

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

ELIANE DAS GRAÇAS SANTOS PRESTES

**UMA NOVA TENDÊNCIA ALIMENTAR ENTRE OS TURISTAS BRASILEIROS:
GASTRONOMIA VEGANA EM CURITIBA/PARANÁ**

CURITIBA

2018

ELIANE DAS GRAÇAS SANTOS PRESTES

**A NOVA TENDÊNCIA ALIMENTAR ENTRE OS TURISTAS BRASILEIROS:
GASTRONOMIA VEGANA EM CURITIBA/PARANÁ**

Projeto de Planejamento e Gestão de Turismo
apresentado ao Curso de Bacharelado em Turismo do
Setor de Ciências Humanas da Universidade Federal
do Paraná
Orientador: Prof. Vander Valduga

CURITIBA

2018

Resumo

A presente pesquisa pretende mostrar a história da alimentação, sua evolução como gastronomia no mundo e no Brasil, a associação da culinária com o turismo, surgindo então o Turismo Gastronômico. A alimentação passa a ter um papel importante para a humanidade, tendo significados sociais e culturais, o alimento passou de uma forma de apetite para uma forma renovável, envolvendo questões éticas na modernidade, responsáveis pelas mudanças gastronômicas no mundo, surgindo então o reconhecimento do direito dos animais e a preocupação por uma alimentação saudável, o vegetarianismo surge com estas propostas. Winckler(2004) classifica o vegetarianismo em seis tipos de dietas alimentares, uma delas é o veganismo, que exclui totalmente da alimentação todos os derivados de animais; os veganos não usam produtos testados em animais, roupas de origem animal; este estilo de vida exige um constante monitoramento de suas ações e práticas, exigindo uma postura ética na prática cotidiana, dificultando principalmente encontrar alimentação fora de casa, surge a pergunta: a oferta de gastronomia vegana supre as necessidades da demanda de turistas em Curitiba? Esta pesquisa tem como objetivo principal investigar a oferta da gastronomia vegana em Curitiba; como produto será criado um Guia Gastronômico.

Palavras chaves: Alimentação Gastronomia Vegetarianismo Veganismo

Abstrat

This research intends to show the history of food, its evolution as gastronomy in the world and in Brazil, the association of culinary with tourism, then emerging gastronomic tourism. Food starts to play an important role for mankind, having social and cultural meanings, food has gone from a form of appetite to a renewable form, involving ethical issues in modernity, responsible for the gastronomic changes in the world, thus emerging the recognition of animal rights and the concern for a healthy diet, vegetarianism arises with these proposals. Winckler (2004) classifies vegetarianism into six types of dietary diets, one of them is veganism, which completely excludes all animal derivatives from feeding; vegans do not use products tested on animals, clothing of animal origin; this lifestyle requires constant monitoring of its actions and practices, demanding an ethical posture in everyday practice, making it difficult to find food outside the home, the question arises: Does the offer of vegan gastronomy meet the needs of tourist demand in Curitiba? The main objective of this research is to investigate the supply of vegan gastronomy in Curitiba; As a product, a gastronomic guide will be created.

Keywords: Food Gastronomy Vegetarianism Veganism

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 AVALIAÇÃO DOS CLIENTES.....	39
QUADRO 2 ETAPAS DO PROJETO.....	46

LISTA DE MAPAS

FIGURA 1 LOCALIZAÇÃO DO SEMENTE DE GIRASSOL.....	39
FIGURA 2 LOCALIZAÇÃO DO RESTAURANTE SORELLA.....	40
FIGURA 3 LOCALIZAÇÃO DO QUINTANA GASTRONOMIA.....	40
FIGURA 4 ESTABELECIMENTOS COM GASTRONOMIA VEGANA.....	47

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	7
2.	MARCO TEÓRICO	9
2.1	BREVE HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	9
2.1.1	A INDUSTRIALIZAÇÃO E A GASTRONOMIA	12
2.1.2	BREVE HISTÓRIA DA GASTRONOMIA NO BRASIL	15
2.2	TURISMO GASTRONÔMICO	18
2.3	HÁBITOS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES	21
2.3.1	GASTRONOMIA VEGETARIANA E VEGANA	25
2.3.2	A ORIGEM DA GASTRONOMIA VEGETARIANA E VEGANA	31
2.3.3	O VEGETARIANISMO E O VEGANISMO NO BRASIL	33
3	METODOLOGIA	37
4	ANÁLISE DOS RESULTADOS	39
4.1	APRESENTAÇÃO DA ANÁLISE	39
4,2.	COLETA DE DADOS	40
4.3	RESULTADOS	43
5.	PROJETO DE TURISMO	46
5.1.	CRONOGRAMA DAS ETAPAS DA EXECUÇÃO DO PROJETO	46
5.2.	DESCRIÇÃO DOS RECURSOS HUMANOS	46
5.3.	PRODUTO	47
	CONSIDERAÇÕES FINAIS	57
	REFERÊNCIAS	59
	APÊNDICES	65

INTRODUÇÃO

Para Schluter (2003), a alimentação é um processo consciente e voluntário, que se ajusta a diferentes normas; o conceito de alimentação conta com fatores biológicos relacionados com o sistema digestivo e as necessidades básicas de sobrevivência; o alimento não é somente um objeto nutritivo que sacia a fome, ele tem significado simbólico em uma dada sociedade, determinando diversas formas na preparação de pratos. A gastronomia está relacionada direta e intimamente com o prazer de comer e com todos os rituais, desde a escolha e a preparação dos alimentos, até o ambiente de consumo e a apresentação dos pratos; a gastronomia talvez seja a mais antiga e complexa das artes (FRANCO, 2001).

No Brasil a gastronomia se originou da troca de conhecimentos culinários que se formaram desde os tempos do descobrimento entre os exploradores e nativos, agregados de culturas de outros povos que foram chegando; a culinária brasileira é uma das mais variadas do mundo. Esses povos trouxeram para o Brasil as influências de sua terra natal e de suas viagens marítimas pelo mundo; a gastronomia sofreu fortes influências da cultura indígena e da cultura negra, e esses traços permanecem até hoje agregados à culinária brasileira (ZARVOS e DITADI, 2000).

Conforme Sloan (2005), a globalização nas sociedades ao final do século XIX tornou-se cada vez mais industrializada, onde se garante o consumo de bens e experiências, o alimento passou de uma forma de apetite para uma forma renovável; hoje a alimentação não é vista somente como fonte básica de nutrientes para o nosso corpo e sim como fonte inovadora de prazer, as pessoas consomem alimentos diferentes, seguindo muitas vezes vários padrões de dietas.

As preferências alimentares podem ser construídas de acordo com a sociedade, a cultura, as crenças e a religião de cada povo. Sendo assim para um melhor entendimento do comportamento alimentar dos indivíduos é necessário conhecer um pouco e considerar os diferentes usos e costumes socioculturais. Matias e Fiore (2010) observam que a diversidade geográfica e os hábitos regionais, bem como o prestígio social, o tamanho da porção e o local onde a refeição é realizada fazem variar as atitudes relacionadas ao alimento.

Para Maluf (2005) a conversão ao vegetarianismo, ou simplesmente a

eliminação da carne vermelha é o exemplo mais evidente da mudança de hábitos corporais, provocada pela adesão às terapias espirituais. A ingestão de alimentos é frequentemente utilizada como metáfora da relação entre a pessoa e o mundo exterior, ao tipo de energia que ela irá receber, as trocas que ela vai estabelecer com os outros e a sua maneira de “estar no mundo”. Singer (2004) cita que tornar-se vegetariano não é um ato simbólico e sim uma prática eficaz de evitar a matança e o sofrimento dos animais; também é uma forma de boicote com o rompimento do hábito de comer carne e os demais produtos de granjas industriais e todas as demais práticas cruéis utilizadas na criação de animais com fins alimentares. Winkler (2004) cita que veganismo é uma subdivisão do vegetarianismo, sendo considerado um vegetarianismo restrito, que é o tema principal desta pesquisa.

Dentre as dificuldades encontradas no cotidiano dos sujeitos veganos estão: encontrar opções de comida fora de casa; a todo tempo eles estão atentos ao que se pode ou não consumir, procuram saber a origem dos alimentos, leem rótulos de produtos quando vão fazer compras, conferem se as empresas fazem testes em animais, assim como prestam atenção nos ingredientes utilizados para realização dos pratos, tanto em restaurantes quanto em casas de conhecidos. Outros fatores são encontrados no processo de quem decide mudar sua alimentação, como a substituição de nutrientes, a existência de médicos que se opõem à dieta vegetariana, “a percepção da necessidade de aprender a cozinhar e de carregar consigo alimentos ao sair de casa” (FERRIGNO, 2012, p.149). Diante desta citação surge a interrogativa: a oferta de gastronomia vegana supre as necessidades da demanda de turistas veganos em Curitiba?

Esta pesquisa tem como objetivo geral, investigar se a oferta da gastronomia vegana, supre as necessidades da demanda de turistas veganos em Curitiba. Os objetivos específicos são: a) Esclarecer a origem da Gastronomia Vegana; b) Identificar os vários conceitos da Gastronomia Vegana e a sua relação com o Turismo Gastronômico; c) Analisar a evolução da Gastronomia Vegana em Curitiba.

O instrumento de pesquisa será em forma de entrevistas compostas por três questionários com perguntas abertas, sendo o primeiro direcionado aos proprietários de três restaurantes veganos ou com opções das regiões supracitadas, o segundo ao presidente e o terceiro à nutricionista da Sociedade Vegetariana do Brasil (SVB). Então serão analisadas as respostas que auxiliarão na busca; como produto final

pretende-se criar um Guia VeganCuritiba.(Apêndice,p.56)

Serão também coletadas avaliações dos três restaurantes(Semente de Girassol, Sorella e Quintana) em três redes sociais, com 40 opiniões do Tripadvisor, 10 opiniões do Facebook e 10 comentários do Google num total de 60 comentários para cada estabelecimento somando-se 180 avaliações. Essas avaliações foram representadas num quadro e divididas em avaliações positivas e avaliações negativas que auxiliarão na interpretação da qualidade da oferta da gastronomia vegana para a demanda de turistas na cidade de Curitiba.

2-MARCO TEÓRICO

A pesquisa vai relatar desde a história do homem em relação a alimentação,suas descobertas e desenvolvimento através dos anos até a contemporaneidade com suas mudanças de hábitos e restrições. A alimentação tem um forte relação com o turismo, desenvolvendo assim o turismo gastronômico que é de grande importancia para a economia local.O Brasil tem forte influencia dos povos imigrantes, dos indígenas e africanos, desenvolvendo uma culinária peculiar para todos os gostos. No presente projeto serão desenvolvidos tópicos que tem o intuito de mostrar a evolução da gastronomia no mundo e no Brasil até o surgimento do vegetarianismo, com ênfase no veganismo(sub divisão do vegetarianismo) na cidade de Curitiba.

2.1BREVE HISTÓRIA DAALIMENTAÇÃO

De acordo com FonteBôa (2017), a história do homem se confunde com a história da alimentação; a partilha de alimentos, também denominada comensalidade, é prática característica do homo sapiens desde os tempos de caça e coleta. Há bem mais de 300 mil anos, o domínio do fogo permitiu a cocção dos alimentos, modificando-os do cru ao cozido e dando origem à cozinha, o primeiro laboratório do homem; Franco_(2001) cita que nesta época foi observado que em altas temperaturas os sabores e odores dos alimentos se sobressaiam; percebeu ainda que o cozimento atrasava a decomposição dos alimentos, prolongando o tempo em que podiam ser consumidos, surgindo, assim, a primeira técnica de conservação. A modificação do alimento do cru ao cozido foi interpretada por Lévi- Strauss (2004) como o processo de passagem do homem da condição biológica para a social.

A primeira comunidade que se estabeleceu em torno do alimento pode ter sido a

família. Para Mauss (2001), a melhor etimologia da palavra família é aquela que a aproxima do sânscrito *dhaman*, que significa casa. Além da possível origem indo-europeia, a palavra casa imediatamente remete ao sentido de lar. Lar deriva do latim *lare*, que por sua vez significa a parte da cozinha onde se acende o fogo. Ou seja, o espaço onde ocorre o preparo de alimentos, a culinária que, para Lévi- Strauss (2004), constituía no espaço onde ocorria a divisão sexual do trabalho e das relações estruturais nas famílias.

A partilha de alimentos no interior de uma casa responde também a uma necessidade primitiva de segurança. A reciprocidade dos relacionamentos em torno do alimento pode ter fundamento no que Lévi-Strauss (2004,p.8) que identificou na construção arcaica: “a necessidade extrema de segurança, que faz não nos empenharmos nunca excessivamente com relação ao outro, e que estejamos prontos a dar tudo para ganhar a certeza de não perder tudo, e de receber, quando for a vez”. Então, a capacidade de repartir, "de esperar sua vez", é função de um sentimento progressivo de reciprocidade que, por si mesmo, resulta de uma experiência vívida do fato coletivo e de um mecanismo mais profundo de identificação com o outro (LÉVI-STRAUSS, 2004).

A fertilização da terra e a colheita dos alimentos foram das mais importantes descobertas do homem pré-histórico (LEAL, 1998), a lavra da terra, assim como a fabricação de utensílios de cerâmica e fornos, provocava o estabelecimento de um núcleo habitacional fixo de uma comunidade; foi em torno dos campos de cereais que surgiram as primeiras aldeias (FRANCO, 2001). Os cereais passaram a ser torrados sobre as brasas na pedra, enquanto que as carnes, aves e pescados, eram defumados ou secos por exposição ao calor do fogo; mais tarde as carnes foram secas por exposição ao sol, como também as frutas e os vegetais (LEAL, 1998).

Conforme Freixa e Chaves (2012), somente com o invento e a fabricação de armas para caça (flechas, arpões, lanças de pedra e de madeira), ferramentas e utensílios de pedras de cozimento e armazenamento, os homens puderam iniciar-se na culinária, ou seja, cozinhar os alimentos, condimentando-os com ervas e sementes aromáticas. A humanidade ampliara sua atividade de coleta de alimentos ao iniciar o cultivo da terra há cerca de dez mil anos; a agricultura nasceu quando o ser humano se privou de consumir parte dos grãos colhidos e os enterrou para que se multiplicassem (FRANCO, 2001).

A palavra gastronomia significa, etimologicamente, o estudo das leis do

estômago, e sua origem remete à Grécia Antiga, com a composição vocabular de *gasto* (ventre, estômago) e *nomos* (lei), acrescido do sufixo *ia* (para a forma substantiva). Naquela época, banquetes eram realizados em magníficas condições, comida e bebida eram fartas, e não havia preocupação com a quantidade de alimentos consumidos; após a refeição servida, música e dança faziam parte desses banquetes, eram ocasiões de pura satisfação. Talentosos cozinheiros desses banquetes eram cada vez mais frequentes em Roma, eram pessoas muito importantes, expostos como artistas e recebiam altos salários; ser um desses cozinheiros passou a ser até símbolo de ascensão social, assim surgiu a figura do chef de cozinha (LEAL, 1998).

