

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
DEPARTAMENTO DE TURISMO
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PLANEJAMENTO E GESTÃO DO TURISMO**

**FESTIVAL GASTRONÔMICO DAS ETNIAS: ANÁLISE DE VIABILIDADE DE
REALIZAÇÃO EM PONTA GROSSA/PR**

**Autor: ANDRÉA FERMINO GONÇALVES
Orientador: Prof. Dr. MIGUEL BAHL**

**CURITIBA
2007**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
DEPARTAMENTO DE TURISMO
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PLANEJAMENTO E GESTÃO DO TURISMO**

**FESTIVAL GASTRONÔMICO DAS ETNIAS: ANÁLISE DE VIABILIDADE DE
REALIZAÇÃO EM PONTA GROSSA/PR**

ANDRÉA FERMINO GONÇALVES

**Trabalho de Conclusão de Curso de Especialização
apresentado à Universidade Federal do Paraná para
obtenção de título de Especialista em Planejamento e
Gestão de Turismo**

Orientador: Prof. Dr. MIGUEL BAHL

**CURITIBA
2007**

AGRADECIMENTOS

A Deus que me deu calma, inspiração e coragem para enfrentar as dificuldades.

À minha família que, mesmo à distância, foi força, bênçãos e apoio em todos os momentos.

Ao amigo Cláudio Jorge Guimarães, sempre disposto a colaborar para a minha formação pessoal e profissional, ouvindo e aconselhando.

Ao Prof. Dr. Miguel Bahl, que orientou os caminhos para que este trabalho fosse concluído.

A Cleide, Dálie, Alfredo, Dani, Fernanda e Karen, que conviveram dia-a-dia comigo neste um ano e meio de stress, cansaço, sono e corre-corre de pós-graduação, perdoando o mal-humor e a ausência.

A todos os entrevistados que me receberam generosamente, falando de suas histórias e do cotidiano de suas famílias ou de seus serviços, enriquecendo minha pesquisa.

A todos que, direta ou indiretamente, contribuíram para a conclusão deste estudo.

SUMÁRIO

Lista de Ilustrações

Resumo

INTRODUÇÃO	7
CAPÍTULO 1 – GASTRONOMIA, PATRIMÔNIO E TURISMO	11
1.1 Gastronomia e Organização Social	12
1.2 A gastronomia enquanto patrimônio cultural	17
1.3 A relação Gastronomia e Turismo	21
CAPÍTULO 2 – TROPEIRISMO E IMIGRAÇÃO: BASES DA GASTRONOMIA PONTAGROSSENSE	28
2.1 Tropeirismo e sua influência gastronômica	29
2.2 Os imigrantes alemães, italianos e eslavos: o processo imigratório no Paraná e em Ponta Grossa	33
CAPÍTULO 3 – GASTRONOMIA ÉTNICA EM PONTA GROSSA	39
3.1 Referenciais do patrimônio étnico-gastronômico preservados em Ponta Grossa	40
3.1.1 Os alemães	43
3.1.2 Os italianos	46
3.1.3 Os eslavos	47
CAPÍTULO 4 – O PATRIMÔNIO ÉTNICO-GASTRONÔMICO E SUA ATRATIVIDADE PARA O TURISMO	51
4.1 Proposta de desenvolvimento de um produto turístico étnico-gastronômico	52
4.2 Análise de viabilidade de um evento gastronômico em Ponta Grossa/PR	56
CONSIDERAÇÕES FINAIS	61
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	63
REFERÊNCIAS ELETRÔNICAS	67

APÊNDICE A: Roteiro de entrevista semi-estruturada	69
ANEXO A: Artigo 216, da Constituição Federal de 1988	71
ANEXO B: Decreto Lei que regulamenta a Caipirinha	72
ANEXO C: Receita Aepfel Strudell	73
ANEXO D: Receita Strudell	75
ANEXO E: Receita Kwast	76

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Foto 1: Tenda da Oktoberfest em Munique	24
Mapa 1: Campos Gerais	26
Mapa 2: Rota dos Tropeiros	30
Foto 2: Pilão e Vestimenta, do Museu Campos Gerais	31
Foto 3: Fogão a lenha, da família Borsato (italianos)	40
Foto 4: À direita, fogão a lenha, da família Ansbach (alemães)	41
Foto 5: Forno (ou fornalha), da família Nadal (italianos)	41
Foto 6: Caixão onde se guardava lenha, da família Denysiuk	41
Foto 7: Restaurante da família Ansbach	44
Foto 8: Baviera	45
Foto 9: Sopeira da família Foltran	47
Foto 10: Mescola	47
Foto 11: Tolér	47
Foto 12: Sra. Paraska fazendo o pierogi	49
Foto 13: Pierogi cozido e molho de frango	49
Foto 14: Pierogui cozido, coberto com manteiga	49
Foto 15: Recheio de batata e requeijão	49
Foto 16: Público na Praça de Alimentação na Festa do Imigrante em Carambeí	55
Quadro 1: Divisão de ações para a realização de um Festival Gastronômico	58

RESUMO

A gastronomia não se resume aos alimentos e às bebidas, mas também é um conjunto de fatores sócio-econômico-culturais que caracterizam a identidade de cada sociedade. A simbologia dos produtos, do ambiente, a união ao redor da mesa, os horários das refeições, são alguns fatores que diferenciam grupos e podem identificar etnias. Uma vez que estes costumes sejam preservados, a gastronomia pode se tornar mais que um referencial do patrimônio cultural de grupos, mas um produto turístico. O município de Ponta Grossa tem preservado alguns dos referenciais alimentares dos grupos étnicos que se instalaram na cidade e contribuíram de maneira significativa para a formação da cultura pontagrossense. Estes grupos já realizam alguns pequenos eventos que têm como atrativo a gastronomia. Os eventos podem se configurar como marketing de um destino turístico. A partir de um planejamento que contemple a questão da preservação, pode-se desenvolver no município um evento étnico-gastronômico que agregue valor ao turismo local.

Palavras-chave: Patrimônio Étnico. Festival Gastronômico. Turismo.

INTRODUÇÃO

Através da gastronomia pode-se entender muito da cultura de um povo. O quê, como e onde se come podem identificar uma sociedade, uma família ou uma pessoa. Mais que a escolha do cardápio, os alimentos e as bebidas vêm agregados de simbologias. São os significados intangíveis das refeições. Come-se e bebe-se não apenas para satisfazer às necessidades fisiológicas, mas também às sócio-culturais.

Neste sentido, Regina Schlüter (2003, p. 22) coloca que:

[...] a teoria de Maslow¹ pode ser aplicada aos hábitos alimentares, como no seguinte exemplo:

1. **Satisfação das necessidades básicas:** Constitui a etapa mais básica e se relaciona com a aquisição de alimentos para a sobrevivência.
2. **Necessidade de segurança:** Uma vez satisfeitas as necessidades básicas, pode-se pensar em armazenar comida para o futuro. Geralmente compreende enlatados, embutidos, conservas, etc.
3. **Necessidade de pertinência:** É aquela comida que indica fazer parte de um grupo, como por exemplo, a carne assada ou o mate para os argentinos.
4. **Status:** Há alimentos que associam a determinadas classes sociais, como o caviar ou o salmão. Poder consumir esse tipo de alimento permite mostrar uma ascensão para o grupo de referência.
5. **Auto-realização:** Aquelas pessoas que, por se encontrarem em uma posição tal que o consumo de qualquer tipo de alimento está ao seu alcance, tentarão experimentar pratos exóticos e diferentes.

Visto os vários aspectos que a alimentação e as bebidas envolvem, observa-se de que maneira a gastronomia pode diferenciar as pessoas ou os grupos. Os utensílios e os produtos utilizados, além dos hábitos à mesa, têm significados que referenciam a identidade cultural de cada um. Por meio da gastronomia pode-se, então, identificar grupos étnicos.

Ponta Grossa, por exemplo, em seu processo de formação histórica, tem presente a influência de vários grupos de imigrantes que se instalaram no município. De cada um pode-se identificar referenciais gastronômicos presentes na cultura alimentar dos habitantes da cidade.

Neste sentido, buscou-se analisar as possibilidades de realização de um evento que tenha por atrativo esses referenciais. Para tanto, teve-se por objetivos específicos fazer um levantamento dos grupos étnicos que fizeram parte da colonização do município, da gastronomia étnica preservada por estes grupos e analisar as possibilidades de realização de

¹ “ Maslow cita o comportamento motivacional, que é explicado pelas necessidades humanas. Entende-se que a motivação é o resultado dos estímulos que agem com força sobre os indivíduos, levando-os a ação. Para que haja ação ou reação é preciso que um estímulo seja implementado, seja decorrente de coisa externa ou proveniente do próprio organismo”. Artigo de Daniel Portillo Serrano, de 02 de julho de 2000, no *site* www.portaldomarketing.com.br/Artigos/maslow.htm. Acesso em 08 de agosto de 2007.

um festival étnico-gastronômico para o município, a partir de um planejamento que contemple a questão da preservação cultural.

Optou-se por estudar os grupos étnicos que apresentam maior influência na cultura pontagrossense, sendo eles: o alemão, o italiano, o polonês e o ucraniano. No entanto, devido à história e às semelhanças nos referenciais gastronômicos destes dois últimos, ambos foram estudados como um único grupo que foi denominado eslavo.

Observou-se que alguns dos imigrantes eslavos, devido à história polonesa e ucraniana, não têm sua nacionalidade bem definida, uma vez que estes países tardiamente obtiveram sua independência ou, em outros casos, estes imigrantes moraram, em tempos de guerras, em outros países que não sua terra-natal. Logo, estes países têm uma história interligada e seus referenciais culturais muito semelhantes, podendo ser estudados como um único grupo étnico, segundo a análise de discurso dos próprios imigrantes e descendentes.

Foi o caso da Senhora Wasselena Jankoszczuk, polonesa, descendente de ucranianos. Trabalhou na Áustria por quatro anos e, então, veio para o Brasil. Conta que “o Brasil era um país onde o povo parecia mais europeu, além do clima ser parecido, enquanto os Estados Unidos eram mais materialistas. Aqui, a maioria dos vizinhos era de poloneses e os imigrantes pareciam uma família” (informação verbal)².

Outra história semelhante que exemplifica o porquê de estudar ucranianos e poloneses como um único grupo é a da senhora Paraska Denysiuk, dona de casa, viúva, é natural do local onde hoje se localiza a Ucrânia, mas, quando ela nasceu a região estava sob domínio polonês. Por isso, afirma ser “ucraniana, embora tenha documentação polonesa” (informação verbal)³.

No que diz respeito à gastronomia, os referenciais também não possibilitaram a distinção entre os emigrantes de um país e os de outro, pois as variações aconteceram somente nos nomes dos pratos, mas com pequena ou, por vezes, nenhuma diferença no que diz respeito aos produtos utilizados e às suas simbologias. Assim, para os objetivos deste estudo, poloneses e ucranianos foram referenciados como eslavos.

Dessa forma, para se atingir os objetivos propostos, o presente trabalho foi organizado em quatro capítulos. No primeiro capítulo, buscou-se entender a gastronomia enquanto necessidade fisiológica e sócio-cultural, além de suas características enquanto patrimônio cultural e sua relação com a atividade turística.

² Informação fornecida em entrevista no dia 30 de julho de 2007 pela senhora Wasselena Jankoszczuk.

³ Informação fornecida em entrevista no dia 07 de julho de 2007 pela senhora Paraska Denysiuk.

No segundo capítulo, desenvolveu-se a contextualização histórica de Ponta Grossa, abordando a atividade tropeira, o desenvolvimento da região dos Campos Gerais e a influência dos tropeiros na cultura alimentar pontagrossense. Nesse sentido, ainda foi feito um estudo sobre a imigração no Paraná e os grupos que ocuparam a região de Ponta Grossa, buscando entender os referenciais gastronômicos mais relevantes para o município.

O terceiro capítulo apresenta as características gastronômicas dos grupos alemães, italianos e eslavos do município e os produtos étnico-gastronômicos preservados em Ponta Grossa.

Por fim, no quarto capítulo foi feito um embasamento sobre a organização de eventos e um estudo de viabilidade de realização de um festival gastronômico que tenha por atrativo o patrimônio étnico dos grupos em questão.

Para o desenvolvimento deste estudo de caso⁴, deu-se prosseguimento às pesquisas realizadas pela mesma autora desde o ano de 2003 sobre o patrimônio cultural do município, reavaliando informações já coletadas e analisando novamente o patrimônio étnico preservado, uma vez que desde o início destas pesquisas, alguns referenciais deixaram de existir.

Foi feita uma análise exploratória e descritiva, levantando, primeiramente, as características da população e uma visão do patrimônio preservado e, posteriormente, analisando o potencial de criação de um produto turístico a partir dos referenciais analisados.

Realizou-se um embasamento teórico sobre a questão da gastronomia, em bibliografia relacionada ao tema. A partir desta fundamentação teórica buscou-se uma literatura mais específica sobre as relações Gastronomia e Patrimônio Cultural, e Gastronomia e Turismo, além do estudo histórico sobre o município de Ponta Grossa.

Procurou-se entender a importância da imigração para a formação da cultura pontagrossense. A partir de então, iniciou-se a fase da pesquisa oral com imigrantes e descendentes. Nenhum questionário foi aplicado visto que questões quantitativas não foram o foco central da pesquisa. Portanto, um contato informal fez com que os entrevistados estivessem mais à vontade para falar de um assunto que, por vezes, lhes era bastante particular, uma vez que é a memória viva do cotidiano da família.

