

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
DOUTORADO EM GEOGRAFIA

**A DIVERSIDADE GASTRONÔMICA COMO ATRATIVO TURÍSTICO NA REGIÃO
DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ: um estudo de caso no município de
Castro.**

RÚBIA GISELE TRAMONTIN MASCARENHAS

Curitiba - PR
2009

RÚBIA GISELE TRAMONTIN MASCARENHAS

**A DIVERSIDADE GASTRONÔMICA COMO ATRATIVO TURÍSTICO NA REGIÃO
DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ: um estudo de caso no município de
Castro.**

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia, curso de Doutorado, Setor de Ciências da Terra da Universidade Federal do Paraná, como requisito para a obtenção do título de Doutor em Geografia.

Área de concentração: Produção e Transformação do Espaço Urbano e Regional.

Orientador: Professor Dr^o José Manoel Gonçalves Gândara.

Curitiba – PR

2009

Ficha catalográfica elaborada pelo Setor de Processos Técnicos BICEN/UEPG

Mascarenhas, Rúbia Gisele Tramontin

M395d A diversidade gastronômica como atrativo turístico na região dos Campos Gerais do Paraná: um estudo de caso no município de Castro / Rúbia Gisele Tramontin Mascarenhas. Curitiba, 2009.

342 f. : il

Tese (Doutorado em Geografia) – Área de Concentração em Produção e Transformação do Espaço Urbano e Regional, Universidade Federal do Paraná -PR.

Orientador: Prof. Dr. José Manoel Gonçalves Gândara.

1. Gastronomia – Campos Gerais do Paraná. 2. Turismo gastronômico. 3. Turismo. I. Gândara, José Manoel Gonçalves II. Universidade Federal do Paraná. Doutorado em Geografia. III. T.

CDD: 338.479.1

RÚBIA GISELE TRAMONTIN MASCARENHAS

A DIVERSIDADE GASTRONÔMICA COMO ATRATIVO TURÍSTICO NA REGIÃO
DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ: um estudo de caso no município de Castro.
Trabalho apresentado como requisito obrigatório para a obtenção do título de Doutor
em Geografia da Universidade Federal do Paraná. Área de concentração em
Produção e Transformação do Espaço Urbano e Regional.

Curitiba, _____ de _____ de 2009.

José Manoel Gonçalves Gândara

Professor Dr. Departamento de Turismo Universidade Federal do Paraná -Orientador

Lindon Fonseca Matias

Professor Dr. Departamento de Geografia - Universidade Estadual de Campinas

Carlos Roberto Antunes dos Santos

Professor Dr. Departamento de História – Universidade Federal do Paraná

Maria Henriqueta Sperandio Gimenes

Professora Dra. Departamento de Turismo - Universidade Federal do Paraná

Luís Lopes Diniz Filho

Professor Dr. Departamento de Geografia - Universidade Federal do Paraná

Dedico este trabalho a minha família.
Especialmente a minha mãe, esposo e
filhos motivos de minha força e luta.
Vocês são exemplos na minha vida são
para mim fortaleza e inspiração.
Amo vocês.

AGRADECIMENTOS

A Deus pela oportunidade de continuar minha caminhada para chegar até este momento.

Ao Professor Dr. José Manoel Gonçalves Gândara pela extrema dedicação e profissionalismo que realiza seu trabalho, e pelo apoio e contribuições exercidos na orientação desta tese.

A Lucília sempre presente, pessoa a quem procuro seguir seu exemplo. E acima de tudo MÃE. Em todo o meu caminho sempre tem sua mão amiga, apoiando e sendo suporte para que eu consiga concluir meus objetivos. Te amo.

Ao Celso companheiro para todas as empreitadas, me permitindo alcançar os meus sonhos e realizações. Te amo.

A Maria Cecília e João Roberto vocês são o que a vida pode proporcionar de mais belo. São a razão do meu existir.

A Gilce pela atenção, colaboração e paciência por me auxiliar a entender o complexo mundo da estatística.

Aos meus motoristas, babás e colaboradores (espero não esquecer de ninguém) Lucília, Heraldo, Celso, Júnior, Tia Carmem, Sue, Beto, Sandra, Giulia, Priscila, Samuel e a equipe da Universo da Leitura. Sem o apoio de vocês não teria conseguido finalizar esta pesquisa.

A todos que contribuíram para que eu pudesse desempenhar os papéis de aluna, pesquisadora, mãe, esposa, professora, coordenadora de curso e outros que acabamos acumulando neste ritmo acelerado em que vivemos.

A gente não quer só comida

A gente quer comida

Diversão e arte

(Arnaldo Antunes, Marcelo Fromer, Sérgio Brito)

RESUMO

Desde as sociedades mais remotas, a alimentação é parte integrante do ser social, de como se subdividem as relações de trabalho e família em busca da nutrição. O ato da alimentação humana tem importância nos processos nutritivos, na restauração das forças vitais do organismo, na satisfação de preferências alimentares e nos hábitos de cada sociedade. A alimentação faz parte do cotidiano das pessoas e está presente em diversos momentos, dentre eles destaca-se a presença e a importância da alimentação nas atividades turísticas. Objetivou-se com esta pesquisa analisar a diversidade gastronômica dos Campos Gerais do Paraná como atrativo turístico, considerando o município de Castro como estudo de caso. Considera-se que o uso da gastronomia, como atrativo turístico, proporciona a formação de uma imagem positiva e de valorização da cultura e da identidade das comunidades. A tipicidade gastronômica regional, quando utilizada pela atividade turística, contribui para maior divulgação dos usos e costumes locais e, portanto, da cultura das regiões onde se desenvolve o turismo. A vinculação entre gastronomia e turismo deve partir da valorização do patrimônio cultural intangível, resgatando a alimentação popular que possua, ao mesmo tempo, condições de tipicidade regional e apresentação ao turista. A metodologia utilizada para o estudo foi um estudo analítico-descritivo que procurou estabelecer questões conceituais e identificar a alimentação na sociedade. Para tanto, o trabalho apresenta uma proposta metodológica de análise da gastronomia como atrativo turístico na região dos Campos Gerais do Paraná. Como resultados de pesquisa são apresentadas questões relacionadas ao turismo e à diversidade gastronômica na região, entendendo-se que a Região dos Campos Gerais do Paraná possui forte vínculo com o movimento tropeiro que, por mais de 200 anos, foi fonte de desenvolvimento econômico e social para a região. A região também possui uma diversidade étnica singular dos povos formadores, povoadores e colonizadores dos Campos Gerais. A diversidade alimentar proporciona a união de diversas características, preparos, receitas e hábitos alimentares que se fazem presentes na região em estudo. O estudo considerou os elementos históricos, culturais e sociais que definem a identidade e garantem uma singularidade alimentar, apontando algumas características que marcam a cultura local. Além disso, a produção da gastronomia foi analisada como um elemento que interage no espaço natural e social, podendo ser percebida como um elemento que influencia na produção e transformação do espaço regional. A valorização da diversidade gastronômica na Região dos Campos Gerais do Paraná pode ser utilizada pela atividade turística, pois considera os aspectos históricos e culturais da região. Além disso, o uso turístico da alimentação regional evidencia as refeições durante a viagem, transformando-as em vivências agradáveis, em que a comida é degustada em sua plenitude e lembrada com satisfação. A tipicidade da gastronomia regional torna-se um diferencial, pois o turismo gastronômico está relacionado a essas diferenças entre a cultura e a sociedade da região.

PALAVRAS-CHAVE: gastronomia, diversidade, atividade turística, transformação territorial.

ABSTRACT

From ancient times to our days, alimentation has been a fundamental integrant of the life of the social being. It establishes how labor and familial relationships are dealt with in the search for food. The act of eating is fundamental in the nutritional process and in the restoration of vital organic forces, it fulfils the feeding preferences and the habits of distinct societies, it partakes in the daily activities of people, and it is present on various specific occasions. All this makes it an important factor for tourist activities. The aim of this research was, thus, to analyse the gastronomic diversity of the *Campos Gerais of Paraná* as a possible tourist attraction, with the municipality of Castro as its central focus. Gastronomy can be considered important for tourism because it valorizes the identity and the culture of a society. A typical gastronomy, when aptly explored by tourism, can promote a positive image of the uses and customs of a whole region. So, this study tried to link gastronomy to tourism by means of the valuation of the intangible cultural patrimony, and through the recovery of regional alimentation habits that can appeal to the tourist. These studies showed that the region's gastronomy bears strong links with the *tropeiro movement*, which for more than two hundred years was its main source of social and economical development. Another factor that strongly influences the gastronomy of the *Campos Gerais* region is the great ethnic diversity of its people, This, in turn, leads to a large cultural and gastronomical diversity, so recipes and food preparation methods of various ethnic origins were also studied. The results of this research evince that gastronomy can indeed be a useful tool for tourism, for meals during tours can be very pleasant events, to be remembered long afterwards.

Key words: gastronomy, diversity, tourist activities, territorial transformation

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA 1 REPRESENTAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO NA SOCIEDADE ATUAL	44
FIGURA 2 INTERAÇÃO ENTRE O CONTEXTO GLOBAL E LOCAL DA ALIMENTAÇÃO EM CASTRO – PR	98
FIGURA 3 ETAPAS DO PROCESSO DE PESQUISA	102
MAPA 1 LOCALIZAÇÃO DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ	136
MAPA 2 DIVISÃO MUNICIPAL DOS CAMPOS GERAIS, segundo aspectos naturais	137
MAPA 3 DIVISÃO MUNICIPAL DOS CAMPOS GERAIS, segundo aspectos históricos	139
FIGURA 4: PAÇOCA DE CARNE	170
FIGURA 5 TEMPEROS DO MUSEU DO TROPEIRO EM CASTRO	171
FOLDER 1: FEIJÃO DO TROPEIRO – receita do museu do tropeiro	174
FIGURA 6: DANÇAS TÍPICAS ALEMÃS	184
FIGURA 7: TRAJE TÍPICO ALEMÃO	185
FIGURA 8: CASA DO IMIGRANTE - museu do imigrante, colônia Terra Nova	186
FIGURA 9: BROA DE CENTEIO - colônia Terra Nova	187
FIGURA 10: TORTAS E DOCES - colônia Terra Nova	188
FIGURA 11: BUFFET FESTIVO - colônia Terra Nova	191
FIGURA 12 PRATO SERVIDO NA FESTA DA COLHEITA EM TERRA NOVA	192
FIGURA 13 TEMPEROS DA COLONIA ALEMÃ	194
FIGURA 14: BISCOITOS, colônia CASTROLANDA	195
FIGURA 15 NASSI: PRATO TÍPICO INDONÉSIO	196
FIGURA 16 CARTAZ DA FESTA DA RAINHA	198
FIGURA 17 FEIRA DE ALIMENTAÇÃO	204
FIGURA 18 BARRACA DE COMIDA ORIENTAL	205
FIGURA 19 CASTROPEIRO	209
FIGURA 20 CASTROPEIRO – FEIJÃO	211
FIGURA 21 A QUALIDADE EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	297

LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1 IDADE DOS ENTREVISTADOS	222
GRÁFICO 2 ASCENDÊNCIA DOS ENTREVISTADOS	223
GRÁFICO 3 GRAU DE ESCOLARIDADE DOS ENTREVISTADOS	225
GRÁFICO 4 PROCEDÊNCIA DOS CONSUMIDORES DE ALIMENTAÇÃO NÃO RESIDENTES EM CASTRO	226
GRÁFICO 5 A GASTRONOMIA TRADICIONAL PODE SER CONSIDERADA TÍPICA	229
GRÁFICO 6 AS DIVERSAS ETNIAS E A REPRESENTAÇÃO DA IDENTIDADE GASTRONOMICA DE CASTRO	233
GRÁFICO 7 A GASTRONOMIA EM CASTRO SE DIFERENCIA DA REGIÃO	237
GRÁFICO 8 CONSUMO DE ALIMENTAÇÃO TÍPICA REGIONAL	242
GRÁFICO 9 VOLTARIA PARA A REGIÃO PARA CONSUMIR COMIDA TÍPICA	244
GRÁFICO 10 DIVULGAÇÃO DA CULINÁRIA DE CASTRO	244
GRÁFICO 11 RELAÇÃO ENTRE A GASTRONOMIA E O TURISMO	258
GRÁFICO 12 IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA PARA O TURISMO LOCAL	264
GRÁFICO 13 ITENS IMPORTANTES SOBRE A ALIMENTAÇÃO NAS VIAGENS TURÍSTICAS	266
GRÁFICO 14 EXISTE UMA IDENTIDADE GASTRONOMICA QUE REPRESENTA CASTRO	279
GRÁFICO 15 FATORES QUE RELACIONAM O TURISMO E O DESENVOLVIMENTO REGIONAL	285
GRÁFICO 16 A GASTRONOMIA REGIONAL COMO ELEMENTO QUE GERA O DESENVOLVIMENTO REGIONAL	288
GRÁFICO 17 ELEMENTOS QUE CONTRIBUEM PARA A GASTRONOMIA COMO GERADORA DO DESENVOLVIMENTO REGIONAL	289
GRÁFICO 18 IMPORTANCIA DA GASTRONOMIA PARA O TURISMO LOCAL	295
GRÁFICO 19 ALIMENTAÇÃO EM VIAGENS TURÍSTICAS	296

GRÁFICO 20 O TURISMO E O DESENVOLVIMENTO REGIONAL	298
GRÁFICO 21 A GASTRONOMIA EO DESENVOLVIMENTO REGIONAL	299

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 MUNICÍPIOS DOS CAMPOS GERAIS QUE MANTÉM TRAÇOS DA CULINÁRIA ÉTNICA	103
QUADRO 2 ANÁLISE DAS VARIÁVEIS DE PESQUISA	105
QUADRO 3 UNIVERSO DE PESQUISA	114
QUADRO 4 DADOS POPULACIONAIS DE CASTRO	115
QUADRO 5 ATORES ENVOLVIDOS E AMOSTRA DE PESQUISA	117
QUADRO 6 AMOSTRA DE PESQUISA	121
QUADRO 7 ENTREVISTADOS	130
QUADRO 8 DIVISÃO EMPRESARIAL DE CASTRO	146
QUADRO 9 A ALIMENTAÇÃO EM CASTRO	218
QUADRO 10 O PRINCIPAL ASPECTO DA GASTRONOMIA TÍPICA DA REGIÃO PARA O DESENVOLVIMENTO DO TURISMO	268
QUADRO 11 AS MANIFESTAÇÕES CULTURAIS PODEM REPRESENTAR A IDENTIDADE DO MUNICÍPIO E DA REGIÃO	272
QUADRO 12 A GASTRONOMIA É UM ELEMENTO QUE GERA IDENTIDADE DE UMA LOCALIDADE	275
QUADRO 13 RELAÇÃO ENTRE TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL	284
QUADRO 14 CRUZAMENTO DOS DADOS ENTRE RESIDENTES E NÃO RESIDENTES	300
QUADRO 15 ANÁLISES ENTRE RESIDENTES E NÃO RESIDENTES	301
QUADRO 16 DEPENDÊNCIA ENTRE OS COMPONENTES	301

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	15
CAPÍTULO 1 A GASTRONOMIA COMO ATRATIVO TURÍSTICO	23
1 O PATRIMONIO GASTRONÔMICO COMO FORMA DE EXPRESSÃO DA CULTURA	24
2 DESCOBRINDO SENSAÇÕES: o gosto, a culinária e a gastronomia	35
3 A GASTRONOMIA COMO ATRATIVO E COMPLEMENTAÇÃO DOS DESTINOS TURÍSTICOS	46
4 QUALIDADE E COMPETITIVIDADE DOS DESTINOS TURÍSTICOS	69
5 DESENVOLVIMENTO REGIONAL: a gastronomia e o turismo como elementos de produção e transformação do território	74
6 AS TRANSFORMAÇÕES DO ESPAÇO PELA ATIVIDADE TURÍSTICA	82
CAPÍTULO 2 UMA PROPOSTA DE METODOLOGIA DE ANÁLISE DA GASTRONÔMIA COMO ATRATIVO TURÍSTICO NA REGIÃO DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ	94
1 A DIVERSIDADE ÉTNICA REGIONAL	98
2 CASTRO COMO MUNICÍPIO REPRESENTATIVO DA REGIÃO	101
3 ABORDAGEM UTILIZADA PARA O ESTUDO	106
4 UNIVERSO DA PESQUISA	109
5 COLETA DE DADOS: TÉCNICAS EMPREGADAS E ANÁLISE METODOLÓGICA	116
6 COLETA DE DADOS - Análise do pré-teste	125
7 COLETA DE DADOS: Entrevistas realizadas	128
8 VALIDAÇÃO DOS DADOS DE PESQUISA	129
CAPÍTULO 3 CARACTERIZAÇÃO DO TURISMO E DA DIVERSIDADE GASTRONÔMICA NA REGIÃO DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ: um estudo de caso no município de Castro	134
1 A REGIÃO DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ	134
1.1 Localização da região dos Campos Gerais do Paraná	135

1.2 A conformação da região	140
1.3 Desenvolvimento regional nos Campos Gerais do Paraná	144
1.4 O turismo na Região dos Campos Gerais do Paraná	147
1.5 A Gastronomia da Região dos Campos Gerais do Paraná	146
2 O MUNICÍPIO DE CASTRO NA REGIÃO DOS CAMPOS GERAIS	149
3 TURISMO E ALIMENTAÇÃO NA REGIÃO DOS CAMPOS GERAIS	152
3.1 A influência indígena na alimentação da região dos Campos Gerais do Paraná	161
3.2 A influência africana na dieta dos Campos Gerais	163
3.3 A influência tropeira nos aspectos de alimentação dos Campos Gerais	166
3.4 A alimentação dos imigrantes: europeus e asiáticos	180
3.4.1 os imigrantes europeus	182
3.4.1.1 A gastronomia dos alemães nos Campos Gerais	183
3.4.1.2 A gastronomia dos holandeses nos Campos Gerais	193
3.4.1.3 A gastronomia dos italianos nos Campos Gerais	199
3.4.2 A alimentação dos imigrantes asiáticos	202
3.4.2.1 A gastronomia dos Japoneses nos Campos Gerais	202
3.4.2.2 A gastronomia dos Árabes nos Campos Gerais	206
3.5 Aspectos de comercialização e de incentivo público da gastronomia típica	207
3.5.1. O Castropreiro instituído como prato típico oficial de Castro	208
3.5.2. O prato típico do Museu do Tropeiro: feijão tropeiro	212
3.5.3. A criação de um novo prato típico	214
CAPÍTULO 4 O TURISMO E A DIVERSIDADE GASTRONÔMICA DO MUNICÍPIO DE CASTRO	217
1 O ENTENDIMENTO DE GASTRONOMIA, TURISMO, IDENTIDADE E CULTURA	222
1.1 O perfil dos entrevistados	222
1.2 O entendimento de gastronomia	226
1.3 A utilização turística da gastronomia regional	248
1.4 Aspectos da identidade e cultura e sua relação com a atividade turística	270
1. 4 Entendimento sobre Desenvolvimento Regional	282
2 CONSIDERAÇÕES SOBRE O TURISMO E A GASTRONOMIA NA	

REGIÃO DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ	292
CONCLUSÃO E CONSIDERAÇÕES FINAIS	303
REFERÊNCIAS	312
APÊNDICES	335

INTRODUÇÃO

As práticas alimentares são carregadas de significados. Desde a escolha do que é ou não é comestível até o modo de preparo, serviço e consumo, é possível revelar as características alimentares vinculadas à cultura e à sociedade dos grupos humanos.

A relação existente entre cultura e alimentação demonstra que o consumo de alimentos é realizado por regras orientadas pelos grupos sociais. Desta forma, a comida representa, simbolicamente, os modos dominantes de uma sociedade, pois revela os costumes, suas características para preservação de alguns pratos em detrimento de outros; define as hierarquias sociais; demonstra a estabilidade do grupo e permite identificar as respectivas culturas e seus patrimônios (POULAIN 2004; MENASCHE, GOMENSORO, 2007). A alimentação revela e preserva os costumes dos grupos sociais, seus hábitos culturais e seus valores simbólicos.

As infinitas possibilidades de alimentação que compõem os cardápios são objetos de estudo de diversas áreas do conhecimento, vinculando os aspectos das ciências da saúde e também das ciências humanas e sociais. É esta área de conhecimento que permite o enfoque apresentado aqui, em que a constituição de cardápios tradicionais é analisada e verifica-se sua utilização para as atividades turísticas. A maneira como se manifesta, repleta de significados, permitindo identificar os aspectos da vida cotidiana, além das possibilidades, escolhas, ritos e a vinculação da comida em um ambiente social são formas de compreender como alimento e sociedade estão relacionados.

Além destes fatores, evidencia-se que a pesquisa da gastronomia e suas potencialidades de uso para as atividades turísticas ainda é muito recente no país. Assim sendo, é possível afirmar que o objeto de estudo apresenta-se ainda como uma área pouco explorada pelas ciências humanas e sociais, sobretudo no que diz respeito ao uso turístico da alimentação nos Campos Gerais do Paraná. Este trabalho propõe, portanto, contribuir com esses estudos, de forma a possibilitar o fortalecimento da atividade turística.

A ligação que existe entre a alimentação como patrimônio imaterial e a atividade turística sempre foi objeto de interesse da pesquisadora. Além disso, a vinculação entre os cardápios e os padrões alimentares e um espaço geo-social

foram motivadores e, de certa forma, elementos desafiadores na construção de um objeto de estudo que relaciona a geografia, o turismo e a gastronomia.

Assim, apresenta-se a inter-relação entre essas áreas buscando: a) compreender a formação da gastronomia como manifestação cultural na região dos Campos Gerais do Paraná; b) verificar se a diversidade gastronômica existente na região se conforma em atrativo turístico, identificando as possibilidades de uso turístico da alimentação.

Os processos de produção e consumo da alimentação são elementos que atuam no território provocando mudanças, transformações e podem gerar o desenvolvimento da localidade onde ocorrem. Desta maneira, este trabalho propõe discutir a ligação entre os diversos aspectos relacionados à gastronomia, ao turismo e à transformação territorial.

A Região dos Campos Gerais é composta por um grande número de atrativos naturais e culturais, propiciando as seguintes modalidades de turismo: o turismo de negócios, de eventos, técnico-científico, de lazer, e o turismo gastronômico, que aqui será abordado. Castro foi adotado como município para o estudo de caso, pois após uma análise preliminar verificou-se que é o município da região que dispõem do maior número de etnias e das mais variadas formas de apresentação da gastronomia dessas etnias, sendo tanto consumido nas comunidades como comercialmente e já apresentado produção publicada. O município possui as colônias de imigrantes que ainda preservam os costumes culinários, além disso, a comunidade de modo geral dispõem do acervo necessário para o desenvolvimento da pesquisa.

Para o desenvolvimento dessa segmentação de turismo, fazem-se necessários planejamento e organização. Portanto, no decorrer do trabalho de pesquisa, pretende-se discutir o seguinte problema de pesquisa: a diversidade gastronômica pode ser atrativo turístico na Região dos Campos Gerais do Paraná?

A construção do referencial teórico procura embasar a linha de estudo na discussão a respeito da alimentação analisada sob o viés da cultura de uma sociedade. São utilizados autores como Gilberto Freire (2003), Antônio Cândido (2003), Brillat Savarin (1995), Pierre Bourdieu (2000) – que analisa a alimentação a partir do seu papel na sociedade, a constituição de hábitos e de padrões alimentares. Renata Mesnasche (2007), Patrícia de Gomensoro (2007) e Jean Pierre

Poulain (2004) contribuem com a análise das sociologias da alimentação, sua vinculação aos aspectos biológicos e culturais, além das determinações ambientais e geográficas na formação de paladares. A historiografia da alimentação está apoiada na análise dos pesquisadores Carlos Roberto Antunes dos Santos (2007) e Henrique Carneiro (2003).

A discussão sobre a transformação do alimento, seja porque foi preparado para uma refeição, ou porque passou a elemento do patrimônio cultural e passou a ser utilizado para o turismo, baseia-se em autores como Câmara Cascudo (2003), Regina Schlüter (2003), Donald Sloan (2005), Marcelo Álvarez (2002), Margarita Barreto (2002), Júlia Czergo (2007) e Jesús Contreras (2007).

Todos estes aspectos ainda ligam-se a outro elemento discutido neste estudo, pois é através da pesquisa em geografia que se verifica a relação que se estabelece entre a alimentação tradicional e a localidade que produz o alimento, as variedades encontradas, a época de produção relacionada ao solo, clima, estações do ano e a produção de refeições, os modos de preparo que se originam dos produtos vindos da agricultura regional. Dentro de uma abordagem geográfica, apresenta-se a análise do espaço do cotidiano, o espaço da ação no que se refere às mudanças nos costumes sociais e da paisagem natural.

Os processos de transformação espacial e dos costumes alimentares provocados por estas mudanças estabeleceram os hábitos alimentares atuais. Na região dos Campos Gerais, a produção de alimentos está vinculada não somente à agricultura de subsistência, mas a grandes escalas de produção agrícola modernizada.

Portanto, é possível perceber na região em estudo que a alimentação e a produção de alimentos transformam o espaço. A delimitação original dos Campos Gerais foi totalmente transformada em áreas de campos e plantações, percebendo-se aí a ação humana na modificação de paisagens, bem como na produção e transformação do espaço urbano e regional.

Para esta análise, baseamo-nos em autores como Massimo Montanari (2008), Armando Correa da Silva (1991), Milton Santos (2002), Y Fu Tuan (1993), Zeni Rosendahl (1997) e Denis Cosgrove (2003) para discutir a geografia cultural e a compreensão do espaço social. Para o embasamento teórico deste estudo, buscamos apoio em autores que relacionam turismo e geografia na compreensão de

um espaço particular, tais como Fernando Vera (1997), Douglas Pearce (1997) e Eduardo Yazigi (2002, 2003). A contribuição da geografia, no presente trabalho, permite identificar as relações espaciais ocorridas na Região dos Campos Gerais do Paraná, especialmente no município de Castro, escolhido como representante do estudo de caso.

Desta maneira, percebem-se os fenômenos vinculados à gastronomia regional e sua potencialidade de utilização para as atividades turísticas. A gastronomia, para Braune e Franco (2007, p. 18), possui um caráter cultural.

O ser humano é um animal que cria cultura e está preso a uma cultura, e aí se incluem crenças, costumes, moral e também culinária. Do instinto de sobrevivência vem a necessidade de comer; entretanto, cada povo criou sua cozinha de acordo com os recursos disponíveis e uma seleção própria de alimentos ditada por uma cultura.

Entende-se que a gastronomia constitui uma arte tanto no preparo, que exige conhecimento e técnicas, na escolha dos ingredientes e na transformação dos ingredientes em comida, como também na degustação, que exige um paladar apurado e refinado de quem ingere. Esta característica é mencionada por Brillat-Savarin (1995): a gastronomia está relacionada a um estilo de vida vinculado ao prazer da mesa que vem a ser “a sensação refletida que nasce das várias circunstâncias, dos fatos, do local, das coisas e das pessoas que estão presentes à refeição”. O turista também busca na refeição realizada fora do ambiente doméstico uma fonte de prazer e de relacionamento com a localidade visitada.

Este trabalho aborda a relação entre o espaço, o alimento produzido, o desenvolvimento regional e o turismo gastronômico. Como a abordagem que caracteriza este trabalho é interdisciplinar, enfocam-se aspectos relativos a temas vinculados à alimentação, ao turismo, à produção e transformação do espaço, a identidade social e cultural na Região dos Campos Gerais do Paraná, sobretudo na cidade de Castro, município que compreende a delimitação da área de estudo.

O aprofundamento dessas variáveis torna possível o entendimento da gastronomia na Região dos Campos Gerais do Paraná e auxilia-nos em nossa tarefa de responder a questões relacionadas à análise da diversidade gastronômica dos Campos Gerais do Paraná como atrativo turístico, considerando o município de Castro como estudo de caso.

O tema proposto para estudo torna-se relevante, uma vez que possibilita a valorização e uso do patrimônio gastronômico; resgatando receitas, saberes e fazeres que, ao longo dos anos, foram-se perdendo no tempo. A alimentação está vinculada à tradição oral e, cada vez mais, os saberes deixam de ser repassados através das gerações, sobretudo no mundo globalizado em que ocorre também uma padronização do modo alimentar. Procura-se através desta pesquisa o viés interdisciplinar, buscando contribuições de diversas áreas do conhecimento que estão afetas à alimentação.

Desta maneira, a pesquisa tem como objetivo geral:

- Analisar a diversidade gastronômica dos Campos Gerais do Paraná como atrativo turístico, considerando o município de Castro como estudo de caso.

Apresentam-se como objetivos específicos do trabalho:

- Construir uma metodologia de análise para a gastronomia na região dos Campos Gerais do Paraná.
- Compreender de que forma as culinárias tropeira e étnica estão incorporadas à gastronomia na Região dos Campos Gerais do Paraná.
- Avaliar as possibilidades de uso da diversidade gastronômica para o turismo na Região dos Campos Gerais do Paraná.
- Analisar o potencial de atrativo turístico da gastronomia na Região dos Campos Gerais do Paraná.

Para dar conta desse recorte, é necessário compreender a formação da gastronomia dos Campos Gerais do Paraná; verificar a constituição de cardápios, visualizar os diversos elementos históricos, culturais e sociais que permitiram a formação da alimentação tradicional na região. Para tanto, procurou-se entender as práticas alimentares dos elementos históricos e culturais, destacando-se o tropeiro e as diversas etnias presentes na região, adequando-os ao período histórico que se manifestam. Neste sentido, etnicamente foram analisados o indígena, o africano, os europeus (alemães, italianos, holandeses) e os orientais (árabes e japoneses). Também se analisou o movimento tropeiro, considerado de extrema relevância histórico-cultural na formação e na cultura da região dos Campos Gerais do Paraná.

Tanto o indígena quanto o mais recente movimento imigratório para a Região dos Campos Gerais do Paraná apresentam-se como elementos importantes na constituição de hábitos alimentares e na composição de cardápios e do patrimônio gastronômico regional. A dinâmica de expansão da sociedade paranaense pode ser vista sob a questão do tropeirismo, da erva-mate e da extração de madeira. O Movimento Tropeiro deve ser entendido como atividade de suma importância para a história da economia do Paraná e do Brasil, vivendo seu apogeu nos séculos XVIII e XIX. Os tropeiros percorriam caminhos e trilhas que ligavam distantes localidades entre as regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste e foi responsável pelo desenvolvimento do comércio de mercadorias e de animais de carga, já que, nesta época, o sistema de transporte dependia exclusivamente destes cargueiros.

O tropeirismo foi de extrema importância também na constituição dos hábitos alimentares da região dos Campos Gerais. As escolhas alimentares tanto dos que estavam em deslocamento nas tropas, como também os cardápios elaborados das fazendas, ainda estão presentes no cotidiano do paranaense, e também mostram-se presentes no imaginário e na memória dos habitantes da região.

O tropeirismo, além de permitir o desenvolvimento econômico, o surgimento de vilas que posteriormente transformaram-se em cidades, e a fixação do elemento humano nas terras dos campos gerais, contribuiu para a formação da cultura, dos modos de ser e viver e, conseqüentemente, permitiu a transmissão de informações e conhecimentos, dentre eles a culinária.

A alimentação brasileira apresenta influências do movimento tropeiro. A comida do tropeiro era preparada para durar uma longa viagem sem se deteriorar. Deveria ser forte o suficiente para alimentar os peões depois de uma jornada extensa. Foi aos poucos deixando raízes e misturando-se à alimentação das localidades por onde passavam as tropas. Desta forma, contribuiu para a formação de uma culinária regional na localidade em estudo.

A comida é uma das heranças deixadas pelo Tropeirismo. Era feita pelos homens, pois na tropa não havia mulheres. É marcante a influência que os tropeiros exerceram sobre a culinária das regiões por onde passaram, deixando, como um de seus legados, o prato hoje denominado feijão tropeiro, sempre presente na mesa dos brasileiros das localidades por onde circulavam, assim como nos cardápios de

restaurantes que servem a culinária regional. Outros pratos também foram herança tropeira e são consumidos em todas as regiões onde o Tropeirismo se desenvolveu.

A Região dos Campos Gerais do Paraná, portanto, recebe a influência desses diversos elementos e sua culinária está pautada nos elementos vinculados à história e constituição da população regional. Mascarenhas (2005), autora desta tese, já abordou o tema referente à alimentação tropeira em sua Dissertação de Mestrado em Ciências Sociais, na Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), cujo título era “A gastronomia tropeira na Região dos Campos Gerais do Paraná: potencialidades para o turismo”. Nesse sentido, o trabalho atual visa dar continuidade ao objeto de pesquisa, alimentação, buscando a compreensão da diversidade alimentar existente na região como atrativo turístico.

A forma como a alimentação da região é percebida pelos diversos atores é fundamental para que ocorra a estruturação do turismo gastronômico. Desta maneira, analisam-se as visões de diferentes atores envolvidos no processo de produção e transformação do alimento, bem como em sua vinculação ao turismo. Apresentam-se como atores participantes do processo de pesquisa o trade turístico, a sociedade civil organizada, os proprietários de estabelecimentos comerciais de alimentação típica e convencional, o terceiro setor, o poder público e os comensais residentes ou não, no município de Castro.

Seguindo esta linha de interpretação, espera-se possibilitar o entendimento da alimentação como patrimônio e que sua utilização possa ocorrer de forma responsável, tendo por base os princípios de sustentabilidade.

A busca do conhecimento partiu da pesquisa sobre a construção do marco teórico e o estabelecimento da utilização de fontes de pesquisa como o Museu do Tropeiro, Casa da Cultura e bibliotecas que possibilitaram reunir um conhecimento da gastronomia vinculada aos fatores históricos da região. Da mesma maneira, o contato com a comunidade possibilitou, através das entrevistas, resgatar pratos tradicionais, verificar receitas, modos de preparo e serviço, o que possibilitou definir um panorama da gastronomia tropeira e étnica da localidade. A busca do conhecimento envolveu também os comensais desta gastronomia, possibilitando identificar alguns dados aqui apresentados.

A estruturação do trabalho está dividida em quatro capítulos, sendo o primeiro relacionado ao marco teórico, o segundo apresenta a construção da metodologia utilizada e os subsequentes, à apresentação do desenvolvimento da pesquisa.

O capítulo I discute a alimentação e a relação entre a cultura, a sociedade e as diversidades vinculadas à gastronomia. Apresenta a relação entre a gastronomia e a atividade turística. Ainda faz uma discussão sobre em que sentido a gastronomia e a atividade turística são elementos de produção e transformação do território.

O capítulo II caracteriza o objeto de estudo, detalha os procedimentos metodológicos e apresenta de que modo esta pesquisa se organiza para dar suporte à metodologia utilizada no estudo.

O capítulo III apresenta a região em estudo, bem como estabelece como se deu sua formação e constituição histórico-social, permitindo relacionar gastronomia e turismo neste contexto e caracterizar estes aspectos da região.

O capítulo IV apresenta os resultados de pesquisa, os quais possibilitam comprovar a tese proposta e responder aos objetivos e às hipóteses apresentados no projeto de pesquisa.

As pesquisas realizadas permitiram identificar dados sobre como a comunidade visualiza o turismo e os pratos tradicionais e típicos no município de Castro. Como resultados de pesquisa, apresentam-se dados que relacionam a visão dos responsáveis pelo planejamento do turismo, pela comercialização do setor de restauração de Castro e as expectativas e interesses dos comensais da gastronomia local.

Desta maneira, as conclusões apresentadas pela pesquisa desenvolvida poderão contribuir para que todo o conteúdo apresentado constitua uma ferramenta útil aos gestores e planejadores em suas ações na organização da gastronomia como atrativo turístico regional, visando não somente complementar as atividades turísticas, mas proporcionar ao turismo agregar valor ao produto visitado e aos Campos Gerais, de modo a se obter uma ferramenta que fortaleça seu potencial de competitividade, através da valorização da cultura e da gastronomia já existente na localidade.

CAPÍTULO 1

A GASTRONOMIA COMO ATRATIVO TURÍSTICO

As práticas alimentares são carregadas de significados culturais. Cada sociedade alimenta-se através de diferentes combinações de alimentos. Ritos, mitos, sistemas de produção e transformação alimentar fazem parte de seu modo alimentar que vão caracterizar os modos de ser e fazer com relação à gastronomia de cada grupo social. Sendo assim, é possível afirmar que nas sociedades humanas a alimentação pode ser analisada pelas dimensões biológica e nutricional, assim como também pelas dimensões histórica, cultural e social.

É possível compreender as relações de interação entre o homem e o espaço na produção de alimentos. Tanto a produção familiar quanto as produções em larga escala são transformadoras do espaço natural e interagem com o elemento humano presente na localidade. As produções alimentares acabam gerando novas paisagens que podem ser utilizadas pela atividade turística.

A confecção de produtos e pratos regionais é vista pelo turismo não somente como complementação da oferta turística, mas também como um atrativo turístico que pode ser utilizado pela comunidade como elemento que favorece o bem receber do visitante.

A gastronomia torna-se um importante elemento de produção do espaço e de construção social. Pode ser percebida através de suas particularidades como elemento de reconhecimento do grupo social. Assim como também pode ser utilizada como elemento representativo da cultura da comunidade sendo oferecida ao visitante que pode degustar parte da cultura e perceber a comunidade através de um processo interativo e participativo ao experimentar os pratos típicos e regionais.

A partir dessa noção de gastronomia, a atividade turística e a produção e transformação territorial constituem elementos importantes na análise da gastronomia como atrativo turístico para a região dos Campos Gerais do Paraná.

1. O PATRIMONIO GASTRONÔMICO COMO FORMA DE EXPRESSÃO DA CULTURA

A alimentação é uma das formas possíveis de análise do modo de ser das sociedades humanas, na sua constituição, seu estado de evolução, domínio da natureza e na estrutura e organização que apresentam em termos sociais. Os modos específicos que um grupo utiliza em suas escolhas alimentares e o modo de preparo dos pratos expressam suas características definindo a organização social e o nível técnico da sociedade em que está inserido, como também revelam suas normas, regras, crenças, valores, símbolos.

Compartilhar um alimento evolui de um ato necessário para abatimento e consumo de presas, no passado remoto, e passa a ser uma prática cultural que envolve relações sociais específicas estabelecidas através da partilha dos alimentos, chamada comensalidade.

A sociabilidade é entendida por Boudon (1995) como a “capacidade humana de estabelecer redes, através das quais as unidades de atividades, individuais ou coletivas, fazem circular as informações que exprimem seus interesses, gostos, paixões, opiniões”. Desta forma, os grupos se constituem por interesses pessoais e/ou coletivos de seus indivíduos. Na visão de Rolim (1997, p. 7), “a sociabilidade, por sua vez, significa as diferentes maneiras de relacionar-se que as pessoas estabelecem espontaneamente entre si, nas quais predomina a formação de laços sociais”. As preferências e a finalidade coletiva da união do grupo em sua relação com o ambiente social em que está inserido vão definir as aproximações para formação dos grupos. As relações com o ambiente físico do qual faz parte também são elementos significativos na formação de grupos sociais.

Os modos alimentares podem ser utilizados para a constituição de grupos sociais. Quando aliada a práticas de lazer, a alimentação une pessoas com gostos e interesses comuns. Grupos de degustadores de vinho, o ato de escolher bares e restaurantes de especialidades ou mesmo uma reunião de amigos para apreciar um churrasco em ambiente doméstico, todos esses eventos podem ser compreendidos como eventos de sociabilidade, conforme apresentado pelos autores citados acima. Sendo assim, na contemporaneidade, a alimentação fora do ambiente doméstico

proporciona também uma forma de lazer e descontração; em algumas ocasiões, a companhia e o ambiente são, de fato, a motivação para o encontro e a refeição em si torna-se uma complementação da reunião.

Na contemporaneidade a alimentação fora do ambiente doméstico, é muitas vezes, uma necessidade, devido a rotina e as atividades desenvolvidas. Visando possibilitar um equilíbrio alimentar e para a vida o movimento Slow Food tem como filosofia:

o direito ao prazer da alimentação utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção, os produtores. Para um cidadão consumidor é impossível ignorar as fortes relações entre prato e planeta. Além disso, melhorar a qualidade da nossa alimentação e arranjar tempo para saborear devagar, é uma forma simples de tornar o nosso cotidiano mais prazeroso (SANTOS, 2010).

Historicamente, para Flandrin e Montanari (1998), as refeições ocorrem em grupos, porque somos carnívoros. O fato de abater uma presa de grande porte exigia que a alimentação fosse consumida em grupos. Desde então, tem-se o hábito de consumo de alimentos em grupos. Portanto, a escolha do grupo com quem se partilha uma refeição também representa um forte significado social.

Bonin e Rolim (apud GÂNDARA et al., 2008, p. 181) argumentam que “os hábitos alimentares se traduzem na forma de seleção, preparo e ingestão de alimentos, que não são o espelho, mas se constituem na própria imagem da sociedade”. A alimentação torna-se algo complexo, marcada não somente pela ingestão de calorias necessárias para a manutenção de organismos biológicos, mas constitui uma prática cultural complexa, construída a partir do pensamento simbólico de um grupo social, a qual é representada pela vivência da sociabilidade em relação às práticas alimentares.

A cultura é mantida por sociedades que não existem isoladamente. Desta forma, a interação entre as diferentes culturas no meio social é percebida, também, em relação à alimentação. Desde os tempos remotos as pessoas já apresentavam seus gostos e preferências:

a partir do paleolítico, os desenvolvimentos técnicos e econômicos permitem múltiplos e variados modos de conservação e de preparação dos alimentos. Desde esse período também as escolhas alimentares se diversificam e orientam as estratégias econômicas, mesmo tempo que são influenciadas por elas. Muitos são os alimentos que permitem atender às necessidades dietéticas do homem, e é provável que, desde essa época, as preferências

culturais – gostos transmitidos de geração para geração – tenham se manifestado (PERLÈS, 1998, p. 51)

As escolhas alimentares representam grupos sociais que compartilham hábitos semelhantes representando sua cultura e identidade. Assim, para Álvarez (2002, p. 23), uma cultura é um patrimônio coletivo produzido por um conjunto social. “Os indivíduos e os grupos constroem patrimônio através da coleção de objetos e mensagens (incluindo os culinários) com os quais se identificam diante de si e dos outros. Com eles se institui a tradição e se definem os gostos”.

A análise de cultura se baseia em Vanucchi (1999), Dias (2006), Ortiz (2003) e Coutinho (2000) e entende que a cultura é compreendida como o conjunto de valores, em seus aspectos morais, materiais, intelectuais, de sistemas, de signos, valores e estilos que caracterizam uma civilização. Estes valores são interpretados também pelo que as comunidades produzem, são e representam. Fazem parte desse sistema complexo as questões relacionadas ao patrimônio dos povos e dentre elas toda a estrutura alimentar que, por sua vez, é parte da organização social, das relações entre indivíduos pertencentes a grupos da sociedade e da totalidade integrante da cultura e do patrimônio dos povos.

A cultura pode ser analisada como sistema de mensagens que representam os modos como os grupos sociais são, vivem e se comportam. Desta forma, é vista como a totalidade das representações de uma coletividade (ORTIZ, 2003).

É necessário entender que a cultura possui uma diversidade de relações, que resultam do convívio entre as pessoas e os grupos sociais, somados a sua produção material e imaterial. A cultura compreende diversos sistemas de valores, pois todas as culturas são capazes de comportar certo número de centros em função da organização e de grupos de elementos culturais, seja em pequenos grupos de interesse ou na abrangência de grupos maiores de integrantes da sociedade (VANNUCCHI, 1999).

A cultura influencia as escolhas alimentares através de uma lógica própria. Cada cultura tem suas próprias e distintas formas de classificar o mundo. É pela construção de sistemas classificatórios que a cultura nos propicia os meios pelos quais se pode dar sentido ao mundo social e construir significados.

através da cultura em meio a qual vivemos, aprendemos a *classificar* todos os alimentos – assim como os objetos, pessoas, ações – segundo categorias predefinidas: nutricional saudável, engordativo...), sensorial (crocante, suave, apimentado...), culinária (assado, grelhado...), social

(comida de festa, comida exótica, comida 'de rico'...) etc. (MENASCHE, GOMENSORO, 2007, p. 4a).

A primeira classificação que ocorre é a que estabelece o que é ou não é alimento e esta intervém em todas as outras e está relacionada também ao modo como acreditamos que cada alimento deve ser consumido.

Percebe-se que dentro das possibilidades de constituição pelo nosso grupo social, o paladar é construído historicamente. A alimentação torna-se uma forma de expressão das culturas, é um meio em que determinado grupo pode exprimir seus valores, suas posições sociais, entre outros. Se comparamos a alimentação com a linguagem, uma vez que ambas estabelecem comunicação entre membros de um mesmo grupo, colocando suas semelhanças e diferenças, a alimentação pode ser entendida como a linguagem a partir da qual um grupo social expressa sua visão de mundo, se reconhece e se identifica.

Se para algumas culturas, a exemplo de Bali, a alimentação é algo que nos compara à animalidade, para os ocidentais, a alimentação é algo que deve ser feito em grupos, para que seja considerada refeição. Então, a alimentação humana passa a ter significado baseado na coletividade, na divisão em grupo, transformando uma refeição em um ato social e não privado. A alimentação em grupos sociais passa a reproduzir as relações sociais, nas quais convidar alguém para uma refeição não é apenas dividir alimentos ou mesmo reconstituir as necessidades biológicas dos presentes. A simbologia e os rituais vinculados ao oferecer uma refeição a um conviva permitem reproduzir relações sociais.

Brillat Savarin (1995) e Cândido (2003) nos remetem a estes conceitos ao abordar os procedimentos de divisão de alimentos demonstrando que esta divisão apresenta regras que definem a sociabilidade entre grupos, membros da comunidade e formas de relações entre parentes, vizinhos, famílias ou mesmo compadres. São apresentadas as regras sociais dos caboclos (CÂNDIDO, 2003) no abate e consumo de animais caçados e na forma como as atividades agrícolas são divididas no meio social apresentado pelos "homens rústicos do interior do Brasil, o caboclo".

A alimentação e a divisão dos produtos alimentícios passam a ter regras e imposições que devem ser respeitadas para que a harmonia do grupo exista. É neste sentido que a alimentação pode ser compreendida, como uma das formas de representações sociais, como um aspecto de linguagem social de um sistema de

comunicação, que apresenta seus aspectos de materialidade e de representações simbólicas na constituição de famílias, grupos e nas relações com o ambiente social e geográfico em que estão inseridos.

A cultura não é permanente nem finita; não é um elemento estático. Há uma constante evolução, pois ela se vincula ao grupo humano ao qual se refere. O processo de transformação e influência cultural não está somente na troca entre as pessoas. Assim:

Cultura constitui parte indissociável da experiência humana total. Como todo ato humano, ela envolve as categorias fundamentais do sujeito (a própria pessoa humana), do objeto (o conjunto infinito dos produtos culturais) e do processo (o vir-a-ser permanente da existência criadora) (VANNUCCHI, 1999, p. 9).

A cultura analisada sob o foco da gastronomia é parte integrante do patrimônio dos povos. Conforme a análise de Dias (2006, p. 67), o patrimônio pode ser compreendido como mais um recurso à disposição das comunidades para o seu desenvolvimento. A atividade turística é uma das formas de utilização econômica do patrimônio cultural dos povos. Para o autor:

Patrimônio cultural é considerado, atualmente, um conjunto de bens materiais e não materiais, que foram legados pelos nossos antepassados e que, em uma perspectiva de sustentabilidade, deverão ser transmitidos aos nossos significados, os quais, provavelmente deverão sofrer novas interpretações de acordo com novas realidades socioculturais. O patrimônio cultural é composto por elementos tangíveis e intangíveis (...) os quais, no seu conjunto, caracterizam um agrupamento social, um povo, uma cultura.

Em termos de terminologia, as noções de patrimônio imaterial ou intangível são ambas associadas à noção de patrimônio não material e vinculadas aos conhecimentos sobre as tradições orais, dentre eles a culinária. A partir de 1997, a UNESCO define o conceito de patrimônio intangível da seguinte forma:

o conjunto de formas de cultura tradicional e popular ou folclórica, ou seja, as obras coletivas que emanam de uma cultura e se baseiam na tradição. Essas tradições são transmitidas oralmente ou mediante gestos e se modificam com o transcurso do tempo por um processo de recriação coletiva. Incluem-se nelas as tradições orais, os costumes, as línguas, a música, as danças, os rituais, as festas, a medicina tradicional e a farmacopeia, as artes culinárias e todas as habilidades especiais relacionadas com os aspectos materiais da cultura, tais como as artes e o habitat. (SCHLÜTER, 2003, p. 10 a).

Outro conceito que pode ser utilizado é o estabelecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), para quem:

A Unesco define como Patrimônio Imaterial “as práticas, representações, expressões conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhe são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural”.

Analisando-se este processo, é correto afirmar que as escolhas alimentares tornam-se um processo cultural que está embasado nas questões nutricionais, de particularidades dos alimentos, nas questões de valor econômico, mas, principalmente, nos modos de pensar. “Em qualquer sociedade, os alimentos são não apenas comidos, mas também pensados” (WOORTMANN, 2006, p. 23). O alimento é visto como uma escolha que pode ser representada pelo caráter coletivo do grupo ou mesmo pela individualidade no que se refere às preferências pessoais.

Se o homem tem necessidade de nutrientes: de glicídios, de lipídeos, de proteínas de sais minerais, de vitaminas, de água... que ele encontra nos produtos naturais que fazem parte de seu meio ambiente, ele somente pode ingeri-los e incorporá-los na forma de alimentos, ou seja, de produtos naturais culturalmente construídos e valorizados, transformados e consumidos respeitando um protocolo de uso fortemente socializado (POULAIN, 2004, p. 19).

A constituição do que é reconhecido pelos grupos sociais como sua culinária, ou gastronomia regional, vem de um processo histórico-cultural que vai, ao longo dos anos, se consolidando e se estruturando através da articulação de inúmeros elementos que, por vezes, fogem da análise formal, uma vez que estão vinculados ao valor simbólico atribuído aos elementos que constituem os pratos locais e regionais.

Estas contribuições podem ser percebidas através do tradicionalismo e das representações encontradas entre o individual e o grupo ou entre o particular e o coletivo, geram a sensação de pertencimento a algo ou a algum lugar, tornam-se reconhecíveis através dos costumes alimentares. Estes elementos de identidade estão em constante evolução, em constante mudança.

Entendendo a identidade social como um processo relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução e não como algo dado e imutável, estas cozinhas estão sujeitas a constantes transformações, a uma contínua recriação. Assim, uma cozinha não pode ser reduzida a um inventário, um repertório de ingredientes, convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço (MACIEL, 2007, p. 10).

Os modos de preparo da alimentação dos povos devem, portanto, ser compreendidos em sua totalidade, buscando entender o funcionamento, com todos seus componentes que estão vinculados a eles, bem como suas conexões com o meio físico e com o ambiente social ao qual estão inseridos. A cultura alimentar dos povos também é compreendida como algo que não se cristaliza no tempo, entendendo que os sabores vão se modificando ao longo das gerações, porém algumas referências permanecem no tempo transformando-se em patrimônio cultural ou mesmo em folclore¹ (CASCUDO, 2004).

Para Schlüter, a alimentação é um feito social que se manifesta através de signos e valores representados por aspectos materiais e imateriais da cultura.

Os produtos alimentícios e as manifestações culinárias concretas formam parte do patrimônio tangível ou material enquanto que as normas, os usos e costumes, assim como as representações coletivas formam o patrimônio intangível. Frente a ambos existe uma conduta por parte da família, da coletividade ou da nação. (SCHLÜTER e NORRILID, 2002, p. 09)

A alimentação também é compreendida como patrimônio cultural dos povos que traz elementos materiais na produção, manipulação e transformação da matéria-prima em alimento, mas seus significados estão principalmente vinculados à questão imaterial, uma vez que é nos simbolismos de uma refeição que estão seus significados culturais e representações sociais.

Schlüter (2003b) divide a noção de patrimônio cultural nas seguintes categorias: Valores de uso, Valores formais e Valores significativos ou simbólicos. Os Valores de uso são aqueles em que o patrimônio é pensado e serve para a satisfação de uma necessidade material, uso tangível e de conhecimento ou desejo, e pelo uso intangível. Os valores formais são vistos pela atração que despertam aos sentidos e suas relações sociais. Por fim, pelos valores significativos ou simbólicos, “o patrimônio é portador de mensagens, pelo valor simbólico depende da bagagem cultural do indivíduo que o percebe; e pode ser objeto de manipulações de caráter ideológico” (idem, p. 13). Esses signos que compõem o patrimônio cultural transformam-se em elementos simbólicos que compõem a identidade cultural dos povos.

¹ Folclore aqui entendido com os hábitos do povo conservados através do tempo, como conhecimento passado de geração a geração por meio de lendas, canções, mitos comidas, festas.

Sendo assim, a alimentação é um patrimônio que está contido nas categorias apresentadas por Schlüter (2003) como valor simbólico, pela importância que a refeição constitui nos grupos sociais e por seu valor de uso, tanto representado pelo patrimônio intangível, como o que se refere ao modo de preparo, quanto na matéria ou no uso tangível de um alimento, que é algo material e necessário à sobrevivência humana. A alimentação pode ser analisada pelo seu valor formal, na constituição que uma refeição representa ao grupo que a consome e sua representatividade social para a comunidade.

Porém, dentro de uma mesma sociedade percebemos diferentes grupos pontuando seus espaços e diferenças em relação a outros, constituindo identidades diversas. A demarcação de território pode se dar de inúmeras maneiras, considerando as relações de poder e mesmo as legitimações sociais que ocorrem no espaço analisado. As características de identificação, pertencimento a algum lugar ou grupo também ocorrem em função das relações entre o homem e o alimento que ele consome.

A constituição do grupo é vista como um elemento importante na definição da cultura que é representada por esta identidade. Pilla (2005, p. 54) ratifica a afirmação dizendo que “a composição do *menu* e a futura partilha das iguarias por ele elencadas pode constituir-se em instrumento da construção da identidade e da natureza daqueles que as consomem. No consumo dos alimentos, é necessário reconhecer, fatores culturais, sociais e psicológicos capazes de influenciar nas preferências alimentares”.

Quando a alimentação é vista sob este aspecto, as características locais tornam-se parte integrante da composição dos cardápios, os particularismos regionais são elementos que mantêm a comunidade, que é representada pelas refeições tradicionais e no modo como devem ser preparadas.

A cultura demonstra os modos de ser, viver e fazer das sociedades as quais representa. Sendo assim, é possível afirmar que a herança culinária ao passar de geração a geração se conforma em patrimônio e na identidade dos povos.

O patrimônio gastronômico regional, na visão de Álvarez (2002, p. 13), “deve ser um dos pilares de fundamentação para o desenvolvimento do turismo cultural”. Portanto, patrimônio gastronômico, na compreensão do autor, é a coleção de

objetos e mensagens que envolvem toda a gama de itens referentes à alimentação dos povos.

A alimentação remete aos múltiplos aspectos que vão desde os socioeconômicos, identificando a que produtos alimentares se tem acesso e quais são os ingredientes aceitos neste contexto. Os significados culturais e as formas de como preparar e servir os alimentos que se transformam em comida dizem muito sobre quem os prepara e quem os consome, como também a representação de seus significados simbólicos, do que é ou não é comestível e como o alimento deve ser consumido.

As particularidades da gastronomia regional são percebidas na escolha dos ingredientes e temperos; no modo de preparo e serviço dos alimentos; na determinação de quando e onde deve ser preparado cada prato e se estes são consumidos nas refeições diárias ou em ocasiões especiais (SCHLÜTER, 2003).

A constituição do patrimônio cultural dos povos se dá pelo uso constante de todos os elementos que compõem uma refeição ou pelo sistema alimentar da população (MENASCHE, GOMENSORO, 2007). A gastronomia torna-se parte da cultura dos povos. O resgate das cozinhas tradicionais passa a ser visto como o pertencer a algo por meio da identificação dos elementos que compõem o grupo social e das maneiras de diferenciação entre grupos distintos.

A alimentação, em seu sentido cultural, pode ser entendida também como um sistema de representações, em que as mensagens do que é ou não é comestível e de como deve ser consumido, tornam-se elementos que compõem redes de significados. A estrutura social se entende através da linguagem da alimentação. Assim, o que é comestível para uma cultura não é em outra, ou mesmo as maneiras de se introduzirem-se os alimentos, as preparações e as composições de cardápios trazem significados sociais e simbólicos diversos (MENASCHE, GOMENSORO, 2007).

Neste sentido, a atividade turística faz uso desse patrimônio (ÁLVAREZ, 2002) para que a divulgação das cozinhas tradicionais passe, também, a ser percebida como algo cultural na apresentação da localidade que está sendo visitada, em que o turista pode, além de conhecer, desfrutar da cultura e apreciar os sabores que identificam a localidade visitada.

As políticas de preservação surgem como forma de salvaguardar o patrimônio gastronômico. Conforme Álvarez (2002, p. 18), desde o plantio até a ingestão do alimento ocorre um processo de patrimonialização em que ocorre a construção de um imaginário através de diversos processos referentes ao caráter identitário.

Lody (2007) discute o que deve ser considerado patrimônio gastronômico e como determiná-lo, alertando para que este processo não engesse a cultura, uma vez que ela possui a característica de evoluir constantemente, por meio da adaptação às novas gerações e aos novos paladares que vão surgindo ao longo dos anos.

Assim, as políticas de preservação da alimentação como patrimônio cultural têm tornado-se frequentes, tanto para que ocorra a preservação dos costumes, como para a conservação de sua originalidade, e também para que o uso turístico possa ocorrer de modo sustentável frente a um patrimônio tão frágil. Portanto, a utilização da gastronomia para as atividades turísticas passa a ser percebida como uma ferramenta de divulgação da dimensão social e cultural da identidade dos povos e de seu patrimônio cultural.

É possível afirmar que a cozinha se transforma em patrimônio cultural, pois:

As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. Hoje, os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as Ciências Humanas a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. (SANTOS, 2005, p. 2)

A alimentação torna-se parte integrante do patrimônio que é representado por cada indivíduo do grupo, retratando sua cultura e seu modo de ser e viver. A culinária tradicional, com o passar do tempo, vai se enraizando na cultura local e transforma-se em objeto de folclore, conforme Cascudo (2004), e patrimônio gustativo, para Schlüter (2003) e Proença (2007).

Sendo assim, é possível compreender que o alimento é entendido pelo seu caráter cultural na representação de seus significados sociais. Uma alface servida em uma refeição vai possuir um significado social, que transforma o alimento in natura em uma salada. Mesmo que esta seja servida sem nenhum complemento, o fato de ser escolhida, lavada e servida em uma travessa já é suficiente para elevar o

status da verdura em si, para o de um prato de salada. Schlüter (2003) aponta que poucas vezes o homem se alimenta diretamente do que a natureza oferece.

As transformações alimentares dão origem às tradições culinárias que somente se modificam ao longo dos tempos. É possível afirmar que os modos de fazer da alimentação dos povos vão aos poucos se consolidando em tradição e esta, por sua vez, acaba passando para as novas gerações que incorporam os usos e costumes culinários da mesma maneira ou com novas variações. Isto porque, para o IPHAN:

O patrimônio imaterial é transmitido de geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e a criatividade humana.

No Brasil (HORODYSKI e MASCARENHAS, 2008), o IPHAN, desde o ano de 2001, vem realizando o registro dos bens imateriais, por meio do Decreto nº. 3551. Este registro não consiste no ato do Tombamento, que, para este Instituto, é a ação de assegurar a preservação de determinado bem por vias legais, cuja seguridade está sujeita à fiscalização e penalidades previstas. No caso do registro, há uma descrição detalhada do bem a ser preservado, que é inscrito no Livro de Registros dos Saberes, das Celebrações, das Formas de Expressão ou dos Lugares.

Os bens materiais são mais facilmente protegidos pelo tombamento. No caso dos bens imateriais, a dificuldade deve-se à falta de compreensão e visualização, já que se trata de algo abstrato, intangível, sendo inclusive mais suscetível a diversas interpretações. A preocupação do IPHAN parte do fato de que o conhecimento, como patrimônio cultural intangível, é extremamente frágil, visto que é mais difícil observá-lo e compreendê-lo. O patrimônio imaterial, na ótica da alimentação, representa um conjunto de simbolismos e escolhas que, por sua vez, particularizam grupos sociais e definem identidades. As relações de pertencimento passam a ser visualizadas também na busca pela preservação da gastronomia em suas formas de confecção tradicionais.

Há que se ressaltar aqui, na visão de Lody (2007, p. 18), que:

Nas sociedades contemporâneas o que se chama por identidade está em pleno processo de deslocamento ou fragmentação. (...) O lugar da identidade

no âmbito do patrimônio chancelado pelo Estado é também um lugar escolhido e identificado. Há uma espécie de atestação no reconhecimento, uma diplomação que certamente legitima e expõe a categoria comida e povo ou comida é povo.

O autor faz um alerta em relação às questões do que realmente deve ser transformado em patrimônio, legitimando a ação do Estado sobre a gastronomia, considerando como este patrimônio deve ser trabalhado, uma vez que a cultura não é algo estanque. Certeau (apud SANTOS, 2007, p.238) reforça esta posição,

os hábitos alimentares constituem um espaço onde a tradição e a inovação tem a mesma importância, e onde o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, produzir alegria no instante e ser conveniente diante das circunstâncias.

A certificação do Estado deve ser no sentido de preservar para que os saberes e fazeres não se percam no tempo ou que não se desvirtuem no contexto da sociedade moderna, por mera mercantilização da cultura. A gastronomia também deve ser respeitada como identidade local e seus modos de fazer devem ser preservados mantendo o uso da cultura dos povos. A culinária regional é entendida como um processo em si mesmo, capaz de ser representativo do patrimônio imaterial, uma vez que a eleição de um prato em detrimento de outro ocorre na própria relação social ali existente, que identifica o cozinheiro e o comensal, ou seja, o grupo que compartilha uma mesma refeição.

A alimentação deve ser respeitada como um elemento da sociedade que representa a comunidade local. Sua cultura e identidade podem ser analisadas pelos aspectos social, econômico e cultural das múltiplas interações entre as etnias e os elementos que compõem os grupos.

2. DESCOBRINDO SENSAÇÕES: o gosto, a culinária e a gastronomia

O ser humano é dotado de um órgão que define particularismos entre os alimentos e seus sabores, o gosto. Brillat Savarin (1995) afirma que o gosto é responsável pelo desenvolvimento de sensações que podem trazer particularismos individuais, ou seja, o mesmo alimento pode ser percebido de formas diferentes dependendo de quem o está degustando.

Historicamente, o sabor dos alimentos é percebido pelo ser humano e passa a ser objeto de degustação e fonte de prazer. Desde o domínio do fogo pelo homem, o gosto por determinados alimentos e pela forma como estes alimentos são consumidos passa a demonstrar que a alimentação está cercada de escolhas e preferências.

Estas escolhas, com o passar dos tempos, acabam por representar grupos, distinguir gostos e identificar particularismos ligados às escolhas alimentares. “O gosto é aquele dos nossos sentidos que nos põe em contato com corpos sápidos, por meio da sensação que causam no órgão destinado a apreciá-los” (BRILLAT SAVARIN, 1995, p. 73). Para o autor, o gosto é responsável tanto pelo convite ao prazer na degustação de um alimento e reposição das substâncias necessárias ao organismo, como também é uma forma de diferenciar alimentos palatáveis e digeríveis. O gosto proporciona a escolha, dentre as diversas substâncias da natureza daquelas que serão utilizadas na reposição das energias vitais.

Todos nós possuímos os corpúsculos gustativos disseminados na língua e na abóbada palatina, mas depende do nível de cultura grupal o sentido do gosto, a sensação do prazer na alimentação. Essa cultura é uma estratificação de hábitos. Uma tradição que se tornou critério na apreciação gustativa (CASCUDO, 2004, p. 371).

O gosto pode possuir características de individualidade dentro do contexto social, mas é construído socialmente. Franco e Bourdieu (in SLOAN, 2005) afirmam que o gosto e as preferências alimentares são formadas culturalmente e controladas socialmente. Os hábitos alimentares são influenciados por inúmeros fatores que acabam por resultar as contribuições sociais a que estão vinculados.

Para Bourdieu (1984, p. 193), as escolhas alimentares também recebem influência das características socioeconômicas do meio em que está inserido o indivíduo, as diferentes classes sociais possuem elementos representativos que as identificam também em relação ao gosto e à composição de cardápios. Apesar de o homem se alimentar pelo instinto básico da fome, as escolhas alimentares vão além disso e são, em grande parte, representadas pelas sensações de gosto (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

Alimentar-se transcende ao ato de matar a fome (PILLA, 2005, p. 54). As sensações de prazer ocasionadas pelo gosto permitem a satisfação de apetites e passam a se constituir como componentes da estrutura alimentar. Essas

preferências são adquiridas dentro da cultura em que o indivíduo ou grupo estão inseridos e representam uma questão de sensações a serem apreciadas, de percepções, cognição e estímulo. Estes estímulos geram preferências que originam diferentes cardápios e conseqüentemente geram identidades diversas e patrimônios representativos dos povos.

A análise de um menu ou cardápio permite estabelecer componentes que representam os valores, as mensagens, as relações existentes no grupo, suas representações, suas expressões de poder e sociabilidade. A análise de livros de receitas e menus possibilita a visualização de como os gostos e paladares vão modificando-se ao longo dos anos; a referência de medidas de temperos e de sabores advindos do preparo das receitas é uma das maneiras de visualizar o movimento da cultura e sua evolução no âmbito social.

As convenções do que é apreciável ou não ou mesmo do status de determinados alimentos é representativa das características da coletividade da cultura do grupo e que estabelecem a identidade, diferenciando os grupos através de seus sistemas alimentares específicos. Estas sensações ocorrem de maneira individual em que cada representante do grupo possui características individuais nas escolhas do que é bom ou ruim, e também na relação com orientações culturais de formação coletiva das escolhas alimentares.

Neste aspecto, a família se destaca como sendo de grande importância na definição do que é aceito ou mesmo recomendado e em que ocasião. Em outras esferas estão as comunidades de bairro, grupos de amigos, trabalho, grupos étnico ou religioso, que acabam por definir particularidades entre um grupo maior que forma a sociedade. “O gosto individual é formado, portanto, no cruzamento entre as dimensões do paladar e do intelecto, entre nosso universo subjetivo e nossa vida social, a partir de nossas experiências individuais e da cultura de cada uma das diversas comunidades de que fazemos parte” (MENASCHE, GOMENSORO, 2007, p. 2).

Outra maneira de perceber a ingestão alimentar para os seres humanos é o entendimento de que o gosto alimentar estabelece laços sociais. Os fatores culturais, sociais e psicológicos atuam na formação e transmissão do sabor. O prato, a cozinha, os instrumentos, os alimentos e as bebidas são objetos de discursos, de discussões, de debates, de preferências e de exclusões. São percebidos como fonte

de referência da cultura e da história e transformam-se no patrimônio imaterial dos povos (SCHLÜTER, 2003 a).

As sensações experimentadas através do gosto são formas de definir os alimentos, de educar o paladar em um grupo social, como também de verbalizar e compartilhar as sensações que daí provêm. O gosto (BOURDIEU, 1979) é uma propensão e aptidão material ou simbólica de uma determinada categoria de objetos ou práticas classificadas e classificadoras. O gosto está relacionado aos aspectos econômicos, mas também a questões sociais e culturais e às práticas do indivíduo perante a sociedade em que está inserido.

A conceituação de culinária também passa a ser relevante objeto de estudo entendendo que a culinária passa a ser entendida como um conjunto de atividades sociais que se desenvolvem sob um arcabouço cultural que é criado e mantido por grupos sociais na escolha e representação do que são considerados produtos comestíveis e de como esses produtos tornam-se alimentos dentro da estrutura social em que estão inseridos (MASCARENHAS, 2005).

A cozinha, portanto é o local de integração das crenças e das práticas compartilhadas por grupos sociais. A identidade pessoal e dos grupos pode ser analisada através da culinária, pois “a cozinha é também uma linguagem por meio da qual ‘falamos’ sobre nós mesmos e sobre nossos lugares no mundo” (WOODWARD, 2000, p. 42). Conforme Da Matta apud Gimenes (2008, p. 38) “comida é o alimento que é aceito social e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos”.

Considerando Garcia (2003) é possível verificar que cozinha tradicional é “uma instância cultural que preserva os costumes, é um pilar da identidade cultural e traduz a estabilidade do grupo social”. Para a autora o preparo dos pratos típicos está compreendido nesse conceito da cozinha tradicional. Neste sentido, a gastronomia étnica representa o grupo social ao qual pertence, possui um vínculo social e territorial, está ligada a origem e a essência do grupo, demonstrando suas características e o valor simbólico na confecção e degustação dos pratos típicos.

A culinária tradicional, que pode também ser definida como o modo de preparo de alimentos que fazem parte do cardápio de uma comunidade e que, por diversas razões, acaba sendo incorporado à tradição dos povos. E por culinária artesanal compreende-se a culinária feita em pequenas quantidades de modo

artesanal, mais ligada ao ambiente doméstico que ao industrial. Pode ter preparo visando à comercialização em pequena escala.

O elemento cultural da alimentação é a culinária. A culinária pode ser compreendida como o saber fazer. O modo de preparo dos alimentos é o saber cozinhar, seja através do calor ou não. Em Mascarenhas (2005, p. 12), definiu-se que a culinária artesanal compreende o saber fazer artesanalmente, manipulando os ingredientes na construção de receitas que são muitas vezes transmitidas através de gerações e chegam a fazer parte do folclore e tradicionalismo das cozinhas nativistas.

Ou seja, a culinária é a confecção dos alimentos. Portanto, o alimento está na natureza e permite ao homem a reposição biológica necessária. Contudo, é a cultura que o transforma em comida, definindo diversos elementos que descortinam seus significados e representações simbólicas.

É através da transmissão das informações de como transformar o alimento em comida que se torna possível a formação de tradições culinárias. Estas, por sua vez, originam a gastronomia regional e/ou típica.

No presente estudo, entende-se identidade como o conjunto de características que diferenciam pessoas ou grupo de pessoas (SILVA et al., 2000). As características quando são semelhantes podem aproximar grupos, ou seja, é possível perceber a identidade em relação a diferenças. Estas podem ser em relação aos alimentos ou em relação ao que é considerado comestível ou não pelo grupo.

A identidade pode também ser compreendida pela representação do indivíduo ou do grupo de indivíduos, em que as representações são percebidas. As semelhanças e distinções das representações sociais ali presentes se manifestam pela comida. Desta forma, cada grupo terá diferenças culturais que consideram pertinentes na comparação com outros grupos. A alimentação também é uma das formas de representação da identidade cultural dos povos e, para Schlüter e Norrild (2002, p. 153), “permite a todos os integrantes de uma cultura – sem importar seu nível de ingresso – manifestar sua identidade”.

Conforme Santos (2005, p. 5), a identidade no processo da alimentação é percebida por meio dos:

Hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa.

As escolhas alimentares determinam o acesso aos alimentos, à evolução das técnicas agroindustriais, às noções de controle higiênico sanitário. A identidade é marcada por meio de símbolos materiais ou não materiais, que se apresentam nos modos alimentares representando desde a escolha dos ingredientes até os modos de preparo, tabus, ritos ou a escolha do que acompanha e de como são consumidos os alimentos.

A culinária pode ser vista como uma forma de mostrar a identidade de cada grupo étnico, mediante a preparação dos pratos que são específicos de cada cultura e do modo como essas culturas são representadas.

A refeição servida em uma família, ou por um grupo, também nos remete a um significado simbólico e social na utilização dos ingredientes, formas de preparo, mas, principalmente na atribuição de valor simbólico, no que se refere às comidas do cotidiano ou, na elaboração de um prato festivo. Segundo Garcia (in SCHÜTER, 2002, p. 155), “ao comer são incorporadas não somente as características físicas dos alimentos, como também seus valores simbólicos e imaginários, que da mesma forma que as qualidades nutritivas, passam a formar parte do próprio ser”.

O social e o simbólico referem-se a processos de análise que se diferenciam, porém ambos são necessários para a construção e manutenção das identidades. O simbólico é o meio pelo qual o grupo atribui sentido às práticas nas relações sociais.

A relação entre os grupos sociais e o meio físico ao qual estão vinculados requer equilíbrios que acabam influenciando comportamentos e a própria organização social, incluindo-se aí a cultura e os modos de ingestão alimentar. O equilíbrio entre as necessidades e os recursos do meio físico requer, da parte do grupo, soluções mais ou menos adequadas e completas, das quais dependem a eficácia e o equilíbrio da natureza em que estão inseridos.

A obtenção do equilíbrio depende da organização do grupo em relação “às descobertas de solução que permitam explorar o meio físico para obter recursos de subsistência; e o estabelecimento de uma organização social compatível com elas,

não é preciso apenas de comida, mas de uma organização para obter comida” (CÂNDIDO, 2003, p. 31)

Assim, os diferentes elementos que compõem a sociedade se relacionam com o meio a que estão vinculados e estabelecem seus padrões em relação à cultura do grupo, ajustando suas necessidades ao meio físico e à ambientação social a que pertencem.

A alimentação também pode ser visualizada como um instrumento que associa as pessoas ao meio em que estão inseridas e também às diferentes posições que ocupam na escala social.

É possível dizer que a alimentação envolve muito mais que restrições biológicas e geográficas (POULAIN, 2004, p. 244). As restrições biológicas dizem respeito à forma como se dará o processo dos alimentos no organismo em termos nutricional e bioquímico. Já as restrições geográficas têm relação com o determinismo do meio no qual a população está localizada.

A alimentação humana está submetida às pressões biológicas ligadas ao estado de onívoro e aos mecanismos bioquímicos subjacentes à nutrição. Submete-se também às pressões ecológicas do biótipo do grupo de indivíduos. A sociedade é um elemento que interage modificando continuamente estas relações, bem como a paisagem onde os alimentos são produzidos e transformados para o consumo.

Sob o aspecto biológico, conforme Menasche e Gomensoro (2007a, p. 2), os seres humanos são onívoros, no que se refere aos hábitos alimentares, dentição e estrutura intestinal. “Isso significa que somos potencialmente aptos a consumir uma gama de substâncias nutrientes encontráveis na natureza”. Porém, os aspectos nutricionais e de adaptação ao alimento não são os únicos fatores determinantes das escolhas alimentares. Esta visão é compartilhada por Poulain (2004) para quem o fato de sermos onívoros nos proporciona flexibilidade para nos adaptar às mudanças ambientais e a novos habitat.

O consumo de alimentos pode indicar hábitos cosmopolitas, classe social, fator econômico, etnia, religião ou mesmo modo de vida das pessoas. As identidades podem se definir com base nas escolhas alimentares (alimentos vegetarianos; alimentos considerados saudáveis ou não saudáveis; integrais; orgânicos); por procedência e marca de origem na opção de compra. São definidos também em função da desaprovação em relação à determinada marca, origem ou

alimento indicando a posição política ou mesmo os critérios morais ou ecológicos de quem os consome. Desta forma, a identidade é percebida na análise das práticas de alimentação do que é considerado como comida ou do que não é aceito socialmente como um alimento permitido culturalmente.

A alimentação é capaz de construir símbolos apresentando-os como elementos representativos da vida cotidiana de um grupo social. Estes símbolos tornam-se componentes da vida diária e de como o senso comum entende e vivencia essa realidade. A alimentação deve ser percebida tanto no que diz respeito ao consumo, de fato, do alimento biologicamente em suas características nutricionais, como também por seu consumo simbólico na representação do alimento em sua constituição perante a sociedade que o produz e o transforma em comida.

Por consumo simbólico compreende-se o consumo que “se dá por características simbólicas atribuídas social e culturalmente aos objetos (...) Assim, os produtos se tornam principalmente instrumentos, um canal de satisfação de outras necessidades dos indivíduos, que consomem não mais os objetos em si, mas as relações que se estabelecem neles e por meio deles (BAUDRILLARD, 1991 in Gândara et al 2009, p. 180)”

A memória gustativa² também é uma característica que pode ser facilmente identificada em uma tendência de volta às raízes, um elemento da tomada da consciência da identidade de como é constituído aquele que come, tal como come.

A alimentação expressa, por meio da comida, idéias referentes a outras esferas sociais. Pode ser compreendida na representação de gênero, no modo como consideram os eventos sociais, nas características particulares da sociedade. As refeições representam os modos de ser e viver, agir e pensar, os valores, e a constituição de códigos das relações sociais que são expressas através delas.

A escolha do cardápio implica também a seleção dos alimentos com os quais os comensais querem se identificar. Comer ou deixar de comer determinado alimento traz um simbolismo que identifica quem vai apreciar a refeição. Isto para Brillat Savarin (1995) denomina-se princípio da incorporação, que implica a

² A memória gustativa, para Corção (2007, p. 1), está associada ao cotidiano dos indivíduos, das pessoas e dos grupos. Alimentar-se no contexto de estudo da memória gustativa é entendido como uma ação que engloba diversos aspectos sociais, tais como nutrição, economia, tradição, inovação, entre outros.

associação entre os alimentos e certas ideias, o que nos leva a acreditar que seu consumo associe também a nós suas “qualidades” sociais e morais. Enfim, para o autor, “somos o que comemos”.

O consumo, seja de alimentos ou mesmo de outros produtos, deve ser visto num sentido amplo de análise sociológica das diversas atividades envolvidas no processo. Garcia Canclini (2003) ressalta a importância de participar do processo de globalização, defendendo a visão de que consumo deve ser encarado como uma forma de apropriação coletiva que envolve relações de solidariedade e distinção entre indivíduos. Conforme a análise realizada pelo autor (2003, p. 46), “perde-se muito da versatilidade dos processos culturais quando para celebrar aquilo que os globalizadores não conseguem devorar, esquecemos o desejo de participar da globalização”. Porém, esta apropriação deve tornar-se possível através de bens que proporcionam satisfações biológicas e simbólicas. O consumo de alimentos, para Garcia Canclini (2003), apoia-se na afirmação de que as tradições específicas conduzem à inserção do global, ou as suas margens de maneiras diferentes e de modos que não são únicos.

Esta representação parece traduzir uma característica essencial da relação entre o homem e seu corpo: é necessário nutrir o biológico, mas, além disso, o alimento tem um significado simbólico.

Para Brillat Savarin (1995), a maioria das culturas incide em uma tentativa constante de dominar o corpo e, através dele, o espírito, a pessoa e a identidade. Cada incorporação implica, ao mesmo tempo, uma possibilidade e uma esperança: tornar-se aquilo que se é ou aquilo que se deseja ser.

Desta maneira, a gastronomia é portadora de laços culturais que definem identidades. A identidade cultural (SILVA et al., 2000) pode ser compreendida como um fato cultural que demonstra os modos de ser, viver e fazer das sociedades as quais representa. Na determinação do que pode ser ingerido ou não e em que ocasião estabelecem-se classificações. Por exemplo, uma comida pode ser festiva, fúnebre, vinculada a datas religiosas. Ou mesmo pode-se determinar o que culturalmente é consumido em ambiente doméstico e fora dele (MENASCHE, GOMENSORO, 2007).

Outra forma de classificação diz respeito ao indivíduo que consome o alimento. Encontram-se aí questões econômicas e sociais vinculadas ao alimento, à

condição de acesso a determinado produto, status, preferências étnicas, de classe, entre outras. Baseando-nos em autores como Bourdieu (1979) e Schlüter (2003), podemos afirmar que, na contemporaneidade, algumas relações sociais da alimentação se transformam, como, por exemplo, o acesso a determinados alimentos; outras se mantêm no tempo, representando os grupos sociais que se reconhecem através dos costumes alimentares.

Desta forma, é possível perceber que a sociedade, a cultura e a identidade (FIGURA 1) estão vinculadas a questões alimentares.

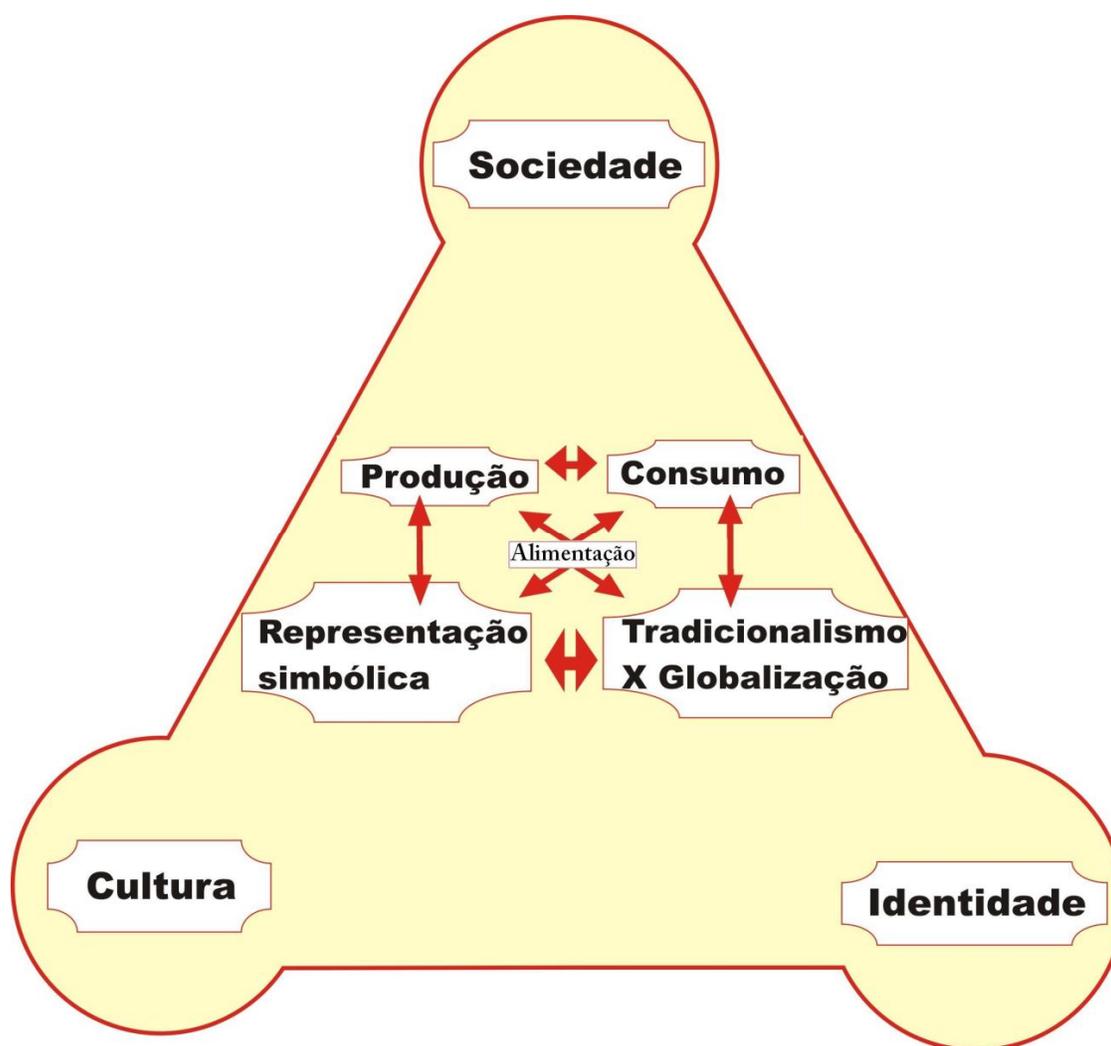


FIGURA 1 - REPRESENTAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO NA SOCIEDADE ATUAL
FONTE: a autora

Todo o processo de produção, distribuição, armazenamento, elaboração de pratos e consumo são etapas que estão relacionadas ao comportamento social, à natureza do ambiente onde se processam em função da globalização ou, conforme denominam Flandrin e Montanari (1998), à mundialização dos alimentos.

A identidade, vista sob a ótica da alimentação, constitui um elemento importante no contexto de análise local, nacional e global. As identidades alimentares, por estar vinculadas à questão patrimonial, também se relacionam com a natureza, o espaço e o território, apresentando desde limitações do solo na produção de alimentos até as mais altas tecnologias empregadas para a produção alimentar.

