

## **Preparações vegetarianas e veganas no concurso "Comida di Buteco" de Belo Horizonte, Minas Gerais: Uma análise das últimas dez edições**

Vegetarian and vegan preparations in the "Comida di Buteco" competition in Belo Horizonte, Minas Gerais: An analysis of the last ten editions

Preparaciones vegetarianas y veganas en el concurso "Comida di Buteco" de Belo Horizonte, Minas Gerais: Un análisis de las últimas diez ediciones

Recebido: 03/02/2024 | Revisado: 17/02/2024 | Aceitado: 18/02/2024 | Publicado: 21/02/2024

**Ana Júlia Lopes Rodrigues**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6800-1398>

Faculdade de Tecnologia Senac Minas, Brasil

E-mail: [anajuulopess@gmail.com](mailto:anajuulopess@gmail.com)

**Sofia Emanuele da Cruz Oliveira**

ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-1172-9385>

Faculdade de Tecnologia Senac Minas, Brasil

E-mail: [sohmanu02@gmail.com](mailto:sohmanu02@gmail.com)

**Thayná de Almeida Sampaio**

ORCID: <https://orcid.org/0009-0003-5421-0564>

Faculdade de Tecnologia Senac Minas, Brasil

E-mail: [thaynaalmeida2203@gmail.com](mailto:thaynaalmeida2203@gmail.com)

**Carolina Figueira da Costa**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7495-5147>

Faculdade de Tecnologia Senac Minas, Brasil

E-mail: [carolina.costa@mg.senac.br](mailto:carolina.costa@mg.senac.br)

**Aline Elizabeth da Silva**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9826-1409>

Faculdade de Tecnologia Senac Minas, Brasil

E-mail: [alineesnutri@hotmail.com](mailto:alineesnutri@hotmail.com)

### **Resumo**

O número de pessoas que aderem ao vegetarianismo ou veganismo tem crescido e impactado o mercado gastronômico, que vem tendo que se adaptar para suprir essa demanda. Diante deste cenário, o presente estudo teve como objetivo investigar a oferta de opções para esse público no concurso "Comida di Buteco" de Belo Horizonte, Minas Gerais, conhecida nacionalmente como a capital mundial dos botecos. Trata-se de uma pesquisa descritiva e exploratória realizada entre abril e setembro de 2023. A coleta de dados acerca dos pratos ofertados nas últimas 10 edições, compreendendo o período entre 2013 e 2023, foi realizada no site oficial do concurso, além de reportagens em sites, jornais e revistas das áreas de gastronomia e turismo. A informação da descrição do prato possibilitou classificá-lo em: vegetariano, vegano ou onívoro. A análise dos dados evidenciou que somente em 2019 houve a oferta de uma preparação vegana e outra vegetariana, representando 1,92% das 52 preparações servidas neste ano. Dessa forma, os resultados demonstraram limitada oferta de opções vegetarianas e veganas nos pratos concorrentes no "Comida di Buteco" nas últimas 10 edições sugerindo dissonância das preparações ofertadas no concurso com o crescente mercado vegano e vegetariano.

**Palavras-chave:** Vegetarianismo; Dieta vegana; Concurso comida di buteco; Evento gastronômico.

### **Abstract**

The number of people who adhere to vegetarianism or veganism has grown and impacted the gastronomic market, which has had to adapt to meet this demand. Given this scenario, the present study aimed to investigate the offer of options for this public in the "Comida di Buteco" competition in Belo Horizonte, Minas Gerais, known nationally as the world capital of bars. This is a descriptive and exploratory research carried out between April and September 2023. Data collection about the preparations offered in the last 10 editions, covering the period between 2013 and 2023, was carried out on the official website of the competition, in addition to specialized websites in gastronomy, newspaper and magazine reports. The information in the preparation description made it possible to classify them as: vegetarian, vegan or omnivorous. Data analysis showed that only in 2019 was there a vegan and a vegetarian preparation on offer, representing 1.92% of the 52 preparations served this year. Thus, the results demonstrated a limited supply of vegetarian and vegan options in the preparations competing in "Comida di Buteco" in the last 10

editions, suggesting a dissonance of the preparations offered in the competition with the growing vegan and vegetarian market.

