

MATOLI, CULTURA GASTRONÔMICA, FESTIVAL E TURISMO: EXPLORANDO O GANESH CHATURTHI EM GOA ATRAVÉS DA TEORIA DA ECOLOGIA CULTURAL E DA ABORDAGEM CONVIVIALISTA

Chaitali Chandrakant Tendulkar *, Subhash Kizhakan Veatil Bhaskaran Pillai **, Thiago Duarte Pimentel *** & K. G. Sankaranarayanan ****

Resumo

A celebração do Ganesh Chaturthi na Índia, especialmente em Goa, está profundamente entrelaçada a práticas culturais únicas que refletem o rico patrimônio, os valores tradicionais e a consciência ecológica da região. No centro dessas práticas está a tradição do Matoli, um dossel decorativo feito com ervas, frutas, raízes e arbustos coletados localmente, que simboliza a relação profunda da comunidade com seu ambiente natural, vinculando costumes culinários a práticas rituais. Este estudo explora como a coleta de materiais para o Matoli e a preparação de pratos festivos promovem a coesão comunitária, incentivando a colaboração e a expressão cultural compartilhada. Com base na Teoria da Ecologia Cultural (Steward, 1955; Rappaport, 1967; Harris, 1966), a pesquisa investiga como as práticas sociais estão intimamente ligadas ao meio ambiente natural. Utilizando uma abordagem metodológica mista, o estudo integra trabalho de campo etnográfico, levantamentos botânicos e entrevistas com residentes locais para analisar tanto as dimensões culturais quanto as ecológicas da tradição do Matoli, bem como seus aspectos culinários. Os resultados ressaltam o potencial dessas práticas para preservar a identidade cultural, promover hábitos alimentares sustentáveis e fortalecer os laços comunitários. Em conformidade com o Manifesto Convivialista (<https://convivialism.org/>), argumentamos que o turismo deve coexistir com o funcionamento regular das sociedades anfitriãs, sem alterá-las estruturalmente nem subordiná-las, seguindo uma lógica convivialista, em alternativa ao neoliberalismo. Ao examinar a interconexão entre tradição, biodiversidade e cultura alimentar, o estudo oferece *insights* sobre como festivais, como o Ganesh Chaturthi, podem servir de plataformas para a preservação cultural e a conscientização ambiental.

Palavras-chave: Manifesto Convivialista, Teoria da Ecologia Cultural, Turismo de Festivais, Ganesh Chaturthi, Matoli (Goa, Índia).

MATOLI, GASTRONOMIC CULTURE, FESTIVAL, AND TOURISM: EXPLORING GANESH CHATURTHI IN GOA THROUGH THE LENS OF CULTURAL ECOLOGY THEORY AND THE CONVIVIALIST APPROACH

Abstract

The celebration of Ganesh Chaturthi in India, especially in Goa, is closely linked to unique cultural traditions that showcase the region's rich heritage, traditional values, and ecological awareness. A key tradition is the Matoli, a decorative canopy made from locally sourced herbs, fruits, roots, and shrubs, that represents the community's strong connection to its natural environment and links culinary customs to ritual practices. This study examines how gathering materials for Matoli and preparing festive dishes promote community cohesion, fostering collaboration and shared cultural expressions. Using cultural ecology theory (Steward, 1955; Rappaport, 1967; Harris, 1966), the research explores how societal practices are closely linked to the natural environment. Using a mixed-method approach, the study combines ethnographic fieldwork, botanical surveys, and interviews with residents to explore both the cultural and ecological aspects of the Matoli tradition, including its culinary elements. The findings highlight how these practices can help preserve cultural identity, encourage sustainable eating habits, and strengthen community ties. In line with the Convivialist Manifesto (<https://convivialism.org/>), we contend that tourism should coexist with the normal functioning of host societies without fundamentally changing or subordinating them, following a post-neoliberal, convivialist logic. By examining the connections among tradition, biodiversity, and food culture, the study offers insights into how festivals like Ganesh Chaturthi can serve as platforms for cultural conservation and environmental awareness.

Keywords: Convivialist Manifesto, Cultural Ecology Theory, Festival Tourism and Ganesh Chaturthi, Matoli (Goa, India).

MATOLI, CULTURA GASTRONÓMICA, FESTIVAL Y TURISMO: EXPLORANDO EL GANESH CHATURTHI EN GOA A TRAVÉS DE LA TEORÍA DE LA ECOLOGÍA CULTURAL Y DEL ENFOQUE CONVIVIALISTA

Resumen

La celebración del Ganesh Chaturthi en la India, especialmente en Goa, está profundamente entrelazada con prácticas culturales únicas que reflejan el rico patrimonio, los valores tradicionales y la conciencia ecológica de la región. En el centro de estas prácticas se encuentra la tradición del Matoli, un dossel decorativo elaborado con hierbas, frutas, raíces y arbustos recolectados localmente, que simboliza la profunda relación de la comunidad con su entorno natural y combina costumbres culinarias con prácticas rituales. Este estudio explora cómo la recolección de materiales para el Matoli y la preparación de los platos festivos fomentan la cohesión comunitaria, al incentivar la colaboración y la expresión cultural compartida. Con base en la Teoría de la Ecología Cultural (Steward, 1955; Rappaport, 1967; Harris, 1966), la investigación analiza cómo las prácticas sociales están estrechamente vinculadas al entorno natural. Utilizando un enfoque metodológico mixto, el estudio integra trabajo de campo etnográfico, levantamientos botánicos y entrevistas con residentes locales para examinar tanto las dimensiones culturales como ecológicas de la tradición del Matoli, así como sus aspectos culinarios. Los resultados destacan el potencial de estas prácticas para preservar la identidad cultural, promover hábitos alimentarios sostenibles y fortalecer los lazos comunitarios. En conformidad con el Manifesto Convivialista (<https://convivialism.org/>), argumentamos que el turismo debe coexistir con el funcionamiento regular de las sociedades anfitrionas, sin alterarlas estructuralmente ni subordinarlas, y que debe seguir una lógica convivialista como alternativa al neoliberalismo. Al examinar la interconexión entre tradición, biodiversidad y cultura alimentaria, el estudio ofrece perspectivas sobre cómo festivales como el Ganesh Chaturthi pueden funcionar como plataformas para la preservación cultural y la concientización ambiental.

Palabras clave: Manifiesto Convivialista, Teoría de la Ecología Cultural, Turismo de Festivales, Ganesh Chaturthi, Matoli (Goa, India).

HOW TO CITE: Tendulkar, C. C., Pillai, S. K. V. B., Pimentel, T. D. & Sankaranarayanan, K. G. (2025). Matoli, gastronomic culture, festival, and tourism: exploring Ganesh Chaturthi in Goa through the lens of cultural ecology theory and the convivialist approach. *Anais Brasileiros de Estudos Turísticos*, v. 15, n. 2 (Special Issue – 1), 1 – 14, Jan./ Dez. Retrieved from: <https://periodicos.ufif.br/index.php/abet/article/view/50159>
DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.17088771>



Licenciada por Creative Commons
4.0 / Internacional
CC BY 4.0

* Doctoral research scholar in Commerce (Religious Festival Tourism) at the Goa Business School, Goa University. Master's in commerce (Business Management) from Goa University. Bachelor's degree in Commerce (Banking and Financial Services) from Goa University. Assistant Professor at Dnyanprassarak Mandal's College and Research Centre. Teaching in the Undergraduate programs in Commerce. ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-3650-2307>; Email: chaitali@dmscollege.ac.in

The mini-bios of the co-authors will appear at the end of this paper, along with the CRediT author statement table.

1 INTRODUÇÃO

O cenário cultural da Índia é ricamente definido por seus festivais, que servem como plataformas para a expressão religiosa, a coesão social e a atividade econômica (Preeti & Shivangi, 2024). Entre eles, o Ganesh Chaturthi é um dos festivais hindus mais amplamente celebrados, especialmente em Maharashtra e Goa, caracterizado por rituais elaborados, imersões de ídolos e celebrações comunitárias (Agarwal, 2018).

O Ganesh Chaturthi é um dos festivais hindus mais espiritualmente significativos. Este festival de 10 dias tem início no Chaturthi (o quarto dia) do Shukla Paksha (lua crescente) no mês de Bhadrapada e se encerra no Anant Chaturdashi (o décimo quarto dia do período de lua crescente), conforme o calendário lunar hindu (Agarwal, 2018). Uma atração exclusiva do Ganesh Chaturthi em Goa é a tradição do Matoli, na qual um dossel, feito com ervas selvagens, arbustos, frutas e plantas medicinais de origem local, é erguido sobre a divindade (Ghate et al., 2022).

Essa prática reforça a profunda consciência ecológica da região e funciona como um repositório do conhecimento sobre a biodiversidade indígena, transmitido ao longo das gerações. Paralelamente, as tradições culinárias associadas ao festival, como a preparação do modak, patoli e neuri, desempenham um papel igualmente significativo na preservação do patrimônio gastronômico e na definição das tendências do turismo religioso (Mohapatra & Biswas, 2017). Apesar disso, o potencial cultural e econômico do Matoli e da culinária hindu de Goa, no contexto do turismo de festivais, permanece ainda subexplorado.