Os processos de produção e consumo de alimentos representam as escolhas alimentares, definindo mitos, ritos, simbolismos, ou seja, as formas de expressão através da alimentação do grupo que representa. As escolhas alimentares, sejam baseadas nos modos tradicionais de alimentação ou ligadas aos aspectos globalizados de consumo de produtos alimentares, representam a identidade e a cultura da sociedade à qual estão vinculadas. A alimentação, portanto, relaciona-se com a sociedade representando a identidade e a cultura do grupo social.

Desta maneira, a comida pode representar a estrutura do grupo social a que está vinculada demonstrando suas particularidades, seus modos de ser e viver. Transforma-se em patrimônio e é cultivada no reconhecimento das pessoas em relação aquilo que se mantém nos cardápios tradicionais. Além destes fatores, a alimentação pode ser utilizada para as atividades turísticas pelos seus inúmeros aspectos de interação entre o turista e a comunidade visitada. O turista, ao degustar uma comida típica, pode interagir com a cultura da comunidade visitada por meio da degustação dessa comida, conformando histórias de conhecimento e interação com a localidade em que se pratica o turismo.

A definição utilizada em Mascarenhas (2005, p. 11): pratos regionais são aqueles consumidos em uma determinada localidade e que representam a identidade e o patrimônio intangível da comunidade em um determinado lugar. Pode-se considerar como gastronomia típica aquela produzida pela comunidade, para seu próprio consumo, utilizando-se de produtos de uso habitual, geralmente fartos e de fácil aquisição, tendo intrínsecos ao seu consumo, itens que retratam a

realidade social da comunidade que a possui. Assim podemos dizer que os pratos produzidos e/ou incorporados por uma comunidade podem ser considerados parte integrante da gastronomia típica, quando representam aquela comunidade.

3. A GASTRONOMIA COMO ATRATIVO E COMPLEMENTAÇÃO DOS DESTINOS TURÍSTICOS

Nesta pesquisa, o turismo gastronômico é compreendido como parte integrante do turismo cultural, considerando-se que seu foco de ação volta-se à interação que existe com o espaço natural, no que consiste à produção de bens, e em sua interação social na prestação dos serviços e na preservação do patrimônio gastronômico.

O turismo gastronômico é definido por Gândara et al (2009, p. 181) como:

Uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade. O turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronômicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos.

Devido a seu caráter multidisciplinar, a atividade turística ultrapassa os setores convencionais da economia. Para sua compreensão, é necessário estruturar dados de disciplinas com base econômica, social, cultural e ambiental. Desta forma, o pesquisador desta área de conhecimento deve compreender seu universo de ações e significados. Para o entendimento do fenômeno turístico, faz-se necessária uma visão holística, percebendo a atividade turística de maneira ampla e em toda a sua dimensão.

A atividade turística, para Rodrigues (2001, p. 41), deve ser abordada em “âmbito multidisciplinar, particularmente pelo conjunto das ciências sociais, integrando diversos aspectos que devem ser analisados ao estudar este complexo fenômeno”. A atividade turística, portanto, deve ser compreendida como uma atividade que se relaciona com todos os aspectos de uma comunidade. A alimentação, por sua vez, é elemento fundamental da atividade, caracterizando-se ora como complementação da oferta turística, ora como atrativo turístico.

Para Ansarah (2001, p.11), “a atividade turística pode ser considerada um ‘agrupamento de setores’, existindo entre eles uma complementaridade técnica”.

O turismo pode ser definido como processo de relações humanas e econômicas que está inserido no setor terciário por se caracterizar como uma atividade que proporciona a prestação de serviços (LEMOS, 1999). É um fenômeno cujas dimensões política, econômica, social e cultural devem ser verificadas, pois a atividade é capaz de trazer benefícios para a comunidade receptora e também para quem a pratica. Sendo assim, o turismo pode ser compreendido como uma atividade humana que envolve o deslocamento temporário de pessoas que necessitam de infra-estrutura para proporcionar a recepção e a hospitalidade a quem se desloca e que é capaz de provocar diversas repercussões na localidade em que se desenvolve (CAMARGO, 2004). Estas repercussões podem gerar impactos positivos ou negativos. Daí a necessidade de planejamento visando à formatação de produtos sustentáveis que garantam a operacionalização das atividades turísticas de forma a agregar valor, tanto ao turista que vivencia o turismo quanto à comunidade local que proporciona a experiência turística através de seu patrimônio e infra-estrutura.

Pode-se definir a produção turística como a combinação dos fatores que irão gerar determinada quantidade de bens e serviços turísticos. O produto turístico é, portanto, o conjunto de bens e serviços que envolvem a informação do turista acerca do local a ser visitado, seu deslocamento, sua estada naquela localidade, as mercadorias por ele adquiridas, os locais de visitação, os fatores socioculturais, climáticos e geográficos e os elementos das infra-estruturas geral e específica a ele ofertados e por ele consumidos nas localidades de destino (LEMOS, 1999, p. 95).

É possível afirmar que o turismo é formado por duas vertentes de sustentação, que são a demanda e a oferta. “A geografia turística se divide, em princípio, em duas grandes estruturas: o espaço emissor, quer dizer, de onde saem os turistas, e o espaço receptor do destino turístico, ou seja, aonde vão os turistas” (VERA et al.,1997, p. 8).

A demanda turística pode ser compreendida como “a quantidade de pessoas que viajam ou desejam viajar e que consomem ou têm disposição para consumir bens e serviços turísticos a determinado preço e em certo período de tempo” (BRAGA, 2003, p. 46). A demanda pode ser dividida entre os que efetuam a atividade turística e os que têm potencial e que ainda não praticaram o turismo em determinada localidade. Pearce (2003, p. 73) considera que “a demanda pelo turismo é expressa e medida de diferentes maneiras. A maior parte se refere ao que

se pode chamar de 'demanda efetiva', que em geral se aplica ao número de pessoas que realmente participa de uma atividade turística ou visita determinada área". Para outros autores, como Trigo (1998) e Ruschmann (1997), a demanda efetiva é conhecida como demanda real.

A oferta turística (LICKORISH, JENKINS, 2000) diz respeito aos atrativos naturais e culturais e à infra-estrutura que é composta pelos bens e serviços disponíveis no mercado para que a demanda os consuma. A organização da oferta turística deve proporcionar opções diferenciadas tanto em relação às segmentações como ao formato dos programas que são colocados à disposição do turista.

É com relação ao espaço da oferta turística que este trabalho se desenvolve, no sentido de verificar a potencialidade de desenvolvimento do turismo gastronômico. Conforme a visão de Tomazzoni (2009, p. 101):

Para a produção da oferta turística, é preciso definir claramente a identidade da região, considerando as origens étnicas das comunidades, a fim de analisar a coerência entre as raízes históricas e as manifestações culturais. Essa identidade é definida em função de hábitos, costumes, tradições e se expressa por elementos como dialetos, estilos de vestir, crenças, religiões, métodos de trabalho e valores morais. A hospitalidade é um elemento importante, pois representa a forma de receber, de acolher e de satisfazer o visitante.

Parafraseando Lemos (1999), é possível afirmar que se constituem como atores do processo de investigação as localidades que são dotadas de fatores de atratividade, no caso, a gastronomia; as pessoas que habitam a localidade e que elaboram o produto turístico fazendo parte da estrutura da oferta turística; e as pessoas que realizam o ato de viajar e consomem, temporariamente, bens e serviços turísticos. Considerando-se a abordagem de Valls (2004, p. 31), "a estrutura de um destino turístico se fundamenta em produtos turísticos consistentes, com personalidade, homogêneos, que convivem em harmonia e que se complementam entre si, de modo que o turista perceba uma oferta global existente". São componentes do produto turístico os recursos e produtos.

O produto turístico, na análise de Ansarah (2001, p. 21), é entendido como:

uma mistura de elementos tangíveis e intangíveis, centralizados numa atividade específica e numa determinada destinação. Compreende e combina as atrações dessa destinação, mais as facilidades e as formas de acesso das quais o turista compra a combinação de atividades e serviços para atender a suas necessidades e desejos.

A análise de Valls (1996) considera os componentes tangíveis e intangíveis de um produto específico organizado para satisfazer as necessidades e desejos da demanda. O mesmo autor complementa esta análise considerando que os componentes tangíveis do produto turístico têm relação com os seguintes aspectos: “os elementos físicos, tais como os atrativos naturais e artificiais, as estruturas, as infra-estruturas e os equipamentos, os recursos humanos e os produtos alimentares, artesanais entre outros” (VALLS, 2004, p. 30). Os componentes intangíveis são:

a estrutura e harmonia da oferta sobre a base de recursos e produtos, ou seja, o valor do serviço a autenticidade tanto das empresas turísticas como do exterior, a qualidade do meio ambiente, a marca a informação e o preço. A acessibilidade e a conectividade, a segurança, a limpeza e o saneamento, a prevenção dos riscos (idem).

E por fim, como características de hospitalidade, o autor aborda como componentes intangíveis a acolhida e a recepção, o acompanhamento, a animação e a interpretação.

Pode-se dizer sob a ótica do turista que o produto turístico contempla a satisfação da necessidade de forma completa desde a partida até o retorno, compreendendo todo o acúmulo de experiências que vivencia durante o período em que usufrui do turismo. A correta execução da atividade turística desde a saída do turista de seu domicílio até o seu retorno irá definir se o destino turístico obteve êxito na prestação dos serviços e produtos oferecidos, o que faz com que seja considerado um destino de qualidade por parte do turista.

Ao abordar a competitividade dos destinos turísticos abordam-se como aspectos adicionais:

Junto aos negócios próprios intervêm recursos naturais, socioculturais, infra estruturas e equipamentos, ou seja, está envolvido todo o entorno social, o produto turístico será competitivo se além do benefício econômico, comportar um benefício social (criação de riqueza, equilíbrio territorial, mantimento da própria identidade...) e um benefício do meio ambiente (preservação do meio natural), organizado de uma maneira que seja sustentável a longo prazo (VALLS, 1996, p. 197).

Considerando-se todos os elementos envolvidos na compreensão da atividade turística, tem-se que, no processo de agregação do valor turístico (LEMOS, 2005, p. 233) incluem-se as relações humanas que se estabelecem entre todos os atores públicos e privados e os elementos de governança, estruturais, culturais, sociopolíticos, ambientais e de produção. Estes elementos combinados vão atrair o

turista desde antes de sua chegada à localidade. As particularidades de cada destino são capazes de despertar interesse e atrair o movimento de pessoas até dada localidade, a qual deverá organizar a atividade turística considerando o planejamento, a operacionalização, o monitoramento dos serviços oferecidos e a análise dos resultados avaliando o que foi gerado positivamente e também as questões negativas no que se refere aos impactos e à satisfação de turistas e comunidade.

Analisando todo este processo, considera-se que o ajustamento entre oferta e demanda (PETROCCHI, 2004) leva à maior satisfação da demanda. Ou seja, a adequação entre produto e quem o consome deve estar de acordo para que nem o turista receba algo que não esperava, no sentido de consumo, e nem a comunidade deixe de estar preparada para atender um perfil de turista adequado a sua localidade. Vale ressaltar que comunidade local e turista devem estar integrados permitindo que as necessidades de ambos sejam satisfeitas. Para tanto, a comunidade deve oferecer um produto adequado ao perfil do turista desejado, sem se descaracterizar em suas características culturais essenciais.

Somente se estiver adequado é que o consumo do produto turístico será percebido como de qualidade. Esta diversificação do mercado deve basear-se em algo que se concretize como de importância real para o turista. A infra-estrutura e a hospitalidade devem superar as expectativas do consumidor, mas devem ser satisfatórios e compensadores para ambas as partes, não trazendo prejuízo para a comunidade que o oferece.

O conhecimento das necessidades e desejos do turista é de extrema importância para que um produto turístico se perpetue e seja ofertado a novos turistas de uma mesma segmentação. Da mesma maneira, é necessário conhecer profundamente qual é o produto que pode ser oferecido e a que segmento de turista ele se destina. Este processo servirá para que o valor agregado tenha capacidade de atrair turistas, e que estes possam consumir um produto adequado que garanta a satisfação para todos os elementos envolvidos.

Considerando isto, é fundamental para o pesquisador que a adequação entre o que está sendo oferecido ao turista esteja de acordo para ambas as partes, turistas e comunidade local. Caso uma das partes esteja satisfeita em suas

realizações e a outra não, é possível que o produto turístico tenda ao fracasso, pois não haverá comercialização se não existir cliente e vice-versa.

A análise da gastronomia de um destino turístico demanda diversos campos de conhecimento teórico que se complementam na percepção de como a realidade se apresenta em uma localidade. De acordo com Jafari e Ritche (apud TRIGO, PANOSSO, 2003, p. 63), “por ser tema de diversas disciplinas, o turismo pode usar da interdisciplinaridade e partir para a formação de um corpo teórico que responda a seus problemas de base e seja aceito pela comunidade acadêmica”.

A análise da gastronomia voltada à atividade turística requer a compreensão de diversas disciplinas, permitindo que haja a adaptação para a oferta turística. A percepção geográfica contribui para a análise, pois a gastronomia deve ser compreendida em sua articulação entre a natureza e a sociedade, envolvendo todas as etapas envolvidas desde a produção dos alimentos, sua comercialização e a transformação em uma gastronomia regional.

A compreensão do fenômeno turístico, sobretudo do turismo gastronômico, pode contribuir para a estruturação dos destinos turísticos na formatação de novos produtos que vinculem a gastronomia regional, contribuindo para a conformação de destinos turísticos que trabalhem dentro da noção de sustentabilidade.

Sustentabilidade, para Gândara (2008, p. 01b), pode ser definida como:

O adequado desenvolvimento e a acertada gestão de um destino, respeitando os aspectos socioculturais, ambientais e econômicos do mesmo, tendo sempre presente suas distintas capacidades de carga, a importância da participação da comunidade em todos os momentos desse desenvolvimento, que a perspectiva de longo prazo, seja tomada em consideração permanente e que as gerações futuras sigam podendo desfrutar de um destino com uma qualidade pelo menos igual a que se desfruta neste momento.

O direcionamento do turismo gastronômico deve estar pautado nesta premissa, pois, sendo parte integrante do patrimônio imaterial de uma localidade, pode atuar como imagem da comunidade. Mas só será utilizado desta maneira se o consumidor do produto for atraído para a degustação. Caso seja exótico em demasia, tenha um preço acima do esperado ou mesmo não desperte interesse do turista para seu consumo, não será atrativo, como também poderá atuar como elemento que afaste o turista porque não está de acordo com a modalidade de turismo praticada na localidade.

Em pesquisa realizada por Goedneer (1988)³, os dados apontam que 36% dos alemães viajam motivados pela comida, 9% dos ingleses não viajam por receio em relação à comida, 7% dos ingleses viajam motivados pela gastronomia como fator cultural e 3% dos suíços evitam viajar para a Inglaterra por não se adaptar ao paladar e à comida inglesa. Estes dados, apresentados pelo autor, são uma amostra de como a culinária de uma localidade pode influenciar a escolha de um destino turístico. A gastronomia, portanto, é mais que um complemento em uma viagem turística, pois pode atuar como atrativo ou mesmo como fator de repulsão do turista.

Para que a gastronomia possa ser utilizada um atrativo, o planejamento do turismo gastronômico deve levar em consideração o plano de desenvolvimento da região, plano este que deve estar focado nas necessidades do consumidor, adequando os produtos disponíveis à demanda. A imagem de um destino turístico pode estar atrelada ao paladar que este destino oferece, como, por exemplo, no caso da Bahia e o acarajé e de Morretes e do Barreado, no Paraná. Desta maneira, o destino está atrelado a seu paladar e o prato típico pode ser trabalhado conforme a imagem da localidade que o oferece.

Ao considerar as características do produto turístico, deve-se levar em consideração que estas são tangíveis e intangíveis. Por exemplo, o primeiro diz respeito ao oferecimento de um leito de hotel e o segundo tem relação com a satisfação das expectativas e dos sonhos na efetuação da atividade turística. A degustação de um prato pode ser percebida como o consumo de um produto que se tangibiliza, despertando as sensações de olfato, visão e paladar, possibilitando um contato com a cultura de quem oferece a iguaria.

A gastronomia também pode ser percebida na hospitalidade dos serviços oferecidos ao turista. Sendo assim, a hospitalidade é uma das características que marcam a identidade dos destinos turísticos, podendo ser entendida como a satisfação das necessidades fisiológicas e psicológicas no oferecimento de serviços de repouso, higiene e alimentação.

O termo hospitalidade é analisado por Camargo (2004, p. 17). Para o autor:

Trata-se, assim, ao mesmo tempo, de uma realidade empiricamente delimitável como prática e como valor a ser respeitado, como um conceito

³ Estudo apresentado considerando o trabalho desenvolvido por GOEDNER - *Principles, Práticas, Philosophies*. 5 ed. New York. Wiley & Sons, 1988.

descritivo de uma situação e como um conceito normativo, como um juízo de realidade e como um juízo de valor, como algo que é e ao mesmo tempo deve ser.

A hospitalidade vai além da designação dos serviços da hotelaria, pois envolve relações pessoais entre quem está ofertando o serviço e quem está recebendo, de forma que a percepção do hóspede com relação ao serviço poderá ser definida positivamente ou negativamente como um serviço hospitaleiro. A gastronomia também integra o rol de serviços da arte do bem receber, ou seja, da hospitalidade.

O turismo, na sociedade atual, torna-se um fenômeno global em suas trocas e inter-relações, mas deve ser pensado no contexto local, adaptando as ações à localidade onde se insere. Sendo assim, para a correta estruturação da atividade turística é necessário considerar que os programas de gestão do turismo procurem implementar ações que permitam viabilizar o desenvolvimento das regiões e localidades turísticas.

No Brasil, a diversidade cultural é um aspecto que pode se tornar atrativo turisticamente e proporcionar o desenvolvimento do setor. A cultura das diversas regiões brasileiras, se utilizada por meio de ações sustentáveis do turismo, pode proporcionar a preservação da diversidade cultural e a valorização das singularidades através do resgate da identidade local, bem como o desenvolvimento econômico e social das regiões turísticas.

O turismo, portanto, se configura como uma atividade econômica importante, apresentando-se como um fenômeno relacionado à cultura e à sociedade. Dias (2006, p. 01) afirma que:

A atividade turística tem natureza fundamentalmente cultural, pois se trata de um processo de interações contínuas entre comunidades diferentes que ocupam espaços distintos socialmente construídos e que, por apresentar essa diversidade, tornam-se atraentes para o conhecimento do outro – o turista.

O turismo, na visão de Moesch (2002, p. 09):

É fenômeno de base cultural, com herança histórica, meio ambiente diverso, cartografia natural, relações sociais de hospitalidade, troca de informações interculturais. O somatório que esta dinâmica sociocultural gera parte de um fenômeno recheado de objetividade – subjetividade, que vem a ser consumido por milhões de pessoas.

A visão econômica do fenômeno é apresentada por Lage e Milone (2000, p. 118):

O consumo turístico, devido a sua natureza heterogênea, é dirigido para muitos setores simultaneamente, diversificando seus efeitos diretos sobre outros vários ramos da economia. O potencial da demanda turística, junto com seu efeito multiplicador, faz com que o turismo se torne uma atividade que mereça ser explorada.

Numa perspectiva de inserção cada vez maior num cenário globalizado, o turismo constitui um dos segmentos essenciais de uma estratégia bem-sucedida de desenvolvimento e pode produzir diversos efeitos positivos sobre a economia, dentre os quais citamos: o potencial de geração de emprego e renda, os benefícios na balança de pagamentos pela entrada de turistas estrangeiros e divulgação local através de um espaço privilegiado de marketing para o país e seus produtos turísticos.

A correta estruturação do turismo, realizada a partir dos princípios do planejamento sustentável, deve respeitar os fatores ambiental, cultural, econômico e social, permitindo que ele seja instrumento de geração de divisas, ampliação de mão-de-obra, preservação e divulgação da cultura local e preservação do meio ambiente natural. Desta maneira, a atividade turística mostra-se um instrumento de divulgação e conservação do patrimônio dos povos, sendo capaz de gerar o desenvolvimento regional e melhoria da qualidade de vida das populações locais.

Outro autor que aborda a economia do turismo e as necessidades do planejamento da atividade para que ocorra o desenvolvimento regional é Rabahy (2003, p. 74), que ressalta que:

A questão da importância do turismo no desenvolvimento regional se traduz na análise da planificação econômica do setor, preconizada para obter uma distribuição espacial mais eficiente e justa dos recursos e atividades econômicas. Nesse sentido, está também intimamente associada à questão do efeito de distribuição de renda provocado pela atividade turística.

Carvalho (2006, p. 92) entende que a economia do turismo deve compreender o turismo sustentável relacionando desenvolvimento regional, comportamento das pessoas e preservação do meio ambiente. Desta maneira considera que:

Na produção turística, em decorrência da sua própria natureza, um outro fator de produção tem papel relevante: é o serviço de recepção, que também podemos chamar de acolhida. Não é um fator em forma material ou concreta; na realidade, é abstrato, mas perfeitamente avaliável

economicamente. É derivado da atmosfera que circunda a oferta de um produto turístico e é representado pela gentileza e deferência existentes não só na recepção e no atendimento dos visitantes, mas também na estrutura e apresentação do ambiente com o qual o visitante vai construir.

Para tanto, a atividade turística deve ser implementada através de um sistema de planejamento que possibilite ações baseadas no princípio da sustentabilidade, tanto para o turismo em áreas naturais como para o turismo em áreas urbanas. O planejamento do turismo deve considerar o desenvolvimento regional, proporcionando a melhoria da qualidade de vida da população, porém sem descaracterizar os aspectos culturais e levando em consideração os impactos provocados pela atividade.

A atividade turística sofreu, nos últimos tempos, profundas transformações, que levaram à melhoria das instalações turísticas e à maior profissionalização do mercado. Estas transformações também estão aliadas à grande competitividade que existe atualmente entre as localidades turísticas. Devido às modificações do mercado e à competitividade cada vez mais acirrada, o turismo tem se modernizado com o intuito de atender à crescente procura por bens e serviços do setor.

Considerando estes fatores, os destinos turísticos apresentam uma readequação contínua na melhoria de suas estruturas para o atendimento aos visitantes e turistas que pode ser percebida no grande número de opções de lazer, entretenimento e serviços e na infra-estrutura turística e de apoio ao turismo.

A atividade turística implica deslocamento geográfico que leva a um movimento voluntário de pessoas e possibilita o contato com culturas diferentes. Para Brunhes e Vallaus (apud CASCUDO, 2004, p. 371), “nós somos poderosos agentes geográficos porque somos seres comedores”.

A alimentação torna-se elemento fundamental quando as pessoas estão em deslocamento. Os contrastes entre o que o visitante está acostumado a consumir como alimento e o que espera encontrar podem também ser um fator de diferenciação cultural entre os povos e ser utilizado para o turismo, pois os indicadores gustativos afirmam uma identidade alimentar e podem determinar vigorosamente o pertence a um território determinado (ÁLVAREZ, 2002, p. 14).

Para a atividade turística, a alimentação apresenta-se como serviço essencial, oportunizando a reposição dos nutrientes necessários àqueles que estão em deslocamento ou fora de seu habitat. É considerada como complementação da oferta turística e compõe os diversos serviços oferecidos ao turista. Mas a

alimentação em viagens turísticas pode ir além dos fatores de infra-estrutura da oferta, pois, quando utilizada por suas características peculiares de identidade com a população local, passa a representar a cultura e torna-se atrativo turístico.

A alimentação torna-se então, parte da experiência turística. Ao saborear um prato diferente, o turista depara-se com as manifestações da cultura local representada pelo prato servido. Entra em contato com os saberes e sabores, as cores apresentadas, os ingredientes, temperos e modos de preparo, aliados ao contexto histórico em que o prato surgiu (e permaneceu) naquela cultura. Estes fatores transmitem a identidade da população local através da degustação da gastronomia regional.

O consumo de um item gastronômico passa a relacionar-se ao ambiente visitado. Isto é o que diferencia o turismo gastronômico do setor convencional de alimentos e bebidas. Embora esteja interligado, obrigatoriamente, à localidade onde o prato típico é apresentado ao turista, tem, como diferencial, a constante busca de relações com a história da população e com a atividade turística como um todo.

A identificação étnica da gastronomia de um povo é representada por sua cultura através dos símbolos criados na produção, armazenamento, preparo e serviço dos pratos habituais e dos rituais em que são consumidos os alimentos que fazem parte da cultura.

Esta análise permite identificar os grupos sociais pelas características da gastronomia local que são apresentadas para o turista, o qual compartilha elementos da cultura que representam a identidade regional.

A busca por experiências culturais, sejam elas estéticas, intelectuais, emocionais ou psicológicas, possibilita a interação entre turistas e visitados. E essa inter-relação é parte integrante do turismo cultural. Desse modo;

O turismo cultural engloba todos os aspectos das viagens pelos quais o turista conhece a vida e o pensamento da comunidade receptora. Por isso o turismo se apresenta como uma ferramenta importante para promover as relações culturais e a cooperação internacional. De outro lado, estimular os fatores culturais dentro de uma localidade é um meio de fomentar recursos para atrair visitantes. O turismo pode ser estimulado não só como um meio de conhecimento, mas também como uma forma de transmitir uma imagem favorável ao visitante (IGNARRA, 1999, p. 119).

Essa modalidade de turismo apresenta-se de modo diversificado com relação à perspectiva da comunidade receptora e seu patrimônio. O turista que busca o patrimônio cultural procura observar a realidade local na profundidade em

que é transmitida a informação, entendendo a forma e causa dos elementos mostrados, o conjunto, o todo, ou mesmo os detalhes que são passados no momento da atividade turística.

O turismo cultural também pode ser um instrumento de valorização da identidade local, uma vez que as pessoas se reconhecem em seus patrimônios naturais e culturais, ações, folclore e na cultura de forma geral. Para Ciselli (2002, p. 139):

O que um grupo conserva de sua identidade, ainda que seus membros interajam com outros, nos oferece normas para determinar a pertença do grupo e dos meios utilizados para indicar pertencimento ou exclusão. A identificação de outra pessoa como membro do mesmo grupo étnico remete a uma participação de critérios de valorização e de juízo.

O reconhecimento pelas pessoas do grupo pode também ser determinado em função das atividades turísticas, segundo as quais pertencer ao grupo pode ser um sinal de valorização da cultura que está sendo transmitida ao visitante.

O turismo cultural (DIAS, 2006) apresenta como principal motivação o conhecimento de uma população diferente, seja por meio de suas obras materiais ou de suas manifestações imateriais, na qual o turista experimente e conheça o exótico e até mesmo perceba as semelhanças que existem entre aquela localidade e sua realidade.

Nesse sentido, é fundamental que o turismo seja trabalhado considerando os aspectos de sustentabilidade para diminuição dos impactos causados nas trocas entre os grupos sociais. Ruschmann (1997) defende o respeito com o modo de vida das populações receptoras de turismo, bem como o aproveitamento turístico das manifestações culturais de forma responsável, minimizando-se os impactos causados pelo turismo, porém, possibilitando sua utilização também como um fator de desenvolvimento econômico.

Para Dias (2006), o turismo cultural pode tanto ser uma ferramenta para proporcionar o desenvolvimento econômico, como também um caminho para a preservação da herança cultural. Este equilíbrio deve ser respeitado considerando que:

A existência de todo grupo social pressupõe a obtenção de um equilíbrio relativo entre as suas necessidades e os recursos do meio físico, requerendo, da parte do grupo, soluções mais ou menos adequadas e completas, das quais depende a eficácia e a própria natureza daquele

equilíbrio. As soluções, por sua vez, dependem da quantidade e qualidade das necessidades a serem satisfeitas. (CÂNDIDO, 2003, p. 29).

O turismo cultural pode ser identificado pelo contraste de identidades que são representadas através das diferenças que existem entre elas. As identidades surgem por oposição: aquilo que o visitante consome como alimento e aquilo que é costume local, cultura alimentar ou mesmo folclore passa a ser oferecido para que seja conhecido e visualizado como algo exótico.

A análise da obra de Cascudo (2004) contribui neste sentido, pois permite identificar a alimentação como manifestação folclórica. Aborda questões importantes sobre sua dinâmica, demonstrando que o folclore representa as tradições de uma comunidade. “O alimento representa o povo que o consome numa imagem imediata e perceptiva. Dá a impressão pura e viva do temperamento e maneira de viver, de conquistar os víveres, de transformar o ato de nutrição numa cerimônia indispensável de convívio humano” (CASCUDO, 2004, p. 378).

O uso turístico da alimentação pode também contribuir para que o patrimônio gastronômico permaneça como uma cultura viva, que integra as ações da comunidade e fortalece sua identidade em relação à do visitante. Seus traços ainda estão na sociedade e em suas relações apresentando pequenas alterações, porém em sua essência mantêm suas características, as quais vinculam a comunidade local à sua identidade regional.

O turismo gastronômico acaba sendo componente representativo da imagem das localidades. Considerando-se o papel da mídia e do marketing é possível compreender que a gastronomia das localidades turísticas exerce forte influência como fator diferenciador das localidades.

Conforme Gândara et Al. (2009, p. 181) o turismo gastronômico é

Uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade. O turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronômicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos.

A diversidade de sabores pode ser utilizada considerando-se as diversas paisagens da produção de alimentos e também do produto final entendendo o marketing sob o aspecto de que “a paisagem cultural é um produto complexo e característico

da interação complicada entre uma determinada comunidade humana, abrangendo certas preferências e potenciais culturais, e um conjunto particular de circunstâncias naturais. É uma herança de um longo período de evolução natural e de muitas gerações de esforço humano.” (Corrêa e Rosendahl, 2005, p. 36)

Apesar de existir uma impactação entre as culturas do turista e dos povos receptores, ainda assim pode-se classificar o turismo cultural como uma modalidade que “de acordo com a Organização Mundial do Turismo, [...] seria caracterizado pela procura por estudos, cultura, artes cênicas, festivais, monumentos, sítios históricos ou arqueológicos, manifestações folclóricas ou peregrinações” (BARRETO, 2002, p. 20).

A alimentação pode também ser compreendida no contexto do turismo cultural, uma vez que, para muitos turistas, um dos atrativos da viagem é a experiência gastronômica que cada localidade oferece. “Pensar a relação turismo e alimentação permite analisar uma das mais interessantes dinâmicas de utilização do patrimônio gastronômico na atualidade” (MORAIS, GIMENES, 2007, p. 22). A degustação de um prato típico pode ser um exemplo da interação entre o turista e a cultura local, interação essa que possibilita ao visitante conhecer as motivações que levaram à preservação do prato; o contexto histórico em que este surgiu e que elementos proporcionam o prazer na degustação da iguaria. Este entendimento busca a compreensão de atrativo turístico considerando-se que:

O atrativo é o elemento que desencadeia o processo turístico. Qualquer ativo, recurso ou elemento territorial, patrimonial infra-estrutural ou de qualquer outra índole apresentado em seu estado natural com maior ou menor grau de tangibilidade, que aparece em um território determinado, convenientemente tratado e agrupado em uma série de elementos é capaz de se por a serviço da satisfação turística (VALLS, 2004, p. 30).

O turismo gastronômico, portanto, pode ser compreendido como modalidade do turismo cultural, que permite conhecer os hábitos e a maneira de viver da comunidade visitada, através das suas representações gastronômicas. A gastronomia é incorporada a novos produtos turísticos e permite que se conheça a cultura local por meio de sensações e experiências vivenciadas na degustação dos pratos típicos e regionais. Para Ruschmann (1997, p. 85), o turismo gastronômico:

É aquele no qual a motivação principal do turista é a alimentação. Essa modalidade de turismo é incapaz de gerar seu próprio fluxo, no entanto, tem em si a possibilidade de agregar valor à visitação de uma localidade, por

oferecer ao turista a possibilidade de viver uma experiência que a aproxima da população visitada (RUSCHMANN, 1997, p. 85).

Schlüter (2003, p. 29) afirma que o turismo gastronômico:

Rara vez sea el agente motivador principal de um desplazamiento turístico, se recurre por lo general a la creación de rutas temáticas y culturales que permiten integrar en um producto elementos que individualmente no alcanzan interes suficiente ou cuentan com ciertas dificultades de promoción o comercialización haciendo posible um producto final de mayor valor que la suma de las partes e incrementando así sus beneficios económicos y sociales.⁴

Neste trabalho, considera-se que o turismo gastronômico, em algumas localidades, pode ser motivador de fluxos. Para tanto, apoia-se no exemplo do município de Morretes no Paraná, cujo fluxo turístico, em grande parte, se deve ao barreado, prato típico servido no município, o que é de grande relevância para a atividade turística na cidade.

O turismo gastronômico nem sempre é motivador de fluxo turístico por si só. Sendo assim, o turismo gastronômico pode contribuir para a geração de novos nichos de mercado que sejam complementares à oferta turística principal, o que, por questões de peculiaridade, pode atrair uma demanda específica como as rotas gastronômicas. As festas de colheitas são exemplos disso, pois são manifestações gastronômicas regionais ou mesmo especialidades culinárias de uma região, que são capazes de gerar certo fluxo turístico complementando a atividade turística local. Na análise de Valls (2004, p. 30):

O produto turístico seleciona alguns dos atrativos existentes em um território, os põe em valor e acrescenta os elementos necessários para converter em um amalgama de componentes tangíveis e intangíveis que geram utilidades ou benefícios aos consumidores em forma de experiências concretas.

O turismo também pode ser considerado uma forma de experiência, uma inter-relação dialética em constante evolução. “Ao saborear a cozinha local o visitante encontra as manifestações da cultura, no que se refere, ao respeito aos saberes e sabores exclusivos do lugar. O diferente se volta ao original, encantador e a identidade local se fortalece” (SANTOS, 2007, p. 239).

⁴ Raras vezes, seja agente motivador de uma viagem turística, se recorre em geral à criação de rotas temáticas e culturais que permitem integrar em um produto elementos que individualmente não alcançam interesse suficiente ou contam com certas dificuldades de promoção ou comercialização fazendo possível que um produto final tenha maior valor que a soma das partes e incrementando assim seus benefícios econômicos e sociais.

A gastronomia faz parte do diferencial das comunidades receptoras podendo ser utilizada pela atividade turística, desde que planejada e operacionalizada. A degustação de um prato típico ou regional permite uma integração entre o turista e a comunidade receptora, possibilitando, além de conhecer seus aspectos, vivenciar uma experiência que ocorre através do conhecimento da origem e significado do prato para a comunidade local, na visualização da iguaria servida e na apreciação do sabor do prato degustado. Assim, há uma interação profunda entre as culturas do visitante e da comunidade receptora.

O uso turístico do patrimônio imaterial dos povos deve ser respeitado para que suas características não se percam em função da fragilidade de sua essência ou de questões comerciais. Para Schlüter (2003), o patrimônio intangível pertence a cada pessoa, já que é portadora do patrimônio de sua comunidade. Mas também é extremamente frágil devido às trocas naturais de uma sociedade e sua inter-relação com o turista. Além disso, a autora complementa que os meios de comunicação têm contribuído para que ocorra uma homogeneização da cultura, que passa a ser a dos países industrializados em detrimento dos hábitos locais.

Para que o patrimônio possa ser preservado, o turismo deve ser pensado no contexto local, adaptando as ações à localidade onde se insere. Na sociedade atual a atividade turística torna-se um fenômeno global em suas trocas e inter-relações. Porém, para que ocorra, devem ser ressaltadas as diferenças entre as localidades, tanto em termos de paisagens, patrimônio natural, quanto em relação às diferenças culturais que existem entre o visitante e o visitado.

O turismo gastronômico também é capaz de produzir efeitos positivos, dentre os quais podem-se citar os seguintes: proporcionar maior atratividade para turistas e visitantes; complementar a oferta turística local; atrair novos investimentos para a localidade onde se desenvolve o turismo gastronômico; contribuir para o aumento da geração de empregos e da arrecadação de impostos; ser fonte de divulgação da cultura local; ocasionar aumento na circulação do conhecimento técnico; contribuir para a formação de uma imagem positiva para a localidade e região, possibilitando resgatar ou manter a cultura local, divulgando-a através das atividades turísticas (MASCARENHAS, 2005).

O turismo é um fenômeno que promove mudanças nas localidades onde ocorre. Assim como as mudanças econômicas e as alterações no espaço geográfico,

ele também pode modificar o modo de vida das populações envolvidas com a atividade turística. A preservação do modo de vida das populações receptoras de turismo, que envolve também seus saberes, ou seja, seu patrimônio imaterial, deve ocorrer através de ações de planejamento do turismo que proporcionem sua utilização, respeitando-se os limites de sustentabilidade que garantam o desenvolvimento regional.

A alimentação faz parte desta modalidade de turismo cultural, porque é parte integrante do patrimônio imaterial dos povos. O ato de alimentar-se em viagens turísticas representa a interação entre os povos e suas culturas e é percebido também pela questão da sociabilidade na apresentação do prato por parte da comunidade receptora e de sua degustação, por parte do turista.

Considerando que a abordagem adotada é a geográfica e, conforme exposto anteriormente, este tipo de abordagem prevê o estudo tanto da oferta turística em sua constituição de produto turístico como também prevê a análise da comunidade e de como esta percebe as ações do turismo e a interação entre ela e o turista, entende-se que é necessário, além da análise da alimentação como patrimônio e sua utilização para o turismo, entender a percepção e as formas de consumo do turista.

Kivella e Crofts (2006)⁵ propõem a existência de diferentes tipos de consumidores da gastronomia em viagens turísticas. São apresentados quatro modelos: 1º. Modelo – os turistas que procuram o que a comunidade local consome, frequentando os mesmos estabelecimentos dos residentes. Estes turistas procuram respeitar as tradições e evitam restaurantes caros não só pelo preço, mas também pelos serviços e decoração sofisticados. Buscam visitar fazendas, participar de colheitas e de aulas de culinária durante a experiência turística. 2º modelo – este grupo, apresentado pelos autores, vê a culinária como uma experiência gourmet, procurando locais sofisticados. São considerados apreciadores da boa comida, veem a gastronomia como grande oportunidade de viagem e acabam decidindo o destino em função das opções de gastronomia.

⁵ Este estudo discute a influência da gastronomia na experiência turística. Desenvolvido por Jaks Kivela e John Crofts, mostra a análise de Hong Kong enquanto experiência turística. Foi apresentado pelo Journal of Hospitality & Tourism Research, em 2006. Disponível em <http://jht.sagepub.com/CGI/content/abstract/30/3/354>.

Um terceiro modelo é reconhecido pela busca da diversão. Procuram consumir itens com os quais já estão familiarizados e veem com antipatia comidas exóticas. Procuram estabelecimentos de cadeias internacionais. Para eles, a questão principal é a empresa. Para este grupo, a alimentação é vista como uma excelente forma de desfrutar do encontro com amigos e de fazer novas amizades.

Por fim, os autores apresentam o último grupo, o dos que veem a gastronomia de recreio: o tipo conservador. Levam os ingredientes para o preparo das refeições durante as viagens turísticas e, geralmente, ficam poucos dias fora do domicílio. Neste segmento, os turistas hospedam-se em pousadas e alojamentos, locais que permitem o preparo das refeições enquanto praticam a atividade turística.

Este estudo leva à reflexão de como as diversas segmentações buscam a gastronomia durante as viagens turísticas. Há grupos que consideram a gastronomia como elemento de relevância em destinos turísticos, já outros a percebem apenas como satisfação das necessidades biológicas de alimentação.

Pode-se considerar que a alimentação é um fator que influencia a viagem e é capaz de gerar demanda de curto prazo, influenciar a escolha do destino turístico ou mesmo representar um mercado distinto no segmento global de visitantes.

É certo que para todos os grupos analisados no estudo apresentado, a alimentação durante as viagens turísticas deve ser oferecida dentro dos padrões higiênico-sanitários no que se refere à produção e serviço e dentro dos padrões de qualidade percebida para cada segmento da demanda turística que é oferecida como gastronomia regional. Também seus referenciais relativos ao patrimônio e às características simbólicas devem estar de acordo para que o consumo da culinária local se transforme em uma experiência positiva durante seu consumo.

Atualmente, as receitas, técnicas culinárias e os modos de fazer estão sendo preservados, tanto pelo poder público como por ações de entidades privadas no sentido de que as heranças da gastronomia sejam transmitidas através das gerações. Isto se comprova através das ações de preservação desenvolvidas por museus que trabalham com a gastronomia regional ou típica e também pelo registro dos bens imateriais através de decretos.

Atualmente, no mercado mundial de viagens e turismo, diversos destinos já estão se consolidando em função de sua gastronomia, a exemplo de Melbourne,

Lion e Munique. Nessas cidades, a culinária é a principal atração turística (KIVELA, CROTTS, 2006).

A utilização da gastronomia por parte da atividade turística deve possibilitar o uso da diversidade alimentar que os povos possuem, esta é uma das principais características da composição de refeições no Brasil.

A contraposição entre os produtos disponíveis na natureza da região visitada e a industrialização (que pode também contribuir para que os pratos regionais possam ter maior durabilidade e até mesmo ser levados como recordação da experiência vivenciada), aliadas à modernidade das técnicas de conservação e às normas higiênico-sanitárias, à preservação dos aspectos tradicionais de preparo, ao consumo dos alimentos e ao uso da gastronomia nas atividades turísticas podem também ser capazes de contribuir para o desenvolvimento regional, uma vez que possibilitam o desenvolvimento da atividade econômica, geração de empregos e, quando bem utilizadas, proporcionam a manutenção da cultura local.

A diversidade cultural brasileira pode ser percebida através de inúmeras formas de expressão. Dentre elas, tem-se a culinária das várias regiões do país, cada uma com seus aspectos particulares fruto de influências étnicas, cores, aromas e sabores que acabam por criar um patrimônio gastronômico capaz de despertar o interesse de pessoas que vão em busca desses sabores diferenciados. Existe, portanto, um amplo campo de atividades que podem ser desenvolvidas dentro do turismo gastronômico, que pode complementar a atividade turística e agregar valor a essa atividade, servindo com um atrativo a mais da localidade onde se desenvolve.

O turismo gastronômico surgiu como modalidade na França. Analisando-o em seu contexto histórico, percebe-se que o interesse no turismo gastronômico surgiu, segundo Csergo (1998, p. 817), a partir de 1920, “quando ocorre um movimento contrário à cozinha urbana das grandes cidades”. Desde esta época, tida como a de uma culinária artificial e sem sabor, tenta-se resgatar e valorizar as culinárias regionais, com o auxílio do turismo automotivo. Desde então, ocorreu uma busca pelas cozinhas regionais, que se tornaram motivações de viagem. Surgiram daí os clubes de viagem para amantes da boa comida, que gostavam de percorrer as estradas, em busca de restaurantes das províncias, que tinham conseguido conservar as boas tradições da cozinha francesa.

A alimentação em viagens turísticas representa muito na determinação do destino e, muitas vezes, passa a representar a imagem da localidade. A comida regional torna-se um ícone porque representando a comunidade, sua cultura e seu patrimônio. Percebe-se que a gastronomia muitas vezes é utilizada nas campanhas turísticas como algo que se complementa tanto no que é oferecido quanto à qualidade dos serviços e da hospitalidade de uma localidade.

Seja em refeições tradicionais, em festas ou no consumo de pratos típicos, a gastronomia de uma localidade é capaz de motivar, juntamente com outros atrativos turísticos, o deslocamento de pessoas. Neste caso, as festas são motivações em que a gastronomia mostra-se um atrativo capaz de gerar fluxo para a atividade turística. As festas de colheita, específicas de algum produto, são exemplos. Podem-se citar a Festa da Uva de Caxias do Sul, no Rio Grande do Sul, as diversas festas da uva realizadas no interior do Paraná, festas que estão vinculadas à colheita de frutas, como a da Maçã, em Porto União, ou do pêssego, em Irati.

Dentre as festas tradicionais, estão a de São João em todo o Brasil, que ocorrem nos meses de junho e julho, festas estas que têm uma culinária típica para cada região. A Festa do Pinhão, em Lages, ou mesmo as festas de outubro, em Santa Catarina, que atraem pela degustação do chopp, em Blumenau, na Oktoberfest e pelas comidas típicas, como a Marejada, em Itajaí.

Lunar (2008, p. 63), ao abordar o consumo da Arepa de Vieja, um doce típico venezuelano vinculado a religiosidade e a festas religiosas, aponta que:

Um dos elementos que conformam este sistema são os atrativos, os quais são considerados elementos motivadores que geram um processo de atração dos turistas para acercar-se dos destinos que desejam visitar. A gastronomia é um desses elementos, mas ainda, é um bem distintivo do patrimônio cultural de um povo, está ligada a uma manifestação religiosa em um espaço geográfico determinado.

Apesar de serem poucos, já é possível identificar a existência de alguns roteiros de turismo gastronômico no Brasil. Pinto (2005, p. 5) afirma que:

No Brasil, o turismo gastronômico ainda engatinha. Raras são as cidades ou regiões que se preocupam em fazer da gastronomia uma referência para atrair turistas. Gastronomia é cultura, é história e, por isso, é turismo. E o Brasil tem uma diversidade gastronômica tão rica que são várias as cidades ou regiões que têm todas as condições para atrair turistas com base nas suas produções gastronômicas.

O turismo gastronômico tem transformado a cidade Mineira de Lagoa Dourada, que se localiza entre as cidades de São João Del Rey e Tiradentes e é caminho de inúmeros turistas. Em função dessa condição de cidade de passagem, o município, percebendo que uma tradicional receita vinha despertando interesse das pessoas que passavam pelo município, iniciou uma concorrência com outros estabelecimentos comerciais que vendem rocambole para consumo no local e também dispõem de embalagens para viagem para quem quer presentear ou levar para consumir em outra localidade. Como a atividade prosperou, os estabelecimentos passaram a investir na divulgação de seus estabelecimentos, e atualmente é possível avistar os *out doors* quilômetros antes de chegar à cidade, despertando o interesse pelo consumo da iguaria. Esta é uma constatação de que a alimentação pode estar vinculada à atividade turística de forma a transformar o território e possibilitar novas maneiras de desenvolvimento.

Outra maneira de conhecer a riqueza alimentar é através da visita aos mercados municipais de diversas cidades no Brasil. Citam-se aqui, como exemplos, o mercado municipal de Porto Alegre; o de Curitiba e também o de Belo Horizonte, nos quais é possível conhecer os produtos regionais e também saborear pratos realizados com produtos locais.

Considerando que este trabalho utiliza a abordagem geográfica, é possível perceber a co-relação entre o espaço vivido pelo indivíduo e as possibilidades de uso turístico das áreas com potencial. No Brasil, tem se destacado o enoturismo como modalidade do turismo cultural que permite o uso da paisagem e está vinculado ao turismo gastronômico.

As regiões vinícolas no Rio Grande do Sul vêm, nos últimos anos, desenvolvendo o turismo gastronômico em toda sua extensão, que compreende a observação dos vinhedos para que o turista possa conhecer o cultivo da uva, às áreas de produção do vinho. Degusta-se vinho ou, na época da colheita, algumas vinícolas permitem que o visitante possa colher uvas após a realização de um curso explicativo.

A atividade turística, nessas regiões, apresenta-se como um produto que permite utilizar novas percepções de um atividade econômica (a viticultura) já consolidada. Permite ampliar as possibilidades, permitindo novos olhares em relação à produção agrícola e contribui para o desenvolvimento de outros segmentos como

a hospedagem, o lazer, dentre outros. Sendo assim, o turismo pode ser visto como uma atividade que utiliza a paisagem agrícola, tanto na contemplação, como também na geração de outros produtos, considerando a gastronomia regional e a produção local.

O turismo gastronômico passa, portanto, a ser compreendido por todo o contexto envolvido na produção, transformação e no serviço da alimentação típica, não somente no consumo dos pratos regionais. Pode ser operacionalizado com roteiros a partir dos quais seja possível visitar as áreas de produção, acompanhar o processo de transformação da matéria-prima no produto final, conversar com quem faz a culinária local, experimentar no local de origem e, além disso, levar o produto para casa quando possível.

A ligação da produção alimentar típica de uma localidade está diretamente relacionada à produção do território e sua transformação. Muitas vezes, pode vincular-se a outras atividades econômicas como o comércio de artesanato. Nesse caso, o visitante pode também levar de recordação os produtos que estão vinculados à questão alimentar como panelas, utensílios de cozinha ou mesmo objetos de decoração que se relacionam à alimentação típica de uma localidade. O turismo gastronômico deve envolver toda esta gama de atividades.

As receitas tradicionais devem ser resgatadas pela atividade turística para que sejam utilizadas comercialmente, mostrando a cultura do local visitado ao turista. Porém, para que esses sabores dos pratos regionais possam ser utilizados é necessário que as características de individualidade de cada região não se percam no tempo. Portanto, analisando as transformações nos costumes alimentares da modernidade é necessário contextualizar uma série de informações e discussões apresentadas a seguir.

Na contramão da tendência para a padronização alimentar, se destacam alguns elementos de valorização do regional como as certificações de origem de produtos, que proporcionam maior valor aos que possuem selos de qualidade e originalidade. São estes produtos regionais que a atividade turística utiliza para mostrar, não somente o prato elaborado para degustação, mas todo o processo, desde o plantio e colheita até a apreciação de sabores exóticos ou regionais conseguidos com produtos locais. Esta modalidade é denominada de turismo gastronômico.

Outra categorização da gastronomia quando utilizada para o turismo aponta as questões de desenvolvimento do setor. Sendo assim, o setor de alimentos e bebidas, assim como a atividade turística vem apresentado um contínuo crescimento nos últimos anos. A análise de Campos (2005, p. 97) demonstra que:

o mundo de alimentos e bebidas deve ter crescido, entre 1995 e 2005, cerca de 80% em termos de oferta de produtos e serviços, graças principalmente ao aumento significativo do setor de serviços em todo o planeta, causado pela grande concentração das populações em áreas urbanas.

Desta forma, a alimentação em viagens turísticas passa a ser vista além da questão nutricional, sendo percebida como imagem da localidade em seu fator cultural na oferta de produtos típicos e na qualidade dos serviços, funcionando também como consumo alimentar simbólico no que se refere às questões sociais e de status e na hospitalidade de quem oferece o alimento.

Os modos de ser de quem oferece o produto e o serviço são percebidos durante a degustação do alimento indicando a história, a memória, a cultura, ou mesmo, a religião. A oferta e a qualidade dos serviços oferecidos ao turista mostram-se como uma questão cultural que demonstra sua forma de receber, sua hospitalidade.

Ao consumir um produto o cliente deve ser previamente orientado sobre os padrões que serão ofertados e das escolhas para que possa definir-se quanto ao produto a ser escolhido. Assim sendo, tanto a oferta quanto o público estarão adequados para que a gastronomia atue como instrumento de hospitalidade e imagem da localidade, sendo percebida como parte integrante da atividade turística.

Através destes exemplos é possível constatar que o desenvolvimento de roteiros baseados na culinária local, pode sim se conformar no desenvolvimento do turismo gastronômico e, por consequência, esta modalidade de turismo pode agregar valor à atividade, permitindo movimentar a economia de pequenos produtores e de redes de hospitalidade. Para tanto é necessário o envolvimento da comunidade juntamente com o poder público organizando políticas sustentáveis para o desenvolvimento regional de forma que possam manter e mostrar a cultura e as histórias locais.

A cozinha passa a ser percebida como uma forma de saberes e fazeres que pode atrair o turista para uma localidade, ou mesmo aumentar sua permanência e

agregar valor ao turismo. Desta maneira, a culinária de um povo passa a ser percebida em sua amplitude gastronômica permitindo sua divulgação por suas cores, cheiros, sabores, sendo estruturada como um segmento do turismo que envolve desde o agronegócio, a comercialização de produtos in natura e industrializados, o artesanato da localidade e até o serviço prestado em uma empresa de restauração, mostrando, assim, as características locais e a diversidade cultural encontrada no país.

4. QUALIDADE E COMPETITIVIDADE DOS DESTINOS TURÍSTICOS

Qualidade em destinos turísticos, para Gândara (2004), é o processo que leva à satisfação das necessidades e desejos razoáveis de visitantes e visitados. A qualidade, conforme o autor, é o instrumento mais adequado para fidelizar clientes satisfeitos. Desta forma, percebemos que a análise de gastronomia com relação ao turismo perpassa categorias que vão além das necessidades básicas como, por exemplo, a da fome durante o período de viagem. O paladar é uma das características que devem ser levadas em consideração, assim como a questão nutricional e estética, a adequação aos hábitos alimentares do comensal com relação à iguaria que se apresenta como algo exótico e também às características organolépticas do alimento servido pelo anfitrião.

Um alimento diferente, oferecido por uma comunidade visitada, pode apetecer ou não o visitante. Há que se analisar a adequação da iguaria ao costume e padrão alimentar do turista, pois caso não esteja de acordo com as normas sanitárias, ou esteja muito distante dos hábitos alimentares do visitante, pode causar mal-estar ou reações alérgicas.

A percepção da qualidade, nas atividades turísticas, é associada não somente a produtos e serviços, mas também ao modo como as pessoas trabalham, como os sistemas e procedimentos são abordados e como os equipamentos e máquinas são operados. É um processo contínuo, sendo que não se percebe seu início ou seu fim, é um conjunto de procedimentos e ideias que tornam os produtos ou serviços mais atraentes e com maior competitividade frente à concorrência.

Competitividade pode ser compreendida pela análise de Vignatti (2008, p. 114) para quem a

competitividade do destino turístico é a capacidade que um destino turístico tem para concorrer com outros destinos do mundo, gerando um nível de renda superior à média e mantendo essa situação a longo prazo, com o mínimo custo social e ambiental possível.

Considerando Gonzáles e Mendieta (2009, p. 126) um destino turístico competitivo “é aquele que satisfaz a demanda e mantém um fluxo de comunicação e colaboração entre os distintos atores que intervêm no destino: empresários locais, população e governo”. Seguindo um raciocínio o autor aponta a necessidade de trabalhar conforme os princípios da sustentabilidade obtendo os benefícios desejados, coordenando atividades entre os atores envolvidos para garantir a qualidade dos serviços turísticos.

Pode-se dizer que a concorrência é um dos elementos que faz com que as empresas necessitem estar constantemente em processo de melhoria. A alta competitividade entre as localidades turísticas torna-se um fator de evolução constante e busca contínua por padrões de qualidade em destinos turísticos.

A influência mais importante da qualidade na competitividade de um destino turístico é a capacidade de satisfazer as demandas de qualidade de um turista com um perfil cada vez mais experimentado e com maiores exigências com relação à qualidade dos produtos turísticos, possibilitando a fidelização do mesmo (GÂNDARA, 2008, p. 05).

Assim, os destinos que querem ser reconhecidos por seu padrão de qualidade estão, cada vez mais, em busca da excelência no atendimento ao público a que se destinam, procurando oferecer um serviço completo em conformidade com o padrão de qualidade de seus clientes reais ou potenciais.

É importante ressaltar que a qualidade deve estar relacionada ao consumidor, ou seja, ao que o turista espera do serviço prestado.

Os destinos turísticos devem, enfim, oferecer um serviço capaz de proporcionar satisfação ao turista, possibilitando a hospitalidade, ou seja, fazendo com que se sintam bem acolhidos e que os produtos e serviços atendam com padrão superior às expectativas iniciais na escolha do pacote oferecido. Campos (1999, p. 2) reforça este entendimento considerando que “um serviço de qualidade é aquele que atende perfeitamente, de forma confiável, de forma acessível, de forma segura e no tempo certo as necessidades do cliente”. A competitividade turística desenvolve-se em áreas geográficas onde concentram-se os destinos. Deve ser considerada como a capacidade de alcançar objetivos dentro de uma via superior e

sustentável acima do nível de referência do setor (GÂNDARA, 2008). A competitividade com relação à atividade turística depende da capacidade de inovação e renovação constantes na melhoria da qualidade perante usuários (ou seja, turistas) e competidores (outros destinos). Mas também está atrelada à competição cooperada, vista como uma forma de especialização dos destinos turísticos e de se diferenciar perante os demais destinos competitivos.

Para um destino turístico estar de acordo com o padrão de qualidade esperado pelo consumidor é necessário definir quais produtos serão oferecidos ao consumidor, qual a segmentação de mercado se pretende buscar, detectando o perfil do cliente, o investimento necessário, calculando o retorno esperado e visando formatar os produtos à realidade do mercado e dos clientes.

O padrão de qualidade oferecido ao turista também dependerá de fatores endógenos e exógenos. A formatação de destinos turísticos de qualidade deve articular os seguintes atores: a iniciativa privada; o poder público; as empresas de capital misto; a comunidade local e o turista.

Nesta visão, todos os elementos que compõem a oferta turística devem trabalhar para que o destino seja percebido como um destino de qualidade. Maximiliano (2000, p. 186) entende que “qualidade significa o melhor que se pode fazer, o padrão mais elevado de desempenho em qualquer campo de atuação”.

Porém, deve-se considerar que a qualidade, quando percebida pelo consumidor, pode também estar relacionada com algo subjetivo, portanto, a compreensão da qualidade deve ser considerada entendendo que o turista nem sempre tem uma visão total do destino ou mesmo do fenômeno turístico. O turista perceberá a qualidade no momento do consumo, entendendo o destino turístico de acordo com a parcialidade de produtos e serviços que consumiu em um determinado período de tempo.

A qualidade deve ser analisada de maneira global pelo consumidor entendendo que:

A percepção da qualidade dos destinos turísticos pelos atores que compõem a referida qualidade deve ser considerada como um importante instrumento de controle, já que existe uma estreita relação entre o que se recebe e o que se percebe, por ele é mais importante ter presente e atuar nos distintos tipos de qualidade: a objetiva, a subjetiva, a esperada, a subministrada e a percebida (GÂNDARA, 2008, p. a).

A formatação da qualidade nos destinos turísticos deve visar à melhoria contínua, pois a qualidade deve ser um processo constante que acompanhe a evolução tecnológica, as mudanças de mercado e as tendências do consumidor a que se destina o produto turístico. Pode-se dizer que a compreensão da qualidade dos destinos turísticos está relacionada à conformação da imagem e ao grau de competitividade em relação a outros destinos com produtos turísticos similares.

Entende-se que a qualidade deve ser avaliada tanto para os atrativos e infraestrutura como para produtos e serviços turísticos. A compreensão da qualidade, por parte do turista, se dá por uma visão global, abrangendo todos os serviços e produtos oferecidos durante sua estada. Caso um destes itens não esteja em conformidade com a qualidade desejada, isso se refletirá na visão do produto turístico que, conseqüentemente, terá uma qualidade percebida como inferior em relação à desejada. É necessário ressaltar que o consumidor de um produto turístico já chega ao destino com um ponto de vista prévio, ou seja, com uma expectativa em relação ao produto que irá consumir. É fundamental que o destino atenda o consumidor suprimindo suas necessidades e atenda suas expectativas e desejos razoáveis.

Sendo assim, busca-se o apoio de Almeida et al (2006), pois a qualidade é um dos fatores chave da competitividade no setor turístico. A qualidade para o autor (p. 71) “supõem uma filosofia e estratégia competitiva, a qual integra um conjunto de instrumentos que permitem produzir, de uma forma eficiente, produtos e serviços que satisfazem as necessidades e expectativas dos clientes (internos e externos)”. São apontados ainda os três aspectos fundamentais para a qualidade a satisfação dos cliente, motivação pessoal e o menor custo possível do produto ou serviço.

A questão da qualidade dos alimentos é um dos elementos que deve ser analisado quando nos reportamos à comercialização de alimentos e bebidas. A qualidade final de um produto está relacionada a todas as etapas de sua fabricação, desde as ações do fornecedor na oferta de produtos saudáveis, cuja entrega esteja dentro dos padrões ditados pelo Ministério da Saúde, até a preocupação com o ambiente de trabalho e com a produção de serviço dos funcionários, além do encantamento de clientes através de serviços qualificados. A insatisfação do cliente poderá vir de diversas falhas, desde a má gestão do empreendimento, até a má prestação dos serviços oferecidos ao cliente.

Ao relacionar a qualidade de uma refeição e a forma como esta é servida, deve-se lembrar que os turistas, durante a realização da atividade, buscam a tipicidade local, ou seja, algo diferente do cotidiano em que vivem em termos gastronômicos. A gastronomia torna-se importante elemento de competitividade entre os destinos turísticos, em função de sua singularidade, pois diferencia os destinos turísticos uns dos outros.

Conforme Miguel Dávila (2006, p. 202) “a qualidade e a satisfação são conceitos que estão ligados, a lealdade do cliente é um conseqüência de ambos constructos”. Portanto, a vinculação entre qualidade dos produtos e serviços oferecidos ao turista estará diretamente ligada a sua satisfação e como conseqüência da prestação de serviços eficazes estará a lealdade do cliente.

Ao tratar da competitividade enquanto uma ferramenta de qualidade cabe ressaltar os conceitos vinculados às vantagens comparativas e as vantagens competitivas dos destinos turísticos, pois para que o cliente perceba a qualidade os destinos devem focar em ambos os modelos. Para Vignati (2008) as vantagens comparativas são fundamentais para competir no mercado de turismo, pois são elemento que diferenciam a oferta. Mas, para alcançar a competitividade os destinos devem transformar as diferenças territoriais em vantagens competitivas.

Pode-se dizer que as “vantagens comparativas e competitivas dos destinos estão muito relacionadas, ambas devem ser consideradas na hora de tomar decisões vinculadas ao destino” (GONZÁLES e MENDIETA, 2009, p. 124). Portanto, as vantagens competitivas territoriais estão ligadas às condições externas oferecidas pelos centros urbanos para que ocorra a eficiência das unidades produtivas, as quais estão relacionadas à outras esferas como cidades, regiões e a economia global.

O uso da gastronomia para as atividades turísticas está compreendido nas relações de cultura e no uso do patrimônio cultural dos povos. Sendo assim, deve-se achar um equilíbrio para garantir a sustentabilidade desse patrimônio permitindo que novas gerações possam entrar em contato com os sabores da cultura, mas que ao mesmo tempo possa ser trabalhado entendendo que muitas vezes o turismo é uma das formas de preservação desse patrimônio a medida que se apropria da cultura se transformando em produtos para o consumo. Neste sentido, a gastronomia é uma das manifestações que caracterizam o patrimônio cultural e que conforme Ávila

(2009) pode ser utilizada pelo turismo como atrativo turístico, porém ressalta o autor: “no cenário tão competitivo em que está inserido o turismo, os destinos não podem ter uma visão tão romântica, negligenciando a possibilidade de uso da cultura com finalidade de uso turístico” (ÁVILA, 2009, p. 28)

Neste sentido, o Brasil tem muito a explorar. O país possui a herança dos povos colonizadores, como europeus e orientais. A riqueza da sabedoria dos africanos, além da milenar culinária indígena, que se agregou à dos demais povos, deixando-nos uma grande variedade de sabores, ingredientes e temperos. As formas de preparo de muitos pratos típicos ocorrem através de rituais de elaboração. As diversas festas gastronômicas, a utilização das tradições e da memória gustativa, além dos pratos típicos surgidos nos últimos anos que se configuram como parte da cultura das localidades, torna-se uma mostra do quão criativo o brasileiro pode ser em relação à alimentação voltada para o turismo.

5. DESENVOLVIMENTO REGIONAL: a gastronomia e o turismo como elementos de produção e transformação do território

A análise dos conceitos da geografia, sobretudo da geografia cultural, permite discutir o impacto da agricultura e pecuária para produzir a gastronomia regional, observando-se as questões de espaço, território e paisagem.

Os conceitos da geografia facilitam o entendimento da relação entre a) a população e o local em que ela vive no que se refere aos aspectos de paisagem, uso e apropriação do solo, adaptação às condições orgânicas e climáticas; b) as tecnologias envolvidas na agricultura e seu uso destinado a produtos agrícolas (consumo ou venda). Cabe dizer que estes conceitos também facilitam o entendimento da questão da modernização dos procedimentos culinários e do uso de novos equipamentos para o processo de transformação de um produto in natura em uma refeição.

Primeiramente utiliza-se o conceito de região, entendendo a visão de Corrêa (2005, p. 186) para quem: “a região é uma classe de área, isto é, um conjunto de unidades de área, como municípios, que apresenta grande uniformidade interna e grande diferença face a outros conjuntos.” Considerando autores como Case e

Bergsmark (1965) e Broek (1967) o conceito de região compreende áreas pequenas e grandes, não tendo um tamanho fixo, podendo ser entendidos desde uma pequena área de comércio, aldeias, povos, cidade e condados ou mesmo, compreende-se região como áreas tão amplas quanto a América Latina.

Contudo, a determinação de uma região, ou da geografia regional (BROEK, 1967, p. 81) que tenham “numa área específica que revela certa homogeneidade, resultante da associação de características relacionadas dentro da área”.

Corrêa (2005, p. 188) associa o termo região ao conceito de paisagem e vincula região ao espaço vivido, pois “a região é considerada como foco de identificação, sendo definida como um conjunto específico de relações culturais entre o grupo e lugares particulares, uma apropriação simbólica de uma porção do espaço por um determinado grupo e assim um elemento constituinte de uma identidade”.

Seguindo uma linha conceitual é possível considerar os apontamentos de Corrêa e Rosendahl (2003), pois uma área cultural também é sempre uma paisagem cultural. Isto posto, para os autores supracitados “a paisagem cultural refere-se ao conteúdo geográfico de uma determinada área ou a um complexo geográfico de um certo tipo, no qual são manifestas as mudanças realizadas pelos homens enquanto membros de uma comunidade cultural”.

Visando vincular os conceitos da geografia ao objeto de estudo deste trabalho apóia-se em Gimenes (2008, 02)

Pensando a realidade brasileira, a partir dessa discussão, evidencia-se o fato de que dada a heterogeneidade de sua paisagem geográfica e humana, o Brasil encerra em seu território uma diversidade gastronômica incomparável. Em todos os estados brasileiros há práticas alimentares enraizadas, que determinam por se cristalizar nos chamados “pratos típicos”. Tais pratos se fixam como símbolos de suas localidades.

O processo de análise da constituição de cardápios alimentares torna-se complexo, pois demanda uma pesquisa detalhada e interdisciplinar. A alimentação pode ser percebida como um campo de estudos amplo por necessitar da articulação de diversas disciplinas, de caráter político, biológico, econômico, social e cultural. A interação entre o homem e seu alimento parte das necessidades nutricionais, da adaptação ao solo e ao meio em que este está inserido, da adaptabilidade das plantas e das relações sócio-antropológicas e socioeconômicas que se estabelecem nas sociedades humanas.

A alimentação se configura como um elemento que reflete as relações sócio-ambientais, mas que além disso, revela aspectos que se relacionam ao mundo íntimo das pessoas, às suas ideias, concepções e representações sobre o mundo, o que no caso dos agricultores, confunde-se com o seu cotidiano, com o cultivar a terra e produzir o alimento, que é – em última instância – considerado fonte de vida e de sustento (RIGON, 2005, p. 14).

Pode-se ir além da análise da agricultura e pecuária, utilizadas como exemplo pela autora. A alimentação é percebida, de maneira geral, em sua relação com o espaço vivido, tanto o natural, na interação com o meio ambiente, como o social, cultural, em que o modo alimentar passa a representar a essência do povo que o vivencia. Esta interação entre o que se deve e como se deve comer vem desde os primórdios da alimentação humana e mantém-se até a atualidade, percebendo-se, nas últimas décadas, mudanças consideráveis em relação ao padrão alimentar das sociedades urbanizadas.

Tanto a construção histórica e cultural, quanto o uso e apropriação do solo provocam desde mudanças na paisagem até a constituição da organização social e cultural. A alimentação pode ser vista sob a ótica dos aspectos relacionados às identidades dos grupos sociais, o que representa que a cultura tem um papel fundamental nas práticas de alimentação.

A geografia cultural permite observar a especificidade de uma cultura expressa na paisagem. Para a geografia (COSGROVE, JACKSON, 2003), a paisagem está relacionada à cultura e pode ser analisada como o meio pelo qual a mudança social é experimentada, contestada e constituída.

Sendo assim, o espaço não é formado apenas pelas coisas, objetos geográficos naturais e artificiais, mas pelo conjunto da natureza e de tudo que a constitui. “O espaço é tudo isso e mais a sociedade: cada fração da natureza abriga uma fração da sociedade atual” (SANTOS, 2002). A paisagem deve ser analisada pela sua relação com a cultura, pela ação humana que transforma o meio ambiente e a interação que se estabelece entre o material e o simbólico em uma extensão da superfície da terra. Para Yazigi (2002), é preciso tratar a paisagem como um processo cultural.

As relações entre homem e natureza são responsáveis pela produção dos espaços, pela transformação da natureza e também são elementos que influenciam a formação dos espaços sociais. “A natureza é retida como substrato físico

fundamental, relacionado às relações físico-químicas e físico-biológicas. Por isso, o espaço terrestre é posto como dado de força natural e força de trabalho⁶, que é como apreende a observação geossocial” (SILVA, 1991).

A produção agrícola pode ser claramente percebida: a plantação de alimentos foi possível através de uma organização social que foi evoluindo com o passar do tempo e que proporcionou o plantio tal como ocorre na contemporaneidade. O mesmo ocorre com a pecuária: somente depois que os animais foram domesticados é que se tornou possível sua criação em cativeiro. Enfim, é através do trabalho social que a terra se torna produtiva. As questões sociais e culturais também são relevantes na interação entre homem e natureza, tanto nos produtos plantados, quanto na forma de plantio, colheita, transporte, distribuição e transformação do alimento em comida.

As relações entre a sociedade e a natureza, no que se refere à produção de alimentos, são percebidas através das organizações sociais dos povos. A interação entre a natureza e o elemento humano varia de acordo com implicações culturais, nível de desenvolvimento e a própria ambientação com a natureza e a ecologia. É através do uso dado ao solo pela agricultura e pecuária que se compreendem os significados da paisagem como um processo social e cultural.

Portanto, os grupos humanos transformam os meios naturais onde se instalam modificando as paisagens, que tomam formas variadas de acordo com o grau de evolução e com a necessidade dos que habitam a localidade. Sendo assim, a cultura é elemento essencial na estruturação de paisagens humanizadas.

A interação entre homem e natureza se dá de maneira plena na formação do que é o homem em determinada localidade, de como se organiza em sociedade em sua essência biológica e da luta pela manutenção da vida. Essa unidade deve ser tratada na análise da alimentação considerando, conjuntamente, a natureza e a sociedade, pois:

A ideia de subtotalidade não elimina os componentes do real, mas os põe em evidência na dimensão do conhecimento especializado. A existência do lugar social e do homem social não faz desaparecer o natural e o econômico, assim como pressupõe a existência do político e o cultural. A subtotalidade não é por isso, um sistema fechado (SILVA, 1991, p. 10).

⁶ Força de trabalho, para o autor, é a capacidade humana de produzir e reproduzir trabalho social tendo como pressuposto a força natural. Este trabalho ocorre por determinações sociais, se colocando em uma relação que modifica a natureza.

Na análise da alimentação estão implícitos diversos fatores, dentre os quais: a relação entre o homem e a natureza (clima, solo, pluviosidade média, modificações na paisagem) na produção dos alimentos; as questões políticas de produção para subsistência ou em larga escala; as questões sociais e culturais nas escolhas dos produtos alimentares. Cada um desses fatores apresentados vai provocar um novo sistema que pode ser analisado e, da mesma forma, interferir em outro subsistema.

O espaço é construído, transformado e modificado por meio da inter-relação constante que se estabelece entre o agente humano e o ambiente em que este está inserido. O espaço é um meio dinâmico em que estão reunidas a materialidade e a ação humana. Seria, portanto, “o conjunto indissociável de sistemas de objetos naturais ou fabricados e de sistemas de ações deliberadas ou não” (SANTOS, 2002). A interação entre homem e natureza na modificação do espaço é constante e contínua.

Assim como o ser humano é resultado de ações e interações sociais, também seu modo de vida é resultado das ações que este pratica no lugar em que ocupa e das reações da natureza e sua resposta aos estímulos de modificações do espaço ocupado pela sociedade. A atribuição de significado ao espaço somente ocorre em função da forma como os seres humanos dotados de uma cultura organizam o espaço e o lugar. É a cultura que influencia intensamente o comportamento e os valores humanos (TUAN, 1983).

O espaço é percebido através das relações de cultura e na percepção dos objetos que compõem o ambiente, sendo o homem também um desses objetos. O espaço se torna um grande objeto, do qual ora se está dentro, ora se está fora, de modo que se percebem as relações que ocorrem ali. Santos (2002, p. 63) também aborda o espaço como um sistema de objetos e de ações que interagem entre si. “De um lado, os sistemas de objetos condicionam a forma como se dão as ações e, de outro lado, o sistema de ações leva à criação de objetos novos ou se realiza sobre objetos preexistentes. É assim que o espaço encontra a sua dinâmica e se transforma”.

As interações com o espaço ocorrem na medida em que o homem o transforma em lugar e o reconhece interagindo e usufruindo daquela porção delimitada do espaço. Esta interação permite atribuir significado na forma de modificações do lugar, tanto materiais quanto simbólicas do que representam estas

modificações. As modificações transformam o espaço natural em espaço humanizado.

Portanto, o espaço hoje é um espaço humanizado que se materializa nas relações entre indivíduos que nele se encontram e nas produções deste espaço em local de sociedade. O espaço também pode ser entendido através das relações comerciais ali existentes. Pode ser usufruído e transformado pelas relações de trabalho; de produção agrícola e utilização de sua paisagem.

Lugar, portanto, seria “uma localização de lealdade apaixonada através do meio simbólico da arte, da educação, e da política” (TUAN, 1982, p. 149). A relação simbólica entre o ambiente natural e o ambiente social pode ser percebida analisando a paisagem humanizada segundo a visão de Cosgrove e Jakson (2003, p. 137), pois:

o conceito de paisagem, é ele próprio, um modo especial de compor, estruturar e dar significado a um mundo externo, cuja história tem que ser entendida em relação à apropriação material de terra. Assim, as qualidades simbólicas da paisagem, que produzem e sustentam seu significado social, tornaram-se objeto de pesquisa, ampliando as fontes disponíveis para a geografia cultural.

O lugar é percebido como paisagem e passa a ser considerado uma imagem cultural que representa as ações humanas neste espaço determinado. A análise destes espaços permite perceber como os grupos humanos atribuem valores às áreas em que estão alocados. É possível identificar quais as condições que garantem a existência humana. A percepção de como trabalham a terra através da agricultura torna possível compreender os significados da relação homem e natureza, sociedade e cultura.

A posse de um espaço torna-se símbolo de prestígio social, pois esta é fonte de riqueza na exploração dos recursos, dos produtos extraídos da natureza e do cultivo do local. O espaço passa a ser percebido como território.

Os espaços passam a ser vistos como mercadoria, em que o conhecimento e o domínio de técnicas avançadas de cultivo e produção garantem maiores vantagens àqueles que detêm determinadas localidades e sabem usufruir do ambiente de que dispõem. Sobretudo com a globalização, a produção de alimentos se relaciona com as grandes empresas e seus interesses na produção, circulação e consumo de produtos alimentícios específicos.

O espaço transforma-se um lugar à medida que adquire definição e significado, seja este econômico, psicológico ou social. “O lugar é visto como um mundo de significado organizado. É essencialmente um conceito estático. Se vivêssemos o mundo como processo, em constante mudança, não seríamos capazes de desenvolver nenhum sentido de lugar” (TUAN, 1983, p. 198).

A noção de lugar possui definição e significado, é o espaço que as pessoas constroem pelas relações de afeto. Nessas relações está, sobretudo, a qualidade da emoção e do pensamento simbólico manifestado pelo homem.

Considera-se que a definição de espaço é mais abstrata do que a de lugar, pois espaço seria compreendido como algo amplo, com maior liberdade e que permite movimento. O que começa como espaço indiferenciado transforma-se em lugar à medida que o conhecemos melhor e o dotamos de valor, atribuindo-lhe significados. A noção de lugar refere-se à ideia de humanização do espaço, pertencimento, diz respeito a algo que faz parte das pessoas que ali se reconhecem.

O homem apresenta-se como um elemento dotado de intenções claras de cultivar determinado ambiente, seja para sua sobrevivência, seja para a comercialização dos produtos. Assim, transforma o espaço em um ambiente familiarizado, em lugar. “Lugar é o espaço do acontecer solidário, é o receptor da flecha do tempo, e cada flecha do tempo que entra em um lugar, transforma a totalidade. O futuro está no lugar, este que é revelado e abriga a forma” (SANTOS, 2002, p. 89).

Considerando o espaço humanizado, as relações entre homem e natureza também vão ocorrer dotadas de intenções, sobretudo quando a utilização do espaço ocorre para salvaguardar questões de sobrevivência humana, como a produção de alimentos. A produção agrícola faz com que ocorra uma nova construção do espaço natural permitindo maior interação entre o homem e a localidade que está sendo trabalhada e modificada em seus aspectos naturais, interagindo com o meio e modificando a paisagem. A agricultura e as técnicas de trabalho com o solo são elementos modificadores da paisagem. É necessário compreender que as modificações ocorrerão de diferentes formas, em função do grau de mecanização

Assim, o espaço transforma-se em lugar, apresentando características específicas. O lugar é visualizado pelo homem através da paisagem. Pode-se dizer que a formação geográfica enquanto complexo de relações sociais e naturais é o

lugar, mas é percebido pelo homem como paisagem. No entendimento de Silva (1991, p. 122):

A paisagem é a manifestação perceptível da formação geográfica. De imediato, a percepção apreende as formas e os movimentos (relações aparentes). Assim, a paisagem é um conjunto estável de formas e movimentos. Mas, desse modo, ela é apenas aparência do real. Essa aparência é organizada conceitualmente como conhecimento através da compreensão do lugar.

Santos (2002) considera a paisagem um ponto determinado no tempo e no espaço, que representa diferentes momentos do desenvolvimento de uma sociedade. Sendo assim, a paisagem humanizada pode ser percebida como o resultado do trabalho social na configuração do espaço, ocorrendo uma apropriação da natureza pelo homem. Esta apropriação é resultado de uma acumulação resultante dos tempos em que as interações entre o homem e a natureza ocorreram, variando em função das relações sociais e culturais dos grupos que está alocado no espaço que configura a paisagem.

Portanto, a paisagem também é formada pelo elemento humano. Ela torna-se uma projeção das mudanças da natureza e do elemento humano sobre o espaço. A paisagem é percebida, sob formas diferentes, dependendo do grau de instrução, desenvolvimento e cultura de quem a observa. Enfim, a paisagem torna-se uma estratificação de espaços percebida por seu observador. A paisagem “é o lugar social percebido e compreendido, enquanto expressão de ações, relações e objetos sociais – é o fazer-físico da natureza, seu ser para outro” (SILVA, 1991, p. 34).

A paisagem, conforme o autor supracitado, também é percebida pelo homem como uma paisagem social, uma vez que este cria e recria novas paisagens em sua relação com a natureza e também com outros homens. A paisagem é um espaço organizado que pode ser visualizado ou mesmo apresenta uma abrangência maior representando conjuntos de paisagens. As paisagens que apresentam semelhança, características similares em função de um ou mais elementos podem ser compreendidas por região.

A compreensão dos hábitos alimentares dos povos deve ser analisada através da formação do espaço social e do espaço natural, percebendo-se as inter-relações homem-natureza e vive-versa na constituição de seus costumes alimentares e na formação do cardápio regional.

Para tanto, os conceitos da geografia são de fundamental importância para a percepção da noção do espaço, percebendo a forma-conteúdo das paisagens, suas transformações e a interação do elemento humano inserido em sociedade com a natureza e a ecologia na produção de mantimentos. Os sistemas técnicos desenvolvidos para gerar maior segurança nutricional permitiram, ao longo dos tempos, maior produtividade e também foram responsáveis por modificações na estrutura alimentar das sociedades.

A compreensão da alimentação deve ser avaliada através de uma visão de espaço social considerando-se as manifestações no espaço natural e também no espaço econômico. Sua análise deve ponderar a evolução histórico-temporal, a forma/conteúdo das localizações e a compreensão do espaço por parte das sociedades.

A gastronomia regional apresenta-se como um elemento de identidade das comunidades e também de interação entre o homem e a natureza. Pode ser percebida em sua evolução desde o surgimento dos pratos até sua transformação em patrimônio, podendo ser utilizada como atrativo turístico. O uso da gastronomia aliada às atividades turísticas apresenta duas possibilidades: a) pode ser utilizada como complementação da oferta turística em que a gastronomia local é vista como um recurso do destino turístico que complementa a oferta de produtos e serviços disponíveis ao visitante; b) pode ser utilizada como atrativo turístico em que a gastronomia acaba influenciando a escolha do destino turístico.

Em ambas as formas de uso da gastronomia vinculada ao turismo, a produção dos mantimentos gera uma série de consequência, capazes de interferir no espaço e no território. O trabalhar a terra na produção de mantimentos é capaz de gerar vínculo com o ambiente e transformar o espaço em lugar de pertencimento, pois ali se desenvolvem as relações de trabalho, de moradia, de lazer e de afeto com a localidade. A produção alimentar é capaz de modificar a paisagem natural em uma paisagem humanizada, que é capaz de transformar o território e pode ser trabalhada para que ocorra o desenvolvimento regional.

As relações entre a produção de alimentos, sua distribuição no espaço, seja este rural ou urbano e as maneiras de processar o alimento para o consumo humano podem ser visualizadas compreendendo-se a paisagem humanizada e a cultura dos

povos, para então analisarem-se os hábitos alimentares, a formação dos cardápios e a gastronomia como patrimônio imaterial dos povos.

6. AS TRANSFORMAÇÕES DO ESPAÇO PELA ATIVIDADE TURÍSTICA

A produção de alimentos através das técnicas de agricultura e pecuária torna-se um dos elementos de transformação do espaço natural para que se produza também o espaço social. Para melhor compreensão da questão é necessário analisar a evolução histórico-temporal da produção de alimento, considerando as mudanças no decorrer do tempo, a evolução dos processos industriais na produção e transformação dos alimentos em comida, bem como perceber a interação entre a produção de alimento e a cultura, em uma evolução contínua e de transformações sociais.

A geografia possibilita o entendimento das relações entre o homem e o ambiente físico no qual está inserido, permitindo a compreensão do uso do solo na produção alimentar, das características do clima, do processo de fertilização de terras, das tecnologias de produção agroindustriais, bem como da paisagem e das relações entre a comunidade e o ambiente em que convivem os grupos humanos.

A relevância do espaço como elemento que influencia a produção de alimentos deve ser destacada sob a ótica das condições sócio-espaciais da transformação da paisagem, da relação espaço-social das práticas alimentares e das inter-relações entre o homem e o espaço destinado à produção de alimentos, tanto para consumo local, como para comercialização.

A comercialização da gastronomia pode ser vista no sentido de consumo do espaço, sob a vertente do turismo, como uma atividade que usufrui dos locais de interesse, se transformando em um agente importante nas relações sociais e nas relações entre o homem e o ambiente no qual está inserido. A atividade turística, portanto, se configura como um rearranjo que o indivíduo faz da natureza, ampliando sua esfera de ação e sua maneira de ser.

O turismo surge como um dos elementos que utiliza a alimentação regional em suas atividades. A alimentação mostra-se como um elemento fundamental na

prática da atividade, tanto com relação à alimentação convencional, que tem por objetivo a nutrição do visitante, quanto pelo fato de oferecer produtos alimentares regionais como parte integrante do patrimônio cultural dos povos. Em ambas as maneiras de se atender o turista, o setor de alimentação destaca-se graças a sua importância na geração de recursos para a comunidade e na prestação de serviços ao turista.

Além disso, ressalta-se que a produção da alimentação também produz novas paisagens que podem ser utilizadas como atrativo turístico. A gastronomia, portanto, pode ser vista como um recurso da comunidade que pode ser utilizado desde o plantio até o serviço oferecido ao turista.

O alimento é visto como fonte de reposição das energias vitais, mas também como elemento modificador das relações entre o homem e a natureza e entre os homens nas relações sociais e culturais. Conforme Claval (1999, p. 255), o consumo alimentar pode ser um fator mediador das relações que o homem estabelece com o meio, sendo também um fator de expressão do social. Para o autor, “a alimentação reflete as estruturas da sociedade”.