Segundo Freire e Pereira (in ALBANO; MURTA (Org.), 2002, p. 126):

A história oral permite apreender como a memória de um grupo se constitui e se transmite, como ela ajuda a reforçar sua identidade e a assegurar sua permanência para além da esfera da vida de seus membros individuais. Abre, assim, inúmeras

⁴ “Visa ao exame detalhado de um ambiente, de um simples sujeito ou de uma situação em particular”. (GODOY, 1995, p. 25)

possibilidades para o desenvolvimento de projetos para o estudo da memória coletiva e de sua relação com as lembranças individuais, em grupos e comunidades.

Por meio da pesquisa oral, além das informações históricas, foi possível ter acesso a novas fontes para a entrevista não padronizada, fazendo o levantamento de produtos étnicos gastronômicos já existentes no município, como eventos e restaurantes típicos. Não foi determinando um número específico de imigrantes e descendentes com quem se desenvolveu a história oral, uma vez que a busca de fontes se deu até que as informações começassem a se repetir.

A partir da análise deste material, iniciou-se, então, a última fase que diz respeito ao estudo de viabilidade de realização. Foi aplicada uma entrevista semi-estruturada com representantes do poder público, privado e sociedade civil organizada (associações culturais), pois “permite maior liberdade do entrevistador” (DENCKER, 1998, p. 138). Foi seguido um roteiro, cujas respostas poderiam direcionar para outras perguntas ou encerrar a entrevista antes mesmo da última questão (ver Apêndice A).

O Universo da pesquisa⁵ foi a população de Ponta Grossa. No entanto, foi selecionada uma amostra⁶ não-probabilística por julgamento, buscando os imigrantes e descendentes destes para o levantamento dos referenciais étnicos presentes no município. Na segunda parte do trabalho, as entrevistas semi-estruturadas também foram feitas com este tipo de amostra, selecionando representantes daqueles que potencialmente deverão estar envolvidos no planejamento do evento.

Para esta pesquisa não coube uma análise com amostra probabilística, pois abrangeria toda a população, tornando inviável a análise de referenciais étnicos. Por indicação de Museus, Secretarias Municipais e Departamentos da Universidade Estadual de Ponta Grossa, foram procurados aqueles que, por julgamento, dariam maiores informações sobre o tema em questão.

Desenvolvida a pesquisa, foi feita uma análise dos dados, de forma qualitativa, no sentido de avaliar a viabilidade de realização de um festival que tenha por atrativo o patrimônio cultural em estudo, observando a questão do planejamento e da preservação destes legados.

⁵ “Conjunto de elementos que possuem determinadas características”. (GIL, 1999, p. 99).

⁶ Amostra é o subconjunto do universo, por meio do qual se estabelecem ou se estimam as características desse universo. (GIL, 1999, p. 100).

CAPÍTULO 1

GASTRONOMIA, PATRIMÔNIO E TURISMO

GASTRONOMIA, PATRIMÔNIO E TURISMO

A gastronomia pode distinguir grupos sociais e referenciar sua cultura imaterial por meio de sua simbologia e tradições. Pode-se percebê-la como mais que uma necessidade fisiológica do organismo, mas como uma necessidade sócio-cultural do homem. Também vem se tornando atrativo para atividade turística, uma vez que pode ser vista como a própria representação cultural de grupos.

Para tanto, neste capítulo consta uma abordagem sobre gastronomia e organização social, a gastronomia enquanto patrimônio cultural e a relação entre gastronomia e turismo.

1.1 GASTRONOMIA E ORGANIZAÇÃO SOCIAL

A gastronomia deve ser entendida não apenas como a satisfação de uma necessidade fisiológica. O homem se alimenta e bebe para satisfazer a fome, a sede e também saciar suas necessidades sócio-culturais. Mais que o momento de suprir as necessidades do organismo, nas refeições os alimentos e as bebidas têm simbolismos sócio-econômicos e estão envoltos de significados culturais.

A alimentação é fator predominante para a existência humana, contudo a forma como esta acontece varia de acordo com o grupo. A maneira como o homem se adapta a seu meio é o que diferencia as sociedades. Cuche (1999, p. 11) lembra que:

[...] nada é puramente natural no homem. Mesmo as funções humanas que correspondem a necessidades fisiológicas, como a fome, o sono, o desejo sexual, etc., são informados pela cultura: as sociedades não dão exatamente as mesmas respostas a estas necessidades.

Sendo assim, na gastronomia cada grupo mostra seus traços sócio-culturais, seus costumes e hábitos em relação à alimentação e buscam, nos alimentos e bebidas, o prazer propiciado pelos vários aspectos que a refeição envolve, desde os sabores até as questões culturais perante a sociedade à qual pertence.

Segundo Azambuja (in CASTROGIOVANNI, 2000, p. 74), “talvez a diferença entre a culinária e a gastronomia resida na busca pelo prazer” ou ainda que “a gastronomia está ligada ao prazer. A preferência por algum alimento e por determinados pratos nos diferentes grupos humanos está ligada à sensação de saciedade e de prazer” (p. 71).

Logo, entende-se aqui a culinária como a arte de cozinhar, no sentido da transformação do alimento para a degustação, enquanto a gastronomia é a saciedade fisiológica e sócio-cultural das necessidades humanas, portanto deve ser vista como um conjunto de ações que envolve desde a escolha do produto ou do cardápio até o final das refeições e sua simbologia.

Em relação à importância da alimentação como fator de inclusão a um grupo social, pode-se pensar o seguinte exemplo: uma criança nascida na Índia não sentiria prazer em comer a carne bovina, não por uma questão sensorial⁷, de boa aceitação ou não de seu paladar, mas por uma questão cultural. Ainda que o gosto lhe agradasse, o ser humano tem a necessidade de atender também a necessidades culturais para viver em sociedade.

Leal (1998, p. 08) observa que:

Desse modo, toda cozinha tem a marca do passado, da história, da sociedade, do povo e da nação à qual pertence. Cozinhar é uma ação cultural que nos liga sempre ao que fomos, somos e seremos e, também, com o que produzimos, cremos, projetamos e sonhamos.

A gastronomia envolve as crenças humanas, por exemplo, na magia que o homem acreditava que havia no fogo, há milhões de anos, quando este começou a ser empregado no cozimento dos alimentos. Outro modelo é o açúcar que era utilizado como remédio, até o século XVI, ainda que não houvesse nenhum estudo que provasse resultados positivos. O produto também já foi empregado como dote de casamentos.

Sobre a importância dos alimentos, Senra e Barreto (in ANSARAH, 2001, p.391) colocam que:

A ameaça ou realidade da fome derrubou governos e provocou revoluções, em suma: o homem lutou e matou pela própria sobrevivência desde o tempo das cavernas.

Com o desenvolvimento e a riqueza das nações, novos alimentos são incorporados ao dia-a-dia das populações e, com o progresso, deixa-se de lado o conceito de alimentação apenas como a necessidade de sobrevivência, entregando-se paulatinamente à busca de um certo hedonismo na arte do comer.

Contudo, ainda que os autores se refiram à alimentação “apenas como a necessidade de sobrevivência” em tempos remotos, observa-se que a gastronomia é um fator de sociabilização desde a Pré-história. Em seu livro *A origem da espécie humana*, Leakey (1995, p. 81) conta um dia na vida de um caçador e, na refeição, mostra que a carne era mais que

⁷ Relacionada aos sentidos, paladar, visão, audição, tato e/ou olfato.

uma fonte de proteína e sustento para o homem, mas um motivo de comemorações por um dia de sucesso, utilizando-a num momento de reunião e trocas.

Mais tarde, naquela noite, há quase um sentido de ritual no consumo da carne. O homem que conduziu o grupo de caça corta os pedaços e entrega para as mulheres que sentam em torno dele e para os outros homens. As mulheres dão pedaços para as suas crianças, que os trocam alegremente entre si. Os homens oferecem pedaços a seus colegas, que oferecem outros pedaços em troca. O ato de comer carne é mais do que sustento; é uma atividade de comunhão social.

Pode-se perceber, então, que as refeições já eram para o homem, em tempos remotos, mais que uma fonte nutricional, mas um momento de trocas sócio-culturais. No exemplo citado, a carne é um produto que motiva alegria e confraternização, agregando um significado social no grupo. Sobre a confraternização que a alimentação propicia, Garine (1996, apud AZAMBUJA, in CASTROGIOVANNI, 2000, p. 71) mostra que:

A busca da saciedade, a participação em banquetes coletivos, em que são convidados os vivos e, em alguns casos, até os mortos, a digestão em comum, constitui um grande estímulo às relações sociais e um meio de comunhão e comunicação em sociedades tradicionais.

Tanto a troca dos alimentos e das bebidas quanto o ato de compartilhar do mesmo espaço durante a refeição mostra a gastronomia como algo mais que o cuidado na manutenção da vida. Leal (1998, p. 07) também coloca que “o ato de comer tem um sentido simbólico para o homem. Comer do mesmo pão, por exemplo, é alimentar-se juntos, é sinal de fraternidade, solidariedade e companheirismo. Daí a expressão *com pão* ter dado origem à palavra *companheiro* (...)”.

Lembra ainda seu simbolismo nas festividades. “Não só o casamento, mas também o nascimento, o batizado, o aniversário, a morte são momentos de grandes mudanças na vida do homem, comemorados em cerimônias nas quais o alimento está sempre presente” (LEAL, 1998, p. 26). Então a refeição supre também necessidades humanas de sociabilizar-se.

O próprio local escolhido para se fazer as refeições vem agregado de significados sócio-culturais. A cozinha é um ambiente mais familiar, de intimidade, enquanto a sala é o espaço preferido para a recepção de convidados, onde as refeições são feitas de maneira mais formal, relevando a utilização de regras de etiqueta. Na cozinha, o fator informalidade pode estar relacionado à fraternidade, uma vez que este foi por muito tempo o espaço em que as pessoas se reuniam ao redor do fogão à lenha para compartilhar o alimento, o calor e a história familiar.

Os alimentos e as bebidas caracterizam grupos, diferenciando-os no espaço e no tempo. A gastronomia pode caracterizar diferentes grupos étnicos dentro de uma mesma

cidade, o meio rural em relação ao meio urbano ou, ainda, diferentes gerações dentro de uma mesma família.

Ainda atualmente, quando estudos apontam os benefícios e malefícios de cada alimento para o organismo e quais são sua forma e o local de refeição ideais⁸, pode-se perceber que nem sempre essas questões são decisivas no momento da alimentação e que as reuniões ao redor da mesa não são feitas apenas para suprir as necessidades biológicas, mas também para atender às questões sócio-culturais.

Além de sua função social, os alimentos e as bebidas vêm agregados de valores culturais. Pode-se observar os norte-americanos: quase um terço da população da maior potência mundial sofre de obesidade⁹, doença causada, entre outros fatores, pela alimentação inadequada, fruto da “geração *fast-food*”. Numa sociedade criada sob o princípio de que “tempo é dinheiro”, os alimentos devem ser primeiramente rápidos no preparo e consumo, sendo que sua importância nutricional fica em segundo plano.

O avanço tecnológico vem promovendo alterações na alimentação da população estadunidense. A este respeito, Fischler (In: FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p.844) comenta que “industrialização, racionalização, funcionalização crescentes: desde o final do século XIX essa tripla dimensão aparece, sem qualquer dúvida, de maneira ofuscante nas modificações que perturbam nossa alimentação”.

Percebe-se a alimentação diferenciando o homem num tempo e espaço onde há o conhecimento e o acesso a produtos realmente importantes sob o ponto de vista fisiológico humano, uma vez que os Estados Unidos são o país que mais investe em pesquisas sobre a obesidade¹⁰.

Pesquisadores, destacando-se entre eles os americanos, vêm estudando a obesidade, entre outras doenças relacionadas à alimentação, uma vez que a importância nutricional dos alimentos é conhecida desde o mundo antigo¹¹. Contudo, estes fatores fisiológicos não são

⁸ Médicos e nutricionistas aconselham, por exemplo, que as refeições não sejam feitas à frente da televisão e que o alimento seja mastigado por várias vezes, para que o cérebro receba as informações de que o corpo está digerindo alimentos e para que estes possam ter seus nutrientes melhor aproveitados pelo organismo.

⁹ O *site* Terra mostra que até 2010, os Estados Unidos será considerado o país dos obesos, tal é a epidemia nacional da doença. Segundo o *site*, o país já apresentava, em outubro de 2003, 31% de sua população sofrendo de obesidade. O *site* Uol também informa que somados aos obesos as pessoas que têm sobrepeso, apresenta-se um total de 60% da população com tal problema. O informativo *on-line* da Associação Brasileira para o estudo da Obesidade, ABESO, também aponta que a previsão para a população americana é a de que em 2 séculos o problema da obesidade atinja 100% de sua população. Acesso em 09 de agosto de 2007.

¹⁰ Fonte: *Site* da ABESO. Acesso em 09 de agosto de 2007.

¹¹ “Plenamente convencidos da importância da alimentação na vida do homem, são ou doente, os antigos preocupam-se com a relação de causalidade entre a alimentação e a saúde e com a relação entre a dietética e os outros ramos do saber médico”. (MAZZINI, In: FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 255).

relevantes no momento da refeição para uma população onde a “pressa” caracteriza e explica a expressão “geração *fast-food*”.