Embora o Ganesh Chaturthi tenha sido amplamente estudado por sua importância socio-religiosa, as pesquisas sobre seus aspectos relacionados à conservação da biodiversidade e à sua relevância gastronômica ainda são escassas (Ghate et al., 2022). Apesar de sua forte relevância cultural e ecológica, a tradição do Matoli vem desaparecendo gradualmente devido à urbanização, à comercialização e às mudanças no estilo de vida (Bhatt, 2024). Além disso, a modernização tem levado à substituição dos alimentos tradicionais do festival por alternativas produzidas em massa, ameaçando a autenticidade do patrimônio culinário (Shivangi & Preeti, 2024).

As pesquisas atuais concentram-se principalmente no turismo de festivais em centros urbanos (Rautela & Joshi, 2022) ou no turismo gastronômico baseado em templos, como a tradição do Mahaprasad no Templo Jagannath, em Odisha (Gäbel, 2017). No entanto, o potencial do Ganesh Chaturthi em Goa como modelo de ecoturismo e de turismo gastronômico permanece amplamente inexplorado. Este estudo busca preencher essa lacuna ao analisar como o Matoli contribui para a conservação da biodiversidade e como os alimentos preparados durante o Chavath – nome pelo qual o Ganesh Chaturthi é comumente referido nos lares de Goa – podem ser aproveitados como um ativo do turismo cultural, promovendo assim a sustentabilidade, a preservação cultural e oportunidades econômicas para as comunidades locais.

Considerando essas lacunas, a pesquisa busca responder às seguintes questões-chave: Como o Matoli

contribui para o cenário ecológico e cultural do Ganesh Chaturthi? Como a preparação, o compartilhamento e o consumo dos alimentos tradicionais do Ganesh Chaturthi fortalecem os laços comunitários? Como o turismo regenerativo pode integrar o Matoli a estratégias de desenvolvimento sustentável?

Para atingir esses objetivos, o estudo está estruturado em torno de três metas fundamentais:

- (i) Analisar a significância ecológica e cultural do Matoli nas celebrações do Ganesh Chaturthi;
- (ii) Explorar o papel da preparação, do compartilhamento e do consumo dos alimentos tradicionais do Ganesh Chaturthi no fortalecimento da coesão comunitária.
- (iii) Investigar o potencial do turismo regenerativo para a revitalização das tradições do Matoli e para a promoção do desenvolvimento sustentável.

Dado o impacto cultural e comercial dos festivais religiosos, este estudo teoriza que o Ganesh Chaturthi em Goa, por meio da tradição do Matoli e das experiências gastronômicas, pode ser posicionado como uma atração exclusiva de festivais de turismo religioso e gastronômico.

Ao integrar as tradições festivas, a biodiversidade e o turismo gastronômico, este estudo contribui para o desenvolvimento de modelos de turismo experiencial que equilibrem a autenticidade e a comercialização. Além disso, os resultados são relevantes para formuladores de políticas, órgãos de turismo e conservacionistas do patrimônio, oferecendo estratégias sustentáveis para promover os sistemas de conhecimento indígena, ao mesmo tempo em que impulsoram a economia local (Kumawat & Shekhar, 2024).

À medida que o turismo religioso na Índia continua a se expandir, compreender suas interseções com o turismo gastronômico e com a conservação da biodiversidade pode auxiliar na formulação de políticas de turismo culturalmente sensíveis, garantindo a preservação do patrimônio material e imaterial (Najar, 2020). Com a globalização e a comercialização, que acrescentam elementos de modernidade aos festivais religiosos autênticos, torna-se urgente o desenvolvimento de estratégias de turismo sustentável que preservem a autenticidade cultural, ao mesmo tempo em que promovam a viabilidade econômica (Mohapatra & Biswas, 2017).

2 REVISÃO DE LITERATURA

Os festivais indianos estão intrinsecamente ligados à alimentação, que atua como um elo entre a coesão social, a identidade cultural, o respeito à natureza e a espiritualidade. Nas festividades religiosas, as práticas alimentares e os rituais constituem um componente essencial, pois promovem a participação coletiva e fortalecem valores tradicionais (Shivangi & Preeti, 2024). O papel da comida nos festivais indianos tem sido estudado por acadêmicos, que destacam sua importância como oferenda sagrada aos deuses, além de símbolo de alegria e celebração. O amplamente celebrado festival de Ganesh Chaturthi na Índia

exemplifica essa conexão duradoura. O modak, uma oferenda considerada o doce favorito de Lord Ganesha, simboliza devoção e herança culinária (Agarwal, 2018). Esse festival em Goa adquire um significado cultural ainda maior devido ao patrimônio da Matoli (Agarwal, 2018). A Matoli, que consiste na cobertura da divindade com um dossel de frutas silvestres, ervas e plantas, confere ao festival relevância ecológica. Para além do seu valor estético, a Matoli educa as comunidades sobre o uso sustentável da biodiversidade local, promovendo a consciência ecológica (Ghate et al., 2022).

A integração da alimentação ao turismo religioso tem recebido atenção crescente, especialmente em destinos onde a culinária local atua como um produto alternativo de turismo (Privitera, 2018). As tradições culinárias hindus de Goa oferecem uma rica e diversificada gama de sabores que poderia ser explorada no turismo cultural (Agoda.com). Quando estrategicamente posicionada, a gastronomia pode aumentar o apelo de um destino, como demonstram os modelos de turismo gastronômico de Odisha, em que alimentos de templos, como o Mahaprasad do Templo de Jagannath, atraem tanto peregrinos quanto apreciadores da culinária (Mohapatra & Biswas, 2017).

O mesmo potencial existe no Ganesh Chaturthi, em que pratos festivos como khatkhate, sasav, modak, manganne, kheer, patoli e neuri não são apenas oferendas sagradas, mas também atrações gastronômicas. No entanto, assim como a culinária inexplorada de Uttarakhand continua subrepresentada nas narrativas turísticas (Bhatt, 2024), o potencial gastronômico da Matoli e de suas práticas alimentares associadas em Goa permanece um ativo cultural ainda pouco explorado.

Os festivais religiosos são mais do que simples celebrações; servem como catalisadores do engajamento comunitário, fortalecendo os laços por meio da preparação coletiva de alimentos e da experiência compartilhada nas refeições (Shivangi & Preeti, 2024). Essas tradições culinárias participativas, semelhantes às de outros festivais indianos, desempenham papel essencial na preservação do patrimônio cultural imaterial.

Estudos sobre as práticas alimentares nos festivais revelam que, embora os rituais estejam profundamente enraizados na tradição, também evoluem em resposta às influências modernas. No entanto, a proliferação de doces industrializados durante os festivais e o declínio gradual das oferendas caseiras suscitam preocupações quanto à erosão dos sistemas tradicionais de conhecimento (Shivangi & Preeti, 2024).

A Matoli, uma prática profundamente enraizada nas tradições ecológicas e religiosas de Goa, oferece *insights* valiosos sobre a interseção entre a biodiversidade e o patrimônio cultural. Comparável à tradição Matvi de Maharashtra, na qual flores silvestres e plantas são coletadas para decorações religiosas, a Matoli ressalta a importância do conhecimento ecológico indígena (Ghate et al., 2022). Trata-se de uma prática sustentável que não apenas contribui para a conservação da biodiversidade, mas também reforça a conexão da comunidade com a natureza.

Com o turismo gastronômico ganhando força como ferramenta de preservação cultural, cresce o reconhecimento do papel dos alimentos locais autênticos na

construção da experiência dos visitantes (Mohapatra & Biswas, 2017). Estudos sobre a culinária regional de Almora, em Uttarakhand, demonstram como tradições alimentares negligenciadas podem ser reposicionadas como atrações turísticas, à semelhança do que ocorreu com o Litti Chokha de Bihar e o Sarson da Saag do Punjab, que se tornaram símbolos culinários de suas respectivas regiões (Rautela & Joshi, 2022).

O mesmo princípio se aplica ao Ganesh Chaturthi em Goa, onde a preparação de alimentos com ingredientes naturais, locais e sazonais pode ser promovida aos visitantes por meio de experiências do campo à mesa, roteiros gastronômicos e oficinas culinárias, aumentando o apreço pelo patrimônio gastronômico goês.

A marca de um destino turístico por meio da gastronomia tem se mostrado uma estratégia eficaz em regiões onde a culinária está profundamente ligada à identidade local (Rawal & Takuli, 2022). Pesquisas sobre turismo de peregrinação, como no caso do Santuário Hazrat Hamza Shah, ilustram como locais religiosos atuam como polos econômicos, apoiando negócios locais e pequenos comerciantes (Shaikh et al., 2023).

Da mesma forma, o Festival da Carruagem em Odisha evidencia como os banquetes-rituais sustentam as economias dos templos, ao mesmo tempo em que reforçam os laços sociais (Gäbel, 2017). Reconhecer esses festivais não apenas como eventos religiosos, mas também como motores econômicos, ressalta a importância de preservá-los e promovê-los nas políticas de turismo.

Um exame abrangente da literatura existente destaca a significância multifacetada do Ganesh Chaturthi, especialmente por sua capacidade de conectar a biodiversidade, o patrimônio alimentar e as tradições religiosas. Embora o papel do festival na paisagem cultural de Goa seja amplamente reconhecido, seu potencial como modelo de turismo regenerativo ainda é subutilizado. Ao integrar os rituais do festival, as práticas ecoculturais e o patrimônio gastronômico em uma experiência turística coesa, o Ganesh Chaturthi pode servir de modelo para um turismo cultural responsável e imersivo.