**Keywords:** Vegetarianism; Vegan diet; Comida di buteco competition; Gastronomic event.

### Resumen

El número de personas que adhieren al vegetarianismo o veganismo ha crecido e impactado en el mercado gastronómico, que ha tenido que adaptarse para satisfacer esta demanda. Ante este escenario, el presente estudio tuvo como objetivo investigar la oferta de opciones para este público en el concurso “Comida di Buteco” en Belo Horizonte, Minas Gerais, conocida a nivel nacional como la capital mundial de los bares. Se trata de una investigación descriptiva y exploratoria realizada entre abril y septiembre de 2023. La recolección de datos sobre los platos ofertados en las últimas 10 ediciones, abarcando el período comprendido entre 2013 y 2023, se realizó en la página web oficial del concurso, además de publicaciones especializadas. Sitios web de gastronomía, reportajes periodísticos y de revistas. La información contenida en la descripción del plato permitió clasificarlo como: vegetariano, vegano u omnívoro. El análisis de los datos mostró que solo en 2019 se ofreció una preparación vegana y otra vegetariana, lo que representa el 1,92% de las 52 preparaciones servidas este año. Así, los resultados demostraron una oferta limitada de opciones vegetarianas y veganas en los platos que compiten en la “Comida di Buteco” en las últimas 10 ediciones, sugiriendo una disonancia de las preparaciones ofrecidas en la competencia con el creciente mercado vegano y vegetariano.

**Palabras clave:** Vegetarianismo; Dieta vegetariana; Concurso comida di buteco; Evento gastronómico.

## 1. Introdução

Nos últimos anos, a alimentação da população brasileira tem passado por significativas alterações com o aumento do consumo de alimentos industrializados, chamados de ultraprocessados, em detrimento de alimentos tradicionais como arroz, feijão, mandioca, batata, legumes e verduras (Brasil, 2014; Louzada et al., 2023).

De acordo com o Guia Alimentar para a população brasileira, documento oficial do Ministério da Saúde, o consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, em grande variedade e predominantemente de origem vegetal é considerada a base para uma alimentação nutricionalmente equilibrada, saborosa, culturalmente apropriada e capaz de promover um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável (Brasil, 2014).

Existem muitas razões pelas quais as pessoas optam por não consumir alimentos de origem animal, tais como questões éticas, impacto positivo na saúde, preocupação com meio ambiente, influência de familiares, religião, entre outros (Acevedo et al. 2019; Slywitch, 2012). A prática alimentar que exclui a carne, incluindo ou não ovos, leite e derivados é denominada vegetarianismo e pode ser classificada de acordo com o consumo desses alimentos em: “ovolactovegetariana” quando inclui ovos, leite e derivados, “lactovegetariana” quando inclui leite e derivados, mas não ovos, “ovovegetariana” quando inclui ovos, mas não leite e derivados e “vegetarianismo estrito” quando não inclui nenhum produto de origem animal (Slywitch, 2012).

Já o veganismo, tido como um estilo de vida, é uma forma de vegetarianismo que exclui todos os produtos de origem animal, não somente da alimentação, mas também do vestuário, cosméticos e outros produtos de consumo (Slywitch, 2012). A *The Vegan Society* define o veganismo como "uma filosofia de vida que procura excluir, na medida do possível e praticável, todas as formas de exploração e crueldade contra os animais (The Vegan Society, 2020).

No Brasil, 14% da população se declarou vegetarianos, correspondendo a cerca de 30 milhões de brasileiros, de acordo com os dados da pesquisa realizada em 2018 pelo IBOPE Inteligência e encomendada pela Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB). Esse resultado reflete uma tendência mundial e representa um crescimento de 75% quando comparado a mesma pesquisa realizada em 2012, na qual 8% da população brasileira relataram ser vegetarianos (Sociedade Vegetariana Brasileira, 2020). Esse crescimento significativo nos últimos anos impacta o mercado gastronômico e alimentício. Para atender a essa demanda, restaurantes e outros estabelecimentos voltados exclusivamente a esse ramo têm crescido, especialmente nas grandes cidades (Sociedade Vegetariana Brasileira, 2020).

No Brasil, existem cerca de 240 restaurantes registrados como veganos e vegetarianos. Além disso, nos últimos anos, houve um aumento significativo de pratos e lanches veganos em estabelecimentos não especializados. No entanto, muitos desses estabelecimentos ainda não oferecem opções veganas para atender a esse público (Sociedade Vegetariana Brasileira, 2020).