A gastronomia pode diferenciar grupos também em sua faixa etária, classe social ou religião. Por meio de estudos antropológicos sobre a alimentação no antigo Egito, por exemplo, pode-se compreender a crença dessa sociedade na vida após a morte. Bresciani (In: FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p.69) coloca que:

A descoberta, em Saqqarah, de um sortimento de travessas e de alimentos no túmulo de uma mulher da segunda dinastia (cerca de 3.700 anos a.C.) revelou-se uma preciosa fonte de informações sobre as preferências alimentares e os preparos culinários dessa época: a refeição destinada à defunta compreendia principalmente uma espécie de cozido de cereais, pãezinhos de cevada, queijo, um peixe cozido e sem cabeça, dois rins cozidos, provavelmente de carneiro.

Pode-se perceber nesta citação que, além de um estudo sobre o cardápio da época, é possível entender a crença religiosa, os costumes alimentares até mesmo em relação aos mortos e, ainda, conhecer os utensílios utilizados tanto para o cozimento quanto para o armazenamento dos alimentos.

Os utensílios utilizados na gastronomia também podem dizer muito sobre a cultura de um grupo, uma vez que mesmo os materiais utilizados na sua confecção demarcam o tempo e o espaço em que este grupo viveu e seus poderes de aquisição para um ou outro material. Por exemplo, talheres de prata simbolizam *status* devido a seu alto custo.

Objetos de cozinha também podem caracterizar determinadas regiões, como a utilização de panela de ferro no meio rural ou a utilização do *tolér* e da *mescola*, que são, respectivamente, a tábua e a colher utilizadas na produção da polenta pelos italianos, bem como o *hashi*¹², utilizado pelos japoneses.

Os horários também podem diferir de um grupo para outro. Os moradores das zonas rurais, no geral, fazem as refeições mais cedo que os do meio urbano, pois nestes espaços, historicamente o tempo é outro, visto que dependem da luz solar para trabalhar. O mesmo observa-se com os imigrantes que trabalharam na construção das rodovias e ferrovias no século XIX, os quais começavam o dia às 4 da manhã, quando faziam a primeira refeição reforçada para começar o dia de trabalho, aproveitando a luz natural desde o nascer do sol (HORBATIUK, 1983, p. 77).

Pode-se também pensar a relação entre alimentos e religião, observando os tabus alimentares que caracterizam grupos sócio-culturais a partir da simbologia dos alimentos e bebidas. Pelo comportamento alimentar de alguns grupos pode-se identificá-los, como um

¹² “Palitinhos” que substituem o garfo utilizado pelos orientais.

“tradicional católico” que faz a abstinência de carne na Sexta-feira Santa e na Quarta-feira de Cinzas. Este mesmo grupo acredita que o pão e o vinho bentos simbolizam o corpo e o sangue de Cristo.

Percebe-se, então, o fato de que tudo que diz respeito à gastronomia tem significados que vão além da saciedade da fome e da sede, que tem sua importância imaterial e diferenciam grupos. É o que define a identidade cultural de cada sociedade, portanto são aspectos que caracterizam o patrimônio cultural de cada grupo.

1.2 A GASTRONOMIA ENQUANTO PATRIMÔNIO CULTURAL

Uma vez que a gastronomia configura-se como um fator de diferenciação entre os grupos humanos, devido às heranças culturais, pode-se afirmar que tanto seus bens materiais, os alimentos, as bebidas e os utensílios, quanto seu aspecto imaterial, os horários, as crenças, a simbologia dos alimentos etc., formam o patrimônio cultural de uma sociedade.

Frente a um mundo que vem passando por uma “Mc’Donaldização”¹³ dos costumes alimentares, é importante que se volte para o reconhecimento da gastronomia como um fator de identificação e memória cultural, em especial, das minorias. A gastronomia étnica¹⁴ pode dizer muito sobre a história de um grupo.

Senra e Barreto (in ANSARAH, 2001, p.393) colocam que “numa análise mais detalhada observa-se que as cozinhas étnicas falam muito mais do caráter de um povo do que à primeira vista pode parecer. Senão, como entender certos tabus alimentares sem conhecer a religião ou a história de um povo?”. E prossegue com um exemplo já citado, referente à carne:

Todos sabemos que o povo indiano não consome carne bovina; como compreender essa característica se não nos debruçarmos nas crenças e na história da Índia? Alguns encaram com estranheza o consumo de determinados alimentos na China, tão exóticos aos nossos preceitos que nos causam espanto – parte do entendimento dessa realidade forçosamente nos leva a constatações sobre geografia, história e relação com o meio, uma vez que estamos nos referindo ao longo deste trabalho à cultura ocidental, enquanto a cultura chinesa tem 6 mil anos de história contínua.

Portanto, não há como entender a gastronomia de um grupo se não a partir de sua cultura. Outro referencial da gastronomia como patrimônio cultural de um povo é a comida

¹³ Fischler (In: FLANDRIN; MONTANARI, 1998, P.844) relaciona o aparente “imperialismo alimentar” norteamericano à perda de identidade, questionando a mundialização do hambúrguer, produto “marketado”, não como um processo funcional da alimentação contemporânea, mas como uma tendência a seguir da “americanização” de ações, visto a “Mc Donaldização” dos hábitos alimentares.

¹⁴ Referente à etnia. “Etnia: Grupo de famílias em uma área geográfica variável, cuja unidade repousa na estrutura familiar, econômica e social comum, e na cultura comum”. (Fonte: Dicionário Enciclopédico Koogan Larousse Seleções. 2 vol. 1. Léxico Comum. Editora Larousse do Brasil Ltda., Rio de Janeiro, 1978).

tropeira. A inclusão da carne seca¹⁵ nos pratos tropeiros só pode ser entendida uma vez analisada a sua história. Não era simplesmente uma opção que lhes agradava ao paladar, mas uma maneira de entender as longas viagens com as tropas e as dificuldades de armazenamento dos alimentos, visto que a carne fresca não poderia ser transportada por dias sem perder suas qualidades, além do processo de deterioração a que estava sujeita.

Outro alimento que só pode ser entendido a partir de sua história é o macarrão, já que sua origem não é italiana, como parece. Segundo Leal (1998, p.33),

também em pleno século XIII os chineses já preparavam uma massa de farinha de trigo ou de soja, que deu origem aos talharins e espaguetes. Contam que o grande navegador Marco Pólo sentiu repugnância quando os chineses lhe ofereceram um amontoado de tirinhas de massa cozida temperada com gordura de peixe. Mas para não fazer desfeita, ele acabou comendo e apreciou bastante, levando a receita para a Itália, onde as tirinhas vieram a se transformar no prato nacional do país.

Logo, como explicar a transformação de um prato em símbolo de um país se não pelo estudo de sua história e de sua cultura? É a transformação de um prato, do qual a população se apropriou, em patrimônio local, o que levou Pla (apud SCHLÜTER, 2003, p.28) a afirmar que “a cozinha de um país é uma paisagem na caçarola”.

A gastronomia também é um dos elementos que foi herdado pelos imigrantes. Assim como a língua, as festividades e as vestimentas, a preservação do patrimônio gastronômico foi uma das maneiras de manter viva a identidade cultural de seus grupos e se sentirem seguros frente a uma realidade diferente da sua, novo espaço, clima, idioma, crenças e costumes.

Contudo, a preservação deste patrimônio imaterial não pode se dar senão pela vontade das pessoas que o detém. Não faz muito tempo que a gastronomia, entre outros bens intangíveis é tida como importante instrumento de preservação do patrimônio cultural das sociedades. Há décadas o patrimônio material é discutido até em âmbito mundial, na Carta de Atenas em 1931, na Carta de Veneza em 1964 e na Convenção para a Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural, em 1972, entre outras¹⁶.

Nesta última, entende-se por patrimônio cultural “monumentos, grupos de edifícios e sítios que tenham valor histórico, estético, arqueológico, científico, etnológico ou antropológico” (CURY, 2000, P.176). Portanto, não inclui o patrimônio intangível em nenhuma de suas formas, ainda que este também seja um “legado que recebemos do passado, que vivemos no presente e que transmitimos às gerações futuras” (CURY, 2000, P.176).

¹⁵ Carne seca, charque ou carne de sol: carne salgada, que seca exposta ao sol.

¹⁶ CURY, Isabelle (Org). **Cartas Patrimoniais**. 2ª ed. rev. aum. Rio de Janeiro: IPHAN, 2000.

Logo, estes documentos definiam, recomendavam e responsabilizavam a humanidade somente sobre o patrimônio tangível, monumentos, edificações e sítios. Só nos últimos vinte anos que os bens imateriais vêm sendo estudados como patrimônio a ser preservado. A UNESCO, por exemplo, estabeleceu, somente em 1989 o primeiro documento sobre o patrimônio imaterial, a Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular¹⁷.

A partir de 2001, um júri internacional passou a se reunir para a Proclamação das Obras-Primas do Patrimônio Oral e Intangível da Humanidade, onde selecionam locais de interesse mundial para a preservação do patrimônio imaterial e a partir de onde foi desenvolvido o programa Tesouros Vivos da Humanidade, que estimula os países a identificarem seus bens¹⁸.

Em 2003, a UNESCO adotou a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial que complementou a Convenção para a Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural de 1972, estimulando, assim, a identificação de artistas, artesãos e demais pessoas ou povos portadores de bens intangíveis de interesse para o patrimônio mundial¹⁹.

No âmbito nacional, a Constituição Federal de 1988 já incluía o patrimônio imaterial, em seu Artigo 216 (ver Anexo A), que trata sobre Cultura. Em 1997, o país participou das Primeiras Jornadas sobre o Patrimônio Intangível, documento do Mercosul, que teve como resultado a Carta de Mar del Plata sobre o Patrimônio Intangível, tendo como princípio o respaldo político para o patrimônio intangível²⁰.

Em matéria para a Revista Museu, de 18 de maio de 2005, a Dra. Heloísa Helena F. Gonçalves da Costa²¹ afirma que:

A política cultural brasileira assumiu oficialmente o conceito de patrimônio imaterial, muitas vezes também chamado de patrimônio intangível, quando lançou o dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial intitulado O registro do Patrimônio Imaterial, em agosto de 2000²².

Contudo, só nos últimos anos a gastronomia vem despertando o interesse de estudiosos para a criação de instrumentos para a preservação de pratos, bebidas e produtos

¹⁷ CURY, Isabelle (Org). **Cartas Patrimoniais**. 2ª ed. rev. aum. Rio de Janeiro: IPHAN, 2000.

¹⁸ Sobre eventos para a preservação do patrimônio, consultar: CURY, Isabelle (Org). **Cartas Patrimoniais**. 2ª ed. rev. aum. Rio de Janeiro: IPHAN, 2000; e <www.iphan.gov.br>. Acesso em 08 de agosto de 2007.

¹⁹ Idem nota 18.

²⁰ Idem nota 18.

²¹ Heloisa Helena F. Gonçalves da Costa é museóloga, historiadora e doutora em Sociologia da Cultura.

²² Fonte: http://www.revistamuseu.com.br/18demaio/maio_ler.asp?id=3989, em 09 de agosto de 2007.

alimentícios, como é o caso da farinha de mandioca, que já está em processo de tombamento²³ pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, IPHAN, e a caipirinha que, desde 2002, é por decreto a bebida nacional (ver Anexo B).

Outras referências da gastronomia nacional vêm passando por estudos para dar início aos processos de tombamento nacional e local, como forma de preservação. São os casos da feijoada e do acarajé, como patrimônios nacionais, bem como o barreado, no Paraná, do pão-de-queijo, em Minas Gerais e da moqueca de peixe, no Espírito Santo.

Contudo, o tombamento, na prática, pode não servir como forma de preservação; acima de tudo deve haver vontade da comunidade à qual pertencem os bens gastronômicos para sua preservação, uma vez que, como já foi visto, é um patrimônio intangível e envolve ações, crenças e costumes. Segundo Schlüter (2003, p. 11) a gastronomia “também é sumamente frágil devido às mudanças naturais dentro de uma sociedade e às viagens, que somadas à exposição dos meios de comunicação massivos, fazem com que nas últimas décadas tenhamos visto uma ‘homogeneização da cultura’”.

Portanto, os grupos que preservam seus costumes gastronômicos, como os imigrantes, são minoria frente à essa padronização dos costumes alimentares e os municípios aos quais pertencem estão, cada vez mais, despertando o interesse de visitantes que buscam atrativos culturais. Sobre o patrimônio em núcleos urbanos Simão (2001, p. 58) afirma que:

O referencial de memória e história que carregam, agregado normalmente às culturas que se preservam no tempo – na culinária, na gastronomia, nas festas, no fazer e nos costumes – dá-lhes atualmente um traço diferencial que, se valorizado, estimula seus cidadãos, guardiões desses bens, a resgatarem sua identidade local e seu sentido de pertencimento ao lugar.

Uma vez que a gastronomia é uma representação do patrimônio cultural de grupos, pode ser considerada como a expressão de determinada cultura tanto quanto um legado arquitetônico, mas como outros bens intangíveis, tem sua riqueza nas ações, nos sentimentos, em seus símbolos, enfim, tem maior importância quando atua no imaginário e nas crenças daquele que presencia e/ou participa das tradições alimentares. Dessa forma, há, de fato, a preservação.

Os pratos típicos podem explicar muito da história de uma região ou cidade, bem como a gastronomia étnica diz muito da história de um povo, suas referências da terra-natal e

²³ “O tombamento é um ato administrativo realizado pelo Poder Público com o objetivo de preservar, por intermédio da aplicação de legislação específica, bens de valor histórico, cultural, arquitetônico, ambiental e também de valor afetivo para a população, impedindo que venham a ser destruídos ou descaracterizados” (www.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteudo.do?id=12691&retorno=detalhePerguntasFrequentes&sigla=PerguntasFrequentes).

das adaptações e mudanças pelas quais passaram no novo local de moradia, bem como da influência da comunidade em que vivem.