À medida que a globalização continua a remodelar as práticas tradicionais, torna-se essencial salvaguardar esses elementos do patrimônio intangível, garantindo que permaneçam vibrantes e relevantes para as futuras gerações. Entretanto, as abordagens convencionais frequentemente se limitam à mitigação de danos, sem atuarativamente na restauração dos ecossistemas, na revitalização das tradições culturais e no empoderamento das comunidades locais (Pollock, 2020).

Em contraste, o turismo regenerativo vai além da sustentabilidade, enfatizando práticas turísticas restaurativas, comunitárias e ecologicamente conscientes. Isso se torna especialmente relevante para festivais como o Ganesh Chaturthi, em que tradições como a Matoli e a gastronomia festiva autêntica não apenas atuam como marcadores ecológicos da conservação da biodiversidade, mas também desempenham um papel sociocultural no fortalecimento dos laços comunitários locais (Ghate et al., 2022).

Um aspecto fundamental do turismo regenerativo é a participação ativa da comunidade, o que está alinhado às

teorias sociológicas sobre engajamento comunitário, resiliência cultural e capital social (Sawu et al., 2024). Em Goa, o Ganesh Chaturthi não é apenas um evento religioso, mas também uma instituição social, promovendo a transferência intergeracional de conhecimento, a ação coletiva e a continuidade cultural.

A tradição da Matoli, em particular, envolve famílias locais, agricultores e artesãos que coletam, comercializam e montam ervas e plantas indígenas para decorar o dossel da divindade (Agarwal, 2018). Esse processo fortalece os vínculos econômicos locais e garante que o conhecimento ecológico tradicional seja preservado e valorizado como parte do patrimônio cultural intangível de Goa. É nesse contexto que o turismo regenerativo se apresenta como uma alternativa mais holística, ao garantir que as comunidades locais estejam no centro da tomada de decisões, em vez de serem meros participantes passivos na economia do turismo (Sawu et al., 2024).

Uma perspectiva sociológica sobre o turismo regenerativo enfatiza a governança participativa, as redes de compartilhamento de conhecimento e os modelos de turismo

de base comunitária (Paddison & Hall, 2024). Além disso, a integração de experiências turísticas baseadas em festivais – como oficinas de Matoli, trilhas ecológicas e eventos de degustação de comidas tradicionais – pode fortalecer a resiliência socioeconômica, garantindo que os turistas contribuam ativamente para os meios de subsistência locais, em vez de apenas consumirem experiências culturais (Mohapatra & Biswas, 2017).

3 METODOLOGIA

Este estudo adotou uma abordagem de pesquisa qualitativa para explorar a significância cultural, ecológica e gastronômica da tradição da Matoli no Ganesh Chaturthi. A pesquisa foi conduzida em Goa, Índia, entre 1º de agosto de 2024 e 30 de setembro de 2024. O framework utilizado inclui a integração de trabalho de campo etnográfico, levantamentos botânicos e entrevistas semiestruturadas com os principais stakeholders, como artesãos, agricultores, organizadores de festivais, chefs e especialistas culturais.

Tabela 2. Perfil dos Stakeholders.

Nº	Código	Gênero	Categoria	Qualificação	Nativo/Não Native
1	A1	Masculino	Artesão (A1)	Decorador experiente de Matoli	Nativo
2	A2	Masculino	Artesão (A2)	Aprendiz jovem de Matoli	Nativo
3	G1	Masculino	Governo (G1)	Oficial do Departamento de Turismo	Nativo
4	C1	Masculino	Especialista Culinário	Chef tradicional de festivais	Nativo
5	T1	Masculino	Guia Turístico (T1)	Guia de Patrimônio Cultural	Nativo
6	T2	Feminino	Professora (T2)	Educadora	Nativo
7	V1	Masculino	Vendedor (V1)	Vendedor sazonal de Matoli	Nativo
8	T3	Feminino	Turista (T3)	Entusiasta do Ecoturismo	Nativo
9	A3	Masculino	Antropólogo (A3)	Estuda Ecologia Cultura	Não Native
10	O2	Masculino	Organizador de Festival (O2)	Líder das festividades comunitárias	Não Native
11	T4	Feminino	Professora (T4)	Educadora	Nativo
12	A4	Feminino	Influenciadora (I4)	Entusiasta cultural	Nativo
13	H1	Feminino	Dona de Casa (H1)	Cozinheira de pratos autênticos	Nativo
14	H2	Feminino	Dona de Casa (H2)	Especialista em culinária festiva	Nativo

Fonte: Elaboração própria.

As observações etnográficas foram realizadas durante o festival para documentar as práticas de produção da Matoli, o fornecimento de ingredientes e a participação comunitária. Levantamentos botânicos foram realizados para identificar as espécies de plantas tradicionalmente utilizadas na Matoli, bem como avaliar seu status de conservação e disponibilidade local. Além disso, entrevistas semiestruturadas com moradores e especialistas culinários forneceram informações sobre a relevância gastronômica dos ingredientes ligados à Matoli, sua integração à gastronomia hindu goesa e seu potencial papel no turismo regenerativo.

Os dados coletados foram analisados tematicamente, alinhando-se à Teoria Regenerativa (Bellato e Pollock, 2023) para avaliar o potencial da Matoli como motor de iniciativas de turismo sustentável. Essa abordagem metodológica permite uma compreensão holística de como a Matoli funciona como uma tradição eco-cultural, ao mesmo tempo em que destaca oportunidades para sua integração a estratégias de turismo sustentável e de conservação do patrimônio alimentar (Bhushan Bhave).

4 GANESH CHATURTHI: UM FESTIVAL DE PATRIMÔNIO CULTURAL, CONVÍVIO COMUNITÁRIO E TRADIÇÕES GASTRONÔMICAS EM GOA (ÍNDIA)

Ganesh Chaturthi, localmente conhecida como 'Chavath', é um dos festivais hindus mais significativos em Goa, profundamente enraizado na paisagem ecocultural da região. Celebrado no final da monção, o festival marca a chegada de Lord Ganesh e caracteriza-se por rituais elaborados, decorações vibrantes e forte participação comunitária (Khedekar, V. V., 2000). A palavra 'Ganesha' é derivada de duas palavras: 'Gana', que significa grupo, e 'Isha', que significa líder. Portanto, acredita-se que Ganesha seja o líder do grupo (Dunghav, 2019).

Na região de Konkan, Matoli é uma das notáveis etradições observadas na ocasião do Ganeshotsav (o festival de Ganesh). É um festival que homenageia o nascimento de Deus Ganesha. O primeiro dia do festival é Ganesh Chaturthi, também conhecido como Vinayak Chaturthi ou Chavath. Um ídolo de Lord Ganesha de barro é adorado no Chaturthi, ou seja, o quarto dia do sexto mês do calendário civil indiano, Bhadrapada, que cai em agosto ou setembro no

calendário gregoriano. Esses ídolos são colocados tanto em casa, em ambiente privado, quanto em locais públicos. O festival geralmente é observado por 1,5 a 10 dias de Bhadrapada durante a fase da lua crescente (Shukla Paksha). O festival termina no décimo dia (Anant Chaturdashi) com a imersão (visarjana) do ídolo em um corpo d'água próximo.

O mês também tem outras tradições de adoração além da do ídolo de Lord Ganesha. Haritalika pooja ocorre no *Tritiya* (o terceiro dia de Bhadrapada), quando Lord Shiva e a Deusa Parvati são adorados e garlandados com patri (folhas) por meninas jovens e mulheres casadas. Rishi Panchami ocorre no quinto dia de Bhadrapada (Bhushan Bhave, 2005). Em algumas casas, um par de deusas, Gauri (mais velha) e Gauri (mais nova), também é adorado ao lado de Lord Ganesha.

De acordo com a Ayurveda ou com a gramática sânscrita, 'Gana' é derivado de 'Guna'. 'Guna' significa qualidades: Satva, Raja e Tama. Portanto, Ganesha é considerado o controlador das três qualidades e é reverenciado como o Deus da inteligência e da sabedoria. Para adorar Lord Ganesha, as pessoas oferecem vinte e uma 'Durva' (grama sagrada abundante localmente) a ele (Dunghav, 2019).

Durante o mês de Bhadrapada, Durva cresce rapidamente e acredita-se que absorva o calor do corpo. Nessa estação, pitta (um humor corporal na Ayurveda) se acumula no corpo, e Durva ajuda a equilibrá-lo, reduzindo sua força. Na Ayurveda, Durva é considerada medicinal, com propriedades antimicrobianas e antivirais. Pesquisas recentes da Universidade de Allahabad, na Índia, revelaram que o extrato de *Cynodon dactylon* (grama Durva) tem efeitos significativos hipoglicêmicos e antidiabéticos (Dunghav, 2019).

O festival está profundamente conectado às tradições agrícolas e ecológicas de Goa, como se observa no Matoli, a estrutura de canopy. Aqui, flores silvestres e frutas são organizadas em uma moldura de madeira quadrada ou retangular, amarrada ao teto acima do ídolo de Lord Ganesha durante o festival de Ganesh. Uma prática semelhante é observada sob diferentes nomes vernáculos, como 'mati-mhalyar mandap', 'mantap', 'matvi' ou 'matov', na região de Konkan (Ghate et al., 2019). É feita com frutos silvestres, ervas, flores e raízes localmente adquiridos, o que reforça a harmonia entre as pessoas e a natureza.