Os condimentos eram intensamente apreciados pelos europeus, pois aperfeiçoavam o sabor e conservavam melhor os alimentos; e serviram de motivação para o início da idade moderna, nos séculos XV e XVI, portugueses e espanhóis se lançaram em grandes aventuras marítimas, com grandes consequências para o mundo, inclusive para a gastronomia; um período muito rico em ideias e novas culturas; o renascimento surgiu na Itália e foi uma época marcada pela beleza das músicas, pelo brilho e exuberância das artes plásticas e pela liberação dos prazeres, dentre os quais estavam também os prazeres gastronômicos (LEAL, 1998).

De acordo com Leal (1998), com a chegada dos europeus à América em 1492, novos alimentos foram adotados na Europa, motivando o gosto por sabores novos e a possibilidade de uma dieta muito mais rica, acrescentava-se a variedade e conhecimentos acerca da gastronomia. Na superfície americana, certas culturas indígenas utilizavam técnicas agrícolas mais avançadas que as da Europa; os índios também se alimentavam de maneira muito mais misturada que a maioria dos europeus. O aumento do crescimento marítimo do início da idade moderna provocou um enorme intercâmbio cultural entre os europeus e aqueles com os quais mantiveram contato na Ásia, no Brasil e na África; o resultado de tudo isso foi uma troca muito saudável de alimentos e de receitas.

O homem deve muito de sua alimentação diária às conquistas da agricultura indígena, sobretudo comparando que a maior parte da carne, leite, manteiga e do queijo era obtida de animais alimentados com milho. Os maias, astecas e incas cultivavam a batata, espécies de feijão, abóboras e muitos outros produtos desconhecidos na Europa, tais como: tomate, amendoim, pimentão, cacau, baunilha, goiaba, abacate e abacaxi; começaram a ser cultivadas na Europa as hortaliças e frutas americanas, que se tornaram alimentos significativos na sua dieta. Em compensação, a Europa enviou à América gado bovino, caprino e ovino; introduziram

galinhas, porcos e trigo; iniciaram o cultivo da vinha da oliveira, da amêndoa, de cereais, do alho e de várias outras frutas e hortaliças (GILLESPIE,2001).

No século XVI a cozinha francesa sofreu uma grande influência dos italianos, principalmente depois que Henrique II da França se casou com a nobre Catarina de Medici, da Itália; ela trouxe uma comitiva de grandes pasteleiros para a França e também *chefs* da cozinha italiana, respeitados como os melhores do mundo, que ensinaram aos franceses muitas das receitas que hoje fazem parte de sua culinária. Neste país, a gastronomia encontrou um lugar ideal para o seu avanço, onde atinge o auge no século XIX(GILLESPIE, 2001). Ao final deste mesmo século foi inaugurada a Le Cordon Bleu, primeira escola destinada ao ensino da cozinha francesa, presente até os dias de hoje, contando com filiais em várias cidades, sendo reconhecida em todo mundo, procurada por amadores e profissionais de cozinha (LEAL, 1998).

Desde que cresceu a capacidade de acumular alimentos com a prática da agricultura, a humanidade encontrou o problema de conservação; por muitos séculos os métodos de conservação de alimentos se limitaram a secagem ao sol; também a defumação, a salgadura e a utilização do vinagre e do açúcar; tais técnicas, além de implicarem perda ou alteração do sabor original dos alimentos, desacreditando no seu valor nutritivo(FRANCO, 2001).

2.1.1A INDUSTRIALIZAÇÃO E ALIMENTAÇÃO

O século XIX é marcado por um grande desenvolvimento demográfico na maioria dos países, isto dificultava a conservação de alimentos em alta escala, novas técnicas e recipientes foram criados para conservar os alimentos por mais tempo, por conta das guerras; surgiram as conservas em vidros, que evoluíram para os enlatados, dando grande impulso à indústria; a conservação de alimentos com o uso do gelo só apareceu mais tarde, primeiro com o gelo natural, depois, com gelo artificial (LEAL,1998).De acordo com Flandrin e Montanari(1998) no final deste mesmo século surgem várias fabricas de conservas em lata em algumas cidades alemãs, depois na Itália. Na Europa e nos Estados Unidos as conservas de produtos de origem animal e hortaliças seria acompanhado pelo rápido desenvolvimento da indústria do leite em caixa.

Com a industrialização surgiram novas formas de conservação e preparo dos alimentos; como o forno de microondas e os congelados impuseram-se de forma rígida; produtos novos foram surgindo, como as saladas lavadas, as hortaliças cortadas e cozidas, que eram praticamente prontas para o consumo; o comodismo da

utilização desses produtos, desempenharam papel determinante nos hábitos gastronômicos, diminuindo o consumo de alimentos frescos (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Conforme Flandrin e Montanari (1998), no século XX aconteciam as viagens transatlânticas; a bordo dos grandes navios, a cozinha era de alto nível e as bebidas da melhor qualidade. Os guias que surgiram depois da segunda guerra mundial, além de considerações gastronômicas propriamente ditas, descrevem os restaurantes, sua decoração, ambiente e o estilo da cozinha de seus chefs. As viagens de automóvel e os guias turísticos favoreceram a descoberta das cozinhas regionais, a descentralização dos modelos culinários e a associação do turismo à gastronomia.

O próprio ritmo da vida passou a exigir refeições mais simples; a indústria de alimentos, cuja produção é objeto de intenso comércio internacional, contribuiu de maneira objetiva para maior intercâmbio de padrões. Criou-se uma situação em que as cozinhas e os usos alimentares, sobretudo nos países industrializados, se assemelhassem cada vez mais; a comunicação global da cozinha se intensifica; e como o isolamento acentua as peculiaridades regionais, a dinamização das comunicações gera o processo no sentido oposto (FRANCO, 2001).

Para Flandrin e Montanari (1998), nos anos 1950-1960 os modos de vida foram modificados profundamente pela modernização e industrialização, como pela profissionalização das mulheres e a elevação do nível de vida e de educação, o uso do carro e acesso mais amplo da população ao lazer, férias e viagens, aumentando assim o número de refeições realizadas fora de casa; desde os anos 50, na Europa, aparecem diversos *self-services*.

O *fast-food*, de inspiração norte-americana, não aparece na Europa Ocidental antes dos anos 70, apesar de ter-se propagado nos Estados Unidos desde os anos 50. Partindo da América para o mundo, o *fast-food* é a aplicação do taylorismo, ou seja, da racionalização e divisão do trabalho, oferecendo uma refeição em tempo rápido, na medida da pressa do homem de negócios americano, fato este que deixava o europeu surpreso, por não ser o momento da refeição isolado das demais atividades cotidianas, sem o devido valor que lhe é único (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Não demoraram a chegar à Europa os hábitos alimentares dos americanos; a França incorporou o estilo americano dos lanches e das refeições rápidas, feitas em balcões, que eram mais rápidas e baratas do que as dos restaurantes, atendendo assim a exigências da vida do pós-guerra. As lanchonetes dos refrigerantes, dos

hambúrgueres, dos cachorros quentes, dos *milk shakes*, tomaram o lugar dos cafés tradicionais, que aos poucos iam fechando suas portas (LEAL, 1998; GILLESPIE, 2001).

A gastronomia no século XX, passou por uma fase de acentuado pluralismo culinário; Curnonsky(1872-1956), gastrônomo francês, já identificara esse pluralismo ao perceber, em seu tempo, o desaparecimento contínuo de um único estilo culinário como parâmetro absoluto. A cozinha francesa especificou em quatro grandes categorias: a *haute cuisine*, a cozinha burguesa, a cozinha regional e a cozinha camponesa. O modo de convidar e receber também se transformou rapidamente, a medida que a vida se torna mais democrática e o custo de manter empregados domésticos se eleva, a hospitalidade se adaptava às circunstâncias da vida moderna (FRANCO, 2001).

A gastronomia passou a ser considerada como tudo o que se relaciona com o prazer de comer, com as técnicas para preparar uma refeição com qualidade; com os cuidados tomados desde a matéria-prima, passado por seu preparo, com a confecção da agregação e mistura ideal de ingredientes e especiarias, que podiam se tornar uma magnífica visão de inigualável e esplêndido paladar, agregados a um ambiente acolhedor e sedutor, lançando mão de boa música, iluminação e ambientação adequados; podendo interagir então com o turismo na medida em que atraia as pessoas para estes ambientes, e com a nutrição na medida em que a tomava como ciência na preparação e aproveitamento dos ingredientes dessa refeição(FRANCO, 2001).

Para Certeau, Giard e Mayol(2005) a gastronomia entende-se pelo ato de comer, de se alimentar; comer não é uma função apenas biológica, é também uma relação entre pessoas e o mundo no espaço-tempo. A alimentação tem papel importante na história da humanidade, tendo significados sociais, culturais que constituem uma linguagem de uma sociedade. Existe uma estreita relação sociocultural na alimentação de uma sociedade, como argumentam Bonin e Rolim (1991, p.76), "os hábitos alimentares, se traduzem na forma de preparo e seleção dos alimentos, que não são o espelho, mas se constituem na própria imagem da sociedade".

O universo alimentar pode ser definido em dois planos distintos: como culinária que se baseia com a descoberta do fogo no preparo da comida a fim de torná-la agradável ao paladar; e como gastronomia, conceito que tem origem na Grécia, tendo sido recuperado no século XVIII pela obra *A fisiologia do Gosto*, de Brillat-Savarin,

lançada em 1825, onde define a gastronomia como o prazer de comer e cozinhar, conceito estreitamente ligado ao hedonismo alimentar, o saber comer e beber do bom e do melhor (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

Conforme Gimenes(2006), paladar ou gosto alimentar é uma fusão do biológico com o cultural, que é:

(...) determinado não apenas pelas contingências ambientais e econômicas, mas também pelas mentalidades, pelos ritos, pelo valor das mensagens que se trocam quando se consome um alimento em companhia, pelos valores éticos e religiosos, pela transmissão da intergeração (de uma geração à outra) e intrageração (a transmissão vem de fora, passando pela cultura no que diz respeito às tradições e reprodução de condutas) e pela psicologia individual e coletiva que acaba por influir na determinação de todos estes fatores (SANTOS, 1997, p. 160).

Conforme Sloan(2005), em uma sociedade cada vez mais industrializada, onde se garante o consumo de bens e experiências, o alimento passou de uma forma de apetite para uma forma renovável, hoje a alimentação não é vista somente como fonte básica de nutrientes para o nosso corpo e sim como fonte inovadora de prazer, as pessoas consomem alimentos diferentes, seguindo muitas vezes vários padrões de dietas. A alimentação envolve aspectos econômicos, sociais, científicos, políticos, psicológicos e culturais, fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades. Os recursos econômicos envolvidos na alimentação, em termos de mercado, são consideráveis, perfazendo um montante bastante superior àqueles relativos a outros setores.

De acordo com Proença(2010), as questões éticas na época contemporânea tem sido responsável por muitas mudanças gastronômicas na sociedade, o reconhecimento pelos direitos dos animais é um paradigma, a opção vegetariana passa a ter defensores e seguidores; todas estas sensibilizações pelos animais que a mídia tem difundido pode não ser ingenuamente pelo bem-estar dos animais, e sim estar associado a correntes filosóficas orientais que se prendem com a convicção da reencarnação.

2.1.1 BREVE HISTÓRIA DA GASTRONOMIA NO BRASIL

Diversos povos vieram com suas crenças e suas culturas, mesclando-se com a cultura indígena local e produzindo a cultura nacional, trazendo assim novas preferências e hábitos alimentares. Os portugueses colocaram no país as influências de sua terra natal e de suas viagens marítimas pelo mundo; sofrendo fortes influências da cultura indígena e da cultura africana, e esses traços permanecem até hoje, agregados à culinária brasileira(FRANCO, 2001).

Com a chegada dos negros da África à Bahia, a gastronomia brasileira começou a se diferenciar; estes foram trazidos como escravos na época em que a cana de açúcar, vinda da Índia, começava a ser plantada nas capitanias(ZARVOS; DITADI, 2000). Com os negros que desembarcavam, os portugueses entraram com suas famílias, nascia, assim, o brasileiro, no início do século XVI, filho de indígenas, portugueses e africanos(LEAL, 1998).

De acordo com Ornellas(1978), povoados e cidades foram surgindo graças à importância crescente da lavoura canavieira, enquanto que a indústria doméstica se encarregava de popularizar o caldo de cana, o mel de cana, a rapadura e a cachaça. O cultivo do café e da cana-de-açúcar e a produção de gado influenciaram o perfil no sistema alimentar dominante no Brasil, com base na monocultura, nas grandes propriedades e na exportação. A produção de alimentos de uso diário, no entanto, permaneceu (até hoje) sob a responsabilidade dos pequenos e médios produtores rurais(CASCUDO, 1983).

Diversas plantas alimentares nesse período vieram do Continente Africano para cá, as mais comuns foram quiabo, inhame, erva-doce, gengibre, açafraão, gergelim, amendoim africano, melancia, banana e coco (LEAL, 1998). A atuação cultural africana manifestou-se em todo o nordeste, embora fosse mais expressiva em Salvador, pois essa foi a primeira grande cidade do Brasil e capital da colônia até 1763, quando a sede do governo foi transferida para o Rio de Janeiro (FREIXA; CHAVES, 2012).

Consideráveis depósitos naturais de ouro foram encontrados pelos bandeirantes em Minas Gerais no século XVII, isso fez com que ocorresse uma corrida em busca do ouro, vários aventureiros vindos de todas as partes do Brasil e de Portugal, se instalaram próximos aos principais polos mineradores na nascente do Rio das Mortes (São João Del Rey), na região de Ouro Preto e Mariana, na Serra de Tribuí, em Sabará e Caeté (FREIXA; CHAVES, 2012). Surgiram nessas localidades pequenas criações de porcos e galinhas, hortas e pomares, misturando-se os ingredientes e as técnicas culinárias dos europeus e dos nativos, a alimentação praticada na região sudeste e centro oeste brasileiro, ficou conhecida popularmente como "comida caipira", esta teve papel de destaque na gastronomia nacional (ZARVOS; DITADI, 2000).

No século XIX, o cardápio de doces brasileiros tornou-se ainda mais variado, por vez da imigração de povos de diversas partes do mundo, que traziam as receitas de seus países de origem. Dessa forma, os franceses e espanhóis introduzem ao cardápio brasileiro o chocolate e a baunilha, contribuições dos índios astecas que

habitavam o México. Junto aos costumes, voltaram a chegar carregamentos navais de iguarias européias como queijos, conservas, doces confeitados, vinhos franceses, cerveja alemã ou inglesa(ORNELLAS, 1978).

A comida brasileira é um produto da tradição cultural e valores; as diversificadas preparações surgiram em função da cultura indígena, africana, dos grupos europeus que colonizaram determinadas regiões, da proximidade com rios ou com o mar, e até mesmo das condições pluviométricas e do solo (PHILIPPI, 2003). A naturalidade de um povo, somada aos fatores com a geografia do país fizeram com que a cozinha brasileira variasse bastante de um lugar para outro, embora existiam características comuns em determinadas áreas; estas características determinaram várias cozinhas regionais, cozinhas essas que estão se trocando constantemente de norte a sul, com alterações e adaptações locais(LEAL, 1998).

No Brasil a gastronomia se originou dessa troca de conhecimentos culinários que se formaram desde os tempos do descobrimento entre os exploradores e nativos, agregados de culturas de outros povos que foram chegando; a culinária brasileira foi uma das mais variadas do mundo (ZARVOS; DITADI, 2000). A cultura indígena necessitou de forças ostensivas para impor, ela trouxe a sólida base dos recursos ecológicos regionais, para marcar, definitivamente, certas preferências alimentares observadas, de norte a sul do Brasil(ORNELLAS, 1978).