As modificações da paisagem causadas pela produção de alimentos ocorrem através da interação entre o elemento humano e o solo em que se cultivam os produtos alimentares e também da evolução histórico-temporal da produção agrícola. Assim, esta produção deve ser analisada para que sejam percebidas as implicações no processo alimentar da sociedade contemporânea. Essa análise tem como base a reflexão da geografia que, para Silva (2002, p. 57), em seus conceitos fundamentais, ligados à singularidade humana em termos de inteligência e sociabilidade, tem a formulação de noções de gêneros de vida, a partir da capacidade de adaptação do homem – sob forte influência da teoria da evolução das espécies – ao meio vivido.

O ato de cozinhar transformou não somente alimento em comida, mas também transformou a sociedade.

Antes do desenvolvimento da agricultura, o homem já era um onívoro coletor e possuía técnicas para modificar seus alimentos. “As técnicas do fogo, como assar e defumar já haviam se desenvolvido, assim como a secagem, a salga e a estocagem, mas a dependência de recursos escassos e incontrolláveis não permitia a ampliação do povoamento” (CARNEIRO, 2003, p.46).

Os estudos de Cauvin (in FLANDRIN, MONTANARI 1998, p. 49) apontam que a agricultura surgiu em um período em que houve grande especialização das caçadas e não em um período de recessão e escassez, como afirmam outros autores.

Analisando-se Sorre (1984, p.42-44), entende-se que:

A dinâmica e complexidade do meio no qual o homem se insere, bem como a relação entre o meio e a psicologia humana, reunindo componentes de domínio fisiológico e social, numa concepção interativa entre natureza e sociedade, como elementos construtivos do modo de vida.

A transformação do espaço para a produção agrícola permitiu uma organização social que foi ao longo dos anos moldando-se para atender às necessidades humanas e também verificando as condições de fertilidade do solo. O espaço é entendido como suporte das atividades produtivas dos grupos humanos, sua estruturação é vista juntamente com a cultura. A exploração dos meios naturais ocorre “através da colheita, da caça ou da exploração florestal, e continua pela utilização pastoril das ervas e a valorização agrícola de espaços anteriormente desbastados” (CLAVAL, 1999, p. 287). Assim, o espaço é percebido como espaço humanizado.

Apesar da evolução das técnicas de produção de alimentos, a melhoria das condições nutricionais para a população somente ocorria para quem possuísse acesso aos produtos e às formas de cocção. Como a minoria da população é que possuía terra para o plantio e acesso aos fornos, aos instrumentos e procedimentos de preparo dos alimentos e de transformação do produto in natura em comida, a fome ainda era vista como um problema.

As produções primárias da agricultura ainda em evolução necessitavam de muita energia, da mobilização de grandes áreas para cultivo. O uso de utensílios, que foi evoluindo da utilização de machados de pedra (no período neolítico) ao uso das ferramentas de ferro (que permitiu o arado e a utilização de áreas maiores para o plantio), foi gradativamente ampliando o acesso aos alimentos.

Os modos alimentares dos povos revelam sua estrutura social, as características de sua cultura e também revelam a forma de relacionamento que se estabelece entre o homem e a natureza. Inicialmente, o cardápio era constituído pelo que a natureza oferecia. Na sequência, o domínio das técnicas de agricultura

permitiu maior variedade e sensação de fartura, pois havia certa garantia de que os produtos alimentares estariam à disposição.

A mecanização é um dos elementos que influencia nos agrupamentos humanos e na paisagem, pois “faz mudar a escala de operações que um indivíduo ou família pode empreender e implica geralmente no reagrupamento das parcelas. O aspecto tradicional das paisagens rurais acha-se, então, profundamente transformado” (CLAVAL, 1999, p.60). A evolução da agricultura através das técnicas de mecanização para uso do solo proporciona uma série de modificações na paisagem, porém ainda mantém dependência com relação ao solo, com as características climáticas que definem quais ingredientes poderiam ser plantados em determinado local. Neste aspecto, percebe-se certo determinismo geográfico na elaboração de cardápios, que, por sua vez, tornam-se regionais, valorizando produtos locais, estações do ano e processos rudimentares de conservação de alimentos, como a salga, a dissecação ou mesmo a conservação na própria gordura dos alimentos.

É importante analisar também que a alimentação contemporânea sofre a influência da industrialização e do crescimento urbano. Esse fator mudou a visão que se tinha sobre os processos produtivos e sobre o consumo alimentar que, de certa maneira, assumiram um padrão, o que, de um lado, levou à diminuição das diferenças alimentares das sociedades e, de outro lado, à diminuição das diferenças entre o consumo alimentar e o fator colheita dos produtos conforme a época do ano em que estão disponíveis para o consumo. Atualmente, ocorre maior comercialização de produtos em escala mundial, o que permite o acesso aos produtos desejados independentemente de onde foram produzidos. Isso amplia as possibilidades de variação alimentar desde que haja acesso ao produto e condições monetárias para a aquisição.

Santos (1993, p.9) afirma que o acentuado crescimento da industrialização em todo o mundo mudou a visão sobre os processos produtivos e impulsionou a desestruturação de sistemas tradicionais de produção agrícola, ocasionando êxodo rural e aumento de concentração de pessoas na cidade. Outros autores (CONTRERAS, 2007) indicam que além desses fatores percebe-se também uma diminuição das variedades de alimentos, ocorrendo até mesmo a extinção de

algumas variedades que não se adaptam ao padrão industrial na produção de alimentos em grande escala.

Dentre as consequências deste processo de urbanização e de mecanização agrícola podem-se citar as questões referentes a uma dieta padronizada (que muitas vezes está aquém das necessidades nutricionais necessárias a uma população) e a perda do sentido de comer em conjunto ou em família (um costume que se originou no fato de sermos carnívoros e na necessidade de abater em conjunto, uma presa de grande porte, compartilhando-a posteriormente). Também as questões referentes à fome e à obesidade tornam-se grandes problemas mundiais, preocupando diversos países. Além destes fatores, Rigon (2005, p. 46) afirma que, em função da industrialização, do êxodo rural e da concentração das pessoas nas cidades, as pessoas passam a ter um distanciamento do meio rural e, portanto, dos meios de produção de sua própria alimentação, o que as torna cada vez mais dependentes das estruturas que comercializam alimentos.

Esta análise nos permite dizer que a alimentação humana ainda está fortemente ligada a sua característica cultural e que os grupos humanos ainda buscam uma alimentação capaz de despertar sensações de memória gustativa, mesmo que, esporadicamente, busquem uma alimentação tradicional, diferenciada de seu cotidiano e possam, para isto, fazer uso do turismo gastronômico. Nesta modalidade de turismo, a produção, o preparo e o consumo estão ligados à localidade e, por essa razão, beneficiam toda a estrutura de produção, comercialização e serviço, pois é o consumidor que se desloca até a localidade que produz o prato. Desta maneira, contribui para o desenvolvimento econômico e permite a preservação da alimentação tradicional, valoriza a cultura e possibilita o desenvolvimento regional.

Outro fator que deve ser analisado é a produção de alimentos para o turismo gastronômico. Este também é um elemento que pode interferir na paisagem, uma vez que é elemento transformador do espaço e age constantemente na interação entre o ambiente natural e o ambiente social.

A gastronomia terá vínculo com a atividade turística tanto por meio da produção dos alimentos, pois as paisagens são elementos significativos para o turismo, como também por meio da transformação do alimento em prato típico ou regional que será apresentado ao visitante.

Lunar (2007), em estudo realizado na Venezuela, analisou a produção do doce “Arepa de Vieja”, consumido em festas religiosas, e comprovou que a produção da iguaria é atrativo turístico. A análise realizada também permitiu afirmar que a fabricação do doce possui um vínculo com o espaço social em que é realizada.

O consumo de um alimento, visto sob esta ótica, deve considerar o processo desde a aquisição da matéria-prima, o transporte e a estocagem, até a manipulação de alimentos, o preparo e o serviço, pois “a percepção do gosto representa uma experiência mista e unitária de sensações olfativas, gustativas e táteis percebidas durante a degustação” (PARANAGUÁ in ARAÚJO, TENSER, 2006, p. 224).

Nesta modalidade de turismo, os aspectos culturais são de extrema importância, pois permitem ao turista conhecer parte da cultura local, ao conhecer danças típicas e outros aspectos folclóricos da localidade. Conclui-se, portanto, que o oferecimento de iguarias a visitantes e turistas, além de saciar a fome das pessoas que estão fora de seu domicílio, é um processo que socializa culturas e intensifica a economia do local onde se desenvolvem as atividades turísticas.

O espaço pode ser analisado como uma porção delimitada de lugar em que se constituem as relações sociais dotadas de materialidade e de intenções. Diversos elementos são transformadores desses espaços naturais e se caracterizam pela formação e constituição dos espaços sociais. Santos (2006, p. 224) descreve que:

O homem de fora é portador de uma memória, espécie de consciência congelada, provinda com ele de um outro lugar. O lugar novo o obriga a um novo aprendizado e a uma nova formulação. A memória olha para o passado. A nova consciência olha para o futuro. O espaço é um dado fundamental nessa descoberta. Ele é o teatro dessa novação por ser, ao mesmo tempo, futuro imediato e passado imediato, um presente ao mesmo tempo concluído e inconcluso, num processo sempre renovado. Quanto mais instável e surpreendedor for o espaço, tanto mais surpreendido será o indivíduo, e tanto mais eficaz a operação da descoberta. A consciência pelo lugar se superpõe à consciência no lugar. A noção de espaço desconhecido perde a conotação negativa e ganha um acento positivo, que vem do seu papel na produção da nova história (SANTOS 2006 p. 224).

De acordo com este autor, é possível perceber que o visitante terá uma determinada experiência em relação ao consumo de alimentos dependendo do local que visitará para fazer turismo, percebendo de maneira individualizada a paisagem, os produtos e os atrativos turísticos que estiverem a sua disposição.

Isto se comprova pela visão de SAWAYA (1986, p. 93) para quem:

quando deixado com suas características naturais, o espaço se realiza através de uma construção ou é apoiado por ela (não há mais refúgios à

acessibilidade); isto é, há sempre uma intenção clara em relação ao espaço e que, num certo sentido o configurava como um espaço construído por se caracterizar como um rearranjo que o indivíduo faz da natureza.

Destaca-se que o espaço natural pode ser analisado independentemente da ação humana contida nele, porém o interesse, neste momento, é verificar as interações que se estabelecem entre homem e natureza na construção de um espaço natural e de um espaço social. A intenção é perceber seu valor para o turismo a partir de reflexões teóricas relativas à perspectiva de análise geográfica das transformações ocorridas pela produção e consumo de alimentos.

A atividade turística pode ser percebida como elemento de interação com o espaço natural e social. A paisagem produzida pelo homem é fortemente influenciada pela cultura na construção de uma imagem projetada sobre um determinado local. Na atividade turística, ocorre a busca por diferenças nas paisagens, sejam estas naturais ou humanizadas. Sendo assim, as paisagens podem ser compreendidas como arranjos de formas de um determinado momento (SANTOS apud YAZIGI 2002, p. 108) e mostram-se como o resultado de processos ocorridos que se revelam de formas diferentes, sendo naturais e artificiais, apresentando-se como um fator social.

É correto afirmar que a ação humana sobre determinado espaço contribuirá na produção de novas paisagens. Nesta compreensão, a atividade turística apresenta-se como elemento modificador da paisagem que contribui para a produção do espaço.

Considerando Tavares et al. (2004, p. 34), “a paisagem indica a forma do espaço turístico, o aspecto visível, a ‘concretude’ do espaço resultado da acumulação de tempos e se constitui um notável recurso turístico ao desvendar alguns objetos e camuflar outros ao turista”. A análise de Rodrigues (1997) aponta a intensa criação e recriação do espaço para atender uma demanda específica do turismo. Pode-se dizer que esta modificação constante deve vir acompanhada de um planejamento que vise a ações responsáveis que ao mesmo tempo contemplem a expectativa do não-residente, e também sejam capazes de garantir os direitos e necessidades dos residentes, sem interferir de forma pejorativa no espaço vivido pelo morador da localidade. É dessa forma que se estabelece o desenvolvimento do turismo sustentável.

Considerando estes valores, as localidades turísticas devem zelar pela conservação da paisagem e pela qualidade de vida de seus moradores para que, então, seja possível transmitir uma imagem positiva ao não-residente, motivando-o a conhecer e a permanecer por mais tempo na localidade visitada. A paisagem é compreendida como um recurso que pode tornar-se, no futuro, um agente propagador das experiências, sensações, emoções e histórias vividas durante a atividade turística.

Esta interação ocorrida entre a sociedade e o espaço natural atua na produção de um novo ambiente e é entendida como identidade espacial. Para Haesbaert (1997), é um produto de uma apropriação simbólica do espaço, tratado, então, não só como território, mas também como lugar. Lugar no sentido mais afetivo de pertencimento àquele espaço. Território no sentido de dominação e organização do espaço e de sua utilização econômica.

O espaço, portanto, passa também a ter uma característica de poder, de dominação e controle. Com relação à atividade turística, o destino turístico também assume a compreensão de território. Seus códigos, suas paisagens e a compreensão do que está sendo visitado devem ser decifrados pelo turista quando convive com a localidade. Sendo assim, o espaço emissor e o espaço receptor são espaços distintos que devem ser respeitados em suas características para que o turismo flua de maneira que esses espaços possam ser aproveitados tanto pelo turista como pelo residente que oferece o serviço turístico. Na análise de Vera et al. (1997), território e função turística, em qualquer âmbito espacial de desenvolvimento, são dois fatores indissociáveis. Para os autores:

O território e o meio ambiente com atrativos singulares são em si mesmos uns recursos turísticos; mas, a produção turística – a exploração mercantil dos recursos turísticos – no território e sua configuração nos diversos espaços (litorais, rurais, naturais e urbanos) convertem em si mesmo na atração, como destino dos fluxos turísticos (VERA et al., 1997, p. 45).

A agricultura é um exemplo de recurso que pode se transformar em produto turístico à medida que atrai visitantes para localidades em que a alta tecnologia ou a peculiaridade dos produtos tornam-se atrativos turísticos. É o caso da produção vinícola na região Sul do Brasil, ou mesmo das técnicas agrícolas empregadas na Região dos Campos Gerais do Paraná, que atraem visitantes tanto pela questão tecnológica, como pela organização do espaço através de cooperativas, além de

atraírem estrangeiros que, como imigrantes, preservam as tradições que trouxeram de seus países de origem.

Através dessa percepção, o espaço pode ser visualizado como uma necessidade biológica que, quando trabalhada e transformada em lugar, pode também ser fonte de riqueza e poder, transformando-se em território que possui um caráter imaterial de reconhecimento e pertencimento ao lugar.

Ao analisar a relação existente atualmente, é possível dizer que, na contemporaneidade, os espaços modificaram suas características, assim como também os costumes alimentares foram mudando e passando a ter características mais globais em vez de locais.

O espaço (SANTOS, 2002) passa a ser um sistema de objetos cada vez mais artificiais, em que as ações ocorridas também se dão de forma artificial, não pertencendo aos habitantes da localidade e, sim, ao mundo. Porém, algumas características ainda marcam as localidades e as populações que ali vivem, e é através dessas diferenças e desses particularismos que a atividade turística se desenvolve, pois é a busca pelo novo que motiva as pessoas a procurarem locais diferentes do seu local de moradia.

A atividade turística utiliza-se dos valores locais, dos sentimentos da comunidade e do turista, da relação homem-homem e homem-natureza, adequando umas e outras às necessidades da comunidade local e do não-residente. O desenvolvimento correto do turismo preocupa-se com a sustentabilidade econômica, cultural e ambiental, permitindo a melhoria da qualidade de vida da população local, a conservação da cultura, o aperfeiçoamento do saber-fazer e desenvolvimento econômico. É certo que o turismo, como toda atividade econômica, também ocasiona riscos, trazendo impactos negativos à localidade onde se desenvolve. Sendo assim, é de extrema importância que seu desenvolvimento ocorra de maneira planejada e organizada para que estes prejuízos sejam controlados, possibilitando a manutenção da atividade turística.

No âmbito da geografia, a atividade turística demonstra sua relevância em função das transformações territoriais que provocam tanto em relação aos deslocamentos, como na produção de espaços turísticos. O turismo é essencialmente um fenômeno geográfico, capaz de modificar a organização territorial, a paisagem e a dimensão social no que se refere ao seu envolvimento

com a comunidade. Desta forma, o turismo provoca alterações no espaço das localidades destinadas às atividades turísticas.

O turismo mostra-se uma atividade dinâmica de reconstrução constante do espaço atuando nas redes de relações humanas da oferta, demanda e do deslocamento turístico. Sendo assim, o turismo, atua não somente na produção e consumo de paisagens e da cultura dos povos, como também na produção da imagem das localidades, na constituição de normas e procedimentos de uso das localidades e na legitimação dos componentes do espaço turístico.

Outro foco de análise está relacionado à estrutura ambiental que é constantemente moldada pela produção de mantimentos para o consumo local e também para comercialização. A gastronomia regional gera mudanças na paisagem e na relação entre homem e natureza. Também é possível perceber que a produção de gêneros alimentícios, além de necessária à sobrevivência humana, é geradora de divisas e de movimentação econômica. Portanto, sua utilização para as atividades turísticas deve ser levada em consideração, pois a demanda turística torna-se consumidora de produtos, bens e serviços elaborados pela comunidade local.

A produção agrícola para a confecção da gastronomia regional passa a ser percebida como componente de suporte da atividade turística. Sua produtividade, as questões relacionadas à quantidade e à qualidade dos produtos influenciam diretamente o desenvolvimento regional.

Podemos exemplificar o que acabamos de mencionar citando o caso da farinha de polvilho utilizada na produção de biscoito na região dos Campos Gerais do Paraná.

No município de Tibagi, o biscoito de polvilho destaca-se como produto típico regional, sendo considerado produto da gastronomia local e regional. Porém, principalmente em função de questões higiênico-sanitárias, a matéria-prima é comprada do estado de São Paulo. Este é um exemplo claro de que a cadeia produtiva deve ser entendida em seu sentido global e totalitário, pois as fábricas de produção de polvilho da localidade poderiam, além de fornecer o produto para a produção dos biscoitos, atuar também como atrativos turísticos e gerar uma nova fonte de renda, consolidando a economia local de forma mais efetiva.

Neste exemplo, os componentes naturais e culturais de fabricação de polvilho poderiam ser melhor aproveitados, constituindo produtos turísticos. Desta

maneira, ter-se-ia a uma melhoria na distribuição dos recursos da localidade e também no fator de atração de visitantes ao município. A priori, esta interação proporcionaria uma melhor distribuição dos recursos que poderia intervir no processo de produção e consumo, destacando-se também suas potencialidades turísticas e a melhoria das condições econômicas do entorno.

Conclui-se que a atividade turística é, de fato, um agente modificador do espaço social e natural, pois atua como agente de remodelação contínua. Para que a interação entre a localidade e o turismo ocorra de forma a não prejudicar o ambiente social e natural, é fundamental embasar o turismo em princípios do desenvolvimento sustentável, considerando-se todas as etapas do processo turístico, desde sua interação com a comunidade até a produção de produtos e serviços que serão colocados à disposição do turista para que este possa consumir e levar uma imagem positiva da localidade.

CAPÍTULO 2

UMA PROPOSTA DE METODOLOGIA DE ANÁLISE DA GASTRONOMIA COMO ATRATIVO TURÍSTICO NA REGIÃO DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ

A busca pelo patrimônio intangível da culinária local é de extrema importância para a conceituação da tipicidade gastronômica. Sabe-se que assim como acontece com a cultura popular, o gosto por determinados alimentos também vai modificando com o passar do tempo. Porém, alguns produtos, ingredientes e pratos permanecem inalterados em sua essência, sofrendo apenas pequenas modificações, as quais não alteraram, no entanto, o padrão de originalidade típica da alimentação de uma sociedade, o que os torna patrimônio da população. “Os padrões de mudanças dos hábitos alimentares têm referenciais na própria dinâmica imposta pela sociedade, com ritmos diferenciados em função do grau de aceleração na busca de seu desenvolvimento” (SANTOS, 1995, p. 123).

Gastronomicamente falando, a união de tradições e costumes culinários enriqueceu o paladar brasileiro formando as muitas culturas culinárias regionais. A presença marcante das diversas etnias trouxe novos ingredientes e modos de preparo para a mesa do brasileiro. A gastronomia, quando tratada em seu aspecto cultural, pode representar a identidade de uma comunidade, sendo utilizada pela atividade turística como parte integrante do patrimônio imaterial dos povos (SCHLÜTER, 2003).

A comida, assim como a linguagem e a religião, identificam e, portanto, necessariamente diferenciam as pessoas de uma comunidade. Colegas de comunidades culturais se reconhecem uns aos outros pelo que comem (FERNANDEZ-ARMESTO, 2004). Entre outros fatores, a comida torna-se parte da identidade das comunidades podendo também ser uma forma de se reconhecer o grupo e de se relacionar com culturas diferentes através da degustação de novos pratos e sabores.

Dentro da complexidade inerente ao processo exposto, considera-se pertinente, para explicar a construção do objeto de estudo, indicar os caminhos de aproximação entre a pesquisadora e o foco do problema de pesquisa, mediante a experiência vivida em relação ao fenômeno da cultura alimentar tradicional da

localidade analisada e as possibilidades de preservação e uso desta para a atividade turística.

Conhecer sua região de naturalidade sempre se torna um desafio para o pesquisador, especialmente porque o pesquisador faz parte do contexto e da realidade que pretende pesquisar. De acordo com Minayo (1994 p. 42), pode-se dizer que, nas ciências sociais, existe uma identidade entre sujeito e seu objeto de estudo, o que os torna solidariamente imbricados e comprometidos. “Numa ciência em que o observador é da mesma natureza que o objeto, o observador, ele mesmo, é parte de sua investigação” (MINAYO, 1994).

A história e a preservação da memória da Região dos Campos Gerais é objeto de pesquisa de inúmeros estudos e projetos já desenvolvidos, inclusive de cunho turístico que, por questões de vivência profissional, campo de atuação e formação acaba sendo o principal campo de interesse da pesquisadora desta tese.

A Associação dos Municípios dos Campos Gerais (AMCG), as Instituições de Ensino e Pesquisa e outros locais de preservação do patrimônio e memória regional, tanto ligados ao poder público como também à iniciativa privada, realizam diversas ações voltadas à análise do espaço e das relações desta com a história, economia, política, sociedade e cultura, dentre elas algumas que contemplam o turismo, mas ainda se nota que são poucas as produções que relacionem alimentação (sobretudo, gastronomia) e turismo.

A alimentação em viagens pode ser uma complementação da oferta turística ou mesmo um atrativo turístico, quando os pratos servidos são típicos e/ou regionais, que refletem a identidade cultural dos povos e retratam suas origens, evolução, modo de vida e cultura. Além disso, o uso turístico da alimentação regional evidencia as refeições durante a viagem e se transformam em agradáveis vivências, em que a comida é degustada em sua plenitude e lembrada com satisfação. O uso turístico da alimentação regional pode também contribuir para que os pratos servidos ao turista permaneçam na cultura.

Flandrin e Montanari (1998), Ornelas (2003) e Sloan (2005) abordam a função social da alimentação em uma sociedade. Perante o grupo social, o ato de alimentar-se revela traços da identidade cultural do grupo e o papel que este ocupa nas relações humanas. Por se tratar de valores subjetivos, geralmente repassados dentro das famílias, as tradições encontram como obstáculo à sua preservação a

evolução cultural influenciada pela globalização massificada, cada vez mais difundida na sociedade atual. Muitas vezes, a cultura tradicional de um povo vai sendo substituída pela cultura global; os alimentos regionais e as receitas de família vão sendo trocados por refeições rápidas, pré-preparadas e padronizadas.

Para a região em estudo, o uso turístico da culinária típica pode ser uma das formas de preservá-la e de preservar sua cultura, uma vez que essa tradição culinária vem ao longo dos anos deixando de ser passada para as novas gerações. Nota-se que, com o ritmo de vida imposto pela sociedade atual, a herança culinária tradicional da localidade está sendo substituída por outras formas de alimentação. Desta forma, parte do patrimônio cultural está se perdendo no tempo, correndo o risco de deixar de existir.

Neste contexto, é possível afirmar que a alimentação tradicional ainda permanece na cultura, mas ao longo das gerações estes traços vêm tornando-se cada vez mais frágeis, especialmente no que se refere às condições culturais da produção de cardápios que mantenham os aspectos de regionalismo das práticas alimentares, aliadas às condições socioeconômicas da época contemporânea.

Sendo assim, o objetivo da pesquisa é analisar a diversidade gastronômica dos Campos Gerais do Paraná como atrativo turístico, considerando o município de Castro como estudo de caso. Visando detalhar os objetivos específicos do estudo apresenta-se como proposta compreender de que forma as culinárias tropeira e étnica estão incorporadas à gastronomia na Região dos Campos Gerais do Paraná; avaliar as possibilidades de uso da gastronomia para o turismo como forma de preservação do patrimônio cultural; comprovar o potencial de atrativo turístico das culinárias tropeira e étnica na Região dos Campos Gerais.

A análise do turismo gastronômico na Região dos Campos Gerais do Paraná apresenta-se como alternativa de preservação cultural, entendendo que a Região dos Campos Gerais é composta por um grande número de atrativos naturais e culturais, além de desenvolver segmentos do turismo como, entre outros, o turismo de negócios, de eventos, técnico-científico, de lazer e o turismo gastronômico, aqui abordado.

A atividade turística está diretamente vinculada ao espaço e à transformação do espaço onde ocorre. É percebida como um dos elementos que contribuem para o desenvolvimento regional, uma vez que aborda aspectos que se relacionam com

questões culturais, tecnológicas, políticas, sociais e espaciais, abordando as relações da coletividade dos grupos sociais e também seus particularismos, da mesma forma que a gastronomia pode ser um dos elementos que contribui para o turismo e também para o desenvolvimento regional. Mas, para que isto ocorra, são necessários o planejamento e a organização da atividade turística. Em algumas cidades dos Campos Gerais do Paraná, a exemplo de Castro, o patrimônio imaterial representado pela gastronomia ainda se faz presente no cotidiano da comunidade. Porém, os estudos realizados até o momento não foram capazes de estabelecer qual a identidade gastronômica regional e quais os interesses dos turistas na culinária regional.

A análise da obra de Castillo Nechar e Lozano Cortés (2006, p. 52) contribui para a compreensão do fenômeno turístico. Os autores afirmam que:

A situação atual do conhecimento do turismo demanda optar pela plataforma do conhecimento que não substitui a uma ou outra, mas as integra ao tornar a multiplinaridade do turismo e perceber as perspectivas balanceadas como um intento de contribuir à formulação de um corpo científico do turismo.

Desta forma, a pesquisa desenvolvida em um caráter interdisciplinar pode contribuir para a análise da gastronomia regional, facilitando a compreensão da gastronomia regional nos Campos Gerais do Paraná.

A partir destas considerações, o problema de pesquisa propõe que se discuta se **a diversidade gastronômica pode ser atrativo turístico na Região dos Campos Gerais do Paraná.**

Sendo assim, a definição dos procedimentos de investigação é fundamental para a validação da pesquisa. Para Thiollent (1982, p.182), o controle metodológico pode ser considerado um dos aspectos da vigilância epistemológica que consiste na evidenciação dos pressupostos de “teoria em atos” específicos a cada técnica de pesquisa.

A análise da realidade social representada nas características e padrões alimentares da Região dos Campos Gerais do Paraná permite visualizar como o hábito cultural constitui a cultura alimentar local podendo ressaltar as características que identificam a sociedade através da alimentação e indicar suas possibilidades de uso turístico.

1. A DIVERSIDADE ÉTNICA REGIONAL

Dentre as etapas do processo de construção metodológica previstas neste trabalho, destaca-se a análise da interação entre o contexto global X espacial, regional X local, demonstrado na (FIGURA 2).

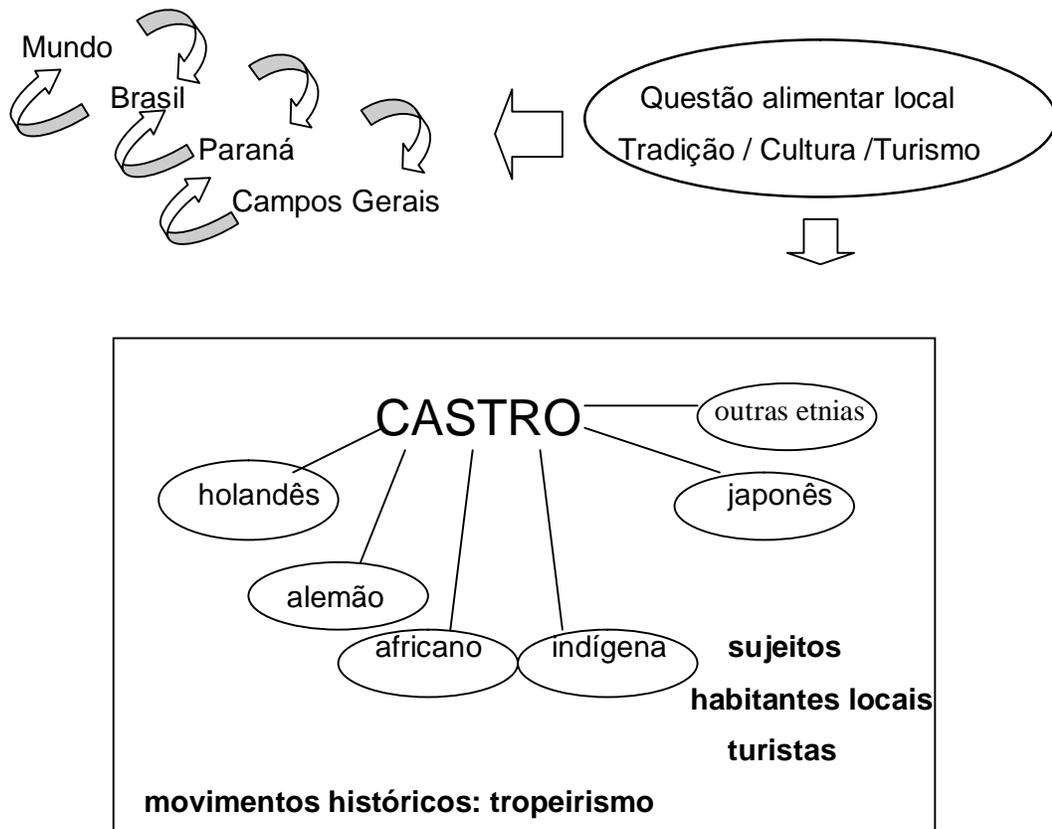


FIGURA 2 – INTERAÇÃO ENTRE O CONTEXTO GLOBAL E LOCAL DA ALIMENTAÇÃO EM CASTRO – PR
Fonte: A autora

Como pressuposto de pesquisa verifica-se que o município de Castro possui uma gastronomia originária da confluência étnica e histórica presente na localidade, a qual sofre influências e também influencia o ambiente externo, reservadas as proporções de força. Assim, entende-se que a alimentação regional e conseqüentemente a paranaense é influenciada e influencia a alimentação em Castro, desde seus aspectos históricos, com o movimento tropeiro, e as trocas e

transformações culturais tropeiras e étnicas, até os dias atuais, entendendo que o processo natural de evolução provoca modificação culturais.

Neste sentido, uma leitura sobre os aspectos culturais da alimentação focaliza a diversidade encontrada neste ambiente de estudo, originária das variadas formas e hábitos alimentares das etnias que compõem o município de Castro e que trazem como impacto uma identidade que pode ser utilizada com a finalidade de atração turística.

Deste modo, ao entender as práticas alimentares como um reflexo da cultura e uma forma de visualização de representação da sociedade e do indivíduo, como um ser social, percebe-se que as escolhas alimentares, apesar de receberem influências externas, também influenciam o entorno e passam a representar os diversos grupos sociais como uma manifestação das formas de ser no cotidiano humano no plano individual, familiar ou social.

Pretende-se realizar o levantamento histórico das influências gastronômicas tropeira e dos grupos étnicos da região, além do levantamento da culinária local para auxiliar o inventário da gastronomia como patrimônio imaterial. Este levantamento ocorre através de técnicas de entrevista e análise in loco das ações já existentes relacionadas ao turismo gastronômico na Região dos Campos Gerais. O trabalho procura dar ênfase ao estudo de caso, porém busca a compreensão do contexto da culinária tropeira e étnica da região e de sua interação no contexto global.

Assim, a pesquisa busca apoio científico determinando um recorte geográfico para que se realize uma análise que permita elencar um objeto de estudo que se caracterize como elemento representativo no contexto regional dos Campos Gerais do Paraná.

Para tanto, devemos adotar, como procedimento técnico de pesquisa, o estudo de caso no município de Castro. Para Triviños (2006, p.56), o estudo de caso objetiva aprofundar a descrição de determinada realidade. Dencker (1998, p. 127) complementa que o estudo de caso permite o conhecimento em profundidade dos processos e relações sociais, podendo ainda envolver exame de registros, observação de ocorrência de fatos, entrevistas estruturadas e não-estruturadas, entre outras técnicas de pesquisa.

Compreendendo a estratégia metodológica adotada para o desenvolvimento da pesquisa, pode-se dizer que o estudo de caso, na visão de Oliveira (2007, p. 55),

“facilita a compreensão dos fenômenos sociais complexos e em geral se aplica com mais frequência às áreas de ciências humanas e sociais”. O estudo de caso é uma estratégia metodológica do tipo exploratório, descritivo e interpretativo.

Pode-se considerar este estudo classificando-o como descritivo, pois objetiva conhecer e interpretar a realidade sem nela interferir para modificá-la (GIL, 1999, p. 46). Nesta proposta metodológica, serão abordados aqueles dados e problemas que merecem ser estudados cujo registro não consta de documentos (CERVO, BERVIAN, 1996, p. 56). A alimentação, por vezes, pode estar preservada através de receitas, porém, é na memória das pessoas que o pesquisador deverá encontrar seu objeto de interesse e este tipo de investigação permite desvendar os motivos que levam um prato a se tornar patrimônio imaterial.

Quanto à abordagem, esta pesquisa será classificada como qualitativa por apresentar como características básicas o fato de o pesquisador utilizar o ambiente natural como fonte de dados, valorizando o contato direto com o ambiente e a situação estudada, além de preocupar-se com o processo e não simplesmente com os resultados ou o produto.

Para a OMT (2001, p.224):

A análise qualitativa em turismo é uma forma sistemática de interpretar a realidade e o entendimento dos fenômenos turísticos com os instrumentos que proporcionam a visão da realidade, opiniões e experiências dos investigadores ou de grupos de observadores, informantes e participantes da investigação.

Em outro momento, na análise dos dados dos comensais, a pesquisa adota a abordagem quantitativa. Essa discussão envolve a análise dos interesses do residente de Castro e do não-residente, possibilitando compreender quais motivos levam à escolha dos pratos e seu grau de atratividade turística na conformação do produto turístico.

Adotou-se para este grupo o enfoque quantitativo, uma vez que permite delimitar o grupo de estudo através de técnicas estatísticas e permite estratificar os entrevistados, considerando sistemas de medidas que possibilitem objetivar o fenômeno alimentação regional aqui abordado. Entendendo o sistema adotado na prática, este processo não é mais que a transformação de um conceito em dimensões que possam ser quantificadas numericamente (BRITO, 2007, p. 20).

A utilização de ambas as técnicas de pesquisa permitirá compreender o fenômeno de maneira global, entendendo tanto a visão do produtor quanto do consumidor, pois, para a atividade turística, é importante que se percebam as características que vinculam o prato à localidade analisada, mas também é fundamental que se identifique a realidade do consumidor, que é o público-alvo na estruturação da venda do produto turístico.

2. CASTRO COMO MUNICÍPIO REPRESENTATIVO DA REGIÃO

O recorte espacial eleito para estudo compreende o município de Castro, sendo que a determinação do espaço geográfico que configura o objeto de estudo foi definida através de etapas de pesquisa que podem ser visualizadas através da FIGURA 3.

Considerando-se as etapas de pesquisa, foi possível identificar o município representativo da diversidade gastronômica nos Campos Gerais. Desta forma, optou-se por analisar o município de Castro, pois é o que apresenta o maior número de elementos representativos da alimentação nos Campos Gerais do Paraná que ainda mantêm seus costumes e cultura. Dos municípios da Região dos Campos Gerais, Castro destaca-se como o município que mantém a diversidade gastronômica preservada.

Dos elementos que compõem a diversidade alimentar da Região dos Campos Gerais, Castro mantém preservados a alimentação tropeira (o Castropreiro é um prato típico oficial do município⁷), as comidas tropeiras ainda presentes nas fazendas do município, a culinária étnica nas colônias de Castrolanda (de holandeses), Terra Nova (de alemães) e também nos bairros de Tabor (de imigrantes japoneses) e Distrito do Abapã e Bairro do Costa (de africanos), além de outras interações ainda presentes no município que mantêm os costumes culinários preservados.

⁷ Castropreiro – criado na década de 1990, o Castropreiro utiliza elementos da gastronomia tropeira com adaptações ao paladar atual (conforme detalhado no capítulo 3).

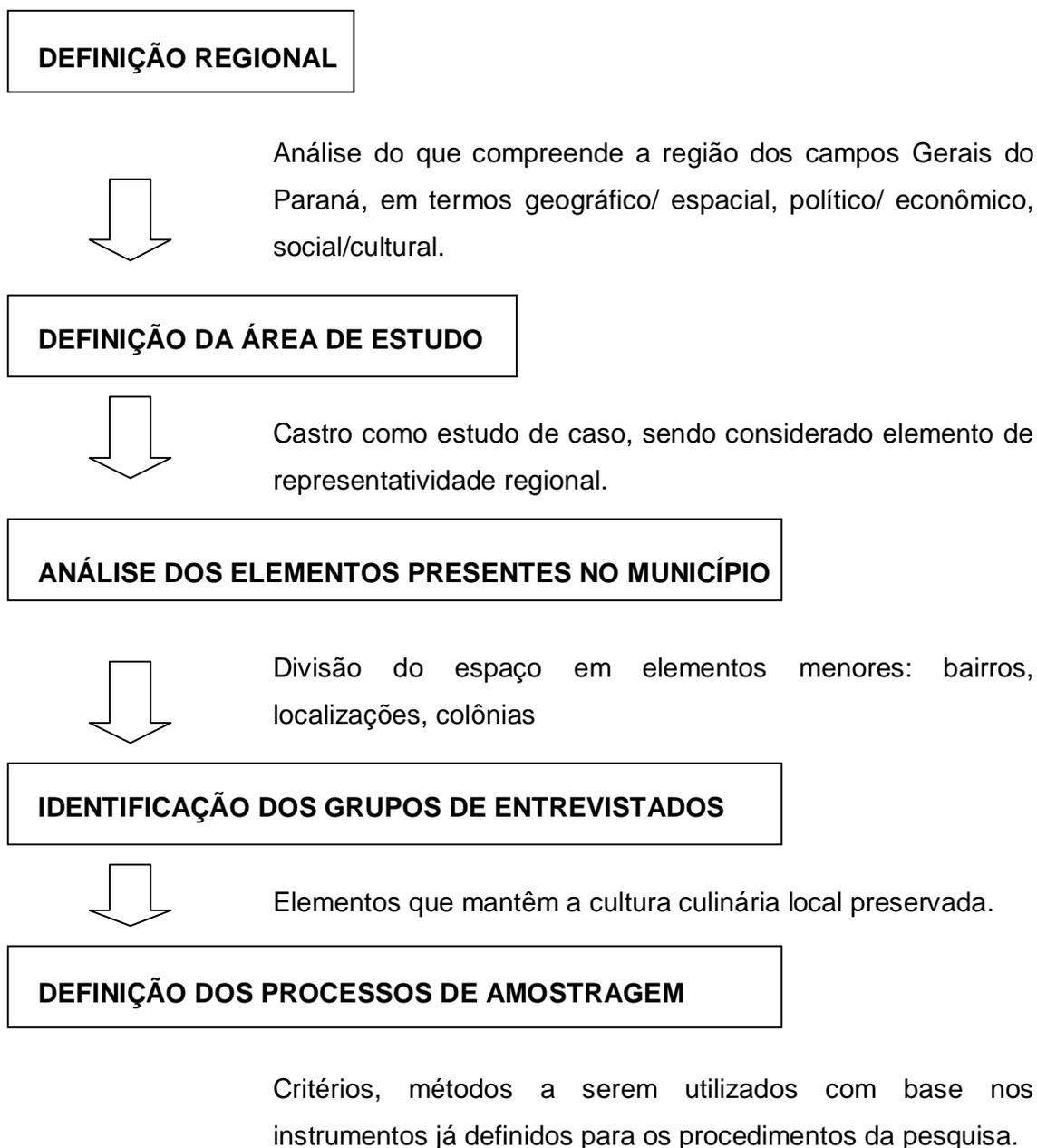


FIGURA 3 - ETAPAS DO PROCESSO DE PESQUISA
Fonte: A autora

Isto pode ser visualizado no Quadro 1, em que se adaptou a metodologia desenvolvida por Horodyski (2006) para a área de estudo, alimentação. A figura indica as formas de alimentação presentes no município e as formas de manifestações encontradas.

MUNICÍPIOS	ETNIAS												
	T R O P E I R O	A L E M Ã O	H O L A N D Ê S	J A P O N Ê S	A F R I C A N O	I N D Í G E N A	P O L O N Ê S	U C R A N I A N O	I T A L I A N O	I N D O N Ê S I A	Á R A B E	E S P A N H O L	O U T R O S
Arapoti			6										
Carambeí		6	1 2 3 4							1 3			
Castro	1 3 4 4 4 4	2 3 4	1 2 3 4	2 3 4	6	6			1		6	6	
Jaguariaíva	6												
Lapa	1 3 4 4 4												
Ortigueira						6							
Palmeira	1 6	4 6			6		6		2 3 4				
Ponta Grossa	1	4					4	4	1 3 4		1 4 5 6	6	
Porto Amazonas													3 4
Tibagi	1 3 4					6							

LEGENDA:

1 – Comercializado em restaurantes, bares e similares.

2 – Consumidos em colônias e ambientes domésticos.

3 – Produzido/consumido em festas.

4 – Vendido no município (mercados, feiras, padarias, entre outros estabelecimentos).

5 – Produção publicada (por exemplo, livros de receitas).

6 – Apresenta traços na comunidade, mas não pode ser mensurado nos itens anteriores.

QUADRO 1 - MUNICÍPIOS DOS CAMPOS GERAIS QUE MANTÊM TRAÇOS DA CULINÁRIA ÉTNICA

Fonte: A autora

Através do quadro acima é possível visualizar que os municípios de Castro, Palmeira e Ponta Grossa são os que possuem mais de três manifestações de patrimônio imaterial. Ao detalhar de que forma as manifestações aparecem, Castro é o município que possui mais formas de expressão deste tipo manifestação.

Castro é o município que possui o maior número de etnias que ainda preservam seu patrimônio imaterial, incluindo a gastronomia. Por essa razão, acredita-se que Castro é o município representativo da diversidade gastronômica dos Campos Gerais do Paraná.

Detalhando o que se pretende pesquisar em cada uma das variáveis de análise, apontam-se as particularidades em cada uma delas:

Variável 1 – Permite identificar quais produtos da alimentação típica regional são comercializados nos estabelecimentos do município. Possibilita verificar os desejos do consumidor na determinação dos itens que compõem cardápios constituídos na alimentação fora do ambiente doméstico, seja por hábito no consumo de tal item, seja pela dificuldade de acesso em função da modernidade ou por identificação com o produto, que na sua valorização simbólica passa a representar o grupo e constitua um produto turístico. Serão analisados a quantidade comercializada, o público alvo e as preferências do consumidor.

Para constatar esta variável, realizou-se a aplicação de questionários modelos I e II (APÊNDICE 1).

Variável 2 – Consiste em levantar o cardápio das colônias e demais ambientes domésticos, identificando a alimentação regional que não é comercializada. A análise deverá possibilitar a identificação do modo de vida no que se refere à alimentação, número de refeições, pratos que compõem o cardápio, ritos à mesa. Também foram analisados os produtos comercializados pelas colônias nos mesmo moldes do item Variável 1. A aplicação do questionário modelos III e IV possibilitou a coleta de dados para esta variável (APÊNDICE).

Variável 3 – Composição do cardápio de festas, verificando entre os itens comercializados aqueles que pertencem à gastronomia regional; suas formas de preparo; manutenção das características domésticas ou modificação quando do preparo para festas. Foram analisados, entre outros itens, a quantidade vendida, o público-alvo, os modos de preparo e as receitas. Para analisar esta variável foram utilizados dois procedimentos: aplicação de um questionário (APÊNDICE) complementar, que era aplicado quando os entrevistados citavam a existência de festas no município e o acompanhamento das festas realizadas em Castro, durante o período da pesquisa.

Item	Categoria	Indicadores
1	Restaurantes e estabelecimentos comerciais	<ul style="list-style-type: none"> - tipo e apresentação do cardápio; - localização; - vínculo com o turismo; - auto-reconhecimento como típico; - receitas típicas (ingredientes, utensílios, modos de preparo); - quantidade vendida, - dias e horários de venda; - público-alvo
2	Comunidade Local	<ul style="list-style-type: none"> - receitas típicas (ingredientes, utensílios, modos de preparo); - número de refeições (composição da refeição, número de pratos, modo de preparo e serviço à mesa); - ritos à mesa
3	Festas	<ul style="list-style-type: none"> - tipo e apresentação do cardápio; - localização da festa; - data e motivação; - vínculo com o turismo; - auto-reconhecimento das comidas típicas; - receitas típicas (ingredientes, utensílios, modos de preparo); - quantidade vendida, - diferenças no preparo doméstico e para festas; - público-alvo
4	Comercializado no município	<ul style="list-style-type: none"> - localização; - vínculo com o turismo; - receitas típicas (ingredientes, utensílios, modos de preparo); - quantidade vendida, - dias e horários de venda; - público-alvo
5	Produção publicada	<ul style="list-style-type: none"> - vinculação histórica; - relação entre a memória e a preservação; - receitas típicas (ingredientes, utensílios, modos de preparo); - número de publicações;
6	Outros - Traços da comunidade não mensurados anteriormente	<ul style="list-style-type: none"> - diversos elementos que podem ser encontrados durante o processo de pesquisa e não constam nos itens anteriores.

QUADRO 2 - ANÁLISE DAS VARIÁVEIS DE PESQUISA
 FONTE: A autora

Variável 4 – Verificar quais itens serão encontrados, além de verificar a quantidade vendida, formas de venda (conservação, embalagem, entre outros). Esta

variável foi analisada de forma a averiguar os locais de venda de produtos típicos, através da análise in loco e da realização das entrevistas.

Variável 5 – Relaciona-se à história, à preservação da memória e à identidade. Foram analisados itens como títulos publicados e leitura e interpretação das receitas. Para analisar esta variável, realizou-se pesquisa de campo, observando o material publicado.

Variável 6 – Apresenta traços na comunidade, mas não podem ser mensurados nos itens anteriores.

Isto posto, é necessário contextualizar que a Região dos Campos Gerais pode ser entendida como uma parte da rede⁸ de municípios que integram a Rota dos Tropeiros. Assim, Castro pode ser entendido como um dos nós que se entrelaçam conformando a identidade da região.

Foi possível constatar que a culinária tropeira regional ainda pode ser resgatada, pois está presente na memória das pessoas, fazendo parte do cardápio ou ainda sendo encontrada em receitas de família. A confluência entre os costumes alimentares de negros e índios está presente na culinária local, sendo percebida na alimentação tropeira e étnica, formando, assim, a gastronomia da Região dos Campos Gerais do Paraná.

3. ABORDAGEM UTILIZADA PARA O ESTUDO

Neste estudo, a abordagem utilizada foi a análise qualitativa no que se refere aos atores envolvidos no processo de produção dos pratos da gastronomia regional. Compreende-se como fazedores da gastronomia tanto os que possuem estabelecimentos comerciais, quanto os que detêm o conhecimento da gastronomia em nível doméstico. Ainda nesta forma de análise, consideram-se todos os elementos envolvidos com o turismo e também com o desenvolvimento do município.

⁸ Rede “é um conjunto de nós interconectados. Nó é o ponto no qual uma curva se entrecorta” (CASTELLS, 2000, p. 498).

A abordagem quantitativa foi utilizada para os atores que consomem a gastronomia regional, tanto os residentes no município como os não residentes, sendo compreendidos nesta categoria: turistas, visitantes e excursionistas.

A abordagem qualitativa foi realizada entendendo que este procedimento de pesquisa será utilizado para expressar os resultados obtidos e facilitar o processo de análise e compreensão do objeto de estudo. Segundo Oliveira (2007, p. 39), a pesquisa qualitativa apresenta quatro características principais: “1 – Ambiente natural como fonte direta de dados, e o pesquisador como instrumento fundamental, 2 – caráter descritivo, 3 – significado que as pessoas dão às coisas e à sua vida, que deve ser uma preocupação do investigador, 4 – enfoque dedutivo”.

Desta forma, a pesquisa qualitativa pode ser utilizada para explicar, em profundidade, o significado e as características do objeto analisado, facilitando descrever a complexidade do problema em questão e de suas relações com os processos sociais em que estão envolvidas.

A abordagem quantitativa foi utilizada devido ao tamanho do universo de pesquisa para os consumidores da gastronomia regional, entendendo que esta abordagem permite delimitar uma amostra probabilística podendo quantificar o erro da amostra que se pretende pesquisar.

A análise da gastronomia regional contribui para facilitar o entendimento dos processos de criação, evolução, mudança ou permanência dos hábitos alimentares na cultura da população em estudo, representando os grupos envolvidos no processo, seus comportamentos e atitudes. A pesquisa qualitativa pode também ser desenvolvida pela abordagem etnográfica que pode ser entendida como:

Método desenvolvido inicialmente pela antropologia cultural. Permite a compreensão dos significados culturais do grupo social que se analisa mediante o uso da observação participante, a entrevista em profundidade, a análise de textos e documentos, entre outras técnicas (CASTILLO NECHAR, LOZANO CORTÉS, 2006, p. 52).

Acredita-se que a diversidade alimentar presente na região pode ser utilizada como atividade turística, de modo que se preserve culturalmente e se complemente a oferta turística.

nosso ponto de vista reconhece a pesquisa etnográfica como uma forma específica de investigação qualitativa. Esta afirmação é importante, porque significa que o tipo de inquirição que estamos procurando caracterizar recebe todas as peculiaridades que fazem diferente o enfoque etnográfico,

de modo que, ao descrever brevemente este, estamos descrevendo um tipo de pesquisa qualitativa (TRIVIÑOS, 2006, p. 121).

Assim, a pesquisa qualitativa pode ser empregada no estudo de caso da gastronomia do município de Castro, entendendo também, pela visão de Castillo Nechar e Lozano Cortés, (2006), que a metodologia utilizada é capaz de determinar o conteúdo, as intenções, os desejos e as atitudes que se manifestam na comunicação durante as entrevistas realizadas como base do conteúdo.

Dentro de uma abordagem qualitativa, é preciso delimitar o corte epistemológico para realização de um corte temporal-espacial. Neste trabalho, a compreensão do espaço parte do princípio que a sociedade local é considerada um sistema social, conforme demonstrado na FIGURA 2 (p. 98), marcado por particularidades e relações específicas internas e externas que se relacionam com o entorno, baseado em Castells (2001), conformando uma rede. Ao longo dos anos, a culinária local tornou-se um objeto particular da cultura gastronômica local, que também pode ser analisado como partes específicas que, unidas, compreendem o todo. Portanto, diversos atores fazem parte do processo de construção e análise da culinária local, os quais constituem fonte de informação para o estudo.

A pesquisa da gastronomia regional também abordou a análise quantitativa para os atores envolvidos no processo de consumo dos alimentos. Desta maneira, os consumidores da gastronomia regional, tanto turistas quanto a comunidade local, foram pesquisados a partir da abordagem quantitativa. A utilização dos processos qualitativo e quantitativo está inter-relacionada pela análise de Wanderley (2004, p. 71), que pondera que:

Muitos pesquisadores admitem a separação dos métodos qualitativos e quantitativos de análise de dados. Porém, atualmente, entende-se que estas formas de pesquisas estão interligadas. Um estudo qualitativo serve para encontrar novas respostas a um problema, enquanto que um estudo quantitativo serve para expressar relações estatísticas entre os resultados obtidos.

Desta maneira, o trabalho de pesquisa se configura na busca de dados que permitam utilizar as formas de abordagem ressaltando-se as vantagens dos dois métodos utilizados. Faz-se uso da análise do discurso para poder interpretar as respostas, entendendo que “o discurso é uma prática, uma ação do sujeito sobre o mundo” (CARNEIRO E CARNEIRO, 2007). A análise do discurso busca identificar construções ideológicas presentes em um texto e deve levar em conta que é uma

construção social. Para utilizar esta metodologia, deve-se considerar o contexto histórico-social do entrevistado, pois o discurso reflete uma determinada visão de mundo, que vincula o autor à sociedade em que vive.

4. UNIVERSO DA PESQUISA

A análise da identidade vinculada à gastronomia regional se dá em duas vertentes: a do produtor e a do turista, sendo que em cada vertente há necessidades, desejos e expectativas diferentes no processo de acesso, produção e consumo de alimentos. Além disso, ambas as vertentes podem influenciar e ser influenciadas no processo de conservação e preservação da cultura gastronômica.

Considerando-se que a abordagem utilizada para o estudo tem por base a geografia, faz-se necessário a compreensão do entendimento tanto do morador quanto do turista. No âmbito das abordagens sobre a atividade turística pela geografia emergem como relevantes três linhas teóricas. A primeira é ligada aos estudos da produção de espaços turísticos; a segunda é relacionada aos estudos sobre o espaço vivido dos indivíduos das áreas destinadas ao turismo e a terceira, ligada aos estudos sobre as representações espaciais das áreas turísticas (TAVARES et al., 2004, p. 33).

Destaca-se que, das três formas de abordagem apresentadas, as duas primeiras tornam-se relevantes segundo a caracterização do estudo, pois visam compreender as necessidades e expectativas dos atores envolvidos na atividade turística, tanto na elaboração do produto (como a iniciativa privada, a sociedade civil organizada, o trade turístico, o poder público e a comunidade local), como também a compreensão do turista para que este tenha a visão do turismo em seu sentido global.

Desta forma, a análise da gastronomia deve ocorrer entendendo-se as características e os fatores que influenciam interesses de autóctones e turistas com relação aos usos da gastronomia regional, considerando quantidade, qualidade, modos de preparo e ingredientes que determinam a confecção final dos pratos da gastronomia regional dos Campos Gerais do Paraná.

O saber fazer que é incorporado à cultura gastronômica regional e o degustar algo exótico na experimentação de um prato servido ao turista podem ocasionar interpretações diferentes de públicos distintos. Da mesma forma, despertar o paladar para a degustação do prato pode representar aspectos diferenciados na interpretação dos distintos públicos.

A definição da amostra da pesquisa compreendeu diferentes etapas. Na etapa inicial, realizou-se a determinação dos atores envolvidos no processo investigado, tanto os relacionados à área do turismo quanto os atores envolvidos na produção da gastronomia e também no consumo dessa culinária regional. Posteriormente, o processo de pesquisa consistiu na identificação dos grupos de entrevistados que ainda mantêm os costumes culinários e preservam os conhecimentos de receitas tradicionais, modos de preparo e serviço, entendendo a cultura alimentar regional em sua essência, preservando o patrimônio imaterial local. Este grupo é vinculado à comunidade local e também é envolvido com a questão de comercialização de alimentos e bebidas.

Uma dificuldade encontrada durante o desenvolvimento deste trabalho foi a ausência de pesquisas sobre o turismo e a gastronomia no município de Castro. Isto posto, adotou-se como procedimento de pesquisa definir a caracterização do objeto de estudo identificando-a através dos instrumentos de pesquisa adotados. Sendo assim, dados sobre o universo de pesquisa, a identificação e o perfil do turista, entre outros necessários à definição do objeto de estudo, foram coletados durante o processo de pesquisa.

A metodologia adotada pode ser visualizada em outros trabalhos que apresentaram as mesmas dificuldades, tais como Telles (2007), para quem o processo de pesquisa é um dos elementos definidores da caracterização do estudo. Esta forma de obter os dados de pesquisa, necessários ao desenvolvimento do trabalho, comprova-se também com a análise da obra de Laville e Dione (1999) fundamentando, assim, a metodologia utilizada.

A primeira etapa ocorreu percebendo-se nos instrumentos de coleta de dados os elementos necessários para se estabelecer a amostra de pesquisa dos grupos étnicos da gastronomia em Castro. Esta definição baseou-se em atividades de pesquisa para identificação dos grupos de interesse.

Uma etapa posterior foi realizada após o procedimento de coleta de dados ter iniciado e consistiu na quantificação do número de entrevistas que seriam realizadas com os produtores da gastronomia regional, sobretudo os que não possuem estabelecimentos comerciais, mas que detêm o conhecimento da culinária da localidade.

Esta etapa não foi mensurada antes da realização da pesquisa em função da particularidade do tema, uma vez que foi necessária uma aproximação com a realidade pesquisada para que ocorresse a compreensão de quantas pessoas poderiam auxiliar no levantamento das informações. Somente então se definiu a amostra adotada durante o processo de investigação qualitativa da gastronomia regional e elaborou-se uma estimativa do número de indivíduos que detêm o conhecimento sobre a culinária local e seu potencial de uso turístico.

Entende-se que esta etapa da pesquisa possui uma característica de continuidade, de um constante revisar e se debruçar novamente sobre o objeto de pesquisa, pois cada entrevistado fornece outros nomes a serem pesquisados, possibilitando novas possibilidades de entrevistas, novos atores a serem entrevistados. Esta relação de continuidade, própria de qualquer pesquisa, sobretudo nas ciências humanas, permite que o pesquisador tenha um maior contato com pessoas de notório saber, possibilitando maior aproximação com o objeto de investigação e um contato mais próximo com a comunidade local, contribuindo para melhor conhecimento do objeto de pesquisa. Desta maneira, o universo de pesquisa foi delimitado, percebendo os atores diretamente envolvidos com a culinária local.

A identificação dos entrevistados ocorreu de maneira exploratória, visando levantar o universo de pesquisa através da amostra. Este procedimento demonstrou-se necessário, uma vez que um dos objetivos da pesquisa era caracterizar a região. Desta forma, os dados coletados em fonte primária poderão ser utilizados para futuras pesquisas.

A análise da demanda turística se faz necessária em função da singularidade do produto turístico, pois a determinação da oferta, seus produtos e serviços deve estar aliada ao consumidor. Portanto, considerar as características, os desejos, expectativas e as necessidades da demanda real e até mesmo da demanda potencial torna-se imprescindível para que a oferta e a demanda estejam

sincronizadas na conformação do produto turístico. A oferta dos produtos adequando-se o potencial da localidade ao fator de atratividade de uma demanda segmentada permite melhor planejamento de diretrizes que viabilizem ações de crescimento sustentável e de marketing, de modo que se conforma a imagem da localidade para que o dimensionamento da oferta esteja de acordo com a demanda almejada pelos destinos turísticos.

Outro aspecto abordado diz respeito à ausência de dados sobre a demanda turística no município de Castro. Durante o processo de investigação, constatou-se que o município não realiza o levantamento do perfil do turista que recebe. Observou-se que a procedência do turista é um dado existente e, portanto, este foi adotado como fonte de informação para viabilizar a pesquisa estatisticamente.

Foram levantados dados sobre o turista que frequentou dois atrativos de Castro: o Museu do Tropeiro e a Casa de Sinhara. Tal análise permitiu identificar que a maioria dos turistas do município estudado procede do estado do Paraná. O Museu do Tropeiro recebe uma média de 700 visitantes por mês, dos quais 43% são de outras cidades do Paraná, 35%, de outros estados e 1,3% é de estrangeiros. Na Casa de Sinhara, os dados são semelhantes: recebe em média 680 visitantes por mês, dos quais 43% são de outras cidades do estado, 38% são de outros estados e 1,4% é de estrangeiros.

Segundo Battituz (2009), responsável pela estatística da Secretaria de Estado do Turismo (SETU), em entrevista concedida para esta pesquisa, esta análise permite comprovar que a curva de procedência de turistas está de acordo como os dados do estado, uma vez que é bem próxima à do Paraná. Sendo assim, os dados levantados nos dois atrativos turísticos de Castro pesquisado são comprovados estatisticamente.

O procedimento de definição dos residentes no município foi realizado através dos dados populacionais fornecidos pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), considerando-se as faixas etárias de 18 a 69 anos, ou seja, a população economicamente ativa. Partiu-se do princípio de que a capacidade de atração de turistas está na proporção de um residente para um não residente e, para tanto, delimitou-se a amostra para o levantamento dos dados da etapa de pesquisa quantitativa. Para Battistuz (2009), tal amostra enquadra-se nos padrões estatísticos permitindo a validação dos dados da pesquisa.

A amostra definiu o universo. Os elementos utilizados no processo de pesquisa indicaram os dados do universo, caracterizando o objeto de pesquisa.

A pesquisa exploratória também foi adotada como metodologia de pesquisa, pois visa dar uma explicação geral, formatar amostra e objeto de pesquisa e possibilita dar prosseguimento ao estudo. “Um estudo exploratório é realizado quando o tema escolhido é pouco explorado, sendo difícil a formulação e operacionalização de hipóteses. Muitas vezes, esse tipo de estudo se constitui em um primeiro passo para a realização de uma pesquisa mais aprofundada” (OLIVEIRA, 2007, p. 65).

Os grupos pesquisados foram os seguintes: instituições governamentais estaduais, regionais e municipais; associações vinculadas à alimentação, ao fomento do turismo regional e associações de classe, como sindicatos patronal e de empregados. Indivíduos que detêm conhecimento da culinária local, típica ou convencional, como proprietários de restaurantes, fazedores não comerciais, a comunidade que ainda preserva a cultura culinária local (destacando nesta a herança tropeira, alemã, holandesa, japonesa, africana) e, por fim, o trade turístico para a compreensão de como a culinária local pode ser utilizada pela atividade turística.

Foram também pesquisados como atores os consumidores da gastronomia regional, porém estes foram analisados quantitativamente.

A amostra de pesquisa compreende os elementos demonstrados no QUADRO 3, considerando-se seu grau de representatividade social. Foram considerados os que possuem uma compreensão diferenciada dos elementos que compõem a realidade local e sua compreensão no contexto regional e estadual, seja pelo poder público, sociedade civil organizada, pelas ações de preservação, conservação e uso da cultura culinária tradicional local, além dos proprietários de estabelecimentos comerciais de alimentação.

Outra etapa realizada consistiu na delimitação da amostra de consumidores da gastronomia regional, entendendo estes como os moradores de Castro que consomem a gastronomia regional e os turistas, ou melhor, os não residentes encontrados nos atrativos turísticos e nos estabelecimentos comerciais de alimentação regional e nas festas do Município.

Identidade Gastronômica	Interesse Turístico	Transformação do espaço regional
Formas / Variáveis da alimentação regional (Tabela I)	Usos turísticos da gastronomia regional - atrativo ou, - complementação da oferta turística	Formas / Variáveis da alimentação regional (Tabela I), Usos turísticos da gastronomia regional - atrativo ou, - complementação da oferta turística
Metodologia qualitativa	Metodologia qualitativa e quantitativa	Metodologia qualitativa e quantitativa
Universo – todos os atores envolvidos na culinária local, seja no uso comercial ou residencial dos procedimentos culinários.	Universo - turistas - agências receptivas e - operadoras	Universo - turistas - comunidade local consumidora da gastronomia regional - comunidade local envolvida com a produção da gastronomia regional
Amostra – delimitação dos atores envolvidos na gastronomia regional que demonstram interesse para o processo investigativo	Amostra – delimitação dos atores envolvidos na gastronomia regional que demonstram interesse para o processo investigativo	Amostra – delimitação dos atores envolvidos na gastronomia regional que demonstram interesse para o processo investigativo

QUADRO 3 - UNIVERSO DE PESQUISA

Fonte: A autora

Considerando-se as questões estatísticas, procuramos observar uma margem de até 5% de tolerância de erro e nível de confiança de 97,5%, aliada à definição de uma amostra razoavelmente grande, que permitisse o uso de distribuição normal, na representação das distribuições, considerando a seguinte formulação:

Legenda:

$$n = \frac{z^2 * N * p * q}{N * e^2 + z^2 * p * q}$$

n = tamanho da amostra

N = tamanho do universo/população a ser pesquisada

z = variável aleatória com distribuição normal padronizada

e = erro padrão admitido na estimativa da amostra

p = probabilidade do evento com variável dicotômica a ser utilizada quando não possuímos outras informações da população (geralmente utilizada para estimar o tamanho da amostra da primeira pesquisa)

q = 1-p (complemento)

Seguindo esta formulação e utilizando os dados populacionais fornecidos pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE⁹, dados de 2004), optou-se por utilizar a população economicamente ativa, considerado como amostra os residentes entre 18 e 69 anos. Sendo assim, chegou-se à análise abaixo relacionada com uma amostragem de 184 entrevistados, dos quais 92 são residentes e 92 são não residentes do município.

FAIXA ETÁRIA	POPULAÇÃO	AMOSTRA
18 a 19 anos	2.757	7
20 a 24 anos	5.902	15
25 a 29 anos	5.251	13
30 a 39 anos	9.155	23
40 a 49 anos	6.523	16
50 a 59 anos	4.521	11
60 a 64 anos	1.651	4
65 a 69 anos	1.220	3
TOTAL	36.980	92

QUADRO 4 - DADOS POPULACIONAIS DE CASTRO
Fonte: A autora

Este foco de análise visa compreender os consumidores da gastronomia regional. Estão representados neste grupo os residentes e não residentes do município de Castro. Os não residentes correspondem a turistas, excursionistas e visitantes por considerar que o consumo da alimentação típica de uma localidade independe das limitações impostas pelas definições de turista, excursionista ou visitante. Desta maneira, justifica-se a utilização do termo “não residente” na construção do universo e da amostra de pesquisa. Adotou-se a abordagem quantitativa para análise deste grupo, pois esta permite uma medição objetiva e demonstra a realidade social dos consumidores reais para que se possa calcular a previsão para consumidores potenciais, considerando os turistas potenciais que poderiam ser atraídos pela gastronomia regional.

Sendo assim, considera-se como não residente o consumidor da gastronomia típica regional que esteja em trânsito e que disponha de tempo, tenha

⁹ Fonte: IBGE, Resultados da Amostra do Censo Demográfico 2000 – Malha municipal digital do Brasil: situação em 2001. Rio de Janeiro: IBGE, 2004

condições financeiras e pré-disposição para o consumo do setor de Alimentos e Bebidas no município de Castro. Da mesma forma, o consumo por parte do morador do Município foi analisado na proporção de um por um. A pesquisa ocorreu na mesma proporção para residentes e não-residentes, considerando os padrões de validade estatística, uma vez que, para cada morador do município, a capacidade de atração turística equivale a um turista.

Desta forma, o universo de pesquisa compreende todos os elementos descritos no QUADRO 3 (página 114). A amostra para validação dos dados de pesquisa envolveu os elementos apontados e quantificados.

5. COLETA DE DADOS: TÉCNICAS EMPREGADAS E ANÁLISE METODOLÓGICA

Dentre as técnicas de coleta de dados utilizadas em pesquisa, destaca-se a observação pessoal direta, ou seja, o trabalho de campo que envolve entrevistas, questionário e leitura documental. As técnicas fundamentais deste tipo de pesquisa são a observação e a entrevista, frequentemente combinadas.

Os dados devem ser coletados no local onde os eventos e fenômenos que estão sendo estudados naturalmente acontecem, possibilitando uma solução para um problema real, estabelecendo, portanto, forte relação entre a teoria e a prática. Para Schlüter (2000, p.89), a observação pode ser definida como o processo de olhar e escutar outras pessoas. Mas nem toda a investigação que envolve observação é científica.

A análise dos dados ocorreu em todas as etapas da pesquisa in loco. O processamento dos dados por meio de técnicas estatísticas utilizará como base metodologias propostas por Horodisky (2006) e Krause (2007).

1 – Horodyski (2006) elabora seu trabalho de pesquisa em etapas procurando definir os grupos de interesse e as categorias de análise para, posteriormente, aplicarem-se os modelos de entrevista no trabalho de campo, fornecendo, desta forma, subsídios para análise dos dados. Apesar do trabalho em questão não focar o tema alimentos e bebidas, acredita-se que a metodologia pode ser adaptada ao tema da presente pesquisa, uma vez que nos dois estudos o

patrimônio imaterial torna-se objeto de estudo e ambos os trabalhos possuem uma necessidade de estruturação do universo, amostra e da coleta de dados em etapas.

	Atores envolvidos	Universo	Amostra
1	Árabes	*	3
2	Africanos	*	1
3	Alemães	*	2
4	Índios	*	1
5	Japoneses	*	2
6	Holandeses	*	2
7	Tropeiros	*	1
8	Estabelecimentos comerciais de alimentação típica	3	3
9	Estabelecimentos comerciais de alimentação não típica	15	7
10	Sociedade civil organizada - local	3	3
11	Terceiro setor - local	1	1
12	Sociedade civil organizada - regional / estadual	2	2
13	Terceiro setor - estadual	2	1
14	Poder público - local	1	1
15	Poder público - regional / estadual	2	2
16	Trade turístico - agências receptivos e operadoras	3	3
17	Turista / consumidores em restaurantes típicos	92	92
18	Consumidores moradores de Castro	92	92

* Dados não encontrados durante o processo de pesquisa.

QUADRO 5 - ATORES ENVOLVIDOS E AMOSTRA DE PESQUISA
 FONTE: a autora

2 – Krause (2007) analisa o comportamento dos turistas, enfocando os aspectos e as motivações que influenciam o turista na escolha de destinações turísticas, verificando as relações existentes entre a oferta hoteleira, os aspectos culturais, as opções de oferta e demanda e a influência destes aspectos nas motivações da decisão por destinos turísticos.

O modelo proposto por Krause (2007) estipula Dados Multivariados vinculando os fatores que influenciam a decisão de compra de produtos turísticos e analisando a gastronomia, a cultura, as preferências alimentares, entre outros.

A metodologia proposta por Horodyski (2006) envolve o patrimônio imaterial, sendo até então aplicada a pesquisas com artesanato. Porém, foi adaptada para análise dos elementos representativos da alimentação nos Campos Gerais, verificando-se, a princípio, as seguintes variáveis: Alimentos comercializados em restaurantes, bares e similares; Consumidos em colônias; Produzidos/consumidos em festas; Vendidos no município (mercados, feiras, padarias, entre outros estabelecimentos); Produção publicada (por exemplo; livros de receitas); Apresentam traços na comunidade, mas não podem ser mensurados nos itens anteriores.

Paralelamente a isto, pretende-se contextualizar as variáveis utilizadas nas propostas metodológicas (KRAUSE, 2007; HORODYSKI, 2006) às variáveis utilizadas neste trabalho e aos conceitos referentes adequando-os aos objetivos propostos e ao caminho metodológico que se pretende seguir. Pretende-se ainda tomar por base a proposta de ambos os autores citados; contudo, a metodologia de pesquisa adotada neste trabalho foi a qualitativa para alguns atores envolvidos no processo do turismo do desenvolvimento regional e na produção e na venda e divulgação da gastronomia típica da região, e a quantitativa para os atores que consomem a gastronomia regional, o que distancia esta pesquisa das propostas dos autores citados na forma de análise dos dados.

Sendo assim, as variáveis de análise deste trabalho são:

- a gastronomia regional;
- a confluência cultural que gera a identidade gastronômica do município de Castro;
- as transformações territoriais e sua relação com a gastronomia e a atratividade turística para a região em estudo.

A análise dessas variáveis ocorreu em todas as etapas de pesquisa desde a construção e definição do objeto de pesquisa e das hipóteses, conforme já apresentado, até a revisão de literatura, construção do corpo teórico, coleta e interpretação dos dados.

O instrumento de coleta de dados utilizado na presente pesquisa foi a entrevista. Também foram feitas visitas para observação "in loco", principalmente no que se refere ao preparo dos pratos típicos. Também foi utilizada, como fonte de pesquisa, a pesquisa bibliográfica. A entrevista foi organizada entendendo que os estudos sobre turismo têm incorporado às suas ferramentas metodológicas algumas das mais clássicas ferramentas utilizadas no âmbito da investigação social qualitativa, submetendo-as a uma revisão crítica que tem permitido uma adaptação ótima das necessidades específicas da disciplina (BRITO, 2007, p. 154).

Laville e Dione (1999, p. 187) também abordam a entrevista estruturada como sendo um instrumento de pesquisa "que se constroi exatamente como um questionário uniformizado com suas opções de respostas determinadas, salvo se, em vez de serem apresentadas por escrito cada pergunta e as respostas possíveis são lidas por um entrevistador, que anota ele mesmo, sempre assinalando campos ou arcando escalas, o que escolhe o entrevistado".

A entrevista semi-estruturada utiliza perguntas abertas e perguntas fechadas. Foram estabelecidos diferentes modelos de entrevistas conforme a definição dos passos metodológicos e os atores envolvidos no processo de pesquisa (APÊNDICE). Desta maneira, apresenta-se o modelo I para atores como a sociedade civil organizada e o trade turístico; além destes, o modelo I foi também fonte de entrevista complementando os modelos II e IV.

O modelo II foi utilizado para os proprietários de restaurantes de comidas típicas e convencionais. O modelo III foi o questionário utilizado para analisar os comensais, sejam residentes em Castro ou não residentes. Já o modelo IV foi utilizado para averiguar as respostas dos produtores de comida típica que não comercializam, ou seja, os detentores do conhecimento culinário que estão presentes na comunidade. Por fim, elaborou-se um complemento para as entrevistas que estão vinculadas ao tema festas.

A sociedade local foi considerada um sistema, conforme já demonstrado anteriormente, marcado por particularidades e dotado de relações internas e

externas. Assim, os atores apontados para integrar o processo de pesquisa foram determinados, entendendo-se o contexto local, regional e a abrangência estadual.

Para Thiollent (1982, p. 21), “o uso de questionários e entrevistas deve ser considerado como um meio de captação de informação, a ser criticada, e não como um fim em si, são submetidos ao controle metodológico e subordinadas a uma verdadeira preocupação de teoria sociológica”. As técnicas de questionários e entrevista utilizadas neste trabalho de pesquisa mostram-se uma das técnicas mais utilizadas para observação direta do fato estudado, pois estabelece um contato efetivo com as pessoas implicadas no processo de vinculação entre a cultura, culinária local e a identidade gerada por esta cultura.

A interação entre as entrevistas e questionários faz parte do processo metodológico previsto, complementando a etapa de pesquisa bibliográfica, com uma revisão de literatura para elaboração conceitual e definição dos marcos teóricos. O pesquisador buscou dados em material bibliográfico almejando encontrar informações em publicações da área de interesse, que vão ao encontro do embasamento necessário; a pesquisa documental levantou o acervo histórico da cultura e gastronomia regional para a análise dos pratos e produtos típicos da região, com ênfase para o município em estudo.

A coleta de dados ocorreu em todos os momentos da pesquisa, tanto na busca pelo embasamento teórico como no desenvolvimento do trabalho de campo, em que se pretendeu percorrer as principais localidades da área delimitada para o estudo, na busca de informações. A análise e tabulação dos dados, etapas posteriores, permitiram a visualização das informações coletadas durante o processo de pesquisa.

A fim de viabilizar um aprofundamento da análise dos dados foram utilizadas técnicas estatísticas que serviram para amparar todo o processo de coleta análise e validação dos dados da pesquisa. As técnicas de análise dos dados e apresentação dos resultados de pesquisa permitiram interpretar os dados obtidos após a coleta. Segundo Gil (1999, p. 168), “a análise tem como objetivo organizar e sumarizar os dados de forma que possibilitem o fornecimento de respostas ao problema de pesquisa proposto”.

O processo de pesquisa visou compreender os diferentes atores que participam do processo de comercialização da gastronomia, os quais estão

vinculados à atividade turística. A apresentação dos dados divide-se em grupos diferentes em função do perfil dos membros do grupo e da forma de análise. Desta maneira, os dados coletados foram agrupados em quadros que permitiram identificar, de maneira mais clara, as respostas obtidas no trabalho de campo. Optou-se por dividir os entrevistados nos seguintes grupos:

Grupo I - sociedade civil organizada regional (AMCG – Associação dos Municípios dos Campos Gerais – e ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes); terceiro setor (SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas); poder público regional e estadual (SETU – Secretaria de Estado do Turismo – e PARANATURISMO).

Grupo II – sociedade civil organizada local (CASTROTUR – Associação das Empresas de Turismo de Castro; ACECASTRO - Associação Comercial de Castro e COMTUR); terceiro setor (SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial); poder público municipal (Secretaria Municipal de Turismo); trade turístico do município de Castro (Agência Caminhos da Terra).

Grupo III – estabelecimentos comerciais de alimentação típica e convencional. Neste grupo foram entrevistados os proprietários dos restaurantes De Mollen, Do Morro, Vitória, Casantiga, Pão Sírio, Pucci de La Vitta, Florença, Estação Grill e Galpão da Costela.

Grupo IV – consumidores residentes no município de Castro.

Grupo V – consumidores não residentes no município.

Sendo assim, obteve-se a seguinte amostra utilizada na pesquisa:

Grupos	Amostra
Grupo I sociedade civil organizada, terceiro setor e poder público estadual	5
Grupo II sociedade civil organizada, terceiro setor, trade turístico e poder público local	6
Grupo III estabelecimentos comerciais de alimentação	9
Consumidores de alimentação residentes em Castro	92
Consumidores de alimentação não-residentes	92

QUADRO 06 - AMOSTRA DE PESQUISA
Fonte: A autora

Conforme já detalhado na metodologia de estudo, nos grupos I, II e III a metodologia de coleta de dados foi qualitativa e nos grupos IV e V foram utilizados os procedimentos da metodologia quantitativa para coleta de dados. Ressalta-se que os grupos IV e V, formados pelos consumidores de alimentação, possuem um total de entrevistados bem maior que os primeiros em função do universo e amostragem adotados para o trabalho, conforme o detalhamento já apresentado no capítulo 2.

A análise dos dados obtidos exigiu observações diferenciadas em relação aos diferentes grupos pesquisados, tanto na análise dos grupos individualmente como no cruzamento dos dados em um mesmo modelo de entrevista ou entre os grupos de entrevistados.

A metodologia do estudo para os grupos I, II e III é qualitativa. A análise do discurso desses membros visou interpretar as respostas obtidas através dos quadros que foram agrupados de modo a apresentar o entendimento do grupo sobre gastronomia, identidade e cultura, turismo e desenvolvimento regional.

A visão dos consumidores de alimentos foi realizada através da análise de discurso coletivo com uso de metodologia quantitativa para obtenção das respostas. Para tanto, apresentam-se quadros sobre o entendimento da gastronomia e identidade e cultura que facilitaram a visualização dos dados coletados, permitindo, posteriormente o cruzamento dos dados. Esta divisão possibilita cruzar os dados analisados, identificando as semelhanças e as diferenças na percepção dos consumidores da gastronomia.

Após esta etapa, os dados foram cruzados, o que permitiu verificar as diferentes visões sobre a gastronomia da região e possibilitou analisar se a diversidade gastronômica é atrativo turístico para o município de Castro. As informações obtidas através do cruzamento de dados consideram tanto os que organizam a atividade turística estadual e localmente, como os que operacionalizam o turismo e a comercialização da gastronomia local. Também foram analisados os consumidores de alimentação residentes e os não residentes no município de Castro.

Desta maneira, a análise permite a visualização dos grupos de entrevistados e possibilita também uma análise cruzada dos dados para confrontar as respostas, obtendo-se um panorama geral dos itens analisados. Utilizando técnicas estatísticas,

os dados visualizados nos gráficos apresentam-se de maneira aproximada, arredondados para a apresentação percentual de números inteiros. As tabelas foram organizadas com os números reais tabulados dos modelos de entrevista utilizados no processo de pesquisa. Também foi necessário fazer uso de técnicas estatísticas para calcular a média para algumas questões, permitindo extrair melhor as informações coletadas.

Para analisar estatisticamente os resultados deste estudo, para algumas questões do questionário foi empregado o teste de aderência não-paramétrico χ^2 (qui-quadrado), o qual é considerado adequado em virtude das variáveis serem apresentadas em escalas nominais.

Esta prova foi utilizada para localizar diferenças significativas entre o número observado e o esperado de informações em dada categoria de análise.

Também foi utilizado a escala de Likert, para estudar a correlação existente entre os grupos. Neste sentido obteve-se o roteiro:

1. Hipótese estatística: a ser montada com base nas hipóteses de pesquisa.

2. Nível de significância unilateral: foi fixado para todos os testes um nível de: $\alpha = 5\%$.

3. Distribuição amostral: a prova de χ^2 - Qui-Quadrado, possui uma distribuição com v graus de liberdade, dado por $(r-1)*(s-1)$; s =número de colunas, r =número de linhas.

4. Estatística da prova: para o teste de aderência, no caso com mais de um grau de liberdade, tem-se a fórmula:

$$\chi_v^2 = \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^s \frac{(O_{ij} - E_{ij})^2}{E_{ij}}$$

legenda:

r = o número de linhas do corpo da tabela;

s = o número de colunas do corpo da tabela;

v = graus de liberdade dado por $(r-1)*(s-1)$;

O_{ij} = freqüência observada na interseção da linha i com a coluna j ;

E_{ij} = frequência esperada na interseção da linha i com a coluna j , que é dado pela multiplicação do total de observações da linha pelo total de observações da coluna dividido pelo total de observações;

5. Tomada de decisão quanto a aceitação ou rejeição da hipótese nula, regra de decisão: se o resultado obtido for maior ou igual ao valor do Qui-Quadrado calculado rejeita-se a hipótese nula. - $\chi_{cal}^2 \geq \chi_{gl;\alpha}^2$

6. Hipóteses:

H_0 : hipótese nula, hipótese de negação da ocorrência em estudo:

H_1 : hipótese alternativa.

7. Coeficiente de contingência: é um indicador do grau de correlação entre variáveis nominais ou ordinais, que foram submetidas ao teste Qui-Quadrado aplicado a tabelas de contingência de qualquer tamanho.

Coeficiente de Contingência de Pearson:
$$c = \sqrt{\frac{\chi^2}{n + \chi^2}}$$

Para o cruzamento das informações obtidas através do questionário foram utilizados os seguintes embasamentos estatísticos:

Likert – Que apresenta vantagem de usar um formulário com perguntas do tipo Likert diretamente relacionada com a variabilidade da escala de respostas. Com isto é permitido ao respondente escolher a resposta através dos mais diversos graus estabelecidos para a resposta, ao invés de restringimos a uma única opção do tipo ‘sim ou não’ sendo este tipo de escala mais confiável do ponto de vista estatístico, com isto a escala nos permite efetuar determinados cálculos como o de percentual e ou de médias e desvios, razão esta que nos levou a optar por esta técnica estatística.

Kendal ou Kendall - Este teste somente foi utilizado para saber se existia aderência entre os dados coletados e então efetuar na sequência os cálculos de Likert para os dados de forma individualizada para os grupos – como os dados apresentaram uma boa aderência os cálculos foram efetuados.

Efetuando-se os cálculos baseado na escala Likert e a correlação de **Kendal**, obtivemos as informações para os três grupos pesquisados. Neste caso

adotamos o recurso da média aritmética para os cálculos e decisões, bem como a média teórica obtida com as pontuações dadas aos itens correspondentes às técnicas estatísticas de Kendall.

A correlação de **Kendal** foi utilizada para testar a existência de aderência dos dados para serem efetuados os demais cálculos, de Likert, já que a correlação foi satisfatória para os resultados gerais. Com estes dados: média e desvio padrão calcula-se os limites de controle para nos auxiliar nas decisões onde foi efetuado as seguintes conclusões entendendo que:

- os valores que ficarem abaixo do limite inferior será considerado o mais importante;
- os que ficarem acima do limite superior serão considerados desnecessários para o trabalho;
- os que ficarem acima do limite inferior e abaixo da linha teórica serão considerados importantes; e
- os que ficarem acima da linha teórica e abaixo do limite superior serão considerados pouco importantes.