Tradicionalmente, o salão central de cada casa (cf. figura 1) seria untado com esterco de vaca, as paredes seriam caiadas, e materiais naturalmente disponíveis como

bambu, noz de areca e caules de banana seriam utilizados para construir o Makhar (altar), que abriga o ídolo de Ganesha (Khedekar, V. V., 2000).

Figura 1. Sessão de Canto Devocional durante a Pooja de Ganesh



Source: Crishnaa Verlekar, fotógrafa designada para o presente trabalho.

O festival é visto como um elemento fundamental que destaca a transmissão de conhecimento, em que as gerações mais velhas educam as mais jovens sobre os rituais, as espécies de plantas usadas no Matoli e o significado cultural de cada oferenda. Esse é um momento em que as famílias se reúnem, reforçando os laços de parentesco e fortalecendo os vínculos comunitários.

Ganesh Chaturthi em Goa não é apenas sobre celebrações familiares individuais, mas também sobre experiências coletivas, nas quais associações de vizinhança, comitês de templos e até panchayats (conselhos de aldeia) se unem para organizar instalações públicas de ídolos de Ganesha, conhecidas como Sarvajanik Ganeshotsav (Festival Público de Ganesh).

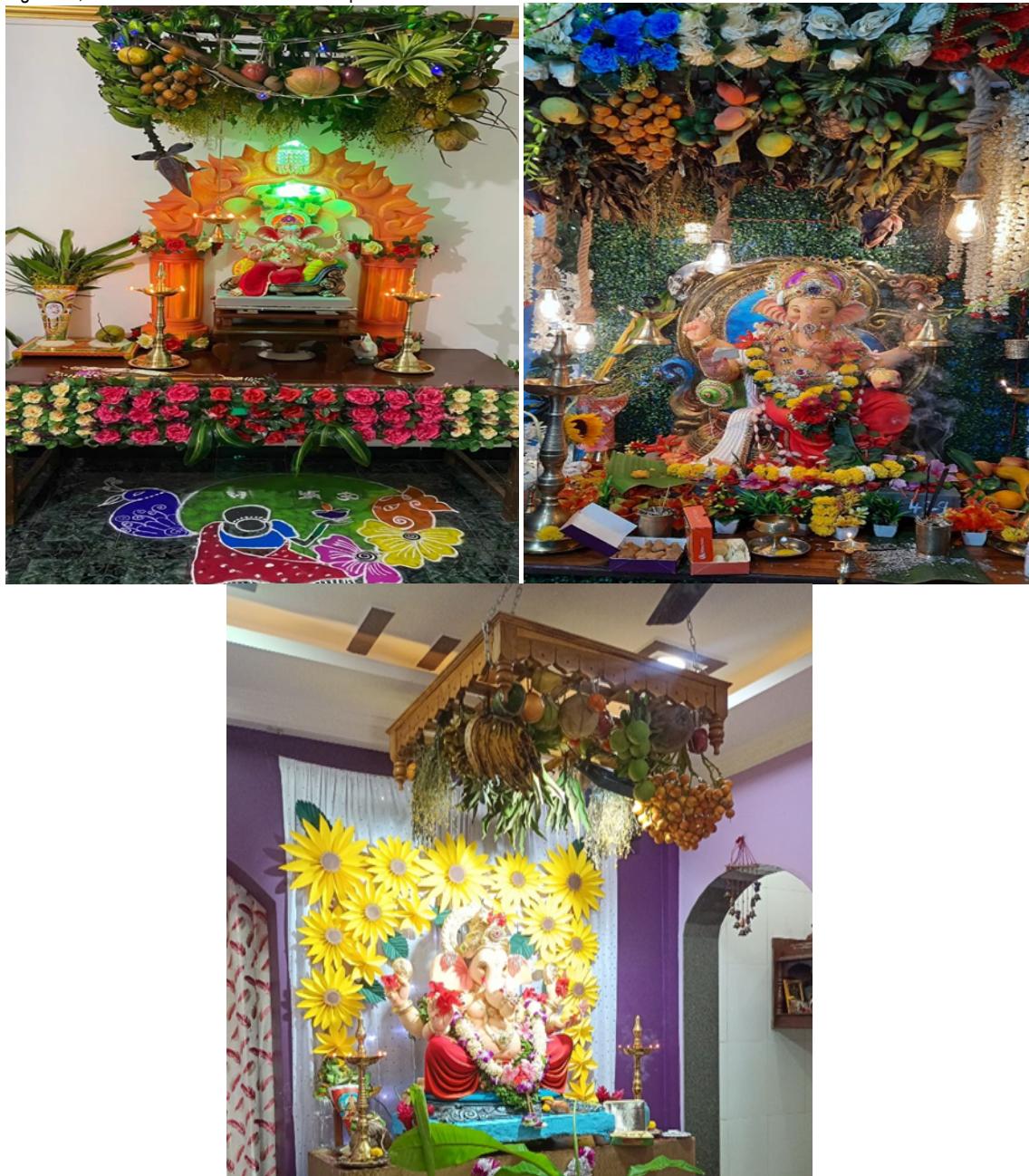
Embora Bal Gangadhar Tilak tenha promovido essa prática em Maharashtra para despertar o fervor nacionalista contra o domínio britânico, sua integração em Goa após a liberação foi impulsionada pela necessidade de manter a continuidade cultural em um cenário socioeconômico e político em transformação (Khedekar, V. V., 2000). O processo de coleta de plantas e organização do Matoli é um ato de esforço comunitário, promovendo colaboração e participação entre os moradores, e o ato de buscar plantas raras e sagradas também serve como um esforço de conservação ambiental.

Figura 2. Moldura de madeira vazia de Matoli antes do Festival de Ganesh.



Fonte: <https://archive.org/details/matoli000bhus/page/12/mode/2up>

Figuras 3, 4 e 5: Matoli totalmente decorado pendurado acima do ídolo do Senhor Ganesh.



Fonte: Crishnaa Verlekar, fotógrafa designada para o presente trabalho.

4.1 Chavath e Gastronomia: Tradições Culinárias como Expressões Culturais

A comida desempenha um papel central nas celebrações do Ganesh Chaturthi em Goa, com doces e pratos salgados tradicionais preparados com ingredientes sazonais provenientes de fazendas locais e florestas. A preparação dessas iguarias segue receitas tradicionais transmitidas de geração em geração, fortalecendo o patrimônio culinário de Goa. Os Modaks, bolinhos doces feitos de farinha de arroz, jaggery (açúcar de palma) e coco, são considerados a iguaria favorita de Lord Ganesha e possuem um grande

significado religioso. Da mesma forma, o Patoli, uma iguaria feita de farinha de arroz recheada com coco e jaggery, é cozido no vapor dentro de folhas de cúrcuma, que são naturalmente aromáticas, biodegradáveis e sazonais durante o período das monções. Além disso, as folhas de cúrcuma (usadas para envolver o Patoli) são reconhecidas por suas propriedades antimicrobianas, o que promove benefícios à saúde (Khedekar, V. V., 2000). Tanto o Modak quanto o Nevri destacam a importância das sobremesas à base de coco na gastronomia do Chavath, conectando-as a um contexto mais amplo de sustentabilidade alimentar e preservação do patrimônio alimentar regional.

Figura 7. Oferta Devocional de Comida ao Senhor Ganesh



Fonte: Crishnaa Verlekar, fotógrafa designada para o presente trabalho.

O Khatkhate é um curry de vegetais mistos que demonstra a sabedoria ecológica presente na culinária de Goa. Ele inclui uma variedade de vegetais sazonais e tubérculos cultivados localmente, como inhame, abóbora, milho, banana verde, moringa, batata-doce e colocásia. O Sasav, um curry agrioce à base de mostarda, geralmente preparado com ambade (ameixa-da-índia), é rico em vitamina C e antioxidantes. Sendo um fruto nativo da região, sua utilização contribui para a conservação da biodiversidade e incentiva o uso de frutas subutilizadas na culinária local. Além disso, o ambade também é incorporado a curries à base de aalu (Alocasia) (Bhushan Bhave, 2005).

Outros pratos incluem Neuri (pastéis doces fritos),

Mangane (kheer de chana dal) e Kelyachi Bhaji (prato feito com banana verde), que destacam a harmonização entre a cultura alimentar agrária e ritualística de Goa. Durante o festival, também são utilizados tubérculos selvagens, raízes e ervas medicinais, muitos dos quais são incorporados tanto a pratos locais quanto a remédios tradicionais ayurvédicos. A introdução dessas plantas silvestres na culinária festiva serve como um lembrete dos laços ancestrais de Goa com a natureza e do uso sustentável de sua biodiversidade. Essa prática evidencia como a culinária goesa reflete um profundo entendimento da sazonalidade, da nutrição e do equilíbrio ecológico (Bhushan Bhave, 2005).

Figura 8. Vendedores que vendem produtos agrícolas para decoração de Matoli.



Fonte: Crishnaa Verlekar, fotógrafa designada para o presente trabalho.

Figura 9. Representação artística de elementos de Matoli.



Fonte: Gadekar, D (2024). Matoli: Decoding Contemporary Ethobotany in Ritual Practices. Sunaparanta Goa Centre for the Arts.