2.2 TURISMO GASTRONÔMICO

A alimentação pode provocar deslocamentos de indivíduos em busca de sabores e de experiências gastronômicas. As escolhas alimentares envolvem valores culturais e questões sociais influenciadas pelos aspectos locais, econômicos, tecnológicos e biológicos, desenvolvendo-se assim o turismo gastronômico, promovendo o crescimento e o desenvolvimento de polos turísticos, motivando os turistas a uma infinidade de saberes e sabores(SLOAN, 2005).

Conforme Long(2004), sob uma perspectiva cultural, considera que o turismo gastronômico vem a ser a participação intencional e exploratória das formas de alimentação do 'outro', participação essa que inclui o consumo ou a preparação e apresentação de um determinado alimento, de uma dada cozinha, de um sistema de refeições, ou de um estilo alimentar, considerados como pertencentes a um sistema gastronômico que não lhe é próprio.

A gastronomia como um produto, ou mesmo como um atrativo de uma determinada localidade é bastante interessante e importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades, que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região. A gastronomia preserva costumes, tradições e a divulgação da cultura local que deve estar vinculada a qualidade e a competitividade do destino para melhor comercialização para o turismo(MASCARENHAS, 2009).

O turismo gastronômico valoriza o local e também pode colaborar para a atração de novos investimentos, aumentando a geração de empregos, a arrecadação de imposto de renda e a circulação de conhecimento técnico no setor, mas, também poderá gerar consequências negativas como toda atividade econômica, pois faz uso de muitos recursos para operar plenamente: uso de recursos humanos e sociais, de recursos naturais, do recurso espacial, dos recursos políticos e, no caso do turismo cultural e gastronomia, dos saberes e fazeres da população local, que representam os recursos culturais(MASCARENHAS, 2009).

O turista brasileiro vem modificando seu comportamento, novas motivações e expectativas são exigidas, para isto a diferenciação de produtos e serviços tornam-se cada vez mais importantes; para obter melhores resultados são criados os roteiros turísticos que se adaptarem as necessidades, desejos e preferencias dos visitantes. Essas tendências de consumo são reconhecidas pelo Ministério do Turismo que as tratam como oportunnidos de valorização, diversidade e as particularidades

brasileiras, propondo a segmentação como uma estratégia para a estruturação e comercialização de destinos e roteiros turísticos no Brasil.(BRASIL,2010).No Brasil o turismo gastronômico é variado e rico em paladares; em todas as regiões encontra-se presença e oferta da cozinha internacional e de outras regiões do país, fazendo uma mescla e integrando a gastronomia do Brasil de norte a sul do mundo(LEAL,2004).

Conforme Leal(2004) o filé com fritas tem seu lugar de destaque no Rio de Janeiro; em São Paulo o cuscuz a paulista; na cozinha mineira o feijão de corda é utilizado em vários pratos; na Bahia o vatapá, o acarajé, o xinxim, o abará e o caruru; pratos típicos com influências africana e portuguesa. Em Manaus, capital do Amazonas, a culinária tem origem indígena onde se destaca a caldeirada, prato típico preparado com peixes de água doce, vários temperos e farinha de mandioca.No Paraná os pratos típicos apresentam características e influências que vão dos índios aos colonizadores, e é esta grande diversidade de etnias que compõe a população do estado que tornou a cozinha paranaense tão diversificada; entre os pratos típicos estão o barreado, o porco no rolete e o pinhão(FISBERG, 2002).

Na década de 1870, Curitiba e as demais cidades do planalto curitibano foram cingidas por núcleos populacionais chamadas de colônias que eram constituídas por italianos, franceses, alemães, suíços e poloneses, estes em maior número. Já no final da mesma década, imigrantes italianos, anteriormente fixados no litoral paranaense, passaram a se fixar no centro urbano de Curitiba e a fundar colônias nos seus arredores, agregando sua contribuição gastronômica para a região (FISBERG, 2002).

Segundo o Instituto Municipal de Turismo de Curitiba¹, existem eventos gastronômicos fixos como: a Festa da Uva - festa típica italiana, com gastronomia e apresentações culturais; Festival de Curitiba – maior festival de teatro da América Latina que conta também com atrações gastronômicas e mostras culturais; Feira Especial de Páscoa – artesanato temático e gastronomia; Hana Matsuri – Natal Budista/Festa Japonesa com apresentações e pratos típicos;Curitiba Restaurant Week – Festival Gastronômico; Brasil Sabor- Festival Gastronômico em restaurantes de Curitiba; Feira Especial de Inverno – artesanato temático e gastronomia; Festa do Frango – polenta e vinho; Festival de Inverno de Curitiba- cultura, entretenimento e gastronomia; Festival da Cultura Cervejeira Artesanal; Feira Especial da Primavera e da Criança – artesanato temático e gastronomia; Feira Especial de Natal – artesanato temático e gastronomia; Alto Juvevê Gastronomia.

Curitiba tem roteiros de cervejas artesanais como: o da Serra Verde Express

que oferece dois roteiros em Curitiba e Região Metropolitana, eles acontecem aos sábados e promovem visitas monitoradas e degustação em cervejarias artesanais, a Rota Sul passa por cervejarias de Curitiba e São José dos Pinhais, já a Rota Leste visita cervejarias de Curitiba e Pinhais.²

Na nossa cidade existem as vilas gastronômicas, que são empreendimentos privados que reúnem bares e restaurantes, os mais conhecidos são: C'adore Gastronomia Descomplicada(primeira vila gastronômica) localizado no bairro Bacacheri;Distrito 1340 localizado no Campina Siqueira "Complexo com foco no público de amantes do rock e das motocicletas Harley-Davidson. "Espaço Bodebrown Hugo Simas" "bar de rua da cervejaria Bodebrown que abriga outras operações, inclusive um carrinho da Vino!.";Louge Batel- espaço localizado no bairro Batel, que abriga restaurantes, bar e choperia, funciona apenas a noite; Mercadoteca no bairro Mossungu~e; Pátio Faiver localizado no centro de Curitiba;Stret 444 localizado no bairro Bigorriho;Vila Yamon inaugurado em janeiro de 2018, localizado no bairro Itupava; Mercado Sal no Bairro Portão; VivAmérica localizado no Batel. Ainda estão para inaugurar o Batel Boulevard, Fresh Live Market; Gastronomiq; Mondri e Vila Urbana(Gazeta do Povo,2018).

Em Curitiba existem também eventos com gastronomia vegana, a exemplo disto já ocorre na cidade ha quarto anos o "Natal Vegan Curitiba",evento que ocorrerá nos dias 15 e 16 de dezembro no Pavilhão Étnico do Memorial de Curitiba localizado no Centro Histórico(Largo da Ordem). Feiras veganas semanais, eventos como "cozinha veganas" e outros.

2.3 HÁBITOS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Os hábitos alimentares são determinados pela cultura estabelecida, apreendida e transmitida de geração em geração, influenciando os futuros membros de uma sociedade, incluindo objetos materiais, ideias e valores. A história pessoal, familiar e ainda o envolvimento cultural permitem compreender o porquê do desenvolvimento dos hábitos alimentares. O paladar, o preço, o aspecto, a facilidade em preparar, a publicidade etc., mais do que o conhecimento dos benefícios para a saúde, condicionam as escolhas alimentares que realizamos (GLANZ et al., 1998).

De acordo com Aitzingen (2011), comportamento alimentar trata-se de algo muito complexo, pois comer é um ato social que vai para além das necessidades básicas de alimentação, indispensável ao desenvolvimento dos valores vitais, comum a todo ser humano, além de estar associado com as relações sociais, com as escolhas inseridas em cada indivíduo através das gerações e das sensações proporcionadas pelos sentidos. No momento da alimentação o indivíduo busca atender suas necessidades fisiológicas e hedônicas (prazerosas), jamais é definido a partir do indivíduo como algo único, mas sim a partir de suas relações com o meio; sendo assim, para uma melhor compreensão é necessário conhecer os fatores que refletem e determinam as escolhas alimentares. Existe uma estreita relação sociocultural na alimentação de uma sociedade, como argumentam Bonin e Rolim (1991, p.76), "os hábitos alimentares se traduzem na forma de seleção, preparo e seleção de alimentos, que não são o espelho, mas se constituem na própria imagem da sociedade".

Para Vaz e Bennemann (2014) os fatores que podem determinar as escolhas alimentares em uma sociedade podem ser: a escolaridade e a renda; mídia; o peso e a imagem corporal, a cultura, o ambiente familiar e os fatores psicológicos.

As determinantes escolaridade e renda de acordo com o nível de instrução

² Disponível em: < <http://m.curitiba.pr.gov.br/noticias/curitiba-tem-novos-roteiros-turisticos-com-cervejarias-locais/45927>>. Acesso em: 07 mai 2018.

tem relação positiva sobre o consumo de frutas e hortaliças e a condição econômica é um fator delimitador das escolhas alimentares, pois produtos de melhor valor nutricional, ou seja, mais saudáveis são mais caros. Em uma dieta caracterizada pelo consumo de frutas, hortaliças, grãos integrais e carnes magras, rica em diversos nutrientes, o custo é mais elevado do que as dietas ricas em doces, alimentos gordurosos e carboidratos simples. Quanto maior o poder aquisitivo, menor será a proporção de famílias cuja ingestão alimentar não satisfaz os requisitos energéticos (VAZ; BENNEMANN, 2014).

A determinante mídia é bastante incisiva e até agressiva, ela pode ditar regras e mudar comportamentos, considerando que a televisão é o veículo de informação mais acessível para a população brasileira. Para Rodrigues e Fiates (2012), a televisão também tem sido apontada como um fator que influencia a alimentação, promovendo principalmente hábitos alimentares pouco saudáveis. Toral(2006) afirma que a publicidade também tem forte influência no comportamento alimentar, pois assistir televisão em excesso promove um hábito sedentário; a grande maioria das propagandas relacionadas a produtos alimentícios são sobre alimentos prejudiciais a saúde, ricos em gorduras e açúcares.

Assim as determinantes peso e imagem corporal também influenciam a insatisfação com o próprio corpo e pode motivar as restrições alimentares. De acordo com Bernard, Chichelero e Vitolo(2005), restrição alimentar é uma estratégia comportamental e cognitiva, que as pessoas usam para controlar o peso corporal, uma tendência a restringir o consumo alimentar consciente, a fim de prevenir o ganho de peso ou promover a sua perda. .

A família mudou muito nas últimas décadas; a mulher entrou no mercado de trabalho e conseqüentemente precisou conciliar a vida profissional com as tarefas domésticas. Os filhos passam a ser cuidados em berçários, creches e escolas de tempo integral, quando não por empregadas domésticas, e a alimentação também sofre alterações, pois em busca de comodidade e praticidade, os alimentos industrializados passam a estar cada vez mais presente na mesa. As práticas alimentares estão relacionadas com a trajetória pessoal da família, pois as influências que determinam o comportamento alimentar de um indivíduo não ocorrem somente no jovem e no adulto, iniciam na infância

quando a alimentação da criança passa a ser igual a da família, sendo estimulada pela cultura na qual está inserida(VAZ; BENNEMANN, 2014).

Sobre os fatores psicológicos observa-se que a autoconfiança que o indivíduo tem em si mesmo para realizar escolhas adequadas em determinadas situações influencia, por exemplo, na hora de escolher alimentos saudáveis quando fora de casa, ao invés de alimentos industrializados, e comer de forma controlada quando na presença dos amigos. (VAZ; BENNEMANN, 2014).

De acordo com Hamilton et al.(2000), as escolhas alimentares apresentam de forma detalhada alguns determinantes do comportamento alimentar, fatores intrínsecos como: método de preparação, características organolépticas, aspecto, textura, temperatura, cor, odor, sabor, qualidade; fatores pessoais como: nível de expectativa, prioridade e familiaridade, influência dos outros, personalidade, humor, apetite, emoções, família, educação; fatores culturais e religiosos (restrições religiosas), tradições (influências culturais); fatores biológicos (sexo, idade), fisiológicos (mudanças, doenças) e psicológicos; fatores extrínsecos: fatores ambientais, fatores situacionais, publicidade, variações sazonais; fatores socioeconômicos: condições econômicas, custo dos alimentos, segurança, hábitos passados, convencionalidade e prestígio.

Nos últimos anos têm-se desenvolvido argumentos éticos em defesa do vegetarianismo que se centram no que é consumido, neste caso os animais para consumo humano e no reconhecimento dos seus direitos. Assim, ser vegetariano resulta no caminho possível para quem adota o princípio da rejeição da carne, no que é a assunção de uma atitude por privação, ou por negação. Ou seja, é possível ao homem comer carne, e tal decisão pode afetar-lhe externamente a saúde; contudo isso não é o mais importante, a questão está em não escolher vegetais, mas sim em recusar o abate, o consumo ou qualquer forma de exploração dos animais para benefício humano (DIAS, 2012, p.89).

Para Maluf(2005), a conversão ao vegetarianismo ou a restrição alimentar da carne vermelha, é o exemplo mais evidente de mudança de hábitos corporais provocada pela adesão às terapias espirituais. O perfil alimentar típico do “buscador espiritual” da nova era é o do vegetariano, mesmo que isso não seja uma regra. A ingestão de alimentos é frequentemente utilizada como metáfora da relação entre a

pessoa e o mundo exterior, ao tipo de energia que ela irá receber, às trocas que ela vai estabelecer com os outros e a sua maneira de “estar no mundo”.

De acordo com Liu, Cai e Zhu(2015), na China a comida vegetariana é considerada uma articulação das filosofias tradicionais chinesas (Confúcio que possui adoração ancestral e funcionalismo) e ideologias religiosas (taoísmo e budismo); hoje em dia, tais combinações ainda têm conexões profundas com o vegetarianismo. Os chineses apreciam há muito tempo a terapia alimentar, com a onda da “Mania dos clássicos chineses” nos últimos anos, cada vez mais pessoas reconhecem uma “dieta leve” (comida com sabor leve, menos carne, e menos óleo) como o melhor remédio para curar todos os tipos de doenças. Néry(2012) ressalta que as restrições alimentares podem ocorrer por vários motivos; um destes pode ser o religioso, como no budismo, onde é imposta a proibição da matança dos animais e a carne bovina é considerada imprópria para a alimentação humana, promovendo assim o vegetarianismo.

Conforme Beig(2009), para os Adventistas do Sétimo Dia o pecado original seria a gula; e sendo assim, o caminho da salvação envolve a negação dos prazeres do apetite, associando isso com o “pecado da Eva”. A carne de porco estaria entre os principais inimigos do Adventista, ela teria poderes morais na salvação como podemos observar no escrito de Ellen White: “Muitos que são agora só meio convertidos quanto à questão de comer a carne, sairão do povo de Deus para não mais andar com ele”(White, 1946, p. 383). E também: “Entre os que estão aguardando a vinda do Senhor, o comer carne será abandonado, a carne deixará de ser parte de sua alimentação”(White, 1946, p. 380).