Desta maneira, foi possível analisar as respostas obtidas pelos gráficos apresentados utilizando-se o embasamento teórico apoiando-se em Likert e Kendal.

Após o detalhamento das técnicas estatísticas empregadas apresenta-se os resultados de pesquisa.

6. COLETA DE DADOS - Análise do pré-teste

Percebeu-se como necessária a realização de um questionário teste e adotou-se, para isso, a abordagem experimental que serviu de fase preparatória para o processo de pesquisa. O pré-teste foi aplicado entre os dias 11 de janeiro e 18 de fevereiro de 2009, e permitiu certificar que o instrumento de coleta de dados se mostrava eficaz.

Em relação a esta análise, apresentam-se algumas considerações. A primeira refere-se ao tempo de início e término do pré-teste. Tal espaçamento deu-se em função de dois fatores: o primeiro, em decorrência das chuvas intensas ocorridas nesta época do ano que dificultaram o processo de pesquisa. Outro fator

diz respeito à época de realização do teste. Muitos entrevistados encontravam-se em período de férias ou viajando, o que impossibilitou o trabalho do pesquisador. Em face deste cenário, decidiu-se que a conclusão do pré-teste se daria no mês de fevereiro.

Durante a aplicação dos questionários-modelo, as entrevistas foram gravadas com autorização dos entrevistados, que assinaram o termo de concordância. Com relação à quantidade de questionários aplicados, foram entrevistados dois atores de cada modelo adotado para que suas respostas pudessem ser analisadas, visando avaliar não somente as questões como também a eficiência e eficácia do modelo adotado como entrevista.

O principal problema levantado foi com relação à redação de duas questões, o que causou conflito nas respostas. Desta maneira, optou-se por modificá-la visando melhorar sua compreensão por parte do entrevistado.

Ainda nesta fase da pesquisa foram observados os restaurantes indicados no Inventário Turístico Municipal e, conforme a lista apresentada, a análise in-loco levou à compreensão de que muitos dos estabelecimentos estariam fora dos padrões necessários para a pesquisa. Dois fatores foram observados: primeiro, a questão de cardápio dos restaurantes, pois alguns estabelecimentos não estavam focados como restaurantes e destinavam-se à venda de lanches e petiscos. Outro fator vincula-se à questão de público. A análise in-loco levou a uma verificação de que muitos restaurantes destinam-se somente ao público local em função de sua estruturação e público-alvo atendido, destinando-se, fundamentalmente, ao atendimento de pessoas que trabalham nas localidades.

Sendo assim, como amostra de pesquisa foi necessário delimitar os estabelecimentos comerciais de alimentação em função do público atendido e do tipo do restaurante. Para tanto, adotou-se a classificação de Krause (2003) e Castelli (1999) já utilizada em Mascarenhas (2005, p. 35), os quais estabelecem as seguintes tipificações de restaurantes:

- Restaurante é o estabelecimento que fornece ao público alimentação mediante pagamento.
- Restaurantes de Turismo, segundo o Decreto lei nº 84.910 de 15/07/80 artigo 2º-b, (CASTELLI, 1999, p. 297) são “estabelecimentos destinados à prestação de

serviços de alimentação e que, por suas condições de localidade ou tipicidade, possam ser considerados de interesse turístico”.

Portanto, a diferença entre um restaurante convencional e um restaurante considerado de turismo está ligada a questões de localização do atrativo turístico e ao seu cardápio ou mesmo a ambas as questões, desde que possua relevância para a atividade turística. Os restaurantes podem ainda ser classificados, segundo o autor supracitado, da seguinte maneira:

- Restaurante típico – restaurante onde são servidas refeições e bebidas, concebido de forma a dar aos clientes uma atmosfera local, quer pela decoração, quer pela escolha dos pratos constantes da ementa ou a facultar-lhes espetáculos com danças e/ou cantores da região;
- Restaurante de especialidades – restaurante que se especializa em determinado produto ou prato, por exemplo, especializado em massas, em carnes etc.
- Restaurante regional – estabelecimento onde são servidos, predominantemente, pratos de cozinha regional e cuja decoração é compatível com os traços principais e tradições da região onde se localizam;
- Churrascaria/*Grill-Room* – casa especializada em carnes, aves e peixes na grelha ou no espeto. Quanto ao ambiente e ao serviço, existem certas características específicas. Pode-se destacar o “espeto corrido”, em que os assados são servidos diretamente do espeto para o cliente. Os acompanhamentos normalmente são servidos à americana (*buffet*);
- Restaurante panorâmico – situado em local elevado de onde se desfruta interessante vista panorâmica.

Estes foram os tipos de restaurantes encontrados em Castro, conforme a classificação adotada.

Porém, sabe-se que a escolha por um estabelecimento de restauração está vinculada a outros fatos, como, por exemplo, ao tempo disponível para a refeição, às características e preferências pessoais, questões nutricionais, de religião, de estética, vinculada a status, fatores econômicos, sociais e culturais como um todo. Sendo assim, pode-se concluir que são encontrados os mais diversos tipos de restaurantes na forma de servir os comensais e facilitar sua identificação na escolha por determinada casa e cardápio. Já o consumo alimentar pode ser analisado tanto por seus aspectos nutricionais, como por seus aspectos econômicos de acesso a

determinados alimentos, pela visão social do status de determinadas combinações alimentares e, também, pela cultura que é transmitida por meio dos alimentos consumidos em uma determinada sociedade.

Portanto, a amostra passou a considerar os restaurantes com valor de uso turístico, em função de sua localização e em função de sua tipicidade, sendo considerados também os restaurantes étnicos.

Nesta etapa de pesquisa foram, portanto, excluídas as lanchonetes que serviam refeições e os demais restaurantes que não se enquadravam no perfil do público pretendido, ou seja, o turista. Nossa amostra era de nove estabelecimentos comerciais de alimentação a serem pesquisados, a saber: Restaurante Casantiga, Restaurante do Morro, Restaurante Vitórias, Restaurante Florença, Restaurante Pucci de La Vita, Restaurante De Mollen, Restaurante Pão Sírio, Galpão da Costela e Restaurante Estação Grill.

7. COLETA DE DADOS: Entrevistas realizadas

Durante o processo de pesquisa foram entrevistados diversos atores representantes de diversas etnias, envolvidos com a atividade turística e com o setor de alimentação no município de Castro. Para melhor visualização do processo investigativo elaborou-se o QUADRO 6 (página 130).

Nos eventos elencados para a coleta de dados da pesquisa quantitativa, não foram realizadas pesquisas no Dia de Castro e demais eventos que ocorreriam no segundo semestre de 2009, os quais, em função da Gripe AH1N1, foram cancelados pela Prefeitura Municipal. Dos eventos programados para o segundo semestre permaneceram somente a Festa de Sant'Ana, no dia 26 de julho, e a Agroleite. Desta forma, a pesquisa foi redirecionada visando concluir a coleta de dados dos questionários realizados nos dois eventos citados após a qualificação da tese.

8. VALIDAÇÃO DOS DADOS DE PESQUISA

Já a validação dos dados tem por objetivo confrontar os conhecimentos teóricos obtidos no processo de investigação com os dados coletados em campo. A análise realizada busca entender a realidade da gastronomia regional nos Campos Gerais do Paraná tendo como delimitação o estudo de caso do município de Castro. Os dados coletados durante o processo de pesquisa foram verificados em função das variáveis apresentadas anteriormente, considerando a produção comercial, a questão doméstica da culinária tradicional, a produção impressa e as festas realizadas na localidade. Desta forma, a realidade em estudo foi confrontada com os referenciais teóricos, permitindo uma visão ampla, análise do objeto de estudo e entendimento da realidade.

A validação dos dados de pesquisa foi realizada através da técnica de emparelhamento que serviu para confrontar o marco teórico com os dados coletados em campo. Neste sentido, adotou-se a visão de Laville e Dione (1999, p. 227) para quem o emparelhamento dos dados consiste em “associar os dados recolhidos a um modelo teórico com a finalidade de compará-los”. Para os autores, esta estratégia permite confrontar a teoria apresentada pelo pesquisador, que apoia-se em um

modelo da situação de estudo. Este se torna tanto um instrumento de classificação como também uma forma de interpretação e análise dos dados.

Realizou-se a verificação comparando os dados coletados em campo com a fundamentação teórica adotada para o estudo e verificou-se sua correspondência. Tal procedimento foi adotado, pois, para os autores em questão, esta técnica permite a criação de uma grade de análise capaz de tornar-se um instrumento de classificação e de análise de interpretação dos conteúdos abordados durante o trabalho de pesquisa.

Espera-se, com isto, contribuir com o desenvolvimento regional, através de ações planejadas e organizadas que preservem a cultura local e a identidade regional. Para Rodrigues (1997, p. 10), há que se reconhecer a identidade e o potencial do que é local e regional.

Deste modo, o desenvolvimento regional deve respeitar as questões da cultura e da identidade local e possibilitar a participação da comunidade em todas as etapas do processo de planejamento, organização e desenvolvimento do turismo, bem como a relação entre o ambiente físico e a sociedade; na preservação e conservação da cultura e identidade local; na geração de emprego e renda e na melhoria da qualidade de vida da população de Castro e dos Campos Gerais do Paraná.

Para essa discussão, lançamos mão dos conhecimentos de diversas áreas, entendendo que a gastronomia regional não só é considerada apenas o foco de identificação da sociedade dos Campos Gerais, mas seu uso para o turismo pode garantir à comunidade local a preservação cultural oriunda do planejamento e organização da atividade turística regional.

Sendo assim, a região de estudo passa a ser entendida não só por seu aspecto natural como também cultural sendo o “arranjo dos campos, o sistema agrícola e o habitat rural, mas também o dialeto e os costumes estão entre outros, constituindo um conjunto integrado de traços culturais que definem um GÊNERO DE VIDA” (CORRÊA, 1997).

É possível afirmar, após a análise realizada, que a pesquisa em cultura está na investigação do modo de vida, das crenças, dos padrões de comportamento, dos hábitos e costumes alimentares dos povos, suas danças, artesanato, folclore, característicos de uma sociedade. Esta análise é percebida segundo Cândido

(2003), Ortiz (2003) e Ribeiro (1998), autores que trabalham com a cultura, seus conceitos e principalmente com os modos de ser e viver das comunidades e suas representações. Neste aspecto, destaca-se a análise que os autores fazem da cultura brasileira e percebe-se a culinária e suas tipicidades.

A análise metodológica proposta prevê o desenvolvimento de estratégias para a identificação da identidade gastronômica e indica também a possibilidade de aproveitamento turístico deste potencial. A gastronomia regional nos Campos Gerais apresenta-se como oferta de um produto turístico. Sendo assim, torna-se necessário realizar o planejamento baseado nas dimensões e oportunidades que a gastronomia regional apresenta como um atrativo turístico. Este planejamento deve possuir a capacidade de interlocução entre diversas áreas de conhecimento, considerando como premissa o uso sustentável da atividade turística e as etapas metodológicas apresentadas aqui para identificação do objeto de estudo.

O uso turístico da gastronomia regional surge como uma alternativa de desenvolvimento, possibilitando a geração de emprego, renda, qualidade de vida e preservação da cultura alimentar regional, além da divulgação da cultura e o patrimônio da região dos Campos Gerais. Se bem planejada, a gastronomia e seu uso turístico podem gerar impactos econômicos positivos no que se refere à estrutura, de equipamentos e serviços. É correto afirmar que a atividade turística e, por conseguinte, o turismo gastronômico, são capazes de transformar o território, modificando as relações entre a sociedade e o ambiente em que se insere.

O interesse em compreender como o processo de entrelaçamento sócio-cultural, político e econômico se materializa nos hábitos culinários e se manifesta no espaço analisado, produzindo impacto sobre o modo de vida local e regional, prevê o uso da geografia cultural que observa, dentre outros aspectos, “estudos sobre limites, contatos e mudanças culturais, difusão espacial, migrações, língua, religião, dieta alimentar, gênero de vida (...), diversidade e unidade regional e impactos ambientais devido à ação humana” (CÔRREA, ROSENDAHL, 2003, p. 10)

A problemática levantada remete a uma abordagem geográfica conforme o que se expõe nos procedimentos metodológicos aqui apresentados, pois a configuração da questão alimentar como um elemento cultural e de identidade se manifesta em um espaço delimitado, reportando-se ao processo de modernização dos hábitos alimentares em contradição com o tradicionalismo que ainda é

observado. As escolhas alimentares são diversas e ocorrem em diferentes formas e procedimentos, sendo percebidas de maneiras diferentes pelos atores sociais que participam deste processo. Por fim, a gastronomia imprime demarcações ao modo de vida local e conseqüentemente às práticas alimentares dos sujeitos que habitam a localidade e aos que se interessam em vivenciar este modo alimentar através das ações vinculadas ao turismo.

CAPÍTULO 3
CARACTERIZAÇÃO DO TURISMO E DA DIVERSIDADE
GASTRONÔMICA NA REGIÃO DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ:
um estudo de caso no município de Castro

A alimentação humana é suporte da identidade, da construção do individual e do coletivo; faz parte do suporte social e integra a cultura dos povos. Neste aspecto, a alimentação pode ser entendida como manifestação da identidade coletiva, regional, nacional, religiosa e do patrimônio imaterial dos povos.

Os hábitos alimentares podem representar a cultura e revelar valores de uma sociedade. Portanto, a alimentação é um dos últimos laços que se desfaz em uma cultura (CSERGO, 2007, p. 7), já que as formas e procedimentos alimentares representam um elemento da identidade, de como a sociedade se constitui e da representação do cardápio habitual e festivo dos povos.

A análise da gastronomia e de suas tradições deve focar a forma como a sociedade se relaciona com o espaço em que está inserida. Na região em estudo, percebem-se as influências do cultivo da terra, dos produtos que estão de acordo com as características de solo e clima na região geográfica. A análise também envolve a alimentação tradicional, a verificação do típico no que se refere aos hábitos alimentares e a possibilidade de uso turístico da culinária local.

1. A REGIÃO DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ

A sociedade, na região dos Campos Gerais, é entendida como um sistema social que se relaciona com o meio externo, mas que, ao mesmo tempo, possui particularidades em sua constituição interna. Dentre estas particularidades, trabalha-se aqui com a questão da constituição de cardápios, visando demonstrar que a diversidade é formadora da identidade na região em estudo.

Outro foco de análise parte da questão do turismo, entendendo que a particularidade da gastronomia regional torna-se um atrativo turístico e que sua conformação em produto turístico é capaz de produzir e transformar o território, além

de poder proporcionar o desenvolvimento regional, desde que esteja embasada em princípios sólidos do turismo sustentável.

Para o entendimento do estudo, faz-se necessária a contextualização histórica, geográfica, social e cultural da região para a compreensão da gastronomia típica regional. Para tanto, abordar-se-ão algumas questões relativas à identidade do estado; do turismo no Paraná; do desenvolvimento regional; da alimentação paranaense; e outras referentes à economia do estado no que diz respeito a sua produção agrícola para a formação da gastronomia típica. Desse modo, demonstra-se a articulação interdisciplinar do processo sócio-cultural, político e econômico da produção social do espaço em seus vínculos com a questão alimentar da gastronomia regional, desde seu processo histórico de formação até a atualidade em sua utilização para as atividades turísticas.

1.1 Localização da região dos Campos Gerais do Paraná

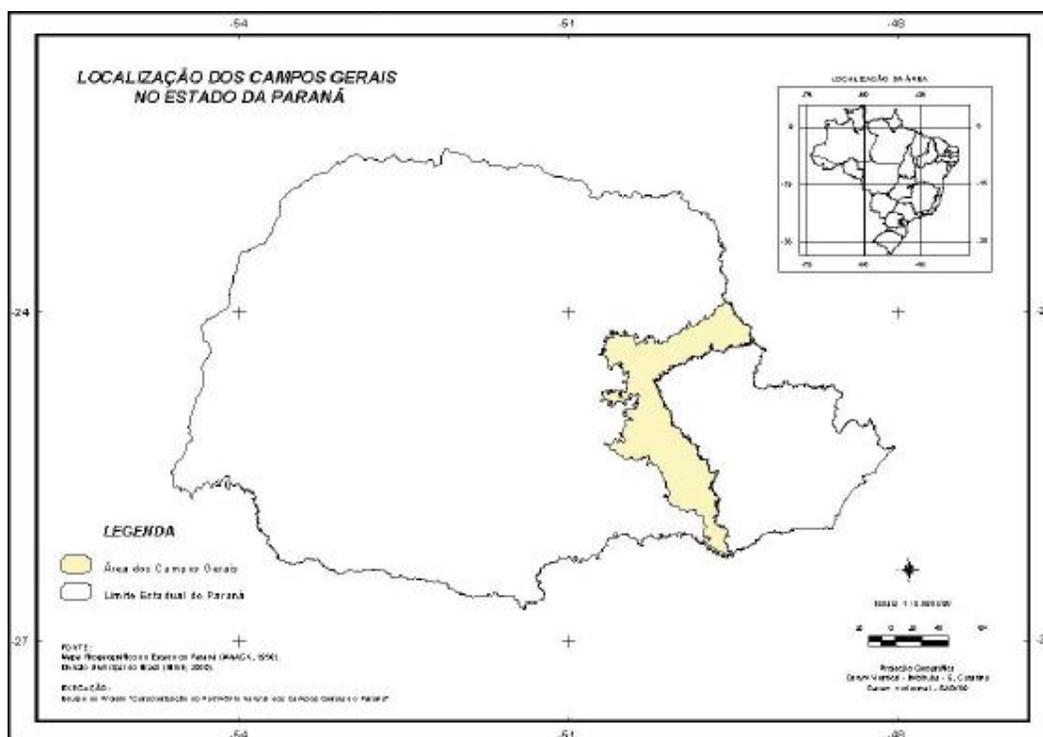
A Região dos Campos Gerais do Paraná localiza-se no Segundo Planalto Paranaense, na porção centro-leste do estado do Paraná e está inserida no contexto político, geográfico e histórico da região sul do Brasil, conforme MAPA 1.

A definição do que constituem os Campos Gerais torna-se complexa, visto que existem diversos aspectos para sua caracterização. Sob o ponto de vista natural, utiliza-se a definição de Maack (1948, p. 102), que caracteriza a região como zona fitogeográfica natural, com campos limpos e matas, galerias ou capões isolados de floresta ombrófila mista, em que aparece o pinheiro araucária. Esta delimitação atualmente já se encontra alterada, uma vez que a ocupação do solo pelo elemento humano foi gradativamente alterando a região original de campos. Melo e Meneguzzo (2001, p. 415) afirmam que a concepção da região dos Campos Gerais do Paraná vem se modificando ao longo do tempo, originalmente constituída “como a borda do Segundo Planalto Paranaense, no reverso do degrau topográfico representado pela Escarpa Devoniana”.

A definição da região no início do Século XIX possui limites claros, pois:

Os Campos Gerais assim chamados devido à sua extensão, não constituem uma comarca nem um distrito. Trata-se de um desses territórios que, independentemente de divisões políticas, se distinguem em qualquer região pelo seu aspecto e pela natureza de seus produtos e de seu solo; onde

deixam de existir as características que deram origem à região um nome particular – aí ficam os limites deste território (SAINT HILAIRE, 1978).



MAPA 1 – LOCALIZAÇÃO DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ¹⁰

FONTE: UEPG. **Caracterização do Patrimônio Natural dos Campos Gerais**. Relatório de Pesquisa. Ponta Grossa, 2003.

Originalmente, a região dos Campos Gerais do Paraná pode ser compreendida como a borda do Segundo Planalto Paranaense, onde uma conjugação de fatores ambientais propiciou a formação de uma vegetação dominante de campos, com rica flora e fauna endêmica, ecossistemas diferentes, como campos, floresta de araucária e refúgios de cerrado coexistindo e formações rochosas diversas.

Esta delimitação é analisada por Melo et. al (2003), que apresenta a divisão municipal, conforme MAPA 2.

¹⁰ Disponível no Projeto Caracterização do Patrimônio Natural dos Campos Gerais do Paraná, Relatório Final UEPG, 2003 in www.uepg.br/natural consultado em 04 de novembro de 2008.

De acordo com a definição adotada, os Campos Gerais distribuem-se como uma faixa de território curva com convexidade para noroeste, com 11.761,41 km² de extensão, situada entre as coordenadas 23°45' e 26°15' de latitude sul e 49°15' e 50°45' de longitude oeste. Abrange pelo menos parte de 22 (vinte e dois) municípios, a saber (de sul para norte): Rio Negro, Campo do Tenente, Lapa, Porto Amazonas, Balsa Nova, Palmeira, Campo Largo, Ponta Grossa, Imbituva, Teixeira Soares, Ipiranga, Castro, Carambeí, Tibagi, Imbaú, Telêmaco Borba, Ventania, Piraí do Sul, Jaguariaíva, Sengés, Arapoti e São José da Boa Vista.

Outras conceituações levam em consideração o aspecto político da região. Identificando-se estas questões, optou-se por adotar a delimitação econômico-administrativa da Associação dos Municípios dos Campos Gerais do Paraná – AMCG – para quem a região é composta por 18 municípios, a saber: Arapoti, Carambeí, Castro, Imbaú, Ipiranga, Ivaí, Jaguariaíva, Ortigueira, Palmeira, Piraí do Sul, Porto Amazonas, Ponta Grossa, Reserva, São João do Triunfo, Sengés, Telêmaco Borba, Tibagi e Ventania.

Porém, para a compreensão da região, há que se considerar também outros aspectos, dentre eles os aspectos históricos:

A identidade histórica e cultural da região dos Campos Gerais remonta ao século XVIII, quando, graças aos ricos pastos naturais, abundância de invernadas com boa água e relevo suave, foi rota do tropeirismo do sul do Brasil, com o deslocamento de tropas de muares e gado de abate provenientes do Rio Grande do Sul com destino aos mercados de São Paulo e Minas Gerais (DICIONÁRIO HISTÓRICO E GEOGRÁFICO DOS CAMPOS GERAIS - UEPG, 2003).

Para melhor visualização, apresenta-se o MAPA 3. Neste constam os municípios conforme esta definição, fazendo uma comparação entre a delimitação natural de Maack (1948) e a delimitação em que constam os aspectos geográficos e históricos, a qual compreende a evolução dinâmica da sociedade na região.

Percebe-se que há uma diferença na comparação entre as definições dos aspectos históricos e naturais da região. Por isso, a delimitação do que constitui a Região dos Campos Gerais do Paraná é de tamanha complexidade, uma vez que a delimitação original feita por Maack (1948) atualmente já não corresponde mais à área de abrangência dos Campos Gerais.

Para o Dicionário Histórico e Geográfico dos Campos Gerais (UEPG, 2003), a delimitação dos campos corresponde atualmente a cerca de 20% da área original. Sendo assim, devem-se analisar as diversas correlações sociais, históricas

Os critérios de homogeneidade foram: 1º.) Fitogeografia: a vegetação primitiva do município deveria ter sido, no todo ou em parte, de Campos Limpos. 2º.) Tropeirismo: o município deveria ter estado integrado ao "Caminho de Viamão", principal rota das tropas no século XVIII e XIX. 3º.) Associativismo: o município deve integrar a Associação dos Municípios dos Campos Gerais (AMCG). Como critério de polarização utilizou-se a área de atuação da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), onde considerou-se os *Campi* Avançados e as atividades extensionistas (DICIONÁRIO HISTÓRICO E GEOGRÁFICO DOS CAMPOS GERAIS - UEPG, 2003).

A partir desta análise, o município adotado como estudo de caso faz parte da Região dos Campos Gerais do Paraná, pois está inserido neste processo, uma vez que está de acordo com as características adotada pela definição acima.

1.2 A conformação da região

A fixação humana na região dos Campos Gerais foi se efetivando com o movimento tropeiro, que percorria o Caminho de Viamão e passava por diversas localidades que, mais tarde, transformaram-se em vilas e posteriormente em cidades. Para Caetano (2003, p. 37), "o caminho para São Paulo foi aberto desde os primeiros tempos do povoamento. O traçado cortava apenas alguns capões (onde os viajantes descansavam e faziam suas pousadas)". Neste caminho, foram se formando povoados, geralmente onde as tropas paravam para fazer o pernoite. Chama-se atenção para o fato de que a distância média entre as cidades da região é de aproximadamente 30 Km, o que correspondia a um dia de viagem das tropas.

A necessidade de abastecer a região das minas com o gado *vacum* favorece a ocupação da região tanto para proporcionar o pouso tropeiro como também a pecuária, pois as terras começam a ser utilizadas para a engorda de gado. No início do Século XVIII, começaram a ser requeridas as primeiras sesmarias dos Campos Gerais, com a intenção de formar fazendas para a criação de gado; a mão-de-obra baseava-se no trabalho escravo. Mais tarde, com o tropeirismo, as fazendas da região passaram a servir de internada para engorda do gado e muitos de seus proprietários tornaram-se condutores de tropas.

Na análise de Prado Júnior (1969, p. 65), "o povoamento dos 'campos gerais' (é a designação genérica) se adensa na sua extremidade setentrional: os campos de Curitiba. À pecuária juntou-se aí um pouco de agricultura; e na sua parte mais oriental, onde aparece a mata que reveste a serra, a extração da erva-mate". Sabe-se que, embora fundamental para a definição do território, os sitiamentos, que se

fixaram no Paraná, possuíam algumas cabeças de gado, alguns cavalos e muares e plantavam feijão e milho, além de abastecer as tropas que passavam pela região.

Já no século XIX, “esta sociedade campeira que nasceu paulista transformou-se em paranaense e recebeu forte influência rio-grandense nessa época, já estava integrada social, política e economicamente aos núcleos que formariam o Paraná” (WACHOWICZ, 2001, p. 83).

A influência tropeira foi de grande contribuição para a formação populacional e cultural dos Campos Gerais do Paraná. A presença do movimento tropeiro na alimentação já foi anteriormente discutida e apresentada na dissertação de Mestrado em Ciências Sociais “A Gastronomia Tropeira nos Campos Gerais do Paraná: potencialidades para o turismo”. Este trabalho, defendido em 2005, apresenta a gastronomia tropeira na região, identificando os pratos que ainda fazem parte do cotidiano e os que, de alguma maneira, podem ser resgatados. Além disso, também relaciona a alimentação tropeira e suas potencialidades de uso turístico.

Os tropeiros foram, aos poucos, regionalizando hábitos alimentares que iam adquirindo em seu dia-a-dia; hábitos estes que eram forçados a adotar em suas longas viagens, principalmente durante os pousos, quando paravam para descanso e para se alimentar. Sua dieta baseava-se, em geral, em alimentos não sujeitos à ação do tempo, como o feijão, toucinho, fubá, farinha, café e carne salgada. Porém, quando os pousos aconteciam próximos a algum lugarejo, buscavam nas vendas carne e linguiça, além de outros alimentos, os quais permitiam uma refeição mais variada (CAMARGO, 2005, s/p).

Portanto, a alimentação tropeira está relacionada ao cotidiano de uma viagem. Na época do Tropeirismo, a comida deveria ser fácil de ser carregada e preparada, e os produtos utilizados por eles durante a viagem iam se modificando conforme o decorrer do percurso, pois os produtos locais iam sendo utilizados no preparo das refeições. Essa é a razão pela qual a gastronomia tropeira vai tomando aspectos diferenciados ao longo do caminho. A cada localidade, novos produtos eram adquiridos para ser consumidos e outros eram deixados para serem vendidos.

No Paraná, a alimentação básica dos tropeiros também era uma comida fácil de ser carregada. Herança dos tempos de incursões pelo estado, a paçoca de carne já era consumida em tempos anteriores ao tropeirismo, desde o reconhecimento do território e na trajetória pelo interior. A paçoca de carne era produzida no pilão, com

uma mistura de carnes moqueadas, vegetais e grãos. Este preparado era consumido durante a trajetória diária, sem a necessidade de paradas para o reabastecimento.

O sistema alimentar adotado pelos tropeiros durante as viagens era, em parte, semelhante ao dos nativos que habitavam o Paraná, porém estes se alimentavam também de caça e pesca. Para Koch (2004, p. 13), essa alimentação “até nossos dias é uma incógnita para os pesquisadores das expedições de Cabeza de Vaca ou de Aleixo Garcia, as quais receberam auxílio alimentar dos nativos e não vice-versa”.

Para o autor, a alimentação paranaense deve ser vista como a alimentação nativista que foi complementada pela alimentação portuguesa do império.

Destas duas culturas alimentares foram separadas as comidas que ultrapassaram os portais da história e se consolidaram no cardápio local, anônimas e de aceitação coletiva e transmissão pessoa a pessoa, ficando tradicionalizada pela sua funcionalidade, ou seja, entendida e preparada comumente sem qualquer resquício de sofisticação (KOCH, 2004, p. 20).

Neste trabalho, concorda-se com a visão de que a alimentação paranaense faz parte do cotidiano das pessoas e é vista e analisada pelo seu uso comum, o tradicionalismo; tudo é feito de modo familiar e transmitido de geração a geração.

No fim do Século XIX, a introdução da ferrovia modificou as ações relacionadas ao movimento tropeiro, que entrou em declínio. Outras atividades econômicas, como a extração da erva-mate e a atividade madeireira, passaram a ter maior importância econômica.

Nesta mesma época, a partir de 1850, começaram a chegar à região grandes contingentes de imigrantes europeus atraídos por incentivos do governo imperial brasileiro, através da província de São Paulo. A chegada de imigrantes aos Campos Gerais ocorria por estímulo à agricultura de abastecimento, visando suprir as necessidades da região.

Os primeiros imigrantes alemães chegaram ao Paraná em 1829 e se instalaram no município de Rio Negro. Em 1877, começaram a chegar aos Campos Gerais imigrantes Russo-Alemães. Também nesta época chegaram imigrantes italianos, ucranianos, poloneses e sírio-libaneses. No início do Século XX, vieram para o Paraná os holandeses e japoneses, além dos alemães menonitas e russos.

Os holandeses trouxeram grandes benefícios ao Paraná. Dirigiram-se, em 1911, para os Campos de Castro, onde introduziram com êxito a pecuária leiteira e sua industrialização.

Destes imigrantes, parte se fixou no meio rural, introduziu novas técnicas de cultivo do solo e trouxe também novos hábitos e costumes que influenciaram toda a região e passaram a compor a identidade cultural dos Campos Gerais do Paraná. Pode-se dizer com isto que a identidade cultural da região é formada pela diversidade étnica presente.

Para Balhana e Machado (1969, p. 20), é tradição de nosso estado a convivência entre etnias e culturas estranhas à de nossa tradição originária. Para os autores, o estado apresenta êxitos e fracassos com relação ao imigrante. Na visão de Martins (1989, p. 6), “o imigrante, num espaço de tempo extraordinariamente curto, deixou de se sentir imigrante e passou a se amoldar por completo à nova terra, da mesma forma por que a amoldava a seus próprios hábitos, experiências, tradições”.

Para a agricultura, o imigrante, preferia as terras de campos que não exigiam o trabalho preliminar de derrubada de matas de florestas, mesmo que estas terras fossem de solo mais pobre do que as de mata fechada.

A imigração exerceu influência também na delimitação das terras, pois os imigrantes possuíam propriedades menores que as grandes fazendas vinculadas ao movimento tropeiro. A evolução agrícola paranaense deve muito ao conhecimento dos imigrantes alemães (de Witmarsum) e holandeses (de Castro e Carambeí). Estes holandeses também foram responsáveis pela evolução da pecuária e da industrialização de produtos lácteos.

Desta maneira, a constituição da identidade do povo da região dos Campos Gerais está baseada na união dos costumes dos povos, considerando o exposto por Balhana e Machado (1969 p. 3):

Quando a tecnologia das comunicações está plasmando uma unidade cultural, e, portanto, nacional, indestrutível, nada mais normal do que continuar a tradição brasileira que sempre foi a da unidade na diversidade, uma unidade que não implique em constrangimento nem opressão. Uma unidade que a assimilação de europeus, ou, de um modo mais geral, de estrangeiros, às sub-culturas regionais, consolidará progressivamente.

Isto posto, pode-se dizer a região dos Campos Gerais do Paraná é constituída através de uma híbrida fórmula que se complementa considerando as

múltiplas variações aqui formadas. Se anteriormente os costumes estavam mais vinculados às etnias nos locais de habitação destes povos, atualmente, sobretudo no que se refere aos costumes alimentares, estes mesmos costumes estão diluídos no cardápio.

É possível encontrar comidas de diversas etnias nos supermercados da região, a exemplo do pierogue, comida ucraniana, convivendo harmoniosamente com a broa de centeio, de origem alemã. Nas festas regionais, percebe-se a presença das diversas etnias nas barracas de alimentação, identificando os povos dos Campos Gerais. Estes exemplos sugerem que a globalização e a modernidade não alteraram os costumes alimentares, que se adaptaram aos novos tempos (pois passaram a se utilizar das modernas técnicas modernas de conservação, distribuição, armazenamento e divulgação dos produtos) para, cada vez mais, se consolidarem no processo identitário da região.

1.3 Desenvolvimento regional nos Campos Gerais do Paraná

O desenvolvimento do Paraná sempre esteve ligado ao processo de colonização, ou seja, à presença de diversas etnias que aqui vieram para povoar e colonizar o território. Sendo assim, a presença dos diversos povos, com suas respectivas culturas, também influenciou o desenvolvimento do estado.

Na região dos Campos Gerais, dois momentos são relevantes na questão de constituição de um espaço vinculado à produção de alimentos. O primeiro vincula-se ao tropeirismo, sobretudo no Séc. XVIII, quando a economia privilegiava a pecuária, caracterizada pela criação e transporte do gado. Os Campos Gerais foram fundamentais no desenvolvimento do tropeirismo, uma vez que, após transcorrer o percurso da Serra do Mar, a chegada aos fartos campos exigia períodos de pousos mais longos para descanso e engorda do gado.

Também a região foi utilizada como internada, o que proporcionou uma nova forma de utilização das fazendas e pastos e teve, como conseqüências, uma melhoria nas condições de vida dos fazendeiros que proporcionavam um novo serviço oferecendo o pasto para a engorda do gado. Assim, as fazendas da região prosperaram neste período histórico e seus proprietários eram conhecidos pela polidez e requinte no que se refere ao preparo de refeições, que tinham por base frutas, queijos, ovos, muita carne e diversos pratos regionais.

Os imigrantes, apesar das dificuldades encontradas de início, as quais se deviam às peculiaridades do solo e clima paranaenses (que eram diferentes dos da sua região de origem), com o passar do tempo também foram tornando-se referência quanto à produção de alimentos.

Desta maneira, o desenvolvimento regional se deve a diversos elementos que faziam parte da vida cotidiana, como os hábitos alimentares e os costumes paranaenses. Ao iniciar o livro intitulado História da Alimentação no Paraná, Santos (2007, p. 17) afirma que “o mundo rural é aquele das mudanças e das permanências, irradiando um benéfico dualismo que acaba sendo a própria essência, a própria vida de história”. Para Martins (1989, p. 286), o meio urbano e o meio rural paranaenses definiram-se realmente após a emancipação do estado, em 1853, com a chegada dos grupos de imigrantes estrangeiros.

Atualmente, segundo o censo de 2007 (IBGE), a população paranaense tem 10.284.503 habitantes e uma densidade de 51 hab/km². O Paraná destaca-se ainda em função de sua produção de alimentos. A agricultura de ponta é uma das atividades econômicas de maior movimentação de renda na região dos Campos Gerais do Paraná. São produzidos milho, soja, trigo, feijão e outros grãos, além de laticínios, que também são destaques. A forma de beneficiamentos destes produtos ainda está muito ligada ao sistema de cooperativas e muitas destas são vinculadas às diversas etnias formadoras presentes na região.

A produção agrícola e a pecuária apresentam-se como um marco de identidade da paisagem local, relacionando economia, pecuária regional e abastecimento alimentar das cidades da localidade. A produção de alimentos deixou de ser tímida e em pequena escala, quando do surgimento das colônias e passou a ser destaque no país e no exterior com a exportação dos produtos cultivados, processados e industrializados na região dos Campos Gerais do Paraná.

A produção agrícola é capaz de gerar novas paisagens a partir da transformação dos campos originais em terras agricultáveis que podem tornar-se atrativos turísticos, dadas suas belezas cênicas. Em função disso, também podem atrair interessados em aprender e trocar informações científicas com os produtores rurais. Isto leva à constituição de feiras e eventos que também se tornam geradores de fluxo de pessoas e de renda para a localidade. A atividade turística para a região

deve ser pensada em seu sentido global e compreender todos os segmentos e todos os atores envolvidos neste processo.

O turismo pode ser entendido como uma atividade complexa que envolve diversos aspectos nas relações sociais e com o ambiente, as quais afetam a questão do desenvolvimento regional. Segundo Rodrigues (1997, p. 19), a noção de desenvolvimento “deve designar um processo de superação de problemas sociais, em cujo âmbito uma sociedade se torna, para seus membros, mais justa e legítima”. Assim, o entendimento do termo desenvolvimento regional possui um caráter muito mais amplo que apenas o desenvolvimento econômico.

Economicamente, o município de Castro tem como base a atividade agropecuária. O município divulga a seguinte divisão empresarial:

Atividades	Número de empresas	Percentual sobre o número total de empresas
Serviços	332	29,23%
Indústria/Serviços	5	0,44%
Indústria/Comércio	58	5,11%
Indústria	7	0,62%
Comércio/Serviços	113	9,95%
Comércio/Indústria/Serviços	14	1,23%
Comércio	607	53,43%

QUADRO 8 - DIVISÃO EMPRESARIAL DE CASTRO

Fonte: Censo Empresarial de Castro/2005 - Agência do Trabalhador

Pelo Inventário Municipal de Turismo, são apresentados:

- Na agricultura, entre os principais produtos destacam-se: milho (a região é considerada uma das maiores produtoras do país), soja, feijão, batata, trigo e aveia.
- Na pecuária, muitas propriedades rurais dedicam-se à criação de suínos, aves e gado de corte e leiteiro, sendo o Município considerado uma das

principais bacias leiteiras do Paraná e do Brasil, em produtividade e qualidade genética.

- O extrativismo mineral está presente através da extração de areia, argila, talco, pedras e calcário, o que confere ao município o título de maior produtor de calcário agrícola da América Latina.

Além do segmento vinculado à agricultura no setor secundário, o município dispõe de empresas vinculadas ao setor de indústrias de móveis, pinceis e rolos, produtos alimentares, madeiras, equipamentos agrícolas e mineração. No setor de prestação de serviços, as empresas de alimentação e demais prestadoras de serviços relacionadas ao turismo também são importantes para análise dos dados de pesquisa.

1.4 O turismo na Região dos Campos Gerais do Paraná

A região dos Campos Gerais possui relevância turística por seu potencial natural e cultural, que constitui o patrimônio material e imaterial que compõem o espaço e a identidade regional. A beleza cênica da região já há muito tempo é percebida. Saint Hilaire (1978, p. 87), por exemplo, descreve a beleza da paisagem da região como sendo:

inegavelmente uma das mais belas regiões que já percorri desde que cheguei à América; suas terras são menos planas que as superfícies de Beauce, mas as ondulações do terreno não chegam a ser tão acentuadas de maneira a limiar o horizonte. Até onde a vista pode alcançar descortinam-se extensas pastagens; pequenos capões onde sobressai a valiosa e imponente araucária surgem aqui e ali nas baixadas, o tom imponente de suas folhas contrastando com o verde claro e viçoso do capinzal. De vez em quando apontam rochas nas encostas dos morros, onde se despeja uma cortina de água que vai se perder no fundo dos vales; uma numerosa quantidade de éguas e bois pastam no campo e dão vida à paisagem (...).

Portanto, a região dos Campos Gerais, por suas características naturais, históricas, culturais e de evolução tecnológica possui potencialidade para se desenvolver turisticamente. E essa perspectiva é fundamental considerando-se que, num cenário globalizado, o turismo pode constituir um dos segmentos que contribuem para o desenvolvimento, já que produz diversos efeitos positivos sobre a economia. Dentre eles, podemos citar o potencial de geração de emprego e renda; os benefícios na balança de pagamentos pela entrada de turistas e a divulgação

local através de um espaço privilegiado de marketing para a região e seus produtos turísticos.

O turismo no Paraná tem, ao longo dos anos, se consolidado. Nota-se que as várias segmentações do turismo têm se fortalecido. Isto pode ser percebido tanto por meio da entrada de turistas como também pela melhoria da infra-estrutura, das opções de serviços oferecidos, ou seja, na qualidade de modo geral. Comprova-se, através da análise de crescimento do setor no estado que, entre os anos de 2001 a 2006, o Paraná apresentou um crescimento de 29% no fluxo de turistas e um aumento de 63% no gasto médio *per capita* neste mesmo período (dados SETU, 2007).

Ainda com relação ao turismo, a Secretaria de Estado divulgou que:

No Estado, a receita gerada pelo turismo em 2000 era de US\$ 554 milhões e em 2007 chegou a mais de US\$ 2,2 bilhões. O gasto médio diário do turista no Paraná também vem aumentando desde 2000, atingindo US\$ 61,40 em 2007. Com relação à permanência média do turista que visita o Estado, que era de 2,5 dias em 2000, aumentou para 3,7 dias em 2005 e em 2006 e 2007 manteve-se em 3,8 dias.

Analisando os dados estatísticos oficiais do Paraná, é possível perceber que o fluxo de turistas, em 2007, foi de 8,5 milhões, apresentando um crescimento com relação ao anos anteriores. Já os dados referentes aos estrangeiros apresentaram queda, conforme informou o órgão oficial do estado, que registrou um percentual de 11,2%, no ano de 2007. O fluxo de turistas paranaenses foi de 41,8% e de turistas interestaduais, de 47%.

Com relação ao turismo nos Campos Gerais, é importante ressaltar seu vínculo com os caminhos que deram origem aos municípios da região e foram responsáveis pelo desenvolvimento das características culturais e identitárias. Desta maneira, o Caminho das Tropas é apresentado por Jorge (2002) como o elo comum que liga as cidades. Sendo assim, é utilizado pelo turismo como eixo estrutural, sobretudo do projeto Rota dos Tropeiros, que está embasado nos aspectos históricos de ocupação da região através dos caminhos utilizados pelo movimento tropeiro.

Para Sahr e Sarh (2001, p. 396), “no caso do Planalto dos Campos Gerais, a espinha dorsal da estrutura material é o sistema rodoviário, que permite a ação de viajar para o turista e facilita o intercâmbio cultural entre as populações locais”. Considerando estes aspectos, para os Campos Gerais se consolidarem como uma

região integrada em termos turísticos deve-se, de fato, utilizar este eixo estrutural que vincula as diversas modalidades turísticas aos caminhos e roteiros já elaborados.

Mas é necessário também que o planejamento da atividade seja realizado com o máximo de cuidado e atenção, seguindo os princípios do turismo sustentável e planejado; devem-se viabilizar estruturas de apoio ao turista, infra-estrutura de recepção, deslocamento e informações, bem como preparar mão-de-obra especializada para trabalhar diretamente com o turista. “Uma das formas como o patrimônio cultural pode contribuir para a consolidação de um destino turístico é fazer com que a cultura e as construções locais / regionais funcionem como uma atração para visitantes” (ALMEIDA, 2003, p. 29).

Outro ponto está relacionado à imagem turística da região que, muitas vezes, é diferente da percepção do morador local. Yazigi (2006) exemplifica a questão citando a cidade de Manaus, que é percebida de modo diferente pelo turista em comparação ao morador do município. Na região em estudo (SAHR, SAHR, 2001, p. 254), os autores afirmam que a infra-estrutura e os meios de comunicação têm papel fundamental no fato de a imagem turística ser diferente da imagem identitária da população regional. É necessário que a compreensão da imagem turística possa ser percebida em seu sentido amplo, desde a formatação de um produto, na identificação de necessidades e expectativas de clientes reais e potenciais. É nesta visão holística que devem ser implementadas as ações do turismo na região dos Campos Gerais do Paraná. Além disto, os projetos turísticos devem pensar, elaborar estratégias e ações e operacionalizar suas ações de produtos e serviços de acordo com as expectativas dos clientes, ou seja, dos turistas, sem deixar de atender as necessidades de preservação aliadas ao desenvolvimento socioeconômico.

2. A REGIÃO DOS CAMPOS GERAIS E O MUNICÍPIO DE CASTRO

A formação do município de Castro deve ser analisada em sua diversidade étnica, pois esta, acompanhada da topofilia da localidade, é uma de suas características mais marcantes. Desta maneira, alguns pontos tornam-se relevantes

para o entendimento da alimentação regional, como a inter-relação entre o elemento humano e o ambiente natural.

Devem ser analisados também elementos como a questão de formação populacional e a história, ressaltando-se a presença indígena, o movimento tropeiro (responsável por muitos fatores geradores da identidade regional) e a presença das inúmeras etnias que imigraram para os Campos Gerais, já que a alimentação paranaense se caracteriza pela diversidade, elemento de identidade e de símbolo para os Campos Gerais do Paraná.

O modo alimentar na Região dos Campos Gerais do Paraná recebeu diversas influências, antes de se consolidar em sua diversidade, conforme constitui-se atualmente. Como exemplo disto cita-se o modo alimentar étnico que já chegou à região formatado, mas passou por um processo de adaptação, de aculturação ao novo cenário, à nova paisagem, solo, clima e cultura.

Ressalta-se que as dificuldades encontradas pelos imigrantes brasileiros e estrangeiros, antes mesmo de sua instalação na região, já constituíram fatores capazes de influenciar a alimentação dos imigrantes. Isto quando observadas a alimentação durante o percurso marítimo, a chegada em solo brasileiro nas casas de imigrantes ou mesmo vinda de migrações de outras áreas brasileiras, às quais o europeu não havia tido sucesso em sua adaptação.

Alguns fatores relativos ao período anterior à partida da terra natal merecem destaque, como, por exemplo, a recessão alimentar, a fome, as guerras e os conflitos europeus, os quais produziram um sistema alimentar que teve de se organizar face à nova realidade.

A alimentação na região é analisada por diversos autores como Saint-Hilaire (1978, 1995), Martins (1989), Wachowicz (1982), Santos (2005), Machado e Balhana (1969). Alguns dos autores analisados são identificados como classistas, por excluírem determinadas etnias, sobretudo indígenas e africanos; outros percebem a alimentação étnica como pobre em sua variedade e escolhas alimentares.

Mas o fundamental, neste momento, é perceber de que forma os diferentes alimentos foram tornando-se parte da culinária regional, adaptando-se às novas condições. Esta adaptação ocorreu ora pela assimilação dos produtos locais, a exemplo do pinhão, ora pela adaptação de receitas que exigiam ingredientes que não existiam naquela localidade.

Os alemães adaptaram a receita do *Kuque* sem o açúcar; os holandeses continuaram produzindo os purês sem os temperos necessários das receitas originais. Também se percebe, em todas as etnias presentes na região, a substituição pelas frutas nacionais em detrimento das utilizadas originalmente. Isto é a comprovação de que se formou, em solo brasileiro, um novo cardápio e, por que não dizer, um novo padrão alimentar.

Este novo modo de alimentação pode ser utilizado pelo turismo entendendo que a atividade turística está estruturada por uma série de elementos. A gastronomia é um desses elementos, pois vincula o espaço da localidade onde é produzida a cultura do povo que representa e a experiência do turista ao degustar um prato durante uma viagem. Pode ser utilizada como complementação da oferta turística ou mesmo como um atrativo turístico.

Almeida (2003, p. 88) afirma que “uma das formas como o patrimônio pode contribuir para a consolidação de um destino turístico é fazer com que a cultura e as construções locais/regionais funcionem como uma atração para visitantes”. A diversidade alimentar encontrada na região pode ser um elemento que diferencie a localidade de outras regiões, servindo para reforçar o fator de atração turística nos municípios dos Campos Gerais do Paraná.

Na região em estudo, a atividade turística apresenta potencial de desenvolvimento considerando-se os diversos aspectos vinculados à natureza e a cultura. Entende-se que o turismo pode ajudar a estimular o interesse dos moradores pela preservação dos costumes fazendo com que a atividade torne-se parte da comunidade. Para tanto, o turismo deve ser planejado e executado cuidadosamente a partir de princípios sólidos da sustentabilidade. A manutenção dos atrativos naturais e culturais dos Campos Gerais pode ser instrumento de difusão dos valores locais e de benefícios econômicos e sociais para a comunidade.

O levantamento de dados para esta etapa de pesquisa ocorreu por meio da pesquisa qualitativa junto aos moradores do município que dominam o saber culinário ou que mantêm contato com a gastronomia regional. Para este grupo de entrevistados, foram utilizados os questionários modelo III e IV (APÊNDICE). Na sequência, foi realizada uma entrevista semi-estruturada, que permitiu que os entrevistados pudessem passar informações a respeito do saber fazer culinário, os

ritos, as festas, as receitas tradicionais, o que consideram comida típica, além de outras observações analisadas neste capítulo.

Neste grupo de pesquisa, o relato das experiências com relação à gastronomia mostrou-se fundamental para o levantamento dos dados e para averiguar a constituição da gastronomia no município de Castro.

A análise dos dados apresenta-se dividida em duas etapas. Para tanto, os dados estão organizados de maneira descritiva indicando algumas análises sobre a gastronomia no município, os quais foram extraídos da pesquisa qualitativa realizada com a comunidade detentora do conhecimento da gastronomia em Castro. Em outro momento, apresentam-se também os dados organizados através das análises realizadas com a sociedade civil organizada, o poder público e o trade turístico do município de Castro. O trabalho de pesquisa consistiu na realização das entrevistas e também permitiu o relato dos entrevistados sobre a gastronomia local. Desta maneira, foi possível elaborar a análise dos dados considerando a análise do discurso coletivo.

Posteriormente, esses mesmos entrevistados compõem a análise dos dados seguindo o modelo de entrevista aplicado a todos os atores entrevistados, possibilitando o cruzamento dos dados das pesquisas qualitativa e quantitativa.

3. TURISMO E ALIMENTAÇÃO NA REGIÃO DOS CAMPOS GERAIS

A ocupação da região onde se encontra o município de Castro é bastante remota, pois já era habitado por indígenas que se aproveitavam das facilidades e comodidades que a região lhes propiciava. Os indígenas que ali habitavam tinham um campo visual extenso, o que facilitava o seu deslocamento e a caça e a pesca. A coleta de frutas e raízes era muito bem desenvolvida em meio às florestas de araucária.

Estes registros estão grafados em diversos sítios arqueológicos na região, que revelam a vivência indígena na região dos Campos Gerais (BARBOSA, 2004). Ao percorrer a região através do Caminho de Peabiru, eram necessários pontos de referência, utilizando-se para isso a paisagem dos Campos Gerais e sua toponímia. Desta maneira, demonstravam interesse pelas paisagens dos Campos Gerais, que

muitas vezes estavam associadas às características geomorfológicas da região e, assim, acabavam por denominar muitas localidades, rios e paisagens.

A presença do homem branco se deu, em um primeiro momento, através de entradas e bandeiras que tinham por intuito o garimpo, na busca de pedras preciosas e o aprisionamento dos silvícolas.

As pastagens, em forma de campos nativos e de capões de mato de floresta araucária, favoreciam a atividade pastoril, atraindo os criadores de gado bovino e os tropeiros. A ocupação da região segue a história de ocupação dos Campos Gerais com o regime das sesmarias, no início do Século XVIII. O primeiro requerimento dessa natureza, feito por Pedro Taques de Almeida, data de 19 de março de 1704. Pelo regime de sesmarias, a Coroa Portuguesa concedia vastas extensões de terras às famílias que pretendessem se fixar na localidade (LOPES, 2004).

Após a abertura do caminho das tropas e a movimentação de muares do Sul para servir às Minas Gerais, ocorreu a movimentação de tropeiros que utilizavam o caminho. Estes tinham por intuito abastecer a região mineira tanto no que se refere ao transporte, como também à alimentação, já que Minas Gerais, durante o período do ouro, passou por sérias crises alimentares.

A gastronomia da região, assim como a nacional, é formada pela confluência cultural entre diversas etnias e culturas que colonizaram e habitaram a região de estudo.

Freyre (2003) e Fernandes (2001) afirmam que a união de tradições e costumes culinários enriqueceu o paladar brasileiro, formando as muitas culturas gastronômicas e regionais presentes até os dias atuais. O modo de vida do local também influencia a cultura gastronômica e aí aparecem diferenças regionais.

A formação da população no Paraná contribui para que a gastronomia regional apresente traços que a tornam singular quando comparada à de outras regiões do Brasil. A conformação das várias etnias aqui presentes permitiu que, além dos costumes trazidos dos países de origem, o paranaense fosse, ao longo dos anos, adaptando técnicas trazidas de outras localidades aos ingredientes encontrados somente nesta localidade. Assim surge uma culinária peculiar enriquecida de hábitos e costumes que foram transformando-se em patrimônio cultural destes povos.

Sabe-se que fatores como o clima e o solo podem variar a composição do cardápio da comunidade, que desenvolve hábitos e costumes diferenciados, dependendo da localidade onde está situada. Isto ocorreu nos Campos Gerais do Paraná com a chegada de imigrantes que não estavam acostumados às características geográficas locais e passaram por um processo de adaptação dos costumes trazidos dos países de origem às novas condições locais e produtos alimentares disponíveis e adaptáveis ao plantio.

Assim, houve o interesse em compreender como as características sócio-culturais, política, econômica e histórica se materializam no espaço geográfico da região dos Campos Gerais do Paraná, produzindo impactos sobre o modo de vida, cultura e identidade das pessoas que vivem na localidade em estudo. Busca-se também comprovar que esta cultura alimentar proporciona uma relação dialética e modifica a paisagem e os modos de produção de alimentos para subsistência.

A alimentação paranaense faz parte do cotidiano das pessoas e, vista e analisada pelo seu uso comum, o tradicionalismo, tudo é feito de modo familiar e transmitido de geração a geração (SGANZELA, STRASBURGER, 2004). Contudo, deve-se ressaltar que esta alimentação tradicional e nativista está deixando de existir em algumas localidades devido às inovações tecnológicas e ao modo de vida atual. Um dos fatores percebidos nesse sentido diz respeito à profissionalização da mulher e sua saída de casa para trabalhar fora do ambiente doméstico (MASCARENHAS, 2005). Esse fator fez com que, aos poucos, as receitas tradicionais se perdessem no tempo e deixassem de existir. Consequentemente, a alimentação nativista e tradicional paranaense está se modificando ou mesmo desaparecendo.

A culinária da região dos Campos Gerais formou-se pelos costumes dos indígenas e negros que aqui viveram; pela influência do movimento tropeiro e pela união dos hábitos alimentares dos povos colonizadores, predominando os de algumas etnias. Desta união, constituiu-se uma culinária regional típica.

A presença indígena contribuiu muito para a formação da culinária regional. Os índios paranaenses, essencialmente coletores, tinham no pinhão o alimento por excelência. Eles também possuíam o conhecimento das frutas e raízes nativas; da erva-mate, do preparo do milho e da mandioca na confecção das farinhas, do cuscuz, pamonhas e bijus; da pesca e da caça, como, por exemplo, a carne

moqueada, que é assada em buracos aquecidos. Alguns hábitos alimentares indígenas, com relação a alguns ingredientes e modos de preparo, ainda permanecem nos costumes da população da região em estudo.

Era comum entre os índios, principalmente os xetás¹², ingerir folhas de erva-mate como alimento. Isto influenciou o uso do mate até os dias atuais.

A presença portuguesa e espanhola nos campos gerais foi, segundo os historiadores consultados (WACHOWICZ, 1982; FERREIRA, 1993), bastante tímida, sendo de interesse a colonização da região somente a partir do interesse nas invernadas e na passagem das tropas pela região.

Os negros também contribuíram para a formação da culinária paranaense. Os modos de preparo africanos eram utilizados nas cozinhas, pois, em grande parte das residências, eram as escravas que cozinhavam, levando para a mesa seus temperos e hábitos culinários.

Conforme já demonstrado em trabalho anterior (MASCARENHAS, 2005), no Paraná, alguns produtos possuíam destaque na constituição do regime nutricional. Dentre eles estava o feijão, que atendia sobretudo às necessidades do trabalhador e que, em refeição, era composto por charque (em pequena quantidade) e farinha. O arroz, até o século XIX, não era produto da cesta básica alimentar (SANTOS, 1995, p. 126), não sendo considerado produto de primeira necessidade e, muitas vezes, não era complemento dos pratos ditos atualmente típicos.

O milho era produto de primeira necessidade para a população e era consumido de diversas formas, destacando-se a farinha de milho. Na região dos Campos Gerais, sobretudo nas fazendas de Castro, a variedade de milho utilizada para nutrição humana era a do milho branco, pois o milho amarelo, por possuir custo de produção menor, era considerado alimento para ração animal.

A mandioca, produto consumido em toda extensão nacional, serviu de base para a formação alimentar do brasileiro de todas as classes sociais, constituindo-se produto básico na mesa do paranaense da Região dos Campos Gerais.

A carne é um grande exemplo da influência político-social no consumo alimentar. A carne verde¹³ é um produto constantemente em crise devido às variações de preços, à qualidade do produto, aos aspectos higiênicos apresentados nos locais de venda, sendo motivo de divergências entre produtores, comerciantes e

¹² Xetás – indígenas que habitavam a região onde atualmente é o Paraná.

¹³ Carne verde – produto in natura.

compradores nos séculos XVIII e XIX, no Paraná (SANTOS, 1995, p. 137). Tal era a disputa pela carne que, por diversas razões, ela deixou de se tornar um produto de primeira necessidade no estado.

A carne bovina in natura fazia parte apenas das mesas privilegiadas. Ingrediente básico dos tropeiros, a carne salgada e seca ao sol (charque) foi trazida por esses viajantes, na esteira da rota comercial da erva-mate em direção ao Cone Sul e da expansão da própria criação de gado. Este movimento ajudou a modificar o panorama econômico da região Sul e introduziu novos e importantes hábitos alimentares (SGANZERLA, STRASBURGER, 2004, p. 15).

A alimentação das fazendas tinha características bem peculiares (SANTOS in RIBAS, 2005, p. 50):

As fazendas se caracterizavam pela auto-suficiência alimentar, com base na produção de carne de porco, milho, feijão, mandioca e arroz, gêneros que serviam à subsistência. O gado era considerado produto para exportação, o que fazia com que sua carne não pertencesse ao cotidiano alimentar da comunidade produtora. Como repercussão biológica, é importante salientar que, embora houvesse a disponibilidade desta fonte alimentar, não era culturalmente acessada, deixando assim, de oferecer um importante aporte proteico à dieta da sociedade campeira curitibana.

O movimento tropeiro também é fato marcante na culinária regional. Os hábitos deixados (o modo de preparo e os ingredientes utilizados pelos tropeiros, por exemplo) foram, aos poucos, se incorporando à culinária regional. Acredita-se que o tropeirismo é a característica mais forte presente na culinária regional, mas a presença da culinária étnica também é parte integrante, conforme Fernandes (2001), do caldeirão multicultural que é percebido na alimentação do paranaense e do brasileiro de modo geral.

O Tropeirismo deixou marcas importantes em todas as localidades por onde passou, desenvolvendo vilas e cidades, modificando os hábitos das pessoas, influenciando diversos costumes, dentre eles a alimentação.

Ao analisar a gastronomia da região dos Campos Gerais do Paraná, deve-se também levar em consideração os povos colonizadores, que deixaram raízes no hábito alimentar de muitas cidades da localidade em estudo, com predominância de uma etnia ou mesmo de várias. A gastronomia regional torna-se, assim, singular, pois é formada pela herança cultural dos povos colonizadores, que trouxeram contribuições para a culinária regional.

A presença dos imigrantes de diversas etnias teve influência na estrutura agrária paranaense e nos costumes alimentares da população. Além do feijão, arroz,

milho e mandioca, outros produtos também possuem significância na formação da gastronomia no Paraná. A diversidade cultural no Paraná é citada por Martins (1989, p. 349), para quem “não se trata de uma região em que uma nacionalidade sobrepujasse em volume todas as demais, impondo ao meio o seu colorido próprio”. O autor (p. 08) explica que “era o homem que se amoldava à paisagem, passivamente, fugindo ao seu destino tradicional de reformador da terra, de revisor de Deus”.

O cotidiano e as dificuldades de plantação e de comercialização vividos pelos primeiros imigrantes que aqui chegaram para plantar (em função das adversidades em relação ao solo e ao clima) influíram nos costumes alimentares da sociedade, pois a população tinha de se adaptar aos produtos que eram viáveis na localidade onde residiam. Desta forma, esses fatores foram aos poucos modificando os hábitos alimentares da população, que incorporou novos produtos, adaptou receitas de famílias aos ingredientes locais, passando a consumir alimentos e quantidades diferenciadas das consumidas anteriormente.

O plantio do trigo, conforme relatório do IPARDES (1993), apresentou diversos problemas. Neste caso, as dificuldades estavam relacionadas à produção e armazenamento do produto, que levou bastante tempo para tornar-se popular. Este é um exemplo de produto que teve de ser adaptado pelos imigrantes que chegaram às terras paranaenses. Adaptação é aqui entendida em sentido amplo, tanto com relação à adaptabilidade no plantio e no cultivo da terra, como também na readequação do cardápio a que estavam acostumados, inserindo produtos da terra e excluindo produtos que, em um primeiro momento, não se adaptavam ao plantio. “Todos o esperavam e a perseverança do agricultor paranaense bem indica a importância vital desfrutada pelo trigo na sua vida cotidiana” (MARTINS, 1989, p. 52)

Nessas mudanças que o padrão alimentar sofreu, encontram-se produtos que, pelas facilidades de produção e armazenamento, acabaram tornando-se populares em determinadas regiões: as frutas regionais; o pinhão; o leite e seus derivados, entre outros. Percebe-se também que a confluência foi se concretizando em um processo de aculturação, no Paraná, considerando os diversos costumes culinários dos povos presentes na região, tanto os autóctones quanto os que estavam chegando para povoar e colonizar a região.

Nesse sentido, Ornellas (2003 p. 79) afirma que o homem não busca o alimento pelo apetite que este lhe proporciona, mas o costume alimentar é que faz o alimento tornar-se desejado. Sendo assim, a análise dos produtos consumidos no Paraná nos séculos XVIII e XIX permite entender o acesso a determinados alimentos e visualizar mais claramente a existência de originalidade nos ingredientes utilizados nos pratos típicos ou se os ingredientes foram, ao longo dos anos, sendo incorporados aos costumes alimentares da população em estudo. Ou seja, permite visualizar se os pratos típicos estão dentro dos padrões culturais originais da população ou se foram adaptados aos costumes, nos dias atuais.

A alimentação paranaense mostra a confluência étnica dos povos que habitaram o estado. Para Meneses (2001, p. 378), “nossa culinária é o espelho dos costumes dos povos que escolheram o Paraná para viver”. Aliado a isto, devem-se também analisar as questões climáticas e os fatores vinculados à condição social dos povos formadores da região, fatores estes que influenciam os hábitos alimentares.

A questão está em saber quais as influências da cultura culinária étnica sofridas na região dos Campos Gerais do Paraná; como as adaptações às condições locais modificaram o paladar e de que forma os indígenas, os africanos e demais colonizadores influenciaram a cultura culinária da região dos Campos Gerais do Paraná, sobretudo nos costumes alimentares de poloneses, alemães, ucranianos, italianos e holandeses que ainda permanecem na região em estudo.

Considerando a necessidade de locomoção para o caminho das tropas, era preciso passar pelos Campos Gerais. O fato de o Rio Iapó tornar-se alagado com frequência obrigava os tropeiros a esperarem o melhor momento e ir para transpô-lo. Isso favoreceu o surgimento do pouso do Iapó e, com isto, o estabelecimento de um povoado. Segundo Wachowicz (1982, p. 47):

No vau de cima, poucos quilômetros distante, construiu-se a capela em louvor a Santo Antônio. Essa paragem, conhecida como Capão Alto, tornou-se propriedade dos religiosos da Ordem dos Carmelitas, fato que propiciou o crescimento de outro pouso rio abaixo. Desse modo, o antigo Pouso do Iapó, evoluiu para a categoria de Freguesia de Sant’Ana do Iapó, a partir de 1774, quando foi construída a primeira capela com esse nome.

A elevação da Vila Nova de Castro ocorreu em 20 de janeiro de 1789. A Vila Nova de Castro foi elevada à categoria de cidade em 21 de janeiro de 1857 (LOPES, 2004, p. 56). O município de Castro é considerado o mais antigo dos Campos

Gerais. Está localizado no primeiro Planalto paranaense e na Região dos Campos Gerais definida por Maack (1948). Está a 150 Km de distância de Curitiba. Possui como limites os municípios de Piraí do Sul, ao norte; Carambeí, Ponta Grossa e Campo Largo, ao sul; Itaperuçu, Cerro Azul e Doutor Ulisses, a leste; e Tibagi, a oeste. Possui uma altitude entre 934 a 1.005m acima do nível do mar. O clima da cidade é definido como subtropical úmido mesotérmico, com temperaturas entre 3,5 °C negativos a 30,8 °C positivos.

Outro ponto importante, na análise de Castro, é a herança das diversas colonizações existentes na cidade que contribuíram para sua formação sócio-cultural. Os primeiros imigrantes a chegarem ao município, em 1885, eram colonos de origem polonesa e alemã. Posteriormente, vieram imigrantes italianos, holandeses e russos. Suas as colônias denominam-se Santa Cândida, Santa Leopoldina, Santa Clara, Carambeí, Iapó, Agostinhos e Russos (IPARDES, 1993).

Os imigrantes se adaptaram, auxiliaram muito a aquisição de conhecimento de técnicas, manejo e mecanização – não só relacionados à agropecuária como também a outras atividades (FERREIRA, 1996) – e influenciaram também a arquitetura, a cultura e a paisagem dos Campos Gerais.

A chegada dos imigrantes ocasionou uma modificação intensa na estrutura fundiária e nas técnicas agrícolas utilizadas e, por conseguinte, na paisagem. Com o passar dos tempos, as grandes sesmarias que ainda utilizavam as pastagens naturais dos Campos Gerais deram lugar a propriedades com plantações de soja, milho, trigo e feijão. A criação de gado passou de grandes extensões a pequenas áreas de confinamento.

O município de Castro representa um grande patrimônio natural do estado do Paraná. Possui uma paisagem considerada peculiar, constituída de campos, cerrados e capões, juntamente com feições geomorfológicas como escarpas, cachoeiras, canyons, cavernas e rios como o Iapó (MELLO, MENEGUZZO, 2001).

O desenvolvimento do turismo pode contribuir para a divulgação dos recursos naturais e culturais dos Campos Gerais, mostrando as particularidades da região, dentre elas a gastronomia, e compatibilizando desenvolvimento da atividade e preservação dos elementos motivadores do destino turístico.

A constituição de cardápios na Região dos Campos Gerais, sobretudo no município de Castro, deve ser analisada por meio dos momentos históricos que

formam culturalmente a população através da presença marcante das várias etnias presentes na localidade.

Sendo assim, alguns momentos podem ser considerados formadores das raízes alimentares regionais, dentre os quais destacam-se o tropeirismo e a imigração, que deixaram fortes raízes na alimentação da região. Porém, estes fatores histórico-culturais não são híbridos e mostram-se mesclados a outros fatores, a saber:

- a alimentação indígena, uma vez que sua presença é anterior à chegada dos vicentinos. É certo que os produtos consumidos pelos indígenas são de extrema importância na constituição dos cardápios paranaenses, haja vista a presença do pinhão e da farinha de mandioca até a atualidade e a importância, por muitos anos, da erva-mate na economia do estado.

- a soberania da culinária africana, pois as escravas detinham o dom culinário. Isto é percebido em Freyre (1999), que afirma que, na região em estudo, eram as escravas que comandavam as cozinhas das grandes fazendas, tanto no tempero, quanto no porcionamento e na mistura de ingredientes, no preparo das refeições cotidianas e nos banquetes.

Da mesma forma, no ambiente urbano, a presença africana também era marcante no preparo das refeições, tanto no comando quanto no auxílio às donas das casas. Durante muitas décadas, ainda manteve-se a crença de que o ato de cozinhar devia ficar a cargo da sabedoria das negras.

- a evolução da cultura é outra marca. Fazendo uso da expressão de Fernandes (1998), formou-se na Região dos Campos Gerais um “caldeirão multicultural” que é claramente percebido na alimentação, pois diversos elementos se aglutinaram em uma alimentação que, por vezes, mostra-se “misturada”. O feijão mexicano já é considerado um prato do município e o melhor “Puchero”, prato espanhol, feito em Castro é preparado por um imigrante árabe.

Por vezes, a alimentação é claramente separada, pois algumas colônias se formaram e preservaram os costumes alimentares com pequenas alterações de temperos, ingredientes e modos de preparo nacionais.

Há que se analisar ainda que, ao longo dos anos, os costumes alimentares foram se modificando como é próprio da evolução cultural dos povos. Em Castro, percebeu-se que o paladar sofreu apenas pequenas adaptações, mantendo-se as

características principais de alguns pratos. Outros, por sua vez, foram criados, modificados e tão inovados que praticamente foram reinventados, passando a ser considerados pratos novos.

Acrescentando-se a esta análise a questão comercial e de marketing, pode-se considerar que a criação do prato típico municipal está muito atrelada ao aspecto econômico e ao paladar das novas gerações. Desta maneira, o prato torna-se vendável e atraente para o público atual, não representando exatamente a preocupação em resgatar e manter as características históricas da alimentação tropeira.

3.1 A influência indígena na alimentação da região dos Campos Gerais do Paraná

Os registros sobre os indígenas são esparsos. Mesmo assim é possível compreender sua alimentação ao analisar que muitos dos hábitos ainda permanecem até a atualidade, variando nosso cardápio ou mesmo complementando.

A obra História do Paraná (WACHOWICZ, 1977, p. 3) aponta que era mais fácil o entendimento dos portugueses com os nativos dos troncos tupi, do que com os Jês. O autor aponta que os tupis “tinham sua subsistência assegurada na agricultura. Plantavam milho, mandioca, algodão e fumo. Não conheciam o arado, mas plantavam em covas, abertas no chão com paus pontuados”.

Saint-Hilaire (1995) também faz um relato sobre a alimentação indígena apresentando a importância do pinhão: “em épocas imemorais contribuíram para a subsistência dos índios, que as denominavam *ibá*, a fruta, ou a fruta por excelência”. O autor ainda faz referência à importância do pinhão para a engorda de porcos, reconhecendo a importância da araucária para a região. Faziam parte da dieta indígena a mandioca, o cará, o milho, a abóbora e as frutas endêmicas dos Campos Gerais, assim como outras frutas também nacionais.

A alimentação indígena foi base alimentar durante muitos anos, mesmo após a chegada do europeu, ou dos vicentistas¹⁴. Foi o conhecimento indígena sobre a alimentação que garantiu a sobrevivência ou mesmo a adaptação, mesclando os costumes alimentares.

¹⁴ Vicentistas – termo utilizado para designar os brasileiros que vinham da colônia de São Vicente.

Para Bueno (2009), a floresta de Araucária foi determinante na sobrevivência na Região dos Campos Gerais. Os índios do “Planalto”, do grupo linguístico Jê, os botocudos e os coroados sabiam muito bem usar e conservar o fruto da Araucária, que, em parte, era a garantia da alimentação durante o inverno, considerada a pior época para a alimentação na região. Os frutos do pinheiro eram conservados mergulhados na água para que pudessem durar por mais tempo e, desta maneira, garantir o sustento da tribo.

O índio sabia usar o pinhão pondo de molho para o inverno com a caça escassa, e, também garantia a pesca na Cachoeira do Pulo. Você conhece a Cachoeira do Pulo? Já ouviu falar? Pois é, hoje não existe mais, mas eu pesquei lá, quando menino e ainda era possível, meu pai me levou lá. O peixe subia a cachoeira e no pulo você podia pegar. Era assim, que os índios pescavam nesta região (BUENO, 2009).

Além do pinhão, a alimentação indígena era composta de animais silvestres de pele e de pena, conforme informação de Bueno (2009). Para o entrevistado, sabe-se pouco sobre o indígena de modo geral porque “em nossa região não existe pesquisa arqueológica para comprovar. O que dizemos está baseado nos costumes do morador rural, do caboclo e do colono que herdou tais costumes. Os silvícolas os manteve e ainda mantêm em certas localidades”.

O entrevistado afirma que o indígena que habitava a região estava na idade da pedra polida, ponto que está de acordo com os autores adotados neste trabalho. Aponta ainda que a maior herança indígena foi a farinha de guerra, ou seja, a farinha de mandioca. Bueno mencionou também alimentos silvestres. “A jabuticaba, uvaia, gaviroba, ariticum, uvarana, palmito, butiá. No campo, a gila, a amora. O povo antigo conhecia muito bem estas frutas, mas o de agora não conhece mais” (BUENO, 2009).

Com relação à alimentação indígena, verificou-se que, assim como a análise realizada sobre o artesanato no município de Castro (HORODISKY, 2006), os elementos estão presentes na alimentação atual da população, não apresentando-se como indígena, mas fazem parte da alimentação do cotidiano, foram mesclando-se aos costumes alimentares das outras culturas que chegaram a região. Prova disso é a presença da mandioca como item da alimentação de todas as etnias e culturas da região.

A mandioca cozida, sua farinha e os mais diversos preparados com a raiz foram citados pelos entrevistados da comunidade local. Percebeu-se também que

esta se faz presente na festa dos alemães, que consideram que a mandioca foi fator fundamental para garantir o sustento dos primeiros colonos chegados a Castro.

Assim também foi com as frutas utilizadas no preparo de doces, geleias e tortas. A receita e o modo de preparo vieram do país de origem, mas a fruta e a certeza do consumi-la são influências indígenas percebidas na dieta do imigrante.

Dentre todos os exemplos de aculturação percebidos na alimentação do índio e das etnias formadoras dos Campos Gerais, o pinhão é fruto essencial para os silvícolas, que até a atualidade representa a imagem do Paraná.

O uso do milho em diversos pratos é um exemplo dessa confluência cultural. No Brasil, de modo geral, o milho, produto essencialmente americano usado pelo índio, foi acrescido dos modos de preparo africanos, na confecção de pratos pelos escravos na cozinha das casas grandes, que eram orientados pelas portuguesas, originando outros pratos. Assim também ocorreu na Região dos Campos Gerais. Os alimentos utilizados pelos índios foram incorporados aos hábitos alimentares dos colonizadores e dos povoadores.

Portanto, pode-se dizer que não foram encontrados relatos sobre a existência de um prato indígena, mas sua influência está presente em todas as culturas e etnias estudadas nesta pesquisa.

3.2 A influência africana na dieta dos Campos Gerais

Da mesma maneira que a alimentação indígena não deixou registros, existem poucas informações sobre a alimentação africana nos Campos Gerais do Paraná.

Para definir sua influência, pode-se partir de Freyre (1999). O autor afirma que a maior influência africana está no modo de preparo, pois a cozinha das fazendas da região e de algumas casas no município de Castro estava a cargo das negras, que, com seu conhecimento, iam adaptando os produtos da região aos saberes culinários trazidos da África, mesclando ainda a cultura culinária local e fazendo surgir novos pratos e modos de preparo.

Na região, acreditava-se que a comida preparada para muitas pessoas em festas deveria ser tarefa das negras, que tinham o dom de cozinhar em quantidade, sem perder o tempero. Para Judith Carneiro de Mello (2004), “eram as pretas velhas que preparavam os grandes banquetes em Castro. Sem elas não se podia pensar

em fazer uma grande festa”. A entrevistada lembra que sua mãe ia até o bairro do Costa, que possui forte presença de africanos, para contratar auxiliares para o preparo de jantares e banquetes. “Esse era o costume da época, ninguém cozinhava para muitas pessoas sem o auxílio delas, pois elas detinham o conhecimento no preparo das refeições” (MELLO, 2004).

O bairro do Costa é considerado um bairro de negros, os quais moravam na “costa do chapéu”, conforme explica Lea Cardozo (2009), atual diretora do Museu do Tropeiro. A cidade de Castro tem a forma de um chapéu e então as costas do chapéu ficam no Bairro do Costa, porque representa a queda. Os negros moravam ali e traziam água para o centro da cidade. Conforme a entrevistada, “existiam cinco fontes que abasteciam o município antes de chegar a água encanada, e as fontes permitiam que as pessoas pudessem buscar água para levar para as casas. A fonte do Costa era bastante utilizada pelas ‘pretas velhas’ que traziam água para as casas tradicionais do centro da cidade” (CARDOZO, 2009).

Lea Cardozo relembra um trabalho desenvolvido pelo Museu do Tropeiro, que elaborou um cardápio tropeiro que compôs um evento, em que o feijão tropeiro foi servido como prato principal. Maria Glaci Guimarães Pinheiro (2009) também lembra do evento e informa que as pessoas do bairro sempre auxiliaram a fazer a comida das festas da cidade. Ela mesma participa dos eventos da Igreja da rua em que mora, e também dos cafés que são feitos. Muitos pratos são lembrados e são apontados como tradicionais do município, dentre eles o cuscuz de fubá feito em cuscuzeiro de barro, que pode ser doce ou salgado. Ela conta que o fubá era temperado e molhado e depois cozido como pudim na água.

Com o fubá, também tradicional da região era feito o Bolo de Fubá feito na panela de ferro em cima do fogão à lenha. A receita também era preparada doce ou salgada, e levava ovo, banha, duas xícaras de trigo e duas xícaras de fubá, açúcar e erva doce para o preparo do bolo doce (PINHEIRO, 2009).

Na dissertação de mestrado de Mascarenhas (2005), encontram-se dados sobre a culinária africana em Castro. Segundo esses dados, pode-se observar que, mesmo as herdeiras das “pretas velhas cozinheiras do bairro do Costa”, citadas por Carneiro (2004) como exímias cozinheiras, não sabem mais preparar os pratos típicos da região. “As receitas se perderam no tempo; as netas não aprenderam; se não se resgatar isso logo, ninguém mais saberá contar como faziam”. As “pretas

velhas” eram as escravas e serviçais que tocavam os serviços da cozinha e que sabiam preparar, como ninguém, banquetes na cidade. Durante muitos anos, as pessoas iam até o Bairro do Costa procurá-las para a organização de eventos sociais. Nhá Firmina, Nhá Eva do Pai Tão, Nhá Joaquina e Nhá Lurdes do tio Abraão foram nomes de grandes cozinheiras da região citados e, assim como em outras localidades, durante muitos anos foram as responsáveis pela organização da cozinha castrense.

Conforme Maria Glaci Guimarães Pinheiro (2009), “tradicional mesmo ainda é a pipoca de polvilho. O polvilho vinha de Tibagi, era muito melhor, o melhor da região, sempre fazemos nas festas da igreja. Eles têm padaria ali, vendem quase todo dia a pipoca de polvilho. É aquela que cresce fica gostosa.” Também eram preparados outros tipos de bolo, à base de polvilho, estes são feitos em forno de barro ou de tijolo. “Aqueles que ficam bem sequinhos se faz em casa, no forno não fica igual, fica mole e ruim” (PINHEIRO, 2009).

Em relação à alimentação tradicional, são citados itens como a mandioca, a batata-doce, o feijão preto e o virado de feijão, a polenta, o arroz, a quirera. Foi citada também a carne de caça, da capivara e do tatu, que se comia muito, conforme a entrevistada. O milho era amarelo e também branco que era plantado na região; o arroz era plantado e descascado no moinho. Sempre se fazia feijão preto, que é considerado mais forte, mas o branco também era feito, às vezes.

A mandioca era servida no café da manhã e também de tarde, não se comia pão todo dia. Não tinha como, só nas famílias que podiam ter o pão é que serviam, em casa não tinha todo dia. Pipoca sempre tinha plantava no quintal e secava ou levava o milho ali no moinho e trocava por quirera e canjica. Esse tinha sempre. Era mais fácil levava lá e trocava hoje não se faz isso tem que comprar mesmo. Quando dava pra fazer mamãe servia broa de centeio ou broa de fubá, mas não era fácil treze irmãos para comer (PINHEIRO, 2009).

Ressalta-se a importância da preservação de receitas, dos modos de saber e fazer culinários, para que não se percam no tempo, conforme confirmam os entrevistados. Para Fidelis Bueno (2009), a porcentagem de escravos na região é pequena devido à atividade desenvolvida aqui. Como era atividade pastoril, não era necessária grande quantidade de escravos, diferentemente da cultura do açúcar, na região nordeste.

Por conseguinte, a influência africana na cozinha foi menor, mas não deixa de ter grande importância. Conforme observado durante as entrevistas, o feitiço de

doces ficava a cargo das 'pretas velhas', assim como também o feitiço de pratos para as festas e eventos da região ficava sob a responsabilidade das cozinheiras negras.

Concluindo, a alimentação africana foi responsável pelo preparo de refeições em grande escala, sempre presente nas festas e eventos, pois as negras dominavam a cozinha das fazendas e tinham experiência no preparo de grandes porções. A habilidade no preparo dos doces também foi percebida como algo importante que deixou herança nos costumes alimentares em Castro.

Atualmente, diversas receitas não podem ser realizadas porque as frutas não são encontradas facilmente. Um exemplo é a gila, citada nas entrevistas de 2004 e 2009. Outra questão percebida diz respeito a algumas mudanças e padronizações. As receitas encontradas usam as seguintes medidas: um prato raso, ou um prato fundo, uma mão de farinha. Como essas medidas não são exatas, o modo de preparo desses pratos é considerado difícil. Outras receitas tornam-se, nos dias atuais, inviáveis economicamente, como as que exigem o uso de uma dúzia de ovos.

Mesmo assim, a culinária africana ainda apresenta influência nos modos de preparos e nas receitas tradicionais das fazendas e região. No município de Castro, a dieta africana é percebida no uso de tempero, pimentas e nos modos de fazer culinário.

3.3 A influência tropeira nos aspectos de alimentação dos Campos Gerais

A alimentação tropeira já foi foco de estudo anteriormente apresentado por esta autora¹⁵. Contudo, como o tropeirismo é um dos elementos mais fortes no município em estudo, é fundamental abordá-lo ressaltando-se alguns aspectos que, conforme objetivo deste trabalho, relacionam-se às demais influências gastronômicas locais e compõem o padrão alimentar regional. Desta maneira, buscou-se um aprofundamento da pesquisa direcionando os estudos a outras fontes de informação. Considera-se que o estudo sobre a alimentação tropeira foi aprofundado no trabalho apresentado anteriormente, uma vez que a pesquisa é percebida pela autora como uma ação contínua, em que sempre pode-se crescer

¹⁵ Trabalho apresentado como dissertação de Mestrado, defendida em 2005, pelo Programa de Mestrado em Ciências Sociais da Universidade Estadual de Ponta Grossa – UEPG, tendo como título: A Gastronomia Tropeira na região dos Campos Gerais do Paraná: potencialidades para o turismo.

algo, assim como uma receita nunca está pronta de fato, pois sempre há a possibilidade de torná-la mais saborosa.

Conforme Fidelis Bueno (2009), a partir de 1691 aproximadamente houve um marco que mudou a história do Brasil como um todo, pois a descoberta do ouro nas Minas Gerais ocasionou um novo ciclo de ocupação e o civilizado veio à procura das pastagens para suprir a falta de comida. Deu-se aí o início do Tropeirismo, que garantiu o transporte e o abastecimento alimentar para a região mineira.

A dieta dos tropeiros deixou marcas na culinária do brasileiro pelas regiões por eles percorridas. Os alimentos empregados no preparo de suas comidas tinham de ser duráveis e, sobretudo, secos, prevalecendo o feijão, o toucinho, o fubá, a farinha, o café e a carne salgada. Os tropeiros foram regionalizando hábitos alimentares que iam adquirindo em seu dia-a-dia, incorporando os costumes adotados durante as longas viagens, principalmente durante os pousos, quando paravam para descanso e para se alimentar.

A alimentação tropeira deve ser analisada de formas diferenciadas considerando-se que o tropeiro, condutor das tropas que viajavam, ao longo do percurso ia modificando sua alimentação dependendo dos produtos que tinha a sua disposição. Porém, uma característica importante, a de confeccionar pratos únicos e fortes, que proporcionassem a reposição de energia necessária, e que, ao mesmo tempo, pudessem ser facilmente transportados, se mantinha. Eram consumidos também alguns itens que pudessem ser ingeridos durante a viagem sem a necessidade de parar para a alimentação.