4.2 Significado Gastronômico do Matoli e a Culinária Festiva no Ganesh Chaturthi

O Matoli, parte essencial das festividades do Ganesh Chaturthi em Goa, incorpora uma ampla variedade de raízes, tubérculos e frutas, muitos dos quais têm grande relevância gastronômica. Esses elementos botânicos não apenas desempenham papéis decorativos e ritualísticos, mas também ocupam um espaço significativo na culinária local e na medicina tradicional.

Muitos desses ingredientes são ricos em nutrientes

essenciais e continuam a ser utilizados na dieta local em diversas formas, contribuindo para o patrimônio culinário da região. Diversos tubérculos e raízes, como o Karano, são reconhecidos por seu alto teor de carboidratos, o que os torna uma importante fonte de energia. Da mesma forma, o Tere tem sido tradicionalmente utilizado em vários pratos goenses, geralmente preparado como um vegetal rico em amido e cozido com molhos à base de coco. Suas folhas, ricas em ferro e cálcio, são frequentemente usadas no patoli, uma iguaria festiva (cf. tabela 3).

Tabela 3. Perfil etnobotânico dos elementos de Matoli, destacando os nomes locais, as partes utilizadas e seus significados.

Nome Local	Parte Utilizada	Significado Cultural/Medicinal
Zimulo	Vagens	Usado na medicina ayurvédica; eficaz para distúrbios articulares, artrite e inchaços.
Annvare	Flor	As raízes tratam oftalmopatia, tosse, sensação de queimação, dor de estômago, constipação e febre.
Raanhalad	Frutos e Flores	Usado na medicina tribal; raízes benéficas para hanseníase, doenças cardíacas, disenteria e debilidade geral.
Teeli	Planta com Flores	Propriedades antibacterianas; usado contra fungos da pele, infecções por <i>Staphylococcus</i> e <i>Streptococcus</i> .
Bede	Frutos	Usado para esquizofrenia, glaucoma, como estimulante leve e auxiliar digestivo.
Rui	Flores com Folhas	Usado para distúrbios digestivos, alívio da dor e infecções parasitárias como elefantíase.
Chafyachi Falla	Frutos e Flores	Tradicionalmente usado para tratar diarreia, tosse, bronquite, febre e hipertensão.
Seetechi Veni	Flor	Usado contra asma, tuberculose, distúrbios nervosos, cãibras, epilepsia, cálculos renais e distúrbios menstruais.
Kudduk	Flores com Folhas	Trata catarata, hipertensão, feridas infectadas e úlceras; antídoto para picadas de cobra.
Patphanas / Raanphanas	Frutos	A casca é usada para tratar diabetes, anemia, malária, asma, dermatite, diarreia e úlceras.
Dhavarukh	Casca	A casca produz goma Karaya, usada como laxante e para aumentar o desejo sexual.
Gel	Frutos	Usado para tratar problemas gastrointestinais, doenças hepáticas, inflamação e infecções microbianas.
Kavandal	Frutos	Usado como laxante, antipirético e sedativo; trata reumatismo, doenças de pele e problemas intestinais.
Ranmethi	Flores com Folhas	Usado como diurético; alivia varizes, dores nas pernas, cãibras noturnas e problemas circulatórios.
Fagla	Frutos	Usado na medicina ayurvédica para controle do diabetes e distúrbios metabólicos.
Naal Bonde	Frutos	Propriedades antimálicas; usado para eliminar parasitas responsáveis pela malária.
Salkando	Frutos	Usado para tratamentos antibacterianos e antimicrobianos, doenças de pele e tratamento de hérnias.
Tere	Folhas com Flores	Usado na medicina ayurvédica para asma, artrite, diarreia, distúrbios neurológicos e calvície.
Kanakicho Kom	Broto Tenro	Contém propriedades anticancerígenas, antioxidantes e antienvelhecimento; usado no controle de peso.
Nano	Frutos	Usado na medicina tradicional para tratar asma, diabetes, bronquite e resfriados.

Fonte: Elaboração própria.

Frutas como o *panas* (jaca) ocupam um lugar especial na gastronomia de Goa. O fruto maduro é utilizado em sobremesas e geleias, enquanto as sementes são assadas ou cozidas e consumidas como lanche rico em proteínas. Outra fruta notável, o Kelicho Ghad/Bono, ou banana selvagem, é consumida tanto crua quanto cozida. Ela é comumente incorporada a chutneys, curries e preparações festivas, oferecendo alto teor de potássio e fibras (Bhushan Bhave, 2005).

Além de suas aplicações culinárias, diversas plantas presentes no Matoli possuem benefícios medicinais e preservativos que se alinham às tradições alimentares locais. O Ran Halad é conhecido por suas propriedades anti-inflamatórias e é frequentemente utilizado em infusões herbais e em misturas de especiarias. O Bel é outra fruta culturalmente significativa, amplamente consumida na forma de xaropes ou de preparados medicinais, auxiliando na digestão e fortalecendo a imunidade. O Toring, um fruto agriado incluído no Matoli, é valorizado por suas propriedades antimicrobianas e digestivas.

Outros componentes comestíveis importantes incluem o Ambade, utilizado na preparação de picles e curries ácidos, que proporciona um sabor distinto e é uma excelente fonte de vitamina C. O Makke (milho) é frequentemente consumido cozido ou incorporado ao prato tradicional khatkhatte. Já a Supari, embora seja comumente usada em rituais religiosos, também é mastigada por suas propriedades estimulantes e incluída em preparações digestivas (Bhushan Bhave).

Ao promover os alimentos associados ao Matoli por meio do turismo gastronômico, as comunidades locais podem não apenas criar oportunidades econômicas, mas também garantir a preservação a longo prazo dos ingredientes e das práticas alimentares tradicionais.

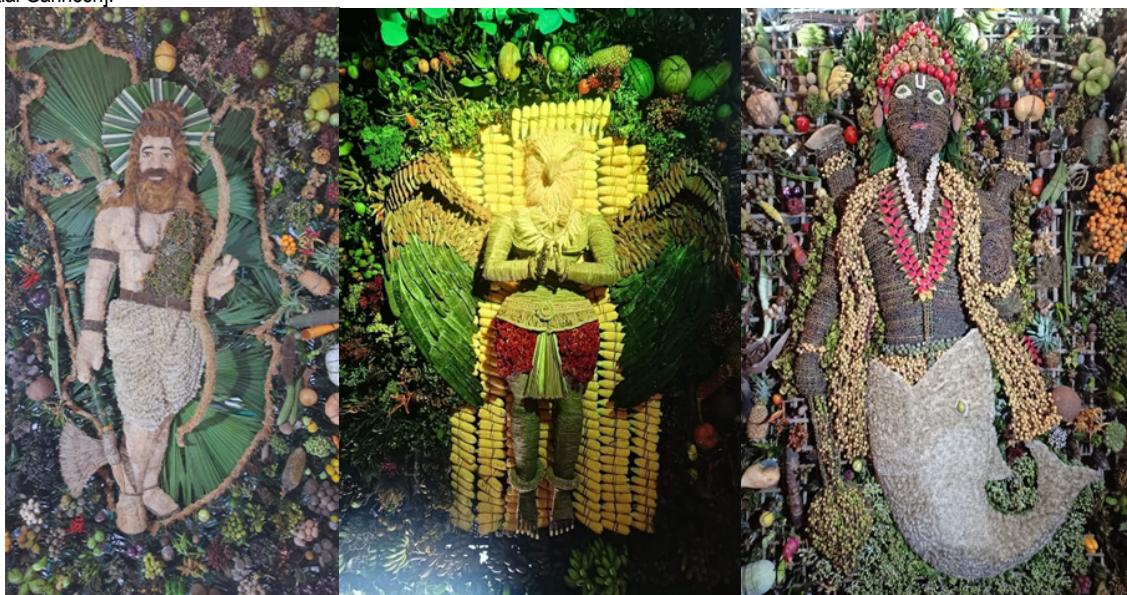
4.3 Turismo Regenerativo no Turismo Culinário e Baseado em Festivais

A culinária festiva de Goa é uma expressão das tradições agrárias e dos sistemas alimentares locais. No entanto, as influências comerciais modernas têm levado ao declínio dos alimentos caseiros típicos das festividades, que vêm sendo substituídos por alternativas produzidas em massa (Shivangi & Preeti, 2024). Um modelo de turismo regenerativo pode ajudar a restaurar essas tradições alimentares por meio da incorporação de iniciativas como o conceito *farm-to-table* (da fazenda à mesa), cozinhas comunitárias durante festivais e experiências culinárias imersivas, nas quais os turistas participam de métodos tradicionais de preparo de alimentos (Rawal & Takuli, 2022).

Essas iniciativas não apenas revitalizam o conhecimento gastronômico perdido, mas também geram benefícios econômicos diretos para agricultores locais, pequenos produtores de alimentos e cooperativas lideradas por mulheres (Hussain et al., 2023). O turismo regenerativo posiciona as economias e o setor turístico como motores da transformação e, por isso, é visto como um sistema econômico que gera capital sustentável (Bellato & Pollock, 2023).

Diferente do turismo de massa, que frequentemente leva à erosão da autenticidade cultural, o turismo regenerativo promove um envolvimento profundo com as tradições locais, garantindo que os visitantes contribuam ativamente para a preservação cultural em vez de apenas observá-la (Pollock, 2020). Ao integrar o turismo aos meios de vida locais – e não o contrário – o festival de Ganesh Chaturthi pode se tornar um modelo de resiliência cultural, conservação da biodiversidade e desenvolvimento comunitário sustentável.