O artigo *Islã e vegetarianismo*³ conta acerca da relação entre o Islamismo e a prática vegetariana, de acordo com a tradução, os muçulmanos acreditam que o consumo de carne, laticínios e ovos é conflitante com os ensinamentos islâmicos de bondade para com os animais. E não apenas isso, pois as indústrias de exploração animal são responsáveis pela poluição e destruição ambiental, e também contribuem para o aparecimento de diversas doenças fatais aos humanos. Segundo o artigo, No Corão, Sura 6:38, fica claro o respeito pela vida dos animais: “Não existe ser algum que ande sobre a terra, nem ave que voe, que não faça parte de uma nação assim

³ Disponível em: < <http://www.vegetarianismo.com.br/isla-e-vegetarianismo/>>. Acesso em: 5 mai 2018.

como você. Nada omitimos do Livro, e todos serão congregados ante seu Senhor”.⁴

Para com Bontempo (2006), na Índia diversos grupos religiosos praticam a alimentação vegetariana, como por exemplo podemos citar os adeptos de Krishna, eles evitam a carne, se abstêm de qualquer produto de origem animal, com exceção do leite

2.3.1 GASTRONOMIA VEGETARIANA E VEGANA

Conforme Silva, Pais-Ribeiro e Cardoso (2008), os movimentos de uma cultura podem formar culturas menores dentro da dominante, denominadas subculturas, as quais podem estar ligadas a aspectos religiosos, éticos, morais, saúde e outros. Os membros da subcultura alimentar vegetariana são pessoas que excluem todo o tipo de carne da alimentação, podem ser excluídos outros produtos e derivados animais, de acordo com a motivação e o tipo de vegetarianismo.

Cada vez mais indícios do aumento no número de vegetarianos, que podem ser percebidos através do aumento no número de restaurantes que oferecem opções vegetarianas, na oferta de produtos vegetarianos nos mercados, na quantidade de publicações que tem surgido sobre o assunto, no número de páginas que tratam do assunto na internet, no número de participantes em listas de discussões sobre vegetarianismo, no número de eventos ligados ao vegetarianismo e no crescente número de participantes que ocorrem a estes eventos (SILVA; PAIS- RIBEIRO; CARDOSO, 2008).

As motivações da cozinha vegetariana podem ser divididas em questões religiosas, éticas, ambientais, econômicas e de saúde. Para Dias(2012), o fator ético é o tema central da motivação vegetariana; o autor aborda a questão da morte dos animais e por isto a escolha de uma alimentação sem morte, sem sacrifício para consumo humano e essa escolha pode estar entre as pessoas mais esclarecidas.

De acordo com Azevedo(2013) os dados estatísticos do número de vegetarianos não são específicos, apenas os EUA foram os pioneiros nesta informação, referindo que são as mulheres que se destacam nesta dieta. No entanto o número de vegetarianos tem aumentado e é a justificativa da explosão de sites, reportagens, conferencias, etc. Em Portugal, a empresa Nielson concluía a

⁴ Idem.

existência de 30.000 vegetarianos no ano de 2007, indivíduos que nunca consomem carne nem peixe. Para Marçal e Tavares(2011), “o interesse pela alimentação vegetariana tem crescido fortemente ao longo dos últimos anos.” A exemplo disto, “o vegetarianismo vem crescendo e ganhando mais adeptos, segundo a revista eletrônica *Vegetarian Times*, 3,2% da população de adultos dos EUA são vegetarianos, sendo que 0,5% deles é vegano”.

O vegetarianismo faz parte de correntes orientais, entre os quais o Jainismo, uma das mais antigas religiões indianas e da prática alimentar do budismo, que têm preferência por uma alimentação frugal e simples, conhecida como *shōjin ryōri*, tem como objetivo uma purificação do corpo e do espírito, chegando a eliminar certos alimentos como a cebola e alho por considerarem que incentivam as paixões (AZEVEDO, 2013).

De acordo com Winckler(2004) o vegetarianismo pode ser classificado em seis tipos de dietas alimentares:

- Puros ou veganos: É excluído da alimentação todos os derivados animais: como carnes, ovos, leite, a gelatina e o mel; não consomem produtos testados em animais ou fabricados com secreções animais, não usam lã ou couro, a pessoa vegana é aquela que é consumidora consciente em relação à questão da supressão dos direitos básicos dos animais.
- Ovolactovegetarianos: Não consomem nenhum tipo de carne, mas consomem ovos, e laticínios e podem consumir mel.
- Lactovegetarianos: Não consomem nenhum tipo de carne, nem ovos, mas consomem laticínios e podem consumir mel.
- Ovovegetarianos: Não consomem nenhum tipo de carne e nem laticínios, mas consomem ovos e podem consumir mel.
- Crudívoros: Alimentam-se exclusivamente de alimentos crus ou aquecidos até no máximo 45°C.
- Frugívoros: Além da recusa em contribuir para exploração e morte do animal, se recusam a participar da morte das plantas, recusam o uso de couro e de produtos testados em animais. Dependendo do grau desta dieta, o grupo poderá enquadrar-se no veganismo ou no crudivorismo.

Dados publicados no relatório “Alimentando um mundo sedento: Desafios e

Oportunidades para a segurança hídrica e alimentar”⁵ afirmam que em 2050 a quantidade de água não será suficiente para a população estimada, se o consumo animal de mantiver. A dieta vegetariana aparece como solução, já que esta consome de cinco a dez vezes menos água. Esses alarmantes números indicam que os hábitos de consumo mundial precisam ser reavaliados. O veganismo surge então como uma resolução para este problema, mostrando que a sustentabilidade é possível e mais acessível do que imagina-se.

De acordo com um artigo publicado em dezembro de 2016 no site News Med(2016) seleção de artigos e estudos médicos) a posição da Academia de Nutrição e Dietética dos EUA sobre o uso de dietas vegetarianas, incluindo a vegana são: dietas vegetarianas e veganas são dietas saudáveis, nutricionalmente adequadas e que podem proporcionar benefícios de saúde para a prevenção e para o tratamento de certas doenças. Essas dietas são apropriadas para todos os estágios do ciclo de vida, incluindo gravidez, lactação, infância precoce e infância tardia, adolescência, idade adulta, terceira idade e também para atletas.

As dietas baseadas em plantas são mais ambientalmente sustentáveis do que dietas ricas em produtos animais, porque elas usam menos recursos naturais e estão associadas a muito menos danos ambientais. Vegetarianos e veganos estão em risco reduzido para certas condições de saúde, incluindo doença cardíaca isquêmica, *diabetes mellitus* tipo 2, hipertensão arterial, obesidade e certos tipos de câncer (NEWS MED, 2016).

A baixa ingestão de gorduras saturadas e altas ingestões de vegetais, frutas, grãos integrais, leguminosas, produtos de soja, nozes e sementes (todos ricos em fibras e fitoquímicos) são características de dietas vegetarianas e veganas, as quais produzem menores níveis de colesterol total e do colesterol de baixa densidade (LDL colesterol ou colesterol ruim) e também melhor controle da glicose no organismo, estes fatores contribuem para a redução de doenças crônicas. (NEWS MED, 2016).

O veganismo é uma das diferentes formas de vegetarianismo, se refere ao modo de vida que busca eliminar toda forma de exploração de animais, não apenas na dieta, mas, no vestuário, em testes, na composição de produtos, no trabalho, no entretenimento e no comércio. O indivíduo vegano tem o controle dos alimentos e objetos consumidos, sendo um novo estilo ético de vida. Conforme Casotti (2002,

⁵ Disponível em: < <https://exame.abril.com.br/mundo/falta-de-agua-pode-tornar-o-mundo-vegetariano/>>. Acesso em: 5 mai 2018.

p.41), “antes de ingerir um alimento é preciso ser capaz de reconhecê-lo, identificá-lo, entender seu lugar na sociedade e classificá-lo como apropriado”.

De acordo com Roese(2014), vegano é um neologismo criado a partir da palavra inglesa *vegan* que é uma contração de *vegetarian*. Os veganos formam um grupo cuja filosofia básica é viver sem impor nenhum tipo de exploração dos animais. Esta restrição afeta profundamente o estilo de vida destas pessoas e seus hábitos de consumo, sobretudo na alimentação, no vestuário, bem como na utilização de medicamentos e cosméticos que não foram testados em animais. Os veganos se negam a consumir de produtos de origem animal, inclusive ovos, leite e laticínios, bem como produtos de lã, pele ou couro.

Segundo Winckler (2004), as razões para se adotar o veganismo são: a saúde, alguns acreditam que a carne prejudica a saúde e, algumas entidades ligadas à nutrição oferecem parecer favorável à dieta vegana; econômicas, a produção de animais para abate precisa de mais recursos do que a produção de grãos; ecológicas, as pastagens necessárias à criação de gado provocam o desmatamento de imensas áreas verdes e o conseqüente o desequilíbrio da natureza, éticas, uma vez que a chegada de carne à mesa dos consumidores implica crueldade com os animais e também com o ser humano, pois a sua produção seria antieconômica: o volume de alimento.

Enquanto dieta, o veganismo pode ser considerado um regime com base em cereais (trigo, arroz, aveia, cevada, milho, centeio), frutas, leguminosas (feijões, ervilhas, lentilhas), hortaliças (alface, brócolis), tubérculos (batata, cenoura, rabanete), sementes (castanha de caju, amendoim, amêndoa, sementes de girassol, abóbora, gergelim), cogumelos e algas.(NUNES, 2010).

O veganismo não se atém apenas a uma forma de dieta, mas a um estilo de vida atrelado aos direitos animais. Para Peter Singer, defensor da libertação animal e do veganismo, animais não humanos e humanos são semelhantes; Singer (2004) afirma que a maior parte dos seres humanos são “especistas”, por considerarem o interesse de sua espécie superior a de outras espécies.

Para Trigueiro(2013), a construção de um estilo de vida vegano exige daqueles engajados nesse movimento um constante monitoramento de suas ações e de suas práticas, principalmente no que concerne ao consumo de alimentos, roupas e produtos de um modo geral. Isto significa que para transmutar os

postulados éticos em prática cotidiana é exigido um alto grau de atenção e de reflexividade por parte dos sujeitos com relação aos seus modos de interação com e no mundo.

Dentre as dificuldades encontradas no cotidiano dos sujeitos veganos está a de encontrar opções de comida fora de casa; a todo tempo eles estão atentos ao que se pode ou não consumir, procuram saber a origem dos alimentos, leem rótulos de produtos quando vão fazer compras, conferem se as empresas fazem testes em animais, assim como prestam atenção nos ingredientes utilizados para realização dos pratos, tanto em restaurantes quanto em casas de conhecidos. Outros fatores são encontrados no processo de quem decide mudar sua alimentação, como a substituição de nutrientes, a existência de médicos que se opõem à dieta vegetariana, “a percepção da necessidade de aprender a cozinhar e de carregar consigo alimentos ao sair de casa”(FERRIGNO, 2012, p. 149).

Apesar de todas as dificuldades enfrentadas, há grande quantidade de opções alimentares veganas, de produtos industriais hoje em dia; assim como se encontra nas prateleiras dos supermercados a versão “*light*”, “sem glúten”, “sem sal” e assim por diante, há opções de produtos à base de vegetais, sem origem animal. Pereira (2014) aponta ainda que, a partir de sua pesquisa com ativistas veganos em Porto Alegre, pôde constatar que os indivíduos que aderiram ao veganismo há mais anos argumentam que acompanham o mercado de produtos veganos em constante expansão, além de estar crescendo a quantidade de estabelecimentos adeptos.

Muitos veganos procuram evitar produtos industrializados e buscar alimentos orgânicos de produtores locais, aprender quais são opções de substitutos da carne, a cozinhar pratos veganos e onde comprar alimentos de origem conhecida, sem componentes de origem animal, se torna algo do cotidiano de muitos que escolhem aderir ao veganismo, em uma tentativa de fazer dessa escolha algo viável e prazeroso. Dessa forma, a culinária vegana é uma prática peculiar, onde se busca uma maior aproximação com os alimentos, revendo noções sobre ética, comida e saúde(FERRIGNO, 2012).

Segundo site da SVB⁶, no Reino Unido houve crescimento de 360% no número de veganos no país na última década (2005-2015); nos Estados Unidos, o número de veganos dobrou em 6 anos (2009-2015); na Europa, 14% de todos os novos

⁶ Disponível em: <<https://www.svb.org.br/vegetarianismo1/mercado-vegetariano>>. Acesso em: 10 mai 2018.

produtos lançados em 2015 são vegetarianos ou veganos; de 2013 a 2015, o lançamento de novos produtos veganos cresceu 150% no continente.

De acordo com a matéria publicada no site Anda(Agencia de Notícias de Direitos Animais)⁷ os países onde mais cresceram o veganismo no mundo eram: a Espanha onde nos últimos anos cresceu a população de vegetarianos e veganos fazendo assim duplicar o número de restaurantes; o Reino Unido onde pesquisas apontavam que um a cada oito adultos britânicos segue as diretrizes vegetarianas ou veganas, enquanto 12 % do total da população decidiram abandonar a carne, esse percentual sobe para 20% para as pessoas entre as idades de 16 e 24. A Suécia onde cerca de 10% do país se identificavam como vegetarianos ou veganos, de acordo com pesquisas da *Animal Rights Suécia*, nos últimos cinco anos, o número de vegetarianos aumentou 4% no país; em Israel em relação à quantidade de per capita, pode ser considerada a “capital vegana do mundo”. Um artigo publicado pela *JSpace Notícias* mostra a crescente população de veganos no país, estimando-se cerca de 300.000 pessoas, 4% da população total. A Índia em 2013, a cidade indiana Palitana tornou-se a primeira cidade vegetariana no mundo, onde é proibido o abate de animais, assim como a venda de carne e ovos. A Alemanha possui cerca de sete milhões de vegetarianos e vem experimentando uma demanda crescente por produtos à base de plantas. No país existe uma cadeia de supermercados vegano – *Veganz*, que tem como meta a abertura de 60 lojas até 2020, devido à demanda popular. No Canadá: os resultados de uma pesquisa de consumo de alimentos canadense refletem uma queda de quase 10% do consumo de carne desde 2001. O mesmo artigo ainda comenta que nos EUA, os investidores privados estão investindo milhões em *star-ups* de alimentação vegana, a empresa global de pesquisa de mercado *Mintel* recentemente descobriu que 36% dos americanos compram alternativas à carne – como o abacate. Na Nova Zelândia o número de veganos também cresce rapidamente, e de acordo com um recente artigo no *New Zealand Herald*, o aumento é alimentado por uma motivação para ajudar a prevenir doenças, degradação ambiental e sofrimento dos animais em fazendas industriais.

⁷ <https://anda.jusbrasil.com.br/noticias/376454508/conheca-os-9-paises-mais-veganos-do-mundo>. Acesso em mai de 2018

O site *World Atlas* em 2017 fez uma compilação de diversos estudos e pesquisas ao redor do mundo, elaboradas por institutos e organizações independentes para tentar classificar as nações de acordo com a porcentagem de vegetarianos em suas populações. O primeiro lugar da lista é a Índia com cerca de 360 milhões de pessoas são vegetarianas nesse país, a população total chega atualmente a 1.2 bilhões. Isso significa que a Índia tem mais vegetarianos do que todos os vegetarianos do restante do mundo juntos, a maioria dos vegetarianos seguem a dieta por motivos religiosos. Os países com o maior número de vegetarianos do mundo são: 1º Índia com 38%; 2º Israel com 13%; 3º Taiwan com 12%; 4º Itália com 10%; 5º Áustria com 9%; 6º Alemanha com 9%; 7º Grã Bretanha com 9%; 8º Brasil com 8%; 9º Irlanda com 6% e o 10º Austrália com 5% (CULTIVATE, 2017).