Em certos pousos (GOULART, 1961, p. 121) eram adquiridos nas vendas bacalhau, carne-de-sol, linguiça e outros comestíveis pouco comuns à malotragem dos tropeiros. Desta forma, estes poderiam variar um pouco seu cardápio, uma vez que, durante a viagem, a refeição era sempre a mesma, independentemente do horário servido.

Conforme Mascarenhas (2005, p. 64), a alimentação tropeira está relacionada ao cotidiano de uma viagem. Na época do Tropeirismo, a comida deveria ser fácil de ser carregada e preparada, e os produtos utilizados por eles durante a viagem iam se modificando conforme o decorrer do percurso, pois os produtos locais também eram utilizados no preparo das refeições. Essa é a razão pela qual a gastronomia tropeira vai tomando aspectos diferenciados ao longo do

caminho. A cada localidade, novos produtos eram adquiridos e outros eram deixados para ser vendidos.

Este aspecto vai contribuir para que a alimentação tropeira adquira aspectos diferenciados ao longo do percurso. Por mais sutis que sejam, é possível perceber que o arroz carreteiro tem maior consumo no Rio Grande do Sul. No período do tropeirismo, conforme afirma a professora Roselys dos Santos (2003), era preparado com carne de ovelha, pois o animal era mais frágil que o gado, então era o primeiro a ser abatido. Faziam churrasco com a sua carne e, com as sobras, em um pouso seguinte, acrescentavam o arroz e preparavam o carreteiro. Isto ocorre até algumas localidades de Santa Catarina. Como o foco era a questão comercial, levavam a pele do animal para ser vendida na feira em Sorocaba.

Já no Paraná, o consumo do arroz é algo bem mais recente. Durante o ciclo do tropeirismo, quase não se tem informações sobre o plantio ou a compra do produto para o preparo diário das refeições.

No pouso tropeiro, a alimentação era baseada em feijão, arroz, charque, às vezes pão, salsicha e um chimarrão à noite. Durante a ronda, para tomar conta do gado, o peão pegava um pedaço de pão com charque, para se alimentar no período de vigília. Durante a parada para o pouso, as refeições eram preparadas para o percurso seguinte. “Servida a refeição toca a catar o feijão e botá-lo novamente na panela, a cozinhar, para a refeição da manhã seguinte, tendo de cuidá-lo durante a noite para não queimar” (GOULART, 1961, p. 126). Percebe-se que o feijão era a base de todas as refeições que eram feitas durante as paradas, da manhã até a noite e, porque levava-se toda a noite para prepará-lo, é possível imaginar que era consumido ainda duro, mesmo antes de atingir o ponto de consumo dos dias atuais.

O tropeiro viajante tinha sua alimentação basicamente baseada em feijão, fubá, farinha de mandioca e café. A maior deficiência era o sal, muito importante também para os animais. Como na Região dos Campos Gerais não havia sal, era preciso transportá-lo, o que era bastante difícil, uma vez que se faziam muitas travessias de rios e chovia bastante.

Conforme Lea Cardozo (2009), o sal foi um dos responsáveis para a procriação do gado nas pastagens do sul. No interior das pastagens sulinas, lambiam pedras ou mesmo a água salobra garantia o sustento do mineral. “Lá era transportado em pelotas, bolsas que flutuavam na água”, diferentes das bruacas que

permitted the transport of the merchandise without it deteriorating. In our region, some rafts were built so that the merchandise could pass without being spoiled and guarantee human and animal supply.

For Fidelis Bueno (2009), the path opened by Cristóvão Pereira de Abreu, the Caminho do Viamão, was the best way of conducting the Rio Grande do Sul to the fair in Sorocaba, every 6 leagues a stop, about 30 Km on average. But it was necessary to realize that the animal needed salt. Even though the diet of the tropeiro was based on a simple diet, the animal had to be supplied with pastures, water and salt. In the fields, there were good pastures and water in sufficient quantity, so that in addition to the animal diet, salt was brought during the journey.

The diet of the caboclo who lived in the region is described by Fidelis Bueno (2009), a tropeiro. According to the interviewee, his grandfather was a tropeiro, but he only circulated in the region and made the distribution of products that would be sold, in addition to bringing to Castro the products from the interior.

The diet at home was very simple, it had war flour, which is cassava, but they called it that way because it was what guaranteed the sustenance, it was ready for everything. It is a legacy from the Indian who ate with his hands. The flour was eaten with charque, leitoão criadinho, the toucinho and the erva-mate, there was a lot. Pinga, black beans and rapadura. Now no one eats rice, because it was not a region of cultivation, that is a thing of now, but the Indian, he also ate that and there was a lot here, everyone had beans and corn (BUENO, 2009).

Another food that left a mark on the regional diet is the paçoca de carne (as shown in the figure), widely consumed since the tropeirismo by the tropeiros of the herds and in the fazendas de invernadas, until today its consumption is quite high, being one of the dishes that ends up marking the traditional tropeirismo.

Currently its preparation is done in the traditional way with the preparation of the meat on the pilão or in a more modernized way with the use of the liquidator, which ends up facilitating the service of preparing the dish.

The cachaça mentioned by Bueno is also found in the bibliography consulted. Goulart (1961, p. 121) points out that it should be consumed since it follows certain rules. It could be consumed only "on occasions

especiais depois de uma chuvarada, de uma travessia de rio, encharcando os homens, uma boa talagada para evitar ‘constipação’”.



FIGURA 4: PAÇOCA DE CARNE

Acervo da pesquisadora, 2005

A alimentação tropeira se mostra tanto nas entrevistas como na bibliografia consultada ao longo do trabalho de pesquisa e constituía uma dieta simples, sem muita variedade. Encontramos, tanto na bibliografia como nas entrevistas realizadas (tanto em 2004/2005 como agora, em 2009), que o consumo de legumes quase que não ocorre, mesmo nas fazendas que poderiam ter sua própria horta. Esta serve para a produção de temperos e de ervas que eram utilizadas como chás, que tinham função medicinal.

Mascarenhas (2005) já apresenta o uso de temperos do campo, tais como manjerona, sálvia, tomilho, para os preparos de carnes e, principalmente, o *bouquet-garni* de salsa e cebolinha verde para o tempero do feijão. Conforme Judith Carneiro de Mello (2004), “mamãe amarrava os temperos e fazia uma florzinha para colocar na panela, depois tirava e ficava o sabor na comida”.

Esses temperos formam parte do acervo do Museu do Tropeiro do município de Castro que dispõe de um acervo que trata do tropeirismo na região dos Campos Gerais do Paraná e mantém preservados utensílios, vestimentas, e os saberes e modo de viver deste período histórico importantíssimo para o desenvolvimento desta região.



FIGURA 5 - TEMPEROS DO MUSEU DO TROPEIRO EM CASTRO
FONTE: ACERVO DA PESQUISADORA (2005)

Com relação à gastronomia tropeira, o museu dispõe de um acervo para consulta em que se podem pesquisar aspectos relacionados à distribuição e venda de produtos, à produção local de alimentos e também o modo de fazer culinário que está à disposição do pesquisador através de receitas, livros e outros documentos preservados pela instituição. O Museu do Tropeiro procura preservar de diversas maneiras os costumes tropeiros nos Campos Gerais. Sendo assim, mantém uma horta com alguns dos temperos utilizados tanto pelos fazendeiros como no município de Castro durante a época do tropeirismo.

Goulart (1961) aponta que “o homem do sertão, mesmo o das fazendas de gado, não é muito chegado a leite, legumes, não são coelhos para comerem folhas como dizem; frutas, só as da terra, cada uma em sua época própria, pois as misturas dariam congestão”.

Para a Região dos Campos Gerais, o leite já se torna uma exceção, pois é presença certa em diversas receitas que têm origem na época tropeira. Destaca-se aí o Bolo Desmamado feito com coalhada, que aparece em livros de receitas, como o Livro de Receitas de Sinhara. Também nas entrevistas realizadas com as senhoras Judith Carneiro de Mello (2004) e Lea Cardoso (2009), estas citam o bolo como um dos mais relevantes para a culinária das fazendas da região.

O bolo desmamado feito de coalhada com farinha de milho, também feito em panela direto no fogo; o beiju de farinha. E o bolo de polvilho que, antigamente nas fazendas, era feito com coalhada, mas que atualmente é preparado com leite, pois segundo as senhoras que o preparam, não há diferença no sabor final do prato. O uso da coalhada anteriormente poderia ser em decorrência da conservação do leite, pois o preparo da coalhada permitia maior duração em relação ao leite. Sendo que, o leite fresco era utilizado para o consumo como bebida. (MASCARENHAS, 2005, p. 101)

As frutas são utilizadas em muitas receitas de doces e conservas que garantiam que elas ficassem conservadas por um período maior de tempo. Os entrevistados também confirmaram que as verduras eram destinadas à alimentação animal, cite-se aí as entrevistas de Bueno (2009) e Therezinha Mascarenhas (2009), que destacam que o milho amarelo era para os porcos e o milho branco, mais leve e saboroso, era o utilizado na cozinha de sua fazenda desde o tempo em que sua sogra cozinhava para todos os da casa e os peões da lida de gado.

Resgatando-se algumas receitas do trabalho apresentado anteriormente, é possível citar o doce de marmelo, que, conforme Bueno (2009), “hoje nem existe mais a fruta; como as crianças podem saber sobre a marmelada?”

A primeira exposição agro-pecuária e industrial do município de Castro foi descrita na revista *A Voz do Paraná* (1967). Neste documento é possível visualizar fotos da exposição e a relação dos expositores e dos produtos apresentados ao público durante o evento. Fazendo uma análise deste material, verificaram-se, na relação nominal de expositores da seção agrícola, alguns produtos que foram apresentados, os quais, portanto, eram produzidos e comercializados no município e consumidos na localidade. Constam na lista apresentada: milho, feijão, centeio, mamona, amendoim, ervilhas, trigo preto, linhaça, ervilha de vaca, frutas diversas, pepino, batata-doce, arroz, trigo, milho de pipoca, feijão preto, batatinhas, abóboras, laranja doce, limão, mimosa, cana doce, goiaba, laranja, cará de árvore, mandioca, alho, arroz, batata inglesa, soja, moranga, ananás, café, lentilha, girassol, tremoços, caqui, marmelo do japonês, cevada, abaia, taia, cará, banana, cebola, mostarda, lúpulo, mel, cerradelas e nabo.

Dentre os produtos citados diversas vezes na lista publicada, destacam-se o milho, o feijão e as frutas, produtos que ainda são produzidos em larga escala na região, os quais dão destaque em termos de produtividade à cidade de Castro. Em função disso, estes já fazem parte do cotidiano alimentar e ainda permanecem no cardápio da população.

Conforme descrito anteriormente, outra característica da alimentação tropeira é a do fazendeiro, responsável pelas invernadas. Este segmento tinha um sistema alimentar muito mais incrementado, pois tinha infra-estrutura de cozinha, variedade e quantidade de alimentos disponíveis, a maioria vinha de produção da própria fazenda. Além disso, as refeições eram dotadas de cerimônia e requinte. Saint-Hilaire (1978, p.60) aponta a sequência de apresentação dos alimentos:

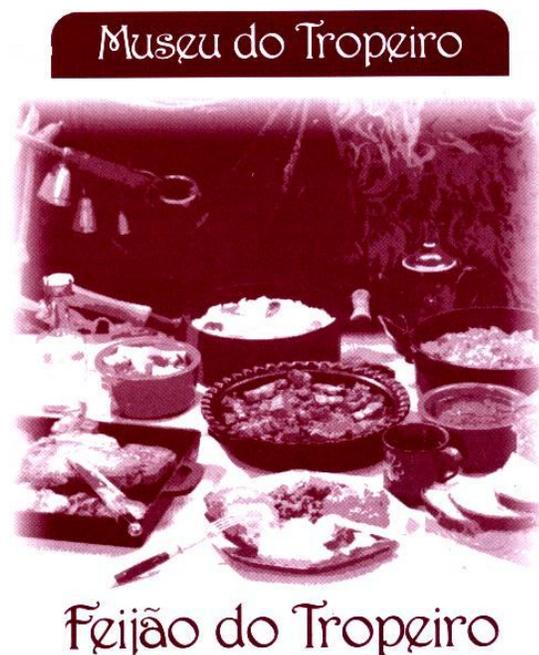
Não sei por que razão em Fortaleza serviam as refeições de maneira diferente das outras casas brasileiras; começavam os repastos por onde os terminávamos na França. Primeiramente traziam as frutas; em seguida, o assado; ato contínuo, os guisados; logo depois, o cozido; e, por fim, os doces.

Acredita-se que este costume não ocorria somente na fazenda Fortaleza, atualmente pertencente ao município de Tibagi. Em Castro, na Fazenda Capão Alto poderia também ocorrer desta maneira. Os jantares preparados para o espetáculo Luz e Som na Fazenda Capão Alto ocorriam desta forma.

Conforme as entrevistadas Cláudia Schultz (2009) e Lea Cardozo (2009), um evento marcante que ocorreu na Fazenda Capão Alto e teve cardápio semelhante ao da Fazenda Fortaleza foi a recepção do então Ministro do Turismo Walfrido dos Mares Guia. Tal evento ocorreu para o lançamento do Projeto Rota dos Tropeiros. Conforme Lea Cardozo (2009), o cardápio servido no evento foi elaborado por Judith Carneiro de Mello (2004), então Diretora do Museu do Tropeiro, que recorreu a Saint-Hilaire (1978) para preparar o cardápio composto por um prato com cinco frutas já porcionadas individualmente: pêra, abacaxi, pêssego, maçã e uva. O cardápio apresentado foi seguido de feijão tropeiro, conforme receita do Museu do Tropeiro – receita apresentada em Mascarenhas (2005) –, que era servido sem caldo, acrescido de carnes. “Com a água do feijão, a Dona Judith preparava um pirão que era servido como complemento. Assim, ocorriam os jantares nas fazendas da região” (SCHULTZ, 2009).

Outros eventos já foram organizados em Castro seguindo esta ordem de apresentação dos pratos. Claudia Schultz (2009) lembra que o principal evento foi mesmo o lançamento do projeto. “No lançamento do Projeto Rota dos Tropeiros foi servido jantar na fazenda Capão Alto tendo todo o requinte e cerimônia da época do tropeirismo”. Foram citados eventos como a comemoração dos 300 anos da Sesmaria e cerca de cinco espetáculos de luz e som que seguiram o mesmo critério

de serviço na Fazenda Capão Alto. Para Dona Judith Carneiro de Mello (2004), a receita do feijão tropeiro (FIGURA a seguir) tem que ser atualizada, portanto, justifica-se o preparo do prato pelo museu, durante as festas do município, ser mais elaborado e ter uma apresentação mais requintada. Ocorre inclusive a adição de “Fondor” tempero industrializado no preparo do feijão tropeiro.



FOLDER 1: FEIJÃO DO TROPEIRO – receita do museu do tropeiro

Acervo: da pesquisadora, 2005

As fazendas da região produziam quase tudo o que era consumido:

Não tinha quase nada comprado, feijão era de lá que o Celso plantava, manteiga, ovos e verdura. Comprado era só macarrão, arroz o mais tudo eu plantava cebola, alho, amendoim. Foi tudo lutado para chegar onde chegamo. O milho era crioulo, o branco que o Celso moia no pilão. A galinha crioula, eu sempre tinha uma nova em ponto de matar. Carne era conservada em pote de barro para guardar e cozinhava com banha. A banha de porco conservava a carne de gado também (MASCARENHAS, 2009).

As fazendas da região produziam muitos produtos que serviam para a subsistência. Na revista A Voz do Paraná (1967), dentre os produtores do município, aparecem os japoneses, holandeses e alemães.

A alimentação das fazendas era farta, pois segundo os entrevistados primeiro os homens iam para a lida na fazenda e depois vinham tomar café, que era

composto por doce de leite, doce de leite talhado feito com 15 ovos passados na peneira para tirar a pele do ovo. Esta quantidade de ovos é definida, por Therezinha Mascarenhas (2009), como suficiente para uma porção de leite trazida na hora, que era talhado no dia com limão ou com cremos. São apresentadas também a sopa de gema com pão velho e a rabanada feita com pão de casa.

Pela manhã comia pão com carne de porco, bolo de polvilho, cuque de banana com farofa, cuque de goiabada, bolo de fubá. De manhã as crianças acordavam e já diziam mamãe quero virado de ovo para tomar café. No almoço era feijão, arroz, quirera com suã, batata cozida com carne, às vezes batata frita, madalena comiam barbaridade. Paçoca de carne no pilão, alface, tomate rabanete. No campo levavam farofa de galinha, virado de ovo, virado de feijão (MASCARENHAS, 2009).

A entrevistada também apresentou algumas receitas de bolo de fubá salgado, bolo de polvilho e do bolo torcido que é consumido em toda a região. Como doces, nas fazendas eram feitos diversos tipos em conserva ou em calda, como o doce de abóbora e o doce de pêssigo em calda. Também estão presentes os doces apurados no tacho, como a pessegada.

Maria Glaci Guimarães Pinheiro (2009) cita novamente a importância da gila. Ela descreve a fruta dizendo que, por fora, parece uma melancia: “é toda rajada com listras brancas, cresce que nem abóbora, mas o doce fica tipo um doce de coco, mas não tem gosto, tem que saber apurar bem o doce. É o cravo e a canela em rama que dão o gosto, a fruta não é boa, não tem como comer”. Para a entrevistada o feitio de doces nas fazendas da região é percebido como um acontecimento que movimentava toda a cidade. As cozinheiras do bairro eram chamadas e ficavam meses só fazendo os doces para as proprietárias das fazendas, os doces de pêssigo, de abóbora no tacho e feito em calda com cal, o doce da casca da laranja azeda, o pé-de-moleque porque tinha muito amendoim plantado em Castro.

Tinha uma senhora de cor que era bastante famosa por fazer doce, às vezes eu ia com ela pras fazendas pra ajudar. Fazia doce de abóbora com colher, pingava o doce numa forma e deixava secar no sol. O doce de batata roxa era o melhor que tinha, hoje não tem mais essa batata. É o que eu mais gosto (PINHEIRO, 2009).

Como sobremesa, também faziam arroz-doce, canjica, compotas, doces de caixeta, marmelada de marmelo do japão e marmelo comum. São citadas como festas tradicionais a festa junina em que era servido doce de amendoim, paçoca,

pinhão, doce de abóbora, bolo de fubá e quentão e também a tradicional quadrilha e as danças típicas.

Na festa de Sant'Ana, era tradicional fazer a mesada de anjo, apontada pelas entrevistadas Maria Glaci Guimarães Pinheiro (2009) e Lea Cardozo (2009) como um ritual. Era feito para doze crianças, mas hoje também é feito para os idosos.

Mamãe sempre fazia uma reza em casa preparava um licorzinho que podia ser de folha de figo. Deixava em infusão no álcool e fazia a calda doce e misturava pra ficar o licor. Fazia também de laranja, abacaxi, mexirica. Sempre serviam com bolacha. Mamãe começou fazendo um pouco de bolacha e como o povo vinha pra reza pra comer foi aumentando a bolacha até que fazia uma lata cheia de bolacha, mas servia os pratinhos para o pessoal que vinha aqui (PINHEIRO, 2009).

A mesada de anjo é um costume praticado para pagar promessa, pode ser servido para doze crianças ou também servido no asilo para os idosos, tanto como lanche variado como também almoço. “Desta maneira, a promessa é paga servindo uma refeição a quem precisa” (PINHEIRO, 2009).

Para o consumo no município também foram citados o feijão com linguiça e o charque, até hoje consumidos na região; o arroz carreteiro; o puchero, feito à base de batatas e a ambrósia, servida como sobremesa.

Na cidade, o Sorvete da Sorveteria Pascoal se consagrou como representante de Castro, que por muitos anos fez com que as pessoas da região fossem à cidade degustá-lo. Conforme informações do secretário de Turismo do Município, Isidro Guedes (2009), o sorvete Margarida era o mais famoso, mas todas as variedades despertavam interesse não só em Castro como em outras localidades. Conforme informações concedidas durante entrevista, o sorvete da Pascoal também teve sua receita preservada através do projeto de recuperação das receitas municipais. Guedes (2009) conta que o segredo estava no preparo que tinha as frutas milimetricamente cortadas para terem sempre o mesmo sabor. Quando vinham buscar o sorvete, as pessoas levavam o recipiente embrulhado no pelego do carneiro com o couro para o lado de fora. Assim, conservava-se a temperatura e mantinha-se o sorvete congelado, preservando suas características sensoriais.

Outro prato lembrado pelo entrevistado foi o sanduíche prensado do Bar do Fanha, que é marco na cidade desde 1950. “Como hoje não é mais servido também

teve sua receita preservada no projeto de recuperação das receitas tradicionais” (GUEDES, 2009).

Além destes, eram típicos do cardápio da região o pernil de porco à pururuca ou mesmo o lombo de porco assado, considerando-se que em Castro o consumo de carne suína era bem superior ao consumo de carne bovina. Como acompanhamento, não faltava à mesa do castrense o arroz branco ou mesmo o arroz de forno, preparado com queijo, ervilha, clara de ovos batida e salpicado com queijo ralado para cobrir.

Em termos de verduras, somente a couve foi citada por todos os entrevistados como algo que era consumido em quantidade, sempre picada em tiras finas. Dona Judith Carneiro de Mello (2004) cita o barbudinho, que era um prato a base de couve e feijão, tudo misturado, e que, segundo ela, era bastante consumido na cidade de Castro. O barbudinho era preparado com feijão cozido, misturado com couve bem picadinha; quireira cremosa com suã, ou costelinha de porco; canjas de galinha ou mesmo galinha assada com farofa de miúdos; paçoca de carne e de pinhão e pinhão assado. O virado de ovo, um dos componentes do Castropreiro, era extremamente consumido na região sendo que, nas fazendas, era feito com queijo fresco. Os embutidos presentes no cardápio da localidade eram o chouriço; o salame rosa; a linguiça feita em casa; o charque, que também era uma maneira de conservar a carne.

Em relação aos doces, são exemplos o doce de marmelo. Segundo a crença local, “marmelada na hora da morte mata” (MELLO, 2005; BUENO, 2009), pois era solicitada pelos doentes em estágio terminal para que pudessem ter uma morte mais rápida e tranquila. A gila, fruta típica da região, era preparada como doce; abóbora; moranga; moranga; figo; pêssego; pêra; laranja; cocada; goiabada com queijo; pinhas de coco; bolo republicano; coalhada servida de sobremesa; doce de mandioca com coco; laranja rosa do Tibagi; mexerica e os bolos salgados que acompanhavam o café, como, por exemplo, o bolo de fubá cozido em panela de ferro direto na chama do fogão; o bolo desmamado feito de coalhada com farinha de milho, também feito em panela direto no fogo; o beiju de farinha e o bolo de polvilho que, antigamente, era feito com coalhada. Atualmente, nas fazendas onde ainda é preparado, substituiu-se a coalhada por leite, pois, segundo as senhoras que o preparam, não há diferença no sabor final do prato. O uso da coalhada

anteriormente poderia ser em decorrência da conservação do leite, pois o preparo da coalhada permitia maior conservação do leite e o leite fresco era consumido como bebida.

Os doces eram feitos para conservar as frutas.

Faziam doce de tacho, a marmelada de caixeta. Conhece doce de caixeta? Muito gostoso. O pilão foi muito importante na história do Brasil porque não tinha energia, não tinha moinho de vento, nem roda d'água para energia hidráulica. A culinária era da economia de subsistência. Trituravam o milho no pilão para a canjica. A paçoca de carne simboliza o ciclo de culinária no Brasil (BUENO, 2009).

Uma bebida utilizada no município era o licor de leite, preparado com leite cru, limão e açúcar, o qual era deixado em repouso por trinta dias. Após este período, era coado e acrescentavam-se canela em pau e casca de cacau. Outros licores de frutas também agradavam ao castrense, como o de anis, que era comprado na farmácia para produção do licor. O vinho era para o consumo dos adultos e o suco de vinho, para as crianças; a gasosa dos “Mazinha”, produzida no município, e a limonada, amplamente consumida tanto no campo como na cidade. Além dos pratos e receitas citados aqui, o livro de Receitas de Sinhara¹⁶, com receitas de Dona Maria Clara de C. Macedo, escrito por José Alfredo C. Macedo, é uma forma de resgate das receitas tradicionais da cidade e uma maneira de preservá-las para as próximas gerações. Também é um exemplo de como a cidade está interessada em manter seu patrimônio histórico através da gastronomia local.

Além do Castropreiro, o café tropeiro e o iogurte também foram citados como um produto típico da região, sendo constantemente citados durante as entrevistas realizadas na pesquisa sobre a alimentação tropeira defendida em 2005. No café tropeiro, servem-se diversas variedades de bolos, tortas, pães caseiros, geleias e doces e café coado somente depois de fervido. Porém, tanto o café tropeiro quanto o iogurte e os doces caseiros não possuem comercialização, devido à falta de interesse e de estrutura local para que possam ser divulgados. No caso do iogurte, os restaurantes demonstraram interesse na divulgação, mas até o presente momento não conseguiram estruturar sua fabricação em grande escala para que sua venda seja constante. Desta forma, servem como sobremesa das refeições, sempre que possível.

¹⁶ MACEDO, J. A. **Receitas de Sinhara**. Castro: Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Criança e Adolescente, Museu do tropeiro, s/d.

Foi possível verificar durante o processo de pesquisa que o tropeirismo é um traço alimentar fundamental na região. Alguns entrevistados apontaram-no como elemento legítimo que representa a realidade da cultura alimentar em Castro. Porém, na pesquisa realizada em 2005 e na atual pesquisa (2009) constatou-se que o tropeirismo já sofreu influência dos indígenas, dos africanos e dos portugueses com relação à alimentação. Estes elementos aliados aos regionais, à ligação com o espaço e o clima é que formam o cardápio tropeiro.

A culinária tropeira não é única e vai modificando-se ao longo do percurso percorrido e os tropeiros viajantes vão influenciando e sendo influenciados pelos costumes culinários dos fazendeiros. A comida das fazendas nos Campos Gerais do Paraná apresentava-se com mais requinte e sofisticação, enquanto a comida do viajante era mais simples e deveria ser forte para garantir o sustento, sendo também fácil de transportar.

A alimentação das fazendas, conforme apresentado em Mascarenhas (2005), possui a forte presença do tropeiro. Era mais elaborada, com temperos e acompanhamentos como frutas da estação e doces de frutas para sobremesa. Tanto nas fazendas como nas cidades, uma tradição é evidente: a presença dos costumes tropeiros no preparo dos alimentos, nas técnicas utilizadas e na habilidade de cozinhar.

O uso da gastronomia tropeira nas atividades turísticas apresenta-se como uma forma de preservar as receitas tradicionais, os modos de preparo, o saber popular. Em suma, uma forma de conservar a cultura da comunidade local que, ao longo dos anos, está se perdendo, sendo substituída por um padrão alimentar globalizado. As tradicionais receitas de família deixam de ser passadas através das gerações. Portanto, se a cultura alimentar dos tropeiros não for preservada, com o decorrer do tempo, ela pode passar de algo apreciado para algo exótico, até mesmo para os habitantes da Região dos Campos Gerais.

A culinária tropeira apresentou-se como um dos elementos marcantes da diversidade gastronômica regional. Foi identificada pelo requinte, pelo uso de ingredientes que estavam à disposição na região e também pode ser visualizada em festas e eventos comemorativos da região. A vinculação entre o alimento e a religião também foi percebida na culinária tropeira em Castro. Identificou-se a fragilidade da culinária tropeira que vem sendo substituída pela comida padronizada da sociedade

globalizada. Neste sentido, o turismo pode proporcionar a preservação da culinária tropeira, fazendo com que ela permaneça na comunidade.

3.4 A alimentação dos imigrantes: europeus e asiáticos

A presença étnica nos Campos Gerais é marcante, a proximidade do clima com o europeu proporcionava maior adaptabilidade do colono, mais acostumado a viver e cultivar o solo nessas condições. Essas facilidades foram exaltadas por Saint-Hilaire (1978) ao observar que:

Pode-se concluir que não exagerei em dar aos Campos Gerais a denominação de Paraíso Terrestre do Brasil. Dentre as regiões do Império até então por mim percorridas, não existe outra em que se poderia estabelecer com melhor resultado uma colônia de agricultores europeus; ali, eles encontrariam clima temperado, ar puro, frutas de seu país e terras em que poderiam entregar-se sem grandes esforços a todos os gêneros de cultura a que estão acostumados.

Percebe-se que a adaptabilidade na região não ocorreu de forma pacífica e homogênea, algumas etnias tiveram dificuldades de se estabelecer em solo paranaense, dadas as condições da terra, a falta de apoio por parte do governo para instalação ou mesmo pelo fato de não serem subsidiados pelo país de origem. Até mesmo pelo fato de alguns colonos não terem sido agricultores em suas terras de origem e virem para o Brasil por motivos diversos. Neste cenário, observa-se que algumas etnias conseguiram preservar suas informações, enquanto outras apresentam dados mais raros e esparsos.

A imigração na região ocorreu para que a ferrovia fosse construída.

Os primeiros imigrantes europeus chegaram na região a partir de 1885. As colônias Santa Clara e Leopoldina foram formadas para auxiliar na construção da ferrovia. A concessionária da ferrovia tinha direito a trinta quilômetros de cada lado, neste terreno que foram abrigando os colonos. Eles foram enganados, na Europa falava-se que era para virem para a agricultura, quando chegavam tinham que preparar o terreno, desmatar a mata virgem, auxiliar na construção da ferrovia (BUENO, 2009).

Para o entrevistado, antes de virem, os colonos eram informados que poderiam produzir, mas não sabiam que as condições não eram as mesmas. O colono encontrou aqui a sociedade do sesmeiro. Cita Darci Ribeiro, em o Povo Brasileiro, que o índio, o caboclo e o mameluco foram prejudicados, pois, como o Rei era dono de tudo, só poderia ter acesso a terra por compra e por herança. Não se pensou no brasileiro. Faz referência à lei Áurea que, em 1888, o tornou livre, mas

não deu condições para o escravo sobreviver. Por isso, o Brasil para o entrevistado é o país do latifúndio.

Não era possível produzir trigo como na Europa recebiam aqui 10 alqueires de campo e mato nativo. Então acablocaram-se e aprenderam com o caboclo que tinha aprendido com o índio. Aprenderam a plantar roça de toco. Chamada de coivara que queimava tudo. Tinham que ajudar a construir a ferrovia e a estrada carroçável. Em pouco tempo exploraram sete milhões de dormentes de madeira de cedro e imbuia em uma atividade predatória. Isso salvou o colono porque tinha o milho, mas acabou com a floresta.

A imigração polonesa é apontada como a primeira na região de Castro nos campos gerais. É possível afirmar que, em Carambeí, ainda quando este território pertencia a Castro, já existiam colonos poloneses antes mesmo da chegada dos holandeses. Um relatório do IPARDES (1993) apresenta que, em julho de 1893, já existiam cerca de 15 colônia polonesas nos Campos Gerais. Atualmente, a presença polonesa em Castro não é marcante na culinária e, até este momento, não foi possível registrar sua presença com relação aos fatores vinculados à alimentação. Pode-se apenas afirmar que o pierogui é o prato que representa esta etnia, sendo consumido em toda a região. É possível perceber a presença deste prato congelado nos mercados e também que é parte integrante do cardápio de diversos restaurantes, o que mostra que já se incorporou à cultura regional de maneira geral.

Destaca-se também a produção de cerveja por parte dos imigrantes poloneses. Atualmente ela não é mais produzida, porém um entrevistado fez referência à polonesa Dupa Branca, que era produzida por um grupo de músicos do município. Atualmente, o secretário de turismo, Isidro Guedes (2009), tem organizado um trabalho de preservação da memória, em que resgata as receitas tradicionais para que sejam preservadas e também possam ser novamente produzidas quando necessário.

No município de Castro, o relatório apresentado pelo IPARDES (1993) menciona três colônias, a saber: a colônia Santa Clara e Leopoldina “iniciadas em 1884 com um total de cerca de 36 famílias ou 220 pessoas. Estes imigrantes eram originais da Galícia, naquele tempo dominada pela Áustria”. A colônia Iapó também era de imigrantes poloneses sendo apresentada no relatório mencionado como “instalada em 1914 com imigrantes da parte dominada pela Rússia. O número era de cerca de 30 famílias ou 200 pessoas, a metade dos quais eram da Ucrânia”.

As três colônias não obtiveram o sucesso esperado, pois, segundo o relatório do IPARDES (1993), as condições de terreno eram adversas para o plantio, apresentavam terreno acidentado e formado por florestas de Araucária. Além disso, as técnicas de plantio eram rudimentares, dadas suas condições topográficas. Assim, a segunda geração dissipou-se e buscou outros terrenos na região; alguns desses colonos permaneceram em Castro.

Durante o processo de entrevista, averiguou-se sobre a existência de imigrantes poloneses que pudessem ser entrevistados, mas não encontramos na comunidade pessoas que fossem indicadas para participar do processo de pesquisa representando essa etnia.

Das etnias encontradas em Castro, três foram muito citadas tanto na análise qualitativa quanto na quantitativa, possibilitando compreender que os japoneses, alemães e holandeses são as etnias mais presentes no que se refere à culinária étnica de Castro. Desta maneira, apresentam-se analisadas mais detalhadamente em relação às demais etnias. Mesmo assim, ressalta-se que o processo investigativo foi aplicado com imparcialidade, verificando de maneira homogênea todos os itens de pesquisa para todas as etnias investigadas. As que estão mais detalhadas apresentam este resultado devido ao maior número de informações repassadas durante o processo investigativo.

Neste trabalho, apresenta-se a análise do discurso coletivo dos entrevistados representantes da comunidade das diversas etnias encontradas no processo de pesquisa. Com relação à gastronomia étnica, verificaram-se dados como os que dizem respeito aos pratos mais consumidos, às diferenças no preparo habitual e às comidas de festas, às formas de preservação da cultura e dos hábitos do país de origem relacionando as mudanças ocorridas à adaptação da culinária na região.

3.4.1 Os imigrantes europeus

Apresentamos a seguir a gastronomia dos imigrantes europeus. Destaca-se a presença de alemães, holandeses e italianos, os quais mantêm preservadas suas características culturais vinculadas à gastronomia.

3.4.1.1 A gastronomia dos alemães nos Campos Gerais

Ainda com relação às diversas etnias que convivem em Castro, os alemães chegaram entre 1885 e 1937, no distrito de Abapan, formando duas colônias: Terra Nova Maracanã e Terra Nova Garcez. Os imigrantes alemães ainda mantêm muitas características preservadas. A vinda de colonos alemães ocorreu (GUIMARÃES, 1993, p. 9) em função da situação econômica e política da Alemanha, a qual envolvia questões referentes a guerras e conflitos, inflação e perda de terras agricultáveis. Além disso, a crise de 29 foi outro motivo apontado pelo autor para a vinda de colonos alemães para o Brasil.

As colônias Terra Nova Garcez e Terra Nova Maracanã foram fundadas entre 1934 e 1935 e estão situadas a cerca de 15 Km ao sul da cidade de Castro. Para o Relatório do IPARDES (1993, p. 35), o “aparecimento dessa colonização já era, em parte, consequência do trabalho pioneiro de Carambeí”. As condições de terreno apresentavam-se como irregulares, sendo que 50% da área eram não agricultáveis.

A imigração em Terra Nova ocorreu por inúmeros motivos: muitos dos colonos não eram agricultores e vinham para o Brasil porque fugiam das condições da Alemanha na época. A proposta ainda apresentava que uma das colônias estava destinada a reimplantados que não haviam se adaptado em uma primeira tentativa em solo brasileiro. A adaptação para ambos não era fácil, porque alguns já vinham desgastados de uma tentativa fracassada na colonização e porque outros não estavam preparados para realizar os trabalhos pesados de preparar o solo para a agricultura. “Para todos os colonos que vinham diretamente da Alemanha, a chegada a Terra Nova significava um choque. A maior parte não conhecia nada da agricultura e nunca tinham executado trabalhos tão pesados como aí era necessário” (IPARDES, 1993, p. 38)

Guimarães (1993, p. 15) aponta que das 116 famílias que moravam em Terra Nova no início da década de 1930, na década de 1990 restavam cerca de 60 famílias. Apesar de todas as dificuldades apresentadas para a estabilização desta colônia, o que se pode perceber na análise dos documentos é que as famílias que ficaram obtiveram sucesso, modernizaram seus equipamentos e técnicas de plantio, o que permitiu que trabalhassem com laticínios e com uma agricultura de subsistência e também para comercialização.

A colônia de Terra Nova produz atualmente leite, suínos, frango e ovos, cultiva trigo, arroz e milho, pastagens para a criação de gado leiteiro e frutivinicultura.

A primeira cooperativa foi criada em 1939, com a intenção de auxiliar não somente a comercialização como também a produção, permitindo a compra de equipamentos que facilitassem o trabalho e aumentassem a produtividade dos colonos alemães. Atualmente a maioria dos colonos aderiu à Cooperativa Batavo, o que fez com que a cooperativa da colônia alemã ficasse parada.

Muitos dos costumes ainda encontram-se preservados, sendo uma preocupação da colônia a manutenção da cultura, da língua, dos costumes, das danças e dos hábitos alimentares, conforme pode ser visualizado na figura a seguir.



FIGURA 6: DANÇAS TÍPICAS ALEMÃS
Acervo da pesquisadora, 2009

As comemorações na colônia dos alemães sempre contam com os trajés e danças típicas fazendo com que as tradições e costumes sejam mantidas através das gerações, conforme pode ser visualizado na figura a seguir em que as crianças também fazem parte das danças compreendendo a cultura e entendendo as tradições do grupo.



FIGURA 7: TRAJE TÍPICO ALEMÃO
Acervo da pesquisadora, 2009

Para Guimarães (1993, p. 20):

Na presente análise não se pode ignorar a importância da alimentação, uma vez que ela está intimamente relacionada com a região onde se instalam as colônias de imigrantes, ou seja no início do processo colonizatório em função da questão econômica, dos meios de comunicação e transporte, bem como do relativo isolamento que estes colonos experimentaram, houve necessidade de adaptação ao regime alimentar da região em que se estabeleceram.

No município também os alemães foram marcantes tendo organizado um clube social que servia para manter as danças, o folclore e a cultura de modo geral. Segundo o entrevistado Isidro Guedes (2009), durante a guerra, os clubes alemães e italianos tiveram de mudar de nome e abrir-se para a comunidade de modo geral para que não fossem fechados.

Como pratos típicos dos descendentes de alemães foram citados o eisbein e o kasller (NICOLAS, NIENHUNS, 2009). Sobre a culinária alemã, Felicita Mauss (2009) descreveu os costumes desde as dificuldades dos imigrantes quando de sua chegada até a maneira como estes preservam a culinária e outras tradições atualmente.

O museu da colônia Terra Nova tem como objetivo manter os costumes e tradições dos imigrantes, bem como representar as dificuldades encontradas no

início da colônia. O museu apresenta a representação da casa dos imigrantes no início da colônia, conforme a imagem a seguir, que mostra o local de refeições e os utensílios utilizados pelos primeiros imigrantes.



FIGURA 8: CASA DO IMIGRANTE - museu do imigrante, colônia Terra Nova
Acervo da pesquisadora, 2009

Para Felicitia Mauss (2009), a principal diferença é que a colônia alemã não recebeu auxílio nem do governo alemão nem do governo brasileiro, diferenciando-se da colônia Castrolanda que, com o apoio recebido, pôde se estruturar de maneira mais rápida e oferecer maior conforto aos imigrados.

Esta diferença também é relatada na bibliografia (GUIMARÃES, 1993, p. 16):

A formação da colônia não ocorreu de forma uniforme, nem no que se refere à profissão dos colonos, pois nem todos eram agricultores, nem na cultura, como também na organização administrativa da colônia, no que se refere a questão escolar, na ligação com Castro e na formação de cooperativa para o fortalecimento do grupo.

Mesmo assim, alguns conhecimentos dos colonos eram considerados bem adiantados em comparação aos dos brasileiros:

O conhecimento de valores nutricionais era mais que o daqui. Comíamos salada todo dia, a sopa esquentada e alimentada, com verdura é nutritiva. Sempre era colorida a comida, se não tivesse nada colocava um pimentão amarelo e um vermelho, pra dar cor. Arrumava o prato bem bonito, e servia a mesa (MAUSS, 2009).

A entrevistada faz um relato detalhado da alimentação na colônia, destaca os pratos principais e informa a importância da broa para a comunidade. Lembra como sua mãe fazia os pães para que ficassem mais nutritivos. “A broa mista levava

1/3 de centeio, 1/3 de trigo e 1/3 de trigo integral, fazia também com mandioca, com soja, com batata doce e com cará” (MAUSS, 2009). Posteriormente, afirma que os colonos ficaram sabendo que o cará poderia ter uma substância que aumentava o risco de câncer e então deixaram de inseri-lo na massa do pão.



FIGURA 9: BROA DE CENTEIO - colônia Terra Nova
Acervo da pesquisadora, 2009

Atualmente, a família de Dona Felicita Mauss (2009) faz os pães seguindo as receitas da família. “Ela pede para plantar o centeio e moi em casa mesmo, fica como o da mamãe. Muita gente quer comprar o pão que ela faz, fica muito saboroso”. Assim como as massas, o nhoque é produzido na colônia, o Kloüse, que é o nhoque feito com fermento. A massa de pão cozida dentro da panela é chamada de Danfnoude e é feita com molho de carne ou molho doce de compota de maçã caramelizada. “Minha mãe fazia com colher dentro d’água e o molho servia separado, mas tinha que tirar rápido e cortar, não tinha choque frio” (MAUSS, 2009). O pão é tão importante na dieta dos alemães que, de certa forma, representa sua identidade. Em seu trabalho, Reinhardt (2002) discute a questão da identidade dos alemães em Curitiba relacionando-a à produção da broa de centeio.

A entrevistada também faz referência ao espetize que é a massa de macarrão feita na peneira própria servida de almoço, que levava molho doce. Para ela, a alimentação do alemão na colônia já está abrasileirada porque não se tem mais o costume de comer tudo doce. Querem separar a refeição do almoço preparado com pratos salgados e variar o cardápio composto por vários pratos.

Esta é a principal diferença percebida, pois, segundo Felicita Mauss (2009), o colono ficou quarenta anos ou mais com saudades da Alemanha, mas daquela Alemanha antes da Guerra. Não sabiam que o país tinha se modernizado. Só perceberam isso quando a atual geração começou a voltar ao país e perceber o quanto tinha mudado. Os mais antigos foram percebendo que a saudade não era da Alemanha de hoje e, sim, daquela que não existe mais, de modo que acabaram preservando a cultura, as danças e o folclore muito mais aqui, no Brasil, do que nas grandes cidades da atual Alemanha.

No que se refere à alimentação, é possível perceber uma aculturação no padrão alimentar. Conforme o relato a seguir, o brasileiro quando chega à Alemanha, não se acostuma à comida consumida lá.

Sente falta do que comemos aqui, lá é tudo muito doce e os pratos são mais um lanche do que um almoço, ui, como faz falta, meus parentes lá, não se acostumam a esse tipo de comida. Aqui em Castro hoje se você quer comer um purê tipo alemão ou a panqueca holandesa é só pedir os restaurantes servem. Isso mostra a integração (2009).

Este exemplo mostra que existe uma integração da culinária; mesmo que não seja tão aparente, já houve uma mistura dos costumes. As sobremesas, como o arroz doce, o flan e o pudim feito com açúcar e canela servido com calda também são lembrados.



FIGURA 10: TORTAS E DOCES - colônia Terra Nova
Acervo da pesquisadora, 2009

Mesmo assim, o início não foi muito fácil para o imigrante. O feijão preto causava repulsa para os alemães que não se acostumavam nem com a cor do

feijão, nem com seu sabor. Foi difícil acostumar-se a consumi-lo. “Era repelente pra eles, porque não tinha as cores necessárias para uma boa digestão. Até hoje não sei como podem comer sem ter um colorido, uma salada, um prato bonito nas cores” (MAUSS, 2009) O pinhão também não foi de agrado no início, mas conforme a entrevistada não causava repulsa porque se assemelha à castanha, bastante consumida na Alemanha.

A alimentação na colônia, apesar das dificuldades do início, sempre foi muito consistente pela manhã, rica em doces que eram feitos para conservar melhor as frutas, permitindo que durassem um período de tempo maior.

O café da manhã era a principal refeição, tinha pão caseiro, o cuque veio com os imigrantes do Rio Grande do Sul, não tínhamos o costume deste bolo. No pão passava banha com sal, ou mel, ou açúcar. Depois do gado leiteiro passamos a comer manteiga, queijo, nata, requeijão tudo o que se podia fazer. Foi a partir de 1950 que a colônia já tinha tudo isso. Diariamente tinha mandioca de fevereiro a novembro era comida a mandioca, a batata não tinha sempre. A batata doce e o fubá não tanto (MAUSS, 2009).

O pão era feito para que a fornada durasse cerca de três a sete dias, menos tempo no verão e um período maior no inverno, assim a dona de casa poderia ter mais tempo, não precisando preocupar-se com o pão todos os dias.

Das festas, a principal é o natal. Felicita lembra da finalidade da bolinha no pinheiro de natal que era feita com maçã. “A maçã na Alemanha era guardada no porão sem que tivesse nenhum apertão. No natal, penduraram com cuidado na árvore, para comer ainda a fruta fresca. A bolacha feita de mel é uma que sempre tinha que ter no natal” (MAUSS, 2009). A páscoa também representa muito na cultura dos imigrantes, era comemorada sempre.

As festas populares não tinham data fixa, mas sempre tinham música, dança, atividades de lazer, gincanas. A entrevistada cita que Santa Terezinha e Sant’Ana sempre são festas comemoradas pela colônia.

No cardápio festivo, são servidos bolos alemães, waffel com açúcar ou geleia, biscuit recheado, bolo e tortas com cobertura de frutas, creme de limão ou geleia. Podiam ser também recheado com fruta azeda, como as tortas com abacaxi. Também tinha torta de banana e o bolo de requeijão. Na colônia Terra Nova cada família tem a sua receita e faz o seu bolo.

A panqueca também é um prato apontado, o qual conforme a professora Felicita Mauss (2009) recebeu influência holandesa. “A panqueca é consumida no

norte da Alemanha, mas é feita aberta como a do brasileiro, feita com carne, cenoura ou doce. Quando não tinha nada pra comer fazia panqueca de massa bem fininha com salada de cenoura e estava pronta a refeição”. A receita é passada e inclui ovo, trigo e leite temperado. É servida sem molho e o preparo da massa mais fininha e delicada, feita sem gordura é considerada uma verdadeira arte.

Anualmente, os colonos de Terra Nova reúnem-se para comemorar a colheita e realizam uma festa. Este ano, a festa ocorreu em 17 de maio de 2009 e contou com danças folclóricas, cardápio baseado no cardápio dos primeiros colonos alemães que chegaram a Terra Nova.

A festa na colônia Terra Nova apresenta cada ano um cardápio diferente para divulgar a cultura e lembrar os momentos de adaptação dos colonos na chegada ao Brasil. Em 2009, os pratos apresentados foram os consumidos pelos colonos nos primeiros anos de adaptação no Brasil. Por isso, a presença de produtos nacionais e alemães na composição do cardápio de festa.

Foram servidos pratos salgados, como a carne de porco ao molho, o sauerkraut – chucrute –, o Kloüse (parecido com o nhoque, mas feito com uma massa especial), salada de escarola, verduras cozidas e mandioca como acompanhamento, pois os imigrantes também se alimentavam com a culinária indígena, sendo a mandioca um complemento importante na dieta dos colonos. Percebe-se que conforme citado nas entrevistas o colorido da alimentação é muito importante para que sejam consumidos vários tipos de nutrientes.

Após as danças típicas, foram servidas as tortas e doces típicos alemães com receitas que foram adaptadas pelos colonos em função das frutas disponíveis.

A torta de requeijão, o bolo de amendoim e as tortas com creme de frutas foram citados pelos organizadores como os que são mais tradicionais para a colônia.

Acompanham também a dieta dos alemães da colônia Terra Nova as carnes defumadas, o chouriço, a carne de porco conservada em latas com banha, as conservas doces e salgadas e também as conservas de fermentados feitas em vasilha de barro. Destas destaca-se o consumo do chucrute.

As frutas eram preparadas nas conservas a maçã mamãe fazia ressecada para que durasse mais, assim também não era preciso tanto açúcar, nem tinha tanto assim, a pêra, o figo, a laranja era bem aceita. O caqui também comia, mas mamãe não conseguiu fazer em conserva. O que dava conserva era a gabirola do mato e a groselha (MAUSS, 2009).



FIGURA 11: BUFFET FESTIVO - colônia Terra Nova
Acervo da pesquisadora, 2009

As festas atualmente são realizadas para que ocorra a divulgação da cultura, mas não se faz uma divulgação ampla, porque segundo Mauss (2009):

Em sessenta anos de festa da colônia ano passado veio gente só com a intenção de brigar, isso nunca tinha acontecido antes, não queremos isso na colônia, sempre fomos de comemorar sem ter esse problema, então agora vamos fazer festas menores e mais fechadas.

Mesmo assim, como o intuito é divulgar a cultura e também manter as tradições dos colonos, a festa inicia com uma missa realizada na Igreja da colônia e depois segue para o barracão próximo ao museu de Terra Nova, que permanece aberto o dia todo para que o público possa identificar os costumes e as dificuldades do início da colônia. O museu divide-se em duas construções: uma para guardar a memória com objetos utilizados para lavoura, produção de alimentos e demais utensílios e outra casa que retrata as primeiras moradias dos colonos. A casa divide-se em dois cômodos, um quarto e uma cozinha.

O barracão foi construído pela comunidade para abrigar as reuniões e festas no local. Também está à disposição dos visitantes uma pequena horta com os produtos e temperos que são utilizados para a produção da alimentação alemã de Terra Nova.



FIGURA 12 - PRATO SERVIDO NA FESTA DA COLHEITA EM TERRA NOVA – CASTRO
FONTE: Acervo da pesquisadora, 2009

Estes temperos fazem parte do acervo do museu na colônia Terra Nova e demonstram a importância do colorido e do tempero na alimentação dos alemães, que, logo que chegaram a Terra Nova, procuraram organizar sua alimentação, que, aos poucos, conforme possível, em função do processo de adaptação, foi trazendo temperos e incorporando-os à sua dieta (FIGURA 6). Assim como no Museu do Tropeiro, o Museu da Colônia Terra Nova também mantém a disposição do visitante uma horta com os temperos consumidos na região que eram mantidos na colônia pelos primeiros imigrantes e que posteriormente foram passando nas gerações que herdaram os costumes culinários. Dentre os temperos à disposição estão sálvia, manjericão, tomilho, entre outros temperos que eram produzidos na colônia para o preparo das refeições.

Nota-se que a colônia alemã ainda mantém bem preservados os costumes alimentares fazendo com que a cultura esteja presente na comunidade através das danças, trajes típicos, museu e da culinária que é consumida no cotidiano e está presente nas festas e eventos promovidos pela colônia.



FIGURA 13 - TEMPEROS DA COLONIA ALEMÃ
FONTE: Acervo da pesquisadora, 2009

O conjunto destes elementos faz com que a culinária alemã seja presente e marcante para o município conforme análise realizada neste momento e também no capítulo 4, com os cruzamentos de dados da pesquisa qualitativa e quantitativa.

3.4.1.2 A gastronomia dos Holandeses nos Campos Gerais

A imigração holandesa ocorreu em Carambeí (antigo distrito do município de Castro) e em Castrolanda (atual distrito de Castro), por volta de 1950 na tentativa daquele povo de buscar um local livre dos traumas da Segunda Guerra Mundial. O interesse do governo brasileiro em melhorar o rebanho bovino já havia proporcionado um acordo para a imigração holandesa do Brasil, sendo a região de Castro escolhida para a segunda colônia de imigrantes vindos da Holanda (IPARDES, 1993, p. 47). Algumas famílias de agricultores e pecuaristas chegaram à cidade trazendo “alguns equipamentos agrícolas, maquinários para a instalação de uma pequena fábrica de laticínios e mil cabeças de gado holandês” (CASTROTUR, 2000, s/p).

Castrolanda é outro atrativo turístico de Castro. Destaca-se pela arquitetura, pela culinária típica e pela produção pecuária leiteira. Possui, para visitação, o memorial da imigração holandesa que é composto por um moinho, um salão de eventos, uma loja de artesanato e um restaurante.

O restaurante do moinho é um dos que foram considerados como Restaurante típico devido a suas condições de tipicidade e de localidade. O Restaurante Vitórius, também na Castrolanda, localizado na Rodovia que dá acesso ao distrito, foi igualmente considerado típico pelas características já mencionadas. Porém este restaurante trabalha com a comida típica somente por encomenda.

Na culinária holandesa, destacam-se as tortas de frutas e bolachas. Porém, em Castro, estes produtos são produzidos e consumidos pelas famílias dos imigrantes, holandeses, não sendo fácil seu acesso para comercialização e divulgação para os turistas.



FIGURA 14: BISCOITOS, colônia CASTROLANDA
Acervo da pesquisadora, 2009

Os doces e tortas foram encontrados nos estabelecimentos pesquisados da seguinte forma: no Vitórius, é servido como sobremesa da alimentação típica um pudim de baunilha com calda de caramelo. “É bem típico da Holanda, lá come-se muito esta sobremesa”, informou Mena Vitórius (2009), proprietária do restaurante. Já no moinho, o restaurante tem um anexo, o Café de Mollen, onde é possível consumir diversas tortas tipicamente holandesas.

O Stampot, prato da culinária holandesa é chamado de Huspot, nome alemão para o prato. Seu significado é socar, moer e trata-se de um purê com condimentos acompanhado de carnes, normalmente suína.

Como receitas tradicionais e comidas regionais foram apontados os seguintes pratos:

Stampot – prato constituído por batata cozida com verduras, normalmente cenouras, cebola e temperado com bacon e toucinho. Depois de cozidos, todos os

ingredientes são amassados para transformarem-se em purê. O Stampot pode ser temperado com cebola e bacon e acrescido de queijo, carne ou linguiça, conforme a sugestão do restaurante Wekeda.

Como acompanhamentos podem ser servidos bolinho de carne moída ou bisteca de porco.

Apamos – purê de maçã, bastante consumido na Holanda. Serve de acompanhamento aos pratos salgados oferecidos em todas as principais refeições. Normalmente, o apamos acompanha batata e verdura cozida, sendo servido à temperatura ambiente. Na Holanda, é possível comprá-lo pronto, enlatado. Aqui no Brasil, é confeccionado pelas famílias, em grandes quantidades, e depois armazenado para que seja servido durante as refeições.

Snert – sopa de ervilha, com carne de porco e bacon, geralmente constitui uma refeição. Além desta, diversas outras sopas foram citadas como comida usual dos imigrantes holandeses, que trouxeram os costumes alimentares do país de origem. As sopas são amplamente consumidas porque auxiliam a manter a temperatura corporal nas regiões mais frias da Holanda. Consomem-se a sopa de tomate e a canja, um pouco mais rala do que a consumida pelos brasileiros, a sopa de batata com verduras e carne moída. A senhora Mena Vitórius (2009) proprietária do restaurante Vitórius, faz referência à sopa que é feita com legumes e bolinho de carne. A carne acompanha as sopas, pois é preparada como se fossem pequenas almôndegas, para garantir uma sopa mais nutritiva. Esta é uma das sopas que os holandeses consomem bastante na região.

O huspot também é outro prato que pertence ao cardápio do restaurante Wekeda, sendo preparado com um purê de batatas com cebola e cenoura e tem como acompanhamento bolinho de carne ou linguiça.

A carne, sobretudo a suína é sempre elemento presente nos pratos holandeses. Destaca-se o Bitterballen, que é um bolinho de carne recheado e bastante picante. O Nasi é preparado com broto de feijão, cenoura, pimentão, arroz e carne suína.

Este prato está vinculado à cultura holandesa, uma vez que a Holanda colonizou a Indonésia e a culinária desses povos de certa maneira se integrou, havendo uma mistura de temperos e modos de preparo. A comida indonésia é bastante consumida pelos imigrantes holandeses da região dos Campos Gerais do

Paraná e há inclusive um restaurante indonésio no município de Carambeí, antigo distrito de Castro.

O Nassi é um prato elaborado com arroz, frutas secas e temperos específicos que são importados da Holanda. Como acompanhamentos são servidos ovo frito e tomate cereja.



FIGURA 15 - NASSI: PRATO TÍPICO INDONÉSIO
FONTE: Acervo da pesquisadora, 2009

Fazem parte da dieta holandesa no Brasil as panquecas, pannenkoek, que são preparadas de forma diferente das brasileiras, pois são trouxinhas fechadas recheadas com cebola, batata ou bacon. Também leva panquecas o prato chamado Loempia Belazer que é uma panqueca frita recheada de carne suína ou frango, broto de feijão, alho poró, cenoura, cebola e repolho.

A maioria dos pratos holandeses acompanha arroz ao Cury. Também são citados a batata com almôndegas e molho e o frango ao forno temperado que acompanha arroz e verduras cozidas (JENSEN, 2009).

Nos dois restaurantes, os entrevistados informaram que, para garantir o sabor próximo ao da culinária holandesa, utilizam temperos importados, mas em casa, para o preparo da alimentação doméstica não utilizam os ingredientes importados, por isso esta é vista como mais simples. Em casa, comem-se aperitivos, bolinhos e croquetes, sopas, carnes de frango, bovina e suína. Em relação às verduras, consome-se cotidianamente a couve-flor, cenoura e vagem. As verduras

são preparadas juntas e, após o cozimento, retira-se a água, acrescenta-se açúcar e manteiga e tempera-se com salsinha picada. A couve-flor com molho branco também é bastante consumida, sendo temperada com noz moscada.

Dona Mena Vitórius (2009) mostrou-se bastante receosa em falar sobre a culinária holandesa, questionando se a pesquisadora tinha interesse em abrir um restaurante típico holandês, em Ponta Grossa, já que a entrevistadora vive nesse município. Ao contar sobre o preparo dos legumes, exclamou: “e lá vai a receita”. Informou também que não revelaria seus segredos, pois são a essência do restaurante.

Foram citados também os pratos doces como speculaas – uma torta de condimentos recheada com amêndoas – e a appelflap – torta folhada de maçã. O bolo Kraidercook foi apontado por Daliane Jensen (2009), proprietária do restaurante Wekeda, como um dos mais tradicionais. É um bolo de especiarias que faz parte do cotidiano da alimentação holandesa. Segundo a entrevistada é um bolo que “para o turista é bom”.

No restaurante Wekeda, as receitas foram ensinadas para a equipe de cozinha por um holandês que mantém os costumes e sabe prepará-las. “Ele ensinou fazer os purês, as panquecas, o modo de preparo, o cardápio holandês”.

Como festa foi citada por vários entrevistados a Festa da Rainha, Orange Fest ou Festa da Colheita. Esta é uma festa realizada pela colônia holandesa para que os colonos possam comemorar a colheita. Para muitos entrevistados, a crítica é exatamente por não ser aberta ao público, ficando restrita e não divulgando a cultura ou mesmo não se integrando ao município.

Este ano, a festa ocorreu no dia 25 de abril, conforme cartaz (FIGURA 16).

A festa possui diversas atrações, mas o que chamou a atenção é a participação das crianças que são incentivadas a trabalhar na festa auxiliando as vendas. Estas enfeitam carrinhos e saem para vender os produtos das barracas percorrendo o evento.

O cardápio da festa é preparado pelos próprios colonos que fazem suas especialidades vinculadas à gastronomia holandesa e vendem nas barracas. Foram encontrados pratos doces e salgados, como o *nassi*, prato indonésio, vendido na festa.

Outros pratos fizeram parte da festa, como as tortas holandesas e os bolos, biscoitos holandeses tradicionais e amanteigados feitos para as crianças.

Também fez parte do cardápio da Orange Fest os cookies com confete e o tradicional com chocolate ou de laranja. A panqueca foi um dos itens que estavam à venda na festa, assim como as frutas, destacando caqui e pêra e a geleia de pêra.

Outro produto encontrado na festa foi o ouebollen, bolinho bem semelhante ao bolinho de chuva brasileiro, mas que na Holanda é servido para a festa de Réveillon. A receita pode ser preparada com passas e canela ou também com maçã chamado de appelflappen. Segundo as senhoras que estavam oferecendo o bolinho na festa na Holanda, é feito esta época do ano por ser inverno. No Brasil, fazem na festa da Rainha também em função de o clima ser mais frio.

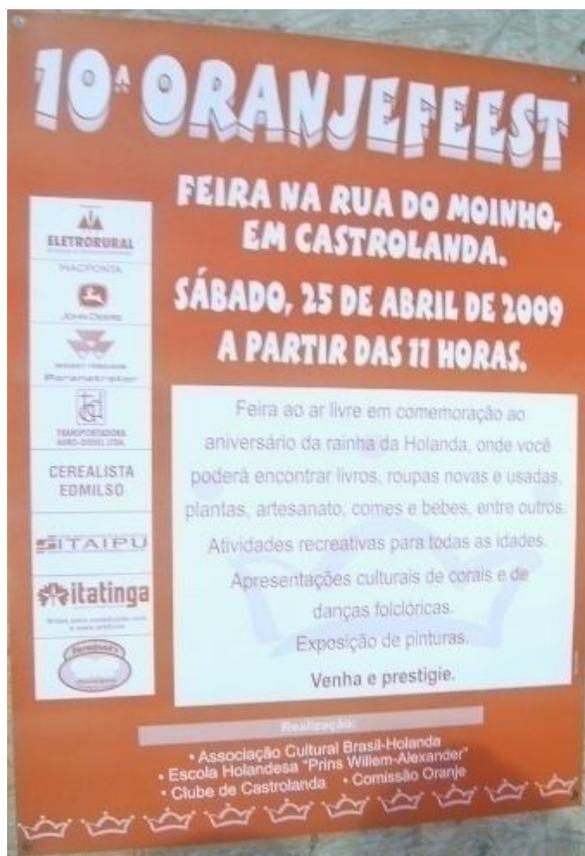


FIGURA 16 - CARTAZ DA FESTA DA RAINHA
FONTE: Acervo da pesquisadora, 2009

A organização da colônia holandesa é fator importante para a preservação da cultura. O grau de dificuldade na adaptação para a região foi bem menor se

comparado ao dos alemães, pois obtiveram auxílio financeiro do governo holandês e um apoio maior por parte das instituições brasileiras. Mesmo assim, algumas dificuldades na adaptação são ressaltadas por Nascimento (2004) que ressalta que:

A imigração holandesa em Castro ocorreu em dois momentos e lugares distintos: no início do século, em Carambeí - antigo distrito, e em 1950 em Castrolanda. Apesar das dificuldades, que foram muitas, como a perda de parte do rebanho que foi vítima de doenças e intoxicações, além da diferença cultural e linguística dos imigrantes. Felizmente, os obstáculos foram vencidos; os imigrantes holandeses fizeram de Castrolanda uma comunidade organizada e estruturaram a Sociedade Cooperativa Castrolanda que, unida à Cooperativa Batavo e à Cooperativa Agrícola de Arapoti, formaram a Cooperativa Central de Laticínios do Paraná, responsável por uma das maiores bacias leiteiras do Brasil, localizada em Carambeí.

Assim sendo, a culinária holandesa manteve-se mais preservada, fechada na colônia, não sofrendo tanta influência da alimentação regional. Percebe-se até em relação ao paladar, no que se refere aos ingredientes, temperos e modos de preparo que a culinária holandesa é mais próxima do país de origem dos imigrantes. Comparando a colônia Terra Nova, verificou-se que os alemães logo que chegaram incorporaram os produtos nacionais como questão de sobrevivência. Para os holandeses isto não foi necessário. E atualmente os ingredientes utilizados são facilmente importados para a colônia. Exemplos são o Appamos que é o purê de maçã que chega ao Brasil industrializado pronto para o consumo.

No café De Mollen e em outros estabelecimentos comerciais da localidade são encontradas balas holandesas com sabores bastante diferenciados. Pode-se até mesmo dizer que são mais salgadas que as nacionais. Finalizando, é possível afirmar que a culinária holandesa foi a que recebeu menor influência das outras culturas presentes na região.

3.4.1.3 A gastronomia dos Italianos nos Campos Gerais

A culinária italiana também é presença marcante em Castro. Assim como os alemães e os japoneses, os italianos também têm um clube social em que preservam sua cultura. Conforme Isidro Guedes (2009), o clube dos italianos inicialmente era forte e servia para manter e preservar a cultura da comunidade italiana em Castro. Teve que mudar o foco em função do período de guerras em que os imigrantes passaram a ser perseguidos.

A cidade dispõe de alguns restaurantes em funcionamento que são de culinária italiana, assim como o da família Dalarmi, cujo restaurante já foi bastante procurado por turistas. A comida italiana oferecida nos restaurantes é bastante semelhante à consumida em casa, segundo os entrevistados.

O restaurante Florença serve diariamente comida italiana. As massas são preparadas na padaria da família que fica anexa ao restaurante. Também no município, outro restaurante foi destaque durante muitos anos. O restaurante é especializado na culinária italiana e serve massas e carnes. Um dos principais pratos da comunidade italiana na região é a polenta feita com fubá branco, por ser de melhor qualidade. “O milho amarelo fica pururuca”, segundo Maria Therezinha Barros (2009), proprietária do restaurante Florença. A entrevistada segue dizendo que compõem o cardápio “lasanha, risoto, polenta frita, nhoque, macarrão, pierogi”.

O restaurante Água Boa foi referência durante muitos anos, sendo citado por alguns consumidores de alimentação entrevistados (MODELO III – APÊNDICE) da pesquisa quantitativa. Foram ressaltados por alguns entrevistados o tempero e o sabor da comida servida pelo restaurante. Atualmente, o restaurante Água Boa encontra-se fechado, mas serve refeições na lanchonete localizada na PR 151. O cardápio servido, segundo a proprietária Anita Dalarmi (2009), é o mesmo que era servido no restaurante, baseado nas massas italianas, a polenta frita, o frango acompanhando, mas as instalações são menores e mais simples. O restaurante Água Boa de propriedade da família Dalarmi enquanto esteve em funcionamento servia a comida italiana, e atraía pessoas de outras localidades que iam até Castro para degustar a comida italiana. Atualmente, o restaurante está fechado e somente a lanchonete funciona. Esta ainda serve a comida italiana na Rodovia, porém com instalações mais simples e em um espaço menor.

O município de Castro possui outro restaurante italiano, Pucci de La Vitta, que serve a culinária italiana e está aberto de quinta a domingo para o jantar, com rodízio de massas e domingo para almoço, com serviço a la carte.

Paulo Pucci (2009) afirma que a culinária italiana está presente no município e que é uma comida que agrada a todos, independentemente da origem. Para ele, “em Castro assim como no Brasil de maneira geral a comida italiana já foi incorporada ao gosto das pessoas. Uma boa massa bem preparada faz a diferença entre o comer e o comer bem”. Com relação a festas, o entrevistado diz não ter

nenhuma festa específica das famílias italianas, mas que ele mesmo serve a comida italiana nas festas do município. “Montamos uma barraca para servir comida italiana, principalmente nas festas da igreja ali na praça. Sempre tem bastante procura do pessoal que quer comer comida italiana”. A festa de Sant’Ana e o dia de Castro também foram eventos citados dos quais a família participou com a barraca de comida italiana em Castro.

Conforme a entrevistada Karina Pucci (2009), 10% do público alvo do restaurante é formado por não residentes que chegam até a empresa através do Guia 4 Rodas. Para os proprietários do restaurante, muitas vezes o reconhecimento da qualidade acaba vindo de fora e não das pessoas do município.

Para Isidro Guedes, Dona Therezinha e Dona Anita Dalarmi, a diferença entre a comida italiana de Castro e a de Santa Felicidade¹⁷ é que estas vieram de regiões diferentes da Itália. Por isso em Castro o consumo de frios é bastante alto. Citam o queijo, azeitona, o vinho natural feio com a uva amassada com o pé, o que o torna mais saboroso. Em casa, consomem ainda frango ensopado com polenta. O restaurante Florença diferencia-se por sua costela assada e pelo fato de as massas serem preparadas na padaria que a família administra. Para dona Therezinha, “o segredo da costela é assar no forno da padaria, conseguimos massas mais saborosas porque são feitas com os equipamentos de lá”.

De modo geral, é possível compreender que a culinária italiana, em Castro, assim como no Brasil, já foi incorporada ao consumo diário dos brasileiros. Verificou-se que, em Castro, algumas referências que haviam sido criadas já não estão mais a disposição do público. Outro fator levantado foi que algumas variações regionais são percebidas entre os imigrantes em função da região da Itália a que pertenciam. A história e a cultura da região italiana a que pertenciam é fator importante na culinária dos imigrantes que trouxeram suas variações regionais para o município de Castro, que apresenta diferenças sutis se comparada à comida italiana servida em Santa Felicidade - Curitiba.

¹⁷ Santa felicidade, bairro de Curitiba, referência na gastronomia da capital, possui inúmeros restaurantes italianos. A Fundação de Santa Felicidade foi em 1948 com famílias italianas, por volta de 1960 o bairro virou rota de saída da capital para os municípios do interior, sendo assim, as famílias de italianos passaram a servir refeições aos viajantes que passavam por ali. Aos poucos foram surgindo novos restaurantes e o bairro atualmente é referência não somente na culinária italiana, mas em diversas especialidades gastronômicas.

3.4.2 A alimentação dos imigrantes asiáticos

Encontram-se presentes no município de Castro imigrantes asiáticos e, sendo assim, integraram os grupos pesquisados os árabes e os orientais.

3.4.2.1 A gastronomia dos Japoneses nos Campos Gerais

Os imigrantes japoneses estão vinculados as atividades agrícolas. Chegaram a Castro em 1958, com a intenção de conhecer as terras da região.

Ao tomarem conhecimento da fertilidade do solo e amenidade do clima, algumas pessoas se inscreveram para receber terras do projeto de loteamento da Fazenda Volta Grande. Essas terras loteadas foram registradas como Fazenda Coopercotia, formando-se assim, o primeiro núcleo de cooperativismo dos japoneses. Posteriormente, outras famílias se estabeleceram em Castro, a fim de trabalharem no cultivo de legumes e hortaliças (CASTROTUR, 2008).

A culinária japonesa representa um ponto marcante para a culinária local. Está vinculada à agricultura e, por isso, os japoneses são conhecidos pela produção da batata, feijão, verduras, frutas e também por algumas especialidades da culinária japonesa, como o tomate japonês, para fazer suco, e o pepino amargo, que podem ser encontrados na Banca próxima à rodoviária (FERUYA, 2009).

Também é possível encontrar diariamente o sorvete frito e o quibe de soja, bastante tradicional na região, o qual utiliza produtos regionais, já que os Campos Gerais são um dos maiores produtores de soja do país. O quibe de soja é preparado com os seguintes ingredientes: carne moída (bovina); farinha de quibe; resíduo do queijo de soja; ovos; farinha de trigo em quantidade suficiente para dar liga à massa, temperos como cebola, cheiro verde, cebolinha, alho e sal.

Normalmente, a população local não possui o hábito de consumir produtos a base de soja, porém o quibe de soja possui sabor bem próximo à iguaria que contém carne e é bastante apreciado pela população de Castro. Fazem parte do cardápio da banca outros pratos, como o yakisoba, yakimeshi, sushi, guioza, nikuman e tempura que é um bolinho com verdura e camarão, o frango xadrez, frango frito e pastel.

Quando entrevistada, a proprietária da barraca, foi questionada sobre se os japoneses de Castro consumiam muito estes pratos em seu cotidiano, Cecília Feruya (2009) respondeu “e o brasileiro também, não é só japonês que come isso, brasileiro também gosta muito”, o que comprova que a alimentação étnica já faz parte do cardápio local.

Para a proprietária do Restaurante Estação Grill, dentre os pratos mais pedidos pelo público do restaurante estão as saladas orientais. “O pessoal aprecia muito e sempre pede para fazer. Sábado e domingo sempre tem comida japonesa, o sushi eu sempre faço. Às vezes faço paella também e o feijão Mexicano tem que fazer uma vez por semana” (HORDUJWS, 2009).

Percebe-se a influência da gastronomia internacional, sobre a receita de feijão mexicano. Elisa Hordujws (2009) informou que o feijão é preparado com as carnes, linguiça, bacon, temperado com páprica e pimentão, acrescido de milho e queijo, mas que na sua receita não vai creme de leite conforme outra receita produzida em Castro. “Fica um feijão bem condimentado e o pessoal sempre pede, tem sempre que fazer, normalmente às terças feiras eu faço”. A entrevistada desconhece o surgimento da receita na cidade e informa que a sua ela trouxe de Curitiba, porque lá é comum servirem nos restaurantes mexicanos. No restaurante, foi possível degustar lasanha de merluza e batata suíça servida no buffet.

Com relação à comida oriental, afirma que atualmente é moda seu consumo porque “é tida como uma alimentação saudável e é isso que as pessoas querem hoje” (HORDUJWS, 2009).

Na feira de Castro, que acontece aos sábados, a cada 15 dias, a comunidade japonesa serve o yakisoba, muito procurado pelos castrenses, e também o quibe de soja. Outro produto bastante procurado é o pastel. São servidos também outros pratos como caré.

Em casa, o japonês também consome muitos produtos da culinária oriental, mas, conforme Marisa Maeda (2009), acaba incorporando os pratos brasileiros na sua dieta. “Fazemos arroz com feijão, só que o arroz é aquele arroz japonês que fica grudado”. Para a entrevistada, é comum na comunidade japonesa o consumo de produtos orientais que são comprados no município, hoje já disponíveis nos supermercados. Muitos ainda têm o costume de comprar de um japonês que passa vendendo os produtos importados, sobretudo os temperos em um caminhão e vende diretamente nas casas de descendentes de orientais.

O arroz japonês é feito em panela elétrica e não tem tempero, nem sal se coloca. Como acompanhamentos são servidos produtos japoneses a base de alga de peixe e outros temperos japoneses. O principal tempero é o molho soyu que acompanha diversos pratos. São frequentemente servidos em casa o sashimi, o

sushi e também o yakisoba, que é um prato chinês, mas que também é consumido pelos japoneses diferenciando-se na sua forma de preparar. A presença das várias etnias e culturas na região influencia a gastronomia típica por que “vai aprendendo a comer várias comidas, não é só a japonesa que é servida, são várias misturas” (MAEDA, 2009). Cada etnia tem bem definida o que é sua característica marcante, mas no município as etnias que se destacam mais são a japonesa, a holandesa e a alemã.

Os imigrantes japoneses mantêm a ACEC, uma associação com a finalidade de preservar a cultura japonesa, e uma vez ao mês fazem jantares mantendo os costumes culinários, grupos folclóricos e danças. Esta foi apontada como uma forma de preservação da cultura. Durante as entrevistas, apontou-se também que os japoneses ficam fechados na sua cultura, não abrindo ao público local as festas e comemorações realizadas na ACEC. Na ACEC não ocorre a integração da culinária japonesa ao município de Castro.



FIGURA 17 - FEIRA DE ALIMENTAÇÃO
FONTE: Acervo da pesquisadora, 2009

Apesar disso, o que se verificou é que a etnia japonesa é bastante influente no município de Castro, possui grupo folclórico e grupo infantil de danças tradicionais, que fazem diversas apresentações nas festas do município.



FIGURA 18 - BARRACA DE COMIDA ORIENTAL
FONTE: Acervo da pesquisadora, 2009

A influência da etnia também está presente na comercialização de hortaliças, verduras e frutas, pois a comunidade oriental está fortemente ligada à agricultura em Castro. Quinzenalmente, a ACEC organiza uma feira em frente a prefeitura Municipal para comercialização dos produtos in-natura e da culinária oriental. A associação das famílias japonesas de Castro tem uma associação das mulheres que é responsável pela organização da feira.

A feira na Praça João Gualberto também é quinzenal e comercializa a culinária oriental.

Durante o processo de pesquisa, em agosto de 2009, a banca da rodoviária mudou-se para uma nova instalação, oferecendo serviço de restaurante. Pôde-se aferir, após esta análise, que os japoneses divulgam a culinária oriental que é consumida pelo grupo e também pela comunidade do município.

Observando-se os diversos aspectos analisados, considera-se que a culinária japonesa está bastante presente na cultura de Castro e mostra-se fortalecida com diversas opções à disposição do morador e do turista. A questão de comercialização da culinária também está em um ponto mais avançado oferecendo opções em restaurante e nas feiras quinzenais.

3.4.2.2 A gastronomia dos Árabes na região dos Campos Gerais

Os árabes também têm uma presença marcante no município destacando-se na política e no comércio. Percebe-se que a alimentação do país de origem ainda é marcante no cotidiano, representando alguns dos pratos consumidos também nos restaurantes locais. Porém, com relação aos aspectos de comercialização a alimentação árabe no município de Castro não dispõe de um restaurante específico.

Conforme os entrevistados Jaque Fadel (2009), Joel Fadel (2009) e Anice Ribas (2009), são as comemorações em casa como aniversários e aos domingos é que a comida é lembrada como algo vinculado a etnia árabe. São apresentados pratos como as pastas de berinjela e grão de bico e a coalhada para entrada. O quibe cru e frito, o tarine, o tabule e a coalhada seca acompanhados de pão sírio fazem parte do cardápio das famílias. Dentre os itens que representam a culinária árabe estão a esfiha, o quibe, a coalhada seca, as pastas como o tahine, alguns doces sírios que são facilmente encontrados nas padarias da região dos campos gerais, o pão sírio, entre outros pratos que foram lembrados pelos entrevistados Jaque Fadel (2009) e Anice Ribas (2009).

Para Anice Ribas (2009), a comida já foi adaptada ao paladar brasileiro nestas últimas gerações que também já comemoram datas como o natal, conforme o costume brasileiro. Alguns temperos e produtos para o preparo dos pratos são importados, mas podem ser comprados facilmente, conforme identificado durante as entrevistas. “Uma das maiores influências dos árabes na região está na gastronomia, onde os temperos e condimentos passaram a ser incorporados a culinária de modo geral, além dos kibes e sfihas que até hoje estão presente na mesa dos paranaenses” (JAQUE FADEL, 2009).

A comunidade árabe em Castro cultiva suas tradições em domicílio, mas não realiza nenhuma comemoração ou festa na cidade para preservar a cultura. Também não foram encontrados durante a realização da pesquisa grupos folclóricos, associações ou clubes que representassem a comunidade árabe em Castro.

Conforme Joel Fadel (2009), proprietário do Restaurante Pão Sírio, a alimentação árabe já foi incluída no cardápio “porque o Brasil já incorporou”. Informa que atualmente trabalha sempre oferecendo um prato árabe no cardápio do restaurante, mas que atualmente trabalha com comida a quilo porque dá mais certo.

O restaurante Pão Sírio iniciou suas atividades servindo culinária árabe, porém mudou de foco, pois, segundo Joel Fadel (2009), “em Castro não havia público para manter o restaurante somente com a culinária árabe, foi preciso diversificar. Hoje modernizamos o serviço e atendemos com sistema de Buffet, facilita para nosso cliente”.

O restaurante Pão Sírio serve atualmente no sistema de Buffet a quilo, mas, conforme o proprietário Joel Fadel (2009), sempre inclui alguns pratos árabes no cardápio, como o quibe cru ou assado e o tabule, os mais solicitados. Conforme informação do proprietário Joel Fadel (2009), sob encomenda o restaurante pode oferecer a culinária árabe para grupos e eventos que sejam marcados na empresa.

Verificou-se que a comida árabe está presente no município de Castro, mas apresenta-se de modo mais diluído, sendo incluída no cardápio de um modo geral sem uma apresentação específica dos pratos representativos desta etnia.

3.5 Aspectos de comercialização e de incentivo público da gastronomia típica

Apresentam-se neste item os pratos instituídos pelo município como típicos, os aspectos de comercialização e uma discussão sobre um novo prato que está sendo pensado pelo poder público local para tornar-se típico. Estes pratos são apresentados separadamente, pois se entende que não são autóctones e não estão vinculados aos fatores histórico-culturais dos demais vinculados ao tropeirismo e às etnias.

A criação de pratos típicos muitas vezes não está vinculada à cultura da comunidade. No Paraná, há diversos exemplos de pratos que foram instituídos como típicos, os quais não são incorporados pela comunidade que não os reconhece como representativos da identidade cultural local. Sendo assim, serão detalhados o Castropreiro, o Feijão Tropeiro do Museu do Tropeiro e o Novo Prato Típico que está em fase de projeto.

Neste trabalho, apresenta-se a visão de que o uso da gastronomia permite perceber o que tem sentido, valor e significado cultural para a comunidade. A culinária dos povos apresenta-se como um conhecimento que é transmitido e adquirido pelas novas gerações que vão aprendendo e adaptando a seu paladar as velhas receitas. Desta maneira, os pratos já existentes na comunidade vão ao longo

dos anos sendo modificados em alguns aspectos, sendo reinterpretados pelas novas gerações.

Entende-se que isto proporciona a evolução da culinária, de acordo com a cultura e os interesses das novas gerações que vão surgindo. Seus referenciais vão se consolidando através dos tempos e permanecem na coletividade. A comunidade vai estabelecendo uma relação com sua culinária, entendendo-a como algo que evolui cronológica e culturalmente, de modo que não necessita criar tradições e inventar costumes, pois a cultura já está presente no grupo.

Portanto, considera-se que a criação de novos pratos típicos, apoiando-nos em Hobsbawm (2008), ou a invenção da tradição, não é o procedimento correto para a instituição de pratos típicos, pois conforme análise de outros exemplos, esses pratos acabam não sendo incorporados aos costumes da comunidade, pois são considerados falsos para o uso nas atividades turísticas. Apesar disso, apresentam-se aqui os pratos que foram instituídos como pratos típicos pelo município de Castro.

Destaca-se que o incentivo público à comercialização de pratos típicos no município de Castro está vinculado ao movimento tropeiro. As etnias não recebem incentivos para continuar mantendo seus costumes culinários ou mesmo para que a gastronomia seja comercializada e para que se possa mostrar a diversidade cultural existente na localidade.

3.5.1 O Castropreiro instituído como prato típico oficial de Castro

Oficialmente o município possui como prato típico, o Castropreiro, prato composto por carnes de gado e de porco, acompanhadas de feijão tropeiro, feito com feijão carioca; quibebe de abóbora; arroz; legumes refogados; salada e virado de queijo e ovo. Este último prato era consumido nas fazendas da localidade.

O Castropreiro foi criado em 1991¹⁸, (FIGURA 19) quando o então secretário de turismo, Isidro Guedes (2009), defendia que Castro deveria ter um prato típico. Dessa forma, o Conselho de Turismo de Castro optou pela criação de um prato envolvendo o tropeirismo (MASCARENHAS, 2005).

¹⁸ Em Mascarenhas (2005), apresenta-se a alimentação tropeira e seu potencial de utilização para o turismo.



FIGURA 19 - CASTROPEIRO
FONTE: PARANA, 2003, p. 203

Através do SENAC, convidou-se um mestre de cozinha que desenvolveu o prato, “baseado em pesquisas, mas feito com as variações modernas, arroz não se comia”, como explicou Isidro Guedes (2009), atual Secretário de Turismo do Município. De acordo com o entrevistado, a comida tropeira não era exatamente o que é servido no prato, pois quando os tropeiros se alimentavam durante a viagem com as tropas sua comida tinha que ser fácil de preparar porque era feita no local do pouso. O tropeiro não comia verduras. “A abóbora era para dar aos animais, o tropeiro comia muita farinha e bebia café”. Ainda segundo Guedes (2009), as famílias nas fazendas tinham outro tipo de comida com mais substância, pães e outros produtos da região.

Para Claudia Schutz (2009), apesar de ter sido criado em 1991, o prato foi implantado somente a partir de 2000, quando ela era Diretora de Turismo e começou um trabalho de divulgação dentro e fora do município, levando o prato para a feira da Associação Brasileira de Agentes de Viagens (ABAV). Nesta feira, os agentes de viagem puderam degustar o prato típico municipal. Para a entrevistada, o turismo gastronômico é fundamental para o desenvolvimento regional. Em sua opinião, o turista quer experimentar. Desta maneira, para ela, a gastronomia torna-se o

segundo fator de maior relevância para as atividades turísticas. É através dos pratos típicos que a comunidade “coloca sua identidade, seu toque”.