Figura 10. Título: a – Senhor Parasuram, b – Senhor Garuda, c – Senhor Matsya [Projetado usando grãos, frutas, vegetais e flores durante o Festival Gannesh].



Fonte: Crishnaa Verlekar, fotógrafa designada para o presente trabalho.

4.4 Interpretando o Turismo Regenerativo: a Perspectiva dos Stakeholders

As respostas dos stakeholders destacam os seguintes temas que reforçam a Perspectiva do Turismo Regenerativo.

Tema 1: Biodiversidade e Erosão do Conhecimento

O Artesão de Matoli (A1) opinou sobre como a cerimônia Matoli costumava combinar mais de 50 espécies de plantas, em comparação com menos de 20 atualmente. Essa diminuição pode ser atribuída à expansão urbana, ao desmatamento e à deterioração dos espaços agrícolas, o que limita a disponibilidade de plantas nativas. O Organizador de Festival (O2) observou que as decorações comerciais de plástico substituíram amplamente o Matoli natural, enfraquecendo o significado ecológico da tradição. Isso reflete padrões mais amplos de modernização que estão interrompendo práticas ecoculturais (Zhao, 2024).

Tema 2: Transmissão de Conhecimento Geracional e Memória Cultural

O Artesão (A2) expressou preocupações de que as gerações mais jovens consideram a produção de Matoli como algo ultrapassado e economicamente inviável, o que leva ao declínio da transmissão intergeracional. A Professora (T2) enfatizou que o Matoli está ausente do currículo escolar, o que contribui para o crescente distanciamento cultural entre os jovens.

Estudos indicam que a urbanização e as mudanças nas prioridades educacionais frequentemente afastam as populações mais jovens das tradições ecorreligiosas (Joshi & Menon, 2022). Isso é confirmado pela fala do antropólogo cultural (A3), que destacou que o Matoli reflete um equilíbrio ecoespiritual profundo, ligando as pessoas, a natureza e a cultura. A conscientização sobre a terra, os recursos, o conhecimento e as práticas tradicionais está em declínio, especialmente entre os jovens (Harisha et al., 2024).

Tema 3: Conexão Comunitária e Coesão Social Através do Matoli

O Organizador do Festival (O2) descreveu como o Matoli era, historicamente, um esforço coletivo, em que famílias e vizinhos se reuniam para coletar plantas. Essa atividade comunitária reforçava os laços sociais, o compartilhamento de conhecimentos intergeracionais e a conscientização ambiental. No entanto, devido à comercialização, a preparação do Matoli passou de um evento liderado pela comunidade para uma atividade individual ou impulsionada pelo mercado.

A professora (T4) sugeriu reintroduzir atividades relacionadas ao Matoli nas escolas para fortalecer tanto o conhecimento cultural quanto a coesão social. O Artesão de Matoli (A1) também destacou que, antigamente, os artesãos mais velhos ensinavam as gerações mais jovens por meio da participação prática, criando vínculos comunitários fortes. Isso está alinhado com pesquisas que indicam que, por meio de atividades originais, os laços entre os povos indígenas geram capital social para os participantes (Giampiccoli e Glassom, 2020).

A Teoria do Turismo Regenerativo destaca a estimulação de tradições culturais por meio da conservação, movida pelo turismo, e do empoderamento comunitário (Pollock, 2020). As respostas dos stakeholders sugerem que o Matoli pode ser transformado em um ativo turístico experiencial que sustente as tradições locais e beneficie a economia local.

O Oficial do Departamento de Turismo (G1) observou que a integração de oficinas de confecção de Matoli nos itinerários culturais poderia atrair turistas ecoconscientes, ao mesmo tempo que proporcionaria renda sazonal aos artesãos locais. Da mesma forma, o Guia de Patrimônio Cultural (T1) enfatizou que mostrar o significado ecológico e espiritual do Matoli ao longo dos trilhos de patrimônio enriqueceria as experiências turísticas e aprofundaria a apreciação pelo patrimônio cultural intangível de Goa.

Tema 4: Conservação do Matoli Através do Ecoturismo

O Guia de Turismo (T1) observou que a maioria dos turistas que visitam Goa concentra-se nas praias e na vida noturna, ignorando tradições culturais profundas, como o Matoli. Se o Matoli fosse incorporado a experiências de ecoturismo guiadas, poderia servir de ponte entre o turismo de patrimônio e a conservação da biodiversidade. Isso está alinhado com pesquisas que defendem experiências interativas de patrimônio no turismo cultural (Smith & Richards, 2018). O Oficial do Governo (G1) reconheceu que o Ganesh Chaturthi é uma grande atração em Goa, mas o Matoli não foi formalmente integrado aos quadros de turismo. Se vinculado a projetos de conservação baseados na comunidade, o Matoli poderia, a longo prazo, gerar autossuficiência e independência (Giampiccoli e Glassom, 2020). Essa proposta de integrar o Matoli ao ecoturismo reforça a ideia de que as tradições culturais não só podem ser preservadas, mas também gerar benefícios econômicos sustentáveis para as comunidades locais.

Tema 5: Experiências Culturais Práticas para Turistas

O Turista Internacional (T3) afirmou: "Vim a Goa para lazer, mas achei o festival fascinante. Se houvesse oficinas onde pudéssemos criar o Matoli, eu participaria." Isso está alinhado com pesquisas que mostram que o turismo baseado em experiências fortalece o envolvimento dos visitantes com as tradições culturais (Goodwin, 2019).

O Organizador do Festival (O2) propôs integrar oficinas de fabricação de Matoli aos programas turísticos, nas quais os visitantes poderiam aprender sobre seu significado, coletar materiais e participar de sua produção. Modelos de turismo interativo como esse têm se mostrado bem-sucedidos em outras iniciativas de turismo baseado no patrimônio (Skogvang, 2021).

Esse tipo de turismo interativo não só oferece uma experiência imersiva aos turistas, mas também fortalece a preservação das práticas culturais, ao mesmo tempo em que gera oportunidades econômicas para as comunidades locais.

Tema 6: Sustentabilidade Econômica para Artesãos, Vendedores e Agricultores

O especialista culinário (C1) sugeriu que as plantas e tubérculos do Matoli fossem integrados ao setor de turismo gastronômico de Goa, posicionando-o como uma experiência gastronômica ligada ao turismo cultural e de saúde. O turismo leva ao empoderamento além da renda doméstica básica, fortalecendo a autoestima, melhorando o status social, promovendo um senso mais forte de comunidade e aumentando a participação nas tomadas de decisão (Scheyvens e Watt, 2021).

4.5 Estratégias para Integrar o Matoli e a Culinária Hindu Goana nas Promoções Turísticas

Para integrar o Ganesh Chaturthi ao calendário turístico de Goa, é fundamental desenvolver modelos colaborativos, baseados em experiências, que aumentem o envolvimento dos visitantes, garantindo, ao mesmo tempo, a sustentabilidade cultural e ecológica. Uma das principais estratégias envolve a criação de trilhas ecológicas do Matoli e de jardins etnobotânicos, onde os turistas podem aprender sobre as plantas sagradas usadas no festival e sobre sua importância medicinal, cultural e culinária.

Essas trilhas guiadas podem ser desenvolvidas em parceria com agricultores locais, artesãos e especialistas ambientais, garantindo que o conhecimento sobre as espécies de Matoli em risco de extinção seja documentado e preservado.

Além disso, incorporar workshops de design de Matoli a essas trilhas proporcionaria uma experiência imersiva, permitindo que os visitantes participem da coleta e do arranjo das plantas, reforçando o patrimônio ecocultural de Goa.

Da mesma forma, a culinária hindu goana pode ser posicionada como atração central no turismo gastronômico, destacando alimentos sazonais e tradicionais associados ao Ganesh Chaturthi. Restaurantes locais, chefs caseiros e vendedores de alimentos podem ser incentivados a oferecer experiências gastronômicas temáticas do festival, apresentando pratos como patoli, modak, mangane e preparações tradicionais à base de tubérculos, utilizando ingredientes provenientes de fazendas locais e da natureza. Pacotes de turismo gastronômico podem integrar demonstrações de culinária ao vivo, exposição do Mahaprasad dos templos e experiências farm-to-table, enfatizando a conexão entre a agricultura, a biodiversidade e as tradições alimentares religiosas.

Para ampliar o alcance, campanhas de marketing digital podem promover a gastronomia do Chavath de Goa e

as trilhas culturais baseadas no Matoli por meio de narrativas, garantindo que essas tradições ganhem reconhecimento além das comunidades locais e atraiam viajantes conscientes do patrimônio.

O estudo sobre Matoli e gastronomia festiva revela que essas práticas tradicionais desempenham um papel vital na preservação do patrimônio cultural, no fortalecimento dos laços comunitários e no apoio à conservação da biodiversidade. Os achados destacam três aspectos principais. Primeiramente, o uso de espécies de plantas silvestres no Matoli reflete o conhecimento ecológico tradicional, enfatizando práticas de colheita sustentável e de conservação. Muitos participantes observaram a diminuição na diversidade de plantas usadas no Matoli, com apenas 20 espécies comumente disponíveis hoje, em comparação com mais de 50 no passado (Gadekar, 2024). Isso é corroborado por estudos que destacam o papel da conservação de plantas por meio de rituais na preservação da biodiversidade (Hussain et al., 2023).