Segundo Schlüter (2003, p. 11),

a busca das raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia está adquirindo importância cada vez maior. A cozinha tradicional está sendo reconhecida cada vez mais como um componente valioso do patrimônio intangível dos povos. Ainda que o prato esteja à vista, sua forma de preparação e o significado para cada sociedade constituem os aspectos que não se vêem, mas que lhe dão seu caráter diferenciado.

Este “caráter diferenciado” da gastronomia típica, as experiências do novo, do diferente, a oportunidade de conhecimento e trocas culturais vêm se tornando, cada vez mais, um atrativo para o turismo. Entre outros fatores que caracterizam o produto turístico²⁴ estão as trocas sócio-culturais e uma das características dos atrativos é este diferencial.

1.3 A RELAÇÃO GASTRONOMIA E TURISMO

O Turismo é uma atividade que vem se especializando em função do atendimento diferenciado para públicos que buscam as suas diversas segmentações. Para que um núcleo receptor possa atender ao visitante da melhor forma possível, são crescentes os estudos sobre suas vertentes no sentido de propiciar a maior satisfação possível à demanda.

Neste sentido, a gastronomia vem despontando como segmentação do mercado turístico-cultural, deixando de ser uma simples ação cotidiana em destinos turísticos para se tornar um valor agregado ao turismo cultural, ou a uma de suas vertentes, o turismo étnico, ou ainda tornar-se o próprio atrativo.

Mais que um fator indispensável em destinos turísticos, os alimentos e as bebidas podem ser a representação do patrimônio cultural de um povo, tornando-se então produto para o turismo cultural. Segundo Schlüter (2003, p. 69),

a dimensão social e cultural da gastronomia determinou incorporá-la “ao complexo emaranhado das políticas de patrimônio cultural”. O uso que o turismo faz do patrimônio determina que a gastronomia adquira cada vez maior importância para promover um destino e para captar correntes turísticas.

²⁴ “Combinação complexa de inter-relacionamentos entre produção e serviços, em cuja composição integram-se uma prática social com base cultural, com herança histórica, a um meio ambiente diverso, cartografia natural, relações sociais de hospitalidade, troca de informações interculturais. O somatório desta dinâmica sociocultural gera um fenômeno, recheado de objetividade/subjetividade, consumido por milhões de pessoas, como síntese: o produto turístico”. (MOESCH, 2000, p. 09).

O Turismo Cultural, para Silberberg (1995, apud PIRES, 2001, p. 67) é a “visita de pessoas de fora da comunidade receptora motivadas completamente ou em parte por interesses na oferta histórica, artística, científica ou no estilo de vida, tradições da comunidade, religião, grupo ou instituição”. Sobre esta definição de turismo cultural, Pires comenta que:

Pode o forasteiro não ter visitado o museu, nem ruínas ou casarões históricos, mas quis provar a culinária local, saber minimamente os costumes e as crenças dos habitantes. Nesse sentido, praticou também *turismo cultural*, ao lado de outros que compõem uma nomenclatura mais ou menos consagrada pelo uso. (P. 09)

A visão sobre o Patrimônio Cultural vem se ampliando. Pôde-se observar a amplitude que tem sua definição na Constituição Federal, em que agrega também o patrimônio imaterial, tornando também o turismo cultural uma atividade que tem como atrativos bens materiais e imateriais. Como na definição de Silberberg, passa a contemplar o conhecimento de bens intangíveis como a gastronomia, a religião e as tradições.

Uma vez que a gastronomia tem elementos constitutivos da cultura de um povo, é possível no turismo, por meio da alimentação, viver e conhecer o patrimônio alheio. Para Azambuja (in CASTROGIOVANNI, 2000, p. 74):

Inúmeras cidades e regiões aproveitam-se de suas raízes, tradições e expressão cultural traduzidas na culinária, ofertando um produto diferenciado, muito além do simples *souvenir*. Essa possibilidade permite a criação de roteiros gastronômicos, o aproveitamento de recursos locais, a interação e o aumento da percepção do turista em relação a uma localidade ou região.

Uma das possibilidades de desenvolvimento de produtos turísticos são os roteiros gastronômicos, sendo que este mercado está em significativo crescimento. São oportunidades de conhecer um circuito de representação da cultura de um local, seja nos hábitos alimentares ou nos produtos utilizados.

Muitas cidades, ou mesmo regiões, têm divulgado seus roteiros, como Colombo/PR, com sua rota do vinho, fruto da colonização italiana, e a Serra Gaúcha, que segundo Senra e Barreto (in ANSARAH (org.), 2001, p. 398) é um

destino já enraizado nas excursões, a serra gaúcha alia clima salutar à excelência e diversidade de seus produtos, que vão dos vinhos ali produzidos à instituição do café colonial de inspiração européia. Seus chocolates de qualidade inequívoca são outro produto que atrai fãs. Tudo isso combinado a um ambiente acolhedor.

Outras cidades optam por não criar um roteiro, mas simplesmente uma via gastronômica, como é o caso de Itajaí, em Santa Catarina, que definiu entre suas ruas principais uma via onde se localiza, além de restaurantes, cafés, pizzarias etc, o local de

realização da Marejada, maior festa portuguesa e do pescado do Brasil. O evento também foi criado para valorizar a cultura dos colonizadores locais.

Outra região que vem divulgando seus atrativos gastronômicos é a da Serra Fluminense onde, além do turismo gastronômico em Petrópolis e Teresópolis, que teve início em 1980, tem alcançado visibilidade no entorno de Mauá, com os criatórios de truta e a cultura do pinhão tornando-se tema de festival e concurso culinário.

Alguns restaurantes também estão sendo cada vez mais procurados por turistas em busca da comida ou bebida típica, como é o caso dos restaurantes do bairro de Santa Felicidade, em Curitiba/PR, e os do bairro do Bexiga, na capital paulista, que têm seus cardápios baseados na gastronomia de origem italiana.

Ambos, quando citados, logo trazem à mente a comida italiana, as “cantinas” com as receitas das “*nonas*”, da mesma forma como as cidades de Morretes e Antonina, no Paraná, trazem à mente o Barreado. Outros tantos exemplos poderiam ser citados, como o Pato no Tucupi, do Pará, o Churrasco dos gaúchos, entre outros pratos que não só referenciam, como são quase um sinônimo de uma cidade, região ou estado.

Sobre a cozinha típica, Senra e Barreto (Ibid., p. 396) ainda citam

dois grandes exemplos: a cozinha baiana e a mineira. Ambas extremamente ciosas de sua história, praticamente popularizadas em todo o território nacional. Atuam como veículo complementar da propaganda turística, criando no imaginário popular a associação entre os destinos turísticos e a boa mesa.

A relação gastronomia e destino turístico é muito forte também em relação às bebidas. O *whisky* está para Escócia, assim como a caipirinha para o Brasil, o *champagne* para Champagne, na França²⁵, e a cerveja, para a Alemanha.

Em se tratando de cerveja, então, não poderia haver melhor exemplo de bebida que se tornou atrativo turístico. A Oktoberfest de Munique, cidade berço da cerveja escura²⁶, na Alemanha, é considerada a maior festa popular do mundo, tendo recebido em 2003 um público estimado em 6,3 milhões de visitantes²⁷.

²⁵ Observa-se o fato de a cidade ter a exclusividade no nome da bebida ali produzida, uma vez que o mesmo líquido produzido em outro local deve ser chamado apenas de espumante.

²⁶ Sobre a origem do chopp escuro, Polato (2001, p.76) coloca que a cerveja escura surgiu na Alemanha, no século XVI, na cidade de Munique. A escura (München) foi a primeira a ser fabricada entre todas as outras e a primeira a ser exportada para a América, somente depois apareceu o tipo Pilsen (clara), que ganhou espaço e popularidade.

²⁷ Fonte: www.dw-world.de/dw/article/0,1564,1339221,00.html

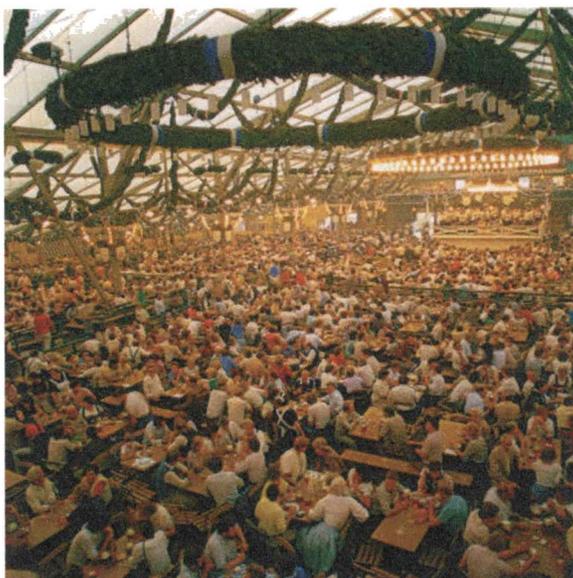


Foto 1: Tenda na Oktoberfest em Munique

Fonte: www.boabebint.com/images.htm, acesso em 10/08/07

A bebida também é atrativo de outros destinos no mundo. O Estado de Santa Catarina é conhecido pelo ciclo de festas de outubro, que têm como modelo a grande festa alemã, uma vez que este é um dos principais grupos étnicos de colonização do estado. A maior é a da cidade de Blumenau, também denominada Oktoberfest, mas outras cidades realizam eventos similares.

Outra cidade, citada por Schlüter (2003, p. 84), que tem por atrativo a mesma bebida é Valdivia, no Chile, com seu Museu da Cerveja Kunstmann. É um dos locais mais visitados da cidade, onde pode-se provar os diferentes tipos de cerveja e também degustar pratos típicos alemães, pois o município, do sul chileno, também é de colonização alemã.

O museu tem também máquinas e recipientes usados para a fabricação e embalagem da bebida, além de uma série de painéis onde um mostra os ingredientes utilizados na fabricação da cerveja, um com a origem e ainda outros com a história da bebida e da Cervejaria na cidade. Junto à Cervejaria e ao Museu fica uma loja de *souvenir*, onde os produtos trazem o nome da cidade e a frase “das gute Bier”, que significa “a boa cerveja” (SCHLÜTER, 2003, p. 84).

Pode-se perceber que em ambos os casos, no evento em Munique e no Museu em Valdivia, um produto gastronômico, ou seja, a cerveja, se tornou o próprio atrativo turístico. Em função da cerveja, as cidades despontaram como destino turístico e vem agregando outros produtos culturais, como a música, as vestimentas e o artesanato.

A cerveja é, ainda, produto de outros tantos atrativos turísticos. Foi o foco da München Fest²⁸, evento realizado anualmente em Ponta Grossa/PR, também conhecida como “a festa do chopp escuro”. É mais um exemplo de uma cidade que tem em sua história a contribuição da imigração alemã.

Entre tantos casos citados, o atrativo turístico é relacionado a uma etnia, seja em sua terra-natal ou em outro país para o qual o grupo imigrou. Percebe-se, desta forma, o desenvolvimento do turismo étnico, já colocado como uma vertente do turismo cultural. Esta atividade turística, se bem planejada, pode gerar o envolvimento e a auto-estima por parte do núcleo receptor.

Simão (2001, p. 15) coloca que “a valorização das coisas locais, em contraposição à globalização da economia e da comunicação, reveste de importância a manutenção de identidades específicas, que garantam às pessoas a referência do seu lugar”. Portanto, é importante que, para o desenvolvimento do turismo cultural, a população esteja envolvida e consciente do valor de seu patrimônio.

E, uma vez que o patrimônio seja valorizado pelo núcleo receptor, tem-se parte das ações indispensáveis para o verdadeiro desenvolvimento da atividade turística, contemplando uma das questões da sustentabilidade sócio-cultural. Este princípio cabe para os tantos produtos ou empreendimentos já citados, sejam eles roteiros, restaurantes, bairros ou eventos, os quais apareceram em grande número tendo a gastronomia como o verdadeiro atrativo turístico.

Além do desenvolvimento de roteiros como produtos turísticos gastronômicos, é crescente também o número de eventos que têm por atrativo a gastronomia. Segundo o Jornal Diário dos Campos, de 3 e 4 de abril de 2005, só no estado do Paraná foram mais de 30 festas gastronômicas, entre elas a Festa do Barreado, de Morretes e Antonina, a do Pintado na Telha, de Guaíra, a do Dourado no Carrocel, de Itaipulândia, e a do Porco no Rolete, de Toledo, sendo que, entre os mais de 30 eventos citados, não havia nenhum com bebida como atrativo.