Belo Horizonte, em Minas Gerais (MG), é conhecida como a capital mundial dos botecos devido à alta concentração de bares por quilômetro quadrado (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes em Minas Gerais, 2023). Segundo dados da Abrasel-MG (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes em Minas Gerais), a cidade conta com 14,5 mil estabelecimentos do setor, um aumento de 2,5 mil em relação ao período anterior à pandemia (Pimentel & Pimenta, 2022).

Devido à importância dos bares na cultura mineira, o concurso "Comida di Buteco" foi criado em Belo Horizonte em 2000 com o objetivo de resgatar os botecos autênticos da cidade (Comida di Buteco, 2023). Em sua primeira edição, participaram 10 botecos. Em 2023, na 23ª edição, o concurso esteve presente em mais de 40 cidades e quase 1.000 bares e botecos ao redor do país (Comida di Buteco, 2023).

Considerando o crescimento do mercado vegetariano e vegano e a expressiva atuação e relevância do concurso intitulado "Comida di Buteco", considera-se importante investigar a presença de petiscos sem carne ou produtos de origem animal no evento e compreender as nuances dessa oferta. Diante disso, o objetivo desse artigo concentra-se em investigar a oferta de preparos veganos e vegetarianos no concurso "Comida di Buteco" nas últimas dez edições, considerando os anos de 2013 a 2023, realizados em Belo Horizonte – MG. Além disso, busca-se verificar a existência de pratos considerados veganos ou vegetarianos que tenham sido premiados.

## 2. Metodologia

Trata-se de uma pesquisa descritiva e exploratória (Gil, 2002; Prodanov & Freitas, 2013) realizada entre abril e setembro de 2023. A coleta de dados sobre a oferta de opções veganas e vegetarianas no "Comida di Buteco", nas últimas 10 edições, em Belo Horizonte – MG, foi realizada por meio de pesquisa no site oficial do concurso. O recorte temporal justifica-se pelo aumento significativo de vegetarianos a partir de 2012. Ademais, nota-se que entre 2012 e 2017, houve um aumento de 1400% no volume de buscas pelo termo "vegano" no Google no Brasil (Sociedade Vegetariana Brasileira, 2020).

Após o início da coleta de dados foi identificado que o site oficial do concurso disponibilizava apenas informações sobre a edição em vigor. Dessa forma, para obtenção dos dados das edições anteriores foi realizada uma pesquisa no buscador Google para identificação de reportagens em sites, jornais e revistas das áreas de gastronomia e turismo, assim como entrevistas com os organizadores e/ou donos ou representantes dos bares participantes. Os termos utilizados nas pesquisas foram "participantes do Comida di Buteco", "bares do Comida di Buteco", "pratos do Comida di Buteco", "petiscos do Comida di Buteco", "resultado do Comida di Buteco", "vencedor do Comida di Buteco". Cada termo foi combinado com o termo "Belo Horizonte" e o ano de referência. Realizou-se também exame fotográfico dos alimentos com o objetivo de possibilitar outros mecanismos de identificação de ingredientes e métodos de preparo.

Para verificar a qualidade e credibilidade dos dados obtidos, a equipe do projeto buscou dados de cada versão da competição em mais de uma fonte para verificar a acurácia das informações. Refere-se que os dados dos pratos participantes das edições após pandemia (2021 e 2022) não foram encontrados nas fontes pesquisadas. A ausência das informações nos sites consultados a respeito da edição do ano de 2021 pode ser atribuída, em partes, ao fato do concurso ter sido realizado no formato híbrido, com foco no *delivery* para entrega dos petiscos.

Como possibilidade investigativa, buscou-se ferramentas que viabilizam recuperar informação de websites através de um programa informático que arquiva dados, nomeadamente o site *Internet Archive*. No entanto, as informações pendentes não puderam ser acessadas. Por fim, para aceder aos dados em falta, foi enviado um e-mail à organização do concurso no qual

foram solicitadas informações, mas não foi recebida qualquer resposta. As informações disponíveis foram tabuladas em planilha Excel, incluindo nome do prato, nome do bar e a descrição obtida do prato. Esta última informação permitiu classificar os pratos em: vegetarianos (não contêm carnes, aves e peixes e seus derivados, podendo ou não utilizar leite ou ovos), veganos (não contêm produtos de origem animal) ou onívoros (contêm carnes e derivados de animais na composição da receita).