Em segundo lugar, a culinária festiva associada ao Ganesh Chaturthi, como modak, patoli e vários pratos à base de tubérculos, carrega significado tanto cultural quanto nutricional (Pal, 2020). Alimentos tradicionais estão sendo substituídos por alternativas comerciais, o que leva à perda do conhecimento indígena e do patrimônio culinário (Hussain et al., 2023). Os participantes sugeriram integrar as plantas de Matoli a experiências turísticas focadas na saúde para promover hábitos alimentares sustentáveis. Pesquisas sobre modelos de turismo gastronômico local, como os de Uttarakhand e Odisha, mostraram que as tradições culinárias indígenas podem ser posicionadas efetivamente como atrações do turismo de patrimônio (Rawal & Takuli, 2022).

Em terceiro lugar, Matoli e as práticas alimentares associadas ao festival reforçam a coesão social. O esforço comunitário de coletar as plantas de Matoli e preparar os alimentos festivos fomenta a transferência de conhecimento intergeracional. Iniciativas de turismo regenerativo, como trilhas ecológicas temáticas do Matoli e workshops culinários, poderiam revitalizar o interesse por essas tradições e gerar benefícios econômicos para os artesãos, agricultores e vendedores locais (Gadekar, 2024). Estudos anteriores sobre iniciativas de turismo comunitário demonstraram que a participação estruturada na preservação do patrimônio pode melhorar tanto a estabilidade econômica quanto a identidade cultural (Raina et al., 2021).

Tabela 4. Quadro comparativo analítico sintético recuperando os conceitos centrais, dados empíricos e inferências da análise.

Principais Conceitos Teóricos	Síntese dos Principais Elementos da Análise	Inferência: Relações Entre Teoria e Resultados
Teoria da Ecologia Cultural (Steward, 1955; Rappaport, 1967; Harris, 1966)	<ul style="list-style-type: none"> - A prática do Matoli conecta biodiversidade, cultura e religiosidade. - Integra espécies locais, plantas medicinais, frutos e ervas usados na gastronomia ritual. - Transmissão intergeracional de conhecimentos ecológicos. 	O Matoli exemplifica como práticas culturais se moldam pela relação sociedade-ambiente. O uso de espécies nativas revela adaptação ecológica e preservação do patrimônio imaterial, confirmando a centralidade da ecologia na construção de significados culturais.
Abordagem Convivialista (Manifesto Convivialista, 2013)	<ul style="list-style-type: none"> - Propõe equilíbrio entre turismo, práticas locais e sustentabilidade. - Recomenda coexistência do turismo com os modos de vida da comunidade anfítria, sem subordinação cultural. 	A abordagem convivialista orienta o turismo a funcionar como mediador, não como agente de ruptura cultural. O Ganesh Chaturthi, quando articulado à preservação do Matoli, pode fortalecer

	<ul style="list-style-type: none"> O estudo identifica pressões da globalização e da comercialização que ameaçam a autenticidade do festival. 	valores comunitários, promovendo respeito, partilha e coesão social.
Turismo Regenerativo (Pollock, 2020; Bellato & Pollock, 2023)	<ul style="list-style-type: none"> Sugere integração entre tradição, biodiversidade e economia comunitária. Recomenda a inclusão de oficinas de Matoli, rotas ecológicas e experiências gastronômicas participativas. Stakeholders defendem que o festival pode ser uma plataforma de desenvolvimento sustentável e valorização cultural. 	O modelo regenerativo vê o turismo como catalisador de restauração ecológica e empoderamento comunitário. A gastronomia e o Matoli podem compor produtos turísticos experienciais, diversificando fontes de renda e preservando a identidade cultural.
Turismo de Festivais & Gastronomia (Mohapatra & Biswas, 2017)	<ul style="list-style-type: none"> Gastronomia ritual do Ganesh Chaturthi integra sabores, plantas e saberes ancestrais. Pratos como modak, patoli, sasav, neuri expressam identidade cultural e valorizam recursos locais. Uso de ingredientes nativos conecta celebração religiosa e conservação da biodiversidade. 	A gastronomia tradicional atua como expressão cultural e ativo turístico. Sua integração com estratégias de turismo regenerativo amplia a atratividade do destino, reforçando a noção de que alimentação, biodiversidade e espiritualidade são dimensões interligadas.
Perspectiva Sociocultural (Paddison & Hall, 2024)	<ul style="list-style-type: none"> Declínio da prática do Matoli devido à urbanização, mudanças de estilo de vida e substituição por itens industrializados. Ausência do tema no currículo escolar reduz transmissão de saberes. Participação coletiva na preparação do Matoli, antes central, vem sendo substituída por práticas individualizadas. 	A perda de práticas coletivas fragiliza os laços sociais. Reintroduzir oficinas, trilhas e atividades educativas pode restaurar a memória cultural e fortalecer o capital social comunitário.

Fonte: Elaboração própria.

5 CONCLUSÕES

O estudo destaca a interconexão entre tradições culturais, sustentabilidade ambiental e turismo. O Matoli serve como um marcador cultural que integra a consciência ecológica a rituais religiosos, e sua preservação pode contribuir para o desenvolvimento de modelos de turismo regenerativo. A gastronomia hindu de Goa, profundamente enraizada na biodiversidade local, também pode ser aproveitada para atrair turistas, mantendo a autenticidade e a sustentabilidade.

Este estudo contribui para o discurso sobre o turismo cultural sustentável, demonstrando como sistemas de conhecimento indígena, como o Matoli e a gastronomia festiva, podem ser preservados e adaptados aos mercados turísticos modernos (Hussain et al., 2023). Os resultados sugerem que políticas que integrem práticas tradicionais ao desenvolvimento do turismo podem criar oportunidades econômicas para as comunidades locais, enquanto garantem a sustentabilidade a longo prazo do patrimônio cultural. Isso se alinha com os achados de Khedekar (2000), que também defende que os turistas buscam realismo empírico, com um forte desejo de experimentar a autenticidade dos alimentos, além de procurar segurança e conforto, com uma tendência crescente para consumir alimentos saudáveis.

No tocante às limitações, este estudo foi conduzido em Goa, o que limita a generalização de seus resultados para outras regiões com tradições culturais semelhantes, mas distintas. Embora Goa ofereça um contexto rico para examinar o Matoli e seu significado cultural, são necessárias mais pesquisas em estados vizinhos onde práticas ecoculturais semelhantes possam existir.

Além disso, o estudo captura apenas um momento instantâneo das tendências atuais, o que torna difícil avaliar a evolução a longo prazo do uso do Matoli e das práticas alimentares festivas. Um estudo longitudinal que

acompanhasse as mudanças ao longo de vários ciclos festivos ofereceria uma visão mais aprofundada sobre a sustentabilidade dessas tradições.

Embora o estudo tenha incluído diversos stakeholders, o tamanho da amostra foi limitado. Assim, expandir a pesquisa para incluir múltiplas celebrações de Ganesh Chaturthi em diferentes comunidades de Goa e além proporcionaria uma compreensão mais abrangente de como o Matoli e a culinária de Chavath estão evoluindo na sociedade contemporânea.

Como escopo futuro para a pesquisa, sugerimos ao menos quatro rotas não exaustivas, não excludentes e complementares para serem exploradas. Estudos futuros (1) poderiam explorar tradições ecoculturais semelhantes em outros estados da Índia para avaliar as semelhanças e as adaptações únicas (Hussain et al., 2023). (2) Estudos piloto que implementem trilhas ecológicas de Matoli ou oficinas culinárias devem ser avaliados para medir seus impactos econômicos, culturais e ambientais (Pal, 2020). (3) A criação de um repositório online de plantas de Matoli, seus usos e receitas tradicionais, pode contribuir para a preservação do conhecimento e para a conscientização (Gadekar, 2024). Adicionalmente, (4) estudos que analisem a demanda de turistas por experiências baseadas no patrimônio podem ajudar a adaptar de forma eficaz as iniciativas de turismo regenerativo (Rawal & Takuli, 2022). Ao abordar essas lacunas, a pesquisa futura pode aprofundar ainda mais a interseção entre preservação cultural, sustentabilidade ecológica e desenvolvimento do turismo.

REFERÊNCIAS

- Agarwal, M. (2018). *Ganesh Chaturthi and the Sacred Rituals of India*. New Delhi: Heritage Press.
 Bellato, A., & Pollock, A. (2023). Regenerative Tourism: Beyond Sustainability. *Journal of Sustainable Travel*, 15(2), 115–134.