Na mesma matéria, cita-se alguns exemplos nos Campos Gerais de receitas de pratos típicos tropeiros, como o Castropheiro e a Quirera Lapeana. E acrescenta que:

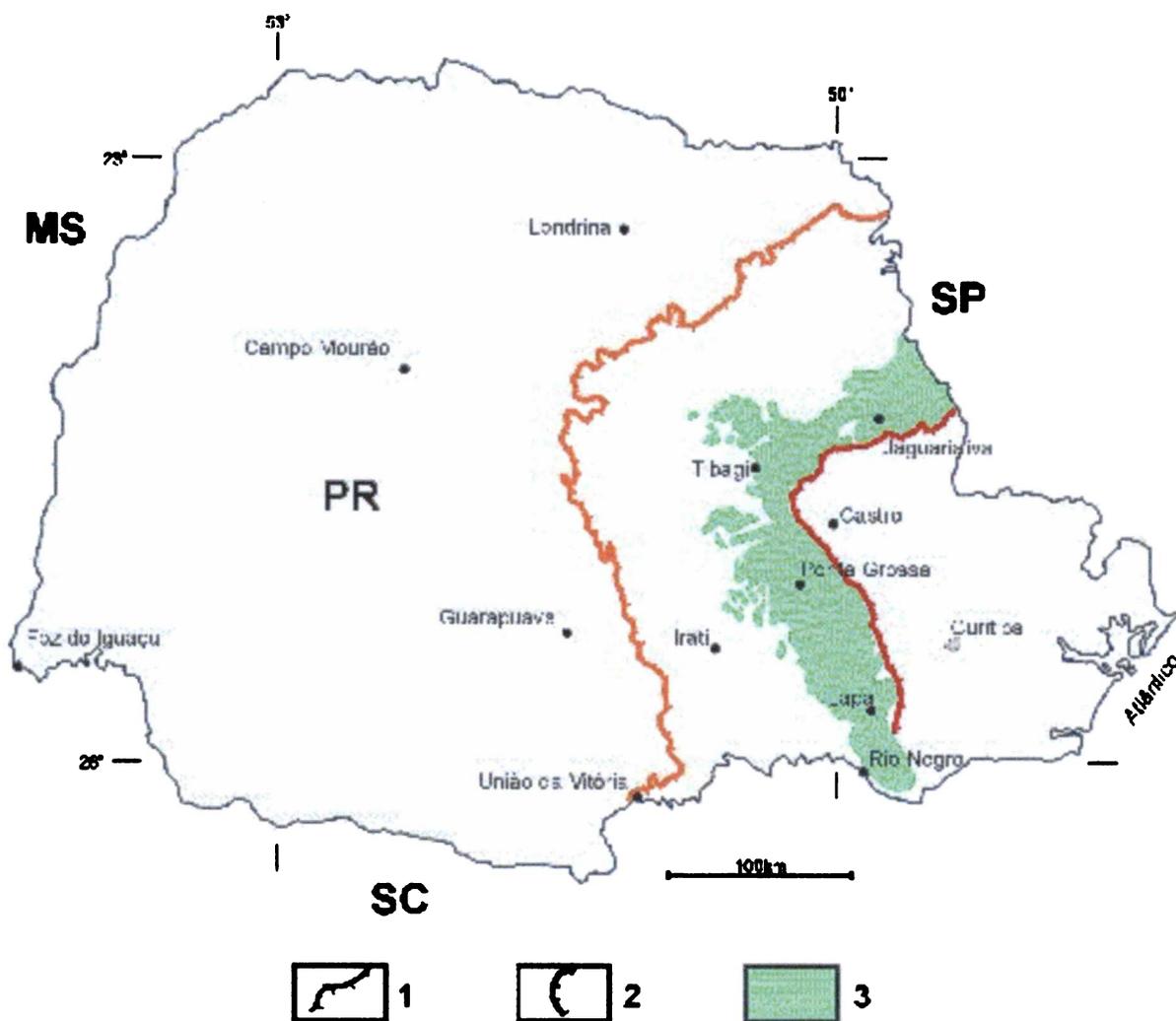
A gastronomia também sofreu influência das “andanças” dos tropeiros que assimilavam certos tipos de comidas disseminando-as por onde passavam. Desta maneira, as cidades nascidas de antigos “pousos” como a Lapa, Castro e Tibagi

²⁸ Foi e não é, porque o evento vem passando por problemas no que diz respeito à preservação de seu patrimônio. Logo, vem se tornando um evento insustentável do ponto de vista cultural, por falta de um planejamento que contemple a questão da preservação cultural o que garantiria a atratividade do destino. Este tema é objeto de estudo no Capítulo III.

cultivam ainda hoje saborosos pratos como a Quirera Lapiana, o Virado de Feijão, o Arroz Tropeiro, o Castropheiro e a Paçoca de Pinhão com Charque.

Com os movimentos migratórios e imigratórios, os paranaenses incorporavam hábitos alimentares dos imigrantes notadamente alemães, italianos, poloneses, ucranianos dos quais o costume de conservar a carne de porco imersa na banha, o uso da quirera de milho amarelo, o boi, o porco e o carneiro, assados inteiros no rolete.

A partir de tal depoimento, pode-se notar a influência da história dos tropeiros nos Campos Gerais, que deixou entre outras características do patrimônio regional, sua influência na gastronomia local. Além da história do tropeirismo, a história da imigração deixou traços significativos para a formação da cultura pontagrossense, sendo que na gastronomia já se observa atrativos turísticos que têm por produto a cultura dos imigrantes que se instalaram nos Campos Gerais.



Elaborado por Maria Sérgio de Melo, baseado em MAACK 1948

Mapa 1: Campos Gerais

Fonte: www.uepg.br/dicon/campos_gerais.htm, acesso em 10 de agosto de 2007.

A região dos Campos Gerais possui outros recursos gastronômicos com potencial para a formação de novos produtos para o turismo regional. Algumas cidades da região, como Castro e Palmeira, possuem núcleos mais “fechados” (Castrolanda e Witmarsum, por exemplo) com patrimônio preservado e potencial para o desenvolvimento de um produto étnico na região. A Rota dos Tropeiros, produto que vem se configurando nos Campos Gerais, também tem como atrativo o patrimônio cultural local.

CAPÍTULO 2

TROPEIRISMO E IMIGRAÇÃO: BASES DA GASTRONOMIA PONTAGROSSENSE

TROPEIRISMO E IMIGRAÇÃO: BASES DA GASTRONOMIA PONTAGROSSENSE

Por meio do entendimento do tropeirismo pode-se entender, além do surgimento do município de Ponta Grossa, algumas influências que a gastronomia local sofreu, tendo ainda alguns referenciais preservados. Além dos referenciais tropeiros, a imigração é essencial para o entendimento da formação local e de seu patrimônio cultural.

Neste sentido, este capítulo apresenta um breve histórico sobre o tropeirismo e o surgimento do município de Ponta Grossa, universo de estudo deste trabalho. Também em busca de fazer um entendimento sobre a formação da cultura local, apresenta uma abordagem sobre a imigração no estado do Paraná e os principais grupos que instalaram-se em Ponta Grossa.

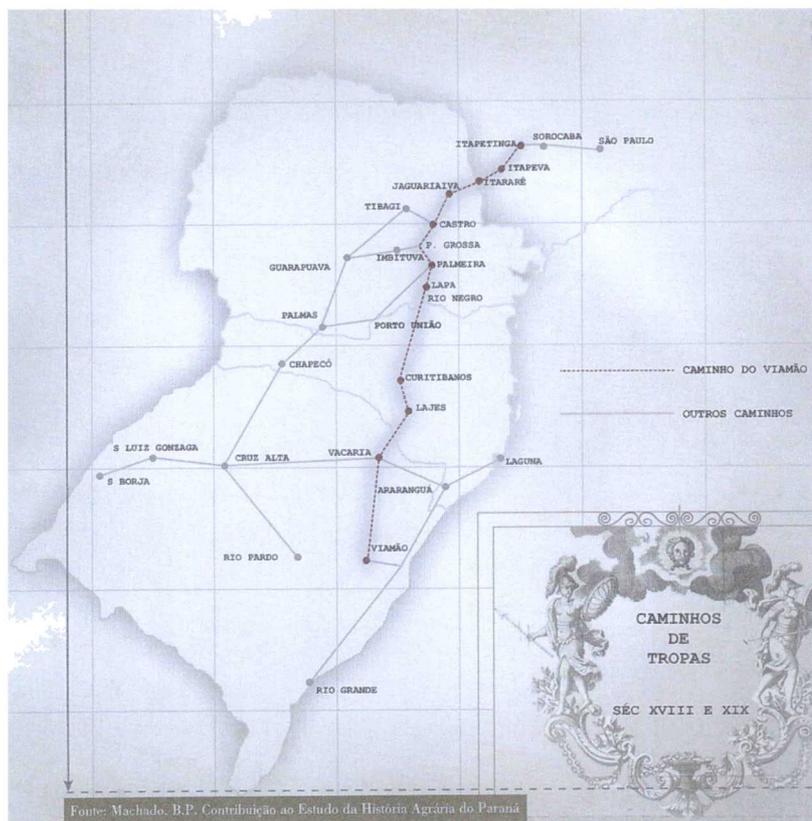
2.1 TROPEIRISMO E SUA INFLUÊNCIA GASTRONÔMICA

A atividade mineradora, responsável pelo povoamento do litoral e pela colonização do primeiro planalto paranaense, não se estendeu aos Campos Gerais, durante o século XVII, sendo que esta região só foi ocupada mais tarde, com a atividade tropeira, por paulistas que faziam o caminho Sorocaba/SP – Viamão/RS, no século XVIII.

Segundo Wachowicz (1988, p. 75),

a sociedade que surgiu em Curitiba no século XVII ainda era excessivamente débil para ocupar esses campos que ficavam na sua vizinhança. A iniciativa vai caber aos homens de São Paulo. Bandeirantes paulistas, pertencentes às famílias mais importantes, vão ocupá-los com atividade econômica a partir das primeiras décadas do século XVIII. Nesta época, os Campos Gerais não passavam de um sertão bruto. Sua ocupação ocorreu pela expansão paulista no Brasil, a qual, na região, não seguiu o modelo tradicional de trazer família, escravos, padres, agregados, etc. Para os Campos Gerais, não houve traslado de uma sociedade inteira. A ocupação desses campos foi encarada como um negócio para ser explorado e dar lucro.

Ao longo deste caminho aberto para a passagem de tropeiros, o Caminho das Tropas, posteriormente chamado Estrada da Mata, vão surgindo pontos de pouso de propriedade do governo que, paulatinamente, vão sendo agregados a grandes fazendas surgidas na delimitação das sesmarias.



Mapa 2 – Rota dos Tropeiros

Fonte: DROPA, Márcia Maria; GUIMARÃES, Cláudio Jorge; JORGE, Maria Augusta Pereira. **Dos Caminhos de Circulação às Rodovias de Integração**. 2002.

Chamma (1988, p. 16) coloca que:

[...] então o tropeiro precisava da licença do fazendeiro para descansar a tropa por alguns dias. Muitos alugavam as suas pastagens ganhando um bom dinheiro com esse negócio.

Já no século XIX, foram muitos os fazendeiros que deixaram de criar gado, passando a viver do aluguel de suas pastagens para os tropeiros.

Assim, as fazendas e os pontos de pouso viram o crescimento de sua população à medida que se desenvolvia a atividade tropeira. Essa população que foi ali se instalando dava assistência aos tropeiros e aos animais, possibilitando o pernoite, a alimentação e higiene de ambos. Assim vão surgindo núcleos populacionais nos Campos Gerais, que mais tarde deram origem a cidades como a Lapa, Jaguariaíva e Ponta Grossa. Neste sentido, Pinto e Gonçalves (1983, p. 18) mostram que:

é assim que surge Ponta Grossa. Surge como um povoado em função do caminho das tropas, e seus habitantes dispersos pelas fazendas irão, no decurso do século XIX, se concentrando e convergindo para o ponto mais central de seu território que, se por um lado, se restringe espacialmente, por outro se amplia socialmente.

O município de Ponta Grossa organizou-se primeiramente como bairro da cidade de Castro, sendo elevado a freguesia em 15 de setembro de 1823, por esforços dos próprios moradores castrenses que tinham propriedades nessa região, em sua maioria ligados à pecuária, ou ex-habitantes de tal cidade. A Freguesia foi elevada à Vila em 1855 e à Cidade em 1862.

Ponta Grossa, bem como outras cidades dos Campos Gerais, preserva influências da atividade do tropeirismo, o que se pode perceber em referenciais dos próprios tropeiros ou por eles trazidos do Rio Grande do Sul ou de São Paulo. É possível, na gastronomia regional, notar o patrimônio deixado por esta atividade em pratos, utensílios e costumes destes viajantes.

A presença do charque, utilizado em pratos como a paçoca, ainda presente no cardápio do pontagrossense, o Castropreiro, de Castro, e a Quirera Lapiana, da Lapa, além da utilização de utensílios como o pilão, são exemplos de referenciais tropeiros na gastronomia dos Campos Gerais.

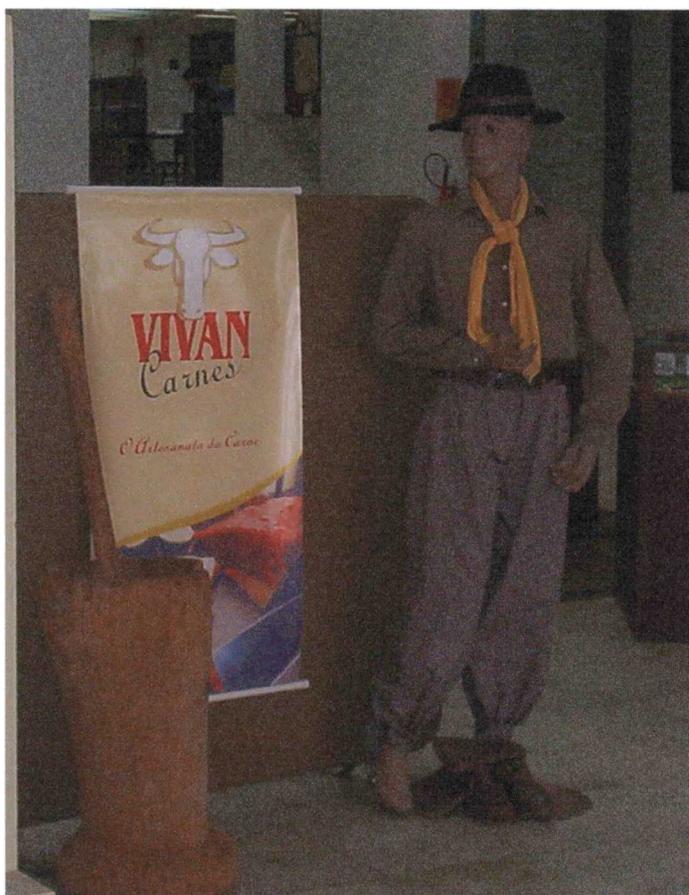


Foto 2: Pilão e Vestimenta Tropeira, do Museu Campos Gerais

FONTE: Arquivo da Autora

Chamma (1988, p. 16) coloca que:

Os fazendeiros dos Campos Gerais criavam suínos e costumavam comer a carne de porco, em lugar da carne bovina. Raramente matavam bois, somente no caso de necessidade de curtirem o couro para a fabricação de objetos que necessitavam no momento. A carne era exposta ao sol, secando, com sal, e vendida posteriormente aos tropeiros.