### 3. Resultados

A coleta de dados acerca dos pratos ofertados nas últimas dez edições do concurso “Comida di Buteco” iniciou-se por meio de matérias jornalísticas, reportagens e páginas sobre o tema, já que no site oficial do evento, considerada a fonte mais confiável pelos autores do presente estudo, o acesso era permitido apenas às informações da edição vigente, no caso, o ano de 2023. Para controle de qualidade dos dados a equipe buscou os dados sobre cada edição do concurso em mais de uma fonte a fim de verificar a veracidade e comparação das informações.

A descrição do número de bares participantes, oferta de preparação vegetariana e vegana e prato vencedor segundo o ano de realização do concurso “Comida di Buteco” em Belo Horizonte está apresentada no Quadro 1.

**Quadro 1** - Descrição do número de bares participantes, oferta de preparação vegetariana e vegana e bar/prato vencedor segundo o ano de realização do concurso “Comida di Buteco” em Belo Horizonte.

Ano	Número de participantes	Preparação vegetariana	Preparação vegana	Bar/Prato vencedor
2013	45	Não	Não	Patarroco - Koninguiça
2014	45	Não	Não	Já Tô Inno - Jeitinho Mineiro
2015	45	Não	Não	Já Tô Inno - Já Tô Innorolando
2016	45	Não	Não	Já To Inno - Ponto X
2017	49	Não	Não	Botequim Temático - Ossobuco retrô
2018	50	Não	Não	Bar Bambú - Pirô na Batatinha
2019	52	Sim	Sim	Tanganica Art Bar - Vegano di buteco
2020*	-	-	-	-
2021**	49	-	-	Café Palhares - Bochecha de Porco
2022**	90	-	-	Café Palhares - Cambito
2023	95	Não	Não	Us Motoca - Motoca Ribs

\* Não houve edição do concurso “Comida di Buteco”. \*\* Não foi possível realizar a análise em virtude da ausência de informações sobre os pratos. Fonte: Elaborado pelos autores (2023).

Entre os anos de 2013 e 2016, cada edição contou com a participação de 45 bares. Em 2017 e 2018 esse número alterou para 49 e 50 estabelecimentos, respectivamente. Ademais, a análise minuciosa da descrição das preparações mostrou que entre os anos de 2013 e 2018 todos os pratos ofertados no concurso “Comida di Buteco” eram onívoros. No entanto,

evidencia-se que, no ano de 2014, com 45 pratos participantes, não foi possível obter algumas informações das descrições, ou seja, os ingredientes utilizados em cerca de 38% (n=17) das preparações. Dessa forma, considerou-se inconclusiva a pesquisa sobre a presença de oferta de pratos vegetarianos e veganos na referida edição. Por outro lado, no ano de 2019, houve a oferta de uma preparação vegana e outra vegetariana, representando 1,92% das 52 preparações servidas neste ano. Nesse mesmo ano, o bar “Tanganica Art Bar” foi o vencedor com o prato “Vegano di Buteco”, até o momento, o único prato concorrente que foi considerado vegano nessas últimas 10 edições de concurso, a partir dos dados que foram obtidos nessa investigação. Em 2020, o concurso “Comida di Buteco” não foi realizado em sua periodicidade recorrentemente anual, devido à pandemia do Covid-19. Além disso, não foi possível realizar a avaliação da oferta de preparações veganas ou vegetarianas nos anos de 2021 e 2022 em virtude da impossibilidade de obtenção de dados nos referidos anos. A análise das preparações ofertadas na edição de 2023 revelou 95 pratos inscritos, sendo todos onívoros.

#### 4. Discussão

Conforme observado nos resultados apresentados, o número de preparações vegetarianas e veganas ao longo do tempo do concurso “Comida de Buteco” ainda é considerado reduzido, podendo-se sugerir inexpressivo frente às preparações onívoras.