- Bhatt, R. (2024). Reviving Uttarakhand's Forgotten Flavours: A Study on Culinary Heritage. *Indian Journal of Cultural Studies*, 12(1), 45–60.
- Bhave, B. (2005). *Chavath in Goa: Ethnographic Perspectives on Ganesh Festival*. Goa University Press.
- Dunghav, A. (2019). The Medicinal and Spiritual Significance of Durva in Ganesh Worship. *Indian Journal of Ayurveda*, 10(3), 212–220.
- Gäbel, C. (2017). Mahaprasad and Temple Tourism in Odisha: An Ethno-Culinary Study. *Journal of Cultural Tourism Research*, 6(1), 32–48.
- Gadekar, D. (2024). *Matoli: Decoding Contemporary Ethnobotany in Ritual Practices*. Sunaparanta Goa Centre for the Arts.
- Ghate, V., Naik, A., & Vernekar, C. (2019). Ritual Plants of Goa: A Study of Matoli Practices. *Botanical Heritage Series*, 4(1), 77–92.
- Ghate, V., Vernekar, C., & Gadekar, D. (2022). Matoli and Eco-Spiritual Knowledge in Goa's Ganesh Festival. *Journal of Ethnobiology*, 18(2), 89–106.
- Giampiccoli, A., & Glassom, D. (2020). Community-Based Tourism for Social Justice and Sustainability. *Journal of Tourism Futures*, 6(1), 43–58.
- Goodwin, H. (2019). *Responsible Tourism: Using Tourism for Sustainable Development*. Oxford: Oxford University Press.
- Harisha, S., Menon, R., & Kamat, A. (2024). Youth, Tradition, and Environmental Knowledge in South India. *Journal of Cultural Sustainability*, 9(1), 66–81.
- Hussain, M., Desai, N., & Rodrigues, L. (2023). Biodiversity in Ritual Practices: A Case of Sacred Groves and Festivals in India. *Ecology and Society*, 28(3), 118–129.
- Joshi, M., & Menon, R. (2022). Ritual Ecology and Cultural Disconnect: A Study of Urban Youth in India. *Urban Cultural Review*, 14(2), 39–54.
- Khedekar, V. V. (2000). Ganesh Chaturthi: A Socio-Cultural Study of the Festival in Goa. *Goa Cultural Studies Journal*, 3(2), 12–25.
- Kumawat, P., & Shekhar, A. (2024). Sustainable Heritage Tourism in India: Policy and Practice. *Tourism Research Bulletin*, 9(2), 57–72.
- Mohapatra, S., & Biswas, R. (2017). Culinary Tourism in Indian Religious Spaces: The Case of Odisha's Mahaprasad. *International Journal of Gastronomy and Tourism*, 4(1), 19–29.
- Najar, F. (2020). Religious Tourism and the Preservation of Intangible Heritage in India. *South Asian Heritage Review*, 6(2), 99–113.
- Paddison, R., & Hall, D. (2024). Community Participation and Governance in Cultural Tourism. *Journal of Tourism Policy and Management*, 11(1), 23–41.
- Pal, R. (2020). From Farms to Festivals: Culinary Traditions as Cultural Capital. *Journal of Food Heritage Studies*, 7(1), 33–48.
- Pollock, A. (2020). Regenerative Tourism: Towards a New Paradigm. *Journal of Sustainable Tourism*, 28(9), 1376–1393.
- Privitera, D. (2018). Food and Tourism Synergies: Cultural Identity and Gastronomy. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 16(3), 289–305.
- Raina, A., Singh, K., & D'Souza, M. (2021). Community-Based Cultural Tourism in India: Pathways for Inclusion and Empowerment. *Asian Journal of Tourism Research*, 11(1), 51–70.
- Rawal, N., & Takuli, A. (2022). Gastronomy and Destination Branding: Insights from Uttarakhand. *Tourism Development Journal*, 8(3), 101–117.
- Rautela, R., & Joshi, M. (2022). Culinary Heritage in the Hills: Potential of Uttarakhand's Traditional Food in Tourism. *Mountain Tourism Review*, 5(2), 75–88.
- Sawu, T., Fernandes, A., & Rao, K. (2024). Sociological Insights on Regenerative Tourism. *International Journal of Community Tourism*, 9(1), 27–42.
- Scheyvens, R., & Watt, Y. (2021). Empowering Communities Through Tourism: A Global Perspective. *Tourism Geographies*, 23(5), 977–992.
- Shaikh, N., Ali, M., & Jain, A. (2023). Economic Dimensions of Pilgrimage: Case Study of Hazrat Hamza Shah Shrine. *Journal of Religious Tourism*, 10(1), 54–67.
- Shivangi, R., & Preeti, M. (2024). Sacred Plates: Food, Identity and Festivals in Indian Society. *Culinary Anthropology Quarterly*, 13(1), 15–31.
- Skogvang, B. (2021). Experiential Cultural Tourism in Indigenous Communities. *Journal of Heritage Tourism*, 16(4), 399–416.
- Smith, M. K., & Richards, G. (2018). *The Routledge Handbook of Cultural Tourism*. Abingdon: Routledge.
- Zhao, L. (2024). The Erosion of Tradition in a Globalizing World: Case Studies from Rural Asia. *Journal of Social Transformation*, 14(2), 98–113.

Mini-bios of the co-authors (continued)

**Postdoctoral researcher in Commerce (Dynamics of Venture Capital: Catalyst for Socio-Economic Transformation) at the Goa University. Ph.D. in Commerce (Venture Capital and Entrepreneurship Development) from University of Calicut. Master's in Commerce from University of Calicut. Bachelor's degree in Commerce from the University of Calicut. Professor of Commerce at Goa University, teaching master's programs in Commerce. Guest faculty in Indonesia, teaching master's programs in Management at Telkom University. Contributory scholar in Brazil, teaching Health Tourism and Religious Tourism as part of the Global July Program of Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF). Former Dean of the Faculty of Commerce and Management and Former Director of the Academic Staff College at Goa University. ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-0964-9896>; Email: subhash@unigoa.ac.in

*** Federal University of Juiz de Fora (UFJF), Brazil, and Université du Québec à Montréal (UQAM), Canada. Research Fellowship (Postdoc) in Urban Studies and Tourism (Tourism Geopolitics) from UQAM. Postdoc in Sociology and Philosophy (Critical Realism) from UFRJ. PhD in social sciences from UFJF. Master's in Business Management and a Degree in Tourism from UFMG. Full-time professor and researcher at UFJF, teaching in graduate (Master's/PhD in Social Sciences) and undergraduate programs (Bachelor's in Human Sciences and Tourism). Member of ISA, AEST, and IPPA. Visiting scholar in the USA, Canada, Mexico, and Cuba. Editor-in-Chief of the Brazilian Annals of Tourism Studies and Latin American Journal of Turismology. Director of the Latin American Center of Turismology and Vice-director of the Social Research Center at UFJF. Former counsellor for the Minas Gerais State Council in Tourism. Research interests: Critical Realism, Collective action and Organizations; Sociology of Work, Leisure & Tourism; Public Policies, Education & University. UFJF, Institute of Human Sciences, Department of Tourism. R. José Lourenço Kelmer, University Campus, CEP: 36036-330, Juiz de Fora/MG, Brazil. CV (Brazil): <http://lattes.cnpq.br/9841188234449467>; OCIRD: <https://orcid.org/0000-0003-1889-069X>; E-mail: thiago.pimentel@ufjf.br

**** Doctorate in Commerce and Management Studies (Voluntary Retirement Schemes among Public and Private Sector Undertakings) from the University of Calicut. Master's in Business Administration (International Business) from Pondicherry University and Master's in Commerce from the University of Calicut. Professor of Hospitality, Travel and Tourism at Goa Business School, Goa University and also the Chairperson of the Board of Studies in HTT and Member of the Academic Council of Goa University. ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-2916-2180>; Email: kgsmenon@unigoa.ac.in

CRediT author statement

Term	Definition	Author			
		1	2	3	4
Conceptualization	Ideas; formulation or evolution of overarching research goals and aims	x	x	x	x
Methodology	Development or design of methodology; creation of models	x	x	x	x
Software	Programming, software development; designing computer programs; implementation of the computer code and supporting algorithms; testing of existing code components	x	x		
Validation	Verification, whether as a part of the activity or separate, of the overall replication/ reproducibility of results/experiments and other research outputs	x	x		
Formal analysis	Application of statistical, mathematical, computational, or other formal techniques to analyze or synthesize study data	x	x		
Investigation	Conducting a research and investigation process, specifically performing the experiments, or data/evidence collection	x			
Resources	Provision of study materials, reagents, materials, patients, laboratory samples, animals, instrumentation, computing resources, or other analysis tools	x	x	x	x
Data Curation	Management activities to annotate (produce metadata), scrub data and maintain research data (including software code, where it is necessary for interpreting the data itself) for initial use and later reuse	x	x		
Writing - Original Draft	Preparation, creation and/or presentation of the published work, specifically writing the initial draft (including substantive translation)	x	x	x	x
Writing - Review & Editing	Preparation, creation and/or presentation of the published work by those from the original research group, specifically critical review, commentary or revision – including pre-or post-publication stages	x	x	x	x
Visualization	Preparation, creation and/or presentation of the published work, specifically visualization/ data presentation	x	x	x	x
Supervision	Oversight and leadership responsibility for the research activity planning and execution, including mentorship external to the core team	x	x		x
Project administration	Management and coordination responsibility for the research activity planning and execution	x	x		
Funding acquisition	Acquisition of the financial support for the project leading to this publication	x			

Source: reproduced from Elsevier (2022, s/p), based upon Brand et al. (2015).

Processo Editorial / Editorial Process / Proceso Editorial

Editor Chefe / Editor-in-chief / Editor Jefe: PhD Thiago D. Pimentel (UFJF).

Received / Received / Recibido: 25.03.2025; Revisado / Revised / Revisado: 15.04.2025 – 08.09.2025; Aprovado / Approved / Aprobado: 11.10.2025; Publicado / Published / Publicado: 21.11.2025.

Artigo ressubmetido / Resubmitted paper / Artículo reenviado.

Documento revisado às cegas por pares / Double-blind peer review paper / Documento revisado por pares ciegos.