Sobre a carne de sol, ou charque, a autora (CHAMMA, 1988, p. 10) ainda comenta sobre sua utilização nas viagens, no dia-a-dia de trabalho do tropeiro:

Como era difícil a jornada! Enfrentar o campo e a floresta desconhecidos, cheios de perigos. Rios largos, cujas águas traiçoeiras por vezes, eram quase impossíveis de atravessar. Era preciso construir balsas com troncos de árvores, amarradas com cipó. Os animais se assustavam e não queriam passar.

Ou então, subindo montanhas, beirando precipícios, onde a morte esperava a cada passo. A neblina, o frio, a chuva, os campos por vezes cobertos de geada! Tudo isso castigava esses intrépidos viajantes.

Comendo carne de sol, farinha, bebendo chimarrão escaldante.

Quanta saudade da comida de casa, do aconchego e do agasalho de um lar...

Pode-se notar que a comida citada estava relacionada com a atividade econômica que tais viajantes desempenhavam, uma vez que facilitava a conservação dos alimentos durante as longas viagens e não era necessariamente o que os alimentava em suas casas, no regresso. Contudo, foi assimilada pela população local, como parte de sua cultura alimentar.

Nos costumes gastronômicos dos Campos Gerais pode-se perceber outros alimentos e bebidas que contam parte de sua história: o churrasco²⁹ e o chimarrão, costumes típicos do Sul, que se firmaram na região trazido pelos tropeiros que vinham do Rio Grande do Sul (embora o mate já fosse conhecido pelos indígenas), o café, trazido de São Paulo, a farinha de mandioca, utilizada pelos índios, e o vinho português.

Ainda no que diz respeito ao tropeirismo e à pecuária, que se firmavam como importantes atividades econômicas no estado, era utilizada em seu desenvolvimento a mão-de-obra escrava. Segundo Wachowicz (1988, p. 135),

os grandes criadores de gado possuíam inúmeros escravos, de forma que estes eram também a base da mão de obra no desenvolvimento da pecuária, nos chamados Campos Gerais. Esta atividade, no interior do Paraná, ligou sua economia ao restante do Brasil, através do caminho de tropas de Sorocaba a Viamão.

²⁹ “Foi ainda o tropeiro que trouxe para o Paraná inúmeros termos de origem castelhana, como por exemplo: churrasco, chimango, charque, rabicho, arroio, bombacha, poncho, rincão, cochilha, estância etc, termos estes que estão definitivamente incorporados no linguajar do paranaense.” (WACHOWICZ, 1988, p. 106).

Portanto, uma vez que o país passou por problemas de falta de mão-de-obra quando da assinatura das leis que proibiam o tráfico e posteriormente excluía a utilização de escravos, passou também a região dos Campos Gerais por falta de trabalhadores. Os escravos eram os responsáveis também pela agricultura, influenciando diretamente o abastecimento de alimentos nos núcleos populacionais da região.

A partir da criação da Lei Euzébio de Queiroz, em 1850, escravos começaram a ser comprados por fazendeiros de café do estado de São Paulo, fazendo com que produtos agrícolas se tornassem caros e escassos, provocando sérios problemas de subsistência em estados como o Paraná.

Logo, os problemas de falta de mão-de-obra para a produção de alimentos, aliados à decadência da atividade tropeira, fizeram com que o governo paranaense buscasse soluções para sua situação econômica. Dropa, Guimarães e Jorge (2002, p. 27) colocam que “outro fator importante para a decadência do movimento tropeiro foi a implantação da ferrovia, um meio mais eficiente para transportar o novo produto e que estava a serviço dos grandes fazendeiros cafeicultores”. Além disso, a construção de estradas e a utilização de caminhões para escoar a produção de café até as ferrovias contribuíram para a decadência da atividade tropeira, no século XIX.

Assim sendo, entre outros motivos, a falta de mão de obra na agricultura e o fim do tropeirismo levaram o governo do Paraná a criar políticas de incentivo à imigração. Segundo Wachovicz (1988, p. 143), outras experiências já tinham sido realizadas no estado de Santa Catarina, com duas colônias de imigrantes que demonstraram crescimento econômico, fazendo com que o Paraná reivindicasse junto ao governo imperial a criação de colônia similar.

Certo de que, ao seguir os exemplos catarinenses, o estado acabaria com problemas como o do abastecimento de produtos vindos da agricultura de subsistência e movimentaria novamente sua economia, o Paraná dá início à sua história de imigração, na segunda metade do século XIX, fato que contribuiu significativamente para a formação da cultura dos moradores dos Campos Gerais.

2.2 OS IMIGRANTES ALEMÃES, ITALIANOS E ESLAVOS: O PROCESSO IMIGRATÓRIO NO PARANÁ E EM PONTA GROSSA

O Paraná, antes habitado por ameríndios, africanos e ibéricos, recebeu nos anos pós-Independência um número reduzido de imigrantes, o que VIEIRA (1998, p. 30) chama de

“ensaio de colonização européia” e acrescenta que era “geralmente ligado às etnias francesa e alemã, nestas compreendidas todas as populações do mesmo idioma. Tal iria se prolongar até a segunda metade do século XIX. Daí para a frente, o surto imigratório iria aumentando (...)”.

Na segunda metade do século XIX, incentivados pelo governo, aumenta o número de imigrantes que escolhem o Brasil por destino. O estado do Paraná foi marcado pela colonização eslava³⁰, ressaltando-se a presença de ucranianos e poloneses, sendo muitos destes fugitivos de guerra. Aliás, a colonização paranaense é marcada por imigrantes que fugiam de guerras, fome e doenças que assolavam principalmente a Europa, provocando um verdadeiro êxodo.

As primeiras experiências de imigração no Paraná aconteceram em Assungui (atual Cerro Azul) em 1859, e posteriormente, por volta de 1877, na Lapa, Palmeira e Ponta Grossa, com alemães do Volga³¹, sendo as duas experiências frustradas. Em ambos os casos, os imigrantes retiraram-se, não solucionando os problemas que o estado previa sanar.

No caso dos precedentes da Rússia, estes receberam terras incultiváveis, o que fez com que quase metade dos imigrantes se retirasse do país depois da primeira colheita. Entre outros núcleos, a colônia Otávio, de Ponta Grossa, foi formada pelos que ficaram e passaram a dedicar-se a outras atividades.

Wachowicz (1988, p. 148) destaca que “(...) o presidente Taunay organizou em 1885 e 1886 inúmeras “Sociedades de Imigração” nos municípios do interior, com o fim específico de estimular as correntes imigratórias e colonizadoras do Paraná”. E ainda que “em 1895, a revolução federalista paralisou o serviço de imigração para o Estado; este somente foi retomado em 1907, quando ocorreu um surto, que foi denominado de ‘novas colônias federais’”.

³⁰ “A esta altura, seria talvez interessante fazer uma breve referência quanto às regiões que foram escolhidas pelos imigrantes para ali se fixarem. Por razão de clima, fertilidade do solo e outras, que seria fastidioso relembrar, a imigração européia no Brasil concentrou-se, quase na totalidade, nos estados meridionais. Em São Paulo domina o elemento italiano, realizador e cheio de vivacidade latina. Santa Catarina foi preferida pelo alemão, que, talvez menos rico em sensibilidade do que o italiano, é, em compensação, perseverante, organizador, meticoloso, técnico e industrioso. No Paraná, o elemento estrangeiro preponderante foi o eslavo, sobretudo o polonês e o ucraniano. Enquanto que no Rio Grande do Sul verificou-se uma espécie de equilíbrio entre italianos e alemães, o que originou um tipo de civilização tanto agrícola como comercial”. (BURKO, 1963, p. 46)

³¹ Também conhecidos como russos-alemães, serão aqui chamados alemães do Volga, uma vez que não tinham dupla nacionalidade, eram apenas alemães que migraram para a Rússia. Segundo Wachowicz (1988, p. 147), “no século XVII, a imperatriz russa Catarina, que era de origem alemã, havia atraído imigrantes para as margens do Volga. Outorgou-lhes o governo russo inúmeros privilégios, os quais com o correr do tempo foram sendo retirados. Quando o governo russo obrigou-os à prestação do serviço militar, muitos resolveram procurar novas terras”. Alguns deles vieram conhecer os Campos Gerais, os quais acharam semelhanças com os campos russos, imigrando para o Paraná.

Além disso, as Leis Federais de imigração, que surgiram nos primeiros anos de governo de D. Pedro II, vigoraram até 1894, sendo que previam entre outras vantagens para os imigrantes: lotes urbanos e rurais, com casa provisória, instrumentos agrícolas e sementes, além de mantimentos e subsídios para os primeiros dias no Brasil. Foi então passada a responsabilidade aos estados, sendo que o governo federal retomou a administração do serviço de imigração em 1907, em acordo com os estados³².

A imigração ocorrida no século XX aconteceu de maneira mais intensa e melhor planejada, os grupos recebiam assistência internacional para se instalarem no Paraná. Entre outros benefícios, o emprego dos imigrantes no estado facilitou a construção de rodovias e ferrovias, uma vez que foram utilizados como mão-de-obra nestas construções. Alguns já vinham motivados pela construção das linhas férreas, com a esperança de ali se empregarem.

Burko (1963, p.45) coloca que “segundo estatísticas do Governo, o número de imigrantes desde 1820 até 1924 foi nada menos que 4.120.000 almas, sem levar em conta seus descendentes e os estrangeiros que se naturalizaram”. Comenta ainda que ao lado de São Paulo, Rio Grande do Sul e Santa Catarina, o Paraná recebeu, neste período, grande número de imigrantes, sendo que, juntos, os quatro estados receberam quase a totalidade de imigrantes que se dirigiram para o Brasil.

Além da influência na economia, os imigrantes também mudaram as características físicas da população paranaense, transformando o estado em espaço de maioria branca, percebendo-se na população paranaense a influência européia. Até a metade do século XX, o estado recebeu grande número de imigrantes de origem alemã, polonesa, italiana, francesa, entre outras.

A respeito da imigração no Paraná, Wachowicz (1988, p.151) aponta que:

A presença em território paranaense de grupos étnicos tão numerosos e das mais diversas procedências, deu ao Estado uma característica toda especial. Provavelmente, o Paraná é o maior “laboratório étnico” do Brasil. Esses imigrantes representados pelas novas gerações, praticamente integram-se à sociedade brasileira, uns mais, outros menos, todos porém dando sua colaboração para a transformação da cultura original luso-brasileira.

E apresenta números sobre esta imigração:

[...] entraram no Paraná até o ano de 1948 os seguintes contingentes imigratórios, por nacionalidades:

poloneses – 57.000
 ucranianos – 22.000
 alemães – 20.000
 japoneses – 15.000

³² BURKO (1963, p. 43-44)

italianos – 14.000

Seguem-se outros grupos menores: franceses, austríacos, ingleses, russos, sírio-libaneses, suíços, holandeses, portugueses, espanhóis etc.

Cabe ressaltar a presença de três grupos étnicos no estado, que são base ao desenvolvimento do presente trabalho: o grupo alemão, o italiano e o eslavo (ucranianos e poloneses). Os japoneses, embora tenham sido um grupo significativo para a colonização do estado, não apresenta grande expressividade na formação da cultura pontagrossense, foco deste estudo.

Os alemães foram os pioneiros na colonização do estado, sendo que em 1829 já havia retirantes alemães no Brasil, aparecendo de maneira significativa em 1877, quando se estabeleceu no Paraná o grupo de alemães reimigrantes da região do Volga, na Rússia, chamados, como já foi visto, de alemães do Volga ou, erroneamente, russos-alemães.

Segundo Michael (1969, apud VIEIRA, 1998, p.31), no Paraná, os alemães fundaram Rio Negro, com os núcleos Wirmont, Marienthal e Joanisdorf; fundaram ainda Passa Três, Colônia de Castro, Colônia Caxambu, Colônia de Imbituva e Colônia de Miguel Calmon, entre outras. Os alemães provenientes do Volga, segundo o autor, “se fixaram, de preferência, nos Campos Gerais, tomando Ponta Grossa como ponto estratégico”.

Segundo o Sr. Paulo Hilgemberg, descendente de alemães, “muito do caráter introvertido de nosso grupo deve-se a nossa história de imigração, dos inúmeros problemas que nossos ascendentes enfrentaram, em tempos difíceis, que culminaram na imigração para o Brasil” (informação verbal)³³. O mesmo descendente alemão ressaltou, ainda, o fato de que deve-se chamá-los Alemães do Volga, pois esta foi uma região apenas de passagem em tempo de fuga (e não de nacionalidade russa), que não desperta orgulho àqueles que lá estiveram em tempos de guerras e crises.