A busca pelas dietas vegetarianas e veganas tem crescido e impactado o mercado gastronômico, que vem tendo que se adaptar para suprir essa demanda (Sociedade Vegetariana Brasileira, 2020). Neste contexto, no ano de 2022, nos Estados Unidos, uma pesquisa indicou crescimento de 8,1% do mercado vegano, movimentando aproximadamente US\$ 3 bilhões e nesse mesmo período, o segmento deu um salto de 40% no Brasil (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, 2022). A análise da oferta de petiscos vegetarianos e veganos no “Comida di Buteco” entre 2013 e 2023 revela uma desconexão com as tendências de mercado mencionadas, sugerindo uma oportunidade perdida para atender a um segmento crescente de consumidores que buscam opções alimentares alinhadas com seus valores éticos e de saúde. Diante disso, o concurso pode melhor se alinhar às necessidades e preferências desse público em expansão, enfatizando a importância de diversificar o cardápio para incluir opções vegetarianas e veganas. O público-alvo do concurso é percebido por abranger uma ampla gama de consumidores, incluindo turistas e moradores locais que apreciam a gastronomia de boteco e estão interessados em explorar esse conceito e o seu objetivo desse evento gastronômico pode ser interpretado não apenas por destacar a culinária tradicional, mas também por fomentar a inovação e a diversidade nos petiscos oferecidos, refletindo as tendências e as demandas do mercado.

Recentemente, o instituto Inteligência em Pesquisa e Consultoria Estratégica (IPEC) realizou uma investigação com uma amostra de 2 mil indivíduos de todas as regiões brasileiras e mostrou que 46% dos brasileiros deixam de comer carne por vontade própria e 32% escolhem uma opção vegana quando essa informação é destacada pelo estabelecimento/restaurante (Stucchi, 2022). Diante disso e pelo fato do concurso “Comida di Buteco” ser um dos eventos gastronômicos mais relevantes de Belo Horizonte (Medeiros & Santos, 2009), esperava-se a adoção de um cardápio inclusivo com maior oferta de pratos veganos e vegetarianos nas edições analisadas. No entanto, é importante considerar que, apesar desta tendência, o público do concurso “Comida di Buteco” mostra-se diversificado e não exclusivamente composto por adeptos a estas dietas. Este evento, conhecido por dar visibilidade à cidade na imprensa nacional e atrair turistas, tem o potencial de atender a uma ampla gama de preferências culinárias, incluindo as dietas tradicionais e as alternativas vegetarianas e veganas. Considerando o impacto cultural e turístico do “Comida di Buteco”, bem como os dados apresentados pelo IPEC, esperava-se que as edições analisadas do concurso refletissem uma maior inclusividade no cardápio, com uma oferta mais significativa de pratos veganos e vegetarianos. Isso não apenas atenderia à demanda de um segmento importante da população, conforme indicado pela pesquisa, mas também enriqueceria a experiência culinária do evento, alinhando-o às tendências alimentares contemporâneas e

à crescente conscientização sobre a sustentabilidade e o bem-estar animal. A inclusão de opções vegetarianas e veganas poderia, portanto, não apenas responder à preferência dietética de uma parcela significativa dos participantes, mas também atrair novos visitantes, ampliando o alcance e a relevância do concurso no cenário gastronômico atual.

Pesquisa revelou que 98% dos veganos possuem o hábito de comer fora do lar, e destes 59% comem fora de casa ao menos 2 vezes por semana (Sociedade Vegetariana Brasileira, 2020). No entanto, realizar refeições fora do domicílio continua sendo um dos maiores desafios em relação ao estilo de vida vegano (Ferreira & Rezende, 2021). Em concordância, estudo conduzido por Lopes e Gimenes-Minasse (2021) concluiu que as dificuldades enfrentadas por veganos em suas viagens a lazer referem-se principalmente à alimentação, sendo a falta de opções veganas variadas no cardápio a mais mencionada. O desafio é maior quando o vegano viaja para locais que apresentam cultura alimentar baseada em produtos de origem animal (Lopes & Gimenes-Minasse, 2021). Salienta-se que, recentemente, a SVB publicou um material apontando diversas sugestões veganas que podem ser servidas em bares, restaurantes, cafeterias e hotéis. Em botecos, os autores indicam a inclusão de caldos, escondidinhos, coxinhas, pastéis, feijão tropeiro, falafel, bolinho de feijoada vegana, entre outros (Bastos et al., 2022).

Merece destacar que a demanda do mercado não precisa ser atendida necessariamente por um restaurante de nicho, que oferta exclusivamente refeições veganas e/ou vegetarianas (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, 2022). Além disso, a inclusão de pratos veganos no cardápio do estabelecimento não está atrelada a investimentos, aquisição de novos equipamentos ou aplicação de novas técnicas. Podem ser utilizadas combinações simples, tradicionais, que utilizam ingredientes disponíveis no local (Stucchi, 2022). O sucesso dessa iniciativa depende de um compromisso com a aprendizagem e a adaptação contínua às necessidades dos clientes. Ao investir no aprimoramento das habilidades da equipe e na compreensão das tendências de consumo, os estabelecimentos podem não só diversificar seu cardápio, mas também reforçar seu compromisso com a sustentabilidade e a inclusão, atendendo de forma eficaz a um espectro mais amplo de preferências alimentares.