O Castropheiro foi oficializado como prato típico do município e, segundo as pessoas entrevistadas, é possível perceber que existe um conflito com relação à sua vinculação no município. Parte dos entrevistados aponta que este é um prato que é integrante do município e que representa sua cultura; outro grupo aponta o Castropheiro como algo falso, uma invenção que não é integrante da cultura gastronômica local. Alguns apontam o prato como fazendo parte da história e cultura de Castro, pois resgata os valores do tropeirismo e da comunidade local; outros o apontam como uma criação que não mostra a alimentação tropeira, já que foi criado em período posterior e que sua receita foi adaptada ao paladar atual, uma vez que houve modificações no paladar desde o tropeirismo até a atualidade. Para este grupo, o Castropheiro é um prato criado para ser vendável, o qual surgiu como uma estratégia de marketing. Para a entrevistada Anita Dalarmi (2009), o Castropheiro surgiu para imitar o Barreado.

Considerando que o prato possui como ingrediente principal o feijão carioca – que não fazia parte da dieta tropeira –, concordamos com a opinião de que o Castropheiro não representa o movimento tropeiro. Mesmo entendendo que a cultura não é algo estanque e que os costumes alimentares vão se modificando e se adaptando ao paladar atual, a troca do ingrediente principal acaba modificando a essência do prato e não representa o movimento histórico do tropeirismo.

O único restaurante do município que serve o prato é o Restaurante do Morro (FIGURA 20). Este é servido todas às sextas-feiras, há cerca de seis anos, conforme informou o proprietário do restaurante, Eloi Ferreira (2009). Para o entrevistado, “a gastronomia típica permite que o turista permaneça por mais tempo na cidade”. Mas, para ele, a cidade não realiza nenhuma ação para preservação desta gastronomia, porque é vista mais como uma atividade empresarial.

A culinária local é apresentada principalmente nos eventos do município, destacando-se o Dia de Castro, em que o restaurante serve durante três dias seguidos o Castropheiro. Normalmente ocorre na semana da Pátria, em setembro. Em 2009, o evento foi cancelado em função da Gripe A H1N1.



FIGURA 20 - CASTROPEIRO - FEIJÃO
FONTE: Acervo da pesquisadora, 2005

Para Luciano Bartolomeu Ferreira (2009), “a gastronomia é imprescindível. Quando um turista visita um local, quer comida típica”.

Atualmente, 15% do público do Restaurante do Morro são de não residentes que procuram o Castropéiro. A exceção é o público internacional, que não procura a iguaria e prefere a alimentação habitual do restaurante.

Conforme opinião do entrevistado Luciano Ferreira, diretor da ABRASEL (2009), a gastronomia típica “está relacionada aos fatos históricos e culturais da região”.

Daliane Jensen (2009), proprietária do Restaurante Wekeda e do Café De Mollen, a gastronomia típica é percebida como o conjunto dos “pratos que são do cotidiano da cultura feitos com ingredientes originais”. Para ela, a gastronomia em um destino turístico tem uma importância alta pela necessidade de alimentação do turista.

Conforme a Senhora Mena Vitórius (2009), proprietária do restaurante Vitórius, a alimentação em um destino turístico é importante porque o turista quer conhecer o que é típico e em Castro há diversas etnias.

Conforme a entrevistada Maeda (2009), o Castropéiro ainda não é conhecido, mas a gastronomia pode sim gerar a identidade de uma localidade. Através da culinária “conhecem como as pessoas vivem e a gastronomia faz parte dessa vivência”.

A invenção da tradição, segundo Camargo (2004, p. 89), “é tema de enorme atualidade como reação ao fenômeno da globalização ou, melhor dizendo, como estratégia de preservação da identidade local diante do aspecto avassalador do mundo que vem de fora”. Com relação ao castropeiro, verificou-se que é um prato inventado e que procura resgatar o histórico do tropeirismo, mas modifica a essência do prato tropeiro, mudando seu principal ingrediente, o feijão. E assim pode ser visualizado como uma tradição inventada para afirmar a identidade tropeira e chamar a atenção através de estratégias de marketing.

Segundo Hobsbawn (2008, p.9):

Por tradição inventada entende-se o conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam incultar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível tenta estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado.

Foi possível verificar que o prato não se tornou parte da comunidade. Segundo a maioria dos entrevistados que comentou o caso, o castropeiro não é produzido em casa, sendo apenas oferecido em um restaurante do município e somente às sextas-feiras, no almoço.

Ainda realizando uma análise mais detalhada sobre o prato pode chegar a consideração que o castropeiro poderia ser considerado um prato turístico, uma vez que foi criado com a finalidade de promoção da atividade, mas não pode ser considerado típico, pois não representa a tipicidade da gastronomia tradicional na região dado os inúmeros fatores já apontados anteriormente.

3.5.2 O prato típico do Museu do Tropeiro: feijão tropeiro

O feijão tropeiro é outro prato que é citado constantemente nas entrevistas. Trata-se de uma receita específica trazida de Minas Gerais por Dona Judith Carneiro de Mello (2004), enquanto foi coordenadora do Museu do Tropeiro. Ela comentou a receita e explicou que foi buscar algo realmente vinculado ao tropeirismo, uma vez que o castropeiro é uma receita criada em época posterior, cujos ingredientes não estão vinculados à história.

Para a entrevistada, o Castropeiro que é servido na cidade não é exatamente o feijão que era consumido pelo tropeiro. Para ela, a receita oficial de Castro, por ser composta de ingredientes pré-preparados, apresenta menos gordura

no prato final. Segundo a entrevistada, torna-se um prato mais fino, mais sofisticado, o que deve ser divulgado. Por outro lado, a receita do Museu do Tropeiro equivale à receita do feijão tropeiro consumido em Minas Gerais, já que foi trazida de lá. Por isso torna-se uma receita tropeira mais autêntica.

Conforme a atual coordenadora do Museu do Tropeiro, Lea Cardozo (2009), a receita do museu do tropeiro é a que era consumida pelo tropeiro, já que Judith Carneiro de Mello (2004) fez um trabalho de pesquisa em Minas Gerais e trouxe a receita de lá. Para Paulo Pucci (2009), “o feijão tropeiro da Dona Judith é o prato típico do município de Castro, porque ela fez um trabalho de pesquisa para desenvolver a receita”. O restaurante serve o feijão tropeiro para grupos que façam a reserva antecipada.

O que se questiona na análise desta receita é sua validade para a Região dos Campos Gerais, uma vez que o movimento tropeiro do Paraná e o de Minas Gerais não são homogêneos em todos os aspectos. Podem se diferenciar na confecção dos pratos, apesar de ambos possuírem a mesma denominação. Isto é comprovado pela pesquisadora Roselys dos Santos (2004), para quem as diferenças na alimentação tropeira ocorrem conforme o que se produzia na região de passagem. Por isso ela não é a mesma desde o Rio Grande do Sul até São Paulo e de lá até Minas Gerais. Em cada região, vão se formando novos hábitos alimentares e o tropeiro ia adaptando sua refeição conforme o que dispunha, tanto para compra nas vendas, como também do que levava, em função da deterioração dos produtos. O que era mais frágil era consumido antes e o mais resistente servia de alimentação ao longo do caminho percorrido.

Pela análise realizada com a comunidade, destacam-se as entrevistas com Therezinha Mascarenhas (2009) e Helena Ribas (2009). Estas foram entrevistadas como representantes das fazendas da região. Nas entrevistas averiguou-se que o feijão consumido no município de Castro é bem próximo ao da receita divulgada pelo museu do tropeiro. Por essa razão, ressalta-se que não haveria necessidade de buscar uma receita em Minas Gerais, pois a cultura local ainda poderia ser resgatada no município de Castro, através das famílias tradicionais e das pessoas que ainda detêm o costume da culinária local.

3.5.3 A criação de um novo prato típico

Durante as entrevistas realizadas junto a Secretaria de Turismo (GUEDES, 2009) e ao SENAC (SILVA, 2009), foi possível verificar que o município está organizando um concurso para a eleição de outro prato típico. O prato deverá surgir para estimular o consumo de carne de cordeiro, uma vez que o município destacava-se por sua produção, que, por enquanto, ainda está destinada ao comércio com outras localidades. Desta forma, o projeto foi dividido nas seguintes etapas:

- Realização de um curso juntamente com chefes de cozinha do SENAC para que os proprietários de restaurantes possam ter acesso às técnicas de preparo e manuseio do alimento.
- Em etapa posterior, deveria ocorrer um concurso culinário em que o prato vencedor seria oficializado como o prato típico do município, passando, então, a compor o cardápio de uma festa realizada no dia 12 de outubro.

Porém, as etapas descritas não ocorreram, pois Castro, assim como os demais municípios da região dos Campos Gerais do Paraná, cancelou as atividades previstas para o segundo semestre em função da Influenza AH1N1. Desta maneira, a criação de um novo prato típico apresenta-se como uma possibilidade, um projeto que poderá ser desenvolvido como uma ação futura.

Para a coordenadora de turismo do SENAC, Elda de Araújo Silva (2009), em entrevista concedida para esta pesquisa, o prato deverá complementar o cardápio de pratos típicos de Castro, uma vez que a existência de apenas um prato típico é considerada muito pequena. Para a entrevistada, a gastronomia típica é aquela que marca a região. Os pratos típicos não são aqueles consumidos no cotidiano e, sim, aqueles que se destacam e representam a cidade. Portanto, a eleição de pratos é o caminho correto para se instituir a gastronomia típica, segundo a entrevistada.

Em sua visão, a gastronomia é fundamental em um destino turístico, mas é necessário estar preparado com relação às normas de vigilância sanitária e manipulação correta de alimentos. O fato de Castro passar a ter dois pratos típicos, para a equipe técnica do SENAC, deverá agregar valor à atividade turística, assim como será possível que diversas pessoas tenham acesso à carne de cordeiro, considerada mais cara e mais difícil de preparar. “Espera-se com o curso que os profissionais entendam desde o corte do cordeiro até seu preparo final, oferecendo-o

na festa, de modo que se possibilite o acesso à carne para as pessoas que poderão comê-la em um dia especial, uma carne mais cara” (SILVA, 2009).

Esta ação tem o apoio da secretaria de turismo. O Secretário afirma que a criação de carneiro na região já é muito antiga.

Inicialmente servia apenas para adubar o solo. Existem registro disso é só procurar nos livros, na visita do imperador quando chegou na região já foi mencionado isso. Tempos depois é que percebeu valor comercial, mesmo assim, até agora só serve para exportação. Mas o consumo da carne é muito comum em outras regiões, no mundo todo come-se o cordeiro, só aqui que não? Então estamos trabalhando nisso, em parceria com o SENAC, vem um consultor de fora e vai ensinar o pessoal a preparar (GUEDES, 2009).

Conforme estas informações, percebe-se a intenção do município de criar outro prato típico independentemente da vontade ou aceite popular. Hobsbawm (2008, p. 17) classifica as tradições inventadas em três categorias superpostas. Dentre elas, podem-se citar “aquelas cujo propósito principal é a socialização de ideais, sistemas de valores e padrões de comportamento”. Sendo assim, a criação de novos pratos típicos pode ser reconhecida como invenção da tradição que, neste exemplo de Castro, serviria para introduzir o consumo de uma carne que não faz parte do hábito culinário na região, apesar de produzi-la. O estímulo ao consumo do cordeiro teria como motivações a questão do status em torno do alimento e a intenção de popularizar o consumo do alimento.

Conforme as conceituações apresentadas no referencial teórico deste trabalho, a criação desse novo prato típico, conforme ideia apresentada pela prefeitura municipal e pelo SENAC, está em contradição, pois este trabalho discorda da ideia de que pratos típicos possam ser criados, impondo-se isso à comunidade. Ao contrário, a fundamentação teórica apresentada pela autora afirma que a gastronomia típica deve ser aquela que venha da cultura e deve representar o modo de ser da comunidade local. A criação de novos pratos típicos – que não tenham uma relação com a cultura da comunidade – não é identificada como tal pela população e, na maioria das vezes, acaba caindo no esquecimento, pois não são celebrados, consumidos, enfim, não fazem parte da comunidade e do seu referencial enquanto grupo social.

Por outro lado, percebe-se que a criação de pratos típicos não presentes na cultura, mas que utilizam elementos da cultura local que justificam sua criação, apoia-se na definição de Silva (2000, p. 39), que considera que “as identidades são

fabricadas por meio da marcação da diferença. Essa marcação da diferença ocorre tanto por meio de sistemas simbólicos de representações quanto por meio de formas de exclusão social”.

A criação de pratos típicos do município de Castro pode ser uma maneira de diferenciar o município de outros da região. Esses pratos, mesmo que tenham uma ligação esparsa com o passado, acabam sendo considerados exclusivos do município, uma vez que representam apenas a localidade em que foram criados.

CAPÍTULO 4

O TURISMO E A DIVERSIDADE GASTRONÔMICA DO MUNICÍPIO DE CASTRO

Retomando-se algumas questões apontadas até o momento, pode-se verificar, com relação à alimentação em Castro que, das etnias presentes no município, a holandesa, a alemã e a japonesa são as mais influentes. Sobre gastronomia étnica, principalmente no que diz respeito às diferenças entre a holandesa e a alemã, é necessário analisar que, “na tentativa de explicar as conexões entre a dimensão fisiológica da nutrição humana e as características da organização social, o pesquisador relaciona a fome e o processo de desenvolvimento do país” (RIGON, 2003, 43). A constituição da culinária holandesa e alemã nos campos gerais também tem vinculação com sua chegada, recepção e formação da respectiva colônia. Como os holandeses receberam auxílio do governo, estabilizaram-se de modo mais fácil na região e isto também se reflete nos costumes culinários.

Já os alemães inseriram-se em um processo árduo e com maiores dificuldades. Portanto, tiveram que se adaptar aos costumes locais e acabaram incorporando outros costumes. Aí está o motivo da presença da mandioca na refeição típica da colônia servida na festa de Terra Nova, já que a mandioca foi incorporada pelos alemães da colônia que acabaram criando um cardápio próprio em que se adaptaram as técnicas trazidas da Europa aos produtos disponíveis na região. Outros produtos não tiveram boa aceitação, a exemplo do feijão que, conforme a entrevistada Felicita Mauss (2009), causava repulsa aos colonos por ter uma aparência feia, de cor preta.

Os holandeses e os alemães, segundo os entrevistados, ainda estão fechados nas suas colônias, não se incorporando completamente ao município. Também se identificou que os japoneses estão mais ligados à comunidade em geral no que se refere à alimentação típica. Estes participam quinzenalmente da feira de sábado em que servem alimentação oriental. Percebe-se que os japoneses mostram-se mais aptos à incorporação de novos hábitos culturais, o que não fez com que perdessem sua cultura, tal como se pode observar nas feiras e também na ACEC. Os árabes ainda mantêm seus costumes culinários em seus domicílios, mas, atualmente, não comercializam sua culinária, embora já tivesse acontecido em

tempos anteriores. É um grupo que está muito ligado à política e à tomada de decisões do município.

Visando facilitar a identificação das diversas formas de gastronomia encontradas no município de Castro, apresenta-se um quadro comparativo, que possibilita visualizar as diferentes formas de usos da culinária no município, seja em relação à comercialização de alimentos, seja na preservação da culinária através dos usos e costumes da comunidade do município.

Sendo assim, o quadro possibilita identificar a presença da culinária étnica e também a herança tropeira, considerando-se as diversas formas de apresentação da diversidade gastronômica, conforme análise do QUADRO 9 (página 218).

A análise do quadro esclarece que as etnias alemã, holandesa e japonesa são as que possuem mais elementos e formas de manutenção da cultura, fato também percebido no relato das pessoas da comunidade detentoras do conhecimento gastronômico. Sendo assim, justifica-se que a análise dessas etnias tenha levantado que a culinária alemã, holandesa e japonesa apresentam-se de maneira mais consistente em relação à italiana e árabe, que já estão perdendo seus costumes.

O que se pode observar em Castro é que os envolvidos com o turismo já se conscientizaram da estreita relação entre turismo e gastronomia, o que fez com que acreditassem que este pode ser o caminho para preservação das receitas tradicionais, uma vez que as famílias não estão mais transmitindo os conhecimentos culinários para as novas gerações, em função de diversos motivos relacionados à mudança do papel da mulher na sociedade.

A cultura feminina no preparo dos pratos e na ciência dos alimentos foi sendo substituída pela busca, por parte da mulher, de uma carreira profissional e conquista do espaço fora de casa. Nos tempos do tropeirismo, a dedicação à família e aos cuidados do lar era uma obrigação feminina reconhecida pela sociedade, que fazia parte da cultura local. Atualmente, é substituída por outros valores. Portanto, é de fundamental importância fazer o resgate dos alimentos e pratos consumidos anteriormente para que esse patrimônio não se perca no tempo.

Como resultado de pesquisa podem-se demonstrar os seguintes aspectos da gastronomia como atrativo turístico em Castro:

No contexto espacial do município, encontram-se diversas etnias. Algumas estão em colônias, como é o caso de holandeses e alemães. Pela proximidade das famílias, percebeu-se que os aspectos culturais, dentre eles a alimentação, estão mais presentes. Das etnias que convivem na área urbana, ainda é marcante a preservação dos hábitos alimentares de italianos e árabes, mas estes não possuem festas e organizações para divulgá-los.

No contexto histórico de formação do município, os valores e tradições da sociedade tropeira ainda são presentes e marcantes. A culinária tropeira ainda é percebida como um elemento base para o município. A comida forte, pesada, que garante o sustento na jornada de trabalho nas invernadas e nas tropas ainda é consumida ou pode ser resgatada pelo trabalho de pesquisa com as pessoas da comunidade.

No que se refere às etnias, as questões históricas na formação das colônias e na relação destas com o espaço, entendido aqui como o espaço natural e o espaço social vivido pela comunidade, foram fundamentais na adaptação dos cardápios dos países de origem aos produtos que estavam à disposição do imigrante, o que constituiu a nova alimentação e a diversidade alimentar encontrada nos Campos Gerais do Paraná.

Com relação aos atores envolvidos com a gastronomia regional, podem-se visualizar dois grupos distintos. Um deles entende que a gastronomia tradicional deve ser preservada e esta pode ser utilizada pelo turismo. A culinária tradicional é capaz de mostrar a cultura local e permitir a manutenção das receitas e modos de preparo da culinária local.

Outro grupo acredita que a gastronomia somente será atrativo turístico se novos pratos forem criados e trabalhados pelo município na tentativa de atrair turistas. Desse modo, redefinir-se-ia uma nova identidade baseada em alguns elementos históricos, mas que também, na visão do grupo, apresentaria uma culinária remodelada e atualizada.

Com relação aos materiais e insumos utilizados no processo de confecção da gastronomia em Castro, verificou-se que a alimentação tropeira está totalmente vinculada à localidade, pois utiliza a produção local no preparo dos pratos.

A culinária étnica mescla alguns elementos autóctones que foram adaptados à cultura dos imigrantes e outros que necessitam ser importados do país de origem.

Com relação às tradições, verificou-se que as colônias Terra Nova, dos imigrantes alemães, e Castrolanda, dos imigrantes holandeses, mantêm algumas tradições festivas em que a gastronomia é um elemento de destaque. A comida tropeira também já foi utilizada em alguns eventos ocorridos anteriormente no município, mas não possuem uma periodicidade para ressaltar o consumo da comida tropeira.

Em relação à comercialização dos produtos da gastronomia em Castro, algumas etnias apresentam maior estrutura para essa comercialização, comparada a outras. Dentre todas, destaca-se a holandesa, que é encontrada em dois restaurantes, De Mollen e Vitórus, e em uma cafeteria, De Mollen, que oferece pratos doces e salgados. A culinária japonesa conta com um restaurante aberto diariamente e com as feiras quinzenais no município.

A culinária italiana pode ser encontrada em dois restaurantes em Castro, Pucci de La Vitta e Florença. Porém, verificou-se que outro restaurante que era tido como referência para os residentes e também para os não residentes em Castro não está mais aberto ao público. A comida árabe também não é oferecida no restaurante dessa etnia, que atualmente serve comida convencional em Buffet por quilo, diversificando sua oferta de produtos. Sob encomenda, o restaurante Pão Sírio oferece comida árabe para grupos e eventos que podem ser realizados em empresas.

Ainda com relação à comercialização de alimentos, verificou-se que a culinária alemã também não dispõe de um estabelecimento comercial. Sob agendamento, o museu da colônia Terra Nova prepara um café colonial para os visitantes.

A comida tropeira tradicional é consumida em ambiente doméstico, mas não dispõe de um local onde possa ser comercializada.

Com relação aos pratos criados em Castro, o castropeiro é comercializado no restaurante Do Morro, todas as sextas-feiras, no almoço. O feijão tropeiro desenvolvido pelo Museu do tropeiro é servido em eventos do município ou sob encomenda, no restaurante Pucci de La Vitta.

Foi possível perceber que a gastronomia em Castro é capaz de mostrar a história e cultura da região, mostrar a identidade de cada grupo étnico do município através da preparação de pratos específicos vinculados às etnias e aos fatores

culturais. A cultura, de modo geral representada pelos pratos servidos no município, tanto nos restaurantes como nas festas da cidade, pode constituir um atrativo tanto para a população como para visitantes e turistas.

1. O ENTENDIMENTO DE GASTRONOMIA, TURISMO, IDENTIDADE E CULTURA

Visando compreender o entendimento dos itens pesquisados e co-relação entre a gastronomia, o turismo, identidade e cultura, em um ambiente territorial da região dos Campos Gerais do Paraná apresenta-se os dados a seguir:

1.1 O perfil dos entrevistados:

A identificação do perfil dos entrevistados é apresentada conforme os grupos de entrevistados e possibilitou destacar suas principais características, como idade, ascendência étnica e escolaridade, buscando a melhor visualização dos entrevistados.

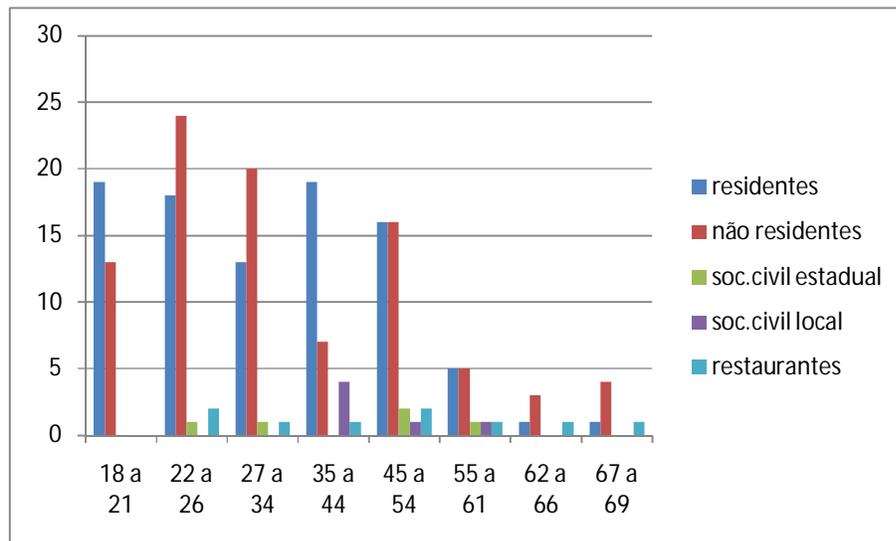


GRÁFICO 01 - IDADE DOS ENTREVISTADOS
Fonte: A autora

Considerando-se que a amostragem dos consumidores de alimentação foi baseada na idade dos entrevistados, apresentam-se os gráficos de faixa etária dos entrevistados.

A idade dos entrevistados está de acordo com os padrões adotados para a pesquisa, entendendo que deveriam responder à entrevista pessoas economicamente ativas, cuja faixa etária variava entre 18 a 69 anos. A faixa etária também respeitou os critérios adotados pela análise estatística que estipulou a amostragem, possibilitando verificar a opinião dos entrevistados dentre as várias categorias estabelecidas, conforme as diferenças de idade estipuladas no modelo de entrevista.

A idade dos entrevistados levou em consideração que a população não é algo estanque e que as camadas, neste caso as faixas etárias, vão se acomodando ao longo do tempo. Em função disso, há uma pequena variação entre os grupos de entrevistados. Porém, todos os grupos apresentam entrevistados que estão dentre os limites estabelecidos no processo de pesquisa.

A ascendência dos entrevistados também foi verificada, apresentando-se conforme o GRÁFICO 02.

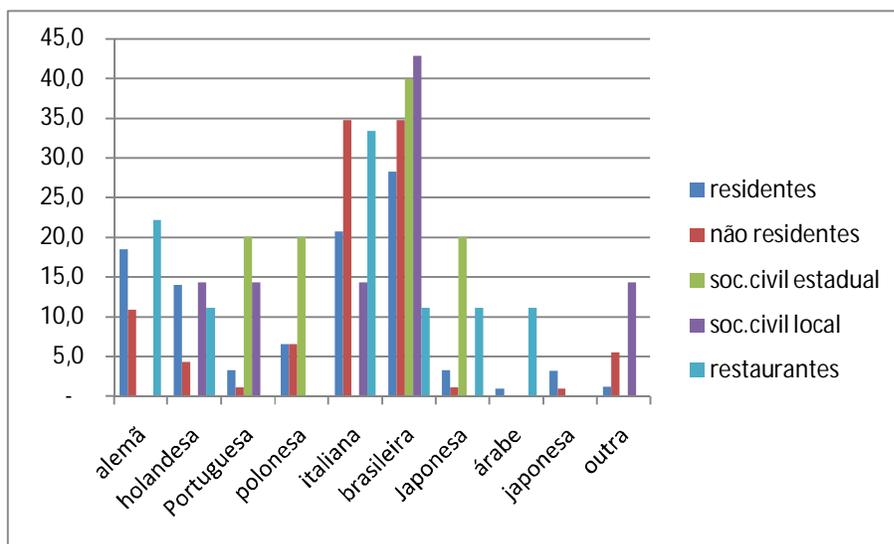


GRÁFICO 02 - ASCENDÊNCIA DOS ENTREVISTADOS
Fonte: A autora

Observa-se que diversas etnias compõem o gráfico, predominando, no caso dos grupos compostos pela sociedade civil local e estadual, a brasileira.

Outras etnias também foram apontadas (bugre, turca, russa, portuguesa e inglesa) para o grupo dos residentes no município. Os consumidores de alimentação não residentes em Castro declararam-se também descendentes de bugre, turco, espanhol, inglês, português e uruguaio. Para os integrantes do grupo formado pela sociedade civil estadual, terceiro setor e poder público estadual, identificou-se, na opção outros, as etnias portuguesa e japonesa. No grupo da sociedade civil local, trade turístico de Castro, poder público municipal e terceiro setor local, além das opções disponíveis no modelo de questionário aplicado, apresentou-se também a etnia portuguesa.

Com base nas análises anteriores, alguns detalhes chamam a atenção na comparação entre os grupos. Percebe-se que os entrevistados que residem no município apresentam as diversas etnias presentes na localidade.

Nos aspectos relacionados à ascendência dos proprietários de restaurantes do município, pode-se identificar que há um equilíbrio entre as diversas etnias existentes na localidade, o que permite que este grupo ofereça uma alimentação étnica diversificada baseada nos costumes e tradições de suas origens e possibilite a diversidade gastronômica aos não residentes.

O conjunto de dados coletados também objetivou analisar a escolaridade dos entrevistados.

A análise comparativa dos grupos formados pelos consumidores de alimentação é marcante. Por meio dos resultados expostos no gráfico apresentado, percebe-se que a escolaridade dos não residentes é majoritariamente superior ao dos moradores no município de Castro. Este dado, em função das opções existentes no município, acaba limitando o nível de escolaridade dos residentes.

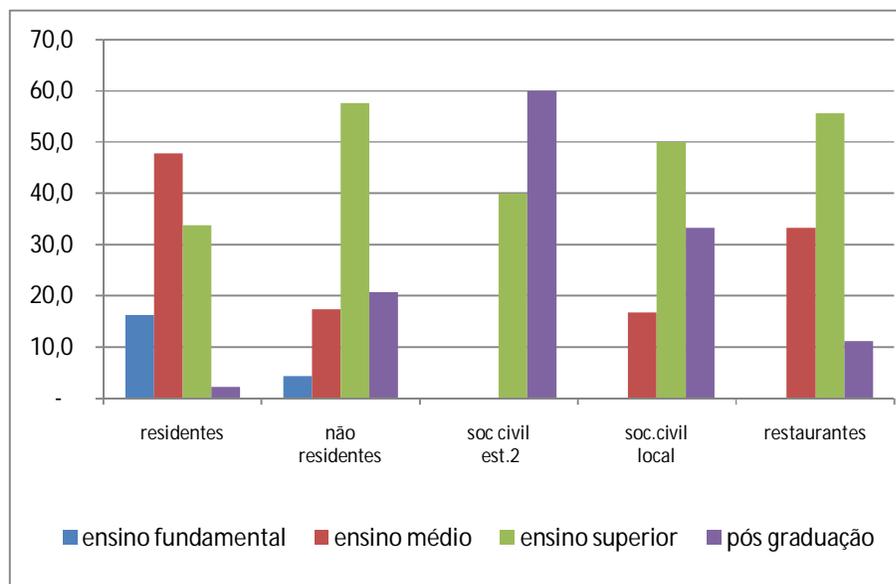


GRÁFICO 03 - GRAU DE ESCOLARIDADE DOS ENTREVISTADOS
 Fonte: A autora

Com relação aos gestores do turismo, o nível de escolaridade apresenta-se mais elevado, apenas 16% dos entrevistados dos grupos I e II não apresentam nível superior. Este índice é apresentado dado o cargo ocupado e a necessidade da instrução na operacionalização de suas atividades. Chama atenção ao fato que a escolaridade dos proprietários de restaurantes também é elevada: 68% dos entrevistados apresentam nível superior.

No modelo III, levantou-se a procedência dos consumidores de alimentação não residentes no município de Castro que resultou no GRÁFICO 04.

Conforme a análise, é possível perceber que a variação entre os entrevistados está de acordo com a variação indicada pela Prefeitura Municipal de Castro, nos inventários realizados nos pontos turísticos do município que embasaram a amostra de pesquisa. Também está de acordo com a margem divulgada pela Secretaria Estadual de Turismo (SETU), que aponta um percentual maior de pessoas de outras cidades do Paraná, seguido de outros estados brasileiros e um percentual menor de estrangeiros.

Buscou-se verificar também o entendimento de gastronomia, turismo, identidade, cultura e desenvolvimento regional dos grupos pesquisados. Desta maneira, apresentam-se os resultados de pesquisa divididos pelos itens analisados.

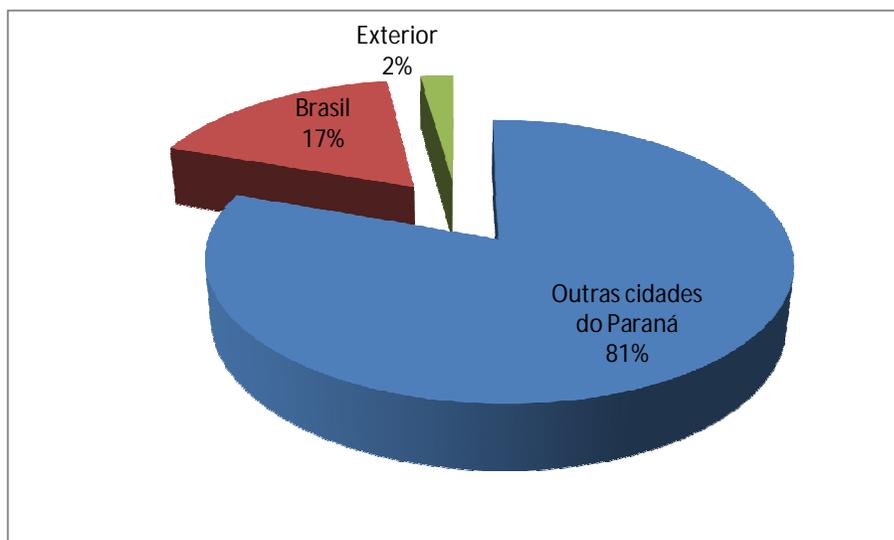


GRÁFICO 04 - PROCEDÊNCIA DOS CONSUMIDORES DE ALIMENTAÇÃO NÃO RESIDENTES EM CASTRO

Fonte: A autora

Esta adequação indica que a escolha dos locais, datas e eventos para realização da aplicação de questionários obteve êxito, uma vez que está em conformidade com os órgãos de turismo municipal e estadual.

1.2. O entendimento de gastronomia

Visando identificar a gastronomia regional, foi necessário investigar o entendimento de gastronomia que têm os atores participantes do processo de pesquisa. Para tanto, decidimos observar tanto seus conceitos sobre gastronomia, como também sobre gastronomia regional, formação, influências e elementos marcantes, para então visualizar melhor a gastronomia regional e poder verificar se a diversidade gastronômica na Região dos Campos Gerais é formadora da identidade e se esta tem potencial para utilização pelo turismo.

Com o objetivo de realizar uma análise detalhada dos fatores de importância para a gastronomia como atrativo turístico no município de Castro, utilizou-se uma técnica multivariada com agrupamento das informações segmentando os entrevistados com características comuns. Estes cruzamentos de informações permitiram identificar as características dos grupos individualmente e compará-los entre os membros dos grupos, contrastando os resultados dos diferentes grupos entrevistados.

O conjunto de dados coletados sobre a gastronomia e suas análises foi trabalhado inicialmente em tabelas¹⁹ que permitiram a visualização dos resultados para aquela etapa da pesquisa. Posteriormente, os dados foram trabalhados e transpostos em forma de texto para facilitar a compreensão do resultado.

Sendo assim, apresentam-se os dados de pesquisa referentes ao entendimento da gastronomia pelos atores integrantes do processo de pesquisa.

A demonstração da validação dos dados de pesquisa está aplicada em toda a análise dos dados apresentados, utilizando-se da técnica do emparelhamento de dados. Desta maneira, demonstra-se o confronto da realidade encontrada no processo de pesquisa com a bibliografia da área.

O entendimento do conceito de gastronomia regional foi verificado através da análise do discurso coletivo, verificando-se que, para a sociedade civil organizada, terceiro setor, poder público regional e estadual a gastronomia típica é a alimentação com arte e cultura, deve ser considerada uma arte maior. Deve ser percebida através de pesquisas e a própria sociedade deve indicar qual é a sua comida típica. Isto porque, na opinião dos entrevistados, a gastronomia típica é aquela que foi criada na região, faz parte da herança dos antepassados, vem de geração a geração, mostrando as influências das etnias e da cultura do povo que a mantém e preserva.

A gastronomia típica pode também ser compreendida, segundo este grupo de entrevistados, como sendo o resultado da comida tradicional, normalmente feita em casa por mãos femininas, que se utiliza de produtos que sejam da região e possui tempero característico da região.

Para a sociedade civil organizada, terceiro setor, trade turístico e poder público no município de Castro, a gastronomia típica é aquela que usa elementos e recursos da própria região, leva em consideração os hábitos alimentares de antigamente, tem suas origens na cultura e no hábito de um povo.

Para outros entrevistados, a gastronomia tradicional está ligada exclusivamente ao prato típico da região, o que marca a região. Conforme este grupo de entrevistados, “é diferente da gastronomia tradicional, devendo ser criado para atrair, chamar a atenção”.

¹⁹ As tabelas foram apresentadas no Relatório de Qualificação e, posteriormente, os dados foram incorporados ao texto suprimindo-se o formato em tabelas.

Na análise realizada com os proprietários dos estabelecimentos de alimentação do município, a gastronomia típica é formada pelos pratos que são do cotidiano e que fazem parte da cultura. Está relacionada aos fatos históricos e culturais da região. Obteve-se como resposta para este grupo de entrevistados que a gastronomia típica é aquela que manifesta a identidade da região, pois usa ingredientes originais, que vão caracterizar o local e as pessoas.

Foram apontadas como comidas típicas a comida tropeira (da qual o castropeiro é representante) e a comida holandesa. Por outro lado, o castropeiro foi apontado também como um prato que não é original, pois não é igual ao feijão tropeiro original e, conforme um entrevistado, o castropeiro não representa a comida da região.

Considerando-se o que os proprietários de estabelecimentos de alimentação consideram a respeito da gastronomia tradicional, verificou-se que a gastronomia típica deve ser aquela feita em pequenas quantidades de maneira artesanal, cujos pratos são elaborados e feitos conforme a cultura do local. Desta maneira, conforme o que foi observado no trabalho de campo, “a gastronomia típica proporciona ao turista a união do útil ao agradável, permitindo conhecer a localidade”.

Na avaliação do conceito de gastronomia típica entre os entrevistados, é possível inferir que a maioria dos entrevistados entre os diferentes grupos acredita que a gastronomia típica é aquela que está enraizada nos costumes, é aquela que vem da cultura local.

Ressalta-se que alguns entrevistados caracterizaram a gastronomia típica como aquela que deve ser criada para que seja ressaltada, porém é marcante o resultado dos que concordam que a gastronomia tradicional de uma região é aquela que já está presente na cultura da localidade. Woortmann (1990), ao tratar do conceito de tradição, considera que “a tradição (...) não é passado que sobrevive no presente, mas o passado que, no presente, constroi as possibilidades do futuro”.

Os entrevistados também foram questionados se a gastronomia tradicional pode ser considerada típica, obtendo-se a visualização das informações através do GRÁFICO 05, que analisa a tipicidade da gastronomia tradicional.

A totalidade do grupo I (sociedade civil organizada, poder público e terceiro setor regional e estadual) (100%) entende que a gastronomia tradicional pode ser considerada típica. Conforme a análise deste grupo, a gastronomia tradicional pode

ser considerada típica porque existe ligação entre a tradição que retrata o costume da região, num resgate cultural e deve ser aquela que a comunidade indique como típica. É o somatório de todas as influências culturais da comunidade. É aquela em que são usadas matérias-primas da região.

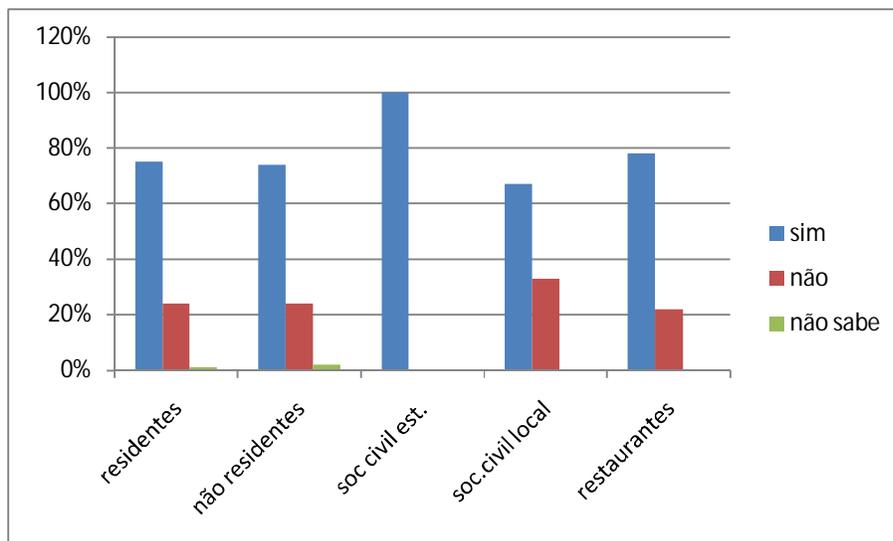


GRÁFICO 05 - A GASTRONOMIA TRADICIONAL PODE SER CONSIDERADA TÍPICA
Fonte: A autora

Para o grupo II (sociedade civil organizada, trade turístico, poder público municipal e terceiro setor do município de Castro), “a gastronomia tradicional pode ser considerada típica porque tem elementos da região, usa os produtos da região”. A culinária étnica passa pelas gerações e é um exemplo da gastronomia tradicional que pode ser considerada típica. A holandesa foi citada por ser bastante conhecida, divulgada e por se manter preservada. Também a culinária holandesa é apontada como específica da região porque foi adaptada do país de origem aos produtos que estavam disponíveis na região.

Dois entrevistados acreditam que não se pode considerar típica a gastronomia tradicional; o primeiro porque acha que para ser típica deve ser criada, o prato novo deve ser desenvolvido. O segundo porque considera que o castropeiro não está enraizado à cultura local, somente é produzido comercialmente.

A análise feita junto aos estabelecimentos de alimentação em Castro demonstra que os proprietários veem a gastronomia tradicional como tipicidade gastronômica regional, o que nos levou a identificar que a gastronomia tradicional

pode ser considerada típica, sendo representada pelo feijão tropeiro e também sendo consumida em toda a região. Para um entrevistado, esta gastronomia está modificando-se e assumindo um papel convencional; aí está a importância de preservá-la. Outros percebem que a gastronomia tradicional da região já desperta interesse de pessoas de fora que vão ao município para degustar a comida oferecida pelos restaurantes. Apontam também que muitos turistas nem conhecem a comida tradicional ou mesmo que as pessoas da cidade desconhecem o castropeiro.

Dentre as comidas apontadas como tradicionais, foram citados durante o processo de entrevista a comida tropeira, a comida dos imigrantes e o castropeiro, ora considerado comida típica, ora não. Como resposta também apontou-se que a gastronomia tradicional é muito pulverizada, diversificada e que a comida tradicional, composta por feijão, arroz e outros pratos, é consumida em toda a região, não podendo, desta maneira, ser considerada típica do município.

Para os consumidores de alimentação, tanto os não residentes como os residentes em Castro, a gastronomia tradicional pode ser considerada típica de forma equitativa para 75% dos entrevistados de ambos os grupos. Dos motivos que levam a isso, destacam-se a tradição dos pratos e da cozinha regional, a variedade de pratos e a cultura que existe na localidade, a diversidade da culinária étnica e a cozinha tropeira. O Castropeiro também foi um dos itens lembrados pelos moradores de Castro, que afirmaram possuir uma cozinha diferenciada que permite conhecer a região através da degustação dos pratos servidos na localidade. As festas e os eventos culturais também foram pontos citados pelos entrevistados.

Para os não residentes em Castro, a gastronomia tradicional pode ser considerada típica, pois a tradição faz a comida tornar-se típica. Desta maneira, a comida passa a representar o modo de ser dos que ali vivem, mostrando parte da história da cultura através da degustação dos pratos. O que se destaca para o município é o sabor, os ingredientes utilizados no preparo, o tempero utilizado nos pratos tropeiros e também na culinária étnica, fazendo com que a gastronomia de Castro torne-se conhecida. Os eventos que promovem a gastronomia local também aparecem como um dos itens importantes para os não residentes em Castro.

Os entrevistados que não consideram a gastronomia tradicional como típica revelam que existe pouca identidade, uma vez que a gastronomia étnica fica separada nas colônias e não faz parte do todo. Para alguns entrevistados, a

gastronomia tradicional não se torna típica devido à falta de investimento, de divulgação e de popularidade da gastronomia tradicional. Outros afirmaram que não existe uma culinária específica, que a comida de Castro é igual à da região como um todo. Citou-se também que o município não tem comida tropeira e que o castopeiro não representa a alimentação tropeira.

Para os não residentes que afirmam que a gastronomia tradicional da região não pode ser considerada típica as motivações são variadas:

- A comida típica deveria surgir na região;
- A cultura regional é muito ampla,
- Há vários tipos de gastronomia;
- A comida servida em Castro é igual à da Lapa;
- Falta um ponto de referência em Castro;
- O feijão tropeiro não é um prato típico;
- A comida servida no município é somente para o turista (Castropeiro);
- Castro não possui uma identidade gastronômica;
- A comida não é identificada nos restaurantes;
- A comida não se adapta ao paladar.

A análise dos diversos grupos entrevistados demonstra que, para a maioria dos grupos, a gastronomia tradicional pode ser considerada típica. Isto se comprova pelo alto índice de respostas positivas para os grupos de entrevistados. É possível inferir que a tradição, a cultura que é repassada através das gerações e a diversidade de pratos existente na localidade em função da diversidade cultural é um dos fatores que são mais relevantes para que a gastronomia tradicional seja percebida como gastronomia típica.

Conforme análise realizada em Tomazzoni (2009, p. 101), “quanto maior o grau de originalidade cultural da região em relação a outras regiões, maiores as possibilidades de sucesso da formatação e comercialização de produtos turísticos”. Percebeu-se que a alimentação da região pode ser considerada típica porque o resultado da pergunta sobre a comida da região foi tanto tropeira quanto étnica. Sendo assim, foi possível comprovar que a diversidade existente na região possui característica de tipicidade gastronômica. A gastronomia em Castro é desenvolvida com os recursos encontrados na própria região e mostra-se como resultado do

processo cultural no desenvolvimento de receitas e pratos que são do cotidiano e que fazem parte da cultura local.

Durante o processo de pesquisa, verificou-se se a presença das etnias e das culturas presentes em Castro pode representar a identidade gastronômica do município. Com base nas análises comparativas entre os grupos, majoritariamente o resultado foi positivo indicando que em todos os grupos pesquisados a presença das diversas etnias pode representar a identidade gastronômica do município para mais de 50% dos entrevistados.

A diversidade étnica e cultural do município acaba por representar a identidade gastronômica. Outro ponto de análise está relacionado aos dados dos grupos de consumidores de alimentação para quem a presença das diversas etnias e culturas representa a identidade gastronômica para 86% dos residentes no município e para 75% dos não residentes no município. Estes dados demonstram que a diversidade presente na gastronomia já está sendo percebida pelos não residentes e que os consumidores de alimentação já identificam esta diversidade independentemente da possibilidade de consumo existente em Castro neste momento. Estes dados revelam-se significativamente importantes, pois a maioria dos entrevistados concorda que a diversidade gastronômica é formadora da identidade da gastronomia local e é possível afirmar que a diversidade gastronômica se conforma em um potencial de atrativo turístico no município de Castro pelo fator descrito na análise dos grupos e visualizado no GRÁFICO 06.

Este resultado torna-se marcante pelo fato de que corrobora a tese deste trabalho, uma vez que se comprova a existência da diversidade gastronômica através de uma identidade étnica e cultural. Sendo assim, considera-se o potencial de uso da gastronomia para a atividade turística.

Com relação ao ponto de análise, averiguou-se, no grupo I, que: a presença das diversas etnias e culturas representa a identidade gastronômica de Castro porque cada etnia tem sua especificidade. O trabalho de valorização está começando a ser desenvolvido, mas a etnia holandesa mantém uma tradição que a população reconhece.

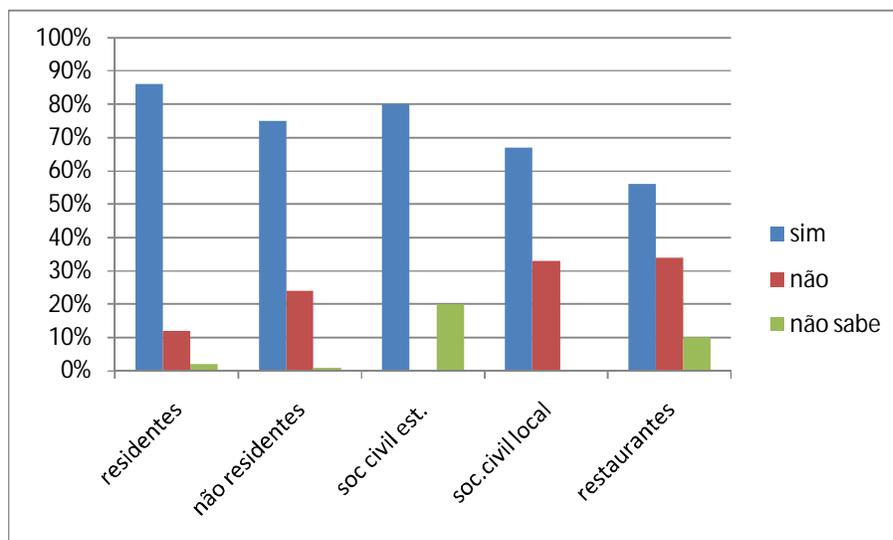


GRÁFICO 06 - AS DIVERSAS ETNIAS E A REPRESENTAÇÃO DA IDENTIDADE GASTRONÔMICA DE CASTRO

Fonte: A autora

Para o grupo II (sociedade civil organizada, trade turístico, poder público municipal e terceiro setor), a presença das várias etnias e culturas representa a identidade gastronômica de Castro pelo envolvimento da comunidade, sendo citadas a etnia holandesa e a etnia alemã. Identificou-se a relação com o turismo, pois acrescenta, agrega valor. Para dois entrevistados, a presença das etnias e culturas não representa a identidade gastronômica de Castro, porque ainda não existe um projeto que comercialize a culinária étnica no município e porque o castropeiro foi criado somente com foco comercial e não cultural.

Conforme a análise do grupo III (estabelecimentos comerciais de alimentação), a presença das etnias e culturas de Castro pode representar a identidade gastronômica porque a imigração trouxe pratos de outras culturas. Cada etnia trouxe a sua cultura. A holandesa, a japonesa e a alemã são apontadas como marcantes, mas o tropeirismo é uma cultura que veio antes da imigração. Outro entrevistado aponta que tem ocorrido uma miscigenação dos costumes. Outro ponto de vista é o de que, apesar de ser marcante, a gastronomia étnica ainda não está desenvolvida comercialmente.

Outros entrevistados entendem que a culinária local está muito diversificada, ocorrendo uma mescla de culturas, o que não representa sua identidade. Também o fato de a culinária étnica ficar restrita aos grupos foi visto como fator que não relaciona a identidade gastronômica.

Considerando-se as respostas dos consumidores de alimentação residentes em Castro, que afirmam que a presença de diversas etnias e culturas pode representar a identidade gastronômica de Castro (86%), a presença das colônias e, sobretudo a diversidade da colonização do município faz com que cada etnia tenha a sua cultura, trazendo seus costumes e sua origem. Desta maneira, revelam a diversidade e a variedade cultural encontrada no município. Para alguns entrevistados, esta diversidade encontrada em Castro ajuda o turismo.

Outra resposta encontrada durante o processo de investigação foi a de que a região tem como hábito comidas quentes e substanciosas, como as comidas tropeiras, o Castropeiro e a comida étnica encontradas na região.

Para os 14% que não concordam que a diversidade cultural pode representar a identidade gastronômica de Castro, isto ocorre porque cada etnia faz a comida de seu país, ou porque que a comida típica de Castro não se relaciona com a culinária étnica encontrada na localidade.

Dos não residentes em Castro, 75% dos entrevistados concordam que a presença das diversas etnias e culturas pode representar a identidade gastronômica de Castro e essa diversidade se reflete no cardápio apresentado pelo município. Foram levantados também os seguintes fatores:

- O fato de a cidade ter se desenvolvido com a união e a miscigenação dos povos ali existentes,
- Os tipos de alimentação revelam a identidade gastronômica que é característica nessa região;
- Todo o conjunto das colônias e das etnias reflete-se no cardápio da região;
- A cultura de forma geral, uma vez que alguns costumes ainda existem;
- A gastronomia local é adaptada à região e por isso torna-se diferente de outras localidades;
- A presença da gastronomia étnica nas festas e nos restaurantes faz com que represente a identidade gastronômica de Castro.

Os entrevistados citaram também a presença do castropeiro e o fato de a gastronomia local ser multicultural, possibilitando trazer mais pessoas à localidade.

Para os que acham que a diversidade étnica e cultural não representa a identidade gastronômica de Castro, isto ocorre porque estas etnias não estão presentes na gastronomia ou porque todos os lugares possuem mistura de etnias.

Outro fator de bastante relevância foi que a diversidade gastronômica não é mostrada ao turista e que também a variedade não possibilita um ponto de referência para a gastronomia do município. Sendo assim, para alguns entrevistados, o castropeiro não é típico, o feijão tropeiro não representa as etnias, a gastronomia regional não é identificada nos restaurantes e, por fim, Castro não possui uma identidade gastronômica.

Quanto à classificação dos fatores de maior importância, percebe-se que o castropeiro é uma divergência entre os grupos de entrevistados, mostrando-se ora como algo presente na cultura do município, ora como algo que não é da cultura local.

O emparelhamento com o embasamento teórico permite refletir sobre as considerações de Cézard (2006) sobre a gastronomia como produto turístico, que destaca:

que é relevante a preocupação em diversificar a oferta nos sítios ou destinos turísticos em função da competitividade e exigibilidade do mercado atualmente. A consonância da cultura, história e legado, determinam sobremaneira, a identidade cultural de um indivíduo no grupo. Logo determinam também a perpetuação e secularização de elementos constitutivos da herança dos mesmos. A diversidade de sujeitos gera uma multidiversidade de sentidos e orientações em relação à arte de preparar e servir um alimento (...).

No processo de pesquisa, constatou-se que a presença das diversas etnias pode representar a identidade gastronômica de Castro. A diversidade étnica e cultural acaba por representar a identidade gastronômica de Castro, as comidas tropeiras foram constantemente citadas, assim como suas características de comida pesada, que garante o sustento do tropeiro, e comida quente, que auxilia em função do clima da região.

A culinária étnica influencia a gastronomia da localidade porque a cultura das várias etnias ainda está presente no cotidiano da comunidade, que mantém suas características culinárias, sua história e cultura que se adaptou à localidade. Conforme a análise do autor supracitado, pode-se aferir que a diversidade é um fator de competitividade dentre os destinos turísticos na transformação da gastronomia

em produto turístico, considerando-a um atrativo. Sendo assim, a diversidade étnica encontrada em Castro pode representar a identidade gastronômica do município fortalecendo a cidade como destino turístico e elevando-a perante outros destinos turísticos que não tenham uma gastronomia diferenciada.

Através das pesquisas, foi possível constatar que, para a maioria dos entrevistados dos grupos de atores sociais, a diversidade étnica que existe em Castro pode se conformar na identidade gastronômica. Pela análise das respostas também se constatou que essa identidade pode ser utilizada para as atividades turísticas, funcionando como um fator de atração turística que poderá trazer recursos para o município e região, gerar empregos e melhorar a distribuição de renda da comunidade.

Estes elementos levam a perceber que o desenvolvimento do turismo gastronômico poderá gerar o desenvolvimento regional. Também deve-se ressaltar que a diversidade gastronômica é um fator relevante na diferenciação do produto turístico em Castro, favorecendo o potencial de competitividade perante outros municípios do estado. A gastronomia da região, conforme comprovado pela pesquisa realizada, é um elemento marcante que agrega valor ao destino turístico, complementa a oferta e pode se transformar em atrativo turístico.

A compreensão do espaço na produção da gastronomia e do turismo também foi um dos elementos de preocupação durante o desenvolvimento desta pesquisa. Teles (2009, p. 2) considera que “o fazer turístico é determinado por variáveis de ordem natural e cultural, que a princípio determinam o potencial de uma localidade e podem se transformar em atrativos”.

Levando-se em consideração que a gastronomia pode ser vista como um elemento que favoreça a competitividade das localidades turísticas, é possível inferir que a gastronomia regional pode se tornar um chamariz para os turistas e valorizar os atrativos disponíveis na localidade, diferenciando-se a oferta com relação aos produtos e serviços oferecidos, agregando valor à atividade turística e valorizando as opções disponíveis na localidade.

Sobre o entendimento de gastronomia, verificou-se se a gastronomia de Castro se diferencia da gastronomia da região. Na avaliação dos grupos, obteve-se como resultado a representação gráfica expressa no GRÁFICO 07.

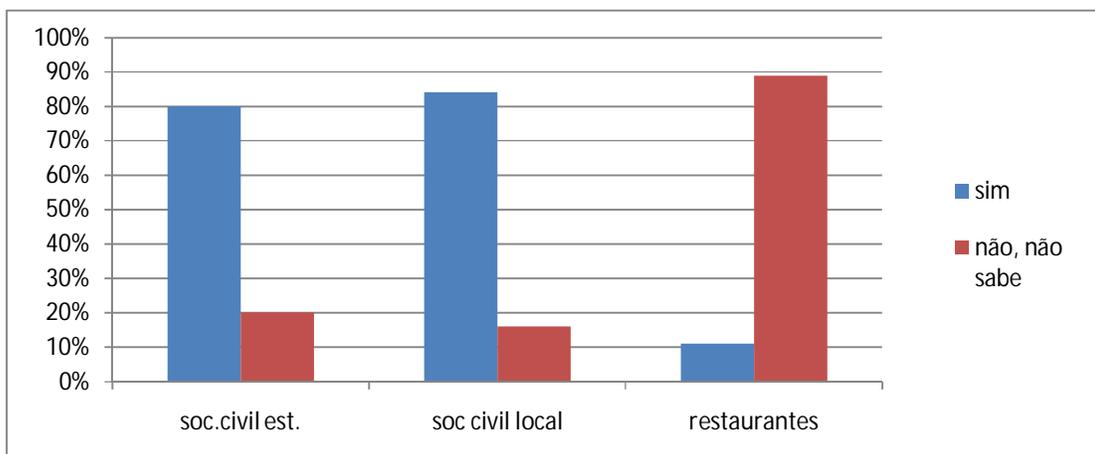


GRÁFICO 07 - A GASTRONOMIA EM CASTRO SE DIFERENCIA DA REGIÃO

Fonte: A autora

A gastronomia em Castro é apontada como sendo a mesma da região, à exceção do castropeiro, que foi modificado para se tornar comercial e facilitar a venda, passando a ser mais uma opção para os restaurantes.

A gastronomia em Castro é a mesma da região, tendo como particularidade o fato de que esta é a cidade mais antiga do interior do estado, o que faz com que exista uma busca ao passado. Apontou-se também como diferença a alimentação étnica das colônias Terra Nova e Castrolanda.

Conforme a análise do grupo II, formado pela sociedade civil organizada, terceiro setor local, trade turístico e poder público do município, a gastronomia de Castro é a mesma da região para cinco dos entrevistados. Outro entrevistado afirmou que a gastronomia de Castro se diferencia da gastronomia da região em função do castropeiro, que foi adaptado para ter valor comercial.

Na análise do grupo III, com relação à gastronomia de Castro, para a maioria dos entrevistados (100%), a gastronomia de Castro é a mesma da região, porém um dos entrevistados apontou que a gastronomia no município é melhor em função da cidade possuir maior tradição, já que o município é um dos mais antigos do interior do estado.

Analisando esta questão, pode-se inferir que as visões do grupo III são contraditórias: de um lado, a gastronomia é diferenciada no município de Castro, de outro lado, a gastronomia é a mesma do resto da região.

Porém, ressalta-se que, para os dois primeiros grupos analisados, a gastronomia de Castro se diferencia em função do Castropeiro, prato criado no

município e que não é consumido nas demais cidades da região. Para o grupo formado pelos proprietários de restaurantes de Castro, a gastronomia é igual à da região. Pode-se inferir que este grupo, devido à proximidade em relação à gastronomia, está mais apto a compreender a realidade do município, entendendo que o Castropieiro não diferencia Castro dos demais municípios, pois é algo exótico e que não faz parte da cultura local. Desta maneira, não representa o município e não serve para diferenciá-lo perante os demais.

A análise realizada mostra que Castro possui a mesma gastronomia dos Campos Gerais do Paraná, diferenciando-se apenas pela presença do castropieiro que foi criado em um momento posterior, razão porque, na visão de alguns entrevistados, o prato não representa a cultura local. Para outros, acaba representando porque já foi instituído como prato típico do município.

Conforme Hobsbawm (2008, p. 9):

Por “tradição inventada” entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado.

Pode-se dizer que o Castropieiro, prato que foi criado na década de 1990, ainda divide a opinião da comunidade. Parte dela acredita que o prato já foi incorporado e que já é característico da alimentação em Castro. Outros entrevistados afirmam que o Castropieiro não representa a cultura do município e da região, uma vez que foi criado em um momento bem posterior ao tropeirismo, com ingredientes que não fazem parte da história do movimento tropeiro, haja vista seu ingrediente principal, o feijão carioca, que não existia em Castro durante o tropeirismo.

O feijão tropeiro do Museu do tropeiro também não apresenta receita da região e, sim, de Minas Gerais, mas para os entrevistados que citaram o feijão tropeiro do Museu do Tropeiro este é um prato que marca a identidade do município e é reconhecido com parte integrante da cultura local.

Os exemplos apresentados apoiam-se em Hobsbawm (2008) e estão relacionados a questões de hospitalidade, uma vez que a criação dos pratos passa a ser uma invenção de tradições de hospitalidade para que o turista perceba algo que foi criado e que pode ter mais um sentido de acolhimento, ou mesmo um sentido

comercial, ao chamar atenção para algo que aparentemente pode ter um vínculo histórico na recepção de pessoas, mas que na realidade foi criado, inventado.

Ao serem questionados sobre se algum prato típico representa o município de Castro, a sociedade civil organizada, o poder público estadual e o terceiro setor estadual reconheceram o castropeiro, o feijão tropeiro e a comida étnica. Para a sociedade civil local, o trade turístico, o poder público municipal e o terceiro setor local, os pratos representativos de castro são o castropeiro e o feijão tropeiro.

Considerando as respostas dos proprietários de restaurantes do município, verificou-se que os pratos representativos de Castro são o castropeiro e o feijão tropeiro. Para um dos entrevistados, o castropeiro não representa o município por ter sido inventado, é algo falso, criado, que não possui vínculo com as tradições e com a comunidade.

Analisando-se esta questão, pode-se verificar que, para a maioria dos entrevistados, o castropeiro já é considerado um prato típico que representa Castro.

Verificou-se também a influência das várias etnias e constatou-se que, para a sociedade civil organizada, o terceiro setor e o poder público regional e estadual, “a presença das várias etnias e culturas influencia porque tem bem forte a cultura na comunidade e que tem costume de se alimentar sempre da comida típica. Guardam a importância de manter a cultura viva em tudo o que fazem. É uma cultura forte e presente, não deixam de lado e preservam suas características”. Sendo assim, ocorre a “preservação da culinária, no resgate cultural, na história e na divulgação do folclore e da cultura da região”.

A forma de preparo e apresentação dos pratos pode ser única e representa a localidade, passando a agregar valor à comida da região.

Para sociedade civil organizada, o trade turístico, o terceiro setor e o poder público local, as várias etnias e culturas influenciam a gastronomia da região porque agregam valor, pois as diferenças entre as etnias a tornam algo exclusivo. “O turista é segurado pelo estômago” (JOAHANN, 2009). Para o entrevistado, Castro, por ser uma cidade pequena, se destaca por ter uma oferta diferenciada. Existem vários restaurantes étnicos.

Em contraposição, outro entrevistado diz que a influência da gastronomia étnica em Castro é pequena atualmente, “as pessoas insistem, mas não foi desenvolvida ainda a gastronomia étnica” (PUCCI, 2009). Concordando com este

ponto de vista, outro entrevistado aponta a presença de diversas culturas, mas informa a falta de comercialização da gastronomia étnica (FERREIRA, 2009). Outro ponto de vista ressalta a importância das diversas etnias para a agricultura do município e da região (NIENHUNS, 2009).

Na análise quantitativa realizada com os consumidores de alimentos residentes no município de Castro, a presença de várias etnias e culturas diferentes influencia a gastronomia típica da região nas festas e eventos, na variedade, diversidade e qualidade dos pratos disponibilizados, no desenvolvimento do local. Para outros entrevistados, as várias etnias existentes exercem influência pelos costumes e pratos típicos de cada etnia e desta maneira acabam valorizando a localidade através dos costumes e da cultura das diversas etnias. Apontou-se também que essa diversidade gera boa convivência na comunidade, divulga a região e atrai turistas. A gastronomia diversificada proporciona maior reconhecimento da identidade local.

Outros entrevistados não percebem essa questão como algo positivo, entendendo que a presença das etnias existentes em Castro acaba com a identidade local ou não influencia a gastronomia do município, pois é essencialmente tropeira, ou mesmo passa despercebida, devido às etnias manterem os costumes alimentares separados, não os divulgando para a comunidade.

Considerando as respostas dos não residentes, a presença das várias etnias e culturas diferentes influencia a gastronomia típica da região porque:

- Cada etnia deixou uma contribuição que passa de geração a geração;
- Ocorre uma diversidade na forma de preparo dos alimentos e o uso de diversos temperos;
- Ao conhecer a gastronomia de um povo é possível conhecer sua cultura;
- As diversas etnias presentes geram variedade étnica na gastronomia;
- Gera identidade;
- Proporciona diversidade e mistura de diferentes comidas;
- Proporciona mais plantio para a agricultura;
- Agrega valor à região;
- Gera originalidade;
- Preserva os costumes da localidade, através dos pratos típicos;
- Diversifica a oferta, cria uma surpresa no local aonde o turista vai;

- Cada etnia influencia através de sua própria gastronomia;
- Fica mais fixado na região;
- Tropeirismo;
- Pelos ingredientes, modo de preparo e tempero;
- Nos alimentos do dia a dia consumidos em Castro;
- Proporciona ao turista uma opção para conhecer o novo;
- Mostra a história do local.

Para os não residentes que veem aspectos negativos na presença de diversas etnias no município de Castro, as justificativas se devem à perda da originalidade, porque as etnias não são muito presentes. Também apurou-se que o município não tem muitos restaurantes de comida étnica e que a gastronomia fica muito separada nas colônias, faltando influência de maneira geral no município. Obteve-se como resposta que falta um prato marcante e falta desenvolver a gastronomia regional.

Nos aspectos relacionados à presença das diversas etnias, constatou-se que a diversidade étnica e cultural existente na região é elemento caracterizador da identidade gastronômica local. Esta análise está de acordo com o referencial teórico apresentado, uma vez que a identidade local é percebida pela diferença em relação à identidade de pessoas de outras regiões. A diversidade étnica é significativa segundo os entrevistados dos diferentes grupos apresentados.

Outra análise realizada com os consumidores de alimentação no município de Castro averiguou o consumo da comida típica da região.

Aproximadamente 90% dos comensais residentes em Castro e dos não residentes declararam que já consumiram a comida típica da região. Para estes consumidores, os elementos mais marcantes da gastronomia típica regional são a comida étnica, sobretudo doces, cafés e tortas holandesas, o chucrute e o café colonial dos alemães e o yakisoba e o pastel servido pelos japoneses. A comida tropeira também foi destaque: foram citados o feijão tropeiro, o feijão e arroz e a carne de porco. Os restaurantes étnicos da cidade também foram lembrados, assim como o castropeiro, a feijoada, o pinhão, o churrasco e até o Barreado, que é considerado o prato típico do Paraná. A diversidade gastronômica de Castro, a

mistura de vários pratos, o tempero e o sabor da comida também foram lembrados como elementos marcantes da gastronomia típica regional.

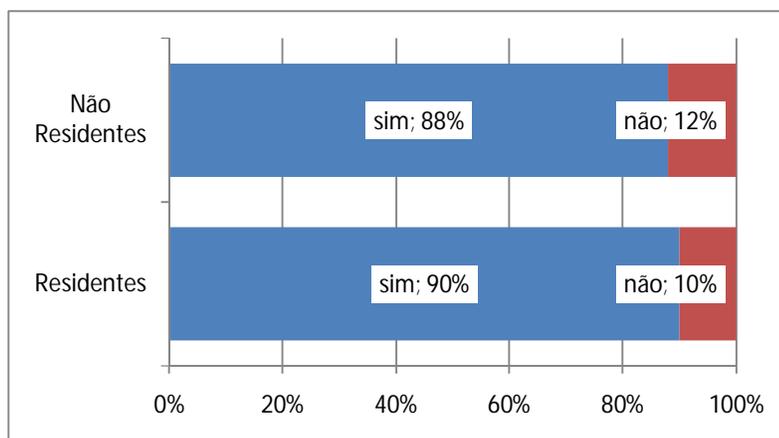


GRÁFICO 08 - CONSUMO DE ALIMENTAÇÃO TÍPICA REGIONAL
Fonte: A autora

Considerando as respostas, os não residentes destacaram como elementos marcantes a comida étnica, como a japonesa, a italiana e a holandesa. A comida tropeira também foi destaque para os não residentes, que apontaram o feijão tropeiro como marco da gastronomia regional. A diversidade e variedade, o sabor, tempero e modo de fazer da comida também foram citados pelos entrevistados. Dentre as especialidades culinárias apareceram o churrasco, o feijão mexicano e a cracóvia como representantes do município e da região.

Na avaliação do consumo de alimentação típica, a grande maioria dos entrevistados já provou ou tinha a intenção de provar a gastronomia do município. Neste sentido, pode-se inferir que existe interesse pela gastronomia típica regional e que esta pode se conformar tanto na complementação das atividades turísticas como também pode tornar a localidade um atrativo turístico.

Segundo os dados de consumo da gastronomia que foram registrados, cerca de 90% dos consumidores da gastronomia regional, tanto residentes como não residentes, comprovam que a gastronomia no município de Castro está sendo utilizada como um elemento que representa a cultura da região, mostrando a diversidade do município e favorecendo a hospitalidade dos visitantes.

Independentemente da importância que o turista atribui à alimentação, se a considera parte da cultura de um povo, elemento de experiência ou simplesmente

como fator de nutrição, a alimentação regional já é vista como elemento importante, integrando os serviços do município disponíveis ao turista. Para a maioria dos entrevistados, é importante a divulgação da culinária de Castro. A gastronomia local foi identificada como manifestação cultural e esta, por consequência, está vinculada ao turismo.

Outro ponto relevante para destacar é que dentre os dados coletados junto ao consumidor de alimentação residente no município e o não residente houve pouca discrepância, o que leva a crer que a imagem turística da região é semelhante para ambos os grupos analisados. Emparelhando as informações com a bibliografia consultada, tanto Yazigi (2003) como Sahr e Sahr (2001) ressaltam esta preocupação para que a percepção do turista seja semelhante à imagem identitária do morador da localidade. Isto facilita para que “a compreensão da imagem turística possa ser percebida em seu sentido amplo, desde a formatação do produto, na identificação de necessidades e expectativas de clientes reais e potenciais” (SAHR, SAHR, 2001).

Os não residentes no município de Castro foram questionados quanto a suas intenções de voltar ao município para consumir comida típica. 80% dos não residentes teriam interesse em voltar à cidade em função de sua gastronomia regional, conforme pode ser visualizado pelo GRÁFICO 09.

Ao comparar os dados levantados com o referencial teórico, é possível perceber que os estudos apresentados por Gooedner (1988) e Kivella e Crotts (2006) também demonstram que a gastronomia é um elemento significativo na escolha e determinação de destinos turísticos, tanto como primeira opção para conhecer um local, mas também como opção de retorno.

Este dado foi levantado na entrevista qualitativa com o diretor da ABRASEL, Luciano Ferreira Bartolomeu (2009), para quem a gastronomia é responsável por grande parte da decisão de retorno dos visitantes. Por essa razão, segundo o entrevistado, a qualidade dos serviços e da comida é fundamental.

Este dado corrobora a importância que se atribui à gastronomia em relação à opção pelos destinos turísticos, seja como atrativo, seja como complementação da oferta turística.

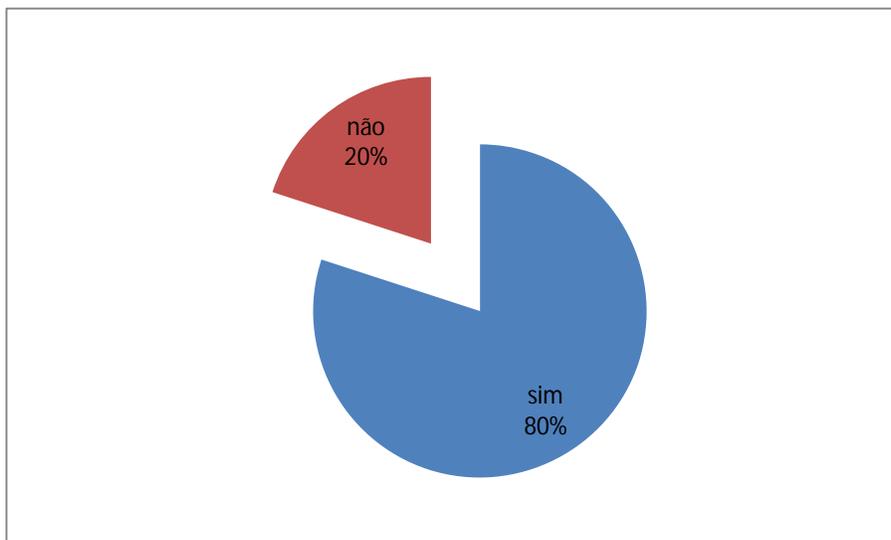


GRÁFICO 09 - VOLTARIA PARA A REGIÃO PARA CONSUMIR COMIDA TÍPICA
 Fonte: A autora

Sendo assim, é possível concluir que a comida típica servida no município é um atrativo que promove o retorno dos visitantes.

Averiguou-se entre os consumidores de alimentação regional se a divulgação da culinária de Castro é importante. A coesão entre os grupos é clara, mostrando que mais de 90% dos entrevistados relatam que é necessário divulgar a culinária de Castro.

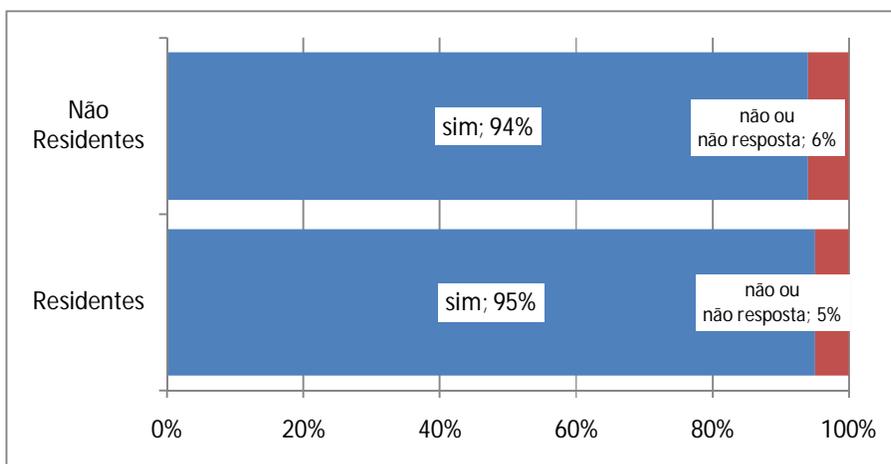


GRÁFICO 10 - DIVULGAÇÃO DA CULINÁRIA DE CASTRO
 Fonte: A autora

Com base nas informações obtidas e analisadas, é possível afirmar que a gastronomia local já é percebida pelos diferentes atores envolvidos no processo de

produção e consumo de alimentos como representante da cultura local. Sua divulgação, considerada algo muito importante, revela-se uma ferramenta útil aos gestores e planejadores da atividade turística local e regional.

O último item referente ao entendimento da gastronomia diz respeito aos elementos das diversas culturas presentes na gastronomia de Castro e região. A partir dessa pergunta foi possível constatar que:

Para o grupo I (sociedade civil organizada, poder público e terceiro setor regional e estadual), nota-se que a culinária étnica mais marcante é a holandesa. Foram citadas também a alemã e o movimento tropeiro, apontados como traços marcantes da cultura presentes na gastronomia.

Para o grupo II (sociedade civil organizada, trade turístico, poder público municipal e terceiro setor), o que marca a região na gastronomia de Castro é a mistura, a diversidade. A culinária holandesa destaca-se principalmente pelas tortas. Também citou-se a culinária japonesa. Durante o processo de entrevista, verificou-se, por meio de uma entrevista, a necessidade de maior divulgação da gastronomia étnica.

Conforme opinião dos entrevistados do grupo III (estabelecimentos comerciais de alimentação):

- Está presente na gastronomia a herança das diversas etnias e culturas, mas depende da origem do restaurante. O feijão tropeiro do Museu do Tropeiro é um elemento marcante.
- A mistura de diversos elementos é que marca. Na culinária holandesa, os salgados e doces sobressaem.
- Cada etnia tem suas características culturais que as marcam na gastronomia.
- O que marca na gastronomia regional é a qualidade do atendimento, que é um diferencial. O consumidor elogia a casa e a comida; se gostou, volta. “A equipe de trabalho também é diferencial, tenho cozinheiros que tem 13 ou 15 anos de casa”. “Quem tem carinho pelo que faz, faz porque gosta, consegue manter o público”.
- O que é mais marcante na gastronomia das diversas etnias de Castro é que a mistura beneficia porque o turista tem escolha na diversidade.

- A torta holandesa, a maçã como ingrediente, os doces, os iogurtes e derivados lácteos são marcante na região, mas o problema é que ficam fechados na cultura, não são divulgados.
- A japonesa é uma etnia bem marcante em Castro. Tem a feira a cada 15 dias, muitas pessoas participam e ainda é uma alimentação que está na moda por ser saudável.
- O que tem de marcante na presença étnica na região é o potencial de aproveitamento da gastronomia. Existe um imenso potencial, uma gama de atividades gastronômicas e culturais que poderiam ser desenvolvidas.
- A culinária holandesa é a mais marcante, é apreciada através da dança e do moinho. Os japoneses também têm dança típica e preservam a cultura.

Dentre os consumidores de alimentação no município de Castro, os residentes no município responderam que o que é mais marcante na gastronomia das diversas etnias e culturas de Castro e região é:

- O conjunto dos elementos;
- As etnias: holandeses, devido aos doces; japoneses, por causa da feira e yakissoba; os alemães, em função do chucrute;
- As feiras e festas que proporcionam um dia certo para o consumo dos pratos típicos;
- A diversidade de sabores, a variedade da gastronomia e a qualidade dos produtos que diferenciam a região;
- O fato de manter e mostrar a cultura;
- A comida tropeira, o feijão tropeiro, o arroz tropeiro;
- O castropeiro;
- A comida cabocla;
- O tempero, sabor e tipo de preparo;
- A comida da etnia negra;
- O retorno dos visitantes;
- As formas de preparo de alimentação como característica particular na alimentação;
- A divulgação.

Para os não residentes do município, o que marca na gastronomia das diversas etnias é:

- A qualidade da comida;
- A diversidade e variedade;
- A tradição e a cultura;
- A culinária holandesa, com os doces e tortas; a japonesa, com o sushi, sashimi e yakissoba; a culinária italiana;
- A comida tropeira e o feijão tropeiro;
- O churrasco, as carnes e os embutidos;
- O castropeiro;
- O queijo de porco;
- Os derivados lácteos;
- O sabor e o tempero da comida;
- A simplicidade do atendimento;
- A opção de conhecer o novo;
- A comida reforçada;
- O costume e a história;
- Os diferentes tipos de pratos.

Considerando-se a análise das respostas dadas a esta questão, alguns detalhes chamam a atenção com relação à diversidade dos elementos encontrados no município: diversos pratos foram citados, mas a culinária holandesa é percebida como algo marcante.

Considerando a análise do entendimento da gastronomia e observando-se o cruzamento das informações obtidas durante o processo de pesquisa, pode-se afirmar que a culinária holandesa apresenta-se como algo significativo para o município em função do perfil do grupo de holandeses presentes em Castro cuja hierarquia de descendência apresenta o maior número de holandeses naturais em gerações mais recentes. Este é um item que revela porque a cultura ainda está mais próxima do país de origem e torna mais fácil mantê-la preservada em seus costumes. A própria formação da colônia também se deu mais facilmente, o que ajuda a manutenção dos costumes de origem.

Das demais etnias, destacaram-se no processo de pesquisa a alemã, da colônia Terra Nova. No entanto, até o presente momento, a colônia não dispõe de meios de comercializar sua gastronomia típica em Castro. A gastronomia japonesa também mostrou-se bastante influente e estruturada nas feiras e em restaurantes no município.

As etnias árabe e italiana também estão presentes em Castro. A primeira já foi anteriormente representada em um restaurante étnico, o qual atualmente serve refeições convencionais. Os italianos também possuem restaurantes no município. Os entrevistados fizeram muitas referências ao restaurante de comida italiana localizado na rodovia que atualmente está desativado.

No que se refere à gastronomia, as etnias citadas foram as que se apresentaram com mais elementos para serem utilizados turisticamente em função de suas características de tipicidade (vide QUADRO 8, p. 218). Porém, vale ressaltar que as demais etnias presentes em Castro e região também podem ser estudadas em um momento posterior, para que se verifique seu potencial de uso turístico.

Pode-se aproximar a análise da gastronomia vinculada ao turismo considerando que:

A gastronomia, em especial a gastronomia típica, merece destaque não apenas por constituir um bem cultural que deve ser valorizado como os demais, mas principalmente – aqui sob a ótica do turismo – por proporcionar um importante ponto de contato do turista com a realidade visitada, proporcionando no sentido figurado e literal, uma degustação dos ritos, valores e tradições locais (GIMENES, 2009).

Destaca-se que, conforme a análise realizada no município de Castro, a gastronomia possui vínculos com a cultura local e a diversidade encontrada permite vincular a gastronomia ao turismo, possibilitando identificar um potencial de uso para o turismo gastronômico, não apenas complementando a oferta turística, mas também sendo um atrativo turístico para o município e região.

1.3 A utilização turística da gastronomia regional

A atividade turística em Castro está estruturada para o turismo de negócios, que movimentava os meios de hospedagem do município e outros setores vinculados ao comércio e a agricultura. Percebeu-se durante o desenvolvimento da pesquisa que para a comunidade este tipo de turismo não é compreendido como parte

integrante do turismo. Por essa razão, sua movimentação acaba não sendo valorizada.

Outro tópico percebido diz respeito a não existência de uma organização que avalie a movimentação do turismo de lazer. Durante as entrevistas, alguns depoimentos apontaram a importância de se desenvolver uma maior infra-estrutura de atendimento ao turista ou mesmo que se modifique a estrutura de apoio ao turismo já existente.

Ficou claro que a comunidade reconhece a importância de que o turismo deve ser melhor trabalhado, desde seu planejamento, até sua organização e desenvolvimento. Ainda apresenta-se como uma potencialidade estruturar a atividade turística na recepção dos visitantes. Isso foi comprovado durante o processo de entrevistas, pois duas operadoras turísticas de Curitiba foram apontadas pelo trade turístico de Castro como empresas que já haviam iniciado o processo de organização de roteiros turísticos para Castro. Porém, ao verificar o fato junto às empresas, constatou-se que ambas ainda não operaram nenhum pacote ao destino, o que comprova que mesmo que exista o turismo de lazer em Castro, ele não ocorre através de empresas de turismo.

Ao analisar o entendimento e a dependência do turismo em Castro, podemos fazer algumas considerações. Com relação à ligação e à dependência da comunidade em relação ao turismo, a sociedade civil organizada, terceiro setor e poder público regional responderam que:

- A comunidade ainda é pouco envolvida com o turismo. Existe interesse dos órgãos vinculados ao turismo em envolver a comunidade, mas a participação ainda é pequena.
- A comunidade depende do turismo e este da gastronomia. A pessoa pode viajar sem transporte coletivo, ou mesmo sem se hospedar, mas não pode não se alimentar.
- A cidade cresce com o desenvolvimento do turismo e este gera o desenvolvimento regional. As ações da comunidade tornam possível reconhecer a importância do turismo que gera oportunidades de desenvolvimento regional.

- O turismo sempre teve ações isoladas no município e região, mas há cerca de seis anos a comunidade passou a pensar o turismo e buscar a profissionalização da atividade.
- A comunidade reconhece que existe a ligação com o turismo, mas ainda falta um maior reconhecimento de uma maneira geral, este ainda está restrito a um pequeno grupo.

Observou-se nas respostas obtidas que a alimentação é vista como um item essencial durante viagens turísticas, a qual também influenciará o desenvolvimento regional, desde que haja um envolvimento por parte da comunidade e o entendimento de sua importância econômica e cultural para que a atividade turística ocorra de maneira sustentável. Os entrevistados já apontaram que está ocorrendo maior participação da comunidade nesse sentido, a qual passou a pensar sobre a atividade e a buscar melhor qualificação profissional.