O grupo italiano começou sua colonização no Paraná por volta de 1882, em sua maioria emigrante do norte da Itália. Grande número de imigrantes italianos se instalou primeiramente nas cidades do litoral (Paranaguá e Morretes) e na região de Curitiba (em colônias como a que deu origem ao bairro de Santa Felicidade e à cidade de Colombo), se deslocando posteriormente para o interior, se fixando nos Campos Gerais, mais expressivamente em Palmeira (Colônia Santa Cecília), Ponta Grossa e Castro.

Este grupo contribuiu de maneira significativa como imigrante rural, ocupando, além das cidades já citadas, Campo Largo, São José dos Pinhais e Imbituva. Sua colonização precede a imigração japonesa no estado.

³³ Informação fornecida pelo professor Paulo Hilgemberg, no dia 01 de agosto de 2007.

A colonização eslava no Paraná é reconhecida a partir de 1891, quando aportou o primeiro grande grupo destes imigrantes. Segundo Burko (1963, p. 46), sabe-se da presença de alguns ucranianos e poloneses em Curitiba no ano de 1876, contudo não há documentação que prove este fato.

Os ucranianos e eslavos ocupam, no Paraná, Pilarzinho (Curitiba), Rio dos Patos, Araucária, Entre-Rios, São Mateus, Reserva, Rio Negro, Palmeira, Rio Azul, Ponta Grossa, Curitiba, União da Vitória e Prudentópolis (onde é expressivo o número de ucranianos), entre outras cidades.

Estes três grupos, o alemão, o italiano e o eslavo, contribuíram para a formação da cultura e da fisionomia pontagrossense, bem como para o crescimento econômico local. Pinto e Gonçalves (1983, p. 117) mostram que:

Apesar das dificuldades enfrentadas, imigrantes poloneses, alemães, italianos e de outras nacionalidades, contribuíram para o desenvolvimento do processo econômico e demográfico de Ponta Grossa.

Fixados no regime de pequena propriedade nos núcleos coloniais, a atividade agrícola foi explorada de forma diversificada.

A comercialização de seus produtos e aquisição de outros, dos quais necessitavam para sua subsistência, resultou como fator de integração do imigrante no meio social.

Os imigrantes formaram, em Ponta Grossa, colônias que foram paulatinamente incorporadas ao meio urbano, tornando-se bairros da cidade, como mostra Pinto e Gonçalves (1983, p. 119): “o crescimento da área urbanizada absorveu os núcleos coloniais situados em sua periferia constituindo os bairros da cidade como Uvaranas, D. Luiza, Ronda, Olaria, Moema.”

Foram, também, decisivos na formação comercial e política da cidade, uma vez que, atualmente, ainda percebe-se sobrenomes destes grupos étnicos no comércio e na vida política pontagrossense, além de ruas, bairros e atividades culturais que empregam, como forma de homenagens, os nomes de personagens que se destacaram em suas atividades.

Entre os alemães é possível citar as famílias Bahls, Degraf e Krüger, entre outras, além do nome de Henrique Thielen, alemão que se dirigiu primeiramente a Morretes e Curitiba, vindo, posteriormente, morar em Ponta Grossa, onde tornou-se proprietário da Cervejaria Adriática, tornando famosa a cerveja (de receita pontagrossense) Original. Também é sua a construção da casa conhecida atualmente como Mansão Vila Hilda, onde funciona a Fundação Cultural de Ponta Grossa, um dos imóveis tombados pelo patrimônio estadual, dada a sua importância para a história local.

Entre os italianos, pode-se citar os Enei, Tozetto e Madalozzo, além da família Borsato, a qual dá nome a um dos bairros da cidade, do qual ainda é possível conhecer a história por meio de conversas com os descendentes dos imigrantes de mesmo sobrenome que se instalaram primeiramente no litoral, adquirindo em outro momento terras em Ponta Grossa.

O grupo eslavo não aparece em número tão expressivo no comércio e na política locais, uma vez que se dedicaram especialmente ao trabalho rural, trazendo para a região a utilização das carroças no transporte de seus produtos agrícolas. Neste sentido, Wachowicz (1981, p. 12) coloca que “no quadro urbano do país de adoção, o imigrante polonês será superado na concorrência, não só pelos luso-brasileiros, mas pelos componentes de outras nacionalidades também aqui aportadas, sobretudo os alemães e italianos”.

Um referencial da cultura eslava em Ponta Grossa é a fé da população princesina, o que se deve, em parte, à presença deste grupo na cidade, uma vez que, segundo Wachowicz (1967, apud VIEIRA, 1998, p.33), possuem “profundo sentimento religioso, católicos por excelência”, sendo que preservam a Paróquia Transfiguração de Nosso Senhor, com o rito ucráino-católico. Também fizeram com que o templo situado à Praça Barão de Guaraúna ficasse conhecido como Igreja dos Polacos, devido à presença de tal grupo na igreja. No bairro da Marina existe ainda a Igreja Ortodoxa que judeus ortodoxos (sírios e libaneses) ajudaram os poloneses a construir³⁴.

Além da presença no comércio e na política e do patrimônio deixado na religiosidade, além dos referenciais culturais na arquitetura, nas danças e no artesanato pontagrossense, entre outros tantos que poderiam ser citados, o imigrante alemão, italiano e eslavo contribuiu de maneira significativa para a formação dos costumes gastronômicos no município. Pode-se perceber nos costumes, eventos e empreendimentos referenciais gastronômicos destes grupos étnicos.

³⁴ Informação fornecida em entrevista no dia 30 de julho de 2007, pela senhora Wasselena Jankoszczuk.

CAPÍTULO 3

GASTRONOMIA ÉTNICA EM PONTA GROSSA

GASTRONOMIA ÉTNICA EM PONTA GROSSA

Como pôde-se perceber, além do tropeirismo, que deu origem ao município de Ponta Grossa, a imigração também foi essencial à sua formação. Grupos como o eslavo, o italiano e o alemão, deixam referenciais culturais, que podem ser percebidos, além da religiosidade, política e comércio, mas também na gastronomia.

Desta forma, foram apresentados neste capítulo os referenciais étnico-gastronômicos destes grupos instalados em Ponta Grossa, que foram percebidos durante a pesquisa, sejam eles materiais ou aspectos imateriais, citados pelos entrevistados.

3.1 REFERENCIAIS DO PATRIMÔNIO ÉTNICO-GASTRONÔMICO PRESERVADOS EM PONTA GROSSA

Estão presentes na cidade referenciais gastronômicos dos grupos alemães, italianos e eslavos, seja nos pratos e bebidas típicas, nos utensílios ou nos costumes alimentares. Algumas características são comuns nos três grupos, como, por exemplo, o fogão à lenha. Na maioria das casas de imigrantes ou descendentes, ainda há o fogão à lenha, mesmo que ao lado do fogão usado atualmente, ou móveis que remetem à sua existência, como um “banco de madeira³⁵” onde se guardava a lenha.



Foto 3: Fogão a lenha, da família Borsato (italianos)
Fonte: Acervo da Autora

³⁵ Também conhecido como caixaão de lenha ou de cavaquinho.



Foto 4: À direita, fogão a lenha, da família Ansbach (alemães)
Fonte: Acervo da Autora



Foto 5: Forno (ou fôrnalha), da família Nadal (italianos)
Fonte: Acervo da Autora



Foto 6: Caixão onde se guardava lenha, da família Denysiuk (ucraniana, com documentação polonesa)³⁶
Fonte: Acervo da Autora

³⁶ A senhora Paraska Denysiuk, dona da casa, viúva, é natural do local onde hoje, localiza-se a Ucrânia, mas, quando nasceu, estava sob domínio polonês. Por isso, afirma ser ucraniana, embora tenha documentação polonesa.

O fogão representa na grande maioria das casas de imigrantes mais que sua função de cozinhar, mas um significado sócio-cultural. Remete ao local onde a família se reunia para se alimentar e conversar e, muitas vezes, mais conversar do que se alimentar.

Pode-se perceber nas entrevistas: “Quando a gente comprou o fogão novo, a gente não quis jogar este fora, porque às vezes a gente acendia ele, ficava comendo e conversando aqui em volta. No frio, principalmente, vinha a família inteira pra cozinha pra se esquentar e jogar conversa fora. Por isso ele continua aí” (informação verbal)³⁷.

Além do fogão, outra simbologia da gastronomia comum em todos os grupos é a fartura de alimentos e bebidas em festas. Em comemorações religiosas, como o Natal e a Páscoa³⁸, ou em comemorações sociais, como o Ano Novo, casamentos e aniversários, quando pode-se notar uma característica marcante: a “mesa farta”, especialmente de pratos típicos destes grupos étnicos.

No depoimento de Borsato, pode-se perceber a referência à fartura da mesa: “Nossa! Quando minha mulher, ela era Mercedes Gnatta Borsato, quando era viva, então, a mesa vivia cheia, era o tempo todo a gente sentado aqui em volta conversando e a mesa que era uma fartura!” (informação verbal)³⁹.

Outro fator que pode ser observado entre os imigrantes é o fato de que cada alimento, bebida ou utensílio típico de cada etnia traz à memória uma lembrança de um familiar, geralmente ascendente, que gostava ou fazia determinada comida ou bebida, reuniões de família ou os contos daqueles que imigraram para o Brasil.

Por exemplo, o vinho de determinada fruta lembra um irmão que não migrou, ou determinado prato lembra a avó que cozinhava nos eventos religiosos para toda a família, ou mesmo um produto, uma fruta como a uva, pode lembrar a realidade do país-natal durante as épocas de colheita.

Por vezes, são imagens que ficam na lembrança. “Sempre que eu como uva, eu lembro da vindima, que era a colheita da uva, quando eu morava em Portugal. A família inteira ajudava” (informação verbal)⁴⁰. Percebe-se aí a simbologia dos alimentos e sua representação para o patrimônio de uma família ou grupo.

³⁷ Informação fornecida pelo senhor José Borsato, neto de italiano, em entrevista realizada no dia 31 de julho de 2007.

³⁸ “Na Europa as festas religiosas mais importantes são o Natal e a Páscoa. Sua influência estendeu-se por todo o continente americano pelas sucessivas ondas migratórias”. (SCHLÜTER, 2003, p.62)

³⁹ Informação fornecida pelo senhor José Borsato.

⁴⁰ Informação fornecida pela Senhora Maria Emília de Oliveira Gonçalves, em entrevista realizada no dia 29 de julho de 2007.

Dentro de uma mesma realidade, a situação de serem imigrantes ou descendentes destes em Ponta Grossa, cada grupo apresenta singularidades, seja nos pratos, bebidas ou utensílios, sob o ponto de vista do patrimônio material, ou de suas simbologias, o patrimônio imaterial.

Para que se possa entender a gastronomia como representação cultural de cada grupo, cabe descrever os referenciais do patrimônio que vêm sendo preservados por cada uma das etnias presentes significativamente no município em questão.

3.1.1 OS ALEMÃES

A gastronomia alemã é caracterizada, segundo Leal (1998, p. 102), por pratos fortes, substanciosos, ricos em gordura e molhos grossos, com produtos de excelente qualidade, que eram utilizados para quebrar o frio, dada a sua região de origem. Como exemplos de comida alemã, a autora cita carne de porco com repolho e batata, joelho de porco, a utilização de batata e maçã, além do chucrute, em vários pratos. Leal (1998, p. 102) explica ainda que a batata era, até o século XVI, alimento de festas de casamento e que, trazida para a América, começou a ser preparada em todas as refeições, nos mais diversos pratos.

Logo, percebe-se que a utilização da batata caracteriza os pratos alemães, mas acima de tudo aqueles produzidos pelos grupos de tal etnia que migraram para a América. Estes contribuíram de maneira significativa para a formação do “cardápio pontagrossense”, se puder ser assim chamada a relação de pratos típicos, além das bebidas, presentes cotidianamente nas prateleiras de supermercados, nos eventos, bares e restaurantes, além das mesas de casas do município. Vão ainda além dos pratos e das bebidas, destacando-se a presença dos ambientes decorados tradicionalmente.

A Chácara Ansbach, por exemplo, possui um espaço com decoração típica, que é usado para reunir os amigos e em comemorações. A família que dá nome à chácara cuida para que a decoração do espaço permaneça tipicamente alemã colocando, entre outros objetos decorativos, canecos de cerveja pendurados pelas paredes. Têm também quadros com paisagens da cidade alemã de mesmo nome da família – Ansbach.



Foto 7: Restaurante da família Ansbach
Fonte: Acervo da Autora

A família também preserva receitas como a de *Eisbein* (prato feito com Joelho de porco, acompanhado por purê, chucrute e salsichas brancas e/ou vermelhas) e as de tortas doces, como o conhecido *Aepfel Strudell* (massa folhada com recheio de maçã) que ainda vão à mesa (ver Anexo C). O *Strudell* (ver Anexo D) ainda pode ser feito com recheio de repolho azedo (que é o chucrute, ingrediente muito utilizado pelos alemães, como acompanhamento, por exemplo, do Joelho de porco).

A cerveja, a já citada bebida típica, também está presente em um dos maiores eventos da cidade, a *München Fest*, Festa do *Chopp*⁴¹ Escuro, sendo que foi um dos motivos pelo qual a festa foi criada. Em sua primeira edição, o evento foi realizado no centro da cidade e tinha como principal atrativo a cultura alemã. Seu nome – *München* - é sinônimo de um tipo de cerveja escura, original de Munique, na Alemanha, cidade já citada por realizar a maior festa da cerveja do mundo, a *Oktoberfest*.