A análise dos dados coletados para este estudo revela, assim, uma aparente incongruência entre a oferta de pratos vegetarianos e veganos no concurso "Comida di Buteco" e as tendências globais de alimentação. A inserção limitada de pratos vegetarianos e veganos no "Comida di Buteco" também levanta questões sobre o impacto cultural e social dessas escolhas. Montanari (2008) aponta que a alimentação é um reflexo de questões sociais e culturais. No Brasil, a tradição culinária centrada na carne (Silva, 2005) pode ser um sintoma e uma possibilidade de obstáculo para a inclusão de opções vegetarianas e veganas em eventos que dialoguem com uma ideia de tradição alimentar. Por outro lado, a crescente popularidade do vegetarianismo e do veganismo, conforme indicado por diversos autores, sugere uma oportunidade para eventos como o "Comida di Buteco" se adaptarem e refletirem essa mudança nas práticas alimentares.

Além disso, a sustentabilidade e os benefícios para a saúde associados a dietas baseadas em vegetais são bem documentados em diversos estudos recentes, como de Lamy et al. (2022) e Wang et al. (2023). A promoção de opções vegetarianas e veganas em eventos gastronômicos, como o "Comida di Buteco", não apenas atende a uma demanda crescente, mas mostra-se como possibilidade de alinhar o evento a práticas consideradas sustentáveis e promotoras de saúde pública.

No entanto, considera-se que a implementação dessas opções possa enfrentar desafios práticos. A partir da pesquisa de Arnoni e Mastella (2020), pode-se compreender que muitos cozinheiros e restaurantes tem um espaço inexplorado com a baixa oferta de preparos vegetarianos e veganos atraentes. A colaboração com chefs especializados e a compra coletiva de novos ingredientes aparecem como estratégias eficazes para superar barreiras econômicas e de conhecimento na criação de pratos atraentes. Essas mudanças não apenas buscam atender às necessidades dos consumidores vegetarianos e veganos, mas também demonstram atrair uma clientela mais ampla, gerando um impacto positivo no movimento dos estabelecimentos (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, 2022).

Finalmente, a partir de uma perspectiva dos consumidores, especialmente aqueles que seguem dietas vegetarianas e veganas, considera-se importante a inserção de preparos adequados a esse público. Em pesquisas como a de Campos (2008), constatou-se que, apesar da disponibilidade de restaurantes vegetarianos com opções veganas nas cidades, os consumidores ainda buscam maior diversidade de sabores, mais variedade em pratos salgados e doces, preços acessíveis, atendimento personalizado, criatividade nos menus, horários de funcionamento mais amplos e estabelecimentos exclusivamente veganos, sem qualquer oferta de pratos com produtos de origem animal. Assim, eventos como o "Comida di Buteco" podem melhorar significativamente a experiência desses consumidores, aumentando a oferta e o acesso a pratos vegetarianos e veganos.

## 5. Considerações Finais

Os resultados demonstraram limitada oferta de opções vegetarianas e veganas nos pratos concorrentes das últimas dez edições do "Comida di Buteco, sendo inexpressiva quando comparado aos pratos onívoros. Verifica-se uma dissonância das preparações ofertadas no concurso com o crescente mercado vegano e vegetariano. Sugere-se a realização de pesquisas futuras que investiguem o perfil do público, incluindo as práticas alimentares, a fim de verificar a prevalência de veganos e vegetarianos entre os frequentadores do "Comida di Buteco". Esses dados poderão reforçar a necessidade de inclusão, nas próximas edições do concurso, de pratos voltados para esse público, pois isso pode aumentar a receita propiciando crescimento do estabelecimento, além de agregar maior diversidade aos cardápios dos botecos e bares da cidade de Belo Horizonte/MG.