O entendimento da ligação da comunidade com a atividade turística por parte da comunidade local também se mostrou positiva, pois com relação às respostas da sociedade civil organizada, trade turístico, terceiro setor, poder público do município de Castro foi possível perceber que:

- A comunidade não depende do turismo, mas tem uma ligação com ele por ser a mais antiga cidade do interior paranaense, tendo também a presença das várias etnias.
- As cidades da região Tibagi têm um turismo bem mais forte, mas em Castro a parceria entre as instituições e o poder público tem dado certo para a maior especialização profissional e melhoria no atendimento ao público.
- A ligação da comunidade com o turismo é pequena; não existe a cultura do turismo, o que torna tudo complicado.
- A ligação com o turismo é pouca, razoável.
- A ligação com a comunidade é baixa, o conceito de turismo para a população é apenas o de turismo de lazer, por isso esta não se envolve. Mas este é um conceito limitado de turismo. Os hotéis estão cheios de pessoas devido à agropecuária. Isso não é turismo de lazer, mas sim de negócios. No entanto, como a população não

considera que se trate de turismo, gera um grande problema para o desenvolvimento turístico. A Rota dos Tropeiros é um modelo que não funciona. Já o modelo da Estrada Real poderia ser adaptado à realidade local. “A questão é que lá foram os empresários que resolveram implantar e aqui eles não acreditam em turismo”.

- Poucos grupos da comunidade estão envolvidos com o turismo. Agora estão tentando implantar uma associação de condutores turísticos e também ocorre o desenvolvimento de ações dos empresários da área de turismo.

No município de Castro, a percepção do envolvimento com o turismo não se mostrou tão clara. Por outro lado, pode-se dizer que outros municípios da região já se destacam nesse sentido, como Tibagi, que foi citado em exemplo. Porém, os entrevistados indicaram que o turismo é uma das atividades existentes no município e declararam que têm interesse em buscar qualificação profissional para que seja possível aprimorar os serviços no município.

Pode-se dizer que a falta de instrumentos que mostrem os dados estatísticos referentes ao turismo no município acaba dificultando a visualização da importância da atividade. Conforme um dos entrevistados, se os meios de hospedagem estão cheios, é porque existe o trânsito de pessoas no município e estas pessoas estão movimentando a economia da cidade, consumindo produtos e também conhecendo a cultura da localidade.

A ausência de maior conhecimento sobre a demanda poderia melhorar a atividade turística como um todo, tanto no que se refere a quem está frequentando, como ao tempo de permanência, ao gasto deixado no município. Conhecendo melhor as preferências do turista, será possível preparar o município para que o atendimento esteja adequado para que este seja melhor atendido.

Fato que pode ser comprovado é o pouco envolvimento da comunidade com o turismo. Isto foi percebido em diversas entrevistas e apontado por vários atores entrevistados.

Ao verificar os estabelecimentos de alimentação, foi possível observar que, em relação à ligação e à dependência da comunidade com o turismo:

- Existe ligação da comunidade com o turismo, mas o município não sobrevive do turismo.
- A comunidade está vinculada ao turismo, pois parte do movimento do restaurante é de turistas que vão à Castrolanda.
- A ligação da comunidade com o turismo é razoável. Hoje o maior movimento é o de turismo científico.
- A ligação da comunidade com o turismo ainda é pouca, falta estrutura. Tudo ainda está começando, em fase de engatinhar em termos de turismo.
- Existem muito pontos turísticos em Castro.
- Existe ligação entre a comunidade e o turismo, mas atualmente não está funcionando.
- A ligação da comunidade com o turismo é percebida no comércio. Vem muita gente de fora comer aqui.
- Não existe ligação entre a comunidade e o turismo.
- Não sei se o projeto turístico da prefeitura tem funcionado. Aqui o Guia 4 rodas vem até o restaurante e isso tem determinado a decisão dos turistas, que vêm através do guia.

As respostas obtidas permitem perceber que os estabelecimentos comerciais de alimentação já visualizam um movimento de turistas no município, mesmo que este ainda seja pequeno. Já existem pessoas de fora do município frequentando os restaurantes.

Analisando as respostas de todos os atores sobre a ligação e dependência da comunidade em relação ao turismo, é possível comprovar que a comunidade já identifica a atividade turística em Castro, entende que esta está em processo de evolução, mas afirma que ainda é necessária uma maior organização e planejamento por parte de todos os elementos envolvidos com o turismo, para que, juntos, possam pensar no turismo e na melhoria da infra-estrutura para a recepção dos visitantes. No município em questão, os entrevistados percebem uma evolução temporal por parte das atividades turísticas, mas entendem que ainda é necessário estruturar-se melhor de forma que o turismo possa se converter em uma atividade

que garanta maior envolvimento da comunidade e melhores resultados para a localidade.

Para embasar esta análise, pode-se recorrer ao emparelhamento com o marco teórico entendendo que a análise da estrutura turística requer a compreensão de seu campo de abrangência. Para Beni (1998, p.19), “essa visão ao mesmo tempo analítica e globalizante, indutiva e dedutiva, resulta na totalidade do campo de estudo e das partes componentes, articuladas entre si, ou se preferirem em um sistema”.

A análise sistêmica do turismo também é apresentada por Pearce (2003) e Vera et al., (1997) e consiste em identificar as questões geográficas relacionadas aos fluxos turísticos, entendendo as peculiaridades do mercado emissor, do deslocamento do turista e do mercado receptor em que se desenvolve a atividade turística. Considerando-se a amplitude desse deslocamento, procura-se priorizar este último aspecto, entendendo que a atividade turística está relacionada às diferenças culturais dos povos da localidade de destino turístico e que também o turista, ao interagir com este novo espaço, provocará mudanças e transformações.

Para Vera et al. (1997, p. 33), a análise sistêmica do turismo possibilita identificar o turista como objeto final do sistema e o turista como consumidor e cliente que decide sobre os produtos que deverá consumir. Este turista atua como agente transformador da localidade em função da interação com a paisagem e com a morfologia territorial.

O município de Castro precisa perceber o turismo visando a uma organização que considere todos os pontos da atividade turística, para que as ações ocorram de maneira organizada e planejada, almejando-se o uso dos diversos recursos naturais e culturais existentes no município e região.

Considerando-se a relação entre as manifestações culturais e o turismo, verifica-se que existe coesão entre os grupos, que entendem que possuem visões bem próximas. De acordo com os grupos analisados (poder público local e estadual, sociedade civil organizada local e estadual, trade turístico de Castro, terceiro setor local e estadual e poder público municipal e estadual), 100% dos entrevistados percebem a relação existente entre as manifestações culturais e a atividade turística. Por meio das entrevistas com estes grupos, foi possível constatar que:

- As manifestações culturais mostram um pouco da formação e da cultura que predomina no local e isso é atrativo para o turista.
- As manifestações culturais se relacionam ao turismo, porque são elas que atraem e motivam o turista.
- As manifestações culturais (o folclore) estão ligadas diretamente à gastronomia, ligadas aos costumes, considerando que o museu preserva a cultura.
- As manifestações culturais são de extrema importância. Atualmente, existe um projeto que tenta resgatar e descobrir a musicalidade dos campos gerais.
- As manifestações culturais estão ligadas ao turismo, principalmente por meio do artesanato e de outros atrativos. Dentre as manifestações culturais, destacam-se as etnias e o tropeirismo.

Percebe-se claramente a vinculação entre as manifestações culturais e o turismo. Para todos os entrevistados, a cultura, em suas mais variadas formas de expressão, se relaciona ao turismo.

Para os atores da sociedade civil organizada, trade turístico, terceiro setor e poder público municipal, a respeito das relações entre as manifestações culturais e o turismo, percebe-se que:

- A tradição dos Reis Magos, que ocorre em janeiro, e a festa de Sant'Ana são manifestações culturais que têm relação com o turismo.
- Existe relação entre as manifestações culturais e o turismo, mas falta divulgação para que isso se efetive.
- As manifestações culturais se relacionam com o turismo nos eventos, festas e feiras. A festa de Sant'Ana é um exemplo.
- A relação entre as manifestações culturais e o turismo está presente em todas as ações da parte cultural.
- As manifestações culturais se relacionam com o turismo para resgatar e conservar o que resta. Apontam-se como exemplos o Projeto Rota dos Tropeiros e o Museu do Tropeiro.
- As relações entre as manifestações culturais e o turismo são percebidas nos grupos de holandeses lá do moinho, japoneses e

alemães. Estes grupos desenvolvem trabalhos para manter sua cultura.

As manifestações culturais são percebidas de diversas maneiras pelos atores entrevistados. Dentre o que foi citado, destacam-se as etnias presentes, as ações culturais, vinculadas ao folclore, à religião e à história do município. Todos os entrevistados apontam que existe relação entre as manifestações culturais e o turismo.

Fica claro pelas respostas obtidas que existe ligação entre as manifestações culturais e a atividade turística, sobretudo nas festas e eventos culturais e na cultura étnica do município, mas apontou-se também que deve haver maior divulgação dessas atividades para que o turismo relacionado às manifestações culturais se efetive.

Os estabelecimentos de alimentação percebem a relação entre o turismo e as manifestações culturais, considerando que 67% dos entrevistados afirmaram que existe relação entre a cultura e a atividade turística. Para este grupo, as relações entre as manifestações culturais e o turismo são entendidas das seguintes formas:

- As manifestações culturais se relacionam com o turismo através da demonstração da cultura.
- As manifestações culturais se relacionam com o turismo porque cada um tem uma cultura diferente.
- Existe relação entre as manifestações culturais e o turismo. A encenação da fazenda Capão-Alto sobre o tropeirismo, a cultura holandesa e germânica e a herança histórico-cultural de Castro são exemplos disso.
- Existe bastante ligação entre as manifestações culturais e o turismo, tem as colônias étnicas, como a holandesa e a alemã, e a preservação do folclore e da alimentação.
- As manifestações culturais se ligam ao turismo porque são feitos muitos programas, muitas festas no parque lacustre que atraem o pessoal.
- As manifestações culturais se vinculam ao turismo, mas é preciso investir mais.

- Não existe relação entre as manifestações culturais e o turismo em Castro porque o pessoal não vem para as festividades, vem pelo comércio.
- Dentre as manifestações culturais vinculadas ao turismo, o melhor exemplo é a festa de Sant'Ana, porque é a maior festa e tanto a população quanto o turista são atraídos pelo evento.
- Existe relação entre as manifestações culturais e o turismo. Aqui o exemplo mais forte é o das etnias japonesa e holandesa, mas ainda é muito interno, o turismo não é divulgado.

As manifestações culturais são percebidas por estes atores entrevistados como atrativos que diferenciam as regiões e por isso acabam atraindo visitantes e turistas. A cultura étnica e as manifestações folclóricas da região são citadas como exemplos de como deve ocorrer a ligação entre a cultura e a atividade turística.

Pela análise dos três grupos, pode-se perceber que existe relação entre as manifestações culturais e o turismo, sendo a cultura da localidade um forte elemento para ser utilizado como atrativo turístico, já que se podem utilizar as festas, os eventos e as demais formas de manifestação cultural para ampliar as opções oferecidas ao turista que chega até a localidade.

Neste sentido, é possível citar Fagliari (2005, p. 13) para quem:

O grande trunfo da alimentação como elemento componente do turismo está no fato de ser utilizada nos mais diversos momentos da viagem, e de formas diferentes. Em alguns momentos, pode ser mera necessidade biológica, constituindo-se como oferta técnica. Em outros, pode ser um atrativo turístico interessante. Ainda, a alimentação pode ser vista apenas como elemento da cultura local.

No processo de pesquisa foi possível comprovar que a alimentação em Castro faz parte das manifestações culturais e representa a identidade do município e da região porque está vinculada à cultura e retrata os costumes da região.

Como elemento que caracteriza a alimentação regional como atrativo turístico, percebeu-se que esta vai além da satisfação das necessidades biológicas, pois envolve, também, as particularidades de sabor e a apresentação dos pratos tradicionais que são oferecidos na localidade. A diversidade culinária, sobretudo as culinárias holandesa, japonesa e alemã foram bastante citadas durante todo o processo de pesquisa.

Os dados de pesquisa podem embasar-se na autora que afirma que a gastronomia deve “levar em consideração o fato de que o alimento, por ser um elemento cultural, é visto como forma de criar uma identidade regional da localidade turística.” (idem). Sendo assim, foi possível constatar no processo de pesquisa que a diversidade gastronômica existente em Castro pode se transformar em atrativo turístico.

Outro objetivo da pesquisa foi verificar de que forma os diferentes atores percebem a relação existente entre a gastronomia e o turismo. Sendo assim, apresentam-se os resultados obtidos por meio do processo de entrevistas.

Para os atores entrevistados no município de Castro, considerando a sociedade civil organizada, o trade turístico, o poder público e o terceiro setor:

- A gastronomia e o turismo se relacionam, porque a comida atrai turistas; muitos turistas vão aos lugares pela comida, principalmente as festas são atrativos turísticos em função da gastronomia.
- Existe relação entre gastronomia e turismo, às vezes, os turistas acabam vindo à localidade para provar a cultura local.
- A relação entre gastronomia e o turismo existe por ser comentada pelo Conselho Municipal de Turismo.
- Por enquanto, não existe relação entre gastronomia e turismo em Castro.
- A relação entre gastronomia e turismo é bastante intensa, porque no turismo gastronômico as pessoas buscam sair e se programar para almoçar e jantar, calculando onde estarão neste horário e o que querem comer. Por isso, esta relação acaba sendo intensa.

Percebeu-se uma contradição nesse sentido. Enquanto para um entrevistado não existe relação entre gastronomia e turismo, os demais concordam que a gastronomia de uma localidade é importante para o turismo e afirmam que existe vinculação entre a gastronomia e a cultura e a comunidade local.

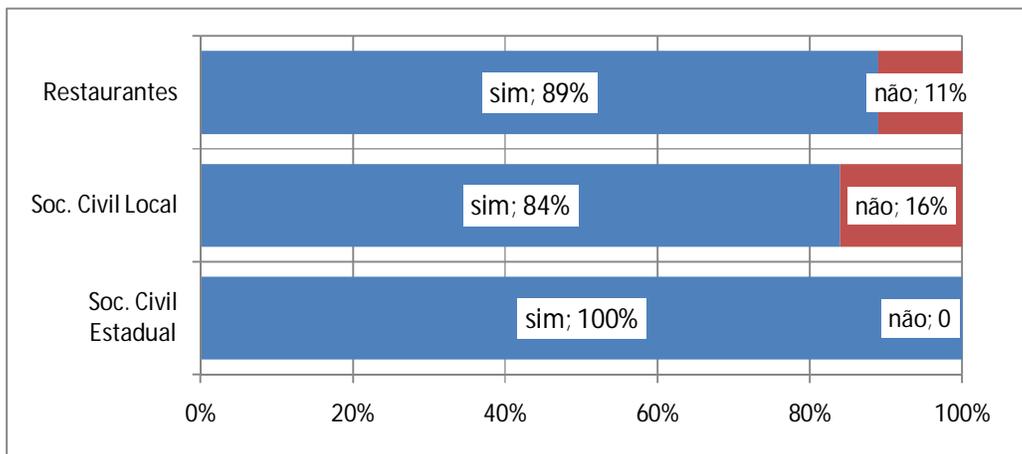


GRÁFICO 11 - RELAÇÃO ENTRE A GASTRONOMIA E O TURISMO

Fonte: A autora

Já para a sociedade civil organizada, o terceiro setor e o poder público regional e estadual, a gastronomia e o turismo estão relacionados porque:

- O turista quer conhecer a gastronomia. Dentro da gastronomia, os pratos típicos são atrativos para o turismo.
- A gastronomia está diretamente relacionada ao turismo. 67% dos empregos relacionados ao turismo referem-se ao setor de alimentação. A boa comida segura o turista, faz com que ele permaneça por mais tempo no lugar.
- A relação entre turismo e gastronomia está no fato de que muitas pessoas se deslocam em busca da cultura e da gastronomia.
- Com certeza absoluta existe relação entre gastronomia e turismo, porque o turista precisa de alimentação.
- Existe relação entre gastronomia e turismo, existe esta vinculação.

A gastronomia é vista como um atrativo turístico ligado à cultura do local que a oferece, é apontada como responsável pela geração de empregos e por aumentar o tempo de permanência do turista. Percebe-se que estes concordam com a opinião dos entrevistados em Castro.

Considerando a opinião dos proprietários dos estabelecimentos de alimentação do município de Castro, 89% veem a relação entre gastronomia e turismo da seguinte forma:

- A relação entre gastronomia e turismo ocorre porque o turista vai conhecer a localidade também para experimentar pratos diferentes.
- Existe relação entre o turista e a gastronomia, porque o turista vem aqui no restaurante encomendar o que é típico.
- Sim, ocorre a relação entre o turismo e a gastronomia.
- A relação entre gastronomia e turismo é comprovada pela referência que já se estabeleceu. Há turistas que frequentam há mais de 20 anos [o restaurante]. A localidade do município e do restaurante influencia para que a gastronomia possa ser utilizada para o turismo.
- Existe relação entre gastronomia e turismo. Na cidade tem os imigrantes que fazem as comidas típicas.
- Existe relação entre gastronomia e turismo, pois pelo tamanho do município de Castro, a gastronomia está bem desenvolvida, as pessoas trabalham para que ocorra a relação entre a gastronomia e o turismo daqui.
- A relação entre a gastronomia e o turismo se dá porque a gastronomia é capaz de atrair o turismo.

Para a maioria dos entrevistados, existe a relação entre gastronomia e turismo, sendo que esta relação é um importante ponto de referência da localidade, capaz de atrair turistas, que programam sua viagem para poder usufruir dos serviços oferecidos em Castro. Esta visão também foi compartilhada pelos demais atores entrevistados, o que demonstra que a gastronomia e o turismo estão relacionados. Enfim, a comida típica e/ou tradicional de uma localidade pode ser utilizada como complementação da oferta ou mesmo como atrativo turístico.

Ao analisar as questões referentes à importância da gastronomia em um destino turístico foi possível constatar que a sociedade civil organizada, o terceiro setor, o poder público regional e estadual entendem que:

- É importante, porque é um atrativo forte e interessante se a gastronomia tem um diferencial. A união deste com os outros atrativos faz a diferença na escolha do destino turístico.

- A gastronomia é de extrema importância para o turismo, porque 40% do PIB do turismo dizem respeito ao setor de alimentação, que também é um gerador de empregos. Em média cada empresa possui seis funcionários.
- A gastronomia em um destino turístico está ligada ao incentivo ao deslocamento das pessoas e a manifestação cultural ali nos campos gerais está ligada à presença das diversas etnias presentes.
- A gastronomia representa cerca de 15% do gasto investido em um destino turístico.
- A gastronomia representa mais de 50% do gasto do turista que vem das atividades de alimentação feitas fora de casa enquanto realiza o turismo. A gastronomia já representa um elemento cultural dentro desse processo de busca pela alimentação.

É possível identificar que a gastronomia é um elemento importante para a maioria dos entrevistados. Além de ser um atrativo turístico, motiva as pessoas a se deslocarem até a localidade e também é um diferencial da localidade que oferece a atividade turística.

Para o desenvolvimento do turismo, é necessário que o turista perceba a integração da cultura. A gastronomia deve estar aliada às questões culturais como um todo, na arquitetura, trajes típicos, histórias e memórias da comunidade. Assim, haverá uma leitura integral da região, que permitirá usufruir do turismo através de uma experiência agradável para o turista.

Ao analisar a questão em termos econômicos, também é possível afirmar que o setor de alimentação é responsável por um número elevado de empregos, conforme Bartolomeu (2009), Diretor de Eventos da Abrasel Nacional e Diretor Executivo da Abrasel PR /RJ, em entrevista concedida em 05/05/2009. Atualmente, no Brasil, o setor de alimentação fora do lar gera seis milhões de empregos diretos, e boa parte dos estabelecimentos atende turistas ou pessoas que não moram naquele município. O entrevistado demonstra a importância do setor alertando que é um dos poucos setores que estão presentes em todos os municípios do país. A alimentação representa 67% dos empregos ligados ao turismo. O entrevistado ressalta ainda que o transporte coletivo e/ou a hospedagem são utilizados dependendo do tipo de viagem escolhida e do tempo destinado ao passeio, mas a

alimentação está presente em todas as atividades turísticas. “Mesmo que o veículo seja próprio ou que passe pouco tempo fora de casa sempre acabam fazendo uma refeição, antes de voltar para casa”.

Com relação aos aspectos econômicos, tanto no gasto do turista, como na empregabilidade, para que ocorra o serviço da gastronomia, percebe-se sua importância na fala dos atores entrevistados, que ressaltaram estes aspectos.

No município de Castro, o grau de importância atribuído à gastronomia em função do destino turístico também foi verificado e as respostas da sociedade civil organizada, terceiro setor, poder público municipal e trade turístico podem ser avaliadas através das seguintes considerações feitas pelos entrevistados:

- É importante, porque resgata a história e aumenta o grau de hospitalidade do destino turístico.
- É fundamental, mas deve estar de acordo com as normas da vigilância sanitária.
- A gastronomia é fundamental em um destino turístico, principalmente para garantir o retorno do turista.
- É importante, porque complementa a oferta.
- É um ponto forte em um destino, e está vinculada à memória e a lembrança que se tem do lugar visitado.
- A gastronomia é responsável por 50% do destino. É só perceber o caso de Santa Felicidade. A gastronomia é responsável pelo retorno ou não retorno do turista. Se ele gostar da comida, ele volta. Se a pessoa não volta, não traz o retorno específico à localidade turística.

Percebe-se já na primeira resposta a vinculação entre a gastronomia e a hospitalidade, fato que pode ser comprovado em outras questões. A gastronomia, na compreensão destes atores, mostra-se um elemento que favorece o bem receber do turista, complementando sua atividade e agregando valor ao período em que vivencia o destino turístico. A gastronomia também é apontada como elemento importante para garantir o retorno do turista, fator que está vinculado ao ato da recepção e da hospitalidade, assim como à memória e à lembrança da localidade visitada.

Outro fato importante para se destacar é a responsabilidade sobre a correta manipulação dos alimentos. O serviço deve estar dentro das normas vigentes para que possa trazer recordações aprazíveis com relação à degustação da gastronomia.

Os estabelecimentos de alimentação percebem a importância da gastronomia em um destino turístico:

- A gastronomia é importante em um destino turístico pela alta necessidade de alimentação durante as viagens.
- É importante a gastronomia para conhecer o que é típico.
- A gastronomia é imprescindível; quando alguém visita uma localidade sempre quer uma comida típica.
- A adequação do ambiente e a alimentação de qualidade (considerada boa pelo turista) são importantes para que a gastronomia e o turismo deem certo.
- A gastronomia é de igual importância. Uma localidade pode ser considerada ruim se não tiver a comida preparada para atender o turista. Exemplo disso é a Ilha do Mel que não dispõe de estrutura e cobra altos preços. Isso é ruim. A comida está relacionada a entretenimento e tem o mesmo grau de importância na opção pelo destino turístico que a hotelaria.
- Com certeza a gastronomia é importante, mas o Castropedro não é real.
- A gastronomia acrescenta ao local. Para que este seja bom, a qualidade dos serviços e da alimentação deve ser pensada. Existem grupos que retornam todo ano e sempre voltam ao restaurante porque querem comida boa e de qualidade.
- A gastronomia é importante em um destino turístico

Ressalta-se a importância da gastronomia nos destinos turísticos e a adequação dos estabelecimentos à qualidade da alimentação e dos serviços oferecidos ao cliente, passando uma imagem da localidade através da gastronomia.

A análise de todos os grupos mostra-se bastante homogênea, complementando a teoria deste trabalho de que a gastronomia é um fator importante

para que a atividade turística ocorra como uma experiência agradável ao turista. Tomazzoni (2009), ao analisar a atividade turística, considera que

Essa atividade seja, efetivamente, um fator do desenvolvimento econômico, é importante analisar a tese de que o turismo cultural possui peculiaridades e atributos ainda mais vantajosos para a inclusão social. O turismo cultural seria, portanto, uma estratégia do desenvolvimento, à medida que a cultura popular seja valorizada como atrativo e como produto turístico.

A gastronomia pode ser visualizada desta forma, pois possui características de singularidade e demonstra potencial de utilização para o turismo e de valorização da cultura local.

Um dos itens avaliados foi o grau de importância que se atribui à gastronomia na atividade de turismo. A construção deste gráfico baseou-se nos dados brutos observados. Os dados são fruto de entrevistas com os informantes dos 4 grupos (residentes, não-residentes, sociedade civil local e estadual, trade turístico, poder público e terceiro setor e proprietários de restaurantes), os quais deram a sua opinião sobre o grau de importância que a gastronomia tem em relação à localidade a que se refere.

Estatisticamente o trabalho foi embasado em Likert e Kendal. Efetuando-se os cálculos baseado na escala Likert e a correlação de Kendal, obtivemos as seguintes informações para os três grupos. Neste caso adotamos o recurso da média aritmética para os cálculos e decisões, bem como a média teórica obtida com as pontuações dadas aos itens.

A correlação de Kendal foi utilizada para testar a existência de aderência dos dados para serem efetuados os demais cálculos, de Likert, já que a correlação foi satisfatória para os resultados gerais.

Com os dados da média e do desvio padrão calculamos os limites de controle, que nos auxiliaram a tirar as seguintes conclusões:

- Os valores que ficam abaixo do limite inferior são considerados como os mais importantes;
- Os que ficam acima do limite superior são considerados desnecessários para o trabalho;
- Os que ficam acima do limite inferior e abaixo da linha teórica são considerados importantes; e

- Os que ficam acima da linha teórica e abaixo do limite superior são considerados pouco importantes.

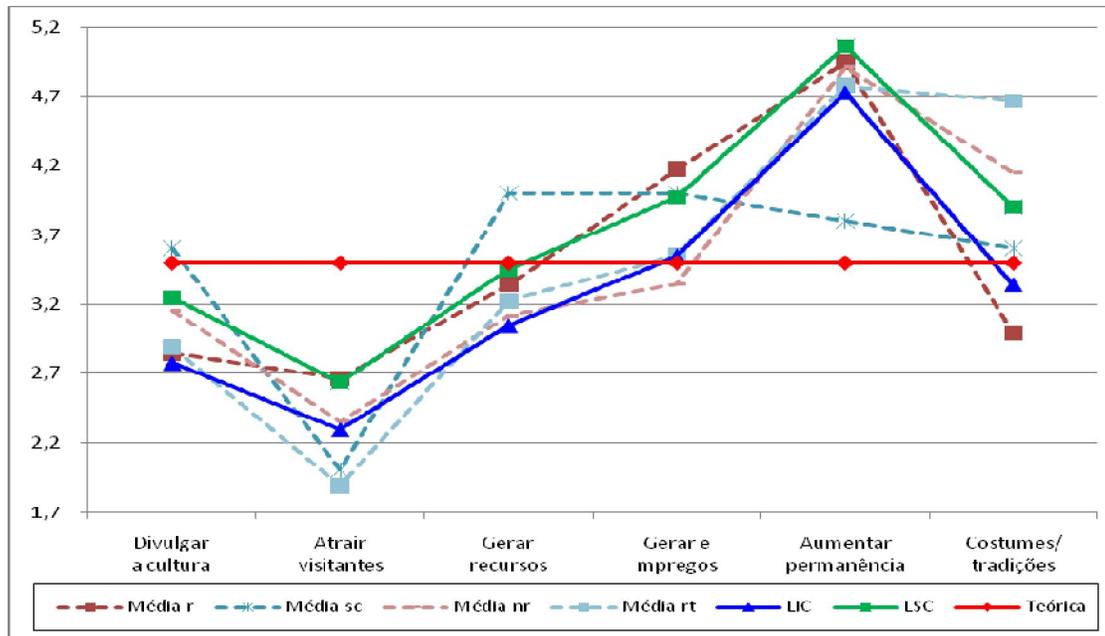


GRÁFICO 12 – IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA PARA O TURISMO LOCAL
 Fonte: A autora

Legenda:
 Teórica: Média teórica, baseada na pontuação de cada item
 LIC: Limite Inferior de Controle
 LSC: Limite Superior de Controle
 Média-sc: Média da Sociedade Civil
 Média-nr: Média dos Não-Residentes
 Média-rt: Média dos Restaurantes
 Média-r: Média dos Residentes

Este dado mostra-se de acordo com o encontrado nas pesquisas em Castro.

Os limites foram calculados isoladamente para cada um dos itens observados. Desta forma, observa-se que, para todos os grupos de entrevistados, o que mais se destaca é a atração de visitantes, seguido pela divulgação da cultura e geração de recursos. O que menos será atingido de acordo com os entrevistados será o aumento da permanência na região causada pela gastronomia.

O grupo cuja opinião apresenta-se mais divergente na comparação com os demais é formado pela sociedade civil local e estadual. Os grupos com opiniões mais próximas da média calculada são formado pelos comensais residentes e não residentes.

Ao contrastar esta questão com o referencial teórico desenvolvido para esta pesquisa, tem-se que a qualidade e a competitividade são fatores relevantes na importância da gastronomia para o turismo local, considerando que a gastronomia pode ser utilizada como um elemento que perpassa a análise das estratégias para obter maior competitividade no mercado turístico, sendo, portanto, utilizada como uma vantagem competitiva dos destinos turísticos.

Conforme Castelli (2006, p. 97), “a competitividade está imbricada com a produtividade. O conceito de produtividade pode ser obtido pelas várias relações, sendo uma delas a relação qualidade/custos”. Portanto, a produtividade está vinculada à produção e seu resultado está em conformidade com o padrão esperado ou mesmo supera as expectativas dos clientes.

Sendo assim, amparamo-nos Gândara (2008) para compreender a gastronomia como fator de competitividade entre os destinos turísticos, podendo proporcionar a fidelização dos turistas através de sua satisfação como consequência da qualidade dos produtos e serviços oferecidos.

Solicitou-se aos entrevistados que enumerassem a ordem de importância da alimentação em viagens turísticas. O resultado da análise pode ser aferido no GRÁFICO 13, que permite visualizar o grau de atratividade, entendendo que a convergência central é o esperado como o melhor item apontado pelos entrevistados. Portanto, para os itens importantes, fica bem claro que, de acordo com a opinião de todos os entrevistados, os itens relacionados à qualidade são os mais importantes; em primeiro lugar, está a comida, seguido pelos serviços. Matéria-prima e quantidade de alimentos são os itens menos importantes. Já os itens preço, comida típica e conforto são itens importantes que, porém, podem ser trabalhados.

Com relação à qualidade de modo geral, a análise dos gráficos pode ser embasada em Powers e Barrows (2004, p. 64), que apresentam estudo realizado nos Estados Unidos, o qual indica que geralmente os clientes estão satisfeitos com o valor que recebem nos restaurantes.

Conforme estudo da Nacional Restaurant Association, 75% dos clientes de restaurantes de serviço rápido indicaram que suas expectativas em relação ao valor foram atendidas ou excedidas. Noventa por cento dos clientes dos restaurantes de serviço completo informaram que suas expectativas também foram atendidas ou excedidas.

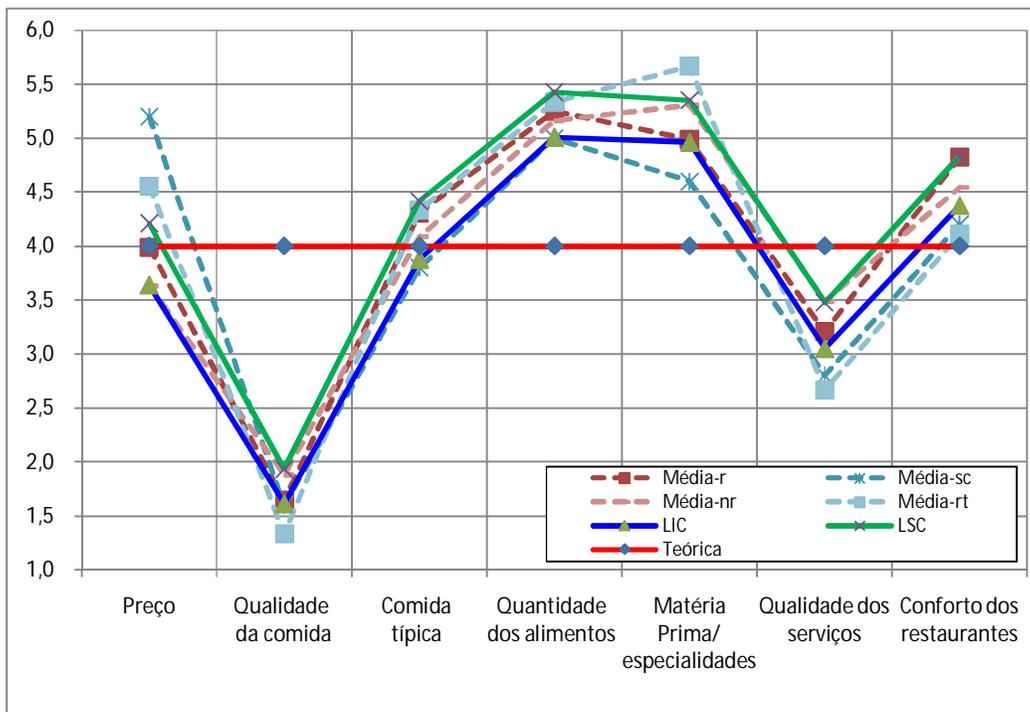


GRÁFICO 13 - ITENS IMPORTANTES SOBRE A ALIMENTAÇÃO NAS VIAGENS TURÍSTICAS
 Fonte: A autora

Legenda:

- Teórica: Média teórica, baseada na pontuação de cada item
- LIC: Limite Inferior de Controle
- LSC: Limite Superior de Controle
- Média-sc: Média da Sociedade Civil
- Média-nr: Média dos Não-Residentes
- Média-rt: Média dos Restaurantes
- Média-r: Média dos Residentes

O fator qualidade em sentido amplo (entendendo a qualidade dos serviços e da refeição servida) foi apontado como o item mais significativo para os entrevistados. Comparando-se este resultado ao estudo apresentado, compreende-se que a correta adequação do perfil do público ao estabelecimento de alimentação, e a estruturação dos serviços aliada ao produto oferecido contribuem para que a satisfação esteja de acordo com o esperado ou até mesmo supere as expectativas.

A qualidade final de um produto turístico pode ser percebida no conjunto de produtos e serviços oferecidos ao turista. Para quem planeja e operacionaliza as ações vinculadas ao turismo, é necessário compreender a conexão de todos os elementos em uma dimensão global, entendendo a necessidade local.

A relação entre a gastronomia, o turismo e o espaço geográfico mostra-se como uma das preocupações sobre as quais os gestores, planejadores e teóricos do turismo devem refletir. Sendo assim, as informações obtidas podem se conformar em um importante instrumento na constituição de ferramentas que auxiliem a operacionalização das ações das áreas abordadas.

A qualidade foi analisada em Castro relacionando-a à oferta dos produtos e serviços. Nesse sentido, a pesquisa revelou que em primeiro lugar a qualidade da comida é um item importante, sendo seguido da qualidade dos serviços. Fazendo o emparelhamento com a bibliografia, é possível compreender que:

A busca pela qualidade dos elementos que compõem a oferta é garantidora da qualidade do produto turístico, e entender a importância da conectividade desses elementos na dimensão espacial é fator importante para as ações de organização e gestão das localidades turísticas (POWER, BARROWS, 2004, p. 378).

Oferecer produtos de qualidade deve ser fator fundamental na organização da gastronomia como complementação da oferta ou mesmo como atrativo turístico. O preço, a comida servida conforme as especialidades e tipicidades e o conforto dos restaurantes também são itens relevantes na opinião dos consumidores de alimentação em Castro.

Constatou-se que a gastronomia é um elemento que favorece o bem receber quando utilizada em função do turismo. Esta questão foi posta para todos os grupos entrevistados, ou seja, os responsáveis pelo turismo e gastronomia na comunidade de Castro e no Paraná, além de para os consumidores da alimentação regional. Como resposta, obteve-se que quase a totalidade dos entrevistados entende que a hospitalidade oferecida através da gastronomia é fator importante para a atividade turística.

Sendo assim, para os grupos representantes da sociedade civil local e estadual, o trade turístico local, o poder público local e estadual, terceiro setor local e estadual, e também para o grupo de proprietários de restaurantes de Castro, todos (100%) consideram que a gastronomia é um elemento que favorece o bem receber da cidade, sendo um elemento da hospitalidade local para o turista.

Considerando as respostas dos consumidores de alimentação do município de Castro, 97% dos residentes e 95% dos não residentes também percebem que a

alimentação é um fator que gera a hospitalidade da localidade e, portanto, favorece o bem receber do visitante.

Para Powers e Barrows (2004, p. 407), “cada vez mais o serviço é a melhor forma de obter diferenciação e de conquistar uma vantagem competitiva”.

A refeição em uma viagem pode ser vista como uma vantagem competitiva em que a prestação do serviço torna-se uma experiência pessoal que transmite a hospitalidade do destino turístico. Para que isto ocorra, é necessário entender que mesmo que o serviço de uma empresa de alimentação faça parte de um processo, e que o turista deguste o prato na empresa, irá referir-se ao destino quando recordar da refeição.

ITENS / GRUPOS	SOCIEDADE CIVIL REGIONAL	SOCIEDADE CIVIL LOCAL	PROPRIETÁRIOS DE RESTAURANTES
Complementar as atividades turísticas – agregar valor	40%	36%	45%
Festa típica	0%	16%	11%
Prato típico	20%	16%	22%
Tempero da comida	40%	16%	0%
Outros	0%	16%	0%

QUADRO 10 - O PRINCIPAL ASPECTO DA GASTRONOMIA TÍPICA DA REGIÃO PARA O DESENVOLVIMENTO DO TURISMO

Fonte: A autora

No modelo I, realizado com a sociedade civil organizada local e estadual, o trade turístico, o poder público e o terceiro setor local e estadual, além dos proprietários de restaurantes do município de Castro, investigou também qual é o principal elemento da gastronomia regional para o desenvolvimento do turismo. Este não foi realizado com os comensais em função de os não residentes não conhecerem profundamente as características locais para a determinação do

principal elemento representativo da gastronomia típica da região para o desenvolvimento do turismo.

Conforme a análise da tabela, verifica-se que complementar as atividades turísticas é um item importante para todos os grupos de entrevistados, sendo o fator de maior relevância para que a gastronomia da região proporcione o desenvolvimento do turismo.

É marcante o fato de a diversidade culinária não ter sido citada pelos entrevistados como um fator de importância para o desenvolvimento do turismo, já que, em outras questões, este fator foi amplamente citado como um diferencial da gastronomia local, o qual revela a identidade da gastronomia de Castro.

O tempero da comida e o sabor da gastronomia local também foram citados diversas vezes pelos consumidores da gastronomia no município e acabaram sendo elementos complementares, pois não foram citados nenhuma vez pelos grupos I e II, sendo referenciados pelos proprietários de restaurantes, que estão mais ligados ao saber fazer culinário.

Durante o processo de pesquisa, constatou-se que o principal elemento da gastronomia típica regional para o turismo é complementar a oferta turística, agregando valor à localidade. A relação entre gastronomia e turismo também foi comprovada na pesquisa qualitativa nos três segmentos investigados da sociedade civil local e estadual e junto aos proprietários de restaurantes do município.

Complementando, foi possível comprovar que a gastronomia, além de agregar valor, é um elemento que favorece a hospitalidade da localidade. Campos (2005, p. 22) entende que “a hospitalidade está ligada à provisão de conforto psicológico e fisiológico dentro dos níveis definidos de serviço”. A alimentação possui a característica de fornecer o conforto fisiológico da nutrição, o psicológico no oferecimento do produto e do serviço, oferecendo também a experiência cultural quando se consomem produtos locais baseados na culinária tradicional e na gastronomia local.

Ainda com relação à atividade turística, podemos citar Trigo e Panosso (2003, p. 55), para quem o “turismo é, acima de tudo, prazer, e prazer é o mais alto grau da satisfação humana. Esse prazer não pode ser egoísta ou isolado de outras dimensões da vida humana”. Desta maneira, a gastronomia durante as viagens turísticas também pode ser fonte de prazer; degustar uma comida típica, uma

culinária tradicional de um povo pode despertar sensações que ficam armazenadas na memória, as quais permitem tanto interagir de uma maneira mais intensa com a localidade que se visita e com os costumes da comunidade como também saborear o momento, permitindo o despertar posteriormente para lembranças e recordações.

É possível afirmar que o uso da alimentação para a atividade turística em Castro é capaz de agregar valor, oferecer novas opções para o visitante, que passa de uma experiência visual a uma experiência sensorial ao degustar a alimentação da localidade. O levantamento de dados ainda proporcionou constatar que a culinária na região e a utilização da gastronomia proporcionam suporte para as atividades relacionadas ao turismo.

Para Fagliari (2005, p. 13), a “gastronomia, ainda, pode constituir um chamariz para os turistas e acabar até mesmo por valorizar os atrativos principais da localidade, diferenciando a oferta turística como um todo”.

A diversidade étnica e cultural encontrada no município de Castro pode representar a identidade regional e pode constituir complementação da oferta turística, sendo considerado atrativo turístico. Pode inferir também na competitividade entre os destinos turísticos, desde que haja maior estruturação da gastronomia como atrativo turístico e maior divulgação da alimentação regional.

É possível afirmar que a diversidade gastronômica encontrada na região dos Campos Gerais do Paraná é atrativo turístico e pode ser utilizado não apenas como um componente secundário do cardápio servido aos não residentes, mas como um elemento importante na oferta de produtos e serviços. Dessa forma, deve ser utilizado e valorizado por planejadores, gestores do turismo, pela sociedade civil organizada, pelos empreendimentos comerciais da localidade e pela comunidade em geral como um item da cultura local visando favorecer o desenvolvimento regional, divulgar a história e proporcionar maior interação entre a localidade e o visitante no momento em que este degusta a culinária e vivencia a cultura e o turismo em Castro e demais cidades dos Campos Gerais.

1.4 Aspectos da identidade e cultura e sua relação com a atividade turística

Considerando que a gastronomia é uma manifestação de uma identidade e faz parte da cultura dos povos, verificou-se o entendimento das noções de cultura e

identidade por parte dos diversos atores envolvidos no processo de pesquisa. Neste sentido, destaca-se a importância do patrimônio cultural, seja este material ou imaterial, como recurso turístico, considerando-se as diferentes possibilidades de utilização pela atividade turística.

Devido ao crescimento do interesse pelo turismo cultural, o patrimônio cultural tornou-se um elemento valioso para os municípios oferecerem ao mercado turístico (DIAS, 2006) novos produtos e serviços, aliando-o à riqueza e à diversidade cultural existente entre os povos. Portanto, a cultura dos povos, suas características identitárias podem ser utilizadas para o turismo, destacando-se as singularidades e as peculiaridades da cultura, promovendo o deslocamento de pessoas. A gastronomia é representativa desta capacidade de motivar pessoas a conhecerem novas culturas, podendo também ser utilizada como um diferencial para as localidades que competem entre si para atrair visitantes, gerando demanda e novas opções para os turistas.

Neste sentido, a gastronomia é percebida como algo que vai além da satisfação das necessidades biológico-nutricionais do turista, pois é parte integrante da cultura dos povos, passando de oferta complementar dos destinos turísticos a atrativo turístico. É possível verificar que a identidade cultural local potencializa a gastronomia como atrativo turístico. Considerando o estudo de caso analisado, percebe-se que a diversidade gastronômica presente pode conformar-se em atrativo turístico.

Analisando-se as manifestações culturais na representação da identidade do município e da região, obteve-se como resultado de pesquisa (conforme QUADRO 11) a coesão dos grupos que confirmam que as manifestações culturais podem representar a identidade do município de Castro e da região dos Campos Gerais.

Para a sociedade civil organizada, poder público e terceiro setor regional e estadual, as manifestações culturais podem representar a identidade do município e da região porque: as manifestações culturais demonstram como se deu a formação e qual é a cultura que predomina no local. Estão totalmente ligadas às etnias da região porque são vinculadas à formação histórica e cultural. Desta maneira, permitem a preservação de alguns elementos e permitem resgatar outros. Segundo a opinião de um entrevistado, a gastronomia influi nas manifestações culturais.

Os grupos representados pela sociedade civil organizada local e estadual, trade turístico local, poder público local e estadual afirmam (100%) que as manifestações culturais podem representar a identidade do município e da região.

GRUPOS/ RESPOSTAS	RESIDENTES	NÃO RESIDENTES	PROPRIETÁRIOS DE RESTAURANTES
SIM	96%	91%	78%
NÃO	3%	9%	11%
NÃO RESPONDEU	1%	-	11%

QUADRO 11 - AS MANIFESTAÇÕES CULTURAIS PODEM REPRESENTAR A IDENTIDADE DO MUNICÍPIO E DA REGIÃO
Fonte: A autora

Conforme as análises realizadas, obteve-se como resposta que, para o grupo II, representado por sociedade civil organizada, trade turístico, terceiro setor e poder público do município de Castro, as manifestações culturais podem representar a identidade do município e da região. Os nove grupos étnicos que existem na região, principalmente as etnias holandesa, japonesa e alemã, além do tropeirismo são exemplos disso. Para um dos entrevistados, a comunidade está habituada a esta diversidade cultural e acaba não percebendo isso como algo atraente. Foram citadas também as festas e o projeto Rota dos Tropeiros. Para um dos entrevistados, a identidade pode ser representada através de um novo prato que está sendo criado pelo SENAC e que será desenvolvido com base em carne de cordeiro.

Conforme a análise dos proprietários de estabelecimentos de alimentação de Castro, as manifestações culturais podem representar a identidade do município e da região porque mostram como o povo é, a constituição da cidade e a formação do povo. A questão tropeira e as etnias holandesa, alemã e japonesa foram lembradas, assim como as festas municipais e o museu o tropeiro representam a identidade, segundo os entrevistados do grupo II. Para outros, as manifestações culturais (apesar de poucas) representam a identidade do município e da região. Enfim, para um entrevistado, as manifestações culturais não representam a identidade do município e da região.

Esta questão também foi analisada no questionário modelo III, aplicado para os consumidores de alimentação. Dos residentes em Castro, 96% acham que as manifestações culturais podem representar a identidade do município e da região pelo tradicionalismo, pelos costumes, pela cultura e pelo folclore.

Esse grupo de entrevistados entende que as manifestações culturais identificam a comunidade porque mostram a origem do povo, resgatam a história. São capazes de trazer novos conhecimentos e divulgação para a localidade. Desta maneira, acabam movimentando a economia através do turismo. Para os entrevistados em Castro, destaca-se o tropeirismo e as diversas etnias com seus grupos de dança e eventos culturais. No que se refere à gastronomia, obteve-se como resposta a importância da comida como manifestação cultural e a ligação que se estabelece entre os alimentos quentes e o clima no município.

Conforme a visão dos não residentes no município de Castro (91%), as manifestações culturais podem representar a identidade do município e da região porque:

- Através das manifestações culturais é possível conhecer a região, as pessoas e os atrativos turísticos da localidade;
- É parte da identidade de várias etnias da região;
- Serve para lembrar a origem da cidade e dos antepassados;
- Tem várias culturas;
- Já vem gente de fora para visitar;
- Cria uma miscigenação cultural que é o diferencial;
- Caracterizam a colonização;
- Porque são culturas variadas e marcantes;
- A identidade local é multivariada;
- Representa a região;
- Valoriza as festas e o estilo arquitetônico da localidade;
- Pelo paladar.

Para outros entrevistados desse grupo, as manifestações culturais não podem representar a identidade do município e da região porque:

- A identidade não é só de uma etnia;
- Porque o município é autônomo, a cultura é espontânea, não é imposta;

- Apenas agregam valor aos costumes locais;
- Conta a história regional, não tem cultura;
- Porque muita coisa é ensaiada para o turismo.

Em síntese, é possível afirmar que, para os grupos entrevistados, as manifestações culturais representam a identidade do município e da região. A forma como as manifestações são interpretadas pelos integrantes dos grupos diverge, uma vez que, para a maioria dos entrevistados, a identidade é representada pelas manifestações da cultura da população. Na pesquisa realizada com os responsáveis pela elaboração do “novo prato típico de Castro”, ele já passa a ser considerada uma manifestação cultural do município. Na visão da pesquisadora, a criação de um prato típico está em contradição com o que pode ser percebido como manifestação da cultura e identificação da identidade de Castro.

Considerando Woodward (2000, p. 18), “a cultura molda a identidade ao dar sentido à experiência e ao tornar possível optar, entre as várias identidades possíveis, por um modo específico de subjetividade”. Sendo assim, na opinião do autor, a identidade marca o encontro com o passado e com as relações sociais, culturais e econômicas nas quais vive-se no presente. Desta maneira, para a compreensão da identidade e de como ela funciona, é necessário verificar suas diferentes dimensões.

Ao questionar se a gastronomia é um elemento que gera identidade de uma localidade, percebe-se novamente a coesão entre os grupos de entrevistados que afirmaram perceber a gastronomia como elemento gerador da identidade de uma localidade.

O grupo da sociedade civil organizada, terceiro setor e poder público regional e estadual respondeu que:

- A gastronomia gera identidade porque demonstra a cultura. A comida típica retrata o costume da região.
- A gastronomia gera identidade de uma localidade porque cada lugar tem um sabor diferente. O arroz de um lugar pode ser maravilhoso, o feijão servido pode ser especial, não precisa ser uma comida criada ou diferente, pode ser o básico feito de um modo diferente que represente aquele lugar.

- A gastronomia gera identidade de uma localidade porque é o modo como foi feita e como é passada pelas gerações, mostra o envolvimento do povo.
- A gastronomia é um elemento que gera identidade de uma localidade porque permite a preservação e o resgate dos elementos vinculados à gastronomia do lugar.
- A gastronomia é um elemento que gera a identidade de uma localidade.

Percebe-se que os entrevistados são unânimes em aceitar que a gastronomia gera identidade de uma localidade através das particularidades de sabor e apresentação de seus pratos, sejam estes típicos ou tradicionais. Este grupo de entrevistados (100%) respondeu que a gastronomia gera identidade de uma localidade.

A análise dos demais grupos pode ser visualizada no quadro 12:

GRUPOS/ RESPOSTAS	RESIDENTES	NÃO RESIDENTES	SOCIEDADE CIVIL LOCAL	PROPRIETÁRIOS DE RESTAURANTES
SIM	91%	92%	84%	78%
NÃO	8%	8%	-	11%
NÃO RESPONDEU	1%	-	-	11%

QUADRO 13 - A GASTRONOMIA É UM ELEMENTO QUE GERA IDENTIDADE DE UMA LOCALIDADE

Fonte: A autora

Para o segundo grupo de entrevistados, representados pela sociedade civil organizada, trade turístico, terceiro setor e poder público municipal, a gastronomia é um elemento que gera identidade quando divulga a região, torna-se uma atração e faz com que o turista queira provar a culinária local. Para este grupo, a gastronomia pode ser um elemento que gere identidade, mas depende do que as lideranças do município queiram conduzir. As características da região não estão amarradas a uma etnia, ainda não representam claramente uma identidade, não têm foco comercial.

Com relação aos aspectos encontrados no terceiro grupo, constituído pelos proprietários de estabelecimentos de alimentação do município, a gastronomia gera identidade porque a comida utiliza os ingredientes típicos do país. Para a culinária holandesa, são típicos a batata, o bacon, a cebola e a maçã. As festas alemãs, na colônia Terra Nova, o Restaurante De Mollen, representante da culinária holandesa, e a comida japonesa feita pela ACEC – que representa a colônia japonesa – são exemplos disso. Outro entrevistado afirma que a “gastronomia com certeza gera identidade de uma localidade. Ao trabalhar, as pessoas vão criando referência e isso gera a identidade. Faz cinco anos que estamos aqui e temos trabalhado para que se fortaleça um vínculo e gere uma identidade de nosso restaurante com a localidade”. Assim, a relação com a atividade turística foi percebida, pois:

- A gastronomia é um elemento que gera identidade, porque o turista atrai ou é atraído pelo que já é conhecido, a gastronomia. [Ela] faz o lugar ser conhecido.
- A gastronomia gera identidade de uma localidade à medida que o turista vem conhecer os pontos turísticos que são atrativos mais fortes e aí come a comida. Morretes é um exemplo de como o barreado atrai as pessoas, aqui não é tanto, ainda é muito pouco explorado.
- A gastronomia gera identidade de uma localidade porque o turista sempre procura a comida típica.

É possível identificar que os proprietários de estabelecimentos de alimentação já fazem a relação entre a gastronomia e o turismo porque já atendem turistas e percebem que o movimento do estabelecimento já depende também de pessoas que programam suas viagens em função da culinária que querem degustar.

Para os consumidores de alimentos residentes no município de Castro (91%), a gastronomia é um elemento que gera identidade, pois:

- Demonstra o que tem na localidade, o que é produzido na região;
- Mostra a tradição, as características da região, a história que passa através das gerações;
- Demonstra a cultura e a identidade através da comida e dos vários locais que se identificam pela comida;

- Atrai mais pessoas e contribui para a divulgação da comida típica, fazendo a cidade ser mais conhecida;
- Pelos tipos de pratos característicos de cada cidade. Entende-se que cada lugar tem sua comida típica que associa o lugar aos costumes e às especialidades de cada região;

As festas, os costumes, o tropeirismo e o feijão tropeiro também foram citados pelos entrevistados deste grupo.

Considerando as respostas dos não residentes do município de Castro, a gastronomia é um elemento que gera identidade para 92% dos entrevistados que entendem que:

- A gastronomia permite conhecer a cultura do povo, cada lugar tem seu costume;
- A culinária é a primeira coisa que é conhecida em uma localidade pelo turista e torna-se atrativo turístico;
- A gastronomia mostra a ascendência do povo, as características dos costumes da tradição e do folclore, revelando os hábitos que permanecem nas gerações seguintes;
- Representa o hábito alimentar e revela a identidade do prato servido ao turista;
- Os vários tipos de comida da região geram originalidade;

Desta maneira, para este grupo de entrevistados, a comida é cultura e na região passa a representar as etnias, os tipos de colonização e o tropeirismo.

A cultura, a tradição e o sentido de pertencimento ao grupo foram fatores citados em todos os grupos analisados, demonstrando que estes são fatores relevantes para perceber a gastronomia como elemento gerador da identidade de uma localidade.

Conforme Tomazzoni (2009, p. 101):

A produção de artesanato e gastronomia aparecem como elementos, tanto da preservação, quanto da inovação, no campo da sustentabilidade cultural. Além disso, é importante identificar se o turismo contribui com a descoberta, revelação e valorização de bens materiais e simbólicos (...).

A gastronomia apresenta-se como um elemento material e simbólico, que pode ser apresentado ao turista como parte integrante da cultura, pois permite

vivenciar a experiência turística através de um contato mais próximo com a sociedade em que está sendo realizada a atividade. Também é possível utilizar o princípio da incorporação de Fischler²⁰ (apud GOMENSORO, 2007), entendendo que:

essa representação da incorporação parece traduzir uma característica essencial da relação entre o homem e seu corpo: a que funda a tentativa, constante na maioria das culturas, de dominar o corpo e, através dele, o espírito, a pessoa e a identidade. Cada incorporação implica ao mesmo tempo uma possibilidade e uma esperança: *tornar-se aquilo que se é ou aquilo que se deseja ser* e, assim, marcar a *identificação* em relação a alguns grupos e a *diferença* em relação a outros.

Para a autora, este tipo de associação entre objetos e ideias, consumo e identidade, não se encontra apenas em nossa relação com os alimentos. Ela existe em qualquer tipo de consumo, e a vestimenta é um bom exemplo. Contudo, ela é especialmente presente no comportamento alimentar pelo fato de que nele a *incorporação* não é apenas simbólica, é também material.

O questionário indagou também os entrevistados sobre a identidade gastronômica que representa Castro. A resposta a essa questão revelou que, para a grande maioria dos grupos, existe uma identidade gastronômica que representa Castro, conforme se pode visualizar no GRÁFICO 14.

Obteve-se como resposta do grupo I (sociedade civil organizada terceiro setor, poder público regional e estadual) que:

- A identidade gastronômica que representa Castro é formada por duas identidades: a tropeira, maior representante da região (com o Castropheiro, que apresenta características do tropeirismo) e a identidade étnica, com as colônias holandesa e alemã.
- A identidade gastronômica que representa Castro é o Castropheiro, prato que possui um nome e uma visão comercial.
- Existe uma identidade gastronômica que representa Castro, porque a cidade fez o resgate do Castropheiro.
- Existe uma identidade gastronômica que representa Castro, que está ligada ao tradicionalismo e ao movimento tropeiro.

²⁰ O princípio da incorporação conforme Gomensoro (2007, p. 4) está relacionado ao que Claude Fischler denomina de *princípio da incorporação*, que implica a associação entre os alimentos e certas ideias, o que nos leva a acreditar que seu consumo associe também a nós suas “qualidades” sociais e morais. Em outras palavras, trata-se da ideia de que “somos o que comemos”.

Nota-se que o castropeiro já é um prato reconhecido regional e estadualmente e representa a identidade de Castro. A alimentação étnica e tropeira também foram destacadas pelo grupo.

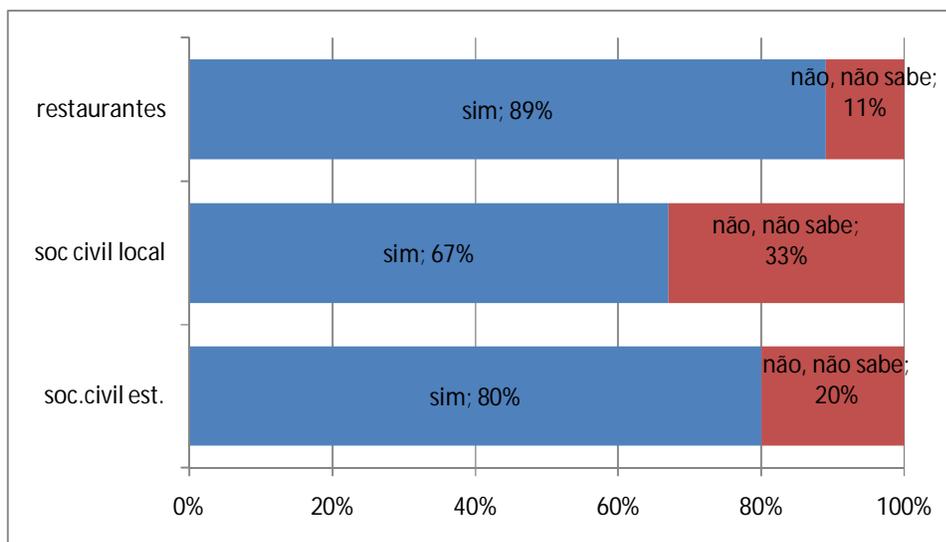


GRÁFICO 14 - EXISTE UMA IDENTIDADE GASTRONÔMICA QUE REPRESENTA CASTRO

Fonte: A autora

Para o grupo II, formado pela sociedade civil local, terceiro setor, trade turístico, poder público do município de Castro, representando o município, a identidade gastronômica de Castro também está representada pela culinária tropeira, feijão tropeiro e pelo Castropeiro. Para outros entrevistados, “não existe uma identidade gastronômica que represente Castro, porque o Castropeiro foi criado para ser vendável; não representa o tropeirismo, porque é mais recente. Não tem uma identidade específica na gastronomia”.

Este grupo divide-se entre os que aceitam a culinária tropeira e o Castropeiro e os que percebem que este prato não representa a identidade do município, uma vez que foi criado e acaba não fazendo parte da cultura local.

Conforme a análise do grupo III, representado pelos proprietários de estabelecimentos de alimentação, a identidade gastronômica é representada pelo castropeiro e pela alimentação étnica, sobretudo da colônia holandesa. Contrariamente, outros entrevistados afirmam que o castropeiro é falso e que a culinária da Castrolândia é verdadeira, mas que não representa o município em sua totalidade.

Nas opiniões expressadas, é bastante controversa a posição sobre o castropeiro que, para alguns, é algo autêntico; para outros, é algo falso, que não está vinculado aos costumes tropeiros. A culinária das etnias e a herança tropeira são percebidas como algo muito significativo na representação da identidade do município de Castro.

Outra questão diz respeito às manifestações culturais em que a gastronomia está representada. Para a sociedade civil organizada, o terceiro setor e o poder público regional e estadual, as festas típicas, através das danças, vestimentas, folclore e da gastronomia, representam a comunidade, assim como os eventos comemorativos e principalmente o Dia de Castro. Foram citadas as tortas holandesas, as geleias, as bolachas típicas, a alimentação tropeira e os produtos alimentícios gerados pela agricultura da região, que influenciam os pratos da cidade.

Para o grupo II, representado por sociedade civil organizada, trade turístico, o terceiro setor e o poder público municipal, as manifestações culturais em que a gastronomia está representada são o festival da comida japonesa, a comida alemã, de Terra Nova, a comida italiana, dos restaurantes da cidade, a comida holandesa, na Castrolanda, a comemoração do aniversário da cidade, de que a população participa, o dia de Castro e também a festa que será criada em outubro, com o prato típico que ainda será criado.

Para os estabelecimentos comerciais de alimentação, são manifestações culturais em que a gastronomia está representada:

- A festa da Rainha da Holanda na Castrolanda é um exemplo de como a gastronomia está representada nas manifestações culturais.
- A festa em homenagem à Rainha da Holanda, a noite de sopas holandesas, os purês que ainda são consumidos na colônia são as manifestações da gastronomia.
- A gastronomia típica está representada nos eventos. Exemplo disso é o Dia de Castro, quando é servida, durante três dias, somente comida tropeira. Ocorre sempre na semana da pátria.
- A gastronomia está representa no Dia de Castro, as outras festividades não têm gastronomia típica.
- A gastronomia está representa nas festas.

- O Dia de Castro é uma manifestação em que a gastronomia típica está presente.
- A noite oriental da ACEC é um exemplo de manifestação dos japoneses para manter a culinária tradicional.
- A gastronomia não está representada nas manifestações culturais do município, porque não existe um dia gastronômico, não tem festas, a população não faz um dia comemorativo.
- A gastronomia típica está representada nas festas de Sant'Ana e na festa da Rainha, na Orange Fest, na Castrolanda.

Pelas respostas, é possível perceber que cada entrevistado lembra as manifestações culturais que a sua cultura realiza. Por estar mais próximo, acaba lembrando o que realiza junto à família e amigos. A importância das manifestações culturais como patrimônios é enfatizada por Garcia Canclini (1997), que entende que esses bens podem ser transformados em bens de valor econômico e comercializados.

Sobre as ações realizadas pela comunidade para a preservação da gastronomia típica, o primeiro grupo respondeu que “a preservação da gastronomia típica ocorre através da valorização. Onde tem comida típica, a comunidade tem conhecimento e valoriza essa comida como uma característica diferencial”. O grupo afirma que a comunidade já desenvolve ações para representar a gastronomia típica, um exemplo é o castropeiro, que é servido em restaurantes da cidade, assim como os produtos que existem na comunidade, na culinária local, os quais representam o folclore e os pratos tradicionais.

Para o segundo grupo de entrevistados, as manifestações culturais que representam a gastronomia são o festival japonês, a culinária holandesa, as festas realizadas pela comunidade e a festa da colheita feita em homenagem à rainha da Holanda. Alguns entrevistados consideram também que existem ações para a preservação da gastronomia típica, que fica restrita aos grupos étnicos. Assim como os outros grupos, alguns entrevistados dizem não existir nenhuma ação realizada pela comunidade para representar a gastronomia típica de Castro, porque falta ligação entre as pessoas envolvidas, ou mesmo porque apenas um pequeno grupo está envolvido com a gastronomia e percebe sua identidade.

Conforme a percepção do terceiro grupo de entrevistados, dentre as ações da comunidade para a preservação da culinária típica estão as festas nas colônias holandesa e alemã, principalmente a festa da rainha da Holanda citada várias vezes, a barraca dos japoneses na feira de sábado e o castropeiro servido no Morro do Cristo. Outros entrevistados afirmam que a comunidade não se envolve e não realiza ações para preservar a gastronomia típica do local.

Conforme a análise de Fagliari (2005, p. 15):

O desenvolvimento de elementos gastronômicos em atrativos turísticos também poderá servir como elemento de integração entre turistas e comunidade local. Ao consumir um produto turístico gastronômico, o viajante estará inevitavelmente entrando em contato com a cultura local e o modo de vida da população. Assim, a gastronomia é um dos modos mais fáceis de fazer com que os turistas não apenas observem a cultura, mas também interajam e se sintam parte da comunidade, se colocando no lugar do anfitrião.

Desta maneira, foi possível constatar que a diversidade gastronômica encontrada nos Campos Gerais do Paraná se constitui por meio da identidade cultural e pode ser utilizada pela atividade turística.

1.5 Entendimento sobre Desenvolvimento Regional

O último aspecto pesquisado diz respeito ao desenvolvimento regional. Este aspecto foi pesquisado para averiguar se a transformação do território causada pela produção e serviço da gastronomia regional está relacionada ao desenvolvimento regional.

Espaço é um recurso que produz riqueza e poder quando adequadamente explorado. É mundialmente um símbolo de prestígio. (...) o espaço, uma necessidade biológica de todos os animais, é também, para os seres humanos uma necessidade psicológica, um requisito social, e mesmo um atributo espiritual (TUAN, 1983, p. 66).

A atividade turística é uma das formas de uso e apropriação do espaço. Para Schlüter e Norrilid (2002), é necessário entender o meio ambiente como o território e o lugar do homem. Sendo assim, “o patrimônio turístico é o conjunto de bens materiais e imateriais que constituem a matéria-prima que faz possível o desenvolvimento do turismo”.

Considerando-se que a atividade turística pode gerar o desenvolvimento regional, identificou-se se os atores entrevistados conhecem os projetos de desenvolvimento turístico da região. Para a sociedade civil organizada, o terceiro

setor e o poder público regional e estadual, o “grande projeto de desenvolvimento turístico do estado foi criar as regiões turísticas e as governanças. O projeto Rota dos Tropeiros permite a união dos municípios da região dos campos gerais”. Conforme a análise das respostas, o “Projeto Rota dos Tropeiros apresenta uma nova forma de trabalhar a região dos campos gerais, tendo como âncora a Vila Velha e apresentando uma nova logomarca e também o projeto ‘Cenários do Tempo’”. Além disso, obteve-se como resposta que “existem alguns projetos de desenvolvimento turístico para a região, o Rota dos Tropeiros e o projeto Turismo nos Campos Gerais, que foi lançado este ano pelo SEBRAE e mais algumas parcerias”.

Para o grupo II, composto pela sociedade civil organizada, o terceiro setor, o trade turístico e o poder público do município de Castro, o entendimento sobre os projetos de desenvolvimento regional está ligado ao Projeto Rota dos Tropeiros, citado inúmeras vezes pelos entrevistados, que comentaram a nova estrutura desenvolvida atualmente; também foram citadas as ações do COMTUR, a criação de roteiros turísticos, os projetos de sinalização turística. Para um dos entrevistados, não existe nenhum projeto de desenvolvimento turístico para a região.

Para o terceiro grupo de entrevistados, composto pelos proprietários de estabelecimentos de alimentação, os projetos de desenvolvimento turístico realizados são o Projeto Rota dos Tropeiros, o Plano Diretor de Turismo do Município, as ações desenvolvidas pelo museu do Tropeiro, pelo Moinho da Castrolanda e pela Fazenda Capão Alto, pela CASTROTUR, pela SETU, além dos projetos de qualidade na prestação de serviços e boas práticas na manipulação de alimentos.

A relação entre o turismo e o desenvolvimento regional foi verificada com todos os grupos de investigação e obteve como resultado de pesquisa as indicações representadas pelo QUADRO 13. Este resultado pode ser emparelhado com a visão de Tomazzoni (2009), segundo quem “o turismo potencializa e expande o mercado de comercialização de bens patrimoniais, como forma de geração de emprego, diminuição do êxodo rural, incremento das exportações e redução das diferenças entre as classes por meio da distribuição de renda”.

Conforme o resultado encontrado em Castro, observa-se a coesão nas respostas apresentadas pelos grupos. Para o grupo que representa sociedade civil

estadual, terceiro setor municipal e estadual, o poder público estadual e para o grupo formado pelos proprietários de restaurantes, todos os entrevistados (100%) veem a relação entre o turismo e o desenvolvimento regional. Os demais grupos também apresentam índice bastante elevado, permitindo compreender que, conforme a análise de todos os grupos de entrevistados, existe uma relação entre o turismo e o desenvolvimento regional.

GRUPOS/ RESPOSTAS	RESIDENTES	NÃO RESIDENTES	SOCIEDADE CIVIL LOCAL
SIM	95%	95%	83%
NÃO	4%	5%	17%
NÃO RESPONDEU	1%	-	-

QUADRO 13 - RELAÇÃO ENTRE TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Fonte: A autora

Foi possível identificar também os fatores que relacionam o turismo e o desenvolvimento regional, considerando que:

O turismo e o lazer originam-se e constroem-se em um amplo e complexo processo de difusões e de interações culturais. As identidades e diversidades culturais, transformadas em produtos de consumo, têm contribuído significativamente com o desenvolvimento do turismo como atividade econômica. Por meio da atividade turística, os patrimônios culturais, em suas mais diversas formas e manifestações, têm conquistado visibilidade e valorização no mercado cada vez mais competitivo e globalizado (TOMAZZONI, 2009, p. 113).

Em Castro, foram analisados os fatores que relacionam o turismo como atividade que promove o desenvolvimento regional, obtendo-se como resultados encontrados no processo de pesquisa a representação gráfica a seguir:

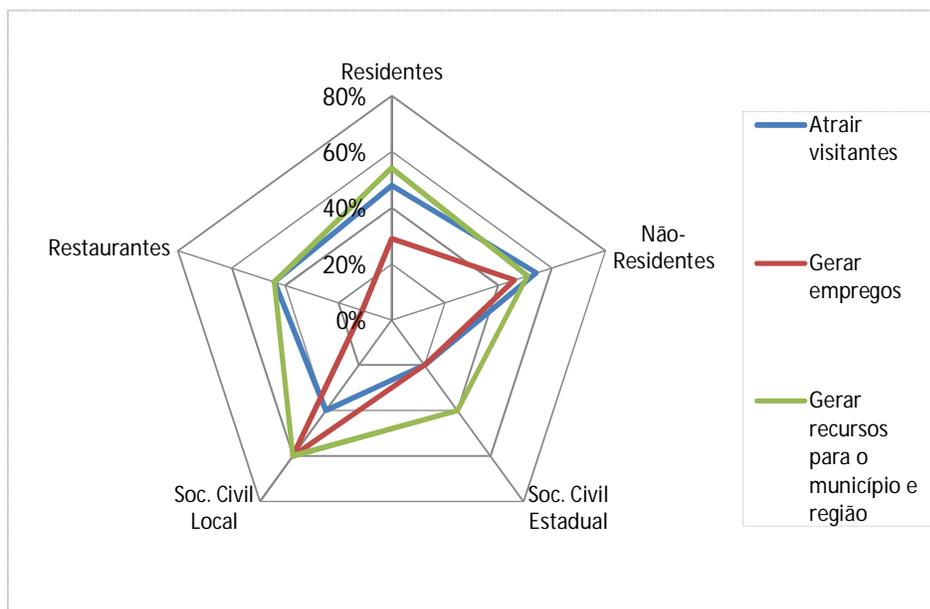


GRÁFICO 15 - FATORES QUE RELACIONAM O TURISMO E O DESENVOLVIMENTO REGIONAL
 Fonte: A autora

Com base nas análises realizadas, alguns detalhes chamam a atenção quando se relacionam a tabela IV e o gráfico XV. Todos os grupos entendem a relação entre o turismo e o desenvolvimento regional, destacando-se em todos os grupos a questão da geração de recursos para o município e para a região. Na opinião de todos os grupos, o item que seguiu foi atrair visitantes e, posteriormente, foi a geração de empregos.

A pesquisa também verificou a relação entre turismo e desenvolvimento regional, percebendo que, para o grupo I (dos atores vinculados a região e ao estado):

- A integração entre o turismo e o desenvolvimento regional leva à melhoria e à união dos envolvidos com o turismo. A regionalização traz benefícios.
- Existe relação entre o turismo e o desenvolvimento regional, porque é capaz de gerar recursos para o município e região. Além disso, a questão que vincula ao turismo, o pouso, garante um período maior de tempo e também aumenta os gastos dele no município, melhorando a distribuição de renda.

Fica claro que os entrevistados percebem que turismo e desenvolvimento regional são coisas que se relacionam, proporcionando diversos benefícios para a

comunidade, como a geração de recursos e empregos, os itens mais citados dentre as opções disponíveis no questionário.

No que diz respeito à relação entre turismo e desenvolvimento regional, o segundo grupo de entrevistados ligados ao município considera que:

- Existe relação entre o turismo e o desenvolvimento regional porque é capaz de gerar recursos para o município e a região. Os eventos, a cultura, a hospitalidade, a comida típica e também os treinamentos que estão ocorrendo favorecem o município para que isso ocorra.
- A relação entre turismo e desenvolvimento regional existe porque ocorre todo um conjunto de ações vinculadas à história e à divulgação da cidade para que seja possível atrair turistas e gerar empregos e recursos para o turismo e região.
- A relação entre turismo e desenvolvimento regional ocorre à medida que agrega valor e ajuda a questão turística.
- A relação entre o turismo e o desenvolvimento regional existe porque o turismo é capaz de atrair turistas, gerando empregos e recursos para o município e região.
- Existe relação entre o turismo e o desenvolvimento regional. Falando em termos empresariais, essa relação ocorre para atrair visitantes e gerar desenvolvimento local e regional, mas a bandeira do poder público é a da geração de empregos, do desenvolvimento da sociedade pelo desenvolvimento econômico.
- Não existe relação entre turismo e desenvolvimento regional em Castro.

Verifica-se que, para a maioria dos atores entrevistados, a relação entre o turismo e o desenvolvimento regional ocorre em função da capacidade de atrair turistas, pelas características locais de hospitalidade, pela geração de recursos e emprego que proporcionam o desenvolvimento econômico. No entanto, para um dos entrevistados, Castro ainda não possui relação entre o desenvolvimento regional e o turismo.

Conforme a análise do grupo representado pelos estabelecimentos comerciais de alimentação, a vinculação entre turismo e desenvolvimento regional ocorre porque:

- A relação entre o turismo e o desenvolvimento regional existe tanto no que se refere a atrair visitantes, como pela diversidade cultural de uma região.
- A relação entre turismo e desenvolvimento regional ocorre porque o turismo gera renda, gera empregos. O projeto Rota dos Tropeiros é um exemplo de como o turismo pode melhorar o desenvolvimento regional.
- Em Castro, ainda não existe relação entre turismo e desenvolvimento regional, mas quando existe é capaz de gerar empregos temporários. Empregos fixos, o turismo não gera, mas gera recursos para o município e para a região.
- Existe relação entre o turismo e desenvolvimento regional, porque este é responsável por gerar recursos para o município e região, mas ainda é pouco explorado em Castro. As pessoas conhecem mais Tibagi pelo Guartelá. Existe potencial para o desenvolvimento do turismo gastronômico.

Atrair visitantes é o principal elemento apontado, que tem como consequência a geração de recursos e de empregos para a localidade. Para um dos entrevistados em Castro, ainda não é possível identificar essa vinculação entre a atividade turística e o desenvolvimento regional, porque ainda está ligada à geração de empregos temporários e não de empregos fixos.

Verificou-se também com os grupos pesquisados se a gastronomia é um elemento que gera o desenvolvimento regional. 100% dos proprietários de restaurantes e do grupo da sociedade civil local, trade turístico, terceiro setor de Castro e poder público municipal percebem que a gastronomia é um elemento que gera desenvolvimento regional. As respostas dos demais grupos também se aproximam da totalidade, conforme se pode visualizar no GRÁFICO 16.

Os grupos representados pela sociedade civil local, o trade turístico do município de Castro, o poder público e terceiro setor de Castro e também o grupo de proprietários de restaurantes do município apresentaram uma coesão indicando que

100% dos entrevistados responderam que a gastronomia regional é um elemento que gera desenvolvimento regional.

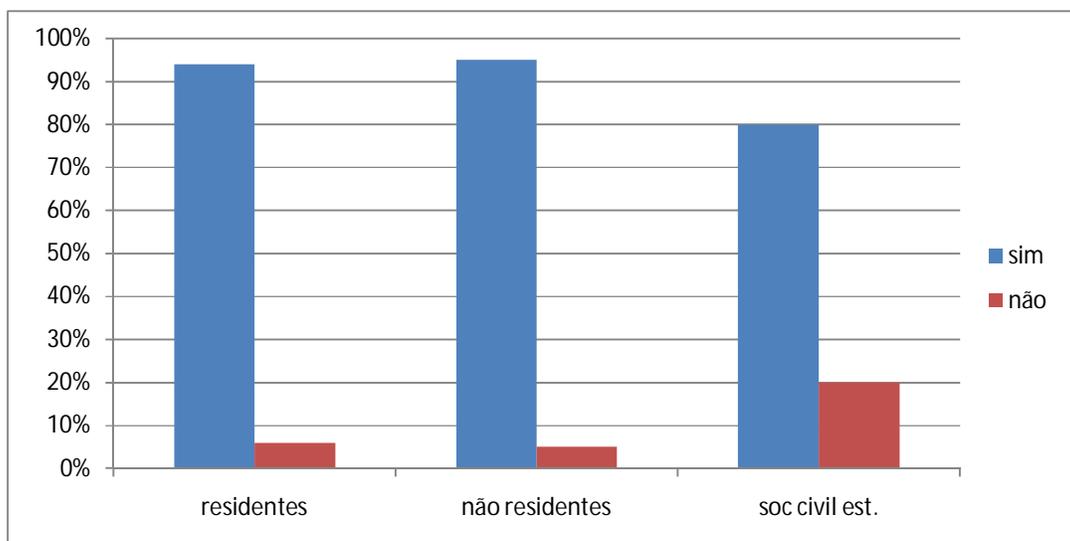


GRÁFICO 16 - A GASTRONOMIA REGIONAL COMO ELEMENTO QUE GERA O DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Fonte: A autora

Neste sentido, é possível aferir que, em sua maioria, os grupos concordam que a gastronomia pode ser elemento que gera desenvolvimento regional. Analisando-se os gráficos 16 e 17, pode-se inferir que quase a totalidade dos grupos entende que a gastronomia é um elemento gerador do desenvolvimento regional, sendo que atrair turistas é o elemento mais importante neste processo. Considerando-se a análise de todos os grupos pesquisados, na sequência demonstra-se que os elementos de importância são gerar empregos e melhorar a distribuição de renda.

Para os que concordam que a gastronomia é geradora de desenvolvimento regional, levantaram-se os seguintes itens que contribuem neste processo:

- melhorar a distribuição de renda;
- gerar empregos;
- aumentar a arrecadação de impostos;
- aumentar a produção agrícola;
- atrair turistas;
- melhorar as condições de vida da comunidade;
- estimular o crescimento de outras atividades.

Foram obtidos como resposta do processo de pesquisa os seguintes resultados, conforme visualização do gráfico 17.

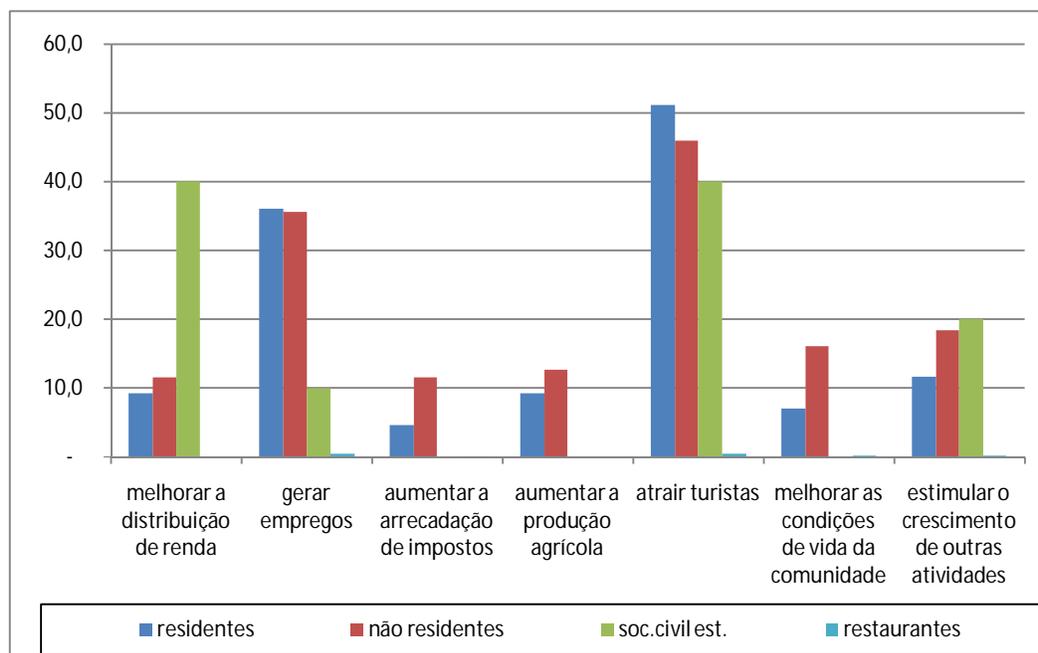


GRÁFICO 17 - ELEMENTOS QUE CONTRIBUEM PARA A GASTRONOMIA COMO GERADORA DO DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Fonte: A autora

Destaca-se que atrair turistas é o item que, dentre todos os grupos, apresenta-se como de maior relevância para que a gastronomia gere desenvolvimento regional para a localidade.

Para os que não reconhecem a gastronomia como elemento que gera o desenvolvimento da região, os fatores apontados foram a redução da oferta de produtos para a comunidade (apontada por 17% dos consumidores de alimentação residentes em Castro que responderam negativamente a esta questão), gerar a concentração em alguns períodos no mercado de trabalho (que também obteve 17% dos consumidores de alimentação residentes no município, que afirmaram que a gastronomia regional não gera desenvolvimento regional). Apontaram-se outros itens como:

- A agricultura gera mais desenvolvimento do que a gastronomia regional.
- Ainda não gera desenvolvimento porque não é bem divulgada.

- Existe muita variedade de pratos, deveria existir um prato típico único para que pudesse ser fonte de desenvolvimento regional.
- A gastronomia não é capaz de gerar desenvolvimento regional, porque em Castro somente a natureza é capaz de garantir o desenvolvimento regional.

20% dos consumidores de alimentação não residentes em Castro consideram a concentração em alguns períodos no mercado de trabalho um fator negativo, apontando que, por essa razão, a gastronomia não gera desenvolvimento regional. Os entrevistados apontaram outros fatores, quais sejam:

- A gastronomia não tem essa capacidade.
- O ponto econômico forte de Castro é a agricultura.

Ao analisar a pesquisa realizada por Menasche e Schimitz (2007) sobre uma colônia de agricultores de origem alemã no Rio Grande do Sul, observa-se, entre as considerações apresentadas pelo trabalho, que “na agricultura e na alimentação, assim como nas demais dimensões do trabalho e da vida desses colonos, muita coisa tem se alterado, temos que ao lado dos novos hábitos convivem saberes e práticas herdados”. É possível visualizar isto na região em estudo, pois os saberes herdados convivem com novos hábitos que foram sendo incorporados, ou seja, a essência da alimentação ainda permanece nos grupos estudos.

Por fim, o último item verificado na análise desses atores dos grupos I, II e III foi o estabelecimento da gastronomia regional como elemento de desenvolvimento regional. No caso do primeiro grupo de entrevistados, formado pelo poder público, sociedade civil organizada e terceiro setor regional e estadual, obteve-se como resposta que:

- A gastronomia regional não é um elemento que gera desenvolvimento regional, porque falta investimento na área para que possa gerar empregos e atrair turistas. É necessária uma maior divulgação para que isso ocorra.
- A gastronomia regional pode gerar desenvolvimento regional, porque é capaz de atrair turistas e de melhorar a distribuição de renda.

- A gastronomia regional pode ser um elemento que gera desenvolvimento regional, porque é capaz de estimular o crescimento de outras atividades.
- A gastronomia pode ser um elemento que gera desenvolvimento regional, porque melhora a distribuição de renda.

A distribuição de renda e o crescimento de outras atividades foram citados por dois dos entrevistados; a capacidade de atrair visitantes também foi verificada nas respostas. Para um dos entrevistados, a falta de investimento ainda é uma barreira para a gastronomia gerar desenvolvimento regional.