2.3.2A ORIGEM DA GASTRONOMIA VEGETARIANA E VEGANA

Em tempos remotos existiram povos que se abstiveram de comer animais. Segundo Azevedo (2013, p. 282), na Grécia antiga, Pitágoras criou uma doutrina que impunha a seus seguidores a proposta do vegetarianismo; o termo “vegetariano” só foi cunhado no século XIX, de acordo com Ferrigno(2012, p.20), no final do século anterior já se vislumbrava um movimento vegetariano articulado.

O consumo de legumes a partir do século XV e durante todo o século XVI, bem como o número de pratos com base nas leguminosas cresceu, e a redução da proporção dos mesmos no século XVIII não impediu que continuasse a crescer as espécies mencionadas nos livros de culinária, Flandrin e Montanari(1998, p. 641) demonstra em números: “que passaram de 24 nos séculos XIV e XV para 29 no XVI, 51 no XVII e 57 no XVIII”.

Ferrigno(2012) ao citar o historiador Keith Thomas(1988, p. 216), lembra que “por volta de 1700, contava com todos os argumentos fundamentais dos direitos dos animais que depois se destacarão”. Na época, estudiosos ingleses defendiam que não era legítimo matar animais, a não ser por necessidade, e passaram a abandonar o consumo de carne.

Em 1843 é fundada na Inglaterra a *British and Foreign Society for the Promotion of Humanity and Abstinence from Animal Food*, que de acordo com Ferrigno (2012, p.29), foi vista como uma iniciativa antecessora da Sociedade Vegetariana da GrãBretanha (*Vegetarian Society*), surgida em 1847. Cita também que foi só com a criação

dessa organização que passou a ser usado o termo “vegetariano” para se referir a pessoas que não se alimentam de animais; antes de Joseph Brotherton cunhar esse termo, os adeptos à dieta sem carne eram chamados de “pitagóricos”(FERRIGNO, 2012, p.30).

Em relação ao período das Grandes Guerras, o mundo passou por uma grande racionalização de comida, transformando muitos em “parcialmente vegetarianos” e, com a escassez de diversos tipos de alimento, as condições nutricionais das populações sofreram más consequências, levando a dieta vegetariana a representações ruins como a desolação da guerra, a fraqueza da população entre outros. Mesmo assim, o período entre guerras é chamado de “Era de Ouro do Vegetarianismo”(ADAMS, 2012), pelo fato que muitas populações tornarem-se vegetarianas neste período.

Bozzo e Freitas (2017) citam em seu artigo que em agosto de 1944 na Inglaterra, o marceneiro Donald Watson, secretário da Sociedade Vegetariana de Leicester, tentou garantir a criação de uma seção para publicação de artigos sobre veganismo. No início de novembro do mesmo ano, Watson reuniu cinco vegetarianos estritos no *Attic Club*, em High Holborn, Londres, para discutir sobre a elaboração de uma filosofia de vida que pudesse beneficiar muito mais os animais; Watson se incomodava com o fato de que muitos vegetarianos da época se alimentavam de ovos e laticínios.

Watson inventou o termo *vegan* para se referir a quem não consumia nenhum alimento de origem animal; além de *vegan*, entre os nomes sugeridos estavam *dairyban*, *vitan* e *benevore*. “Foi o início e o fim do vegetariano”, disse Donald Watson, fundador da Sociedade Vegan a que tinha Elsie Shrigley como co-fundadora(BOZZO; FREITAS, 2017).

A proposta vegana de Watson recusava-se em ingerir animais e produtos derivados de animais, como carne, ovos, leite, mel, gelatina; consumir roupas, acessórios e calçados fabricados com matéria-prima animal, como seda, pele, couro; consumir produtos de saúde, higiene e estética que tenham sido testados em animais. Opunha-se a vivissecção como prática pedagógica nas universidades e a utilização de animais em pesquisas científicas e utilizar animais como em rodeios e circos como entretenimento(BOZZO; FREITAS, 2017).

O Dia Mundial Vegano foi criado em 1994 por Louise Wallis, presidente da *Vegan Society*, para comemorar o 50º aniversário da sociedade, e em 2014 o 70º

aniversário dos termos *vegan* e *veganismo* e o estabelecimento da *Vegan Society*. Em 1º de Novembro veganos de todo o mundo se reúnem para celebrar os benefícios do veganismo para a saúde humana, animais e meio ambiente, com estandes na rua sobre Veganismo, distribuição de refeições, piqueniques e plantando árvores no Dia Mundial Vegano(VEGAN, 2016).

2.3.30 VEGETARIANISMO E O VEGANISMO NO BRASIL

No Brasil, um dos divulgadores do vegetarianismo foi o jornalista e poeta paraibano Carlos Dias Fernandes, autor do livro *Proteção aos Animais*, de 1914. Na obra, Fernandes, que não era religioso, cita religiões e crenças que endossam o papel do ser humano como protetor dos animais e da natureza, polêmico, chegou a discutir com profissionais de saúde da época que defendiam o consumo de carne (ARIOCH, 2016).

Na data de 26 de janeiro de 1917, foi comemorado por Carlos Dias Fernandes a fundação da Sociedade Vegetariana Brasileira, sediada no Rio de Janeiro, e publicada uma matéria sobre o assunto. “Vai ganhando surto em todo mundo civilizado, o regime vegetariano como solução prática do problema moral, econômico e terapêutico dos povos; vegetarianismo quer dizer vida de acordo com a natureza” (ARIOCH, 2016).

De acordo com o site *Super Criativo*⁹ a culinária vegana vem ganhando cada vez mais espaço, e é uma área que está crescendo muito nos dias atuais entre os brasileiros, onde se concentra um grande número de veganos, e chefs veganos. No Brasil os programas televisivos já existem há algum tempo, influenciadores digitais e canais da internet que falam sobre a culinária vegana, e ainda compartilham receitas, incentivando outras pessoas a aderirem também esse estilo de vida; também já é mais fácil de encontrar vários restaurantes que atendem a este público específico e ainda, um vegano já pode encontrar com facilidade no mercado, muitos produtos a base de soja.

⁹ Disponível em: <<https://supercriativo.net/entenda-mais-sobre-gastronomia-vegana/>>. Acesso em: 10 mai 2018.

Conforme o site do jornal O Estado de S. Paulo¹⁰, o percentual de 8% da população que se dizia vegetariana, isso que equivalia a 15,2 milhões de pessoas em 2012, subiu para 14% em 2018, o que equivale a 22 milhões de brasileiros, conforme pesquisa encomendada pela SVB ao Ibope Inteligência no mês de maio de 2018; essa pesquisa Ibope ouviu 2 mil pessoas em 142 municípios de todas as regiões do País e classes sociais, com margem de erro de 2 pontos percentuais.

De acordo com o site da SVB (Sociedade Vegetariana do Brasil), em 2012 existiam, no Brasil, cerca de 240 restaurantes vegetarianos e veganos, além de um *boom* de lançamentos de pratos e lanches veganos em restaurantes e lanchonetes não-vegetarianas, o crescimento do mercado brasileiro reflete tendências mundiais (SVB, 2012).

O site RotaVeg¹¹, escreveu que a Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB) esteve presente na *NaturalTech 2018*, 10º Festival da Cozinha Vegetariana, promovendo um dos eventos gratuitos mais diversificado da culinária vegana: o Festival da Comida Vegana. Na 10ª edição, o Festival todo ano convida os grandes destaques da cena vegana atual, são os 4 dias de evento; nos dias 06 a 09 de junho aconteceu a *Bio Brazil Fair* e a *NaturalTech*, a maior feira brasileira de alimentos orgânicos e produtos naturais, realizada no Pavilhão de Exposições do Anhembi (SP), contando com mais de 400 expositores, muitas novidades e dezenas de horas de atividades para profissionais da área da saúde, lojistas, influenciadores e público em geral.

Um dos maiores eventos nacionais do vegetarianismo e do veganismo é o *Vegfest*, realizado todos os anos, a cada ano em uma cidade brasileira, este é um evento que apresenta um festival da culinária vegetariana, o evento traz ao público chefs capazes de fazer desde o mais simples e prático prato, aos mais requintados, apresentando todo o sabor e diversidade da culinária *veg* (SVB, 2017).

¹⁰ Disponível em: <<https://brasil.estadao.com.br/noticias/geral,14-dos-brasileiros-se-declaram-vegetarianos-mostra-pesquisa-ibope.70002315839>>, Acesso em: 21 mai 2018

¹¹ Disponível em: <<http://rotaveg.com/naturaltech-2018-conheca-a-programacao-do-10o-festival-da-cozinha-vegetariana>>. Acesso em: 10 mai 2018

Houve várias edições deste evento, com dezenas de expositores e produtos veganos; com a participação de palestrantes nacionais e internacionais como nutricionistas, nutrólogos, ativistas, culinaristas e empreendedores. As palestras são divididas em ética animal, meio ambiente, saúde e nutrição e gastronomia e mercado; a edição do *Vegfest 2018* foi realizada em São Paulo na data de 10 a 14 de Outubro(SVB, 2017).

Na cidade de Curitiba esse evento ocorreu em 2013, e contou com mais de 1.500 participantes, reunindo participantes de mais de 129 cidades, mais de 90 horas de programação em diversas salas, tendas e palco, trazendo alguns dos maiores nomes do vegetarianismo, nutrição, ativismo e gastronomia *veg*. O ex-reitor da Universidade Federal do Paraná, Prof. Zaki Akel, participou da abertura do evento no dia 25 de setembro, enfatizando sua opinião sobre os benefícios do vegetarianismo e anunciando que implementaria pratos vegetarianos estritos no cardápio dos Restaurantes Universitários todos os dias – no primeiro dia do *Vegfest* o cardápio da UFPR inteira foi vegano com mais de 8.000 refeições. O evento ocorreu em várias salas e tendas da UFPR Agrárias, em cada um dos dias, foi tratado de um dos três pilares do vegetarianismo: saúde, ética e meio ambiente. Posteriormente, no Mercado Municipal, reuniram-se numa instigante plenária sobre ativismo o infoativista Fábio Chaves, a fundadora de um santuário de animais Cíntia Frattini, e o presidente do grupo SVB Curitiba, Ricardo Laurino. Nina Rosa Jacob, grande referência do movimento, prestigiou também o *Vegfest* com uma palestra defendendo a expansão do círculo de compaixão para todos os seres (SVB, 2013).

Uma pesquisa realizada pelo Datafolha em janeiro de 2017 apontou que 63% dos brasileiros querem reduzir o consumo de carne, a pesquisa descobriu que 73% dos brasileiros se sentem mal informados sobre como a carne é produzida, e 35% tem preocupação de saúde quanto ao seu consumo. De acordo com dados do IBGE e da Secretaria de Comércio Exterior (Secex), houve uma retração de mais de 8% no consumo de carne bovina per capita no Brasil em 2015 comparado a 2014, atingindo o menor nível desde 2001. Em Curitiba existiam tem pelo menos 227 mil veganos ou vegetarianos, são pelo menos 40 estabelecimentos, entre restaurantes, armazéns, empórios e lanchonetes, voltados exclusivamente para esse público (BEM PARANÁ, 2017).

De acordo com a pesquisa realizada em maio de 2018, foram avaliados 37 restaurantes pelo site *TripAdvisor* e os dez melhores restaurantes vegetarianos e veganos na cidade curitibana no quesito relevância são: de 178 avaliações o Sorella

Culinária Vegetariana (Cento Cívico) foi o numero um; de 578 avaliações o Quintanana Gastronomia foi o numero dois; de 941 avaliações o Swadisht foi o numero tres; de 145 avaliações o Dom Veggie foi o numero 4; de 54 avaliações o Stravaganzza foi o quinto; de 82 avaliações o Semente de Girassol foi o numero seis; de 45 avaliações o Comidalia foi o sétimo; com 46 avaliações o GreenGo Vegetariano foi o numero oito; com 271 o Tuk Tuk Comida Indiana e Tailandesa foi o numero nove e com 180 avaliações o Mahatma Gourmet Gastronomia Vegetariana foi o décimo(site TripAdvisor, 2018).

3.METODOLOGIA

Esta pesquisa pode ser classificada como descritiva, pois, de acordo com Gil (2002, p.46), “tem como objetivo primordial a descrição das características de uma determinada população ou fenômeno ou, então o estabelecimento de relações entre variáveis”.

Ainda segundo Gil (2010) pesquisas descritivas vão além da simples identificação da existência entre variáveis, elas podem se aproximar de uma pesquisa explicativa, podendo proporcionar uma nova visão do problema, o que as aproxima das pesquisas exploratórias. As pesquisas exploratórias tem a finalidade de proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torna-lo mais explicito ou a construir hipóteses; seu planejamento é bem flexível, pois interessa considerar os mais variados aspectos relativos aos fatos ou fenômenos estudados, A coleta de dados poderá ocorrer de diversas maneiras: levantamento bibliográfico, as entrevistas com pessoas que tiveram experiência prática com o assunto, análise de exemplo que estimulem a compreensão (SELLTIZ et al.,1967, p.63).

Quanto à estrutura da pesquisa, seu caráter é qualitativo, justificado por Perez (2005), segundo o autor, tal característica, consiste em uma forma de interpretar a realidade e de entender os fenômenos em questão, utilizando como base as opiniões e experiências dos envolvidos e participantes na pesquisa, tendo como estrutura carácter qualitativo.

O presente trabalho será elaborado através de leituras bibliográficas com base em material já publicado, conforme Gil (2010) essa modalidade pode incluir livros, artigos, revistas, jornais, teses, dissertações e anais de eventos científicos, também podendo incluir material disponibilizado pela internet. A pesquisa bibliográfica tem como vantagens uma cobertura de fenômenos muito mais amplos e maiores informações sobre fatos passados.

O levantamento de dados será realizado através de entrevistas com perguntas abertas, nas perguntas abertas, as pessoas respondem as questões com suas próprias palavras, sendo, dissertativas. As vantagens desse tipo de perguntas são (MATTAR, 1996): coleta uma quantidade maior de dados, não são influenciadas por respostas predeterminadas e são de fácil elaboração.

As entrevistas(appendice p.65) serão aplicadas por mim aos proprietários de três

restaurantes vegetarianos e veganos em regiões com vários atrativos turísticos, como o bairro do Batel, a região do Centro Histórico (Largo da Ordem) e o bairro do Centro Cívico. Também será entrevistado o presidente da SVB (Sociedade Vegetariana do Brasil) Sr. Ricardo Laurino e a nutricionista da SVB, Denise Kowski, responsável pela introdução da culinária vegana nos estabelecimentos gastronômicos curitibanos. A Sociedade Vegetariana do Brasil realiza diversas ações para a demanda vegana e também consegue conquistar novos adeptos veganos, essa organização é a mais ativa em Curitiba, por esse motivo foram escolhidos dois membros desta, o atual presidente e a nutricionista.

As razões pelas quais tais regiões foram escolhidas para levantamento de dados são: regiões consideradas pela Prefeitura de Curitiba de fácil acesso, regiões com maior concentração de atrativos turísticos como por exemplo o Centro Histórico, suas construções antigas revelam a história da nossa cidade; a região Batel é o bairro mais próximo ao Centro Histórico(Largo da Ordem) e o Centro Cívico se localiza nas proximidades, portanto são localidades próximas, assim facilitando a criação de um guia gastronômico vegano, conseqüentemente poderão ser criados vários roteiros entre essas regiões quem sabe mais para o futuro um tour vegano com diversos roteiros que o visitante pode realizar; nesses roteiros geralmente realizam-se vários eventos, podendo também ter eventos gastronômicos veganos.

Num segundo momento para compreender melhor a oferta para a demanda de estabelecimentos veganos nas regiões escolhidas,será realizada uma amostragem de coleta de avaliações de três tipos de mídias sociais, o TripAdvisor, o Facebook e Google dos restaurants Semente de Girassol(Largo da Ordem), Sorella(Centro Cívico) e Quintana Gastronomia(Batel).

De acordo com Silva *et al.* (2006), a utilização das redes sociais na análise da produção científica permite a observação de aspectos interdisciplinares decorrentes da colaboração dos pesquisadores, além de proporcionar a análise e estruturação de um dado campo do conhecimento. Burt (1992) destaca que as redes sociais possibilitam as trocas de informações entre os atores que as compõem e o ambiente onde eles estão inseridos.

4. ANÁLISE DOS RESULTADOS DA PESQUISA

4.1 Apresentação da Análise

Foram escolhidos três tipos de avaliações online: a Tripadvisor; o Facebook e o Google, com essas avaliações pretende-se realizar uma análise dos pontos positivos e negativos dos três estabelecimentos gastronômicos veganos ou com opções veganas; tal análise será o auxílio para atender ao objetivo geral e os específicos deste projeto.

As avaliações foram coletadas de setembro de 2018 até o ano de 2016, foram escolhidas avaliações na maioria do público visitante na cidade de Curitiba. A coletânea será representada em quadro demonstrativo destacando o número de avaliações positivas e negativas com a soma do tripadvisor, facebook e google juntas, realizando uma soma total de avaliações de cada estabelecimento em questão.

Os restaurantes escolhidos se encontram em regiões turísticas como o Centro Histórico(Largo da Ordem) o Restaurante Semente de Girassol; no Centro Cívico, próximo ao Museu Oscar Niemayer, o Restaurante Sorella Centro Cívico; e no bairro Batel, o Quintana Gastronomia.

Figura 1- Localização do Semente de Girassol – Largo da Ordem



Fonte: Google Maps

Figura 2 – Localização do Restaurante Vegetariano Sorella – Centro Cívico



Fonte: Google Maps

Figura 3 – Localização do Restaurante Quintana Gastronomia, Bairro Batel



fonte: Google Maps

4.2.Coleta de dados(avaliações dos clientes)

Semente de Girassol		Sorella		Quintana	
AVP	AVN	AVP	AVN	AVP	AVN
60	0	55	05	48	12

Quadro 1(a autora) AVP= avaliação positiva AVN= avaliação negativa

Na apresentação das avaliações do quadro um, pode ser verificado uma avaliação geral satisfatória nos três restaurantes, que a oferta nestas regiões suprem em partes as necessidades do público turista vegano, sendo que o Restaurante Semente de Girassol tem uma avaliação totalmente positiva por ser um estabelecimento de gastronomia vegana; o Sorella tem uma aceitação positiva por ter gastronomia vegetariana com opções veganas; e o Quintana possui gastronomia variada com poucas opções veganas, sendo o estabelecimento que nas avaliações das redes sociais escolhidas o que menos atrai e satisfaz o público vegano.

O Restaurante Semente de Girassol, tem um perfil popular, recebe em sua maioria clientes veganos moradores do centro, trabalhadores, estudantes e mochileiros, ofertando pratos feitos, sem carne ou qualquer tipo de proteína animal; o cliente também pode optar pelo buffet vegano livre com suco ou não, possui uma decoração lembrando a defesa dos direitos dos animais. Este estabelecimento possui venda de produtos veganos, lanches, salgados, com a ideia de transformar a alimentação vegana em uma gastronomia popular; também tem o diferencial de oferecer pratos diferentes todos os dias, além de oferecer um preço bem acessível, para isso tem um quadro de funcionários enxuto, usa frutas e verduras da época e parcerias com produtores locais de alimentos orgânicos.

O Sorella é um restaurante vegetariano com opções veganas que oferece massas, cereais, verduras cruas, cremes de frutas e frutas frescas da época, ao todo, são 17 saladas e 17 pratos quentes, nos domingos oferece um cardápio especial com massas e pasteis recheados com alimentos naturais. Além da unidade do Centro Cívico, localizado em frente ao Museu Oscar Niemeyer, há também outras duas unidades, uma no bairro Bigorrião e outra no bairro Água Verde, o restaurante possui em sua maioria clientela de classe média, como funcionários das repartições públicas do Centro Cívico, turistas e curitibanos visitantes do Museu Oscar Niemeyer; as avaliações dos clientes deste estabelecimento foram em sua maioria positivas como: custo benefício, sabor e variedade de pratos, tendo poucas avaliações negativas a oferta de poucas opções de pratos veganos.

O Quintana Gastronomia é um estabelecimento com o ideal em defesa pela preservação do meio ambiente, usando técnicas sustentáveis e pelo fim do desperdício, ele valoriza a cultura regional e os produtos locais, utilizando ingredientes frescos e orgânicos, com a preocupação com a qualidade. Uma das técnicas usadas é a compostagem dos resíduos produzidos no estabelecimento, tornando-se adubo que é usado nos jardins do restaurante. Possui um ecodeck que reaproveita água da

chuva, uma horta com várias ervas para chás. Ainda nos jardins tem atualmente 9 colmeias de abelhas nativas sem ferrão, responsáveis pela polinização; um bar com música ambiente ou ao vivo que serve cerveja artesanais e drinks produzidos com o própolis e pólen das abelhas nativas.

A gastronomia é variada com aromas e sabores do mundo, durante a semana, em seu cardápio oferece pratos inspirados na culinária do mundo todo, tendo diversidade como carnes, massas, risotos, opções veganas, vegetarianas, sem glúten e sem lactose. No interior deste estabelecimento existe uma biblioteca para leitura e empréstimos de livros, também recebe diversos artistas com exposições e mostras. Este estabelecimento recebe um público de classe média alta em sua maioria, os comentários analisados em sua maioria foram satisfatórios, os principais foram: proposta diferenciada de ambiente, variedade e qualidade da gastronomia; houve alguns comentários negativos pontuais de custo alto, demora no atendimento e falta de sabor.

O segundo método de coleta de dados foi as entrevistas que se encontra no apêndice(pag.65) foram dirigidas aos representantes dos restaurantes Semente de Girassol e Quintana Gastronomia; e aos representantes da Sociedade Vegetariana Brasileira.As entrevistas foram realizadas por mim pessoalmente; no Semente de Girassol fui recebida no local pelo senhor Emerson Ápio(proprietário)no dia 19 de setembro às 16h30minutos. No Quintana pela senhora Angela de Oliveira Antunes(diretora de de comunicação e eventos) no dia 23 de outubro às 14 horas; já pelos representantes da SVB, o senhor Ricardo Laurindo(presidente) e eu marcamos de nos encontrar no Restaurante Vegveg localizado na rua Visconde de Nacar,655, no dia 26 de setembro às 14 horas; a senhora Denise Kamski(nutricionista que realiza visitas em estabelecimentos que tem interesse em introduzir a gastronomia vegana) marcamos na Clínica Pulsão-Desenvolvimento Pessoal,localizada na rua Amintas de Barros, 757,dia 19 de setembro às 14 horas. No Restaurante Sorella Centro Cívico foram realizadas várias tentativas de marcar entrevista com o senhor Joel(proprietario) ou outro representante do restaurante que pudesse responder as perguntas, porém todas as tentativas foram em vão, estive no estabelecimento por duas vezes agendadas pelo senhor Joel e o mesmo avisou que não pode me aguardar, das outras tentativas nem respondeu minha mensagens.

4.3 Resultados

Com a análise das avaliações das mídias sociais pode-se notar um resultado que satisfaz em partes os objetivos específicos da pesquisa, como os modelos de estabelecimentos de culinária da oferta vegana que fazem parte de regiões turísticas colaborando assim para o Turismo Gastronômico de Curitiba, tendo visita de turistas veganos. Foram alcançados resultados como satisfação, custo benefício, localização e qualidade dos pratos veganos desta oferta para a demanda na maioria das avaliações mostrando satisfação com as ofertas de estabelecimentos

Nas entrevistas(apêndice p.65) os resultados foram satisfatórios totalmente no restaurante Semente de Girassol, por ter culinária vegana e seu proprietário vegano; as respostas do Sr. Emerson Ápio, vegano a quase 15 anos, foram em defesa dos animais, da ética social, ambiental, cultural e uma alimentação saudável; seu estabelecimento tem total consciência do veganismo, relatando que não teve dificuldades na escolha desta gastronomia e sim oportunidades para conhecer mais o veganismo e passar isso para as pessoas; trazendo a tona o autor Winkler (2004) que cita que as razões mais comuns para se adotar o veganismo são: a saúde, pois a ingestão de carne pode prejudicar provocando doenças; o meio ambiente, imensas áreas verdes são desmatadas para poder se criar o gado, provocando um desequilíbrio na natureza; éticas, o comércio implica na crueldade para com os animais.

O senhor Emerson responde que decidiu ser vegano quando fazia no segundo grau um curso técnico que usava nas aulas práticas o processamento animal, cortando os animais, isto lhe trouxe uma percepção ruim, percebendo assim a mudança de hábitos alimentares em defesa da vida animal, mudando sua percepção sobre a alimentação e modo de viver.

Donald Watson fundador da Sociedade Vegan recusava-se em ingerir animais e produtos derivados de animais, como carne, ovos, leite, mel, gelatina; consumir roupas, acessórios e calçados fabricados com matéria-prima animal, como seda, pele, couro; consumir produtos de saúde, higiene e estética que tenham sido testados em animais. Opunha-se a vivissecção como prática pedagógica nas universidades e a utilização de animais em pesquisas científicas e utilizar animais como em rodeios e circos como entretenimento (BOZZO; FREITAS, 2017).

Aqui também pode ser citado o autor Peter Singer(2004) que tornar-se um vegetariano não é um ato simbólico e sim uma prática eficaz para evitar a matança animal e uma forma de boicote ao sofrimento dos animais, rompendo também o hábito de comer carne e todas as demais práticas cruéis utilizadas na criação dos animais para fins alimentares.

A entrevista realizada a senhora Ângela do Quintana Gastronomia apesar dela não ser adepta ao veganismo, mostrou-se consciente da escolha dos ingredientes orgânicos, seu estabelecimento possui a preocupação de saber a origem, da onde vem os ingredientes para a preparação dos pratos, fazendo assim uma culinária diversificada saudável com opções veganas, trazendo a tona a citação de Franco(2001) “que a gastronomia passou a ser considerada como tudo que se relaciona ao prazer de comer, com as técnicas para preparação de uma refeição de qualidade, com os cuidados tomados desde a matéria prima, com a nutrição na medida da preparação e aproveitamento dos ingredientes.”

As mídias sociais como facebook, instagram, youtube são utilizadas para divulgação do restaurante Quintana, além de programa na rádio e site. Possui convênio com o Clube Gazeta do Povo, com a Hallisson com programa de descontos, além de convênio com uma escola de ioga.

Os entrevistados dos restaurantes falaram que não possuem dificuldades em encontrar os ingredientes para a preparação dos pratos veganos, eles possuem seus próprios fornecedores, compram no comércio, procurando ofertar uma gastronomia consciente, com produtos orgânicos, óleos vegetais, saudáveis; sendo assim, Pereira(2014) argumenta que o mercado de produtos veganos está sempre em constante expansão, além do crescimento dos estabelecimentos adeptos.

As respostas dos entrevistados da SVB(Sociedade Vegetariana Brasileira) foram positivas, para o desenvolvimento desta pesquisa, ambos veganos, defensores e divulgadores desta dieta alimentar. A SVB possui muitos programas e ações, uma delas é a Segunda sem Carne praticada em mais de 100 cidades de São Paulo, com ensinamentos desta culinária junto as merendeiras, que levam estes conhecimentos aos alunos, professores e pais. Perguntado ao mesmo qual ação desta ong se destaca mais para o aumento da oferta, respondeu que o mais importante são os eventos que envolvem o ensinamento da preparação e informação dos ingredientes para os pratos veganos, levando aos veganos a descoberta do sabor e o prazer de uma comida gostosa, com isso tendo a possibilidade de ter saúde sem abdicar a uma culinária

saborosa.

Os sujeitos veganos tem um constante monitoramento de suas ações, deles é exigido um alto grau de atenção para não consumir nada de origem animal, tendo dificuldades muitas vezes de encontrar comida vegana fora de casa (Trigueiro,2013), esta é a principal dificuldade citada pela senhora Denise(SVB) encontrada nesta escolha. A entrevistada vegana a seis anos, declara que tornou-se uma voluntária da SVB para também poder levar mais informações, mostrar os benefícios para as pessoas.

. O-senhor Laurino(SVB), tem uma visão muito ampla da oferta vegana em Curitiba, citou que a demanda de veganos sempre aumenta precisando com que a oferta cresça, a oferta sempre está um passo atrás, que para isso a Prefeitura de Curitiba poderia dar apoio criando feiras veganas, nos eventos locais possuir sempre uma banca com gastronomia e produtos veganos, a SVB poderia receber apoio do poder legislativo e talvez até do executivo, mas acredita que nossa cidade tem uma oferta boa, que aqui esta ong recebe bastante apoio da população. Já a senhora Denise considera a oferta baixa e a centralização da mesma, tendo que aumentar o número de estabelecimentos e possuir opções em todas as regiões para que esta população fique satisfeita. Em Curitiba existiam pelo menos 227 mil veganos e vegetarianos, pelo menos 40 estabelecimentos entre restaurantes, armazéns, empórios e lanchonetes, voltados exclusivamente para este público(Bem Paraná, 2017).

Todos os entrevistados concordam que a nossa capital está no ranking das cidades veganas, que até pode conseguir no futuro ser a mais vegana do Brasil, sendo necessário levar mais informação a este público que está em constante crescimento, que sera necessário aumentar e descentralizar esta oferta, receber apoio da prefeitura, do executivo e do legislativo.

Em uma pesquisa realizada pelo IBOPE em abril de 2018, a estatística representa 14% da população e um crescimento de quase 100% em seis anos. Em 2012 a mesma pesquisa indicou que a proporção de brasileiros nas regiões metropolitanas que se declarava vegetariana ou vegana era de 8%; nas regiões de São Paulo, Curitiba, Recife e Rio de Janeiro, este percentual subiu para 16%.

5-PROJETO DE TURISMO

Este projeto de pesquisa analisou a Gastronomia Vegana, o ponto de vista da oferta de estabelecimentos de alimentação vegana ou com opções veganas para a demanda turística com hábitos alimentares veganos na cidade de Curitiba; como produto final será confeccionado um Guia VeganCuritiba que abrangerá três dos estabelecimentos reconhecidos pelo site TripAdvisor numa lista de dez melhores restaurantes veganos de Curitiba em maio de 2018, que se localizam em regiões consideradas turísticas, estas regiões são: Região do Batel; Região do Centro Histórico-Largo da Ordem e Região do Centro Cívico. Nestas regiões foram escolhidos os chefs proprietários do Quintana Gastronomia(Batel), Restaurante Semente de Girassol(Centro Histórico)e Restaurante Vegetariano Sorella(Centro Cívico),representadas em um mapa, que além dos restaurantes escolhidos, terá os estabelecimentos vegetarianos e veganos ou com opções veganas em cada região, estabelecimentos estes pesquisados na internet. Também terá uma amostra de avaliações de três mídias sociais.

5.1 Cronograma de execução das etapas do Projeto

ETAPA 1	Pesquisas bibliográficas e online para o desenvolvimento do projeto
ETAPA 2	Escolha dos colaboradores a ser entrevistados e confecção das entrevistas
ETAPA 3	Contato via mail e telefone com os colaboradores para a marcação das entrevistas
ETAPA 4	Pesquisas online de três mídias sociais de avaliações dos clientes dos restaurantes e análise das mesmas
ETAPA 5	Visitas realizadas aos restaurantes e a Associação vegetariana Brasileira
ETAPA 6	Entrevistas gravadas, digitadas de acordo com o depoimento de cada participante mantendo a integridade das palavras e análises realizadas
ETAPA 7	Confecção de um mapa com as três regiões e seus devidos estabelecimentos veganos com estabelecimentos pesquisados

QUADRO 2 (a autora)

5.2 Descrição dos Recursos Humanos

Todas as etapas desta pesquisa estão descritos no quadro 2 acima e realizadas por mim, portanto sem custo, posso admitir que os colaboradores por mim escolhidos contribuíram muito para o desenvolvimento deste produto, apenas um entrevistado dos cinco escolhidos por mim, após várias tentativas de marcar entrevista, todas sem sucesso.

- 2-Verde & Co - Gastronomia Vegana- Verde
Rua Coronel Dulcídio,588
- 3-Guiolla Harburgueria Gourmet - Gastronomia Vegana- Verde
Rua Teixeira Coelho,330
- 4-Greengo Vegetariano - Gastronomia Vegetariana e Vegana - Amarelo
Alameda Dr. Carlos de Carvalho,1282
- 5-Veg e Leg - Pátio Batel - Gastronomia Vegetariana com opções veganas - Laranja
Av. Batel,1688 piso L4
- 6-Bake II - Delícias Veganas - Gastronomia Vegana - Verde
Rua Gutemberg,585
- 7-Orna Café - Gastronomia variada com opções veganas - Laranja
Alameda Dr. Carlos de Carvalho,943
- 8-True Kitchen Healthy Food - Gastronomia variada com opções veganas- Laranja
Rua Coronel Dulcídio,540

- 2- Região Centro - Largo da Ordem(São Francisco)
- 1-Semente de Girassol - Gastronomia Vegana - Verde
Rua Mateus Leme,115
- 2-Vaca Profana - Gastronomia Vegana - Verde
Rua Saldanha Marinho,62
- 3-Camaleão Cultural - Gastronomia variada com opções veganas - Laranja
Rua São Francisco,50
- 4-Natural da Ordem - Gastronomia Vegetariana e vegana - Amarelo
Rua Trajano Reis,54
- 5-Veg & Tal Bistrô - Gastronomia Vegana - Verde
Rua Senador Saraiva,210
- 6-Restaurante Mikado - Gastronomia variada com opções veganas - Laranja
Rua São Francisco,126

- 3- Região do Centro Cívico
- 1-Restaurante Sorella - Gastronomia Vegetariana com opções veganas - Laranja
Rua Marechal Hermes,728

As regiões estão representadas na cor cinza, a Região Batel conta com oito estabelecimentos; a Região do Largo da Ordem conta com seis e a Região do Centro Cívico apenas um estabelecimento. Pela representação verifica-se uma maior concentração no Batel, segundo no Largo e terceiro no Centro Cívico, portanto o Batel possui maior concentração de oferta, o Centro Histórico em segundo e o Centro Cívico em último lugar tendo apenas um estabelecimento. Estão distribuídos no Batel por quatro estabelecimentos de gastronomia variada, três com gastronomia vegana e um com gastronomia vegetariana e vegana. No Largo da Ordem tem dois com gastronomia variada com opções veganas, três com gastronomia vegana e um com gastronomia vegetariana e vegana. Na região do Centro Cívico apenas um

estabelecimento com gastronomia vegetariana com opções veganas; portando um numero insuficiente de oferta para a demanda desta região.

As maiores concentrações e as variedades de estabelecimentos para o público vegano estão concentradas nos bairros Batel e Largo da Ordem, com a representação destes números no mapa, percebe-se uma grande concentração central; o Centro Cívico está um pouco afastado, mas se torna uma região turística por encontrar-se neste bairro o Museu Oscar Niemayer.

Com este a representação do mapa percebe-se que a maior concentração de oferta e demanda vegana é centralizada, diminuindo assim a oferta na periferia, estes dados mostram que é necessária uma melhor distribuição desta oferta e criação de mais estabelecimentos veganos para a demanda deste público na periferia; dados confirmados também pela maioria dos entrevistados.

Estas representações contribuirão para a confecção de um guia vegano, as regiões facilitam a mobilidade da demanda, oferecendo uma variada gastronomia de estabelecimentos totalmente veganos ou com opções veganas; podendo ser uma ferramenta de atração para o setor gastronômico e crescimento do turismo nestas regiões; o turista visitante poderá além de saborear sua culinária, poderá também conhecer e desfrutar dos atrativos turísticos que encontrará pelo caminho destas regiões.

No mapa acima, estão representados os restaurantes mais conhecidos das regiões pesquisadas, o que não impede o turista, conhecer outros estabelecimentos ao redor, por exemplo num bairro próximo se encontra o Restaurante Mahatma, que está também na lista da TripAdvisor como um dos restaurantes revelação onde são servidas opções veganas, o mapa apenas é uma sugestão de roteiro formando um guia gastronômico; com estes exemplos de locais gastronômicos veganos pode-se delimitar muitos roteiros, diversos tipos que podem começar em um dos bairros citados, dependendo do que o turista quer realizar, do tempo que ficará na cidade e do que o mais satisfaz em prazer e lazer, podendo em todos esses bairros unir o prazer da boa gastronomia e conhecer os atrativos turísticos dessas regiões ou de regiões vizinhas.

O Largo da Ordem também conhecido como Centro Histórico localizado no bairro São Francisco encontram-se edificações antigas que contam parte da nossa colonização, como por exemplo: a Casa Romário Martins(século XVIII), a Igreja da Ordem Teixeira de São Francisco(1937), a Casa Vermelha e construções da segunda metade do século XIX que fazem parte do patrimônio histórico cultural da cidade de Curitiba.

O turista vegano nesta região poderá visitar museus como o Museu de Arte Sacra, Museu Paranaense, Museu da Memória; assistir espetáculos de vários tipos de dança na Casa Hoffmann ou no Memorial de Curitiba; assistir peças teatrais no Teatro Lela Schneider ou um show popular nos finais de semana nas Ruínas de São Francisco; poderá também comprar artesanato local na Feira do Largo da Ordem, feira realizada somente aos domingos, onde se reúne várias bancas com diversidade de comércio e gastronomia, música e exposição de quadros; também visitar o Solar do Rosário que abriga uma variada galeria de arte. Poderá curtir a beleza do colorido das flores no Relógio das Flores que encontra-se próximo a

Praça Garibaldi, conhecendo também a Mesquita Imar Ali Ibn Tálib, que abriga em seu interior a arquitetura islâmica.

No bairro Batel é dos bairros mais centrais de Curitiba, possuindo atrativos turísticos como: a Avenida Batel onde se encontra o Castelo Lupion, conhecido também com Castelo do Batel, construção que lembra os palácios franceses; esta rua possui de opções de pubs, baladas, restaurantes, comércio; também a Praça Espanha cercada de estabelecimentos para todos os gostos com variedade musical na noite; o Clube do Malte possui mais de 150 rótulos de cervejas nacionais e internacionais.

A Praça do Japão abriga jardins, chafariz e o Memorial Japonês que conta um pouco da imigração japonesa; o bairro ainda possui shoppings como o Shopping Novo Batel, que abriga lojas de comércio em geral e o Teatro Fernanda Montenegro, o Shopping Pátio Batel, Shopping Curitiba, Cristal Plaza Shopping

O Bosque Gomm é um espaço que abriga araucárias, em frente localiza-se a Casa Gomm construída em 1906, que abriga a Escola de Música e Belas Artes do Paraná.

O Centro Cívico possui arquitetura moderna como o Palácio do Governo do Paraná, construções modernas de órgãos públicos federais e estaduais; uma das arquiteturas mais arrojadas é o MON- Museu Oscar Niemeyer.

Ao lado do MON se encontra o Bosque João Paulo II que abriga em seu interior sete casas com arquitetura polonesa em forma de aldeia que contam um pouco dos costumes, cultura e tradições desta imigração.

O Museu Oscar Niemeyer tem uma arquitetura contemporânea e foi idealizado pelo arquiteto com o mesmo nome, considerado um dos espaços de referência em artes visuais no Brasil em mundo. Em 2012 foi eleito um dos 20 museus mais bonitos do mundo e escolhido um dos principais pontos turísticos de Curitiba pela Tripadvisor, também foi reconhecido em uma reportagem da BBC com o título de “Dez espetaculares Museus do Mundo”.

O turista vegano poderá em visita a nossa cidade ter um amplo entretenimento, poderá almoçar no Sorella Centro Cívico, conhecer o MON, caminhar pelo Bosque do Papa; depois conhecer a arquitetura das construções históricas do nosso patrimônio histórico no Largo da Ordem, lanchar em um dos estabelecimentos com gastronomia vegana, a noite jantar no Batel, escolher diversão como baladas ou pubs, este é um exemplo de um dos roteiros que poderá realizar, conhecendo as regiões que constam no Guia VeganCuritiba.

Logotipo do produto



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar de ser encontrada uma dificuldade de coleta de pesquisas e fundamentações científicas sobre o veganismo, esta pesquisa procurou esclarecer a origem desta dieta; também identificou os vários conceitos da culinária vegana e sua relação com o turismo gastronômico, analisou também a evolução da gastronomia vegana em Curitiba, respondendo satisfatoriamente os três objetivos específicos.

Esta pesquisa tentou apresentar um produto final com a amostra de três regiões consideradas turísticas e nestas regiões foram descritos estabelecimentos veganos ou com opções veganas, este produto tem a marca VeganCuritiba com a intenção de auxiliar o turista vegano a conhecer parte da nossa cidade desfrutando de atrações

turísticas e encontrando a culinária vegana com mais facilidade; sendo assim o objetivo geral que é investigar se a oferta da gastronomia vegana supre as necessidades da demanda de turistas veganos na cidade de Curitiba; foi respondido em partes, pois na análise dos estabelecimentos verificou-se uma concentração centralizada, precisando criar-se mais oferta desta gastronomia nas regiões com déficit com por exemplo a Região do Centro Cívico, que apresenta somente um estabelecimento; já nas regiões do Centro Histórico e Batel, verificou-se uma variedade e quantidade maior de estabelecimentos, ofertando assim para a demanda mais comodidade, variedade e satisfação com a busca da oferta da gastronomia vegana.

Ao longo da construção do marco teórico apresentado anteriormente tornou-se possível compreender a importância da alimentação no mundo; ela não é apenas uma questão de sobrevivência, possui significado simbólico em uma sociedade, está diretamente relacionada com o prazer de comer, com a escolha da preparação dos alimentos. e apresentação dos pratos.

A modernização traz a preocupação com o bem estar dos animais, o reconhecimento pelos seus direitos; o vegetarianismo surge com a proposta desta sensibilidade, as questões éticas, religiosas, ambientais foram responsáveis por várias mudanças gastronômicas. Com o tempo surgiu a dieta vegana que está dentro da classificação do vegetarianismo, sendo a dieta mais estrita de todas; os indivíduos veganos excluem totalmente a carne da sua alimentação, também derivados e produtos testados em animais, fazendo com que o sujeito vegano encontre muitas vezes dificuldades em encontrar comida fora de casa; o projeto em questão visou mostrar se a oferta desta culinária é suficiente e supre as necessidades da demanda de turistas que visitam a cidade de Curitiba.

Com base nesta dúvida surgiu a ideia da criação de um guia gastronômico vegano que se acredita que muito irá auxiliar o turista vegano para a busca da oferta vegana de estabelecimentos na nossa cidade; melhorando e facilitando assim a escolha, variedade e diversidade de locais; para isto foram escolhidos e pesquisados três restaurantes, um em cada região da cidade, foram usadas ferramentas como entrevistas e pesquisas online para detectar a satisfação da demanda do público vegano. Com o desenvolvimento do marco teórico, metodologia e da análise dos dados coletados, chegou-se a conclusão que Curitiba possui uma boa oferta, mas com uma concentração centralizada, tendo que aumentar esse número de oferta de estabelecimentos veganos conforme cresce a demanda e ter uma melhor distribuição;

esta tendência alimentar cresce cada vez mais, e conforme pesquisas e declarações das pessoas entrevistadas, Curitiba se encontra entre as capitais mais veganas do país.

Com o desenvolvimento das etapas deste projeto de pesquisa conclui-se que o produto Guia VeganCuritiba, que de início terá apenas três regiões curitibanas consideradas turísticas mapeadas com os devidos estabelecimentos veganos e suas localizações, de fácil mobilidade para os turistas, é viável, podendo com mais pesquisas do mercado em questão e interesse de investimentos dos estabelecimentos localizados nestas três localidades, realmente ser uma ferramenta de auxílio ao turista, podendo até no futuro surgir um interesse numa criação de um Tour Vegano.

REFERÊNCIAS

ADAMS, Carol. **A política sexual da carne: a relação entre carnivorismo e a dominância masculina**. São Paulo: Alaúde Editorial, 2012.

ANDA- Agencia de Notícias de Direitos dos Animais. **Conheça os 9 países mais veganos do mundo**, 2016 Disponível em: <https://anda.iusbrasil.com.br/noticias/376454508/conheca-os-9-paises-mais-veganos-do-mundo> Acesso em nov.2018

ARIOCH, David. **A história do Veganismo**. Disponível em: <https://davidarioch.com/2016/08/05/a-historia-do-veganismo/> Acesso em 05 mai. 2018

ATZINGEN, Maria Carolina B.C. **Sensibilidade gustativa de adultos de uma instituição universitária do município de São Paulo**. 2011. Tese (Doutorado em Nutrição em Saúde Pública - Faculdade de Saúde Pública; Universidade de São Paulo, São Paulo, 2011. Disponível em: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/6/6138/tde-08042011-155703/pt-br.php> Acesso em: 30 mar 2018

AZEVEDO, Elaine. Vegetarianismo. **Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde**, n.8, 2013, p.277-283.

BEIG, Beatriz Bresighello. **A prática vegetariana em Rio Claro: corpo, espírito e natureza**. 2008. 109 f. Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual Paulista, Instituto de Biociências de Rio Claro, São Paulo, 2008.

BEM PARANÁ - Curitiba tem pelo menos 227 mil veganos ou vegetarianos. Disponível em: <https://www.bemparana.com.br/noticia/term/gastronomia/page:6> Acesso em: 10 mai. 2018

BERNARD, F.; CICHELERO, C.; VITOLO, M. R. Comportamento de restrição alimentar e obesidade. **Revista Nutrição**, numero, 2005, pp. 85-93.

BONIN, A.; ROLIM, M. C. M. B. Hábitos alimentares: tradição e inovação. **Boletim de Antropologia**. Curitiba, v.4, n.1, p.75-90, jun.1991.

BONTEMPO, M. **Alimentação para um novo mundo: a consciencia ao se alimentar como garantia para a saúde e o futuro**. 2. ed. Rio de Janeiro - São Paulo: Record, 2006, 309 p.

BOZZO, Andreia L.; FREITAS, M. R. **Ideologia de vida e motivação empreendedora**. Trabalho apresentado no VI Simpósio Internacional de Gestão de Projetos, Inovação e Sustentabilidade, São Paulo, 2017. Disponível em <<https://singep.org.br/6singep/resultado/488.pdf>>. Acesso em: 1 mai 2018.

BRASIL, Ministério do Turismo. **Segmentação do turismo e o mercado**. Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

BRILLAT-SAVARIN, J. N. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia das Letras, 1995

BURT, R. S. Structural holes: the social structure of competition. Cambridge: 1992Harvard University Press.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil: pesquisa e notas**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CASOTTI, Letícia. **À mesa com a família**: um estudo do comportamento do consumidor de alimentos. Rio de Janeiro, Mauá, 2002.

CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano.2. Morar, cozinhar**. 4.ed. Petrópolis: Vozes, 1994.

CULTIVALE - Os 10 países com o maior número de vegetarianos no mundo. Cultivate em 07/março de 2017. Disponível em: <http://www.cultivate.com.br/os-10-paises-com-o-maior-numero-de-vegetarianos-no-mundo/> Acesso em: 09 mai. 2018

DIA MUNDIAL VEGANO. Disponível em: <http://www.lauravegan.com/2016/10/dia-mundial-vegano.html> Acesso 08 mai. 2018

DIAS, P. B. **Em defesa do vegetarianismo: o lugar de Porfírio de Tiro na fundamentação ética da abstinência da carne dos animais**. Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, Portugal, 2012. Disponível em: <<https://digitalis-dsp.uc.pt/jspui/handle/10316.2/29986>>. Acesso em: 5 mai. 2018.

EXAME - FALTA DE ÁGUA PODE TORNAR O MUNDO VEGETARIANO. Exame, edição 27 de agosto de 2012. Disponível em: <<http://exame.abril.com.br/meio-ambiente-eenergia/noticias/falta-de-agua-pode-tornar-o-mundo-vegetariano>>. Acesso em: 05 mai. 2018

FERRIGNO, Mayra. **Veganismo e libertação animal: um estudo etnográfico**. Dissertação (Grau e área) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2012, pp. 20-127. Disponível em: <http://www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?code=00085_7463>. Acesso em: 05 mai 2018.

FISBERG, M. **Um, dois, feijão com arroz: a alimentação no Brasil de norte a sul.** São Paulo: Atheneu, 2002.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FONTEBÔA, Verônica R. F. **Avaliação de produtos industrializados quanto ao uso de aditivos alimentares.** Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Gestão da Produção de Refeições Saudáveis) – Universidade de Brasília, Brasília, 2017. Disponível em: http://bdm.unb.br/bitstream/10483/18588/1/2017_VeronicaRodriguesFonteBoa_tcc.ppt
Acesso em 01 mai 2018

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia.** – 2ª ed. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

FREIXA, D. ; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo.** 2ª Senac, São Paulo, 2012.

GAZETA DO POVO, Guia de vilas gastronômicas em Curitiba e região metropolitana. <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/guia-de-vilas-gastronomicas-em-curitiba/>

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

_____. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GILLESPIE, M. **European Gastronomy into the 21st century.** Oxford, 2001.

GIMENES, Maria H. S. G. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil.** Trabalho apresentado no IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, Caxias do Sul, 2006. Disponível em: <https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/3453376/GT03-1.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A>. Acesso em: 20 mai 2018.

GLANZ, K.; BASIL, M.; MAIBACH, E.; GOLDBERG, J.; SNYDER, D. Why americans eat what they do: taste, nutrition, cost, convenience, and weight control concerns as influences on food consumption. **Journal of the American Dietetic Association**, 1998, pp. 1118-1126.

Hamilton, J., McIlveen, H. and Strugnell, C. (2000), Educating young consumers – a food choice model. **Journal of Consumer Studies & Home Economics**. 2000; 24 (2):113. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1046/j.1365-2737.2000.00151.x>. Acesso em: 26 mar 2018.

IBOPE - DIA MUNDIAL DO VEGETARIANISMO: 8% da população brasileira afirma ser adepta do estilo. Disponível em: <http://www.ibope.com.br/ptbr/noticias/Paginas/Dia-Mundial-do-Vegetarianismo-8-da-populacao-brasileiraafirma-ser-adepta-ao-estilo.aspx>. Acesso em: 05 mai. 2018

LEAL, Maria Leonor S.M. **A História da Gastronomia.** Rio de Janeiro: Editora Senac, 2004

LEAL, M. I. M. S. **A História da Gastronomia**. 6ª ed, Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido: Mitológicas I**. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

LIU, Chen; CAI, Xiaomei; ZHU, Hong. **Eating out ethically: An analysis of the influence of ethical food consumption in a vegetarian restaurant in Guangzhou, China**. *Geographical Review*, v. 105, n. 4, p. 551-565, 2015.

LONG, L. M. **Culinary Tourism**. Kentruky. The University Press of Kentruky, 2004.

MALUF, S. W. Mitos coletivosd, narrativas pessoais: cura ritual, trabalho terapêutico e emergência do sujeito nas culturas da "Nova Era". **Mana**, Rio de Janeiro, v.11, n.2, out 2005. Disponível em:

<<https://periodicos.ufsc.br/index.php/ilha/article/view/1577/1342>>. Acesso em: 10 mai 2018.

MARÇAL, Camila; TAVARES, Francisco. **Alimentação vegetariana: um estudo sobre valor nutricional e preço do mercado**. 2011.

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 (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal do Paraná (UFPR), Curitiba, 2009.

MATTAR, F.N. **Pesquisas de Marketing**. Edição completa. São Paulo: Atlas, 1996.

MATIAS, C.T.; FIORE, E. G. Mudanças no comportamento alimentar de estudantes do curso de nutrição em uma instituição particular de ensino superior. **Nutrire**, 2010, 35(2):53-66.

MAUSS, M. **Ensaio sobre a dádiva. Perspectivas do homem. As culturas. As sociedades**. Lisboa: Edições 70. 2001

NÉRY, C. H. C. A gastronomia religiosa como produto turístico. **Anais do VII Seminário de pesquisa em Turismo do Mercosul**. Caxias do Sul-RS, 2012

NEWS MED - Posição da Academia de Nutrição e Dietética sobre dietas vegetarianas em diferentes estágios da vida, incluindo infância, gravidez e lactação. **News Med** 06/12/2016 Disponível em:

<http://www.news.med.br/p/saude/1282518/posicao+da+academia+de+nutricao+e+dietetica+sobre+dietas+vegetarianas+em+diferentes+estagios+da+vida+incluindo+infancia+gravidez+e+lactacao.htm> Acesso em 30 mar 2018

NUNES, E. L. M. **Vegetarianismo além da dieta: ativismo vegano em São Paulo**. 2010. 129 f. Dissertação (Mestrado) - Ciências Sociais - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2010.

ORNELLAS, L. **Alimentação através dos tempos**. Série Cadernos Didáticos. Rio de Janeiro: FENAME, 1978.

PEREIRA, M. Como ser vegano na terra do churrasco? O enquadramento da viabilidade de prognóstico do movimento pelos direitos animais em Porto Alegre. In:

MASSAÚ, G. C.; RODRIGUES, L. P.; COELHO, G. B. (Org.). **Diversidade Sociológica: facetas da pesquisa em sociologia**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2014, pp. 131-154.

PEREZ, A. **Introdução à metodologia da pesquisa em turismo**. São Paulo: Roca, 2005.

PHILIPPI, Sonia T. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: E. Manole, 2000.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA - Curitiba tem novos roteiros turísticos com cervejarias locais. Disponível em: <http://www.curitiba.pr.gov.br/noticias/curitiba-tem-novos-roteiros-turisticos-com-cervejarias-locais/45927> Acesso em: 07 mai. 2018

_____. -Natal Vegano em Curitiba. Disponível em: <http://www.natalcuritiba.com.br/atracao/natal-vegan-curitiba/> Acesso em novembro de 2018.

PROENÇA, R.P.C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Revista Online Ciência e Cultura**, vol.62, num.4, São Paulo, out 2010. Disponível em: <<http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?pid=S0009-67252010000400014>>. Acesso em: 20 mar 2018.

RODRIGUES, V.M, FIATES G.M.R. Hábitos alimentares e comportamento de consumo infantil: influência da renda familiar e do hábito de assistir à televisão. **Rev Nutr**. 2012; 25(3):353-62

ROESE, M. **Da negação do consumo ao consumo moral: Vegans e hipsters como personagens de uma nova cultura material**. Trabalho apresentado no IX Workshop Empresa, Empresários e Sociedade, Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, 2014. Disponível em: <http://www.uff.br/9wees/trabalhos/papers/Roese_Da%20negação%20do%20consumo%20ao%20consumo%20moral.pdf>. Acesso em: 20 mai 2018.

ROTVEG - NaturalTech 2018: conheça a programação do 10º Festival da Cozinha Vegetariana (Vegana). Disponível em: <http://rotaveg.com/naturaltech-2018-conheca-a-programacao-do-10o-festival-da-cozinha-vegetariana/> Acesso em:

SANTOS, C. R. A.. dos. Por uma história da alimentação. **História: Questões & Debates**. Curitiba, Ano 14, n. 26/27, 1997, p. 154-171.

SELLTIZ, C. et al. **Métodos de pesquisa nas relações sociais**. São Paulo: Herder, 1967.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SILVA, A. B. O., Matheus, R. F., Parreiras, F. S., & Parreiras, T. A. S. (2006). **Análise de redes sociais como metodologia de apoio para a discussão da interdisciplinaridade na ciência da informação**. *Ciência da Informação*, 35(1), p.72-93

SILVA I.; PAIS-RIBEIRO J. L.; CARDOSO, H. Porque comemos o que comemos? Determinantes psicossociais da seleção alimentar. **Psic., Saúde & Doença**. 9(2):189-208, Porto-Lisboa, 2008. Disponível em: <<http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?pid=S1645-00862008000200002>>. Acesso em: 25

mar 2018.

SINGER, Peter. **Libertação Animal**. Porto Alegre: Lugano, 2004.

SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA - MERCADO VEGETARIANO.
Disponível em: <https://www.svb.org.br/vegetarianismo1/mercado-vegetariano> Acesso em: 05 mai. 2018

SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. São Paulo: Manole, 2005.

THOMAS, Keith. **O homem e o mundo natural – mudanças de atitude em relação às plantas e aos animais (1500-1800)**. São Paulo: Companhia das Letras, 1988

TORAL, N. **Estágios de mudanças do comportamento e sua relação com o consumo alimentar de adolescentes** [dissertação]. Programa de Pós Graduação em Saúde Pública: Faculdade de Saúde Pública de São Paulo; São Paulo, 2006. Disponível em: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/6/6133/tde-10052006-160248/en.php> Acesso em 08 mai 2018.

TRIGUEIRO, Aline. Consumo, ética e natureza: o veganismo e as interfaces de uma política de vida. **Revista Internacional Interdisciplinar Intertes**. v.10 n.1, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis, 2013.

TRIPADVISOR – **Os dez melhores restaurantes veganos: Curitiba**
. Disponível em:
https://www.tripadvisor.com.br/Restaurants-g303441-zfz10697-Curitiba_State_of_Parana.html

VAZ, D. S. S.; BENNEMANN, R. M. Comportamento alimentar e hábito alimentar: uma revisão. **Revista Uningá Review**, [S.l.], v. 20, n. 1, pp.108-112 out-dez 2014, ISSN 2178-2571. Disponível em: <http://revista.uninga.br/index.php/uningareviews/article/view/1557/1168>. Acesso em: 20 fev 2018.

VEGFEST2018. **VII Congresso Vegetariano Brasileiro**. Um dos maiores eventos vegetarianos da América. Disponível: <http://www.vegfest.com.br/> Acesso em 05 mai 2018.

THE VEGAN SOCIETY, **História do Veganismo**, 2008 Disponível: <http://www.veganismo.org.br/p/historia-do-veganismo.html> Acesso em 10/02/2018

ZARDOS, N.; DITADI, C. A. S. **Multisabores: A formação Da Gastronomia Brasileira**, Rio de Janeiro: Editora Senac,2000.

WINCKLER, M. **Fundamentos do vegetarianismo**. Rio de Janeiro: Expressão e Cultura, 2004.

WHITE, E. G. **Conselhos sobre o regime alimentar**. 2. ed. Santo André: Casa Publicadora Brasileira, 1946, pp.380-383.

APÊNDICES

1-Questionário para os proprietários dos estabelecimento veganos

- 1.1- O senhor(a) é vegano(a)? O que levou-o(a) a esta escolha? Encontrou dificuldades? Quais?
- 1.2- Quais motivos levaram a ter um estabelecimento vegano?
- 1.3- Tem notado uma rotatividade de público ou são fregueses usuais?
- 1.4- A sua demanda de clientela abrange mais turistas ou curitibanos?
- 1.5- Usa algum tipo de ferramenta de marketing para divulgação do seu restaurante? Quais?
- 1.6- Possui algum tipo de convênio como por exemplo com hotéis ou hostels?
- 1.7- Tem algum tipo de dificuldade de encontrar produtos específicos em para a preparação dos pratos veganos? Quais?
- 1.8- Em sua opinião qual é a sua visão da oferta para a demanda de público vegano em Curitiba? Possui alguma ideia para que Curitiba ficasse no rank das cidades veganas?

2-Questionário para o presidente da SVB(Sociedade Vegetariana do Brasil)

- 2.1- O que levou a ser um vegano?
- 2.2- Teve dificuldades nesta escolha? Quais?
- 2.3- O por quê de ser um voluntário da SVB?
- 2.4- Em sua opinião quais ações que a SVB realiza que podem causar mais impacto na divulgação da gastronomia vegana?
- 2.5- Qual é a sua visão perante a oferta de estabelecimentos da gastronomia vegana em Curitiba? Acha que ela supre as necessidades da demanda?
- 2.6- Em sua opinião o que poderia ser feito, além das ações realizadas por essa ong, para que nossa capital se tornasse a capital mais vegana do país?

3-Questionário para a nutricionista da SVB (Sociedade Vegetariana do Brasil)

- 3.1- O que levou-a ser uma vegana? Teve dificuldades nesta escolha? Quais?
- 3.2- Por quê ser uma voluntária da SVB?

- 3.3- Que tipos de ações a senhora realiza nesta ong?
- 3.4- Qual é a sua visão perante a oferta de estabelecimentos da gastronomia vegana? Acha que ela supre as necessidades da demanda?
- 3.5- Em sua opinião o que poderia ser feito, além das ações desta ong, para que nossa capital se tornasse a mais vegana do país?