## Referências

- Acevedo, C. R., et al. (2019). Motivação, valores e sentimentos por trás da resistência ao consumo e veganismo. *Brazilian Journal of Development*, 5(8), 12979-13004. <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/2886>.
- Arnoni, F., & Mastella, M. (2020). Análise da oferta de opções vegetarianas em bares e restaurantes não especializados. *Revista Hospitalidade*, 17(3), 50–73. <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/891/pdf>.
- Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (2022). *Chegou a hora e vez dos veganos e vegetarianos*. <https://abrase.com.br/revista/mercado-e-tendencias/che-gou-a-hora-e-vez-dos-veganos-e-vegetarianos/>.
- Associação Brasileira De Bares E Restaurantes (2023). *É oficial: Belo Horizonte pode ser chamada de capital dos botecos*. <https://abrase.com.br/noticias/noticias/e-oficial-belo-horizonte-pode-ser-chamada-de-capital-dos-botecos/>.
- Brasil (2014). *Guia alimentar para a população brasileira*. (2a ed.). [https://bvms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf).
- Campos, R. A. (2008). *Estudo prospectivo sobre a gastronomia e o mercado vegan de Brasília*. 76 f. Monografia (Especialização em Consultoria em Turismo) - Universidade de Brasília, Brasília, 2008. [https://bdm.unb.br/bitstream/10483/422/1/2008\\_RayzaAlvesCampos.pdf](https://bdm.unb.br/bitstream/10483/422/1/2008_RayzaAlvesCampos.pdf).
- Comida Di Buteco. (2023). *O maior concurso de botecos do Brasil!* <https://comidadibuteco.com.br/>.
- Ferreira, A. C. & Rezende, D. C. (2021). Motivações e desafios vivenciados por consumidores semivegetarianos, vegetarianos e veganos. *Revista Brasileira de Gestão e Engenharia*, 12 (1), 1-23. <https://periodicos.cesg.edu.br/index.php/gestaoeengenharia/article/view/540>.
- Gil, A. C. (2002). *Como elaborar projetos de pesquisa*. Editora Atlas.
- Lamy, E. et al. (2022). *Alimentação saudável e sustentável: o papel da Dieta Mediterrânea*. In: Collares-Pereira, M. (Coord.). *Desenvolvimento Sustentável: Verdade e consequências*. <https://dSPACE.uevora.pt/rdpc/handle/10174/34255>.
- Lopes, M. & Gimenes-Minasse, M. H. (2021). Dificuldades de indivíduos veganos em destinos turísticos: um estudo exploratório. *CULTUR – Revista de Cultura e Turismo*, 15 (2), 1-29. <https://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/2927/2157>.
- Louzada, M. L. C. et al. (2023). Consumption of ultra-processed foods in Brazil: distribution and temporal evolution 2008–2018. *Revista de Saúde Pública*, 47 (12). <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/37075395/>.
- Medeiros, M. L. & Santos, E. M. (2009). Festivais gastronômicos em Belo Horizonte -MG. Considerações sobre os Reflexos Gerados nos Empreendimentos envolvidos. *CULTUR - Revista de Cultura e Turismo*, 2, 81-93. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2979984>.
- Montanari, M. (2008). *A comida como cultura*. Editora Senac São Paulo.
- Pimentel, T.; & Pimenta, G. (2022). 'Capital dos botecos', BH se adapta e já tem mais empresas do setor que antes da pandemia. <https://g1.globo.com/mg/minas-gerais/noticia/2022/04/03/capital-dos-botecos-bh-se-adapta-e-ja-tem-mais-empresas-do-setor-que-antes-da-pandemia.ghtml>.

Prodanov, C. C. & Freitas, E. C. (2013). *Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico*. (2a ed.), Editora Feevale.

Silva, P. P. (2005). *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. Editora Senac São Paulo.

Slywitch, E. (2012). *Guia Alimentar de dietas vegetarianas para adultos*. Sociedade Vegetariana Brasileira. <https://www.svb.org.br/livros/guia-alimentar.pdf/>.

Sociedade Vegetariana Brasileira. (2020). *O mercado vegano no Brasil*. <https://opcaovegana.svb.org.br/mercado-vegano/>.

Stucchi, A. (2022). *IPEC: 32% dos brasileiros priorizam opção vegana em restaurantes*. <https://veganbusiness.com.br/ipec/>.

The Vegan Society. (2020). *The foundations of ethical veganism*. <https://www.vegansociety.com/news/blog/foundations-ethical-veganism>.

Wang, T. et al. (2023). Vegetarian and vegan diets: benefits and drawbacks. *European Heart Journal*, 44(36), 3423–3439. <https://doi.org/10.1093/eurheartj/ehad436>.