

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
KAREN BELLISA NIEDZWIECKI**

**GASTRONOMIA TÍPICA CAIÇARA DO MUNICÍPIO DE MATINHOS, PR: COMO
VALORIZAR?**

**MATINHOS
2016**

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
KAREN BELLISA NIEDZWIECKI

**GASTRONOMIA TÍPICA CAIÇARA DO MUNICÍPIO DE MATINHOS, PR: COMO
VALORIZAR?**

Trabalho de conclusão de curso apresentado à
Universidade Federal do Paraná – Setor Litoral
como requisito parcial a obtenção do título
Tecnólogo em Gestão de Turismo no curso de
Graduação em Tecnologia em Gestão de Turismo.

Orientador: Prof. MSc. Augusto José W. A. Das
Neves

MATINHOS
2016

ATA FINAL DE AVALIAÇÃO DA DEFESA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

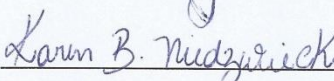
Aos vinte e oito dias do mês junho de 2016, às 14:00 horas na sala 21 A da UFPR – Setor Litoral reuniu-se a banca examinadora do Trabalho de Conclusão de Curso, constituída pelo professor D.r Marcos Luiz Filippim e pelo assessor pedagógico Esp. Luís Fernando da Costa Júnior, sob a presidência do professor M.e Augusto José Waszczynskyj Antunes das Neves. O Trabalho de Conclusão do Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo da UFPR de autoria da aluna Karen Belissa Niedzwiecki, sob o título: “GASTRONOMIA TÍPICA NO MUNICÍPIO DE MATINHOS, PR: COMO VALORIZAR?”. O conceito atribuído foi: AS. A aluna terá o prazo de 15 (quinze) dias para fazer as correções solicitadas pela banca e entregar a versão final impressa em capa dura e digital em CD com arquivo em PDF com a inserção da cópia da Ata nas duas versões, conforme normas ABNT para a Assessoria da Câmara.

Matinhos, 28 de junho de 2016.


M.e Augusto José Waszczynskyj Antunes das Neves


D.r Marcos Luiz Filippim


Esp. Luís Fernando da Costa Júnior


Karen Belissa Niedzwiecki

AGRADECIMENTOS

Ao Prof. e orientador Augusto José Waszczyntyj Antunes das Neves, pelo tempo e orientações dedicados a concretização deste trabalho; obrigada por acreditar em minha capacidade e me motivar em cada uma das etapas.

Aos Professores e Servidores do Setor Litoral, sem o apoio de vocês essa conquista seria impossível.

Aos meus colegas que me acompanharam em todos os momentos, obrigada por todo apoio e paciência durante a conclusão deste trabalho.

À minha Família pelo amor, carinho, compreensão e apoio incondicional, teria sido impossível sem vocês ao meu lado.

À minha amiga Talita que em todos esses anos de amizade sempre me apoiou e acreditou em mim, e nunca me deixou desistir, obrigada por toda paciência, carinho, e principalmente pela amizade e por estar comigo em todos os momentos.

RESUMO

Nos destinos turísticos vem se revelando através das viagens o papel da cultura, devido à procura por novas experiências e autenticidade. Neste contexto, cada vez mais a gastronomia caiçara vem surgindo como uma maneira de manifestação cultural, devido ao incremento da valorização dos saberes e fazeres existentes nos procedimentos gastronômicos propondo assim à preservação das cozinhas regionais. Portanto, é possível identificar uma localidade e seu processo histórico-cultural através da sua gastronomia. Desta forma, ela também pode ser trabalhada como um atrativo turístico, podendo ser vista como um recurso da comunidade que pode ser utilizado para o desenvolvimento de destinos e produtos turísticos. A alimentação impacta diretamente na competitividade de destinos turísticos, tendo assim a capacidade de atender a uma demanda específica em crescimento valorizando, com isso, a sua oferta turística. Neste contexto, o propósito deste estudo é propor alternativas para valorizar a gastronomia típica caiçara, apontar quais os pratos que caracterizam a gastronomia típica e identificar como se manifesta a gastronomia típica caiçara nos restaurantes no município de Matinhos-PR. Para isso realizou-se a pesquisa qualitativa, de caráter descritivo e exploratório, e o levantamento bibliográfico para caracterizar a cultura caiçara. Utilizou-se também da entrevista e do formulário para investigar se os restaurantes trabalham com a gastronomia caiçara e se ofertam prato típico. O levantamento da coleta de dados foi selecionado, a partir, do *TripAdvisor* onde foram estabelecidos alguns critérios para análise, de acordo com: o local deve ser um equipamento de alimentos e bebidas; apresentar alguma composição da culinária caiçara; e pertencer ao município de Matinhos-PR. Detectando assim que nenhum dos 5 restaurantes possui um prato típico caiçara, mas que há incidência de aspectos culturais, trazendo então os fatores que se embasam na cultura típica. A sugestão para um estudo futuro é a investigação para a viabilidade de um prato típico na cidade de Matinhos – PR.

Palavras – chaves: Gastronomia. Cultura caiçara. Turismo. Produto Turístico. Matinhos – PR

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	7
1.1. OBJETIVOS	8
1.1.1. Objetivo geral	8
1.1.2. Objetivo específico	8
1.2. JUSTIFICATIVA	9
2. TURISMO CULTURAL	10
2.1. A IMPORTÂNCIA DO PATRIMÔNIO NO TURISMO CULTURAL	13
2.2. ALIMENTAÇÃO E IDENTIDADE CULTURAL.....	15
3. GASTRONOMIA E HÁBITOS ALIMENTARES: BREVE HISTÓRICO	19
3.1. ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA NO BRASIL: BREVE DISCUSSÃO	20
4. A CULTURA CAIÇARA	22
4.1. A GASTRONOMIA CAIÇARA	28
5. METODOLOGIA	31
5.1. INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS	32
5.2. INSTRUMENTO DE CARACTERIZAÇÃO DE OBJETO DE ESTUDO	33
5.3. TABULAÇÃO E INTERPRETAÇÃO DE DADOS	36
6. RESULTADOS E DISCUSSÕES	37
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS	41
REFERÊNCIAS	43
APÊNDICES	48

1. INTRODUÇÃO

A alimentação é imprescindível para as sociedades, não compreende somente as pesquisas que indicam os valores dos nutrientes dos alimentos, mas ultrapassa uma sequência de expressões e funções que é superior à necessidade biológica do ser humano em se alimentar e que se revelam, a partir, dos costumes, rituais e demais comportamentos. Pode-se afirmar também que o comportamento humano traz em si, uma cultura gastronômica peculiar de cada região (SANTOS, 2005).

A composição das culturas culinárias regionais se dá justamente pela soma da tradição, o valor simbólico dos alimentos, as práticas e técnicas, e por fim os sabores diferenciados. Dessa maneira é importante não deixar ao acaso o contexto da gastronomia de tempos passados, visto que, a gastronomia existe desde muitos tempos remotos. (MULLER, AMARAL, REMOR, 2012, p. 10-14).

Diante disso, percebe-se a íntima relação que se forma entre a alimentação e a atividade turística, tanto pela perspectiva por ser um serviço essencial como para a permanência do turista em uma localidade, essencialmente perante a comida como expressão de uma cultura e fonte de experiência turística. Delineando então a alimentação como um fator cultural que acaba por definir determinados grupos e planejar territorialidades gastronômicas, do mesmo modo destacando o valor deste patrimônio no contexto turístico (GIMENES, 2006, p. 3-4).

Alguns estudiosos da área de Alimentação e Cultura (HERNADEZ, 2005; GARCIA, 2003; FAGLIARI, 2005; POULAIN, 2006) vêm percebendo que os saberes e fazeres de determinadas cozinhas estão perdendo certas características histórico-culturais, visto que a memória coletiva e o conhecimento oriundo do processo de elaboração das preparações tradicionais estão sendo influenciados em muitos aspectos.

Por isso, a preservação do Patrimônio Cultural Intangível vem sendo cada vez mais valorizada perante a necessidade de reafirmar as identidades coletivas em razão aos aspectos de homogeneização e ao fenômeno da globalização, pretendendo um equilíbrio mantido entre as manifestações tradicionais e o progresso social e econômico (CANESQUI, GARCIA, 2005, p. 49-52).

Considerada a Gastronomia como Produto Turístico, nesta contemporaneidade existe muita procura por turistas que apreciam uma boa culinária neste caso pode-se

destacar “o turismo gastronômico”, que é uma forma de turismo onde se procura lazer integrado a uma boa culinária, dessa maneira os turistas acabam se divertindo e aproveitando a gastronomia procurada, de determinada região seja esta, urbana ou rural (CANESQUI, GARCIA, 2005, p. 54-58).

Os ambientes dos restaurantes devem ser um espaço que forneça serviços de alimentação e hospitalidade, também não esquecendo de preservar a cultura local e os recursos gastronômicos da região, pois, dá-se continuidade à aquela determinada cultura local (MULLER, AMARAL, REMOR, 2010, p. 15-16).

Convém salientar que neste tipo de turismo, visitam-se muitos restaurantes típicos, que são restaurantes onde os cardápios são preparados de acordo com as particularidades e peculiaridades gastronômicas de cada região, procurada pelo turista que aprecia este tipo de lazer.

1.1. OBJETIVOS

1.1.1. Objetivo geral

Propor alternativas para valorizar a gastronomia típica caiçara do Município de Matinhos, PR.

1.1.2. Objetivo específico

- Caracterizar a cultura caiçara;
- Apontar quais os pratos que configuram a gastronomia típica presente no Município de Matinhos, PR;
- Identificar como se manifesta a gastronomia típica caiçara no Município de Matinhos, PR;
- Sugerir ações para fortalecer a gastronomia típica Caiçara no Município de Matinhos, PR.

1.2. JUSTIFICATIVA

A culinária caiçara possui grande influência de povos indígenas, portugueses e franceses, importante salientar ingredientes do tipo aipim, peixe, carne exóticas, tubérculos da região (mandioquinha, inglesa, doce), farinha de mandioca, palmito, inhame, cachaça, cana de açúcar, dentre muitos sabores que agradam muitos paladares. Não deixando de acrescentar condimentos como: pimenta vermelha (variados tipos, dentre elas a malagueta) e o gengibre.

Há um conflito das cozinhas regionais, porque vem sendo ameaçada através de um processo de homogeneização dos sabores, isto se da por conta da globalização, pois como o turismo está em constante mudança surge novas motivações de viagens e expectativas de novos clientes, turistas, que necessitam ser atualizados e atendidos para que atenda as necessidades pessoais desejos e preferências desses turistas. Então houve interesse por este tema por ser um tema atual e muito discutido em festivais de gastronomia de nosso estado e também nas regiões do nosso litoral.

Interessante deixar claro que em dias atuais, quando fala-se em turismo gastronômico, também esta interligado vários ramos do turismo como a parte socioeconômica, pontos turísticos, valorização dos costumes da região e da comunidade, pois é importante preservar a história e a cultura de cada povo onde se irá visitar. Na região litorânea é demasiado encontrar pratos diferenciados de outros tipos de gastronomia, como por exemplo das cidades grandes, como citou-se acima, os ingredientes são bem típicos de cada região, daí a origem de pratos típicos e diferenciados em nosso litoral, principalmente tendo como ingrediente principal os frutos do mar, em especial o peixe e camarão.

2. TURISMO CULTURAL

Turismo cultural é todo tipo de turismo que se pode fazer dentro de uma determinada localidade, cidade. É neste tipo de turismo que se encontra tudo o que há de melhor em lazer, os pontos turísticos, os artesanatos, vestimenta típica dos moradores, dialetos, gírias, regionalismo, as festas locais, arquitetura da cidade e também a gastronomia (FERREIRA, 2006)

Quando o turista procura uma viagem como sendo à procura de um novo conhecimento e uma nova experiência em seu cotidiano ele está com a expectativa de conhecer outras culturas e outros cenários, e outro tipo de gastronomia. Diante disso, o turismo cultural hoje em dia, compreende atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura. (MTUR, 2007, p. 15).

Quando se trata de uma atividade turística inserida com uma atividade cultural é de extrema estima perceber a caracterização desses dois tipos de segmentos, pois se deve perceber a importância das culturas da região e da localidade em si, preservando a parte histórica, e não perdendo o foco da gastronomia da região (AZAMBUJA, 2001).

Segundo Kohler (*apud* DURAN, 2007) A partir da literatura analítica, percebemos que há distinção de dois conjuntos de definições sobre turismo cultural: numa primeira definição o turismo cultural aglomera viagem e experiência cultural e pessoal e já no segundo momento ela abrange as atrações culturais como festividades gastronômicas locais e centros históricos.

Porém, é considerável evidenciar que em relação às atividades rurais ou na esfera do espaço rural, do mesmo modo são consideradas como formas de expressão cultural, perante sua importância no âmbito da composição econômica e histórico social, sendo assim destacado pelo Ministério do Turismo um segmento próprio determinado como Turismo Rural.

De acordo com o Ministério do Turismo (2007, p. 18), existem 7 tipos de segmentos (QUADRO 1), considerando aqueles temas e áreas onde a diversidade cultural brasileira apresenta maior potencial:

QUADRO 1: TIPOS DE SEGMENTAÇÃO

TIPOS DE SEGMENTO	CARACTERIZAÇÃO
Turismo Cívico	Ocorre em função de deslocamentos motivados pelo conhecimento de monumentos, acompanhar ou rememorar fatos, observar ou participar em eventos cívicos, que representem a situação presente ou da memória política e histórica de determinados locais.
Turismo Religioso	Configura-se pelas atividades turísticas decorrentes da busca espiritual e da prática religiosa em espaços e eventos relacionados às religiões institucionalizadas, independentemente da origem étnica ou do credo.
Turismo Étnico	Envolve a vivência de experiências autênticas e o contato direto com os modos de vida e a identidade de grupos étnicos.
Turismo Cinematográfico	O segmento de audiovisual vem sendo incorporado às novas tendências mundiais do turismo como estratégia de atração de visitantes, colaborando também para o aumento da competitividade e da inovação de produtos turísticos.
Turismo Arqueológico	O estudo e a prática do turismo arqueológico podem ser considerados atividade recente no Brasil, bem como as discussões sobre os conceitos básico do segmento.
Turismo Ferroviário	Os serviços de trens turísticos e culturais caracterizam- -se pelo transporte não regular de passageiros, com o objetivo de agregar valor aos destinos turísticos, contribuindo para a preservação da memória ferroviária, configurando-se em atrativos culturais e produtos turísticos das cidades, auxiliando-as na diversificação da oferta.
Turismo Gastronômico	Surge como um segmento turístico emergente capaz de posicionar destinos no mercado turístico, quando utilizado como elemento para a vivência da experiência da cultura local pelo turista por meio da culinária típica.

FONTE: MINISTÉRIO DO TURISMO (2007, p. 17-31)

Confere-se, desta maneira que o Turismo Cultural dispõe inúmeras alternativas de elaboração de produtos turístico-culturais sustentáveis através da valorização do patrimônio cultural nacional, atendendo com base aos novos consumidores que estão cada vez mais motivados em expandir os conhecimentos sobre a cultura de determinado local e que valorizam cada vez mais as experiências autênticas (MTUR, 2007).

Em dias atuais o turismo gastronômico está muito valorizado, devido a grande procura desse tipo de lazer, houve-se a necessidade de uma grande melhora nos

serviços de gastronomia, pois, pode-se dizer que o turismo gastronômico é uma nova ramificação do turismo em si (TAVARES, DANTES, NÓBREGA, 2014).

Dessa maneira esse tipo de turismo passa a ser um novo atrativo turístico-cultural, pois os turistas vão experimentar novos tipos de comidas típicas e também conhecer a cultura do povo, produtos típicos da região, a identidade cultural local, os valores e os hábitos cotidianos desta localidade, tudo isso irá contribuir para seu conhecimento de vida e seu lazer (BRAZ, VEIGA, 2009).

Cada região possui sua gastronomia típica, isso faz com que cada uma tenha seu atrativo turístico do lado da arte culinária, dessa maneira a procura desse tipo de turismo muda de acordo com o gosto de cada cliente, pois, está se falando de turismo gastronômico. Por isso a culinária tem um papel importante dentro de uma cidade, uma região, sabendo que a alimentação de um povo é reflexão de seu modo de vida, do seu gosto, da sua cultura. Complementando, a gastronomia é então um patrimônio cultural de um povo (BARROCO, 2008).

De acordo com 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.

Conforme Mtur (2007, p. 30)

(...) Neste contexto, a oferta de bares, restaurantes similares de um destino são insumos para a viabilização do turismo gastronômico, podendo integrar e/ou complementar a qualidade da oferta turística do destino, além de se tornarem espaços de aproximação entre turista e comunidade local.

Para Gândara,(2004, p. 30) qualidade em destinos turísticos, 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 buscar fidelizar clientes satisfeitos.

De tal forma a característica em relação à alimentação em viagens turísticas, os aspectos observados se tornam relevantes devido a demanda e a variedade dos

alimentos oferecidos, isso inclui os ingredientes do prato típico em si, ou melhor do que foi utilizado na preparação deste prato (FRANÇA, MENDES, ANDRADE, RIBEIRO, PINHEIRO, 2010).

Também é importante deixar salientado os tipos de restaurantes, as acomodações, as apresentações dos pratos servidos, a elaboração do cardápio, e a qualidade do atendimento interpessoal.

Considerando que o consumidor espera por um padrão de qualidade, podemos assim dizer que um dos elementos chave da concorrência no setor turístico, são os serviços e produtos personalizados que satisfaçam as expectativas e necessidades dos clientes. Existem alguns parâmetros para avaliar a qualidade do padrão de serviços de alimentação oferecidos. Os itens que se sobressaem são: a estrutura do ambiente, o conforto do local, a qualidade dos serviços e da comida (FONSECA, 2006).

2.1. A IMPORTÂNCIA DO PATRIMÔNIO NO TURISMO CULTURAL

Preservar o patrimônio no turismo cultural é preservar a cultura de um povo, ou melhor, o seu próprio modo de vivência, pois é transmitida de geração a geração. E, portanto, não se deve desprezar também a culinária, pois é um importante fator cultural, expressa resultado de conhecimentos de uma comunidade.

De acordo com o Ministério do Turismo (2003, p. 43-44):

Existem duas instituições de referência para estabelecimento dos parâmetros quanto à conceituação, conservação, proteção, salvaguarda e sustentabilidade do patrimônio cultural em âmbito internacional e nacional. A Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO) é a instituição que estabelece as convenções internacionais quanto à definição e proteção do patrimônio cultural. No Brasil, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), criado em 1937, é a autarquia vinculada ao Ministério da Cultura que tem a missão de preservar o patrimônio cultural do país.

Mas existem também órgãos estaduais que cuidam das questões do patrimônio cultural e também algumas cidades, com regulamentações e gerenciamento específico, que devem ser consultadas quando do desenvolvimento de atrativos culturais na esfera local.

Conforme Constituição Brasileira de 1988, em seu artigo 216:

“Estabelece que o patrimônio cultural brasileiro constitui-se dos “bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, onde possui também recursos como inventários, vigilância, tombamentos, entre outros, percebe-se a importância do patrimônio característico da cultura de cada povo, surgindo assim novos produtos turísticos.”

A UNESCO (2003, p. 86) compreende o patrimônio cultural imaterial como “as expressões de vida e tradições que comunidades, grupos e indivíduos em todas as partes do mundo recebem de seus ancestrais e passam seus conhecimentos a seus descendentes”.

E, de acordo com o IPHAN (2010, p. 24) o patrimônio imaterial:

“é transmitido de geração em 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 à criatividade humana”.

O Registro de Bens Imateriais, instituído pelo IPHAN em 2000 (Decreto 3.551/00) “é um instrumento que propõe a documentação e a produção de conhecimento como formas de preservação”. O reconhecimento consiste na inscrição de bem cultural em um dos 4 Livros de Registro que foram abertos:

- **Celebrações:** rituais e festas religiosas para diversão da comunidade;
- **Formas de Expressão:** as mais variadas formas de expressões dentre elas: literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;
- **Lugares:** lugares onde são realizadas as feiras e as mais diversas manifestações culturais;
- **Saberes:** engloba todo conhecimento de um povo, de uma comunidade.

De acordo com Alves, 2002, registro significa:

A identificação e produção de conhecimento sobre o bem cultural. Registrar implica em conhecer, por meios técnicos adequados, o passado e o presente da manifestação cultural e suas diferentes versões. Implica, ainda, em tornar essas informações amplamente acessíveis ao público.

Se considerarmos a gastronomia, e o turismo a ela relacionado, o seu registro poderia se enquadrar no Livro dos Saberes (IPHAN, 2010), pelo fato desta depender dos modos de fazer das comunidades onde surge. Desta forma, torna-se relevante compreender melhor a temática da gastronomia.

2.2. ALIMENTAÇÃO E IDENTIDADE CULTURAL

A alimentação não se trata apenas de desempenhar uma função biológica, é um procedimento que segue de acordo com cada cultura e no ambiente que o ser humano convive desde o seu nascimento. Uma série de elementos implica no modo da escolha de como é preparado e de que forma é consumido, no caso, psicológico; pressões de caráter ecológico; preferências individuais ou coletivas; modelos socioculturais e socioeconômicos. De acordo com Schluter, 2003, p. 16:

O alimento não é simplesmente um objeto nutritivo que permite saciar a fome, mas algo que também tem um significado simbólico em uma determinada sociedade. Partindo de elementos similares, distintas culturas preparam sua alimentação de diversas formas. Essa variedade na preparação dos pratos está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais a partir dos quais as pessoas se desenvolvem.

Neste contexto, percebe-se que as sociedades utilizam os próprios alimentos que são desenvolvidos na área em que habitam, dando origem assim a uma identidade cultural. “Segundo, (ROLIM 1997 apud MINTZ, 2001, p.34) as comidas são associadas a povos em particular, e muitas delas são consideradas equivocadamente nacionais, lidamos frequentemente com questões relativas à identidade”.

Podemos analisar a relação alimentação/cultura como algo que não limita apenas ao modo que é feita a preparação. Expande por meio do ambiente e da forma que ocorre a degustação. Portanto, o fenômeno da alimentação humana vai estabelecendo as marcas das mudanças sociais, econômicas e tecnológicas (DERANI, 2006, p. 19-20).

Neste ponto de vista, compreende o pensamento de que a experiência gastronômica ultrapassa a experiência estética, tendo em consideração que a degustação de um prato típico pode compor uma forma de consumo simbólico, de

aproximação com a realidade visitada, tornando-se essa realidade passível de uma “degustação” (SENAC, 2013).

A história da culinária está intimamente ligada à cultura, pois o ato de cozinhar não deixa de ser uma ação cultural que nos remete a nossa própria história, não só no que produzimos como também no que cremos e projetamos (ALMEIDA, 2006) Dessa forma, conseguimos perceber que a comida possui um conjunto de fatores culturais.

Dentro da cultura de um povo a gastronomia é vista hoje como fonte de conhecimento e de turismo, tornando-se um poderoso atrativo turístico cultural (BRAZ, VEIGA, 2009).

Importante salientar Braune, 2007:

Gastronomia é uma disciplina que exige arte não somente de quem executa, mas também de quem consome ou usufrui. É artesanato, porque exige de quem a faz conhecimento, habilidade e técnica. É uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia.

Deste modo, podemos perceber que existe uma associação entre o turismo e a gastronomia que sucede decorrente de suas variadas maneiras de atrativos para a sua prática, pois de uma forma ou outra eles vão induzir esses turistas para determinados destinos turísticos. Já que a alimentação não deixa de ser uma necessidade básica e fundamental, apesar do tipo de atrativo e também pela procura de novos sabores, esta faz com que favoreça a atividade turística (CASTRO, SANTOS, 2012).

Concomitantemente, Martins (2009, p. 35), considera que a gastronomia tradicional é a arte de criar receitas através da combinação de matérias primas tradicionais com hábitos locais, vivências históricas e heranças culturais.

Os costumes alimentares de uma comunidade expressam sabores e cores valores de caráter sociais tais como: etnia e história, religião, consolidando o pensamento de pertencimento do lugar, contribuindo para estimular a identidade de um povo e a amplitude alimentação/cultura. Isto é, não se delimita apenas aos processos de manipulação dos alimentos a serem ingeridos, pois estão ligados também os modos à mesa, as formas com que a degustação sucede, assim como

os locais, marcando assim um complexo fenômeno alimentar humano atribuindo mudanças, tecnológicas, sociais e econômicas. (CANESQUI, GARCIA 2005)

Um dos aspectos significativos da gastronomia é o seu caráter cultural: visto que o ser humano é um animal que cria a cultura e, no entanto, está vinculado a uma cultura, envolvendo costumes, crenças e culinária. A necessidade de comer surgiu a partir do instinto de sobrevivência, contudo, cada povo produziu sua cozinha conforme os recursos disponíveis e selecionando os próprios alimentos ditados perante a cultura qual faz parte.

O maior desafio da gastronomia é que está sempre disposta ao novo, inovando e adquirindo novas tendências e se adequando aos conceitos de padronização alimentar, sempre se empenhando para manter uma criação nutritiva e saudável, sem deixar de lado a sua legitimidade, seus hábitos, seu caráter de regionalidade, acumulando conhecimentos por meio da história da alimentação e adaptando-se a culturas, valores, geografia e religião (BRAUNE, FRANCO, 2007).

Uma maneira de manter viva a gastronomia de cada região é preciso que a própria população continue valorizando o preparo dos alimentos, tanto nos costumes alimentares em sua essência como conservando os seus produtos típicos, sempre lembrando que cada região tem a sua particularidade tal como sabores, temperos, cores, cultura e história, fazendo com que cada povo prepare sua alimentação de modo diferenciado e característico (FERREIRA, JANKOWSKY, 2009).

Segundo Martins (2009, p.87) é importante conceituar que pratos típicos:

Uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si.

“O procedimento de se alimentar vai além do ato de comer em si, pois acaba se desenvolvendo com outras dimensões sociais e com a identidade, já que as comidas típicas evocam identidades regionais” (CANESQUI, GARCIA 2005, p. 37).

Segundo Montanari (2008, p. 153) identidades além de mutáveis no tempo, são múltiplas cada uma dessas identidades tem a sua forma particular de expressão alimentar, que, apesar das aparências, não se contrapõem as outras, mas convive com elas.

Desta maneira a alimentação e tudo a ela associado são vistos como marcadores étnicos. A definição de identidade é muito abrangente e utilizada, relacionam-se à cozinha regional ou nacional.

De acordo com Botelho (2010, p. 65) A diversidade das cozinhas regionais é fruto da combinação, ao longo da história, de elementos geográficos, sociais e culturais. São expressões elaboradas de identidade.

Conforme Maciel (2001, p. 152)

A constituição de uma cozinha típica vai assim mais longe que uma lista de pratos que remetem ao "pitoresco", mas implica no sentido destas práticas associadas ao pertencimento. Nem sempre o prato considerado "típico", aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região é aquele de uso mais cotidiano. Ele pode, sim, representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas.

Sabe-se que a gastronomia depende da cultura de certa comunidade, região, cidade e até mesmo país, pois é ela que exprime através do saber cultural, os diversos sabores de uma identidade gastronômica típica, peculiar. Tradicionalmente, as receitas, os sabores, as histórias dos resultados obtidos na culinária é que marcam a gastronomia das regiões, os pratos e comidas típicas de cada uma. A valorização da cultura gastronômica varia de região para região como de um país para outro (ALMEIDA, 2006).

Hernandez (2005, apud Muller, Amaral, Remor, 2010, p. 4-5) argumenta que certos pratos se convertem em "pratos totens", sendo atribuído um valor simbólico peculiar, servindo como indicadores de identidade, especificidades e diferenças.

Desta forma o autor colocou sob evidência que os modos alimentares se desenvolvem a partir de diferentes perspectivas sociais e com a identidade.

Muitas das práticas para valorizar a gastronomia típica consistem em utilizar ingredientes encontrados no lugar da elaboração de cada prato, de cada receita típica local. Neste caso, convém destacar na região litorânea do estado do Paraná, pratos com peixes, camarões, farofas (das mais diversas), doces artesanais (abobora banana, gengibre, batata), tudo muito bem preparado, com sabores deliciosos, característicos e inigualáveis.

Restaurantes tradicionais são muito requisitados e procurados na região do litoral do estado, mas especificamente nas cidades das praias, os pratos típicos ofertados aos turistas, apresentam delicias da região, tudo com um grande

diferencial na realização de suas receitas, além de que está dentro do contexto histórico de cada região litorânea.

3. GASTRONOMIA E HÁBITOS ALIMENTARES: BREVE HISTÓRICO

O princípio da gastronomia se deu ainda na pré-história, sendo descoberta pelo homem primitivo onde percebeu que poderia alterar os alimentos e também conseguiria produzir diversos tipos de alimentos, o homem que por sua vez consumia o alimento cru depois da descoberta do fogo passou a ser cozido. (LEAL 1998).

No período da idade antiga os povos da alta sociedade realizavam grandes banquetes, pois ter a mesa farta e com vários tipos de alimentos se associava a riqueza e geralmente os enormes banquetes eram feitos para comemorar as vitórias em guerras e também comemorações da família real. Os egípcios que elaboraram a padaria artística fabricando os pães de várias formas, só depois de certo tempo que o pão passou a ser substituído por carne, pois era reservado apenas aos dias de festa e caro.

Já na idade média foi notada a força da igreja, e na gastronomia a aparência dos pratos se fazia mais valoroso do que a maneira de preparo se usava muitas especiarias e condimentos, como noz-moscada e pimenta-do-reino e outros. O arroz foi levado para a Europa pelos povos árabes, os islâmicos consumiam o café doce e forte, os orientais confeccionavam conversa de pimentão, pepino e também produziam geleias de pétalas de violetas, frutas. Inventaram um método de destilação de bebidas que possibilitou a produção de aguardentes e vinhos fortificados. O peixe era um alimento muito valorizado e a gastronomia também era baseada na cozinha romana. (LEAL 1998).

Apenas na idade moderna que o uso de talheres se difundiu, anteriormente a comida era degustada com as mãos. Uma época marcada pelas navegações espanholas e portuguesas, pelo Renascimento e a descoberta por novas experiências, novos gostos (SENAC, 2013).

De acordo com Leal (1998, p. 36):

Nesse tempo, o destaque na gastronomia foi Taillevent, cozinheiro de reis, e que escreveu *Le Viandier*, o mais antigo livro de cozinha em francês. Ele foi um chef, que ficou famoso pela importância que deu aos molhos engrossados com pão, e também pelas receitas de sopa, dentre as quais estavam as de cebola, de mostarda, de favas e de peixe. Sua contribuição foi decisiva para o requinte e a sofisticação da cozinha francesa.

Como os europeus gostavam muito das especiarias, isso fez com que o Brasil fosse explorado justamente por ser rico em especiarias. A descoberta do café e o modo do preparo com mais sofisticação de diversos pratos foi feito pelos franceses. Em meados do século XVII houve a inovação da sobremesa que foi o sorvete (SENAC, 2013).

A gastronomia foi aperfeiçoado no período da idade contemporânea, nesses meados a França passou por dois momentos distintos: num primeiro momento Napoleão Bonaparte, no qual tinha preferência por comida italiana e detestava o requinte da comida francesa e o num segundo momento, pós Bonaparte, foi o de restauração pelo qual a França passou, tornando assim para o requinte da culinária francesa. Nessa época começaram a surgir os menus nos restaurantes da Europa visto que eram muito luxuosos e artísticos, com o objetivo de apresentar aos clientes o que havia para comer e beber (LEAL, 1998).

Com o enfraquecimento da nobreza após a revolução os *chefs* de cozinha perderam seus empregos nos palácios, a partir disso, os mesmos começaram a trabalhar em restaurantes ou a abrir suas próprias casas. Isto é, associado à revolução francesa, fez com que nascesse a cozinha burguesa, na qual combinava os aromas do campo com a elegância da alta gastronomia e também a gastronomia da terra com a gastronomia de laboratório (LEAL, 1998).

Com a crise na economia francesa que atingiu também a gastronomia, os pequenos restaurantes e cafés tiveram que fechar as portas por decorrência da crise, essa fase foi marcada pela atuação de cozinheiros renomados que foram chamados no Brasil de serviço à francesa. (LEAL, 1998).

3.1. ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA NO BRASIL: BREVE DISCUSSÃO

O movimento da gastronomia no Brasil se iniciou com a chegada dos portugueses ao país, onde tiveram o primeiro contato com os índios. A culinária dos

índios possui uma característica muito própria completamente diferente daquilo que os portugueses conheciam.

O principal alimento era retirado da mandioca, sendo assim, a farinha, que na culinária indígena era absolutamente indispensável, e o amendoim era sempre consumido de diversas maneiras, tanto cozido, como cru ou assado, já a fava e o feijão eram pouco saboreados na alimentação. As bebidas indígenas eram constantemente aquecidas antes mesmo de serem consumidas.

Os indígenas preferiam comer alimentos tostados, assados, ou melhor, muito cozidos. Com a colonização do Brasil, a cozinha brasileira teve como consequência a mistura de cultura de três povos: os indígenas, os portugueses e os africanos. A farinha considerada até hoje como um prato típico indígena é muito utilizada na nossa região litorânea como complemento de certos pratos típicos. Só depois da independência do Brasil é que a cozinha brasileira se consolidou na gastronomia (LEAL, 1998).

Com a entrada dos italianos no Brasil, bem na época do período do café, a culinária brasileira passou a ter grande influência da cultura italiana, não esquecendo que a cachaça foi uma grande animadora dos encontros anti-potugal. Só então, a partir, daí a cozinha brasileira se fortaleceu e se transformou na riquíssima culinária que é até hoje (LEAL, 1998).

Nos dias atuais a gastronomia é de forma geral muito parecida, podemos ter acesso a tudo que outro faz. Devido o surgimento das multinacionais, das amplas redes de produtos alimentícios, faz com que as mesmas receitas cheguem ao mundo inteiro, assim consolidando a globalização gastronômica. Por causa da globalização, as cozinhas regionais vêm tentando preservar o que lhe é característico, exatamente isso que os faz distintos do resto do mundo. Cada localidade possui suas peculiaridades na cozinha regional que são inerentes a ela (SENAC, 2013).

A alimentação do ser humano está ligada a padrões econômicos e culturais diferenciados, afinal os hábitos alimentares não deixam de ser uma questão cultural e social (FAGLIARI, 2005).

4. CULTURA CAIÇARA

Segundo Houaiss (2000)

Caiçara é palavra cuja origem tupi, *kaai'sa*, pode significar “cerca de ramos, fortificação para vedar o trânsito” foi amplamente usada para designar as paliçadas de proteção às tabas indígenas. Em diversas regiões a mesma palavra tem outros significados, todos relacionados com o uso de varas e cerca: “cercado de madeira feito à margem do rio ou igarapé; armadilha para apanhar peixes, feita com ramos de árvores postos dentro d’água (cerco); abrigo ou esconderijo onde fica emboscado o caçador; pescador praiano”.

Assim como o autor Ribeiro (1987) menciona, o caiçara nada mais é que a origem dos primeiros povoados que apareceram da miscigenação genética e cultural do colonizador português, sendo assim o indígena do litoral, advinda das quatro primeiras décadas na qual desenvolveu uma população de mamelucos que em passo acelerado se adequou, e foi sendo moldada por todo o patrimônio milenar à floresta tropical dos Tupis-guaranis. Originando em seguida um contingente mestiço de índios, brancos e negros, que surgiria a constituir o povo brasileiro.

Matinhos era isolada e a sua evolução foi ocorrendo muito rapidamente. Era uma cidade totalmente esquecida, os caboclos foram aos poucos surgindo e se adaptando à região, para poder sobreviver retiravam os elementos devidamente indispensáveis suprimindo assim suas necessidades. (BIGARELLA, 1991)

Os hábitos sociais dos caboclos eram de pessoas simples e muito solidárias com o próximo, ajudavam-se uns aos outros. Reuniam-se em batizados, falecimentos ou casamentos. Gostavam de festas, música, canto e poesia, eram muito animados e ocorria a cantoria de improviso e os desafios entre os cantadores. (BIGARELLA, 1991)

Os primeiros povoados da planície litorânea da região de Matinhos eram de origem portuguesa, principalmente miscigenados com o indígena, era pouca a contribuição do africano na formação do caboclo litorâneo. A moradia do caboclo era feita de palmeiras, usada principalmente nas casas mais simples e primitivas dos pescadores. As paredes laterais eram feitas de folhas de palmáceas ou de um trançado de gramíneas, algumas ainda eram de tábuas ou de taquara. (BIGARELLA, 1991)

O mobiliário das casas era bastante escasso e rudimentar, porém, supria as necessidades do homem, que dependia diretamente do mar e da mata atlântica. Sobre o fogo, preso nos caibros da casa com arames, achava-se o fumeiro indispensável em qualquer habitação de pescador, para defumar os peixes. (BIGARELLA, 1991)

Os primeiros banhistas surgiram por volta de 1926, eram povos que possuía ligação entre diversos graus de parentescos com as famílias Apolinário, Crisanto, Ferreira, Mesquita, Ramos e Viana, pois habitavam a região por muito tempo e eram também os proprietários das terras (BIGARELLA, 1991).

A principal atividade econômica é baseada na pesca, e a época mais ativa da pesca é nos meses de maio e junho quando ocorre à captura da tainha, é o peixe que compõe a exploração artesanal dos recursos naturais do litoral. A época de pesca da tainha é quando os cardumes aproveitam as correntes de água fria provenientes da Antártida para subir o litoral Sul e Sudeste do Brasil, onde reproduzem e desovam. Uma vez detectada a presença da tainha, o pescador que ficava de “vigia” e ficava em pontos estratégicos mais elevados à beira mar e quando surgia o aparecimento do cardume (BIGARELLA, 1991).

Importante salientar que na pesca da tainha, são praticadas duas técnicas básicas, a pesca de “lance” e de “cerco”. Na primeira os lanceadores, geralmente em número quatro, saem para o mar para o lançamento da rede e efetuar o cerco do cardume. Os homens, mulheres, adolescentes e crianças aguardam na praia a conclusão da operação segurando uma das cordas na rede lançada. A pesca então é concluída com a aproximação dos lanceadores que portam a outra ponta da rede, e a comunidade como um todo faz o recolhimento da rede.

Segundo Bigarella (1991, p. 61)

Antigamente as redes eram confeccionadas com fibras naturais feitas de casca desfiada de embaúva, depois com cordel e algodão ou barbante e hoje de fios de náilon seda. As tralhas laterais eram feitas de fibras de cipó embiruçu. A tralha superior era guarnecida com cortiças feitas de madeiras leves (atualmente com cortiças ou bóias de isopor), enquanto que a inferior possuía pesos feitos de argila cozida ou saquinhos de areia. Hoje as tralhas são de cordas de náilon.

Ao final das operações, da pesca da tainha, é realizada a partilha na qual cada família recebe uma quantidade de peixes proporcional ao esforço empregado na pesca. Os donos das redes e das canoas ficam com a maior parte e os demais

dividem o restante em partes iguais. Parte do produto é utilizada para a subsistência da colônia e o excedente é comercializado. (BIGARELLA 1991)

Outra espécie de peixe que é capturada, é a cavala mais conhecida como sororoca, peixe migratório, de água aberta, da família do atum. É presente durante todo o ano, no entanto, são nos meses de junho, julho e agosto que aparecem em maior quantidade. O caboclo da região não sobrevivia apenas da pesca, mas também praticava agricultura rudimentar onde caçava e coletava frutos. Os principais alimentos cultivados eram a banana, mandioca, milho e feijão (BIGARELLA 1991).

De acordo com Bigarella (1991, p. 45):

“... o caboclo praticava a agricultura como uma atividade complementar de sua ocupação efetiva, que era a pesca. Na lavoura, procuravam obter apenas o necessário para o próprio sustento de sua família. Com o desenvolvimento dos balneários de Matinhos e Caiobá, poucos foram aqueles que mantiveram a tradição e se beneficiaram com o fornecimento de produtos agrícolas aos banhistas.”

O Conhecimento Tradicional se refere a um conhecimento empírico, desenvolvido ao longo de anos de prática locais, envolvendo o meio ambiente e a cultura local vigente dentro de um processo de espaço e tempo determinados.(MULLER, AMARAL, REMOR, 2010)

As manifestações religiosas se davam por meio da bandeira do divino que constitui uma tradição do folclore litorâneo, e ocorre no mês de julho. Tanto outrora como hoje, a maior festa de Guaratuba é a do Divino Espírito Santo, pois cerca de três meses antes da festa saíam da Vila grupos de pessoas designadas de foliões. Percorriam o interior num longo itinerário, visitando casas e fazendo coletas em dinheiro, com as bandeiras de tecido branco e vermelho.(BIGARELLA 1991)

A bandeira vermelha o Divino Espírito Santo, e a branca a Santíssima Trindade. Ambas tinham uma pomba de asas abertas pintadas no centro da bandeira, chamada de pomba do Divino. Cada um era acompanhado dos foliões, um grupo de quatro pessoas, carregando instrumentos musicais rudimentares. Entre os foliões encontravam-se: o tocador da rabeca (violino), o tocador de tiple, o tamboreiro, o cantador e porta bandeira.(BIGARELLA 1991)

Quando os foliões se aproximavam da casa, o tambor executava um batuque cadenciado e lento, anunciando de longe a chegada da bandeira. A família se

apressava para receber o Divino Espírito Santo. A dona da casa segurava então a bandeira e todos entravam na sala, onde o cantador invocava com canto e música, as graças e os favores do Divino Espírito Santo para a família. Após, as pessoas da casa colocavam as ofertas na sacola do cantador.(BIGARELLA 1991)

E a outra manifestação religiosa na cidade litorânea, acontece na região de Matinhos que é a Festa de São Pedro, comemorada até hoje no dia 29 de junho. O início da festa foi por volta da década de quarenta quando foi inaugurada a Igrejinha de São Pedro e lá foram realizadas três missas no dia, a tarde foi realizado um concorrido leilão. Em seguida teve uma procissão que foi acompanhada por um grande número de fieis.(CULTURA DE MATINHOS, 2012).

Com o passar dos tempos à festa foi mudando suas características, na década de sessenta foi introduzido à roleta e ao lado da igrejinha eram vendidos os churrascos. Na década de oitenta a festa mudou-se para o lado da Igreja Matriz aumentando o número de dias. Todos os dias tem a novena das comunidades, shows, binguinho, praça de alimentação e parquinho. (MATINHOS, 2016).

A festa do padroeiro da cidade, São Pedro, é comemorada até os dias atuais, com a procissão marítima ela manhã, missa campal, benzimento das embarcações, procissão terrestre até a matriz com a chegada da imagem do padroeiro, almoço festivo, à tarde, o bingão. À noite ainda se conta com show artístico e pirotécnico.(MATINHOS, 2016).

As manifestações artísticas culturais se caracterizaram em Matinhos primeiramente pela necessidade dos moradores em confeccionar suas próprias ferramentas e utensílios de trabalho, e depois os cestos e balaios, traçados feitos com cipó “timbopeba”, começaram a agradar o gosto dos banhistas, iniciando assim a comercialização destas peças em novos tamanhos, cores e formatos. (MATINHOS, 2016)

Variados tipos de cestarias, incluindo os balaios, exerceram um papel muito importante nas atividades diárias dos moradores da região. Nas peças da cestaria havia várias denominações conforme o fim a que se designavam. (BIGARELLA, 1991)

E as peneiras trançadas com lascas de taquara mansa, geralmente possuíam dois tamanhos. A maior era utilizada por diversas finalidades, como abanar arroz, coar farinha de mandioca, passar massa para doce, etc. Já a menor era

determinada a peneirar o café, sal socado e várias qualidades de farinha (BIGARELLA, 1991).

Hoje em dia, o artesanato local tem se configurado pela reutilização da matéria prima natural como fibras de bananeira, escamas e pele de peixe, conchas e sementes e fibras do coco. A partir, destes recursos que os artesãos têm desenvolvido objetos de decoração, brincos, lembrancinhas com o nome da cidade, entre outros (CULTURA DE MATINHOS, 2012).

O fandango faz parte do folclore da região litorânea do Paraná, essa dança desembarcou nas praias paranaenses pelas mãos dos portugueses açorianos, que detinham forte inspiração da cultura espanhola, aproximadamente em 1750. Assim sendo, o fandango local era uma dança batida, cujo sapateado bem ritmado e difícil, exigia uma maior agilidade e resistência física (SANTANA, 2010).

O acompanhamento musical era realizado com dois violinos, uma rabeca e um adufo (pandeiro), todos confeccionados pelo próprio caboclo com a madeira “caxeta”, muito comum nos terrenos alagadiços. Esta madeira é leve e fácil de trabalhar e não “pega bicho”. Os cantos eram tirados pelos dois violeiros, em vozes paralelas, podendo ser improvisadas ou tradicionais (BIGARELLA, 1991).

A casa onde se dançava o fandango, dispunha de um salão adequado com assoalho de tábuas largas e flexíveis, com cerca de 5 cm de espessura, para resistir à violência do sapateio. O melhor “folgador” era aquele que batia o tamanco com mais força. Ficava famoso quando conseguia rachar as tábuas do assoalho, sendo então apelidado de “machado” (MUNDO DA DANÇA, 2012).

Perante as belezas naturais e dado o início da cidade de Matinhos e do balneário Caiobá apresentavam vários atrativos folclóricos e paisagísticos, originaram um ambiente encantado de romantismo, lazer e recreação, o que atraía um número cada vez maior de pessoas para passar as férias. Independentemente das condições precárias da infraestrutura dos balneários recém-criados e dos incontáveis transtornos da viagem pela Estrada do Mar e pela praia diversas vezes eram de areia molhada e mole, e também a ausência de um belo conforto moderno, mesmo assim as praias eram cada vez mais procuradas (BIGARELLA, 1991).

A praia mansa de Caiobá era muito procurada para o banho em águas calmas e para práticas de natação. Vários passeios na praia ou nas pedras junto ao mar eram realizados à tarde. E com a procura dos balneários nas férias de verão, havia também bailes e desfile de carnaval com fantasias improvisadas com materiais

locais. Logo mais os banhistas adquiriram outro status frente aos caboclos, pois passaram a representar nova fonte de renda (BIGARELLA, 1991).

Importante observar que uma cultura estruturada não tem competitividade suficiente para sobreviver às imensas pressões da sociedade moderna. É neste embate que a cultura caiçara vai se perdendo, cortando o contato íntimo com suas raízes autênticas – os ensinamentos indígenas que possibilitaram a sobrevivência dos primeiros portugueses nas matas litorâneas; as adaptações portuguesas da tecnologia necessária à manufatura de alimentos, canoas e redes; o uso das ervas medicinais na cura de todos os males.

Considera-se, portanto, a importância da cultura caiçara desde suas técnicas, saberes e práticas, como reconhecimento de identidade de um determinado povo. Por meio da produção cultural, da memória social e do patrimônio cultural, identificamos o modo de vida caiçara como típico e singular.

E atualmente pode-se observar a falta de incentivo ou até mesmo pela perda da identidade da comunidade, pois tem sofrido diversas transformações e intervenções do mundo globalizado. Desta forma, ao passar dos anos a comunidade caiçara resultou na perda dos seus valores e costumes, que hoje em dia já existem estudos para resgate dessas tradições e valores.

Por sua vez, estas comunidades depararam-se ameaçadas em sua sobrevivência material e física, por um conjunto de fatores e processos. Em consequência da especulação imobiliária, se iniciou uma grande ameaça às comunidades e ao exercício de suas atividades tradicionais, fazendo que os caiçaras se retirassem de suas posses nas praias e se mudando para outras regiões. A partir dessa mudança gerou outras transformações no modo de vida do caiçara, ocasionando assim a perda das tradições, hoje em pesquisas (RIBEIRO, MARTINS, 1995).

A importância de incentivar a preservação é para que não se perca as tradições culturais caiçaras que também podem ser um atrativo turístico, sendo valorizadas ainda mais. E que as novas gerações possam ter acesso e o conhecimento dos procedimentos e saberes que se encontra em processo de desaparecimento. Mas é preciso que haja um envolvimento da comunidade e do Poder Público e Leis para salvaguardar essas tradições. (BAPTISTA, VIEIRA, 2014).

4.1. A GASTRONOMIA CAIÇARA

De certa maneira, a culinária caiçara foi desenvolvida com base nos ingredientes frescos oriundos da pesca e da serra. Também, os sambaquis, indicam que os índios genuinamente brasileiros já tinham como hábito se alimentar de pescados e crustáceos. Já os caiçaras, obtinham da mata, além da caça, as raízes e os vegetais.(LUDERER, 2012).

Os temperos mais utilizados na época eram o coentro, alfavaca, limão rosa, louro, pimentas, banana e farinha de mandioca. Os pratos elaborados por eles são acompanhados de arroz, feijão e farinha de mandioca (BELUZZO, 2004).

A mandioca, originária da América Tropical, é uma raiz de muito valor na culinária caiçara, além do uso no dia a dia alimentar, servida frita, assada ou cozida, a farinha desse tubérculo, é bastante aplicada à produção dos pratos servidos nessas comunidades. A produção da farinha é mantida entre essas comunidades que se reuniam para prepara - lá assim como a fabricação de outros alimentos ou na própria atividade pesqueira, pois entre eles é uma relação social de ajuda mútua, e até mesmo as crianças são envolvidas nas atividades (FERREIRA & JANKOWSKY, 2009).

O milho e o arroz fazem parte da alimentação e assim como a mandioca, são consumidos como farinha no preparo de pirões ou pães. O palmito é outra iguaria peculiar bastante significativa a essa cultura. Na Mata Atlântica, há diversos tipos de palmeiras, mas foi o palmito Jussara que se sobressaiu como alimento na culinária caiçara e por questões ambientais, a coleta desse palmito é proibida, pois ele faz parte da floresta nativa.(LUDERER, 2012).

Assim, a produção industrial voltou-se para o cultivo do palmito pupunha, que possui um sabor totalmente diferenciado e conseqüentemente muda o resultado da culinária caiçara original. Também, existem os manguezais, onde os caiçaras, tiram mariscos, caranguejos e ostras, produtos que se tornam ingredientes de muitas receitas produzidas na culinária local.(LUDERER, 2012).

Ginani (*apud*, MULLER, AMARAL, REMOR, 2005) afirma que as receitas regionais compõem os hábitos alimentares nativos, pois são elaboradas com os ingredientes disponíveis na região e preparadas com técnicas transmitidas de geração a geração.

No município de Matinhos, contamos com algumas festas gastronômicas que consistem em promover e divulgar não só os pratos típicos apresentados, mas também a cidade em si, dentre elas:

- Festa da Tainha, realizada no balneário de Gaivotas e no mês de julho, organizada pela Associação dos Amigos e Moradores do Balneário de Gaivotas e tem o apoio da Prefeitura Municipal. As festividades contam com diversas barracas de doces, salgados, artesanatos e brincadeira. Shows para o entretenimento do público, e o bingão no último dia de festa. No almoço e no jantar podem degustar da tradicional tainha recheada, entre outros pratos com frutos do mar (MATINHOS, 2016).
- Festa da Sororoca ocorre na Colônia dos Pescadores, no mês de julho. Um dos objetivos é comercializar e divulgar bem como o prato típico a base de Sororoca que é preparado pela comunidade. E os visitantes podem ainda degustar outras delícias da gastronomia caiçara. Tem por sua finalidade resgatar e preservar a cultura na colônia dos pescadores, assim como o artesanato local (MATINHOS, 2016).
- O Festival de Sabores do Litoral é um evento cultural que propõem promover o turismo gastronômico na região na baixa temporada. E cada estabelecimento gastronômico participante do festival seleciona um prato específico que será ofertado com descontos a partir de 20%. A partir da sua quinta edição, o projeto que destaca principalmente a gastronomia incluiu a participação de hotéis e pousadas, ofertando descontos especiais em diárias, com o intuito de também promover os meios de hospedagens. Este “Festival de sabores do litoral” é um projeto que tem como área de abrangência prioritária os estabelecimentos situados nos municípios de Morretes, Antonina, Matinhos, Paranaguá, Pontal do Paraná, Guaratuba e Guaraqueçaba (SABORES DO LITORAL, 2016).

Para Fagliari (2005, p. 33)

A indústria do turismo aponta a gastronomia tradicional como um forte atrativo e o autor considera ainda que valorização e o destaque de elementos gastronômicos regionais também podem servir como fator de desenvolvimento local e de integração entre as comunidades e que pratos e produtos tradicionais são elementos que podem ser facilmente trabalhados de forma a se tornarem atrativos turísticos. A utilização destes

elementos vem ao encontro daquilo que é almejado também pelo Turismo Cultural que demonstra interesse em corroborar a “experiência local” vivida pelos turistas, através das peculiaridades territoriais.

Portanto, vale ressaltar que a gastronomia caiçara deve ser valorizada e também preservar as raízes culturais. Pois ao consumir um produto o turista entra em contato com a cultura local e o modo de vida da população, dessa maneira, ele acaba por interagir com a identidade de uma comunidade.

5. METODOLOGIA

Para Silva e Menezes (2001, p.19) pesquisar significa, de forma bem simples, “procurar respostas para indagações propostas”. É a partir da pesquisa que determinamos os instrumentos e procedimentos a serem aplicados no planejamento da investigação, fazendo o uso de diversos instrumentos para alcançar uma resposta mais precisa.

Segundo Minayo (1993)

É uma atitude e uma prática teórica de constante busca que define um processo intrinsecamente inacabado e permanente. É uma atividade de aproximação sucessiva da realidade que nunca se esgota, fazendo uma combinação particular entre teoria e dados.

Este trabalho se enquadra na pesquisa qualitativa, de caráter descritivo e exploratório. Para Minayo (2000, p. 14)

A pesquisa qualitativa trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis.

Já a pesquisa exploratória segundo Gil (1991) tem objetivo maior à familiaridade com o problema, tornando-o explícito, ou à construção de hipóteses.

Caracteriza-se por ser descritiva pelo fato de que o procedimento e o seu conceito são os focos fundamentais de abordagem. Segundo Gil (1991, p. 42) visa descrever as características de determinada população ou fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis.

Com o objetivo de caracterizar a cultura caiçara, realizou-se a pesquisa bibliográfica. Ressaltando os principais autores Beluzzo (2004); Castro (2012); Ferreira (2009); Ginani (2005); Schulter (2003). E para explanar sobre alimentação e cultura, foram utilizados os seguintes autores Bennet (1995); Braune (2007); Fagliari (2005); Leal (1998); Mintz (2001); Mtur (2007); Rolim (2007). Em vista disso, o trabalho foi desenvolvido com o enfoque exploratório para realizar um levantamento se há comercialização de prato típico na cidade de Matinhos-PR, verificando como os restaurantes ofertam a gastronomia caiçara e de que maneira o fazem.

Ao reconhecer essa possível lacuna foi desenvolvido um formulário e a entrevista com o intuito de analisar os cardápios dos restaurantes, os pratos típicos ofertados e também como se desenvolve a culinária caiçara no mesmo. E a partir, dessa análise buscar ações para fomentar ainda mais a gastronomia caiçara como um atrativo turístico.

5.1. INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS

Os instrumentos de coleta de dados foram realizados de acordo com as referências aplicadas na investigação teórica, desempenhando a preservação dos saberes e fazeres da gastronomia caiçara como parte da identidade cultural de um povo.

Teve preferência pelo uso do formulário estruturado para averiguar como os restaurantes desenvolvem a culinária caiçara em seus estabelecimentos, se apresentam no cardápio os pratos típicos e de que maneira os exibem no mesmo.

Para Marconi e Lakatos (2003, p. 212):

O formulário é uma técnica de coleta de dados da pesquisa descritiva que consiste em obter informações diretamente do entrevistado. Desse modo, o que caracteriza o formulário é o contato face a face entre pesquisador e o entrevistado e ser o roteiro de perguntas preenchido pelo entrevistador ou pelo entrevistado com o auxílio do mesmo, no momento da entrevista.

Ou seja, o formulário pode ser considerado assim como um documento padronizado, sendo estruturado conforme seu objetivo específico, apresentando características e campos adequados, indicado a transmitir, preservar e receber informações.

Conforme Gil (1999, p. 117) conceitua a entrevista como “uma forma de interação social. Mais especificamente, é uma forma de diálogo assimétrico, em que uma das partes busca coletar dados e a outra se apresenta como fonte de informação”.

Portanto a entrevista é uma forma de obter informação de um entrevistado a propósito de um determinado problema ou assunto. Desta maneira, podemos ainda classifica-las como uma entrevista semi estruturada.

Marconi e Lakatos (2003,p. 85) relatam que na entrevista semi-estruturada, ao contrário do que ocorre com a estruturada, o entrevistador fica a vontade para progredir qualquer situação a variados destinos que julgar necessário, isto consiste em uma maneira de analisar um maior horizonte de uma dada questão. Normalmente as perguntas são abertas e possibilitam respostas que se encaixam dentro de um diálogo informal e são perfeitamente aceitáveis partindo deste princípio.

As entrevistas chamadas de semiestruturadas são constituídas de perguntas tanto abertas como fechadas, empregadas de forma simultânea, de tal modo que proporciona ao entrevistado a escolha de evidenciar que é fundamental a atenção por parte do entrevistador, afim de que seja capaz de reconhecer momentos no proceder da entrevista que irão solicitar do mesmo a intervenção para conduzir a conversa para o tema investigado, dispondo de questionamentos adicionais para esclarecer respostas que não fiquem evidentes, presumindo que haja fuga do tema ou dificuldade de resposta por parte de quem está sendo abordado.

Segundo Gil (2002, p. 115):

“Sendo assim, a entrevista pode ser entendida como a técnica que envolve duas pessoas numa situação “face a face” e em que uma delas formula questões e a outra responde. Formulário, por fim, pode ser definido como a técnica de coleta de dados em que o pesquisador formula questões previamente elaboradas e anota as respostas.”

5.2. INSTRUMENTO DE CARACTERIZAÇÃO DE OBJETO DE ESTUDO

O turismo cultural e gastronômico é capaz de preservar e resgatar completamente uma cultura. Reconhecendo assim a cultura caiçara por ser rica em suas histórias e costumes que nos dias atuais vêm se dissipando em consequência da globalização, o desenvolvimento veloz e também pela desvalorização da comunidade diante a esta cultura.

São os saberes e fazeres que mantem a preservação das cozinhas tradicionais, uma vez que a culinária é uma maneira de especificar uma localidade evidenciando assim o procedimento histórico-cultural da mesma (MULLER, AMARAL, REMOR, 2010).

Para Montanari (2008 apud SILVA, POZO, 2016), as cozinhas típicas e regionais são processos de lentas fusões e mestiçagens, desencadeadas nas áreas fronteiriças e, depois arraigadas nos territórios como emblemas de autenticidade local. Desse modo, a culinária caiçara é a expressão de suas raízes, baseada na simplicidade e na cozinha familiar.

A escolha dos restaurantes se deu através do TripAdvisor é uma ferramenta que disponibiliza dicas de viagem, como hospedagem, serviço de alimentação e bebida, pontos turísticos e de fácil acesso. (TRIPADVISOR, 2016).

Desta maneira, foram selecionados apenas os seis melhores restaurantes a partir do TripAdvisor na cidade de Matinhos-PR. O processo de escolha dos estabelecimentos deu-se através de alguns critérios de análise, como: o local deve ser um equipamento de alimentos e bebidas; apresentar alguma composição da culinária caiçara; e pertencer ao município de Matinhos-PR.

Assim sendo, com base na gastronomia caiçara e pelo seu potencial de atratividade turística, foi elaborado um formulário (Apêndice A) para a coleta de dados com o objetivo de identificar a culinária caiçara nos restaurantes do município de Matinhos-PR, observando de que forma se apresentam no cardápio, se divulgam e promovem o mesmo. A seguir foi elaborado uma entrevista (Apêndice B) com o intuito de agregar mais informações sobre a oferta do prato típico.

QUADRO 2: FORMULÁRIO ANÁLISE DOS RESTAURANTES

Hipótese	Característica a ser identificada	Pergunta
Os restaurantes trabalham com a culinária caiçara	Ato de alimentar como identidade cultural (MONTANARI, 2008). Preservação da gastronomia local (BOTELHO,2006).	Oferta pratos típicos? Quais?
		Possui outras opções de prato típico do Litoral no cardápio?
		Utiliza os ingredientes regionais nas composições dos pratos típicos?
		Apresenta uma breve história sobre o prato típico ao cliente?
Os preços como atratividade para a comercialização	Alimentação como item do desenvolvimento turístico	Quais são as faixas de preço dos pratos

	(FAGLIARI ,2005)	típicos?
O estímulo e fomento na promoção dos pratos típicos	A diversidade gastronômica como atrativo turístico (MASCARENHAS, 2009)	Quais os meios utilizados para a divulgação dos pratos típicos?
Cardápio e os seus aspectos	O incremento do turismo local pelo uso de alimentos regionais. (POZO, SILVA, 2016)	O cardápio é de fácil compreensão?
		Possuem todas as informações necessárias?
		São atualizados?
		Descreve todos os ingredientes que contem nos pratos?
		Apresenta um design atraente e coerente?

FONTE: O AUTOR (2016)

QUADRO 3: ROTEIRO DA ENTREVISTA

Hipótese	Característica a ser identificada	Pergunta
Características do prato típico	Preservação dos saberes e dos ingredientes regionais. (ALVES,2002)	Preserva o modo de preparo do prato típico?
		Quais os motivos que levaram a ofertar prato típico?
		Qual é o prato típico mais comercializado? E qual o ingrediente imprescindível neste prato?
		Qual o tempo de preparo do prato típico mais comercializado?
Planejamento administrativo e participação no mercado de trabalho	Tecnologia gerenciais de Restaurante. (FONSECA, 2006)	Há quanto tempo está no mercado de trabalho? E quantos anos tem o restaurante?
		Como elabora os preços do cardápio?
Divulgação e oferta do prato típico	A cultura gastronômica como atrativo turístico.	Os pratos típicos estão em constante

	(CASTRO, 2012)	promoção?
		Possui algum dia específico para a oferta do prato típico?

FONTE: o Autor (2016)

Desta forma, podemos identificar os restaurantes que ofertam e comercializam a gastronomia caiçara, definindo assim o objeto de estudo apenas aqueles que têm representatividade na culinária caiçara.

Portanto, reconhecendo de que maneira se manifesta a gastronomia típica caiçara e destacando os pratos típicos que representam à culinária existente na cidade de Matinhos-PR. A partir disso propondo ações para fortalecer a valorização da mesma.

5.3. TABULAÇÃO E INTERPRETAÇÃO DE DADOS

Para coleta de dados foram realizadas visitas nos restaurantes definido para a aplicação da entrevista e do formulário estruturado desenvolvido. Nas coletas efetuadas a informação passada tem sob a visão do desenvolvimento da culinária caiçara, verificando como é ofertada a gastronomia caiçara no cardápio, quais pratos típicos possuem maior comercialização.

Ressaltando a importância da utilização do formulário e da entrevista, não só para caracterizar os restaurantes típicos, mas para investigar de que maneira se demonstra a culinária típica. Isto posto, obtendo resultados desta pesquisa podendo assim exercer um recorte, com base no estudo teórico e adquirir informações que auxiliassem na descrição da manifestação e configuração dos pratos típicos de Matinhos. Identificando o andamento da culinária caiçara nos restaurantes.

6. RESULTADOS E DISCUSSÕES

A gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é muito importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades, na verdade, não tão novas, mas nem sempre bem exploradas, que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região (FURTADO 2004).

Assim verificou-se que no TripAdvisor os restaurantes visitados se apresentam como estabelecimentos de pratos típicos, porém nenhuma restaurante oferta o mesmo. São restaurantes que oferecem pratos a base de peixes e frutos do mar, no entanto não são voltados para a gastronomia típica caiçara.

Os dados foram coletados entre o dia 11 e 13 de maio de 2016, durante os horários de funcionamento de cada estabelecimento em específico. As informações foram obtidas através do formulário e aplicação da entrevista. As entrevistas foram realizadas com o gerente de cada restaurante, nos seguintes estabelecimentos: Restaurante 1 , Restaurante 2 , Restaurante 3 , Restaurante 4 e o Restaurante 5.

O Restaurante 1 possui três pratos principais que atraem seus clientes que são: ceviche, salmão e o robalo. É um cardápio bem variado e sofisticado, com preços que variam de R\$ 120,00 a R\$ 280,00. Suas promoções e divulgações se dão através das redes sociais, pois divulgam pratos especiais para datas especiais (dia das mães, dia dos namorados, etc.), mídias de veiculação e panfletagem.

O Restaurante 2 apresenta dois pratos de maior saída que é a pescada natural completa, o linguado variado e entre outras formas de preparo desse mesmo prato, o preparo desses pratos demoram em média de dez a vinte minutos. Tanto a divulgação como a promoção do próprio restaurante e dos pratos que ofertam ocorrem por boca a boca de clientes, pois se acredita que é a maneira mais fiel de obter mais clientes. Os preços do cardápio são elaborados de acordo com: a qualidade do produto, quantidade, o custo, os gastos em geral e o lucro. Em seu cardápio também são ofertadas carnes bovinas, yakissoba. Seu cardápio é de fácil compreensão, contém todas as informações necessárias, descreve exatamente o ingrediente de cada prato e seu visual é simples. E devido a grande procura dos visitantes na cidade por pratos à base de frutos do mar, houve a abertura do

estabelecimento e está nesse ramo de alimentos e bebidas há mais de vinte e cinco anos.

No Restaurante 3 tem três pratos que são mais comercializados à pescada amarela, linguado, salmão. O tempo de preparação de cada prato varia de quinze a vinte minutos. A promoção e divulgação tanto do estabelecimento como dos pratos é realizado através do boca a boca pelo cliente, dado que se preza muito a opinião e indicação do cliente. A construção dos preços do cardápio é segundo o custo de preparação do prato, o valor da mão de obra, a qualidade dos ingredientes.

O restaurante 4 traz no seu cardápio dois pratos em destaque que são: vida mansa e salmão a moda Serafim, tem a experiência gastronômica que é a tempestade de camarão, servido em um buffet livre com dez pratos quentes a base de camarão. Sua divulgação é através da rede social. Seu cardápio também possui carne bovina e aves, porções de frutos do mar e de fácil compreensão, pois, possui uma linguagem clara.

No Restaurante 5 seu cardápio oferece três pratos que sobressaem que é: pescado com camarão, camarão ao vinho e linguado. A promoção e divulgação são feitas através de entrega de panfletos e clientes que se satisfazem com todo atendimento e acabam indicando a outras pessoas. Os preços variam de acordo com a compra do produto e o lucro presumido.

Após o levantamento dos dados realizados, pode-se perceber que não existe nenhum prato típico na cidade de Matinhos – PR, pois o perfil da demanda não corresponde à procura de um prato típico específico, os clientes procuram pratos que sejam à base de peixe e frutos do mar não necessitando ser prato típico.

Assim os restaurantes não veem necessidade de ofertar pratos típicos da cidade, uma vez que se a clientela se satisfaz com que se oferece não há necessidade de manifestar-se para desenvolver um prato que traga um ganho para o estabelecimento.

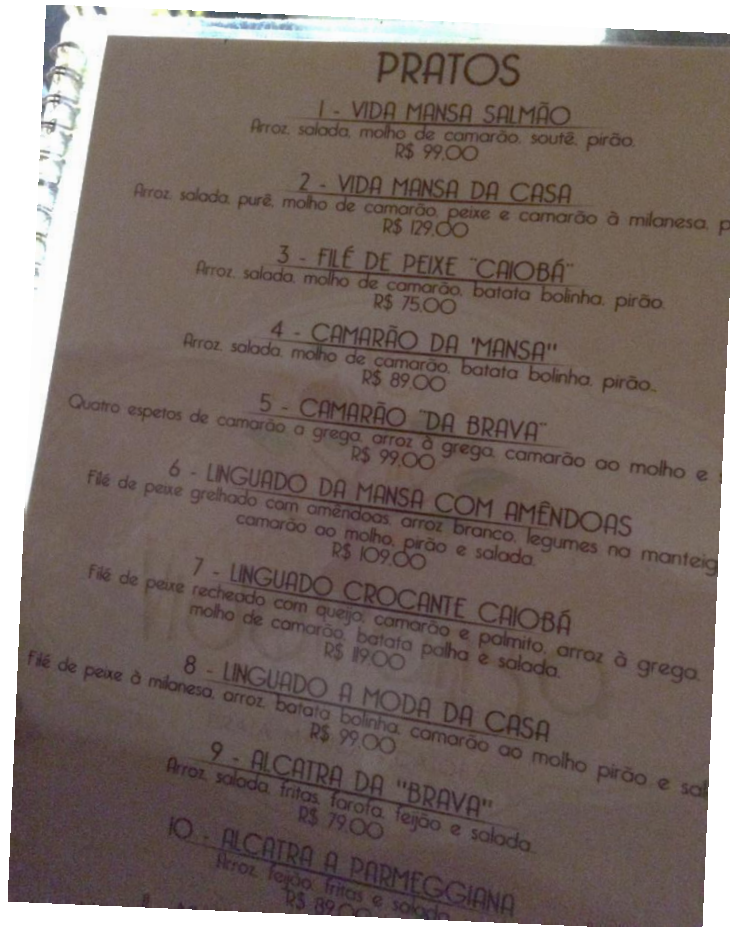
É a partir da valorização da culinária local que torna possível o turismo gastronômico, transformando esses atrativos em produtos de consumo, em alguns casos em patrimônio local. E nos possibilita a novos olhares sob a perspectiva do prato típico.

FIGURA 1: CARDÁPIO RESTAURANTE 2

Peixes	
1****FILE DE PEIXE COM MOLHO DE CAMARÃO.....	R\$ 105,00
(Arroz branco, salada mista, fritas e molho de camarão)	
2****FILÉ DE PEIXE GRELHADO.....	R\$ 105,00
(Arroz à grega, salada mista, fritas e molho tártaro)	
3****PESCADA NATURAL COMPLETA.....	R\$ 105,00
(Pescada inteira passada no trigo e frita, arroz branco, salada mista, fritas e molho tártaro)	
4****PEIXE À DORE.....	R\$ 105,00
(Filé de peixe assado em massa de tempurá, e frito, arroz branco, salada mista, fritas)	
5****LINGUADO A MILANESA.....	R\$ 135,00
(Linguado empanado em farinha importada, arroz branco, salada mista, fritas e molho de camarão)	
6****LINGUADO GRELHADO.....	R\$ 147,00
(Grelhado com manteiga e alcaparras, arroz a grega, salada mista, fritas e molho de camarão)	
7****LINGUADO SURPRESA.....	R\$ 147,00
(Recheado com queijo, empanado e frito, arroz a grega, salada mista, fritas e molho de camarão)	
8****LINGUADO VARIADO.....	R\$ 221,00
(Variedade de preparos, grelhado, à milanesa, à dorê, recheado com queijo, camarão à milanesa, salada mista e fritas)	
9****CONGRIO GRELHADO.....	R\$ 185,00
(Molho a base de creme de leite e camarão levemente aromatizado em gengibre em juliene, arroz branco, salada mista e fritas)	
10****CONGRIO GRELHADO COM ALCAPARRAS.....	R\$ 157,00
(Arroz a grega, salada mista, fritas e molho tártaro)	
11****CONGRIO A ROMANA.....	R\$ 165,00
(Empanado com pãesão uruguaio, salada mista, arroz a grega, fritas)	
12****LINGUADO À MILANESA COM CAMARÃO À MILANESA.....	R\$ 160,00
(Camarão médio à milanesa, arroz a grega, salada mista e fritas)	
13****LINGUADO GRELHADO COM CAMARÃO À MILANESA.....	R\$ 169,00
(Grelhado com manteiga e alcaparras, arroz a grega, salada mista, fritas e camarão médio)	
14****LINGUADO A ROMANA.....	R\$ 148,00
(Empanado com queijo pãesão uruguaio, arroz a grega, salada mista e fritas)	

FONTE : RESTAURANTE 2 (2016)

FIGURA 2: CARDÁPIO RESTAURANTE 4



FONTE: RESTURANTE 4 (2016)

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

No decorrer do desenvolvimento deste estudo, foram identificados três contratempos, que se deu para o referencial teórico sobre o município de Matinhos-PR. Apenas um livro e um autor que conta sobre a história da cidade e não existe nenhum dado recente sobre a mesma no site da Prefeitura Municipal. Este impasse foi resolvido através de outros referenciais teóricos de outras regiões litorâneas conseguindo alcançar os dados que faltavam, e através de um blog on-line com conteúdos sobre a cidade. A acessibilidade de um restaurante para o outro foi complexo visto que são bairros diferentes e se encontram distante um dos outros. E na entrevista com os gerentes de cada restaurante a maior dificuldade foi conseguir coletar as informações, pois ficaram contraídos e apenas respondiam o que era mais necessário, alguns não concordaram em tirar fotos do cardápio.

Diante disso, os objetivos propostos para este estudo foram cumpridos à medida que se caracterizou a cultura caiçara, porém a cidade de Matinhos – PR não oferece um prato típico que possa configurar a gastronomia da cidade. Ainda assim desenvolveu-se o trabalho através das informações coletadas na entrevista com o gerente de cada restaurante, que discorreu sobre os pratos mais comercializados que são a base de peixe mais frequentes na região.

A partir, da análise dos cardápios e a entrevista realizada nos restaurantes com os gerentes, foi averiguado de que maneira os restaurantes se posicionam no mercado turístico perante a gastronomia caiçara da região pode-se notar que não possui nenhum prato típico específico que seja ofertado para que caracterize o município de Matinhos- PR. E nenhum prato típico da região do litoral como: a cambira, barreado, tainha e a sororoca.

A gastronomia como parte da categoria cultural tem uma forte relevância quando se diz respeito à atratividade e promoção, pois, promove a procura das delícias produzidas e assim perfaz a visitação dos lugares gastronômicos diferenciados, uma vez que a gastronomia alimenta o turismo, assim sendo as pessoas viajam, buscando por lugares agradáveis para se alimentar, além de conhecer o povo, suas tradições e costumes, caracterizando assim a culinária típica.

Visto que, a maior parte das pessoas viaja com o objetivo de satisfazer seu paladar, só pelo prazer de provar o prato típico, que muitas vezes está associado a

sua infância. Desenhando assim um novo perfil de turista, clientes que exibem um novo olhar sobre a comida, a construção dos sabores, os ingredientes e o prato.

Os produtos regionais tradicionais fazem parte da história social de uma determinada cultura. A produção desses alimentos reúne relações sociais e familiares, num encontro entre o saber e a experiência é uma arte construída ao longo do tempo através da tradição familiar.

Desta forma, foi possível perceber que não há um interesse ou até mesmo uma preocupação em valorizar a gastronomia caiçara. Já que pratos típicos são conceituados por Martins (2009, p. 87) como: “[...] uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si”. O autor ainda destaca que essas iguarias podem reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, se tornando muitas vezes em espécie, de insígnias locais.

A partir da elaboração desse estudo foi possível listar uma sugestão para estudos futuros para a investigação da viabilidade de um prato típico da cidade de Matinhos – PR, para propor o uso predominante dos ingredientes da cidade. Trazendo assim para a cidade a evidência não só pelo turismo de sol e praia mais também pelo prato típico desenvolvido.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Renato Coelho Gonçalves de. **Mesa pra dois: gastronomia e cultura**. Juiz de Fora: UFJF, FACOM, 1º Semestre de 2006. 71 páginas. Projeto Experimental do Curso de Comunicação Social.
- ALVES, Ana Claudia Lima. **O Patrimônio Cultural Brasileiro: novos instrumentos de preservação**. Brasília: MinC/Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, 2002.
- ATALA, Alex. Prazeres da mesa. Disponível em: <http://prazeresdamesa.uol.com.br/colunas/conhece-a-sororoca/>>. Acesso em: 25 de novembro de 2015.
- ÁVILA, M.A. (org.) **Política e planejamento em cultura e turismo**. Ilhéus: Editora da UESC, 2009.
- AZAMBUJA, M. A gastronomia como produto turístico. In: CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos (org). **Turismo urbano**. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2001.
- BAPTISTA, Bernardo W. M.; VIEIRA, Lys G. S.. A cultura como ferramentar de manutenção das raízes caiçara da Jureréia. **Revista Observatório da Diversidade Cultural**, Belo Horizonte, v. 01, n. 01, p.78-89, 2014.
- BELUZZO, R. **A Valorização da Cozinha Regional**. In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.
- BENNETT, Oliver. Cultural policy in the United Kingdom: **collapsing rationales and the end of a tradition**. Cultural policy, Amsterdam, v. 1, nº 2, p. 199-216, 1995.
- BIGARELLA, João José. **Matinhos: Homem e Terra Reminiscências...** Matinhos: Adea, 1991.
- BOTELHO, Adriano. **Geografia dos sabores: ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira**. São Paulo, Revista Textos do Brasil, nº 13, p. 61 – 69, 2010.
- _____. **Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável**. 2006. 192f. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) – Faculdade de Ciências da Saúde, Brasília, DF, 2006.
- BRAUNE, R. e FRANCO, S. **O que é Gastronomia**. São Paulo (SP): Brasiliense, Col. 322, primeiros passos, 1ª edição, 2007.
- CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- CASTRO, Fernanda Meneses de Miranda; SANTOS, Juliana Gomes Marinho dos. **A cultura gastronômica como atrativo turístico: relato de uma experiência de**

pesquisa nos Restaurantes de Aracaju/SE. *Revista Hospitalidade*. São Paulo, v. IX, n. 2, p. 155 - 174, jul.- dez. 2012.

CORREA, Marco Fábio Maia; LEMOS, Paulo Henrique de Barros. **A pesca artesanal da Tainha no Litoral do Estado do Paraná**. Curitiba: UFPR, 1993.

CULTURA de Matinhos. Disponível em: < <http://culturadematinhos.blogspot.com.br/>> Acesso em: 26 de novembro de 2015.

FAGLIARI, G.S. **Turismo e Alimentação**: análises introdutórias. São Paulo: Rocca, 2005.

FERREIRA, Marina Vianna; JANKOWSKY, Mayra. Cozinha caiçara- encontro de histórias e ambientes São Paulo, editora Terceiro Nome, 2009.

FERRO, Rafael C.. Gastronomia e Turismo Cultural: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local. **Contextos da Alimentação: Comportamento, cultura e sociedade**, Campos do Jordão, v. 2, n. 2, p.38-56, ago. 2013.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias Gerenciais de Restaurantes**. 4ª ed. São Paulo: Editora Senac, 2006.

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet**: Uma história da gastronomia. São Paulo (SP): Senac, 2001.

FURTADO, Fábio Luiz. **A Gastronomia como Produto Turístico**. Revista Turismo, 2004.

GÂNDARA, J. M. G. **El turismo y la sustentibilidad de los destinos urbanos**. Turismo 1. Molina S., 2008

_____. **La calidad y la competitividad de los destinos turísticos urbanos**. Turismo Visão e Ação. Vol. 6, no. 1. Jan./Abr, 2004. PP.69-94

_____. **Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos** in PANOSSO, A. e ANSARAH, M. R. **Segmentações em Turismo**. São Paulo: Manole, 2008.

GARCIA, R. W. D. **Reflexos da Globalização na cultura alimentar**: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Revista de Nutrição, Campinas, v.16, nº4, 2003.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 1991.

_____. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. Ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico**: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. Apresentado no GT3, 2006.

GINANI, Verônica Cortês. **Índice de Aceitação de Preparações Regionais com Teor Lipídico Reduzido**. Dissertação de mestrado. Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2005.

HERNANDEZ, J. C.; GRACIA-ARNAIZ M. **Alimentação e Cultura: Perspectivas antropológicas**. Barcelona. Ariel 2005

KÖHLER, André Fontan; DURAND, José Carlos Garcia. Turismo cultural: conceituação, fontes de crescimento e tendências. **Turismo - Visão e Ação**, São Paulo, v. 9, n. 2, p.185-198, maio 2007.

KRAUSE, R.W. **A gastronomia como fator de influência na escolha de destinos turísticos e de sua hotelaria**: base de estudo Balneário Camboriú 2006/2007. Itajaí: UNIVALI, 2007.

KREUTZ, Lúcio. **Identidade étnica e processo escolar**. São Leopoldo – RS: UNISINOS. Caderno de Pesquisa nº 107, julho, 1999.

LANGOWISKI, Vera Beatriz. Contribuição para o estudo dos usos e costumes do praieiro do Litoral de Paranaguá. Sep. Dos Cadernos de Artes e Tradições Populares do Museu de Arqueologia. UFPR. 1973

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 1998.

LUDERER, Cynthia Arantes Ferreira; SILVA, Luciana Marchetti da. Cultura Caiçara: Os holofotes midiáticos projetam a popular cozinha caiçara. **Revista Internacional de Folkcomunicação**, Ponta Grossa, v. 10, n. 20, p.147-163, ago. 2012.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MARTINS, Uíara Maria Oliveira. **A gastronomia portuguesa no Brasil – um roteiro de turismo cultural**. Universidade de Aveiro, Dissertação em Mestrado, 2009.

MASCARENHAS, R.G.T. **A DIVERSIDADE GASTRONÔMICA COMO ATRATIVO TURÍSTICO NA REGIÃO DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ**: um estudo de caso no município de Castro. Tese de doutorado em Geografia. Universidade federal do Paraná - UFPR. Curitiba, 2009.

MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin; GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. O PAPEL DA GASTRONOMIA NA QUALIDADE E NA COMPETITIVIDADE DOS DESTINOS TURÍSTICOS. **Cultur: Revista de Cultura e Turismo**, UESC, n. 01, p.60-82, fev. 2015.

MENDES, Marina de Carvalho; PIRES, Paulo dos Santos; KRAUSE, Rodolfo Whendhausen. **Relevância da Gastronomia em Restaurantes Temáticos**: Um Estudo de Caso em Balneário Camboriú, SC. *Revista Rosa dos Ventos*, 6 (1), jan-mar, pp 66-75, 2014.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia - uma breve revisão. Revista **brasileira de ciências sociais**, Rio de Janeiro, v.16, n.47, out.2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

MORADORES de Gaivotas. Disponível em: < <http://moradoresdegaivotas.blogspot.com.br/>>. Acesso em: 25 de novembro de 2015.

MÜLLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer. A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais. **Revista Thema**, Santa Catarina, v. 01, n. 09. 2012.

POON, Auliana. **Tourism Technology and Competitive Strategies**.Ed. Cab International, 1993.

POULAIN, J. P. **Sociologia da Alimentação**. Florianópolis. Editora da UFSC, 2006.

PREFEITURA Municipal de Matinhos. Disponível em: < <http://www.matinhos.pr.gov.br/>>. Acesso em: 25 de novembro de 2015

REIS, Fábio J G dos, **Patrimônio cultural**: revitalização e utilização, I Simpósio Virtual de História do Vale do Paraíba, 2002

RIBEIRO,B.G. 1987 "O índio na cultura brasileira", Pequena Enciclopédia da Cultura Brasileira, Rio de Janeiro, Unibrade/UNESCO.

RIBEIRO, M.; MARTINS, C. **A tradição já não é o que era dantes**: a valorização dos produtos tradicionais face à mudança social. *Economia e Sociologia*, n.60. p.29-43, 1995.

RODERJAN, R. V. **Folclore Brasileiro**: Paraná. Rio de Janeiro. MEC – SEC – Funarte. 1981.

RODRIGUES CÓRNER, D. M. La gastronomía española como patrimonio cultural. Restaurantes españoles em São Paulo, Brasil in **Gastronomía y turismo: una introducción**. Coordinadores Gândara, J.M. G. y SCLHUTER, R.: CIET Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003

ROLIM, M.C.M.B. **Gosto, prazer e sociabilidade**: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-1960, Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

SABORES do Litoral. Disponível em: < <http://www.saboresdolitoral.com.br/>>. Acesso em: 25 de novembro de 2015

SAMPAIO, F. A gastronomia como produto turístico. 2009 Disponível em: < <http://www.exedrajournal.com/docs/S-tur/06-sampaio-134.pdf>>. Acesso em: 09 de outubro 2015

SANTOS, C. R. A. dos. **A alimentação e seu lugar na História**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.

SIENA, Osmar; MENEZES, Daniel Santos. **Gestão do Conhecimento em reservas extrativistas**. 2007.

SCARPATO, Rosario. **Food Tourism Around The World**. 2003

SCHULTER, Regina G.. **Gastronomia e Turismo**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2003.

TECHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

TURISMO Cultural: **orientações básicas**. / Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação-Geral de Segmentação. – 3. ed.- Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

TURISMO Cultural. Diretrizes para o desenvolvimento. Brasil: UFSC, 2007.

UGGIONI, Paula Lazzarin; PROENCA, Rossana Pacheco da Costa and ZENI, Lúcia Andréia Zanette Ramos. **Assessment of gastronomic heritage quality in traditional restaurants**. Rev. Nutr. [online]. 2010, vol.23, n.1, pp. 7-16.

VASCONCELOS, J.R. **Os intoxicados (somos o que comemos)**. Editora Associação Macrobiótica de Porto Alegre, 1985

APÊNDICES

APÊNDICE A: FORMULÁRIO ANÁLISE DOS RESTAURANTES

Pergunta	Restaurantes
Oferta pratos típicos? Quais?	
Possui outras opções de prato típico do Litoral no cardápio?	
Utiliza os ingredientes regionais nas composições dos pratos típicos?	
Apresenta uma breve história sobre o prato típico ao cliente?	
Quais são as faixas de preço dos pratos típicos?	
Quais os meios utilizados para a divulgação dos pratos típicos?	
O cardápio é de fácil compreensão?	
Possuem todas as informações necessárias?	
São atualizados?	
Descreve todos os ingredientes que contem nos pratos?	
Apresenta um design atraente e coerente?	

FONTE: o Autor (2016)

APÊNDICE B: ROTEIRO DA ENTREVISTA

- Estas questões fazem parte do Trabalho de Conclusão de Curso no Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo (UFPR/ Setor Litoral).
- Estou realizando essa entrevista com os gerentes dos restaurantes, para verificar se possuem um prato típico que caracterize a cidade de Matinhos-PR.
- Muito obrigado pela colaboração.

Nome do Restaurante:
Nome do Administrador:
Preserva o modo de preparo?
Quais os motivos que levaram a ofertar pratos típicos?
Qual é o prato típico mais comercializado? E qual o ingrediente imprescindível neste prato?
Qual o tempo de preparo do prato típico mais comercializado?
Possui algum dia específico para a oferta do prato típico? Se sim, qual?
Há quanto tempo está no mercado de trabalho?
Como elabora os preços do cardápio?
Os pratos típicos estão em constante promoção?

FONTE: o Autor (2016)