Conforme análise do grupo II (dos atores do município de Castro ligados a sociedade civil organizada, ao trade turístico, terceiro setor e poder público municipal), a gastronomia regional gera desenvolvimento regional pela capacidade de atrair turistas, porque gera melhoria na distribuição de renda e porque gera empregos e renda para a comunidade.

Na verificação das respostas sobre os estabelecimentos de alimentação de Castro, obteve-se que a “gastronomia regional pode ser um elemento que gere desenvolvimento regional porque todo turista precisa comer. A gastronomia é capaz de atrair visitantes”. É um elemento capaz de atrair turistas, gerar empregos, estimular o crescimento de outras atividades. Sendo que a “gastronomia regional pode ser elemento de desenvolvimento regional principalmente porque é capaz de gerar empregos. A gastronomia é capaz de gerar empregos porque os clientes de fora se programam para comer aqui. Quem come bem, volta. As pessoas têm medo de experimentar um local [a respeito de] que não têm certeza, porque têm medo de passar mal”.

Na opinião de um dos entrevistados, a gastronomia regional é um elemento que pode gerar desenvolvimento regional, porque primeiramente gera empregos e depois melhora a distribuição de renda, aumenta a arrecadação de impostos e melhora as condições de vida da comunidade. A meta do turismo deve ser a satisfação e a qualidade de vida da população.

Conclui-se que, para os três grupos, a gastronomia regional é um elemento que gera desenvolvimento regional, principalmente pela capacidade de atrair turistas, pela melhoria na distribuição de renda e pela geração de emprego e renda.

Com relação ao desenvolvimento regional, Rabahy (2003, p. 62) entende que:

A importância do turismo nas economias nacionais é refletida em vários campos da atividade, destacando-se aqui os seus efeitos na produção, no emprego, no balanço de pagamentos, no setor público, no desenvolvimento regional, na distribuição de renda, nos preços, no câmbio, na moeda e até nos termos de relação de troca com outros países.

Durante a pesquisa, verificou-se a relação entre o turismo e a gastronomia e o desenvolvimento regional e constatou-se que, em Castro, todos os grupos de entrevistados visualizam a relação entre turismo e desenvolvimento regional. Estes também percebem a gastronomia regional como elemento que gera desenvolvimento regional.

Na análise do turismo, comprovou-se que gerar recursos para o município e para a região é um dos fatores de maior importância, o qual é seguido do item atrair visitantes. No que se refere à gastronomia, atrair turistas é, conforme a análise de todos os grupos, o elemento mais significativo para que a gastronomia seja um elemento de desenvolvimento regional.

Para Tomazzoni (2009, p. 99), o turismo:

possui a propriedade de transformar bens simbólicos e materiais de valor cultural em bens de valor socioeconômico. Sendo assim, enfatiza-se, por meio do turismo, o papel constitutivo da cultura, como elemento fundamental, que determina tanto a forma quanto o caráter do movimento cotidiano das relações sociais. O turismo seria, ainda, uma prática social que expressa sentidos, isto é, os seres humanos são interpretativos, pois a ação turística é também uma ação cultural.

Analisar a gastronomia desta maneira permite que ela se conforme em um bem socioeconômico que representa a diversidade cultural presente em Castro e nos Campos Gerais, de modo que possa ser utilizada pelas ações turísticas como representante da região em sua riqueza, cultura, garantindo a preservação dos costumes da comunidade, além de proporcionar o desenvolvimento da região.

2 CONSIDERAÇÕES SOBRE O TURISMO E A GASTRONOMIA NA REGIÃO DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ

Visando proceder a uma síntese dos elementos pesquisados, realizou-se o cruzamento dos dados, que permitiu uma análise da gastronomia como atrativo

turístico e como elemento de desenvolvimento regional. A análise foi efetuada com todos os grupos entrevistados, para conhecer o grau de dependência e de relacionamento entre os grupos e suas opiniões.

Para as questões relativas à opinião dos entrevistados sobre os diversos itens, cujas opiniões eram apenas sim ou não, foram efetuados cálculos de aderência do qui-quadrado, conforme podemos observar no quadro a seguir, (os cálculos foram efetuados sempre com: $\alpha=0,05$ (5% de erro)):

Questões analisadas	χ^2 calculado	χ^2 tabelado	Coefficiente de contingência
1. A presença das diversas etnias e culturas pode representar a identidade gastronômica de Castro	17,84	15,51	28,21
2. A gastronomia é um elemento que gera identidade	17,90	15,51	28,40
3. As manifestações culturais podem representar a identidade do município e da região	14,20	15,51	25,51
4. Existe relação entre turismo e desenvolvimento regional	3,83	15,51	13,58
5. A gastronomia tradicional da região pode ser considerada típica	2,63	15,51	11,28
6. A gastronomia pode ser um elemento para o bem receber quando utilizada para o turismo	1,48	9,49	8,49

QUADRO 14 – A DIVERSIDADE GASTRONÔMICA COMO ATRATIVO TURÍSTICO

Fonte: A autora

Observa-se conforme a análise apresentada que, para os itens 1, 2 e 3, os valores calculados ficaram acima do tabelado, nos levando a não aceitar a hipótese de que existe diferença de opinião entre os grupos entrevistados. Os grupos também possuem índices de contingência que estão mais elevados, dando uma ideia maior de dispersão de opiniões para estes itens avaliados.

Estas questões estão vinculadas ao fator de atratividade turística, relacionam-se à cultura e à identidade local e regional. Considerando-se que a gastronomia ainda não é percebida como um atrativo turístico por parte dos atores locais, pode-se inferir que o grau de contingência está de acordo com o esperado. É importante destacar nesta análise que se percebeu seu potencial de uso como atrativo turístico e como patrimônio cultural. A diversidade gastronômica presente na região deve ser planejada e trabalhada pelos atores responsáveis para que possa, em um momento futuro, ser identificada como atrativo turístico para a região dos Campos Gerais.

Considera-se que, quanto menor o grau de contingência apresentado, menos dispersos os resultados dos grupos pesquisados. Desta maneira, aceita-se que estes são similares em suas opiniões. Sendo assim, os itens 4, 5 e 6 analisados apresentam maior coesão em relação às demais questões analisadas.

Os elementos analisados nos itens 4, 5 e 6 estão vinculados ao turismo, à hospitalidade e à tipicidade da gastronomia na localidade. Sendo assim, percebe-se que são elementos que estão mais convergentes na opinião dos entrevistados. Ressalta-se, portanto, que existe potencial de utilização da gastronomia para o turismo, o qual deve ser elemento de diferenciação entre os destinos no que se refere à competitividade e à qualidade oferecida.

Neste sentido, a gastronomia em seu grau de hospitalidade, ou seja, quando utilizada como um elemento que favoreça o bem receber do turista, é o item analisado que representa maior similaridade nas opiniões expressadas pelos grupos analisados.

Com relação à diversidade encontrada na gastronomia da região dos Campos Gerais, Corrêa e Rosendahl (2007, p. 170), ao analisar a questão da diversidade cultural, consideram que, “nesta perspectiva, a análise da diversidade cultural está longe de ser um fim em si mesmo, como algo a ser contemplado, constituindo-se, em realidade, um meio pelo qual as diferenças passam a ter significados políticos”. A diversidade cultural encontrada na gastronomia da região pode ser utilizada pela atividade turística, podendo constituir um atrativo turístico para a localidade e região.

Apresenta-se também uma análise comparativa entre algumas questões apresentadas anteriormente, destacando o grau de importância na co-relação entre elas e a relevância apresentada para o estudo.

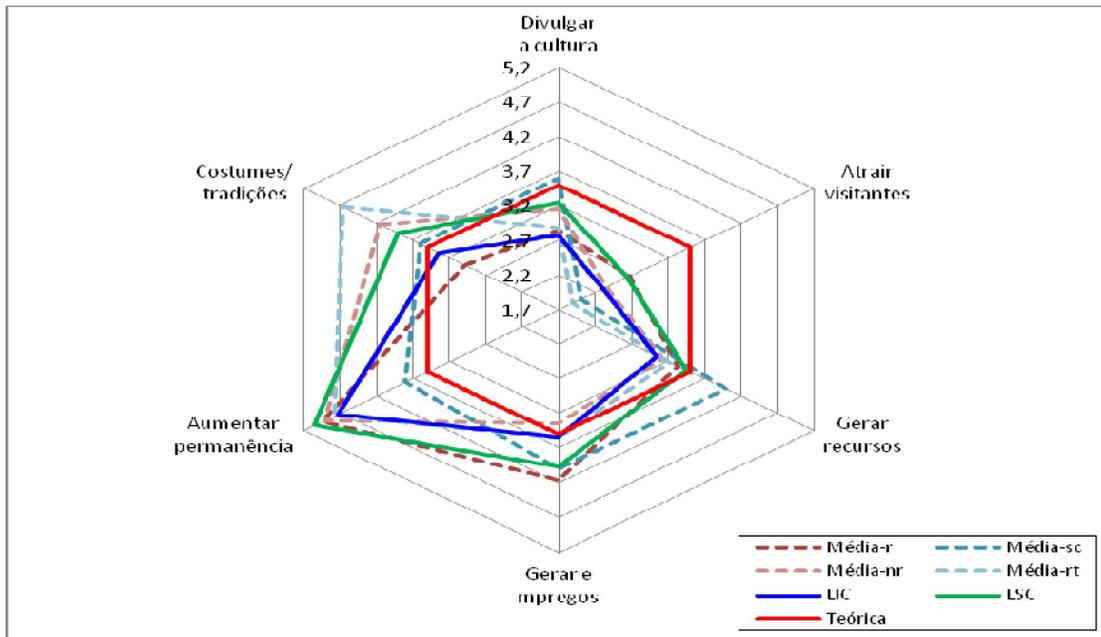


GRÁFICO 18 – RELAÇÃO ENTRE A GASTRONOMIA E O TURISMO LOCAL
 Fonte: A autora

Considerando-se a análise do gráfico apresentado, pode-se inferir que a sociedade civil não vê a geração de recursos como um item importante, pois apresenta-se fora do limite superior apresentado no gráfico.

Com relação aos proprietários de restaurantes, constatou-se que é o grupo que está mais preocupado em atrair visitantes. Outra inferência possível de ser realizada a respeito dos proprietários de restaurantes é que este é o grupo que menos se preocupa com as tradições e costumes. Pondera-se que este item está de acordo com a realidade observada no município, pois tanto na pesquisa qualitativa quanto na quantitativa este elemento foi comprovado. A criação dos pratos típicos no município e a vinculação entre a cultura e a gastronomia local mostram o mesmo ponto de vista percebido na análise do gráfico 19.

Destaca-se que este fato mostra a realidade do município, a qual não deveria ser assim, considerando o embasamento teórico apresentado nesta

pesquisa, pois a cultura local é fator fundamental na alimentação como atrativo turístico.

O item manter as tradições e costumes mostra-se de fundamental importância para os consumidores de alimentação residentes no município.

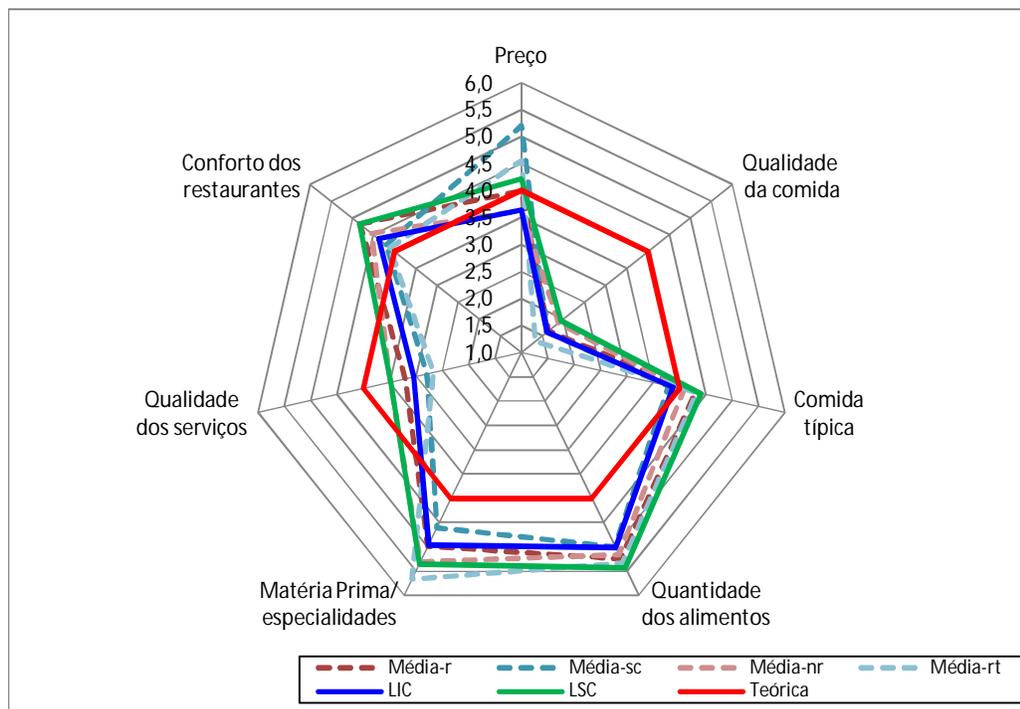


GRÁFICO 19 - ALIMENTAÇÃO EM VIAGENS TURÍSTICAS
Fonte: A autora

Legenda:

Teórica: Média teórica, baseada na pontuação de cada item

LIC: Limite Inferior de Controle

LSC: Limite Superior de Controle

Média-sc: Média da Sociedade Civil

Média-nr: Média dos Não-Residentes

Média-rt: Média dos Restaurantes

Média-r: Média dos Residentes

Conforme visualização dos dados de pesquisa disponíveis no GRÁFICO 19, alguns itens podem ser destacados e analisados na comparação entre os gráficos 18 e 19.

Considerando-se que a preocupação dos proprietários de restaurantes, conforme análise do GRÁFICO 18, está vinculada à atração de visitantes, neste momento em que são detalhados os itens relevantes à questão da alimentação em viagens turísticas, percebe-se que este grupo preocupa-se com a qualidade tanto da comida, quanto dos serviços oferecidos. Sendo assim, o preço não é item importante

atendimento como na diversificação de produtos qualificados para atender as novas exigências e garantir a imagem do destino turístico.

Considerando o grupo dos consumidores de alimentação não residentes, percebe-se que é o grupo que tem uma tendência natural com relação à distribuição normal dos dados, o que nos leva a concluir que os não residentes têm uma expectativa dentro da normalidade que os gráficos 18 e 19 apresentam. Para o não residente, a relação entre a gastronomia e a cultura é importante, mas o grupo se preocupa mais com a geração de empregos para a comunidade local.

Os consumidores de alimentação residentes em Castro seguem a expectativa da normalidade apresentada pelos gráficos, distorcendo a normalidade do gráfico no item gerar empregos, que acaba não demonstrando tanta importância para o grupo. Sendo assim, para os residentes em Castro, a geração de empregos não está totalmente relacionada à importância da gastronomia para o turismo local.

Outra análise possível de realizar é a do confronto entre gastronomia e turismo com relação ao desenvolvimento regional. Neste sentido:

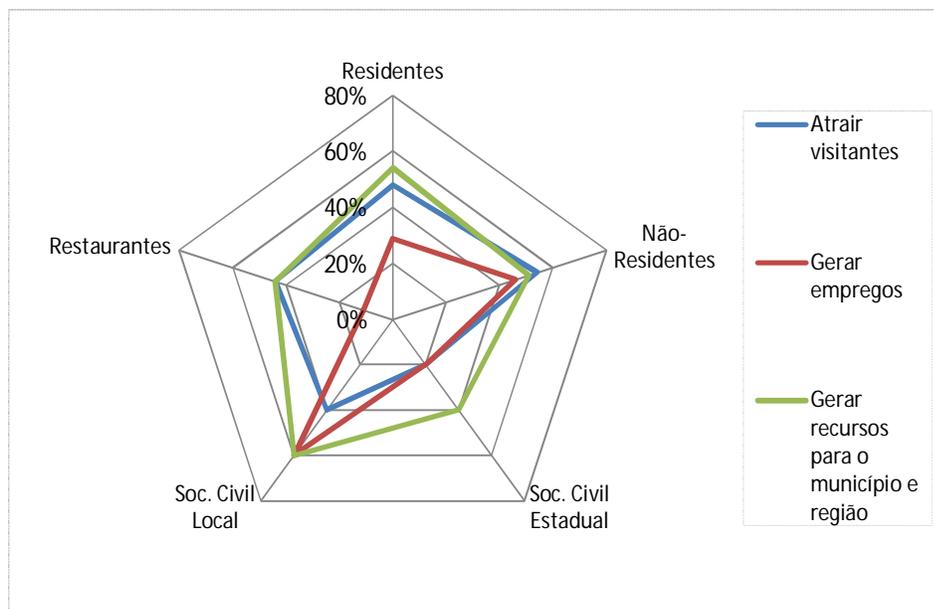


GRÁFICO 20 - O TURISMO E O DESENVOLVIMENTO REGIONAL
Fonte: A autora

Fazendo uma análise comparativa entre os gráficos 20 e 21, é possível perceber que, em um sentido geral, os grupos entendem que atrair visitantes é o item mais importante na análise do turismo e da gastronomia, como elemento que

pode gerar o desenvolvimento regional. Para os proprietários de restaurantes, gerar empregos é um fator importante na relação entre o turismo e o desenvolvimento regional. Sendo assim, é um importante elemento que contribui para a gastronomia como elemento do desenvolvimento regional. A geração de empregos também se mostra uma preocupação para os consumidores de alimentação que entendem que este é um dos fatores que favorece que a gastronomia possa ser vista como geradora do desenvolvimento regional.

Na relação entre gerar recursos e o turismo como elemento do desenvolvimento regional, conforme a opinião dos grupos analisados, esse é um elemento que não exerce tanta influência, se comparado aos demais itens sugeridos na pesquisa. Percebe-se que a melhoria da distribuição de renda é um fator relevante para a sociedade civil organizada estadual, o terceiro setor estadual e o poder público estadual.

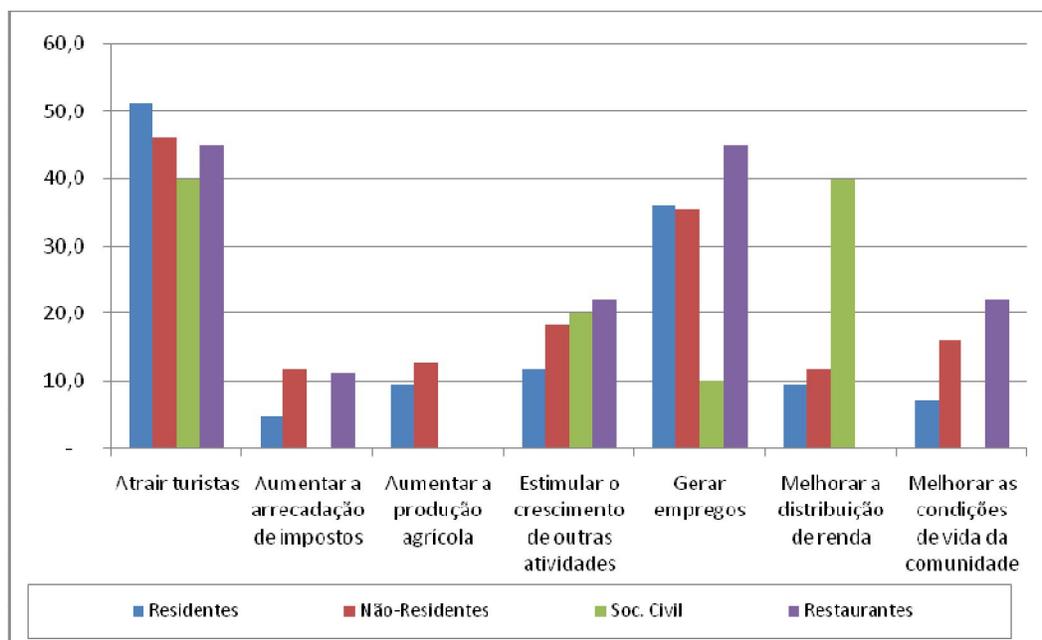


GRÁFICO 21 - A GASTRONOMIA E O DESENVOLVIMENTO REGIONAL
 FONTE: A autora

Outra forma de analisar estes dados foi calculando a correlação (r) existente entre os grupos: Residente X não-residente, sendo $r = 0,65$, neste caso tem-se uma correlação média, ou seja, de acordo com a teoria, tem-se que, se o valor da correlação está entre: $0,6 \leq | r | < 1,0$ –, a correlação é de média para forte, a

relação entre as variáveis é significativa, o que permite coerência com poucos conflitos na obtenção das conclusões.

Questões analisadas	χ^2 calculado	χ^2 tabelado	Coefficiente de contingência
Residentes	4,00	9,49	23,58
Não-residentes	6,67	9,49	33,72

QUADRO 14 – CRUZAMENTO DOS DADOS ENTRE RESIDENTES E NÃO RESIDENTES

FONTE: A autora

Portanto, nas análises de dados, podemos afirmar que os grupos estão alinhados quanto às questões que foram apresentadas, tanto para a questão fechada (Modelo III - questão 7), quanto para a questão aberta (Modelo III – questão 18). Com isto podemos dizer que os dois grupos de entrevistados possuem uma tendência positiva, confirmando o que já foi atestado com o resultado do teste qui-quadrado.

Esta análise permitiu verificar e comprovar que existe uma relação entre desenvolvimento regional, gastronomia e o turismo.

Ainda foi possível realizar uma análise diferenciada considerando o cruzamento das informações através da análise de correspondências múltiplas, considerando a Tabela de Burt, que ajudar a visualizar e analisar relações entre variáveis categóricas. A tabela serve como base para a análise de correspondência múltipla e é frequentemente usada em análise de marketing para desenvolver e interpretar perfis de clientes.

A Tabela de Burt representa o cruzamento de todas as categorias de respostas dos participantes. Assim, no cruzamento da categoria i de uma variável com a categoria j de outra variável, encontra-se a frequência absoluta de casos k (i x j) em que duas categorias ocorrem simultaneamente.

	atrair visitantes	gerar empregos	gerar recursos	atrair visitantes	gerar empregos	gerar recursos	atrair turistas/atrair visitantes	gerar empregos	gerar recursos
	13	-	-	-	-	-	-	-	-
gerar empregos	-	13	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	18	-	-	-	-	-	-
melhorar a distribuição de renda	-	-	-	3	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	3	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	4	-	-	-
atrair turistas	-	-	-	-	-	-	29	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	6	-
	-	-	-	-	-	-	-	-	31

QUADRO 15 ANÁLISES ENTRE RESIDENTES E NÃO RESIDENTES

FONTE: A autora

Desta maneira, pode-se verificar a dependência dos componentes analisados nas questões sobre o desenvolvimento regional considerando-se que gerar empregos está relacionado à geração de recursos, e este elemento também está relacionado com o item atrair turistas.

gerar empregos / gerar recursos	63,27%
atrair turistas / gerar recursos	36,74%

QUADRO 16 - DEPENDÊNCIA ENTRE OS COPONENTES

FONTE: A autora

Conforme a análise dos dados apresentados pela tabela de Burt, é possível verificar que, para os entrevistados que consideram que existe uma relação entre o turismo e o desenvolvimento regional, a geração de recursos está vinculada à geração de empregos considerando-se a gastronomia como um elemento gerador do desenvolvimento regional.

Também é possível perceber que a atração de visitantes está relacionada à geração de recursos quando se correlacionam os dados do turismo e da gastronomia enquanto geradores de desenvolvimento regional.

Portanto, para os entrevistados existe uma relação entre o turismo e o desenvolvimento regional, sendo a gastronomia um dos elementos para que isso

ocorra. Considerando a dependência dos componentes analisados no cruzamento dessas questões, a geração de empregos está vinculada à geração de recursos.

Considerando os dados de pesquisa obtidos, tem-se que a gastronomia vinculada aos aspectos turísticos pode ser percebida sob diferentes enfoques, considerando-se um somatório de detalhes que compõem o produto final a ser oferecido aos comensais, turistas ou não.

Desde os aspectos biológico-nutricionais, os de adaptabilidade a pratos exóticos ou convencionais, a vinculação histórica, social e cultural do alimento oferecido, até as características de hospitalidade no oferecimento de serviços devem ser avaliados para que o produto gastronômico seja percebido como de qualidade por parte do comensal.

Também buscou-se estabelecer a relação entre o local de produção e origem dos produtos componentes da gastronomia regional, entendendo que a produção de alimentos na região dos Campos Gerais do Paraná é produtora de paisagens e estas, por si só, podem ser consideradas um atrativo turístico.

Por fim, foi possível constatar que a diversidade da gastronomia regional pode configurar um atrativo turístico, pois está vinculada aos aspectos históricos e culturais dos habitantes da região. Ainda encontra-se preservada sendo identificada como herança de índios, africanos, europeus, asiáticos e dos vários movimentos histórico-culturais ocorridos na região, a exemplo do tropeirismo que exerce forte influência na gastronomia da região em estudo. É exercida diariamente, seja em ambientes comerciais ou domésticos que acabam por manter e preservar a gastronomia como manifestação cultural e também como uma arte, considerando-se o cultivo dos alimentos, o preparo e sua degustação.

É fundamental perceber que a gastronomia na região dos Campos Gerais do Paraná é cultura e representa a identidade da comunidade. Sendo assim, pode se conformar como atrativo turístico sendo utilizada não somente como complementação de produtos turísticos já existentes, mas ser valorizada como elemento de competitividade entre destinos turísticos e como elemento gerador de desenvolvimento regional.

CONCLUSÕES E CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho parte da tese de que a diversidade gastronômica existente na região dos Campos Gerais do Paraná é formadora da identidade regional e que esta pode ser utilizada pelo turismo. Entende-se que é uma tese inovadora, pois normalmente os pesquisadores da área trabalham com um prato específico e se preocupam em analisar qual é a relação deste prato com a comunidade. Outros pesquisadores já discutiram etnias e as relações que se estabelecem entre cultura e alimento, mas normalmente analisam uma etnia e suas características alimentares.

Pesquisar diversas culturas através das etnias presentes na região dos Campos Gerais e diversos pratos avaliando seu percurso no decorrer do tempo mostrou-se um trabalho desafiador, porém muito gratificante, pois, desta maneira, foi possível compreender um pouco mais a região em estudo, percebendo as relações sociais manifestadas através da comida, da culinária tradicional, das relações concretas e simbólicas em torno do alimento. Ou seja, permitiu conhecer a gastronomia regional dos Campos Gerais do Paraná tendo como estudo de caso o município de Castro. O desafio de pesquisar a alimentação na região dos Campos Gerais pode ser exemplificado pela fala de Fidelis Bueno, historiador entrevistado em março de 2009, para quem “em poucas palavras, falamos de 500 anos de Brasil”.

A região dos Campos Gerais é formada pela diversidade cultural das várias etnias que vivem na localidade, isto também se reflete na culinária, formando uma gastronomia cuja característica é sua diversidade. Este é o diferencial desta região e este pode se conformar em um atrativo turístico. A partir dessa tese, o referencial teórico foi construído e a pesquisa de campo buscou verificar a veracidade das hipóteses levantadas para o trabalho de pesquisa. Neste sentido, foram hipóteses do trabalho de pesquisa:

- A diversidade gastronômica na Região dos Campos Gerais representa um elemento de identidade cultural.
- As formas de manifestação da gastronomia na Região dos Campos Gerais do Paraná representam a cultura local e conformam a identidade gastronômica regional.

- A confluência cultural existente na Região proporciona uma culinária singular na sua diversidade que pode ser utilizada como atrativo turístico.

A realização da pesquisa possibilitou comprovar que **a diversidade gastronômica nos Campos Gerais do Paraná é atrativo turístico.**

Dentre as formas de manifestação da gastronomia na região verificou-se que ocorrem várias influências étnicas e culturais que são detalhadas e analisadas, constatando-se a diversidade gastronômica presente nos Campos Gerais.

Por sua vez, foi possível comprovar a possibilidade de uso da gastronomia regional não somente como complementação das atividades turísticas, mas como atrativo turístico, servindo como elemento diferenciador perante outros destinos concorrentes.

O estudo considerou o enfoque da geografia para analisar a produção e transformação territorial da gastronomia vinculada ao turismo e, para tanto, apresentou os seguintes objetivos:

- Construir uma metodologia de análise para a gastronomia na região dos Campos Gerais do Paraná.
- Compreender de que forma as culinárias tropeira e étnica estão incorporadas à gastronomia na Região dos Campos Gerais do Paraná.
- Avaliar as possibilidades de uso da diversidade gastronômica para o turismo na região dos Campos Gerais do Paraná.
- Analisar o potencial de atrativo turístico da gastronomia na Região dos Campos Gerais do Paraná.

Para tanto, a pesquisa visou à construção da metodologia de análise da gastronomia para região dos Campos Gerais do Paraná.

Através da elaboração do modelo metodológico foi possível ampliar e aprofundar a pesquisa de campo, considerando-se continuamente a adequação entre a teoria e a realidade encontrada.

Desta maneira, foi possível identificar que as várias etnias presentes ainda na região mantêm seus costumes culinários e preservam os cardápios tradicionais em suas famílias. Também foi possível verificar que o poder público não valoriza a cultura já existente no município de Castro e busca, mais uma vez, a criação de

outro prato típico. Porém, a criação de novo prato típico encontra-se somente em fase de projeto, em função da suspensão das atividades festivas e dos eventos com aglomeração de pessoas devido à gripe A H1N1.

Busca-se o apoio de Yazigi (2009, p. 465) ao abordar a inserção do turismo no planejamento urbano e regional que afirma sobre a conceituação de região que

O próprio conceito de região implica numa identidade que funciona como suporte privilegiado dos valores simbólicos: são os *loci* de 'exceções' culturais frente a pressão globalizante. Cidades do Rio Grande do Sul podem não possuir uma identidade exclusiva, mas o espírito gauchesco estará com certeza em todas elas. Nessas condições o turismo surge com um dos instrumentos mais dinâmicos da estruturação espacial, estimulando a diversidade territorial, através da valorização ou recriação do singular e solidário enraizado na região.

A visão apresentada neste trabalho está de acordo com a citação apresentada, entendendo que a região dos Campos Gerais deve ser trabalhada com a cultura e a gastronomia que já existem. Ainda pensando em uma estratégia regional para que o território possa ser percebido e valorizado pela atividade turística.

É possível verificar após a realização das pesquisas que as cidades perdem força ao promover uma concorrência entre si, criando pratos e individualizando uma gastronomia que não deveria ser foco de concorrência entre as próprias cidades da região. Mas sim, deveriam trabalhar a cultura já existente representada pela gastronomia como um fator de competitividade entre outros destinos turísticos. Desta maneira, a gastronomia da região poderia sim ser utilizada como representativo da imagem da região. As técnicas de marketing podem ser empregadas, visando fortalecer a imagem gastronômica da região, considerando que a diversidade gastronômica é atrativo turístico na região dos Campos Gerais do Paraná.

A cultura da região pode ser convertida em experiência e vivência de aprendizagem intercultural através do uso da gastronomia como elemento do turismo cultural. O turismo pode ser um instrumento de valorização e uso do patrimônio, sendo uma busca constante a sustentabilidade ambiental cultural e humana, mas para isso é necessário estabelecer diretrizes que possibilitem adotar medidas adequadas para um planejamento estratégico e regional que possa contribuir para valorizar e preservar o patrimônio cultural dos Campos Gerais do Paraná.

Dentre as variáveis de pesquisa identificadas para a determinação de Castro como estudo de caso, foi possível visualizar que o município possui alimentação típica comercializada em restaurantes, também possui produtos típicos das etnias consumidos em colônias, que são produzidos e consumidos em festas abertas ao público em geral. Durante a coleta de dados, também percebeu-se que alguns produtos regionais são vendidos no município em diversos estabelecimentos, como mercados, feiras, padarias, entre outros.

Considerando que a alimentação é parte do cotidiano, percebe-se que alguns atores entrevistados têm dificuldade em valorizá-la como algo que pode ser representativo de sua cultura, o que faz com que se pense que é necessário criar, inventar outros pratos que não representam o grupo social. Estes não são incorporados à comunidade por não pertencerem à cultura local e não representarem a identidade do grupo social.

Em uma dimensão organizacional do turismo, é necessário o conhecimento da realidade para que possa ocorrer o planejamento da atividade, visando o melhor aproveitamento do patrimônio natural e cultural. As diversas organizações que realizam o planejamento, organização e operacionalização do turismo devem trabalhar de maneira integrada buscando o desenvolvimento sustentável e aos benefícios para a comunidade e para o turista. Conforme Tomazzoni (2009), “para o desenvolvimento do turismo regional, é fundamental a integração das organizações públicas e privadas e o comprometimento dos atores locais”.

Nesta visão, cabe destacar que a gastronomia pode ser utilizada considerando-se seus diversos aspectos desde a produção de paisagens até a degustação de iguarias locais. Outro conceito importante de ser verificado é o que considera que a gastronomia, quando utilizada para as atividades turísticas, permite o desenvolvimento de empresas de diferentes portes e formatos, favorecendo o desenvolvimento do empreendedorismo e a geração de empregos para a comunidade.

O uso da diversidade gastronômica da região dos Campos Gerais pode ser trabalhado em uma dimensão da cultura considerando-se seus aspectos históricos, sociais e culturais na produção de pratos recheados de contextos simbólicos e de histórias que podem se transformar em atrativos turísticos.

Também destaca-se uma dimensão organizacional da gastronomia com finalidade de uso para o turismo, na qual as diversas lideranças políticas e empresariais devem considerar as dificuldades de implantação, os impactos negativos e os benefícios da gastronomia como um produto turístico. São elementos presentes nessa dimensão as ações de planejamento, gestão e marketing. Sugere-se a utilização da gastronomia regional como um elemento que caracterize a imagem da região, considerando-se a diversidade cultural e destacando-a como um elemento de competitividade e de valorização do destino turístico.

Ainda é possível considerar que o desenvolvimento do turismo proporcionará o desenvolvimento regional. Sugere-se que a região deve ser trabalhada em todo o seu contexto, favorecendo diversos municípios que podem destacar suas potencialidades perante outras áreas de interesse turístico. Ainda neste sentido, é importante que a região busque seu fortalecimento através da união com outras regiões do estado, sendo ora elemento principal, ora elemento complementar dos roteiros e atividades oferecidas.

Retomando a questão da gastronomia, é fundamental que seja percebida como algo que é regional, não havendo necessidade de criação de pratos típicos concorrentes entre os diversos municípios da região. Sugere-se que sejam trabalhados os pratos já integrantes da cultura regional e que estes sejam fortalecidos num contexto regional e não somente local. Internamente, é possível que cada município enalteça aqueles elementos culinários que se destacam e acabam tendo maior relevância em uma localidade perante as outras.

Considerando-se o município de Castro como representativo da região dos Campos Gerais, verificou-se com relação à análise da produção publicada a existência de dois livros, *Receitas de Sinhara*, com receitas de Dona Maria Clara de C. Macedo, e *memórias de Nhá Mariquinha*, ambos disponíveis no Museu do tropeiro. Este, além destas publicações, possui em seu acervo as receitas da Baronesa de Tibagi já com polvilho e outros ingredientes bastante comuns na região. Por fim, foi possível mensurar também que por mais que não existam registros ou mesmo uma culinária formatada, a influência indígena e negra ainda está presente na região, nos modos de preparo, nos ingredientes e na certeza da cozinha para grandes eventos como o exemplo das pretas velhas do Bairro do Costa responsáveis pelas comemorações no município durante muitos anos.

Durante a pesquisa, analisou-se também que a produção da gastronomia regional mostra-se um agente transformador do espaço, assim como também a atividade turística interfere no meio nas questões ambiental e social. Conforme Corrêa e Rosendahl (2007, p. 16), “as formas espaciais criadas pela ação humana geram paisagens culturais impregnadas de significados”. A gastronomia interage com o espaço na produção agrícola, na transformação dos espaços naturais em paisagens que podem ser utilizadas pela atividade turística e na relação entre o homem e o ambiente desde o plantio dos alimentos até a transformação dos produtos in-natura nos pratos tradicionais e típicos de cada região.

Esta reflexão procurou aprofundar a discussão sobre a alimentação em seus aspectos culturais na geração de uma identidade regional, formada pela diversidade cultural e étnica presente nos campos gerais do Paraná. Para tanto, considerou-se como aspectos de sustentação para a pesquisa que o ato de comer é parte integrante de diferentes processos de socialização do homem, sendo fundamental na definição do homem como um ser cultural. Este somatório de personalidades e histórias, amparadas pelo ambiente social, cultural, religioso e político, transforma as identidades individuais em uma identidade coletiva, que motiva a comunidade a ter os seus hábitos semelhantes para, então, ser caracterizada como tal.

Em termos culturais, um dos principais fundamentos da sociedade no Século XXI é a capacidade de armazenar e processar imensos volumes de informação. A formação da sociedade global modifica as condições de vida e trabalho, os modos de ser, sentir, pensar e imaginar dos indivíduos em sociedade. Assim, pensar a cultura significa englobar conceitos bastante abrangentes, vistos sob diversos aspectos, dentre eles, o sociológico, o antropológico e o filosófico. Assim, também a relação entre a cultura dada no modo de ser social e a alimentação. O homem come desde alimentos crus (ostra) a tostados (café) e também de chocolates adocicados a sabores ácidos, como vinagre, porém quando, quanto, onde, com quem e de que forma come são fatores culturais que implicam desde o preparo destes alimentos, como os doces ou bolachas feitos em grupos, normalmente femininos, até os rituais de serviço e degustação dos pratos.

O trabalho também buscou o apoio em referenciais teóricos da geografia considerando a análise da gastronomia em um contexto geográfico regional e da aplicação da pesquisa científica em turismo em uma região com potencial efetivo

para o desenvolvimento das atividades turísticas nas suas mais diversas modalidades, considerando-se o desenvolvimento sustentável da gastronomia vinculada ao turismo.

A análise dos hábitos e dos modos de ser culinário para a região dos Campos Gerais do Paraná constitui-se como parte integrante de sua cultura e de sua identidade e compõe o objeto de pesquisa analisado neste trabalho, possibilitando identificar a diversidade gastronômica existente na localidade e compreender o uso turístico da alimentação de Castro, não apenas como complemento da oferta turística, mas também como atrativo turístico.

Sendo assim, o trabalho buscou verificar o valor de uso turístico da alimentação regional. No Brasil, a diversidade cultural é elemento que pode se tornar fator de atratividade turística e proporcionar o desenvolvimento do setor turístico. A cultura das diversas regiões brasileiras, se utilizada por meio de ações sustentáveis do turismo, pode proporcionar a preservação da diversidade cultural e conseqüentemente o desenvolvimento socioeconômico. A análise da diversidade da gastronomia na região dos Campos Gerais possibilitou verificar a valorização das singularidades através do resgate da culinária tradicional na região e considerar o uso turístico desse patrimônio.

A utilização turística da gastronomia da região poderá contribuir para a preservação dos saberes e fazeres culinários, possibilitando a diversificação do produto turístico e abrindo mercados para diferentes nichos de mercado, além de poder agregar valor ao turismo na região.

Espera-se que este trabalho possa ser utilizado por todos os interessados no assunto, servindo de base para novas pesquisas e também prestando auxílio para que os gestores do turismo da região possam utilizá-lo como base para o planejamento e organização do turismo e da gastronomia na região dos Campos Gerais.

Observando a gastronomia e sua vinculação ao turismo sob a perspectiva da análise geográfica foi possível compreender que o estudo apresentado foi capaz de identificar a região, uma vez que os valores culturais e sociais apareceram como laços que unem e caracterizam os elementos apontados e a diversidade encontrada na gastronomia que estabelece e é estabelecida pela identidade regional.

A gastronomia regional representa a cultura local e mostra a identidade da região. Nesta pesquisa, foi possível afirmar que a diversidade gastronômica na Região dos Campos Gerais é atrativo turístico. Portanto, confirmou-se que a confluência cultural existente na Região proporciona uma culinária singular na sua diversidade, que pode ser utilizada como atrativo turístico. Para isso, deverá haver maior parceria entre os envolvidos com a atividade turística no seu planejamento, organização e operacionalização para que seja disponibilizado um produto de qualidade, sustentabilidade e que esteja de acordo com as expectativas do consumidor.

Castro destaca-se por ser um município em que a oferta turística é diferenciada. Possui atrativos naturais e também culturais, dentre os quais destaca-se a gastronomia, verificando-se que suas formas de manifestação na região dos Campos Gerais do Paraná representam a cultura local e conformam a identidade gastronômica regional.

Contudo, sabe-se que a alimentação da região não está suficientemente estudada. Outros municípios da região podem ser analisados mais detalhadamente, assim como também novos enfoques podem ser trabalhados. As questões referentes à produção familiar de alimentos e às normas de exigência da vigilância sanitária podem ser trabalhadas, buscando-se um ponto de equilíbrio em que possa ser viabilizada a comercialização de produtos artesanais feitos na região. Sendo assim, podem ser elaborados outros trabalhos que busquem aprofundar os estudos em relação à gastronomia e as atividades turísticas nos Campos Gerais.

Outro ponto que pode ser aprofundado é a relação da mídia e do marketing para a gastronomia considerando-se as transformações do território na região dos campos Gerais do Paraná.

O modelo metodológico apresentado pode servir para novas investigações tanto para outros municípios da região, como também poderá ser adaptado para que vise à identificação da gastronomia e do turismo considerando-se a transformação territorial e o enfoque geográfico. Desta maneira, pode ser visto como um instrumento para inventariar e diagnosticar a realidade local como também viabilizar novas oportunidades para a atividade turística possibilitando o desenvolvimento regional.

Tem-se, portanto a expectativa de que o modelo adotado possa ser utilizado para o planejamento, organização e operacionalização da gastronomia como atrativo turístico não apenas na região em estudo, mas que em um momento futuro possa servir de auxílio para novas pesquisas em outras áreas de abrangência, favorecendo a gestão do desenvolvimento regional em um contexto dinâmico e contemporâneo da atividade turística.

Finalizando, espera-se que este trabalho possa despertar o interesse de novas investigações, considerando-se que a pesquisa científica nunca é concluída. Apesar de finalizada, pode sempre despertar novos olhares e novas formas de inclinação sobre o objeto de estudo visando sempre apresentar outras reflexões, novas visões e considerações sobre a gastronomia e seu uso turístico, com o objetivo de apresentar os benefícios do trabalho realizado para a comunidade acadêmica e para a sociedade como um todo.

REFERÊNCIAS

A VOZ DO PARANÁ, revista, 1967 disponível no Museu do Tropeiro de Castro.

ALMEIDA et AL. **Gestión de La calidad de los procesos turísticos**. Madrid: Ed. Sintesis, 2006.

ALMEIDA, S. A. P. **Desenvolvimento regional do turismo em áreas com potencial cultural e natural**. Balneário Camboriú, 2003. Dissertação de Mestrado em Turismo e Hotelaria.

ÁLVAREZ, M. **La cocina como patrimonio (in) tangible**. Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronômico, Comisión para la Preservacion del Patrimonio Histórico e Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. Secretaria de Cultura. Buenos Aires, Argentina 2002.

ANSARAH, M.G.dos R. **Turismo: Como aprender como ensinar**. São Paulo: SENAC, 2001.

ÁVILA, M.A. (org.) **Política e planejamento em cultura e turismo**. Ilhéus: Editora da UESC, 2009.

BALHANA, A.P. e MACHADO, B.P. **Campos Gerais: estruturas agrárias**. Curitiba: UFPR, 1969.

BARBOSA, I. **Para uma geografia de proximidade humana**: Revista hospitalidade. São Paulo, ano 2, n2, p. 11-22 sem., 2004

BARRETO, M. **Turismo e legado cultural**. 3ª ed. Campinas: Papirus, 2002.

BENI, M.C. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: SENAC, 1998.

BONIN e ROLIM, M.C.B. in GÂNDARA, J.M.G. et al. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos in PANOSSO NETO, A. ANSRAH, M. G. R., **Segmentação do mercado turístico**: estudos, produtos e perspectivas. Barueri, São Paulo: Manole, 2008

BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. 3 ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000

_____. **La distinction**: critique social Du jugement. Les editions de Minuit, Paris, 1979

_____. **Distinction**: A social critique of the judgement os taste. Translated by Richard Nice Harvard University. Press Cambrige Massachusetts, 1984

BOUDON, R. **Tratado de sociologia**. Rio de Janeiro:Jorge Zahar Ed., 1995.

BRAGA, D.C.Investigação da demanda turística como fator fundamental para o planejamento e desenvolvimento do turismo in REJOWSKI, M. e COSTA, B.K. **Turismo Contemporâneo: desenvolvimento, estratégia e gestão**. São Paulo: Atlas, 2003

BRILLAT SAVARIN, J-A. **A fisiologia do gosto**: tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das letras,1995

BRITO, **Cultura Alimentar: contribuições da sociologia alimentar**. Saúde em revista, Piracicaba,2007

BROEK, I.O.M. **Iniciação ao estudo da geografia**. Zahr Editores, Rio de Janeiro, 1967.

CASE, E. e BERGMARK, D. **Geografia general regional y econômica**. Ediciones Omega, S.A. Casanova, Barcelona, 1965.

CAETANO, M. F. **História do Paraná**, Foz do Iguaçu: J. M. Palhares, 2003

- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
- CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.
- _____. **Gestão Hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2006.
- CASTELLS, M. **Sociedade em redes**. São Paulo: Paz e Terra, 2000.
- CASTILLO NECHAR, M. e LOZANO CORTÉS, **Apuntes para la investigación turística**. México, 2006.
- CASTROTUR**, Associação de Empresas de Turismo de Castro. Relatório de Atividades, 2000
- CÂNDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito**. 10ª ed. São Paulo: Duas Cidades, 2003.
- CAMARGO, F. **A importância do café da manhã**. Revista Hotelnews, Edição 321-Julho/Agosto. São Paulo, 2004
- CAMARGO, M.T.L. de A. **Tropeirismo, farinha de milho e de mandioca: de que modo mudanças culinárias se associam a movimentos sociais e migratórios e o feijão tropeiro no Centro de Tradição Nordestina em São Paulo**. Anais do Encontro Cultural Laranjeiras, Aracaju, 2005
- CAMPOS, V. F. TQC – **Controle da Qualidade Total: no estilo japonês**. Belo Horizonte. EDG, 1999
- CAMPOS, J.R.V. **Introdução ao universo da hospitalidade**. São Paulo: Papyrus, 2005.
- CENSO EMPRESARIAL DE CASTRO. Disponível em Agência do Trabalhador do município de Castro, 2005.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARNEIRO, B. e CARNEIRO, C. **Análise do discurso**: considerações básicas. FUCAMP – Nova Revista. Disponível em <http://fucamp.Com.br/nova/resvista/revista0612.pdf>,2007. Acesso em 28 de agosto de 2009.

CARVALHO, L.C. P. e VASCONCELLOS, M.A.S. **Introdução à Economia do Turismo**. São Paulo:Saraiva, 2006.

CERVO, A.L. e BERVIAN, P. A. **Metodologia Científica**. 4 ed. São Paulo: Makron Books, 1996.

CSERGO, J. A emergência das cozinhas regionais. In FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação**: tradução de Luciano Vieira Machado. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

CSERGO, J. Saber e Sabor... História comida e identidade. Conferencia de abertura in **Saber e Sabor I** Colóquio de História e Cultura da Alimentação. 2007.

CÉZAR, T. F. **Gastronomia**: Produto ou Atrativo Turístico. In Revista Estudos Turísticos. Ed n 23. Nov, 2006. Acesso em 29 de julho de 2009.

CERTEAU, M. in SANTOS, C.R.A. dos. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba: Juruá, 2007.

CISELLI, G. in SCHLUTER, R. **Turismo y Patrimônio Gastronômico**: uma perspectiva: CIET Centro de Investigaciones y Estúdios Turísticos. Buenos Aires, Argentina , 2002.

CLAVAL, P. **Geografia Cultural**. Florianópolis, UFSC, 1999.

CONTRERAS, J. in SCHLUTER, R. **Turismo y Patrimônio Gastronômico**: uma perspectiva: CIET Centro de Investigaciones y Estúdios Turísticos. Buenos Aires, Argentina , 2002.

CONTRERAS, J. **De la paradoja del omnívoro al omnívoro paradójico**. In: IX Congreso Español de Sociología, Barcelona, 2007.

CORÇÃO, M. **OS TEMPOS DA MEMÓRIA GUSTATIVA: BAR PALÁCIO, PATRIMÔNIO DA SOCIEDADE CURITIBANA (1930-2006)**. Dissertação de Mestrado em História. Curitiba, UFPR, 2007

CORRÊA, R.L. **Trajetórias geográficas**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997.

_____. **Trajetórias geográficas**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2005.

CORRÊA, R. L. & ROSENDAHL, Z. **Introdução à geografia cultural**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.

_____. **Introdução à geografia cultural**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2005.

_____. **Introdução à geografia cultural**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.

COSGROVE, D. E. e JACKSON, P. **Novos rumos da geografia cultural** in CORRÊA e ROSENDAHL, 2003

COUTINHO, C. N. **Cultura e sociedade no Brasil**: ensaio sobre ideias e formas. Rio de Janeiro: DP&A, 2000

DENCKER, A. de F. M., **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**, São Paulo: Futura, 1998.

DIAS, R. **Turismo e patrimônio cultural** – recursos que acompanham o crescimento das cidades. São Paulo: Saraiva, 2006.

DICIONÁRIO HISTÓRICO E GEOGRÁFICO DOS CAMPOS GERAIS - UEPG, 2003
www.uepg.br/dicio acesso em 24 de abril de 2003

FAGLIARI, G.S. **Turismo e Alimentação**: análises introdutórias. São Paulo: Rocca, 2005

FISCHLER, C. A 'McDonalização' dos costumes. In FLANDRIN, J. L. e MONTANARI, M. **História da alimentação**: tradução de Luciano Vieira Machado. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FERNANDEZ-ARMESTO, F. **Comida uma história**. Tradução de Vera Joscelyn. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: SENAC, 2001.

FERREIRA, J. C. V. **O Paraná e seus municípios**. Maringá. UEM, 1996.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação**: tradução de Luciano Vieira Machado. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, G. **Casa grande e senzala**: formação da família brasileira sobre o regime da economia patriarcal. São Paulo: Global, 2003.

FRANCO e BOURDIEU, P. in SLOAN, D. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**: tradução Sonia Bidutte, BARUERI, São Paulo: Manole, 2005

GÂNDARA, J. M. G. **El turismo y la sustentibilidad de los destinos urbanos**. Disponível em Observatório de Turismo acesso em 25 11 2008 b

_____. **La calidad y la sustentabilidad de los destinos turísticos urbanos**, 2004. Disponível em Observatório de Turismo acesso em 25.11.2008 a

GÂNDARA, J.M.G. et al. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos in PANOSSO NETO, A. ANSRAH, M. G. R., **Segmentação do mercado turístico**: estudos, produtos e perspectivas. Barueri, São Paulo: Manole, 2008

GARCIA, R.W.D. **Reflexos da globalização na cultura alimentar**: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Ver. De Nutrição. Vol 16, n4. Campinas out/Dez/2003.

GARCIA CANCLINI, N. **A Globalização Imaginada**. Ed. Iluminas. São Paulo, 2003

GIL, A.C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GIMENES, M. H. S. **Lazer e Prazer**: O consumo simbólico e a vivência da sociabilidade em bares e casas noturnas no início do Século XXI na cidade de Curitiba, Paraná. Curitiba, Dissertação de Mestrado em Sociologia, Universidade Federal do Paraná – UFPR, 2003.

GIMENES, **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil**. Trabalho apresentado ao GT 3 “Gastronomia y desarrollo local” do IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 a 8 de julho de 2006. Disponível em http://www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/posgraduacao/strictosensu/turismo/seminarios/seminario_4/arquivos_4_seminario/GT03-1.pdf, Acesso em 18 de agosto de 2009.

GIMENES, M. H. S. **Cozinhando a tradição**: festa, cultura e história no litoral paranaense. Tese de Doutora do em História. Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2008

GOEDNER, M. I. Tourism - ***Principles, Practices, Philosophies***. 5 ed. New York. Wiley & Sons, 1988.

GONZÁLES, R. y MENDIETA, M. **Reflexiones sobre La conceptualización de La competitividad de destinos turísticos**. Cuadernos de Turismo, no. 23 (2009), PP 111 – 128.

HAESBAERT, R. **Des-territorialização e identidade: a rede gaúcha no nordeste**. Niteroi: EDUFF, 1997.

HORODISKY, G. S. **O Artesanato da Região dos Campos Gerais do Paraná**. dissertação de Mestrado, UNIVALI, 2006

HORODISKY, G.S. e MASCARENHAS, R.G.T. **O Patrimônio Imaterial de Castro – PR Como Atrativo Turístico: Identificação e Análise dos Saberes Relacionados a Alimentação e Artesanato Local**. III ENCONTRO PARANAENSE DE PESQUISADORES DE TURISMO E HOTELARIA – EPHTUR e II FORUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUAÇU, Foz do Iguaçu JUNHO DE 2008.

HOBBSAWNN, E. **A invenção das tradições**. São Paulo: Paz e Terra, 2008

IBGE – **INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA**, Resultados da Amostra do Censo Demográfico 2000 – Malha municipal digital do Brasil: situação em 2001. Rio de Janeiro: IBGE, 2004

IBGE – **INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA**, Resultados da Amostra do Censo Demográfico 2004. Rio de Janeiro: IBGE, 2007

IGNARRA, L. **Fundamentos do turismo**. São Paulo: Pioneira, 1999.

IPARDES, **Relatório das colônias de imigrantes no Paraná**, 1993.

IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Ministério da Cultura. Disponível em <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaInicial.do;jsessionid=51C4547B3BC59C7499B888D120C17FE6>, Acesso 04 de agosto 2009.

JAFARI, J. e RITCHIE, J. R. in TRIGO, L.G.G. e PANOSSO, A. P. **Reflexões sobre um novo turismo: política, ciência e sociedade**. São Paulo: ALEPH, 2003

JORGE, M. A. P. **O caminho de tropas na Região dos Campos Gerais: uma proposta de turismo cultural**. Dissertação de Mestrado em Turismo e Hotelaria UNIVALI, Balneário Camboriú, 2002.

YAZIGI, E. **Turismo: espaço paisagem e cultura**. São Paulo: HUCITEC, 2002.

_____. **Civilização urbana: planejamento e turismo**. São Paulo: Contexto, 2003.

_____. **A alma do lugar**: Contexto, 2006

_____. **Saudades do Futuro**. Por uma teoria do planejamento territorial do turismo. São Paulo: Plêiade, 2009.

KRAUSE, R.W. **Manual de alimentos e bebidas**. Itajaí: UNIVALI, 1995.

_____. **A Gastronomia Como Fator de Influência na Escolha de Destinações Turísticas e de sua Hotelaria**. Tese de doutorado, UNIVALI, 2007

KIVELLA, J. e CROTTS, J.C. **Tourism and Gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination**. In Journal of Hospitality and tourism Research, DOI: 10.1177/1096348006286797, <http://jht.sagepub.com>, 2006

KOCH, I. **Tradicionalismo e folclore na cultura alimentar paranaense**. Curitiba: I. Koch, 2004

LA BLACHE in RIBAS, MT.G. de O. **A segurança alimentar e nutricional na produção da cidade reflexões a partir do Bairro capão da Imbuia – Curitiba – PR.** Dissertação de Mestrado em Geografia – UFPR, 2005.

LAGE, B. H. e MILONE, P. C. **Turismo: teoria e prática.** São Paulo: Atlas, 2000

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia Científica.** São Paulo: Atlas, 1991.

LAVILLE, C. e DIONE, J. **A construção do saber: manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas.** Tradução Heloísa Monteiro e Francisco Settineri. Porto Alegre: Artes Médicas e Belo Horizonte: UFMG, 1999.

LEMOS, L. de **Turismo: Que negócio é esse.** São Paulo: Papirus, 1999.

_____. de **O valor turístico na economia da sustentabilidade.** São Paulo: Aleph, 2005.

LICKORISH, L. e JENKINS, C. **Introdução ao turismo.** São Paulo: Campus, 2000

LOBO, A. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial.** São Paulo: Atheneu, 1999.

LODY, R. Comer até o talo ou patrimonialização da comida in **Saber e Sabor I** Colóquio de História e Cultura da Alimentação. 2007.

LOPES, J. C. V. **Fazendas e sítios de Castro e Carambeí.** Torre de Papel. Curitiba, 2004

LUNAR, V.G. de **Gastronomia y dulcería típica: la “arepa de vieja”, como atractivo turístico del estado Nueva Esparta, Venezuela** in Revista Gestión Turística, Universidad Austral del Chile – Instituto de Turismo Valdivia, Chile, edición no. 9 junio de 2008

MAACK, R. **Breves notícias sobre a Geologia dos Estados do Paraná e de Santa Catarina**. Arquivos de biologia e tecnologia, Curitiba, 1948.

MACEDO, J.A. **Receitas de Sinhara**. Castro: Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Criança e Adolescente, Museu do tropeiro, s/d.

MACIEL, M. E., Memória, tradição e identidade. in **Saber e Sabor I** Colóquio de História e Cultura da Alimentação. 2007.

MARTINS, W. **Um Brasil diferente**: ensaio sobre fenômeno de aculturação no Paraná. São Paulo: Queiroz editor, 1989.

MASCARENHAS, R.G.T. **A gastronomia tropeira na Região dos Campos Gerais do Paraná**: potencialidades para o turismo. Dissertação de Mestrado em Ciências Sociais. Ponta Grossa: UEPG, 2005.

MAXIMILIANO, Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. **Revista de Administração de Empresas**. São Paulo, v.35, n.2, mar./abr., 1995.

MELO, M.S. et al. Relatório de Pesquisa: **PATRIMÔNIO NATURAL DOS CAMPOS GERAIS**. Ponta Grossa: UEPG, 2003. Projeto Caracterização do Patrimônio Natural dos Campos Gerais do Paraná, Relatório Final UEPG, 2003 in www.uepg.br/natural consultado em 04 de novembro de 2008.

MELO, M.S. e MENEGUZZO, I.S. Patrimônio natural do Campos Gerais do Paraná. In DITZEL. C.H.M. e SAHR, C. L. L. **Espaço e Cultura**: Ponta Grossa e os Campos Gerais. Ponta Grossa: Editora UEPG, 2001.

MENASCHE, R. e GOMENSORO, P. **Escolhas alimentares**: o lugar da cultura. Curso Alimentação e Cultura, REDCAPA, Porto Alegre, 2007 roteiro aula 2 a

_____. **Gosto cultura e identidade**. Curso Alimentação e Cultura, REDCAPA, Porto Alegre, 2007 roteiro aula 5b

MENASCHE, R. e SCHIMITZ, L. **Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha.** Disponível WWW.alassu.org/cdalassu2006/18%20GT%20Renata%20Menasche%20Leila%20claudete%20Schimitz, 2007

MENEZES, H. **Guia Turístico do Paraná: Turismo Gastronômico, Paraná turismo.** Curitiba, 2001.

MIGUEL DÁVILA, J-A. **Calidad del servicio en el setor turístico.** A Coruna. Espanha: Ed. Netbiblio, 2002.

MINAYO, M.C. de S. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade.** Petrópolis: Vozes, 1994.

MOESCH, M.M. **A produção do saber turístico.** São Paulo: Contexto, 2002

MONTANARI, M. **Comida como cultura:** tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: editora SENAC, 2008

MORAIS, L. P. e GIMENES, M.H. S. Tradição e inovação nas culinárias regionais – tópicos para reflexão in **Saber e Sabor I** Colóquio de História e Cultura da Alimentação. 2007.

NASCIMENTO, M. I. M. A Primeira Escola de Professores dos Campos Gerais – PR, Tese de doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, 2004.

OLIVEIRA, M. M. de. **Como fazer pesquisa qualitativa.** Petrópolis: Vozes, 2007.

ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos.** Florianópolis: UFSC, 2003.

ORTIZ, R. **Cultura Brasileira e Identidade Nacional.** São Paulo: Barsiliense, 2003.

ORTIZ GARCIA in SCHLUTER, R. **Turismo y Patrimonio Gastronômico**: uma perspectiva: CIET Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Buenos Aires, Argentina , 2002.

PARANAGUÁ, M. M. de M. Gastronomia e Segurança Alimentar in ARAÚJO, W. M. C. e TENSER, C. M. R. **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: Editora SENAC – DF. 2006.

PEARCE, D. **Geografia do turismo**: fluxos e regiões no mercado de viagens. Tradução Saulo Krieger. São Paulo: Aleph, 2003.

PEREZ, A. S. et al **Apuntes de Metodologia de la investigacion em turismo**. Madri: OMT, Espanha, 2001.

PERLÈS, C. As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos. In FLANDRIN, J. L. e MONTANARI, M. **História da alimentação**: tradução de Luciano Vieira Machado. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PETROCCHI, M. **Marketing para destinos turísticos**. São Paulo: futura, 2004.

PILLA, M. C. B. A. Gosto e deleite: construção e sentido de um menu elegante. **História Questões e debates**. Curitiba, n. 42, p. 53-69. Editora da UFPR, 2005

PINTO, F M. Jr. **Roteiros do Sabor Brasileiro**: Turismo Gastronômico. São Paulo: SEBRAE, 2005

PRADO JÚNIOR, C. **Formação do Brasil contemporâneo**. São Paulo: Brasiliense, 1969.

PROENÇA, R. P. da C., Valorização de patrimônio gastronômico regional. in **Saber e Sabor I** Colóquio de História e Cultura da Alimentação. 2007.

POWERS, T. e BARROWS, T. C. **Administração no setor de hospitalidade:** turismo, hotelaria, restaurante; tradução Ailton Bonfim Brandão. Ed. Atlas. São Paulo, 2004

POULAIN, J-P. **Sociologias da alimentação:** os comedores e o espaço social alimentar. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004

RABAHY, W. **Turismo e desenvolvimento:** estudos econômicos e estatísticos no planejamento. São Paulo: Contexto, 2003

REINHARDT, J. C. **O pão nosso de cada dia:** a Padaria América e o pão das gerações curitibanas. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal do Paraná, 2002.

RIBEIRO, D. **O processo civilizatório:** estudos de antropologia da civilização: etapas da evolução sócio-cultural. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

RIBEIRO, D. **O povo brasileiro:** formação e o sentido do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

RIBEIRO, C.M.A. **Gastronomia: história e Cultura.** São Paulo: Hotec editora, 2006

RIBAS, M.T.G. de O. **A segurança alimentar e nutricional na produção da cidade reflexões a partir do bairro capão da imbuia (CURITIBA/PR).** Curitiba. dissertação de Mestrado em Geografia. Curitiba: UFPR, 2005

RIGON, S. do A. **Alimentação como forma de mediação da relação sociedade natureza – um estudo de caso sobre a agricultura ecológica e o autoconsumo em Turvo – PR.** Dissertação de Mestrado em Geografia – UFPR, 2005.

RODRIGUES, A .B. **Turismo e ambiente: reflexões e propostas**. I Encontro de Turismo com Base Local. São Paulo: HUCITEC, 1997.

_____. **Turismo e espaço** – rumo a um conhecimento transdisciplinar. São Paulo: HUCITEC, 2001.

ROLIM, M.C.B. **Gosto, prazer e sociabilidade** – bares e restaurantes de Curitiba 1950-1960. Curitiba, Tese de Doutorado em História, SCHLA/UFPR, 1997.

RUSCHMANN, D. **Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente**. Campinas: Papyrus, 1997.

SAINT HILAIRE, A. **Viagem a Comarca de Curitiba e Província de Santa Catarina**. São Paulo: EDUSP, 1978.

_____. **Viagem a Comarca de Curitiba**. Curitiba: Farol do Saber, 1995.

SAHR, W. D.; LÖWEN SAHR, C. L. A imagem turística cultural do planalto dos Campos Gerais. In: DITZEL, C. H. M. e LÖWEN SAHR, C. L. **Espaço e Cultura: Ponta Grossa e os Campos Gerais**. Ponta Grossa: Ed. UEPG, 2001. p. 393-413.

SANTOS, C. R. A. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Farol do Saber, 1995.

_____. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Juruá, 2007.

_____. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.

_____. **Vida material. Vida econômica**. Curitiba: SEED, 2001 (Coleção história do Paraná: textos introdutórios), p. 25

_____. **Slow Food uma filosofia de vida.** Gazeta do povo. 05 de janeiro de 2010. Curitiba.

SANTOS, M. **A Urbanização Brasileira.** São Paulo: HUCITEC, 2002.

_____. **A Natureza do Espaço:** técnica e tempo, razão e emoção. São Paulo: EDUSP, 2006.

SANTOS, R. I. C. e OLIVEIRA, B. A. **A identidade da “gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina” como produto do turismo cultural.** Livro de Resumos 7º Encontro Nacional de Turismo, 2003.

SILVA, A.C. **Geografia e lugar social.** São Paulo: Contexto, 1991.

SILVA, T.T.(org.) **Identidade e diferença.** São Paulo: Vozes, 2000.

SAWAYA, S.B. in SANTOS,M. e SOUZA, M. A.A. **O Espaço interdisciplinar.** São Paulo: Nobel, 1986

SCHLÜTER, R. **Investigación em turismo y hotelería.** Buenos Aires, Argentina: CIET, 2000.

_____. **Gastronomia e turismo.** São Paulo: Aleph, 2003 a.

_____. **Turismo y Patrimônio Gastronômico:** uma perspectiva: CIET Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Buenos Aires, Argentina, 2003 b.

SCHLÜTER, R. e NORRILID, J.A. **Turismo e Patrimônio em el siglo XXI.:** CIET Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, Buenos Aires, Argentina, 2002.

SETU – Secretaria de Estado do Turismo Disponível em http://www.pr.gov.br/turismo/pdf/est_parana.pdf, acesso em 10/12/2008.

SETU – Secretaria de Estado do Turismo. **Estatísticas do Turismo no Paraná**, Disponível em <http://www.pr.gov.br/turismo/pdf> 2007.

SETU – Secretaria de Estado do Turismo. **Estatísticas do Turismo no Paraná**, Disponível em <http://www.pr.gov.br/turismo/pdf/>, 2009.

SGANZERLA, E. e STRASBURGER, J. **Culinária paranaense**. Curitiba: Esplendor, 2004.

SLOAN, D. (org.) **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Tradução Sonia Bidutte. Barueri: Manole, 2005.

SORRE, M. **A adaptação ao meio climático e biossocial - geografia psicológica**. In: MEGALE, J. F. (org.). São Paulo : Ática, 1984.

TAVARES, M.G.C. e COSTA, M.A.F; RIBEIRO, W.O; **O turismo enquanto espaço de análise geográfica: tres perspectivas de abordagem**. Revista Mercator, REVISTA DE Geografia da UFC, Fortaleza, 2004

TELLES, D. H.Q. **Análise sobre a situação sócio ambiental e atividade turística da vila de encantadas, Ilha do Mel – Paraná**. Dissertação de Mestrado em Geografia. Curitiba: UFPR, 2007.

TELLES, R. T. **Fundamentos geográficos do turismo**: Editora Campus. São Paulo, 2009

THIOLLENT, M. **Crítica metodológica, investigação social e enquête operária**. São Paulo: Polis, 1982.

TOMAZZONI, E. L. **Turismo e desenvolvimento regional: dimensões, elementos e indicadores**: EDUCS. Caxias do Sul, 2009

TRIGO, L.G.G. **A sociedade industrial e o profissional em turismo**. Campinas: São Paulo, 1998.

TRIGO, L.G.G e PANOSSO NETTO, A. **Reflexões sobre um novo turismo**. São Paulo: Aleph, 2003

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**. São Paulo: Atlas, 2006.

TUAN, Y. **Topofilia**: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente. São Paulo: Difel, 1982

_____. **Espaço e lugar**: a perspectiva da experiência: tradução de Livia de Oliveira. São Paulo: Difel, 1983.

WACHOWICZ, R. C. **História do Paraná**. Curitiba : Imprensa Oficial do Paraná, 1977.

_____. **História do Paraná**. Curitiba : Gráfica Vicentina, 1982

_____. **História do Paraná**, Curitiba: Imprensa Oficial do Paraná, 2001.

WANDERLEY, H. **A percepção dos hóspedes quanto aos atributos oferecidos pelos hotéis voltados para o turismo de negócios na cidade de São Paulo**. Dissertação de mestrado em Engenharia – Escola Politécnica da USP. São Paulo: USP, 2004.

WOODWARD, K. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In SILVA, T. T. **Identidade e diferença**: a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis, RJ: VOZES 2000.

WOORTMANN, K. **Com parente não se neguceia**: o campesinato como ordem moral. Anuário Antropológico, Rio de Janeiro, 1990. Disponível em WWW.alasu.org/cdalassu2006

WOORTMANN, K. A. A. W. O sentido simbólico das práticas alimentares. in ARAÚJO, W. M. C. e TENSER, C. M. R. **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: Editora SENAC – DF. 2006.

_____, K. **O sentido simbólico das práticas alimentares**. In Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar. Caderno de Coletanea de Palestras. Brasília. DF, 2004

VALLS, J-F. **Las claves Del mercado turístico**: como competir em El nuevo entorno. Ed. Deusto. S. A. Bilbao, 1996

VALLS, J-F. **Gestión de destinos turísticos sostenibles**. Gestión 2000.com. Madrid, 2004

VANNUCCHI, A. **Cultura brasileira**: o que é, como se faz. 2ª ed. São Paulo: Loyola, 1999.

VERA, F. et al. **Análisis Territorial del Turismo**. Espanha, 1997

VIGNATI, F. **Gestão de destinos turísticos**: como atrair pessoas para pólos cidades e países. Rio de Janeiro. Ed SENAC Rio, 2008.

Entrevistas Realizadas para a pesquisa qualitativa:

Alisson Ribas Cortiano, proprietário do restaurante Galpão da Costela, entrevista concedida em 28 de abril de 2009.

Andrea Silva, funcionária da ACECASTRO Associação Comercial e Industrial de Castro, entrevista concedida em 28 de abril de 2009.

Anita Dalarmi, proprietária do restaurante Água Boa, desativado, em entrevista concedida em 10 de abril de 2009.

Anice Ribas, descendente árabe em entrevista concedida em 17 de fevereiro de 2009.

Cecília Feruya, descendente de japoneses, entrevista concedida em 13 de maio de 2009.

Daliane Jensesn, proprietária do restaurante Café de Mollen, Wekeda, entrevista concedida em 01 de abril de 2009.

Daniele Regina Korevar, funcionária da AMCG, Associação dos Municípios dos Campos Gerais, entrevista concedida em 17 de fevereiro de 2009.

Deise Bezerra, Diretora da SETU Secretaria de Estado e Turismo do Paraná, entrevista concedida em 12 de maio de 2009.

Elisa Hordujws, proprietária do restaurante Estação Grill, entrevista concedida em 28 de maio de 2009.

Eloi Ferreira, proprietário do Restaurante do Morro, entrevista concedida em 27 de março de 2009.

Elda Maria Silva, funcionária de SENAC de Castro, entrevista concedida em 24 de março de 2009.

Felicita Mauss, professora de geografia, membro integrante da colônia Terra Nova, entrevista concedida em 20 de abril de 2009.

Fidelis Bueno (2009), historiador residente no município de Castro, entrevistado como membro da comunidade detidora dos conhecimentos culinários da região dos Campos Gerais, em entrevista concedida em 27/03/2009

Gilce Zelinda Battistuz, diretora de estatística da SETU – Secretaria de Estado do Turismo, entrevista concedida em 15 de maio de 2009.

Herculano Lisboa, Diretor Presidente da PARANATURISMO, entrevista concedida em 12 de maio de 2009.

Isidro Constantino Guedes, Secretário Municipal de Turismo do Município de Castro em entrevista concedida em 13 de março de 2009.

Jaque Fadel Neto, empresário, descendente árabe, entrevista concedida em 20 de maio de 2009.

Joel Elias Fadel, proprietário do restaurante Pão Sírio, entrevista concedida em 20 de março de 2009.

Judith Carneiro de Mello, em entrevista concedida em agosto de 2004 para a dissertação de mestrado de MASCARENHAS, 2005.

Lea Cardozo, diretora do museu entrevistada em 2009 em entrevista concedida em 02 de abril de 2009

Luciano Bartolomeu Ferreira, Diretor de eventos da ABRASEL Nacional, entrevista concedida em 05 de maio de 2009.

Maria Cláudia Schultz empresaria do ramo de Agência de Viagens e Turismo entrevista concedida em 18 de fevereiro de 2009.

Maria Glaci Pinheiro (2009), entrevistada como detidora do conhecimento gastronômico na comunidade,

Maria Therezinha Barros, proprietária do restaurante Florença, entrevista concedida em 20 de março de 2009.

Marisa Kituti Maeda, empresária, descendente da colônia japonesa, entrevista concedida em 18 de abril de 2009.

Mena Vitórius proprietária do restaurante Vitórius, entrevista concedida em 25 de abril de 2009.

Nádia Terumi Jobogi, funcionária do SEBRAE Curitiba, entrevista concedida em 05 de maio de 2009.

Nicolas Nienhuns, diretor da CASTROTUR entrevista concedida em 18 de fevereiro de 2009.

Paulo Pucci, proprietário do Restaurante Pucci de La Vitta, entrevista concedida em 01 de junho de 2009.

Therezinha Mascarenhas em entrevista concedida em 17 de fevereiro de 2009

Vanderlei de Araújo, Membro do COMTUR Conselho Municipal de Turismo do Município de Castro, entrevista concedida em 28 de abril de 2009.

Zeno Joahann, proprietário do Restaurante Casantiga, entrevista concedida em 13 de março de 2009.

APÊNDICE
MODELOS DE ENTREVISTA

INSTRUMENTO DE PESQUISA: TURISMO GASTRONÔMICO

TERMO DE CONSENTIMENTO

Esta é uma pesquisa com intuito acadêmico, que faz parte da tese de Doutorado em Geografia da Universidade Federal do Paraná, desenvolvida pela acadêmica Rúbia Gisele Tramontin Mascarenhas e orientada pelo Professor Dr. José Manoel Gonçalves Gândara. A pesquisa tem como objetivo analisar a diversidade gastronômica dos Campos Gerais do Paraná como elemento de identidade cultural regional e atrativo turístico. Desta maneira, convidamos a participar da pesquisa e no caso de aceitar fazer parte do estudo, assine ao final deste documento.

Eu _____ RG.: _____, CPF: _____

_____ abaixo assinado, concordo em participar do presente estudo como sujeito. Fui devidamente informado e esclarecido sobre a pesquisa, os procedimentos nela envolvidos, assim como os possíveis riscos e benefícios decorrentes de minha participação. Foi-me garantido que posso retirar meu consentimento a qualquer momento, sem que isto leve à qualquer penalidade ou interrupção de meu acompanhamento/assistência/tratamento.

Local e data: _____ Telefone para contato:

Assinatura do entrevistado:

MODELO III: COMENSAIS

- Procedência:

- Castro outras cidades – Paraná
 Brasil exterior

2 – Idade do entrevistado:

- 18 a 21 22 a 26 27 a 34
 35 a 44 45 a 54 55 a 61
 62 a 66 67 a 69

3 – descendência:

- alemã holandesa ucraniana
 polonesa italiana brasileira
 outra qual: _____

Hierarquia da descendência:

- natural (estrangeiro) 1ª. Geração
 2ª. Geração 3ª. Geração

4 – Escolaridade:

- ensino fundamental
 ensino médio
 ensino superior
 pós-graduação

5- As manifestações culturais podem representar a identidade do município e da região?

- () sim () não Porque?

6- Na sua opinião, a gastronomia é um elemento que gera identidade de uma localidade?

- () sim () não Porque?

7- Existe relação entre turismo e desenvolvimento regional? () não. Por quê?

- () sim. Qual (marcar 1 alternativa)
() Atrair visitantes
() Gerar recursos para o município e região
() Gerar empregos
() Outros _____

8 – A gastronomia tradicional da região pode ser considerada típica? () sim () não. Por quê?

9 – A presença de diversas etnias e culturas pode representar a identidade gastronômica de Castro?

- () sim () não. Por quê?

10 - Já consumiu ou pretende consumir comida típica da região? () sim () não

Se sim defina quais elementos são marcantes da gastronomia típica regional.

11 – Voltaria para a região para consumir comida típica? () sim () não

12 – Acha importante a divulgação da culinária de Castro? () sim () não

13 - Porque a gastronomia da região é importante para o turismo local?

(Enumerar na ordem de importancia)

- () Divulgar a cultura
() Atrair visitantes
() Gerar recursos para o município e região
() Gerar empregos
() Aumentar a permanência do turista
() Manter e preservar os costumes e tradições
() Outros _____

14 – Quais os aspectos mais importantes sobre a alimentação em viagens turísticas?

(Enumerar na ordem de importancia)

- () Preço

- Qualidade da comida
- Se é servida comida da região – comida típica
- Quantidade dos alimentos
- Tipo de matérias primas utilizadas – especialidades
- Qualidade dos serviços
- Conforto dos restaurantes
- Outros: _____

15 – A gastronomia pode ser um elemento que favoreça o “bem receber”, quando utilizada para o turismo? ()
 sim () não

16 – De que forma a presença de várias etnias e culturas diferentes influencia na gastronomia típica da região?

17 – O que é mais marcante na gastronomia das diversas etnias e culturas de Castro e região?.

18 – A gastronomia regional pode ser um elemento que gere desenvolvimento regional?

- sim. Qual?
- melhorar a distribuição de renda
- gerar empregos
- aumentar a arrecadação de impostos
- aumentar a produção agrícola
- atrair turistas
- melhorar as condições de vida da comunidade
- estimular o crescimento de outras atividades
- outros. Qual?
- não. Porque?
- prejudica o meio ambiente
- prejudica a cultura
- gera inflação
- reduz a oferta de produtos para a comunidade
- gera concentração em alguns períodos no mercado de trabalho
- outros. Qual?

Outros comentários:

Modelo I: Sociedade civil organizada local e regional, Terceiro setor local e regional, Poder público local e regional, Trade turístico.

1 - Local de entrevista _____

2 - Idade do entrevistado:

- 18 a 21 22 a 26 27 a 34
 35 a 44 45 a 54 55 a 61
 62 a 66 67 a 69

3 – descendência:

- alemã holandesa ucraniana
 polonesa italiana brasileira
 outra qual: _____

Hierarquia da descendência:

- natural (estrangeiro) 1ª. Geração
 2ª. Geração 3ª. Geração

4 – Escolaridade:

- ensino fundamental
 ensino médio
 ensino superior
 pós-graduação

5 – Existe algum projeto de desenvolvimento turístico para a cidade e região? Qual?

6 – Qual a ligação e a dependência da comunidade com o turismo?

7- Existe relação entre as manifestações culturais e o turismo?
() sim () não. Justifique.

8- As manifestações culturais podem representar a identidade do município e da região?
() sim () não. Por quê?

9 - Na sua opinião, a gastronomia é um elemento que gera identidade de uma localidade?
() sim () não. Por quê?

10– Existe relação entre gastronomia e turismo?
() sim () não. Justifique

11– Existe relação entre turismo e desenvolvimento regional? () não. Por quê?
() sim. Qual (marcar 1 alternativa)
() Atrair visitantes
() Gerar recursos para o município e região
() Gerar empregos
() Outros _____

12 - Qual a importância da gastronomia em um destino turístico?

13 – O que entende por gastronomia típica?

14 – A gastronomia tradicional da região pode ser considerada típica?
() sim () não. Por quê?

15 – A presença de diversas etnias e culturas pode representar a identidade gastronômica de Castro?
() sim () não. Por quê?

16 - Existe uma identidade gastronômica que represente Castro? () sim. Qual?
() não. Por que?

17 – Em quais manifestações culturais a gastronomia típica está representada?

18 – Que ações a comunidade realiza para a preservação da gastronomia típica.

19 – A gastronomia em Castro se diferencia da região? () sim () não. Por quê?

20 – Conhece um prato típico ou que represente a cidade? Se sim, (identificar histórico, ingredientes, utensílios de preparo e de serviço, modo de preparo)

21 – Porque a gastronomia da região é importante para o turismo local?

(Enumerar na ordem de importancia)

- () Divulgar a cultura
- () Atrair visitantes
- () Gerar recursos para o município e região
- () Gerar empregos
- () Aumentar a permanência do turista
- () Manter e preservar os costumes e tradições
- () Outros: _____

22 – Quais os aspectos mais importantes sobre a alimentação em viagens turísticas?

(Enumerar na ordem de importancia)

- () Preço
- () Qualidade da comida
- () Se é servida comida da região – comida típica
- () Quantidade dos alimentos
- () Tipo de matérias primas utilizadas – especialidades
- () Qualidade dos serviços
- () Conforto dos restaurantes
- () Outros: _____

23 – Qual o principal elemento da gastronomia típica da região para o desenvolvimento do turismo?

1 – complementar as atividades turísticas (agregar valor)

2 – diversidade culinária

3 – festa típica. Qual?

4 – prato típico. Qual?

5 – tempero da comida. Qual?

6 – comida étnica.

7 – outros.

24 – A gastronomia pode ser um elemento que favoreça o “bem receber”, quando utilizada para o turismo? () sim () não

25 – De que forma a presença de várias etnias e culturas diferentes influencia na gastronomia típica da região?

26 – O que é mais marcante na gastronomia das diversas etnias e culturas de Castro e região?

27 – A gastronomia regional pode ser um elemento que gere desenvolvimento regional?

- () sim. Qual?
- () melhorar a distribuição de renda
- () gerar empregos
- () aumentar a arrecadação de impostos
- () aumentar a produção agrícola
- () atrair turistas
- () melhorar as condições de vida da comunidade
- () estimular o crescimento de outras atividades
- () outros. Qual?
- () não. Porque?
- () prejudica o meio ambiente
- () prejudica a cultura
- () gera inflação
- () reduz a oferta de produtos para a comunidade
- () gera concentração em alguns períodos no mercado de trabalho
- () outros. Qual?

Outros comentários:

MODELO II: Estabelecimentos comerciais típicos e não típicos

1 – Qual o horário de funcionamento do estabelecimento

- dia todo almoço
 jantar almoço e jantar

2 – Qual o número de lugares do estabelecimento: _____

3 – Quantos funcionários trabalham:

- _____ dia todo _____ almoço
_____ jantar _____ almoço e jantar
_____ final de semana

4 – Qual o tipo de serviço?

- () a la carte () buffet a Kg
() buffet livre

5 – Qual é o público alvo do estabelecimento?

- () residentes (%) () não residentes (%)

6 - O restaurante serve algum prato típico da região?

- sim não. (vá para a 10)

7. Qual? (identificar histórico, ingredientes, utensílios de preparo e de serviço, modo de preparo)

8. O que levou a inclusão no cardápio?

9. Qual a quantidade vendida, dia e horário de consumo do prato típico?

10 – Possui embalagens para viagem? (detalhar conservação)

- sim não.

11 – Quais os pratos mais pedidos?

- residentes _____

- não residentes _____

12. Verificar festas:

13. Outros comentários:

MODELO IV: Comunidade local detentora do conhecimento sobre a gastronomia regional.

1 – Quais as refeições básicas que a família faz ao dia?

- café da manhã almoço
 jantar lanche hrs_____

2 – O que é servido nas refeições?

– Quais itens são representantes do cardápio do cotidiano?

3 - Quais pratos são típicos da região?

(identificar histórico, ingredientes, utensílios de preparo e de serviço, modo de preparo)

- Quais a família consome frequentemente?

4 – Que comidas são preparadas para ocasiões especiais?

- bodas
- aniversário
- natal
- páscoa
- outras festas importantes (citar a festa e os pratos)

5 – Os ingredientes são produzidos ou comprados no município?

6 – De que maneira a mesa é posta para as refeições?

Verificar festas:

Outros comentários:

Variável festas

1 – Quais as principais festas? (nome, data, local)

2 – Como são comemoradas?

3 – Quem frequenta as festas?

residentes não-residentes

– Qual a participação de não residentes nas festas do município.

Cite a festa e o consumo do prato típico.

4 – Quais pratos são servidos nas festas? (identificar ingredientes, utensílios de preparo e de serviço, modo de preparo)

5 – Existem diferenças no preparo dos pratos para festa?

Outros comentários: