

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ – UFPR

DAÍSA SALING ALVES

**A DIVERSIFICAÇÃO DA OFERTA DE PRATOS DA CULINÁRIA CAIÇARA NA
FESTA DO FANDANGO CAIÇARA DE PARANAGUÁ-PR**

MATINHOS

2019

DAÍSA SALING ALVES

**A DIVERSIFICAÇÃO DA OFERTA DE PRATOS DA CULINÁRIA CAIÇARA NA
FESTA DO FANDANGO CAIÇARA DE PARANAGUÁ-PR**

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

Orientadora: Prof.^a Msc. Beatriz Leite Ferreira
Cabral

MATINHOS

2019

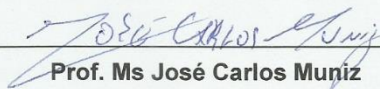
ATA FINAL DE AVALIAÇÃO DA DEFESA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Aos onze dias do mês dezembro de 2019, às 16:30 horas na sala 21A da UFPR – Setor Litoral reuniu-se a banca examinadora do Trabalho de Conclusão de Curso, constituída pelos professores **José Carlos Muniz e Diomar Augusto de Quadros** sob a presidência da professora **Beatriz Leite Ferreira Cabral** para a avaliação do Trabalho de Conclusão do Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo da UFPR de autoria da estudante **Dáisa Saling Alves**, sob o título: “**A diversificação da oferta de pratos da culinária caiçara na Festa do Fandango Caiçara de Paranaguá-PR**”. Após a apresentação do trabalho, a banca examinadora reuniu-se e decidiu pela sua APROVAÇÃO (aprovação/reprovação). A estudante deverá efetuar as correções solicitadas pela banca e entregar a versão final impressa em capa dura e digital em arquivo em PDF contendo a inserção da cópia da Ata nas duas versões, conforme normas ABNT, para a Assessoria da Câmara.

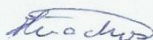
Matinhos, 11 de dezembro de 2019.



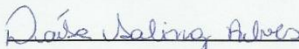
Prof. Ms Beatriz Leite Ferreira Cabral



Prof. Ms José Carlos Muniz



Prof. Dr Diomar Augusto de Quadros



Dáisa Saling Alves

Aos meus pais, Daniel e Isabel, por dedicarem suas vidas à minha.

AGRADECIMENTOS

A todos que ao longo dos anos passaram por minha vida e deixaram um pouco de si para que eu me tornasse quem sou, meu muito obrigada.

Agradeço a Deus, pela oportunidade de ocupar um espaço tão importante que é a Universidade Pública. Por me permitir chegar até aqui, me dar forças para conquistar meus objetivos e ser meu sustento nos dias difíceis. A glória é tua.

Aos que contribuíram para a realização do presente trabalho, cada um à sua maneira. Em especial à família e amigos (as), que aceitaram com compreensão, por diversas vezes, a ausência em eventos familiares. Dirson, Ytalo, Mari e Aorelio, pelo apoio e atenção direcionados a mim nas entrevistas, e por me atenderem apesar de suas rotinas corridas. Nenhuma palavra poderá expressar minha gratidão pelos momentos dedicados a colaborar com o trabalho.

Aos colegas que proporcionaram tantas aventuras, deixaram inúmeras lembranças e ficarão pra sempre guardados não só na memória, mas no coração.

As amigas Grace e Francine, que tornaram os dias de tempestade em chuva fina, divertiram, acalentaram e fortaleceram nossa caminhada na, não tão fácil, passagem acadêmica. Obrigada pelos momentos bons que ficam e pelos ruins que nos aproximaram ainda mais. A Brenda, Carolina e Larissa, por serem amigas de longa data e compreenderem tantas ausências.

Aos professores (as), que deixaram tantos ensinamentos, dedicando suas vidas a passar os conhecimentos adquiridos ao longo dos anos. Por mostrar que tudo necessita de planejamento. Que ao utilizar o “ainda”, tornamos nossos objetivos mais próximos. E que com as pessoas certas, o fardo se torna mais leve.

A Mariana Camardelli, pela atenção, incentivo e apoio que contribuiu para me fortalecer e fundamentar a proposta. Levarei comigo as palavras de força destinadas em um momento de tantas dúvidas e medo. Gratidão.

A minha mediadora, Beatriz, por todo seu esforço e dedicação. Obrigada por acreditar em mim, não me deixar desistir e me incentivar todas as vezes que pensei que não daria conta. Se estou aqui, devo muito a você.

Ao namorado e melhor amigo, Guilherme, obrigada por cada palavra de incentivo, cada abraço e por todo ânimo que me deu quando o medo vinha. Espero que a vida me permita agradecer por isso e por todas as outras coisas.

Aos meus pais, Isabel e Daniel, pelo apoio e incentivo. Por dedicarem tanto de suas vidas a mim. Por muitas vezes deixei de agradecer, expresso aqui todo meu amor e gratidão por vocês. Que eu possa me tornar ao menos metade do que são. Amo vocês com tudo que há em mim. Essa conquista é nossa!

“Dize-me o que comes e te direi quem és”

Jean-Anthelme Brillat-Savarin

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	9
1.1	CONTEXTO E PROBLEMA.....	9
2	EVENTOS, CULINÁRIA E TURISMO	13
2.1	EVENTOS: UMA BREVE CARACTERIZAÇÃO	13
2.2	EVENTOS GASTRONÔMICOS.....	14
2.3	TURISMO DE EVENTOS.....	16
3	DIAGNÓSTICO	18
3.1	A FESTA	18
3.2	A PROPOSTA E SEUS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS	21
4	ANÁLISE DA VIABILIDADE	35
5	CRONOGRAMA	37
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	39
	REFERÊNCIAS	41
	APÊNDICE 1 – ENTREVISTA CULINÁRIA CAIÇARA DO LITORAL DO PARANÁ 48	
	APÊNDICE 2 – ENTREVISTA FESTA DO FANDANGO	49
	APÊNDICE 3 – ENTREVISTA FANDANGO E COMUNIDADE	50

RESUMO

O presente projeto tem como objetivo apresentar a proposta de diversificação da oferta de pratos da culinária caiçara na Festa do Fandango Caiçara de Paranaguá. A escolha deste tema ocorreu em virtude de interesse pessoal, dada a consideração da autora pela valorização da culinária caiçara. Para isso, foi realizada pesquisa bibliográfica sobre o assunto em discussão e entrevistas que buscaram fundamentar a presente proposta, permitindo compreender as edições anteriores do evento e, assim, propor atividades com relação a culinária local. Notou-se que, apesar de existirem fragilidades, como a necessidade de pessoal e de investimentos para a realização do evento, as propostas são passíveis de serem executadas, através dos procedimentos indicados. Espera-se, assim, que a implementação do projeto de intervenção possa beneficiar tanto o destino Ilha dos Valadares, Paranaguá-PR, quanto a comunidade envolvida, permitindo a valorização da cultura local e favorecendo o senso de pertencimento à cultura caiçara, por parte dos moradores. Por fim, tal projeto busca contribuir para trabalhos futuros que queiram trabalhar a cultura caiçara através da música, dança e da culinária.

Palavras-chave: Festa do Fandango Caiçara de Paranaguá. Culinária Caiçara. Eventos. Turismo.

1 INTRODUÇÃO

1.1 CONTEXTO E PROBLEMA

Em Paranaguá, a Festa do Fandango Caiçara tem como objetivo enaltecer a cultura caiçara, através da valorização do Fandango Caiçara. O evento que teve sua 10ª edição entre os dias 16 e 18 de agosto, é promovido pelos grupos de fandango e conta com o apoio da Prefeitura de Paranaguá, através da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo (Secultur).

A Festa do Fandango acontece na praça Ciro Abalem, na Ilha dos Valadares, em Paranaguá-PR. Com o objetivo de manter viva a tradição fandangueira, a programação ofertada, conta com rodas de conversa, oficinas e bailes de fandango, atraindo além da comunidade externa, grupos de fandango de outros estados como São Paulo e Rio de Janeiro.

Definido como “uma manifestação cultural popular que reúne dança e música e possui regras estéticas definidas” (IGREJA; BETTI, 2007, p. 47), o fandango, é o tema da festa que já faz parte do calendário de eventos de Paranaguá. É considerado, ainda, Patrimônio Cultural Brasileiro desde 2012, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), que o define como

A expressão fandango é encontrada em outras localidades, entretanto, como em geral se utiliza a denominação simplesmente como referência para uma festa ou baile, ela acaba sendo utilizada em diversos, contextos, mas não como um conjunto de práticas que envolvem mutirões, festa, dança coreografada e batida com tamancos pelos homens, dança de casais bailada sem coreografia, um universo musical e poético específico, com o uso de instrumentos como a viola fandangueira (ou viola branca, como é conhecida em Iguape/SP), com suas afinações e toques característicos, juntamente com adufos e rabecas. A esse conjunto é que aqui denominamos "fandango caiçara" [...] (IPHAN, 2011, p. 23).

Para Bigarella (1991, p. 57), “o pescador da orla marinha não vivia apenas da pesca, mas mantinha um contato direto com a floresta, onde caçava e coletava frutos, palmito, raízes, tubérculos e brotos para sua alimentação”. A farinha de mandioca e o peixe, constituíam a base da alimentação dos pescadores. Diegues (2005, p. 49) esclarece, “A culinária caiçara baseia-se no uso de peixes e dos frutos do mar, usando, quando possível, carne de caça de animais silvestres e dos animais

domésticos, estes criados em seu terreiro”. Revela ainda que, dentre os pratos tradicionais, está o barreado.

Com o foco na dança, o evento retrata a culinária através do preparo do barreado ofertado aos grupos participantes e apresentado através de oficinas em edições anteriores. Sabendo que a alimentação é essencial para a vida e a culinária está inserida no contexto social e cultural da comunidade, ao representá-la por meio de degustações e oficinas, possibilita-se a geração de inúmeros benefícios. Pugen e Gayer afirmam que “Além dos benefícios econômicos, quando voltados para o público local acabam por proporcionar lazer e diversão. Ainda, os eventos podem ter como finalidade o despertar da comunidade para a valorização de seus costumes, tradições e manifestações culturais” (2012, p. 2).

Podendo atrair aqueles que buscam na culinária, uma forma de conhecer novos lugares e culturas, visto que ela representa as tradições, paisagens, pessoas e a história presente no prato.

Assim,

Como contraponto à padronização de comportamentos suscitados pela globalização, o interesse pelo turismo gastronômico tem aumentado bastante. Se turistas estão procurando degustar as especialidades culinárias regionais, isso significa que os ventos também sopram a favor da diversidade (FREIXA; CHAVES, 2017, p. 259).

Portanto, é importante valorizar a culinária caiçara através deste evento de fandango, para manter viva a memória. Conforme cita Bigarella (1991, p. 23) “Muitos dos costumes e das manifestações culturais, artísticas e religiosas foram grandemente influenciados ou desapareceram no contato com o banhista. A memória folclórica, praticamente extinta, necessita ser resgatada e cultivada”.

Assim, o presente projeto de intervenção tem como proposta aperfeiçoar um evento que já acontece, que é a Festa do Fandango Caiçara, realizada em Paranaguá, e tornar a culinária um atrativo a mais no evento.

Este trabalho surgiu pela motivação da autora em apresentar a cultura caiçara presente no litoral paranaense, através da culinária e das danças tradicionais, tendo como objeto do estudo a cidade de Paranaguá-PR.

Os objetivos do trabalho encontram-se divididos em geral e específicos, sendo que, o objetivo geral é elaborar e apresentar a proposta de diversificação da oferta de

pratos da culinária caiçara como valorização turística do evento: Festa do Fandango Caiçara de Paranaguá. Os específicos são:

- Identificar de modo participativo, possibilidades de valorizar a culinária caiçara na Festa do Fandango Caiçara de Paranaguá;
- Desenvolver uma proposta que valorize a culinária tradicional;
- Propor formas de participação da comunidade nesta proposta.

Espera-se que o trabalho possa contribuir para que a culinária caiçara seja um atrativo a mais na Festa do Fandango Caiçara, na Ilha dos Valadares-Paranaguá/PR, e favoreça o aumento da atratividade do evento resultando na valorização do local.

Para oferecer os melhores produtos e serviços, o evento buscará firmar parceria com a Prefeitura, empresas privadas e atores do turismo local. Assim, divulgando patrocinadores, criando e fortalecendo a conexão entre o festival e representantes da comunidade. As atrações ficarão por conta das apresentações de fandango e a culinária apresentada através de oficinas e comercialização de pratos.

A metodologia utilizada caracteriza-se como pesquisa bibliográfica, que buscou fundamentar por meio de materiais já publicados a caracterização de eventos, turismo e culinária, identificando ainda, o histórico da festa. Foram realizadas entrevistas para fundamentar a proposta e identificar o olhar de atores da culinária caiçara e da festa do Fandango Caiçara, proporcionando a compreensão do evento.

Com conteúdo diferenciado para cada participante, as entrevistas foram realizadas entre o dia 30/10/2019 e 21/11/2019. A primeira entrevista teve como objetivo analisar a culinária caiçara pelo ponto de vista de um cozinheiro profissional, pesquisador da culinária caiçara do litoral do Paraná e estudante do curso de Tecnologia em Gestão de Turismo, pela Universidade Federal do Paraná Setor Litoral. A segunda, relatada pela Coordenadora de Produção da Festa do Fandango Caiçara de Paranaguá e cozinheira do evento, buscou identificar sua relação com a festa e o fandango, e a atratividade da proposta. A terceira, foi respondido por um dos apoiadores do evento, estudante do curso de Tecnologia em Gestão de Turismo da Universidade Federal do Paraná Setor Litoral e empreendedor do Turismo de Base Comunitária, e teve como objetivo distinguir sua relação com o fandango, e sua percepção como apoiador da festa. As entrevistas são mencionadas ao longo do texto.

Destaca-se também o caráter qualitativo do trabalho. Indicando que

Os aspectos essenciais da pesquisa qualitativa [...] consistem na escolha adequada de métodos e teorias convenientes; no reconhecimento e na análise de diferentes perspectivas; nas reflexões dos pesquisadores a respeito de suas pesquisas como parte do processo de produção de conhecimento; e na variedade de abordagens e métodos (FLICK, 2008, p. 23).

Utilizando ainda, a proposta de design de eventos para desenvolver a estrutura do projeto. Dividida em três áreas – exploração, definição e desenvolvimento e entrega – o Mapa de Design de Eventos é um guia para facilitar o processo de criação de eventos, e permite avaliar todos os aspectos envolvidos.

O trabalho está dividido em seis capítulos, conforme roteiro para elaboração de proposta de intervenção apresentado pelo curso¹. O primeiro trata da base teórica que fundamenta a pesquisa, apresentando uma breve caracterização sobre eventos, gastronomia e eventos gastronômicos e a relação entre turismo, cultura e gastronomia. O segundo consiste em uma análise do processo de planejamento, expondo estudos de referência para a melhor compreensão do tema, e apontando a evolução de tal fenômeno. É no terceiro que são detalhados os procedimentos operacionais decorrentes do tema central, desde a justificativa da proposta até a metodologia adotada. O quarto capítulo apresenta a análise de viabilidade: política, econômico-financeira, ambiental, cultural e social. O cronograma descrito no quinto capítulo corresponde ao calendário de execução das atividades, detalhando as ações planejadas e as datas propostas, descreve ainda o orçamento da proposta, indicando não apenas as despesas, mas também as fontes de receita. O último capítulo apresenta as conclusões.

¹ constando o referencial teórico, diagnóstico, procedimentos operacionais, análise da viabilidade, cronograma, orçamento e considerações finais.

2 EVENTOS, CULINÁRIA E TURISMO

2.1 EVENTOS: UMA BREVE CARACTERIZAÇÃO

Quando pensamos em eventos, logo os relacionamos com alegria, diversão e pessoas reunidas. Viera e Cândido (2003, p. 174) citam que “a palavra evento significa: sucesso, acontecimento. O acontecimento poderá ser uma feira, um festival, uma festa, um baile, um desfile de modas, uma exposição, um vernissage, etc”. Assim, turismo de eventos é um

acontecimento que ocorre a partir de um motivo e de atividades programadas a serem desenvolvidas em um local e tempo determinados, congregando indivíduos com interesses e objetivos comuns, de mobilização da cadeia produtiva e de serviços públicos de uma localidade” (BAHL, 2004, *apud* ALVES; RODRIGUES; PONS, p. 185, 2015).

Desta forma, podemos destacar que

Os eventos possuem tipos e características de acordo com o seu objetivo, qualificação, perfil dos participantes, amplitude, área de abrangência etc. Podem ser de caráter político, comercial, social, esportivo, gastronômico, técnicos, científicos, culturais, turísticos, festivos, familiares, abertos ao público em geral ou fechados para determinados públicos (CARVALHO; REJOWSKI, 2012, p. 87)

Nota-se, então, que os eventos têm diversas classificações, que são determinadas de acordo com o público alvo, abrangência, porte, tema central, localização e entre outros. Tais variantes determinam também a quantidade de profissionais que atuarão no planejamento e organização do evento. Quanto melhor definidas suas características, mais facilmente serão planejadas as ações que viabilizam sua realização, permitindo que sua organização seja executada mais acertadamente.

Dentre as categorias de eventos podemos ressaltar as festas, caracterizadas como:

eventos festivos com o objetivo de celebrar e comemorar alguma data ou fato marcante. Representam a maioria de eventos sociais como casamentos, batizados, formaturas, aniversários, bodas, chás de bebê, chás de cozinha, chás beneficentes e outros. Envolvem gastronomia e bebidas, e muitas vezes são acompanhadas de música, que pode ser ao vivo ou mecânica. Podem

ser em locais abertos, abertas ou fechadas ao público. Também podem ser por adesão ou entrada livre (YANES, 2014, não p.).

Ressaltando ainda, que sua classificação determina o protocolo, isto é, as regras que devem ser aplicadas em sua produção. Dorta (2015, p. 146), define “protocolo é o conjunto de normas que rege uma cerimônia. Seu objetivo é dar a cada participante, quer seja Estado, instituição ou pessoa, as prerrogativas, os privilégios e as imunidades que tem direito”. Percebe-se assim, que todo evento necessita de planejamento e organização para que seus objetivos sejam alcançados. Watt (2007, p. 23), cita “o planejamento é o processo que identifica metas e objetivos, estabelecendo os meios para tê-los”.

Portanto,

Os eventos não acontecem no vazio – eles afetam praticamente todos os aspectos de nossas vidas, sejam eles sociais, culturais, econômicos, ambientais ou políticos. Os benefícios advindos dessas combinações positivas são em grande parte responsáveis pela popularidade e apoio dos eventos (ALLEN ET AL; 2003, p. 10).

De acordo com Melo Neto (2005, p. 111-113), “evente-se” significa criar eventos para si próprio, reunindo pessoas próximas ou não. Revelando que eles são a mais nova forma de alavancar qualquer negócio, não há facilidade na criação de eventos. Desse modo se torna essencial o uso da criatividade. Assim, eventos são essenciais em nossas vidas, e devem ser criados e vistos.

2.2 EVENTOS GASTRONÔMICOS

Desde o início dos tempos a humanidade se alimenta para satisfazer suas necessidades tanto nutricionais, quanto emocionais (FREIXA, CHAVES; 2017, p. 15). O alimento, além de suprir as energias necessárias para a sobrevivência, nutre nosso paladar, trazendo prazer.

As múltiplas possibilidades para pensar a alimentação fazem da gastronomia uma questão multidisciplinar, mas de forma especial, destacam as suas interrelações com o turismo, pois se pode considerar que o mesmo nutre o corpo e a alma. Tema fundamental para o turismo, ela pode, por si só, promover deslocamentos humanos em busca do sabor e da experiência gastronômica (PECCINI, 2013, p. 207).

Nossos antepassados foram caçadores-coletores e o surgimento do fogo trouxe algo novo, a cocção. Essa descoberta permitiu que os alimentos cozidos se tornassem mais saborosos e nutritivos. Schlüter (2003, p. 13), cita que, com o tempo, a alimentação deixou de ser um simples ato biológico para uma forma de socializar, sendo assim um marco cultural e social. Mais que um ato biológico, a alimentação é uma maneira de conviver socialmente com outras pessoas.

Seymour (2005, p. 1-2), relata em seu estudo que nossos gostos são, possivelmente, formados por nossos níveis sociais. Sofrendo influência da cultura, religião, classe social e entre outros. Assim, entende-se que a forma como percebemos a gastronomia influi em nossos interesses culinários. Dessa forma, ao relacionarmos a gastronomia à realização de eventos, possibilita-se a geração de diversos benefícios no local onde são desenvolvidos.

Neste sentido, nota-se que

Ao analisarmos a cultura popular como atrativo turístico, podemos associá-la à realização de eventos, desde que eles sejam planejados de modo a preservar a autenticidade da manifestação popular. Porém, antes de se pensar em utilizar a cultura popular como objeto turístico, deve-se desenvolver o interesse da população do local, conscientizando as pessoas da importância da manutenção de sua identidade cultural (BAHL, 2003, p. 75).

Assim, entende-se que não basta criar e/ou desenvolver eventos, é necessário que a população tenha interesse em manter sua cultura, valorizá-la. Para tanto, é importante encontrar formas de inserir tal desejo nos autóctones.

Ao unir gastronomia e eventos, identifica-se que

A gastronomia, quando representada em festas e eventos regionais comemorativos, poderá ser uma alternativa de interesse turístico, uma vez que nestes encontros as manifestações culturais estão à disposição do público para consumo. Nesse sentido, a arte de cozinhar passa a identificar a cozinha regional, de valor cultural, de valor gastronômico (CERETTA, 2012, p. 90).

Ceretta (2012, p. 90), ainda revela que “Como parte da identidade local, a culinária regional deve estar inserida e aceita no contexto social dos municípios que realizam tais eventos, para sensibilizar atores locais e visitantes sobre a importância e valorização do patrimônio imaterial”.

Uma das alternativas para alcançar a valorização da culinária regional é a criação de “eventos de marca”. Definidos por Allen et al (2003, p. 7), como “Aqueles

eventos que se tornaram tão identificados com o espírito ou mentalidade de um povoado, cidade ou região que se tornam sinônimos do nome do local, e obtêm amplo reconhecimento e percepção”.

Assim sendo, entende-se que a realização de eventos gastronômicos contribui para gerar benefícios econômicos, sociais e culturais na sociedade. Além de gerar na comunidade a reflexão sobre a importância de seu patrimônio.

2.3 TURISMO DE EVENTOS

O turismo cultural pode ser descrito como “[...] uma atividade de lazer educacional que contribui para conscientizar o visitante sobre os aspectos culturais locais” (FACCIN, 2016, p. 22). Enquanto o turismo gastronômico é uma vertente de tal segmento, e pode ser caracterizado como “aquele turismo praticado por pessoas que apreciam a boa mesa dirigindo-se a cidades ou locais onde a gastronomia é conhecida e atraente” (VIERA, CÂNDIDO; 2003, p. 448).

Gândara (2009, p. 181), revela que “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”. Desta forma, o turismo é uma atividade que permite o uso de eventos tanto como atrativo, quanto ferramenta para gerar na comunidade a sensação de pertencimento necessária para criar a identidade cultural.

Visto isso, tal segmento pode ser definido como

É aquele praticado por quem deseja participar de acontecimentos promovidos para a discussão de assuntos de interesse comum (profissionais, de entidades associativas, culturais) ou para expor ou lançar novos produtos no mercado. Cerca de 40% do movimento turístico internacional acontece em função da realização de eventos, e os produtos turísticos são vendidos no atacado, motivo que torna esse tipo de turismo muito disputado entre os países. Esses eventos são variados e classificados em: congressos, convenções, seminários, simpósios, conferências, fóruns, palestras, festivais, entre outros (ROSE, 2002, p. 8).

Nota-se, assim, que

A promoção de eventos hoje não só alimenta culturalmente uma determinada cidade, como também supre as necessidades de verdadeiros pólos turísticos, que possuem um amplo potencial, com boa infraestrutura de serviços e equipamentos e que, no entanto, não possuem nenhuma tradição na prática

do turismo. Desta forma, os investimentos no turismo de eventos parecem ser a melhor opção para impulsionar o desenvolvimento do setor (COUTINHO; COUTINHO, 2007, p. 3-4).

Uma vez evidenciado o potencial do turismo de eventos, é possível compreender seu crescimento. Portanto,

O turismo de eventos é um dos segmentos da "indústria" turística que cresce a cada dia. É praticado por pessoas que participam de acontecimentos, os mais variados possíveis, com o objetivo de discutir temas de interesses diversos por meio de congressos, simpósios, convenções, feiras, encontros, reuniões, seminários, entre outros (MONTES; CORIOLANO, 2003, p. 41)

Visto a importância de sua promoção, revela-se dentre as vantagens de tal segmento:

O turismo de eventos (ou turismo de congressos, segundo alguns estudiosos), é um segmento do amplo universo do turismo que possui características muito peculiares e especiais, resultantes da estreita ligação entre eventos e turismo, com os seguintes pontos positivos: é uma área pouco atingida em épocas de crise; não depende do regime governamental; gera divisa e empregos; motiva investimentos e melhorias (centros de convenção, hotéis etc.); não é influenciada pela sazonalidade da atividade turística; atinge e traz benefícios para todos os outros segmentos do turismo (BAHL, 2003, p. 4).

Concluindo-se então que, por se tratar de um segmento que relaciona turismo e eventos, a promoção de tal atividade se dá de diversas formas. Desde eventos culturais, gastronômicos, esportivos, religiosos, entre outros. Atuando como potencializar do turismo nos destinos em que é aplicado e criando uma nova opção para desenvolvê-lo nos locais em que não é praticado.

Apresentando crescimento a cada dia, o turismo de eventos atrai inúmeras pessoas e exibe benefícios que valorizam a economia local, geram empregos e renda no destino, é uma alternativa a sazonalidade, gera na comunidade a sensação de pertencimento, dentre outros. Portanto, a criação de novos eventos, divulgação e valorização dos já existentes, deve ser constante. Tornando-os, assim, atrativos para a captação turística.

3 DIAGNÓSTICO

Neste capítulo serão apresentados os elementos sobre a Festa do Fandango Caiçara de Paranaguá-PR, os procedimentos adotados na presente proposta, organização e forma de atuação do projeto, e os recursos necessários para tal fim. Com o intuito de analisar a situação que se pretende modificar e de que forma tais objetivos seriam alcançados.

3.1 A FESTA

Localizada no litoral do estado do Paraná, a cidade de Paranaguá foi a primeira a ser fundada e por este motivo é considerada a cidade mãe do estado, de acordo com Oliveira (2017, p. 13), “a cidade de Paranaguá, fundada em 29 de julho de 1648, é a mais antiga do Paraná e foi o início da civilização do Estado”. Caracterizada como uma cidade histórica, revela-se

Em 1660 tornou-se Capitania, passando à condição de Cidade em 05 de fevereiro de 1842. De lá para cá, vai expandindo seu casario pelas margens do rio Itiberê e tecendo com os fios de ouro da lenda e da História o seu destino de berço da civilização paranaense (PARANAGUÁ – PREFEITURA MUNICIPAL, 2019).

Com tamanha riqueza cultural, Paranaguá conta com um calendário de eventos que expõe os patrimônios presentes na cidade, dentre eles, o fandango. Em 2012, o IPHAN instituiu a expressão cultural como patrimônio imaterial, e desde 2002 o local conta com a Festa do Fandango Caiçara que dissemina a importância da valorização cultural. Segundo Daniel (2019, p. 24), a I Festa do Fandango Caiçara de Paranaguá ocorreu em 2002, e foi idealizada por Aorelio Domingues, “jovem mestre fandanguero do grupo Mandicuera”.

A festa que aconteceu no mês de agosto/2019, contou geralmente com 3 dias de programação que incluiu apresentações, oficinas e bailes. Ocorreu mais especificamente na Praça Ciro Abalem, na Ilha dos Valadares. Martins, (2006, p. 4), revela que “a ilha é classificada pela Prefeitura de Paranaguá como um aglomerado rural (com todas as imprecisões que esta categoria pode sugerir”, citando ainda, que é considerada o maior bairro de Paranaguá.

Produzido pelo Grupo Mandicuera, o evento que hoje está em sua 10ª edição, é realizado pela Prefeitura de Paranaguá através da Secultur e conta com o apoio do Grupo Pés de Ouro, Grupo Mestre Eugênio, Grupo Mestre Brasília, Grupo Mestre Romão, IPHAN, TCP (Terminal de Contêineres de Paranaguá), Mar de La - Turismo Local Caiçara (SANTOS, JUNIOR, GONÇALVES; 2019, não publicado). As figuras 1, 2, 3 e 4, apresentam folders do evento das edições realizadas em 2017, 2018 e 2019.

FIGURA 1 – VIII FESTA DO FANDANGO CAIÇARA DE PARANAGUÁ



FONTE: Festa do Fandango Caiçara de Paranaguá (2019)

FIGURA 2 – 9ª FESTA DO FANDANGO CAIÇARA DE PARANAGUÁ



FONTE: Festa do Fandango Caiçara de Paranaguá (2019)

² Figuras obtidas através do perfil da Festa do Fandango Caiçara de Paranaguá, rede social Facebook. 2019. Disponível em: < <https://www.facebook.com/Festa-do-Fandango-Caiçara-de-Paranaguá-842825299205245/>>. Acesso em: 01 nov. 2019.

FIGURA 3 – X FESTA DO FANDANGO CAIÇARA DE PARANAGUÁ



FONTE: Mariana Zanette (2019)

FIGURA 4 – PROGRAMAÇÃO X FESTA DO FANDANGO CAIÇARA DE PARANAGUÁ



FONTE: Mariana Zanette (2019)

³ Figuras obtidas através do perfil de Mariana Zanette, rede social Facebook. 2019. Disponível em: < <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=2892776670737553&set=pb.100000157453049.-2207520000.0.&type=3&theater>>. Acesso em: 01 nov. 2019.

Em entrevista, Santos (2019), apoiador do evento, revelou que “a festa busca atrair todos os grupos de fandango, como se trata de um encontro Nacional. Mas também turistas das regiões mais próximas da cidade” (Informação verbal)⁴. Dessa forma, percebe-se que o evento apresenta fluxo turístico composto por Fandangueiros de São Paulo e Rio de Janeiro, como visto anteriormente, além dos que residem em outras cidades do Paraná. Concluindo então, que apesar de apresentar demanda, o fluxo segmentado não representa impactos significativos, podendo ainda, através do desenvolvimento de diferenciais, potencializar os benefícios gerados pelo evento.

3.2 ESTUDOS DE REFERÊNCIA

Para alcançar os objetivos propostos, se faz necessário utilizar como referência outros eventos de sucesso que buscam através da culinária gerar benefícios no destino onde são realizados. Aqui serão retratados, brevemente, dois eventos, o Festival Brasil Sabor e a Festa da Tainha de Paranaguá-PR.

O Festival Brasil Sabor (Figura 5), criado pela Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes), é descrito como o maior festival gastronômico do planeta, e celebra a diversidade gastronômica brasileira. Acontece simultaneamente em 19 estados brasileiros, com 495 restaurantes participantes em 42 cidades. Os restaurantes preparam um prato a partir da “comida do lugar”, isto é, valorizando as práticas e os ingredientes encontrados na própria região.

FIGURA 5 – BRASIL SABOR



FONTE: Brasil Sabor (2019)

⁴ SANTOS, Y. A. R. dos. **Fandango e Comunidade**. Paranaguá, 2019. Entrevista. Obtida por mensagem via WhatsApp.

⁵ Figura obtida através do site Brasil Sabor, Original do Brasil. 2019. Disponível em: <<https://brasilsabor.com.br/>>. Acesso em: 02 nov. 2019.

O festival que realizou sua 14ª edição em 2019, acontece em duas etapas: na primeira os pratos inscritos são comercializados no próprio estabelecimento participante, durante todo o período do festival, ao preço que desejarem. Um banner afixado no restaurante, indica sua participação. Na segunda etapa do evento que ocorre na Arena das Dunas, em Natal-RN, os pratos são comercializados na forma de menu degustação, com um valor fixo. Para Martins, Matias e Paes (2012, p. 13), “[...] a principal justificativa do evento é apresentar ao povo brasileiro e aos turistas a variedade e as particularidades gastronômicas de cada localidade”.

Enquanto a Festa da Tainha (Figura 6),

é o evento gastronômico tradicional da cidade de Paranaguá, o evento tem o intuito de buscar a celebração das tradições e especialidades que a comunidade almeja partilhar, o produto principal oferecido é a Tainha, tipo de peixe em abundância na região em determinada época do ano, quando acontece a festa. Com duração média de 16 dias, a festa conta com inúmeras atrações, como shows e apresentações, além do tradicional prato oferecido na festa, a Tainha, servida em diferentes formas (MARZO, MARTINS; 2017, p. 8-9).

As autoras relatam ainda, que além da importância da festa para o turismo do local, o evento é considerado “uma das maiores festas gastronômicas da cidade de Paranaguá”, e além dos benefícios econômicos, enriquecem a cultura local (MARZO, MARTINS; 2017, p. 52).

FIGURA 6 – 9ª FESTA NACIONAL DA TAINHA



FONTE: Prefeitura Municipal de Paranaguá (2019)

⁶ Figura obtida através do site da Prefeitura Municipal de Paranaguá. 2019. Disponível em: <<http://www.paranagua.pr.gov.br/noticias/noticia12689.html>>. Acesso em: 02 nov. 2019.

Percebe-se que ambos os eventos relacionam a questão culinária com o local onde estão inseridos, permitindo assim, que sejam identificados como eventos de marca. Ceretta (2012, p. 96), revela “da mesma forma, quando as festas associam o nome do evento ao lugar sediado, e a atração maior do evento é representada pela culinária regional, estes são identificados como *eventos de marca*”. Desse modo, deve-se esclarecer que a presente proposta tem como justificativa a ampliação da atração de turistas, através da apresentação e valorização da cultura local, assim beneficiando o destino e os autóctones por meio da preservação cultural.

3.3 A PROPOSTA: DIVERSIFICAÇÃO DOS PRATOS

A partir disto, o presente projeto de intervenção tem como objetivo geral apresentar a proposta de diversificação da oferta de pratos da culinária caiçara da festa do fandango de Paranaguá. Com os objetivos específicos de compreender o funcionamento da Festa do Fandango Caiçara de Paranaguá, desenvolver uma proposta que valorize a culinária tradicional e propor formas de participação da comunidade nesta proposta.

Niedzwiecki (2016, p. 28), revela “de certa maneira, a culinária caiçara foi desenvolvida com base nos ingredientes frescos oriundos da pesca e da serra”. Para Junior (2019), a cultura alimentar caiçara é “extraordinária, muito rica. Tanto em saberes, quanto em sabores” (Informação Verbal)⁷.

Para alcançar tais objetivos o presente projeto buscará desenvolver uma proposta que valorize a culinária tradicional, relacionando formas de participação da comunidade. Com isso, serão realizadas atividades que buscam desenvolver a culinária como atrativo na Festa do Fandango Caiçara. Sabendo que o evento apresenta a Oficina de Barreado, o projeto buscará diversificar os pratos através de oficinas e da comercialização.

Deve-se esclarecer que, além de pratos já conhecidos, o intuito da presente proposta é, também, apresentar a possibilidade de oferta de outros alimentos, que por vezes não são considerados típicos da culinária local, porém utilizam de ingredientes regionais para criar novos pratos ou inovações com receitas já existentes. Revela-se

⁷ JUNIOR, D. T. *Culinária Caiçara do Litoral do Paraná*. Matinhos, 2019. Entrevista.

Como exemplo, pode-se citar a operacionalização de pratos típicos sob a ótica do turismo. Segundo esta lógica, iguarias podem ser convertidas em elementos diferenciadores e divulgadores de localidades turísticas, dando base para a criação de estratégias para o desenvolvimento regional. Assim, alguns pratos passam a ser associados em maior ou menor escala com uma determinada localidade ou grupo, terminando por representa-lo com maior ou menor força, tanto para “os de dentro quanto para os de fora”. Estes pratos não necessariamente se caracterizam como tradições culinárias por serem criações recentes e/ou tratar-se de tradições que ainda estão por se construir. Contudo, a degustação de tais elaborações pode oferecer, além da experiência sensorial (vinculada aos sabores presentes naquilo que é degustado), uma experiência cultural (no sentido de uma aproximação com a realidade visitada e com os hábitos e costumes do grupo que o prepara) (GIMENES, 2008, p. 56).

Para tanto, podem ser desenvolvidas opções doces e salgadas, esclarecendo ainda, que em alguns casos são alimentos que constituem a base da alimentação caiçara, não necessariamente tradicionais. Assim, podem ser ofertadas, além da Oficina de Barreado, a Oficina da Cambira, Café Caiçara, e a Cozinha Caiçara (comercialização de outros pratos).

Os potenciais a serem desenvolvidos podem ser descritos como:

- Oficina do Barreado: Caracterizado como cozido de carne bovina, o barreado (Figura 7) é produzido em panela de barro, e deve ficar no fogo por várias horas até que o alimento desmanche. Para Freixa e Chaves (2017, p. 254), “de origem açoriana, seu tempero acompanhou outras manifestações culturais, entre elas o fandango, dança de tamancos ao som da rabeça”, muito divulgado comercialmente em restaurantes de Morretes-PR e Antonina-PR. Sua elaboração valoriza a identidade culinária regional. A oficina apresentará o histórico do prato, ingredientes necessários, produção e degustação. Contando com número limitado de vagas, a experiência seria mais acolhedora e personalizada. Vale destacar que a atividade já foi realizada na 8ª edição do evento. Sugere-se que a oficina seja incorporada na programação oficial, anualmente.

Duração: 12h, divididas em dois dias;

Estrutura: Mesas, cadeiras, pratos, talheres, copos, panelas, fogão a lenha, insumos;

Pessoas envolvidas: Patrocinadores/apoiadores, comunidade, ministrante;

Diferencial: Conhecer o histórico do barreado e seu preparo através da imersão cultural realizada na comunidade, por meio de seus autóctones.

FIGURA 7 – BARREADO, PRATO TÍPICO DO LITORAL PARANAENSE



FONTE: Diário do Sudoeste (2019).

- Oficina da Cambira: Salgado e seco ao sol, o peixe que era pendurado em um varal de cipó que levava o nome de cambira, adquiriu a mesma denominação, no entanto é conhecido também como peixe seco com banana (Figura 8). Apontado como prato típico de Pontal do Paraná-PR, seu preparo é realizado com o peixe seco, temperos e banana. Martins, L. G. (2017, p. 109-110), cita que após o preparo do molho, acrescenta-se o peixe seco e a banana, que ao chegarem ao ponto, devem ser retirados e colocados à parte. Do molho se faz o pirão com a farinha de mandioca. A oficina terá a mesma base, apresentação do histórico do prato, ingredientes necessários, produção e degustação. Podendo realizar parceria com pescadores da Ilha dos Valadares para incluir conteúdos sobre a pesca no litoral e seus peixes.

Duração: 06h;

Estrutura: Mesas, cadeiras, pratos, talheres, copos, panelas, fogão, insumos;

⁸ Figura obtida no site do Diário do Sudoeste. 2019. Disponível em: <https://www.diariodosudoeste.com.br/noticia/barreado-o-prato-tipico-do-litoral-paranaense>. Acesso em: 28 nov. 2019.

Pessoas envolvidas: Patrocinadores/apoiadores, comunidade, ministrante;

Diferencial: Conhecer o histórico da cambira e seu preparo através da imersão cultural realizada na comunidade, por meio de seus autóctones.

FIGURA 8 – CAMBIRA



FONTE: Prefeitura de Pontal do Paraná, via Viaje Paraná (2019).

- Café Caiçara: Visto que o evento é realizado em três dias, e conta, também, com programação matinal, o café caiçara (Figura 9) tem como objetivo oferecer uma refeição diferenciada e com sabor regional. Ofertado no período da manhã, contará com café com cana-de-açúcar, bolinho de mandioca, bolo de banana, biju. Apresentando alimentos consumidos geralmente na primeira refeição do dia, proporcionando, ainda, a criação de pratos com ingredientes regionais.

⁹ Figura obtida através do Viaje Paraná. 2019. Disponível em: < <http://www.viajeparana.com/en/Pontal-do-Parana>>. Acesso em: 27 nov. 2019.

FIGURA 9 – CAFÉ CAIÇARA



FONTE: Café Caiçara do Guaraguaçu da Dona Conceição (2019).¹⁰

- Cozinha Caiçara (comercialização de outros pratos): A Cozinha Caiçara (Figura 10) é a realização de almoços que ofertam opções como, os já mencionados barreado e cambira, o arroz lambe-lambe, siri, peixe cozido, peixe assado. Oportunizando, ainda, a comercialização de produtos como a bala de banana, farinha de mandioca, Mãe cá filha (cachaça misturada com melado de cana-de-açúcar), cachaça de banana, cataia, chips de banana, que podem ser ofertados em todos os dias do evento.

¹⁰ Figura obtida através do perfil Café Caiçara do Guaraguaçu da Dona Conceição da rede social Facebook. 2019. Disponível em:

<<https://www.facebook.com/cafecaicaradoguaraguacu/photos/a.413280862198334/413281575531596/?type=3&theater>>. Acesso em: 28 nov. 2019.

FIGURA 10 – COMIDA TÍPICA CAIÇARA



FONTE: Jornal Bem-Te-Vi (2016).

As oficinas serão realizadas no Espaço Cultural Casa Mestre Aorelio, sede do Grupo Mandicuera, idealizador do evento. Estima-se que o investimento para cada oficina será no valor de R\$25,00 (vinte e cinco reais). Com isso suprimindo os custos dos insumos necessários para a realização de tal atividade. A escolha da Associação para a realização das oficinas se dá pelo fato de ter sido criada para tal fim, e contar com fogão de barro e panelas próprias para cozimento do barreado. Tais produtos seriam produzidos, e as oficinas ministradas voluntariamente pela própria comunidade com recursos provenientes de patrocinadores do evento e do investimento adquirido através da participação na oficina. Desse modo, o pessoal necessário seria suprido com a colaboração da população, visto que a participação da comunidade local proporciona a valorização e divulgação da culinária, além do senso de pertencimento local (PUGEN; GAYER, 2012, p. 3-4). O tempo de duração seria de aproximadamente 12hrs divididos em dois dias, para o barreado, visto que é necessário seu cozimento em panela de barro sobre o fogão a lenha para que suas características não sejam perdidas e mantenha o preparo tradicional. E para a oficina de cambira 6hrs, no entanto o peixe seco seria aprontado anteriormente, visto que sua defumação é um processo lento que pode levar dias.

¹¹ Figura obtida através do Jornal Bem-Te-Vi. 2019. Disponível em: <http://jornalbemtevi.com.br/2016/04/mao-de-pilao-possui-a-comida-tipica-caicara-de-peruibe.html>>. Acesso em: 29 nov. 2019.

Visto que a oficina de barreado já ocorre e é realizada em dias consecutivos, quando questionada sobre tal cenário, Zanette e Domingues (2019) revelam que tal situação é intencional, pois provoca os participantes a voltarem ao evento, “eu sempre faço a oficina do barreado que é para as pessoas virem aqui, para no outro dia virem de volta” (informação verbal)¹². Com isso, nota-se que tal atividade relacionada ao turismo, gera permanência no local, sendo necessária a hospedagem, utilização de transporte, alimentação. Revelou-se ainda, em tal entrevista, que os idealizadores tem interesse em promover tal diversificação e comercialização de pratos, apontando a intenção de criar o “Festival Ilha dos Paladares”.

Cabe ainda mencionar que já na primeira edição do evento foi apresentada a gastronomia caiçara (Figura 11), conforme demonstra figura abaixo, indicando que há desejo em efetuar tal oferta.

FIGURA 11 – 1ª FESTA DO FANDANGO

1ª FESTA DO FANDANGO

INFORMATIVO

GASTRONOMIA CAIÇARA

***CAFÉ CAIÇARA:**
Biju, Bolinhos, Doces, Pão Caseiro, Cuscuz, Banana, Banana Recheada, Govea, Mingau de Farinha, Cará, Rosquinha e Doce Seca.

***ALMOÇO / JANTAR CAIÇARA:**
Peixe Seco com Banana, Barreado, Lambe-Lambe, Siri Metido à Besta, Bagre Filha da Puta, Ostra Crua com Vinho, Sardinha Trepada.

***BEBIDAS:**
Mãe-Ca-Filha e Fuscão Preto

Durante todo período da festa:
FEIRA DE ARTESANATO
EXPOSIÇÃO DE ARTES PLÁSTICAS
ATIVIDADES RECREATIVAS E CULTURAIS

INFORMAÇÕES:
Comunidade Nossa Senhora dos Navegantes
Fone: (41) 420-2865 / (41) 422-5165
Cel.: (41) 9128-8693

FUNTUR - FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE TURISMO
Fone/ Fax: (41) 423-2155 / (41) 422-6950

1ª Festa do Fandango

Local : Pça. Ciro Abalem - Ilha dos Valadares
Data : 26 a 29 de Setembro de 2002

Realização: Comun. N.ª. dos Navegantes, Grupo de Fandango, Ilha dos Valadares, Câmara de Parati.
Patrocínio: Co-Patrocínio: SESC, EIA, TRANSPETRO, Coca-Cola.

FONTE: Mariana Zanette (2019).

O público que a proposta busca atrair, tanto em relação as oficinas quanto a comercialização dos pratos, são pesquisadores tanto da área gastronômica quanto cultural, turistas que buscam vivenciar a realidade local, a comunidade que por vezes não conhece suas raízes, e estudantes que acreditam na vivência cultural como agente transformador da realidade, visto que o objetivo da proposta é beneficiar o destino e sua população, valorizando suas tradições.

¹² ZANETTE, M; DOMINGUES, A. **Festa do Fandango**. Paranaguá, 2019. Entrevista.

¹³ Disponibilizada via WhatsApp. 2019.

FIGURA 12 – FOGÃO A LENHA E PANEIAS DE BARREADO – ESPAÇO CULTURAL CASA MESTRE AORELIO



FONTE: A Autora (2019).

Propõe-se ainda, a criação de uma praça de alimentação para realizar a comercialização do Café e da Cozinha Caiçara, além de produtos já conhecidos por serem ofertados no litoral. Sabendo que a festa ocorre na praça Ciro Abalem, no local podem ser dispostas mesas e cadeiras, permitindo que sejam apreciados ali mesmo, ao som do Fandango Caiçara.

Visando divulgar tais atividades, a rede social Facebook seria atualizada para a próxima edição e utilizada para a promoção do evento, publicando a programação e informações sobre a festa. Utilizando tal espaço para a divulgação dos colaboradores/patrocinadores/apoiadores. A administração de tal perfil poderá ser realizada por uma comissão eleita em reunião realizada com os envolvidos no projeto, isto é, organizadores do evento.

3.4 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

Em relação a possível valorização da culinária através de sua apresentação em eventos, Junior (2019), revela

“[...] quando você tem eventos culturais, automaticamente você tem pessoas que vão visitar esses eventos, sejam pessoas locais, ou pessoas que coincidiram com a data do evento na cidade e estão lá prestigiando, ou outros turistas que vão lá para ver quais são as atrações e para comer também. Quando você traz os pratos da culinária local para esses eventos, você está dando visibilidade pra eles. Então a partir desse momento onde as pessoas começam a comer, comentar, fotografar, principalmente se tiver uma publicização, se tiver mídia, alguma coisa, então você está dando visibilidade. A partir disso que é importante você ter esses eventos, a culinária nos eventos”, (informação verbal).

Com o intuito de facilitar o desenvolvimento de eventos, Camardelli (2019), criou uma ferramenta. O Mapa de Design de Eventos (Figura 13) é dividido em três setores, a área de exploração, definição e desenvolvimento e entrega. Sendo que,

A área 1 é a de explorar. Dentro do processo de design, é o momento em que a gente abre a mente e a nossa perspectiva para descobrir. Não é a hora de julgar, é a hora de descobrir. De coletar informações, de conversar, de observar, de ler materiais, de pesquisar (CAMARDELLI, 2019).

A área “Definição” é onde o projeto é consolidado, considerando a exploração obtida no início, constitui-se o evento.

Essa é a área em que as coisas começam a ficar mais tangíveis. já passamos pela etapa de exploração. Agora é o momento de começar a definir, fechar, consolidar o que pesquisamos e descobrimos na etapa anterior. É a fase intermediária entre a construção do repertório que fizemos e a criação do evento em si (CAMARDELLI, 2019).

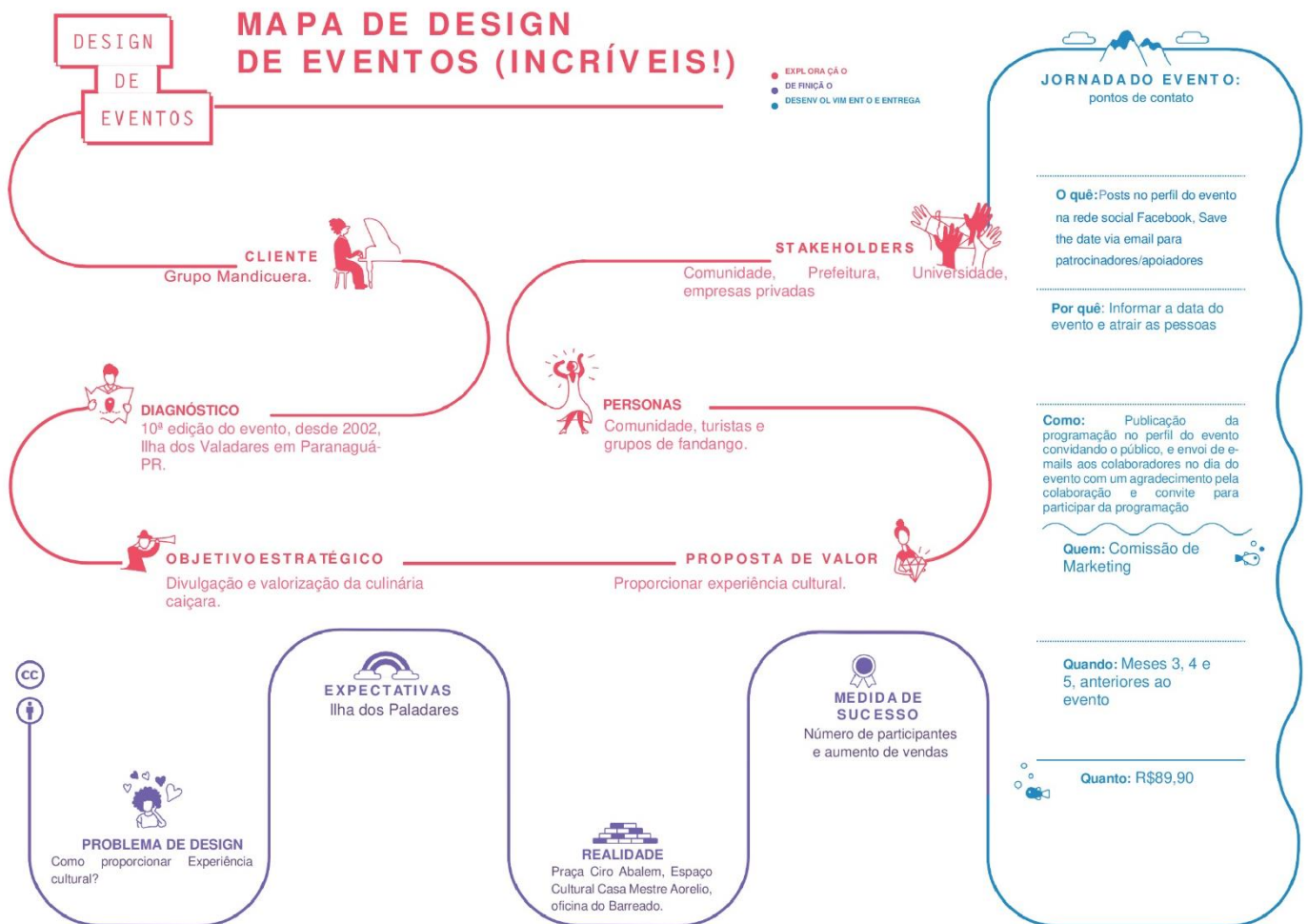
Enquanto a terceira, “Desenvolvimento e Entrega”, apresenta a jornada do evento, onde são criados os pontos de contato com usuários e *stakeholders*. Camardelli (2019), ainda revela “é a hora de criar o que irá responder ao seu problema de design, que será a experiência viva do seu objetivo estratégico + a sua proposta de valor”.

Lembrando que cada área apresenta elementos a serem identificados. Como a área 1 que indica o cliente, diagnóstico, objetivo estratégico, *stakeholders*, personas e proposta de valor. A área 2 define o problema de design, expectativas, realidade e

medida de sucesso. Enquanto a área 3, Jornada do Evento, aponta como serão realizados os pontos de contato do evento.

Assim, utilizando o mapa para desenhar o presente evento, suas áreas são preenchidas de modo como indicado abaixo:

FIGURA 13 – MAPA DE DESIGN DE EVENTOS



FONTE: Adaptado de CAMARDELLI (2019).

O **cliente** é caracterizado pelo Grupo Mandicuera, pois são eles os idealizadores do evento. O **diagnóstico** indica o contexto no qual o evento ocorre e **objetivo estratégico** é o motivo de sua criação. **Stakeholders** são todos os públicos de interesse do projeto. **Personas** são as pessoas para quem o projeto está sendo criado, conforme cita Santos (2019), “a Festa busca atrair todos os grupos de fandango, como se trata de um encontro Nacional. Mas também turistas das regiões mais próximas da cidade” (informação verbal). Enquanto a **proposta de valor** é a experiência que se busca proporcionar

O **problema de design** indaga como alcançar a proposta de valor, as **expectativas** indicam o que se espera do evento, a **realidade** é o que já temos (como o local), e a **medida de sucesso** questiona de que forma será analisado o alcance do objetivo estratégico. Enquanto a **jornada do evento** apresenta como será realizado o contato com as pessoas envolvidas, **o que** será feito, **por que** motivo, **como**, **quem** fará e **quando**, indicando ainda o **custo** de tais ações.

Zanette e Domingues (2019), citam

“O ano passado, por exemplo, a gente não teve aporte nenhum, nem o ano passado nem o ano retrasado. E o ano passado foi o pior porque a gente não tinha aporte nenhum pra festa do fandango. E a gente conseguiu fazer o quê, a gente tinha outra cozinha aqui, era de outro jeito, eu consegui fechar com escolas, com professores de outras escolas que queriam vir pra cá. Fechei com uma escola e fechei com professores da rede municipal de Curitiba que queriam vir aqui aprender sobre o fandango. E eu consegui alinhar que todos viessem na Festa do Fandango. [...] Eu tinha quarenta pessoas pagantes, que pagaram pra ter oficina aqui, pagaram pra comer, e isso gerou dinheiro pra pagar toda a alimentação do resto do povo” (informação verbal).

Nota-se assim, que os *stakeholders*, isto é, os envolvidos no evento, são uma fragilidade na Festa. O caso do Morretes Chef 2019 auxilia como estudo de caso para fundamentar tais atividades. O evento que aconteceu entre 01 de agosto à 01 de setembro, contou com dez aulas show onde os chefs mostraram as receitas criadas para o evento. As aulas foram gratuitas e os pratos criados pelos chefs foram comercializados em restaurantes da região pelo preço único de R\$53,00 por pessoa.

O evento contou com o apoio de empresas como Stella Artois, Café Três Corações, Fomento Paraná, Sebrae, Fundação GrupoBoticário, Universidade Positivo, Sanepar, Electrolux, Sal Diana, Porto Morretes, Graciosa Transporte e Turismo. Visto que a presente proposta objetiva ofertar oficinas e comercializar pratos da culinária caiçara, tais empresas podem ser consideradas como apoiadoras/patrocinadoras em potencial, dada a semelhança entre os eventos.

Com isto, em relação aos custos, pode-se levar em conta a questão estrutural do evento. Pois, conforme citado, os insumos necessários para a realização das oficinas apresentam as variáveis como o valor dos produtos necessários (que podem sofrer um aumento em relação à época do ano), a quantidade de participantes das atividades, dentre outros. Enquanto a comercialização dos produtos pode receber custeio referente a estrutura da praça de alimentação. Abaixo segue tabela com estimativa de custos para 2.000 visitantes, acomodados no local.

FIGURA 14 – RECURSOS NECESSÁRIOS

ESTRUTURA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO		
ITEM	QUANTIDADE	CUSTO
Pratos de vidro	2.000	R\$7.660,00
Copos de vidro	2.000	R\$6.120,00
Talheres	4.000	R\$7.000,00
Mesas	500	R\$3.500,00
Cadeiras	2.000	R\$6.000,00
	TOTAL	R\$30.280,00

FONTE: A Autora (2019).

Sendo que, tal estimativa não leva em conta o dano ou perda de nenhum dos itens, e considera apenas itens base. Apresentando os custos referentes a dois mil pratos e copos de vidro, dois mil garfos e a mesma quantidade de facas, quinhentas mesas de quatro lugares e duas mil cadeiras, visto que, acredita-se ser viável a utilização do espaço para tamanho público. Sendo que para identificar o valor referente aos insumos é necessária uma breve pesquisa para avaliar os ingredientes necessários e a quantidade de cada um, permitindo contabilizar o custo real. Enquanto o marketing apresenta o valor de R\$89,90 relativo à contratação de pacote de internet que será instalado no Espaço Cultural Casa Mestre Aorelio, de onde serão publicados os posts do evento e a programação na rede social Facebook, e enviados os convites e *save the dates* aos colaboradores.

Em relação aos custos com colaboradores, o intuito do projeto é atuar com o voluntariado da comunidade, desta forma, não são considerados salários ou retribuições. No entanto, se forem obtidos valores suficientes para adquirir os materiais e insumos necessários e houver valor excedente, este será retribuído entre os colaboradores, conforme já acontece no evento.

4 ANÁLISE DA VIABILIDADE

A fim de que determinado projeto seja realizado é necessário que sejam analisados os aspectos políticos, econômico-financeiros, ambientais e culturais-sociais, que envolvem seu planejamento. Dessa forma, o presente capítulo apresenta os elementos que viabilizam, ou não, a realização de tal.

Para tanto, serão indicadas as seguintes informações: a base de apoio interna e externa do projeto, os custos envolvidos, a preocupação com o meio ambiente, e as iniciativas de ordem cultural e social que favorecem o êxito do projeto.

A viabilidade política se refere à base de apoio interna e externa do projeto, e os meios legais para sua realização. Como já relatado, a festa é realizada pela Prefeitura de Paranaguá através da Secultur, produzida pelo Grupo Mandicuera, e conta com o apoio de grupos de fandango de São Paulo, Rio de Janeiro, e Paraná. Além do IPHAN, TCP e Mar de La - Turismo Local Caiçara. Assim, pretende-se buscar o apoio da comunidade que é parte essencial do projeto e empresas relacionadas ao turismo, ou não, que possam atuar como apoiadoras/patrocinadoras do evento.

Ainda, de acordo com Paranaguá – Prefeitura Municipal (2017), para a expedição de alvará de eventos realizados em área pública e/ou particular ao ar livre, são necessárias as licenças do Corpo de Bombeiros, Secretaria Municipal de Serviços Urbanos, Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Secretaria Municipal de Saúde Departamento de Vigilância Sanitária, Secretaria Municipal de Fazenda e Orçamento e Polícia Militar. Sendo que, em locais fechados públicos ou privados, caso a atividade realizada seja diversa da existente no Certificado de Vistoria emitido pelo Corpo de Bombeiros e no Alvará Definitivo de Localização e Funcionamento, seguem as mesmas condições. Sendo estes os aspectos políticos envolvidos na realização do presente projeto.

Quanto à questão econômico-financeira, os custos seriam relativos à aceitação das oficinas e comercialização dos produtos, sendo necessária a realização de uma pesquisa para quantificar e qualificar o público do evento, e assim, realizar o cálculo de insumos necessários para a produção dos alimentos e, após, seu consumo. Visto que o intuito é utilizar recursos provenientes de patrocínio, a renda alcançada seria revertida para o grupo idealizador da Festa.

Com base na inauguração do Espaço Cultural Casa Mestre Aorelio, realizada no dia 21/11/2019, que ofertou o barreado a R\$25,00, e nos pratos comercializados

pelo Morretes Chef que contaram com entrada, prato principal e Café Expresso 3 Corações a R\$53,00, estima-se o valor de cada oficina em torno de R\$30,00 por pessoa. Enquanto para os pratos comercializados, toma-se a base de R\$25,00 por pessoa, permitindo a adesão por parte da comunidade. Deve-se esclarecer ainda, que cada prato apresenta custos diferentes, devido seus insumos, no entanto, busca-se facilitar o acesso à população, sabendo que é um evento de base comunitária. Desta forma, ao adotar um preço único possibilita-se um consumo maior. Esclarecendo ainda que o custo referente à estrutura da praça de alimentação englobará o valor de R\$30.280,00.

Em relação à viabilidade ambiental, sabe-se que é de extrema importância a proteção do meio ambiente. Deve-se esclarecer ainda, que

O impacto poderá ser maior caso o evento ocorra em um espaço público que não seja normalmente destinado para eventos, como um parque, praça ou rua. Há que se dedicar bastante atenção a aspectos como a circulação e controle de multidões, níveis de ruído e o acesso a locais de estacionamento. Outros itens importantes podem incluir o uso e abuso do ambiente natural e físico, proteção de patrimônio público e perturbação do sossego da comunidade local (ALLEN ET AL; 2003, p. 14).

Portanto, é fundamental a comunicação com autoridades locais para minimizar tais impactos, visto que o bem-estar dos autóctones é essencial para a realização plena do evento. Sugere-se que sejam utilizados procedimentos para minimizar os impactos com a geração de resíduos no evento, por exemplo, a utilização de utensílios reutilizáveis, como vidro e inox.

Já a viabilidade cultural e social do projeto é o principal foco da proposta. Em virtude de ser um evento cultural, a culinária atua como fortalecedora da festa. De tal modo, o êxito do projeto é favorecido pela ordem cultural do evento que apresenta o fandango tão presente na cidade de Paranaguá e principalmente na Ilha dos Valadares, além de proporcionar a valorização da identidade caiçara através da dança e da alimentação.

Dessa forma, nota-se que muitos fatores contribuem para a realização do evento, proporcionando a diversificação dos pratos e a posterior comercialização. Gerando benefícios econômicos, culturais e sociais, para a comunidade, e valorizando ainda mais a Festa do Fandango, visto que agregando a culinária ao evento pode-se favorecer a atratividade turística do evento.

5 CRONOGRAMA

Visto que o projeto é caracterizado como uma proposta de intervenção na Festa do Fandango Caiçara de Paranaguá, o cronograma é dependente do evento. No entanto, as atividades organizacionais podem ser definidas através da execução de reuniões com os idealizadores e organizadores do evento. Assim, estimando que o evento ocorra em agosto/2020, devem ser realizadas reuniões durante os meses anteriores, permitindo definir o período de implantação das atividades, conforme demonstra a figura 15.

FIGURA 15 – CRONOGRAMA DO EVENTO

Atividades	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5
Reuniões	—	—	—	—	—
Definição de Comissões	—	—			
Pesquisa de público/personas	—	—	—		
Definição de quantidade de insumos necessários			—	—	
Definição da Programação	—	—			
Convite aos grupos envolvidos		—	—	—	
Solicitação de licenças				—	—
Buscar patrocínio	—	—	—		
Divulgação da programação			—	—	—
Aquisição de insumos e materiais necessários				—	—
Relatório do evento a ser enviado aos patrocinadores/apoiadores					—

FONTE: A Autora (2019).

Dentre as tarefas preparatórias é necessária a realização de uma pesquisa que revele a estimativa de visitantes no evento, a quantidade de insumos necessários para a realização das oficinas e comercialização dos pratos. Definindo ainda quem executará e quando, cada atividade proposta. Podendo ainda, identificar que a atividade proposta é a diversificação da oferta de pratos da culinária caiçara na festa do fandango caiçara de Paranaguá; com o propósito de proporcionar a valorização da culinária através de sua atratividade no evento; com sua apresentação por meio de oficinas e comercialização de pratos; realizada através de seus idealizadores, organizadores e comunidade local; promovida através de reuniões e ocorrendo junto a Festa do Fandango; com custos definidos através de uma pesquisa que aborde o público do evento.

Devem ser definidas ainda, nesse período de organização, as atividades propostas. Com base nos eventos já realizados, leva-se em conta três dias de evento,

portanto, no primeiro dia de evento pode ser realizado o café caçara juntamente com a cozinha caçara, caracterizada pela comercialização dos pratos. No segundo dia de evento a oficina de barreado e no terceiro a oficina de cambira, contando ainda com a cozinha caçara. No entanto, esclarece-se que o cronograma poderá ser alterado em razão da disponibilidade da comunidade.

Portanto, serão realizadas reuniões para apresentação do projeto junto aos idealizadores do evento, definição e organização do cronograma, criação de instrumento de pesquisa para revelar a estimativa de público, exposição dos recursos necessários para a viabilidade do projeto, solicitação das licenças junto aos órgãos competentes e produção de ofício para solicitação de patrocínio, esclarecendo que tais colaboradores seriam indicados através das redes sociais da Festa.

Assim, a questão econômica seria suprida por tal meio, juntamente com o valor adquirido pela participação nas oficinas. Reforçando ainda que o investimento é dependente de um estudo para indicar a quantidade de visitantes do evento. O investimento necessário é relativo à quantidade de insumos necessários para o preparo dos pratos. Sabendo que as oficinas seriam realizadas pela comunidade com número limitado de vagas, que serão preenchidas com inscrição prévia, os custos são referentes à produção de alimentos e serão supridos por patrocinadores e inscrição das oficinas no valor de R\$25,00.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Festa do Fandango Caiçara de Paranaguá está em sua 10ª edição e sua atratividade não se deve somente a apresentação de uma dança, mas ao valor cultural que apresenta. O presente projeto buscou apresentar uma proposta de diversificação da oferta de pratos da culinária caiçara na Festa do Fandango Caiçara de Paranaguá, para gerar maior atratividade no evento, e assim, produzir mais benefícios no destino.

Para tanto, apresentou-se uma breve caracterização dos eventos, permitindo identificar sua definição e as vantagens que tal acontecimento proporciona. Notou-se com isto, que há diversos tipos de evento e através da descrição de sua tipologia são determinadas as ações que viabilizam sua organização. Relacionando, ainda, eventos gastronômicos e o turismo de eventos, que indicam o potencial de tais atividades, visto que, o primeiro, além de contribuir econômica e socialmente, fortalece a valorização da cultura local; enquanto o segundo indica seu crescimento e atua como uma alternativa a sazonalidade.

Buscou-se caracterizar o funcionamento da Festa, identificando seu histórico, programação, seus organizadores, apoiadores, o local onde é realizada e a indicação do público. Apresentando casos de sucesso que retratam o valor da culinária, compreendeu-se os benefícios que tal segmento permite gerar no destino e aos autóctones, identificando o que são eventos de marca e suas contribuições para a identificação local.

Desta forma, foi elaborada a proposta e seus procedimentos descritos, definindo de que modo seriam realizadas as ações que direcionam a organização do evento, revelando seus objetivos e desenvolvimento do projeto. Ao indicar as oficinas do barreado e da cambira, juntamente com o café e cozinha caiçara, busca-se apontar meios para proporcionar um novo olhar sobre a culinária caiçara, juntamente com a experiência turística. Percebida através do turismo de eventos e turismo cultural, obtém-se um turismo de experiência, compreendendo a vida do caiçara e conhecendo sua história por meio de suas tradições.

As dificuldades enfrentadas caracterizam-se pelas informações quase escassas sobre a festa do fandango, e a dificuldade para realizar o orçamento da proposta. Devendo esclarecer que as entrevistas realizadas supriram as dúvidas em relação ao evento, e o orçamento levou em conta o caso do Morretes Chef e a

inauguração do Espaço Cultural Casa Mestre Aorelio. Apesar disso, revelou-se o interesse dos idealizadores em ofertar a culinária no evento.

Conclui-se assim, que há interesse em realizar tal projeto, sendo necessário o apoio dos organizadores e da comunidade para o desenvolvimento de tais propostas, além da contribuição de patrocinadores e apoiadores. Tal projeto possibilitou a reflexão sobre a importância da valorização da cultura caiçara através de suas manifestações, dança, música e culinária, indicando que apesar dos desafios é possível, e necessário, realizar ações que promovam a identificação e reconhecimento da cultura local.

Por fim, reforça-se a importância do planejamento do evento e que o mesmo ocorra de modo participativo. Pois identificando as necessidades do evento, o público e incluindo a comunidade na organização do projeto, permite-se o fortalecimento do evento, a diminuição do risco de falhas, e beneficiamento do destino e da população.

REFERÊNCIAS

Morretes Chef já começa os preparativos para a edição 2019. 2019. Disponível em: <<http://morreteschef.com.br/morretes-chef-ja-comeca-os-preparativos-para-a-edicao-2019/>>. Acesso em: 20 nov. 2019.

ALLEN, J. et al. **Organização e gestão de eventos.** Tradução de Marise Philbois Toledo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

ALVES, A. da M.; RODRIGUES, T. M.; PONS, M. E. D. Gastronomia e Turismo Cultural: um Exercício para a Divulgação de Atrativos Turísticos Brasileiros. **Conexões Culturais:** Revista de Linguagens, Artes e Estudos em Cultura, [S. l.], v. 01, n. 02, p.183-186, 2015. Disponível em: <<http://periodicos.claec.org/index.php/relacult/article/view/44/24>>. Acesso em: 30 out. 2019.

BAHL, M. (Org.). **Eventos A importância para o Turismo do Terceiro Milênio.** São Paulo: Roca, 2003.

BAHL, M. Turismo e eventos. Curitiba: Prottexto, 2004.

BIGARELLA, J. J. **Matinho: Homem e Terra Reminiscências...** Prefeitura Municipal de Matinhos Associação de Defesa e Educação Ambiental - ADEA. 1991.

BRASIL SABOR. **Brasil Sabor.** 2019. Disponível em: < <https://brasilsabor.com.br/>>. Acesso em: 02 nov. 2019.

CAFÉ CAIÇARA DO GUARAGUAÇÚ DA DONA CONCEIÇÃO. **CAFÉ CAIÇARA.** 2019. Disponível em: <<https://www.facebook.com/cafecaicaradoguaraquacu/photos/a.413280862198334/413281575531596/?type=3&theater>>. Acesso em: 28 nov. 2019.

CAMARDELLI, M. **MAPA DE DESIGN DE EVENTOS.** 2019. Disponível em: <<https://www.designdeeventos.com.br/mapadedesign>>. Acesso em: 20 nov. 2019.

CARVALHO, W. L. de; REJOWSKI, M. TECNOLOGIA EM EVENTOS DA FACULDADE HOTEC, SÃO PAULO: PROPOSTA DE FORMAÇÃO VERSUS ATUAÇÃO PROFISSIONAL DE EGRESSOS. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v. IX, n. 1, p.82-104, jun. 2012. Disponível em: <<https://revhosp.org/hospitalidade/article/view/464/502>>. Acesso em: 29 out. 2019.

CERETTA, C. C. EVENTOS DE MARCA: EVIDÊNCIAS DE VALOR TURÍSTICO NA GASTRONOMIA REGIONAL DO RIO GRANDE DO SUL/BRASIL. **Revista Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul-RS, v. 4, n. 1, p.89-99, jan./jun. 2012. Disponível em: <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1404/pdf_65>. Acesso em: 15 out. 2019.

COUTINHO, H. P. M.; COUTINHO, H. R. M. **TURISMO DE EVENTOS COMO ALTERNATIVA PARA O PROBLEMA DA SAZONALIDADE TURÍSTICA**. [S. l.]: Revista Eletrônica Aboré, 2007. Disponível em: <<http://www.unirio.br/cch/escoladeturismologia/pasta-virtuais-de-docentes/joice-lavandoski/turismo-e-producao-de-eventos/textos-de-leitura-obrigatoria/leituras-para-aula-dia-27-3-19/Coutinho%20e%20Coutinho.%20Turismo%20de%20eventos%20e%20sazonalidade.%202007.pdf>>. Acesso em: 01 nov. 2019.

DANIEL, A. F. G. **O Fandango Caiçara nos tempos da comunicação instantânea: Musicologia política ou etnografia do estado da arte?** 2019. 358 f. Tese (Doutorado) - Curso de Pós-graduação em Música da Escola de Comunicação e Artes, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2019. Disponível em: <<https://teses.usp.br/teses/disponiveis/27/27157/tde-05092019-104918/publico/AryFabioGiordaniDanielVC.pdf>>. Acesso em: 02 nov. 2019.

DIÁRIO DO SUDOESTE. **BARREADO, PRATO TÍPICO DO LITORAL PARANAENSE**. 2019. Disponível em: <<https://www.diariodosudoeste.com.br/noticia/barreado-o-prato-tipico-do-litoral-paranaense>>. Acesso em: 28 nov. 2019.

DIEGUES, A. C. S. (Org.), **Enciclopédia Caiçara, v. 2**. São Paulo: HUCITEC: NUPAUB: CEC/USP, 2005.

DORTA, L. O. (Org.). **Fundamentos em técnicas de eventos [recurso eletrônico]**. Porto Alegre: Bookman, 2015.

FACCIN, A. **EVENTOS E TURISMO CULTURAL EM MORRETES**. 2016. 56 f. TCC (Graduação) - Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo, Universidade Federal do Paraná – Setor Litoral, Matinhos, 2016. Disponível em: <<https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/44558/Aniele%20Faccin.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 27 out. 2019.

FESTA DO FANDANGO CAIÇARA DE PARANAGUÁ. **9ª FESTA DO FANDANGO CAIÇARA DE PARANAGUÁ**. Disponível em: <<https://www.facebook.com/Festa-do-Fandango-Caiçara-de-Paranaguá-842825299205245/>>. Acesso em: 01 nov. 2019.

____. **VIII FESTA DO FANDANGO CAIÇARA DE PARANAGUÁ**. 2019. Disponível em: <<https://www.facebook.com/Festa-do-Fandango-Caiçara-de-Paranaguá-842825299205245/>>. Acesso em: 01 nov. 2019.

FLICK, U. **Introdução à Pesquisa Qualitativa**. 3. Ed. São Paulo: Artmed Editora, 2008. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?id=dKmqDAAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=pt-BR&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false>. Acesso em: 29 nov. 2019.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.

GÂNDARA, J. M. G. 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, 2009, p. 179-191

GIMENES, M. H. S. G. **COZINHANDO A TRADIÇÃO: FESTA, CULTURA E HISTÓRIA NO LITORAL PARANAENSE**. 2008. 393 f. Tese (Doutorado) - Curso de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2008. Disponível em: <<https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/17775/MARIA%20HENRIQUETA%20GIMENES.pdf;sequence=1>>. Acesso em: 30 out. 2019.

IGREJA, A. da; BETTI, P. **Espaço Cultural Camaradagem Fandagueira Interpretação do Patrimônio Cultural para a valorização e promoção do fandango**. 2007. 120 f. TCC (Graduação) - Curso de Turismo, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Fandango Caiçara. Expressões de um sistema cultural**. IPHAN, MINC, CABURÉ, 2011. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossiê%20Fandango%20Caicara.pdf>>. Acesso em: 17 dez. 2019.

JORNAL BEM-TE-VI. **COMIDA TÍPICA CAIÇARA**. 2016. Disponível em: <<http://jornalbemtevi.com.br/2016/04/mao-de-pilao-possui-a-comida-tipica-caicara-de-peruibe.html>>. Acesso em: 29 nov. 2019.

JUNIOR, D. T. **Culinária Caiçara do Litoral do Paraná**. Matinhos, 2019. Entrevista.

MARTINS, L. G. **COMIDA CAIÇARA: O SABER FAZER CULINÁRIO DA COMUNIDADE DE BARRANCOS DE PONTAL DO PARANÁ/PR.** 2017. 139 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Pós-graduação em Desenvolvimento Sustentável, Linha de Socioeconomia e Saberes Locais, Universidade Federal do Paraná/litoral, Matinhos, 2017. Disponível em: <<https://www.acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/47301/R%20-%20D%20-%20LUCIANA%20GALVAO%20MARTINS.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 06 nov. 2019.

MARTINS, P. **Um Divertimento Trabalhado: Prestígios e Rivalidades no Fazer Fandango da ilha dos Valadares.** 2006. 123 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Pós-graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2006. Disponível em: <<https://www.acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/7872/patricia.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 05 nov. 2019.

MARTINS, S. F.; MATIAS, E. M.; PAES, T. A. A. ANAIS DO VII SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 2012, Caxias do Sul. **Festivais Gastronômicos: Um Estudo da Versão 2011 do Brasil Sabor em João Pessoa-PB.** Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2012. 15 p. Disponível em: <https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/festivais_gastronomicos.pdf>. Acesso em: 07 nov. 2019.

MARZO, D. V.; MARTINS, G. B. **TURISMO GASTRONÔMICO: ANÁLISE DA FESTA DA TAINHA EM PARANAGUÁ-PR.** 2017. 54 f. TCC (Graduação) - Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo, Universidade Federal do Paraná, Setor Litoral, Matinhos, 2017. Disponível em: <<https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/46892/DENISE%20VIEIRA%20MARZO.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 02 nov. 2019

MELO NETO, F. P. de. **Criatividade em eventos.** 4. Ed. São Paulo: Contexto, 2005.

MONTES, V. A.; CORIOLANO, L. N. M. T. Turismo de Eventos: promoções e parcerias no Brasil. **Revista Turismo em Análise**, [S. l.], v. 14, n. 1, p.40-64, 15 maio 2003. Universidade de São Paulo Sistema Integrado de Bibliotecas – SIBIUSP. <http://dx.doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v14i1p40-64>. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/rta/article/view/63619>>. Acesso em: 03 nov. 2019.

NIEDZWIECKI, K. B. **GASTRONOMIA TÍPICA CAIÇARA DO MUNICÍPIO DE MATINHOS, PR: COMO VALORIZAR?** 2016. 50 f. TCC (Graduação) - Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo, Universidade Federal do Paraná – Setor Litoral, Matinhos, 2016. Disponível em: <<https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/44566/Karen%20Bellisa%20Niedzwiecki.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 02 de nov. 2019.

OLIVEIRA, A. F. H. de. **GRANDE MAR REDONDO: SITE PARA DIVULGAÇÃO DA HISTÓRIA E TURISMO DE PARANAGUÁ-PR.** 2017. 53 f. TCC (Graduação) - Curso de Curso de Informática e Cidadania, Universidade Federal do Paraná – Setor Litoral, Matinhos, 2017. Disponível em: <<https://www.acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/54915/ANDERSON%20FE LIPE%20HENRIQUE%20DE%20OLIVEIRA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 31 out. 2019.

PARANAGUÁ. PREFEITURA MUNICIPAL. **9ª Festa Nacional da Tainha começa hoje:** A abertura oficial acontece às 20h e o evento segue até o dia 07 de julho com várias atrações. 2019. Disponível em: <<http://www.paranagua.pr.gov.br/noticias/noticia12689.html>>. Acesso em: 01 nov. 2019.

PARANAGUÁ. PREFEITURA MUNICIPAL. **Alvará Eventual – Procedimento Padrão.** 2017. Disponível em: <<http://www.paranagua.pr.gov.br/downloads/Alvará%20Eventual%20-%20Procedimento%20Padrão.pdf>>. Acesso em: 27 out. 2019.

PECCINI, R. A Gastronomia e o Turismo. **Revista Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul-RS, v. 5, n. 2, p.206-217, abr./jun. 2013. Disponível em: <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1734/pdf_114>. Acesso em: 15 out. 2019.

PREFEITURA DE PONTAL DO PARANÁ, VIA VIAJE PARANÁ. **CAMBIRA.** 2019. Disponível em: <<http://www.viajeparana.com/en/Pontal-do-Parana>>. Acesso em: 27 nov. 2019.

PUGEN, B. GAYER. P. ANAIS DO VII SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 2012, Caxias do Sul-RS. **A Participação da Comunidade Local na Gestão de Eventos Turísticos.** Caxias do Sul-RS: Universidade de Caxias do Sul, 2012. 14 p. Disponível em: <https://www.ucs.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_7/arquivos/11/01_34_53_Pugen_Gayer.pdf>. Acesso em: 15 out. 2019.

ROSE, A. T. de. **Turismo: planejamento e marketing:** aplicação da matriz de portfólio para destinações turísticas. Barueri: Manole Ltda, 2002. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?id=HP3pKFKGxskC&pg=PA8&dq=eventos+turismo&hl=pt-BR&sa=X&ved=0ahUKEwjLw7OD_bviAhX9E7kGHZ7fCgUQ6AEIKTAA#v=onepage&q=protocolo&f=false>. Acesso em: 31 out. 2019.

SABOR, Brasil. **ORIGINAL DO BRASIL**. 2019. Disponível em: <https://brasilsabor.com.br/>. Acesso em: 01 nov. 2019.

SANTOS, Y. A. R. dos. **Fandango e Comunidade**. Paranaguá, 2019. Entrevista. Obtida por mensagem via WhatsApp.

SANTOS, Y. A. R. dos; JUNIOR, J. L. R; GONÇALVES, W. X **Festa do Fandango Caiçara**. Curso de graduação em Gestão de Turismo. Matinhos, 2019. Não publicado.

SCHLUTER, R. G. **GASTRONOMIA E TURISMO**. Tradução de Roberto Sperling. 2. Ed. Revista. São Paulo: Aleph, 2003. Disponível em: <https://pt.scribd.com/doc/262202041/Gastronomia-e-Turismo-Regina-G-Schluter>. Acesso em: 02 de nov. 2019.

SEYMOUR, D. A Construção Social do Gosto. In: SLOAN, D. (Org.); [tradução Sonia Bidutte]. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri-SP: Manole, 2005. Cap. 1. p. 1-26.

VIERA, E. V. de; CÂNDIDO, I. **Glossário Técnico Gastronômico, Hoteleiro e Turístico**. Caxias do Sul: Educs, 2003.

WATT, D. C. **Gestão de Eventos em Lazer e Turismo**. Porto Alegre: Bookman Companhia Editora, 2007. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=gun9CYBDP5QC&oi=fnd&pg=PA7&dq=gest%C3%A3o+de+eventos&ots=8q1CC1SlbN&sig=tsX-7HegacMG59hsLCmot_WDTzIM#v=onepage&q=gest%C3%A3o%20de%20eventos&f=false. Acesso em: 30 out. 2019.

YANES, A. F. **Cerimonial, Protocolo e Etiqueta em eventos**. [S. l.]: Érica Ltda, 2014. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=-4qwDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT43&dq=cerimonial+etiqueta+e+protocolo&ots=MNUUrxJa8m&sig=0jgXzq8nBRcZKNqJAs9CI-8_Sbo#v=onepage&q&f=true. Acesso em: 29 out. 2019.

ZANETTE, M. **1ª FESTA DO FANDANGO**. 2019. Disponibilizada via WhatsApp.

_____. **PROGRAMAÇÃO X FESTA DO FANDANGO CAIÇARA DE PARANAGUÁ**. 2019. Disponível em: <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=2892776670737553&set=pb.100000157453049.-2207520000.0.&type=3&theater>. Acesso em: 01 nov. 2019.

____. **X FESTA DO FANDANGO CAIÇARA DE PARANAGUÁ**. 2019. Disponível em: <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=2892776670737553&set=pb.100000157453049.-2207520000.0.&type=3&theater>. Acesso em: 01 nov. 2019.

ZANETTE, M; DOMINGUES, A. **Festa do Fandango**. Paranaguá, 2019. Entrevista.

APÊNDICE 1 – ENTREVISTA CULINÁRIA CAIÇARA DO LITORAL DO PARANÁ

1. Qual sua relação com a culinária caiçara?
2. Que motivos te levaram a estudá-la?
3. Como você a define?
4. Você acha importante valorizar a culinária caiçara? por quais motivos?
5. Você acredita que ao apresentar a culinária através de eventos possibilita-se a sua valorização?
6. De que outras formas você apresentaria a culinária caiçara? (através de eventos, oficinas?)
7. Você vê potencial na culinária caiçara como um atrativo turístico?
8. Que pratos você indicaria para o evento?

APÊNDICE 2 – ENTREVISTA FESTA DO FANDANGO

1. Qual é sua relação com o fandango?
2. Qual sua participação na organização do evento
3. Qual o público que a festa busca atrair?
4. A festa sempre aconteceu no mês de agosto?
5. Você acredita que a culinária caiçara deve ser mais valorizada?
6. Por que o Barreado foi o prato escolhido para ser apresentado na festa?
7. São ofertados outros pratos entre os participantes? Quais?
8. É importante diversificar a culinária para que ela seja um atrativo a mais no evento?
9. Há interesse em ofertar outros pratos no evento?
10. Há interesse em tornar a festa um evento turístico?

APÊNDICE 3 – ENTREVISTA FANDANGO E COMUNIDADE

1. Qual é sua participação na organização do evento?
2. Como você define a festa?
3. Qual é sua relação com o fandango?
4. Você acha importante apresentar o fandango para a comunidade? por que?
5. Qual é sua relação com o fandango?
6. Qual sua participação na organização do evento
7. Qual o público que a festa busca atrair?
8. É importante diversificar a culinária para que ela seja um atrativo a mais no evento?
9. Há interesse em ofertar outros pratos no evento?
10. Há interesse em tornar a festa um evento turístico?
11. Você está participando também como apoiador do evento, quando começou e o que sente atuando desse modo?