O atrativo do evento em seu primeiro ano eram as garrafas de cerveja caseira e as grandes panelas cozinhando joelhos de porcos, cenário do qual muitos participantes de edições posteriores alegaram sentir saudades. “Eu venho na festa desde o primeiro ano, tenho todas as canecas, mas sinto falta da primeira quando foi lá no centro. Aquilo que era festa alemã, com aquelas panelas grandes cozinhando comida típica e da cerveja caseira” (informação verbal)⁴².

⁴¹ Chopp é a cerveja não pasteurizada, que vai para barris.

⁴² Informação fornecida pelo senhor Carlos Alberto, 57 anos, durante a realização da 15ª edição, em entrevista no dia 26 de novembro de 2004.

A *München Fest* perdeu seu foco em relação à cultura alemã e hoje tem um público diversificado, como resultado dos “grandes shows” que se tornaram os principais atrativos do evento, realizados por artistas de renome nacional. Membros da comunidade local ainda reclamam dos valores do ingresso e do *chopp* escuro no evento, pois gostariam de participar por mais dias, mas não têm condições financeiras.

Hoje, a cerveja preta caseira (ver Anexo E) pode ser encontrada em feiras, como as Feiras do Produtor Rural realizadas ao lado do Parque Ambiental, na Rua Benjamin Constant, às quartas-feiras, das 15h às 19h30min, e aos sábados, das 7h às 13h30min⁴³.

Ponta Grossa conta, ainda, com o bar Baviera⁴⁴, que tem como diferencial os produtos de origem alemã, a cerveja e o *Eisbein*, realizando às terças-feiras o Festival do *Eisbein*. Sua fachada tem, em sua logomarca, as cores da bandeira alemã: preto, vermelho e amarelo.



Foto 8: Baviera
Fonte: Acervo da Autora

Outro evento étnico-gastronômico realizado no município é a Noite do Tigrão, organizado pela Paróquia do Rosário, que tem como atrativo um prato alemão de mesmo nome. Em 2005, na 2ª edição do evento, houve a participação de 160 pessoas, que é a capacidade máxima do espaço onde se realizou⁴⁵.

⁴³ Informação obtida no *site* da Prefeitura Municipal, www.pg.pr.gov.br/feiras, em 10 de agosto de 2007.

⁴⁴ Baviera é o nome do maior estado, em superfície, da Alemanha.

⁴⁵ Informação fornecida pela Comissão Organizadora do evento. Entrevista realizada em 29 de julho de 2007.

Segundo Edilce Justus Introvini, o Tigrão é uma massa tipo pão, cozida meio ao repolho azedo (chucrute), que é posteriormente coberta com suan de porco (Informação verbal⁴⁶). A entrevistada ainda prepara o prato para a família.

Em Ponta Grossa encontra-se, ainda, comidas como a cuca, de origem alemã, que é um bolo tradicionalmente de banana (também feito com outras frutas) coberto com farofa doce, visto em padarias, supermercados, bancas em feiras, etc., além de ser um prato comum na mesa das famílias pontagrossenses.

3.1.2 OS ITALIANOS

Leal (1998, p. 104), define a comida italiana como o preparo de pratos econômicos, perfumados e deliciosos, de fácil elaboração e cozimento rápido. A autora cita como exemplos: espaguete, lasanha, canelone, ravióli, risoto, pizza napolitana, arroz e polenta. Molhos predominantemente de tomate (bolonhesa), alho e óleo e condimentados.

Ainda que a cultura alimentar italiana remeta a massas, com molhos suculentos e bem condimentados (e em função disso têm um odor agradável), o prato típico citado em todas as entrevistas com representantes do grupo italiano foi a polenta, como o prato que mais lembra suas origens.

Schlüter (2003, p. 33) afirma que “a polenta, anteriormente considerada comida de tempos difíceis, acompanhada por frango, passou a ser a comida emblemática dos italianos de Nova Veneza” e cita ainda que em festas típicas no sul de Santa Catarina, a comida é utilizada para “reforçar a autenticidade da *italianidade*”. “O único prato que a gente faz sempre aqui em casa é a polenta” (informação verbal)⁴⁷.

Em Ponta Grossa, além dos alimentos e da memória familiar, os descendentes italianos preservam alguns utensílios. Na casa da família Foltran ainda há uma sopeira⁴⁸, além da *mescola* e do *tolér*⁴⁹, que são, respectivamente, uma colher de madeira de cabo longo e a tábua utilizadas para produzir e servir a polenta, como já foi citado.

⁴⁶ Entrevista realizada em 29 de julho de 2007. Edilce Justus Introvini é bisneta de alemão.

⁴⁷ Informação fornecida pela senhora Tereza Chemim, neta de italianos, em entrevista realizada no dia 31 de julho de 2007.

⁴⁸ Conhecida como “scodella della minestra” (tigela para sopa). Fonte: www.ecco.com.br/vita_mia/imigra6.asp

⁴⁹ Encontrado em alguns referenciais como *tafferia*. (<http://tvtem.globo.com/culinaria/receita.asp?código=2979&EditorialD=26>; [www.taste.com.br/news/templates/noticia.asp?idNoticia=2852&secao =Gastronomia](http://www.taste.com.br/news/templates/noticia.asp?idNoticia=2852&secao=Gastronomia)). Acesso em 08 de agosto de 2007.



Foto 9: Sopeira da Família Foltran
Fonte: Acervo da Autora



Foto 10: Mescola
Fonte: www.roccaravindola.it/tradiz/sagrapolenta.htm



Foto 11: Tolér
Fonte: fantes.com/polenta.htm

O Centro Integrado de Cultura Italiana de Ponta Grossa utiliza-se da gastronomia para exemplificar parte do cotidiano de tal grupo étnico. No entanto, os jantares não acontecem de maneira periódica e não são abertos ao público, sendo dirigidos aos alunos do curso de idiomas. No município há também restaurantes típicos, como o *La Nona* e o *Pastasciutta*, além de outros *buffets* ou serviços *a la carte* com as opções do cardápio italiano.

3.1.3 OS ESLAVOS

O grupo eslavo de Ponta Grossa permitiu uma pesquisa menos complexa do ponto de vista do acesso às informações, uma vez que alguns dos imigrantes vindos no pós-Segunda Guerra estão vivos sendo, portanto, fontes fidedignas em relação à imigração deste grupo. Nas entrevistas realizadas foi possível obter informações que dificilmente seriam dadas com tal exatidão pelos descendentes, uma vez que ainda estão presentes na memória dos entrevistados.

No município não há nenhum restaurante típico eslavo, entretanto é possível encontrar pratos desta etnia em *buffets* de alguns restaurantes pontagrossenses e congelados de fabricação pontagrossense em supermercados. Um dos representantes da cultura eslava em Ponta Grossa, o Grupo Ucraniano Zoriá, realiza almoços com comidas típicas, no entanto, estes acontecem de maneira esporádica. “Às vezes a gente faz uns jantares típicos, com torta de maçã, sopa de beterraba e pirogui, além da ceia da Páscoa que a gente comemora com produtos típicos” (informação verbal)⁵⁰.

Junto aos costumes religiosos que tal grupo preserva, permaneceram os gastronômicos. Na realização do Natal e da Páscoa, embora os ortodoxos comemorem em datas diferentes do Catolicismo Ocidental, ambos festejam com mesa farta, sendo que “no Natal Ortodoxo comemora-se sempre com, no mínimo, 12 pratos, e estão presentes sempre peixes e a sardela” (informação verbal)⁵¹.

Na Igreja que existe no bairro Marina, de culto Ortodoxo, na comemoração da Festa da Padroeira, realizava-se um almoço típico eslavo, que, devido ao falecimento das cozinheiras imigrantes, não foi mais realizado. Estas comidas, contudo, estão presentes nas casas de participantes do evento, imigrantes e descendentes de eslavos.

Alguns pratos foram adaptados para a realidade brasileira. Por exemplo, os vinhos de cereja, maçã e cera de abelha e a pinga de beterraba, trazidos para o Brasil “não tinham a mesma qualidade, pois os produtos eram diferentes. Ainda que parentes mandassem árvores de cereja e maçã, por exemplo, para plantar no Brasil, a qualidade não era igual” (informação verbal)⁵².

Todas as famílias eslavas entrevistadas fazem, esporadicamente, pratos típicos de sua etnia, como a sopa de beterraba, o *Borshtch*, que Burko (1963, p. 51) define como “sôpa típica ucraniana, de sabor azedado, feita com beterraba vermelha, repolho, pedacinhos de carne, batatinha”, entre outros.

Também há uma espécie de charuto, onde, no lugar do arroz (que não era comum na Polônia) colocava-se mourisco ou rética (informação verbal)⁵³. Burko (1963, p. 84) chama este prato de *holubtzí*, definindo-o como “cartuchos ou folhados contendo arroz ou quirera com carne moída, envolvidos em fôlhas de repolho”. A pronúncia do nome deste prato foi

⁵⁰ Informação fornecida pela senhora Marilde Bolzan, bisneta de polonês, no dia 30 de julho de 2007.

⁵¹ Informação fornecida em entrevista no dia 30 de julho de 2007 pela senhora Wasselena Jankoszczuk.

⁵² Idem 51

⁵³ Idem 51

variável, sendo que alguns conhecem como rólupti⁵⁴, outros como rolopti⁵⁵ ou, ainda, como robuluti⁵⁶.

Contudo, o prato mais citado nas entrevistas e mais encontrado em supermercados e restaurantes, foi o pierogi ou *perohê* que, como cita Burko (1963, p. 84) sobre a alimentação na Ucrânia, são “pastéis cozidos de requeijão com nata”. A respeito deste prato, Schlüter (2003, p. 45) cita:

[...] As principais características dos pratos eslavos, ou seja, que utiliza pouco óleo, e quase tudo é assado, cozido ou defumado. Faz-se menção, também, ao prato mais tradicional, que em polonês se conhece como Pierogi e é chamado Verneneke em ucraniano: uma massa em forma de pastel, recheada com batatas cozidas, requeijão fresco (ricota) e um pouco de cebola bem picadinha, cozido rapidamente na água fervente e servido com um tradicional molho de lingüiça defumada.



Foto 12: Sra. Paraska fazendo o pierogi
Fonte: Acervo da Autora



Foto 13: Pierogui cozido e molho de frango
Fonte: Acervo da Autora

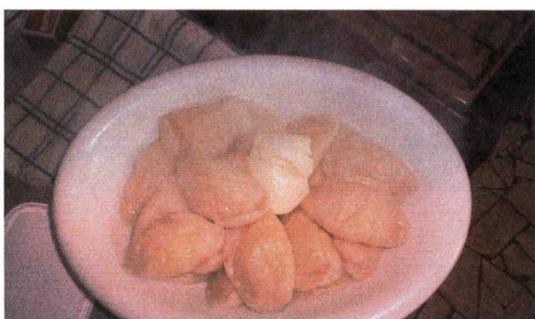


Foto 14: Pierogui cozido, coberto com manteiga
Fonte: Acervo da Autora



Foto 15: Recheio de batata e requeijão
Fonte: Acervo da Autora

Em Ponta Grossa, em apenas uma ocasião, o prato foi chamado de varênic⁵⁷, o mais próximo de Verneneke que se apresentou, sendo que os demais conhecem o prato como

⁵⁴ Informação fornecida pela Senhora Paraska Denysiuk, em entrevista no dia 07 de julho de 2007.

⁵⁵ Informação fornecida pela Senhora Marilde Bolzan, no dia 30 de julho de 2007.

⁵⁶ Informação fornecida em entrevista pela senhora Márcia Dropa, no dia 06 de julho de 2007.

⁵⁷ Informação fornecida pela Senhora Bernadete da Costa Cardoso Santos, integrante do Grupo Ucraniano Zoriá, em entrevista no dia 02 de julho de 2007.

pierogi⁵⁸, também apresentando variações em relação ao nome do prato quanto à escrita (pierogi e perohê) e, conseqüentemente, quanto à pronúncia que alguns chamam, respectivamente de “pirogui” e outros de “perorrê”.

Uma questão relevante encontrada em relação à gastronomia, mais especificamente a este prato, é a questão do *status* que este recheio com ricota ou requeijão dava ao prato, uma vez que “existia o pierogi só de batata e só de feijão, mas estes eram pra quem trabalhava com esforço braçal, para dar força!” (informação verbal) ⁵⁹.

Portanto percebe-se que, dentro de uma mesma etnia e de uma mesma realidade, a da imigração, pode-se distinguir diferentes classes sociais em função da gastronomia. Segundo Azambuja (in CASTROGIOVANNI (Org.), 2000, p.72), “por meio do consumo de alimentos, pode-se demonstrar o *status* de um indivíduo, segundo diversos critérios: sexo, idade, condição social e econômica, religião, entre outros aspectos”. A gastronomia é, assim, a representação da identidade de cada pessoa.

Uma vez que a gastronomia é a identidade de uma pessoa ou um grupo, pode estar presente como valor agregado ou até mesmo como atrativo para destinos turísticos, como já foi colocado anteriormente. Em Ponta Grossa, a gastronomia dos grupos alemão, eslavo e italiano está preservada em referenciais que podem compor um produto turístico local.

⁵⁸ “(...) *varenyky*, chamado *pirohy* no oeste ucraniano, pequeno pastel recheado com batatinha, requeijão, repolho fervido e comido com creme azedo, manteiga ou mel; (...)”. (HORBATIUK, 1983, p. 78). Em Ponta Grossa, os entrevistados servem o prato geralmente com molho vermelho, sendo que em nenhum dos casos foi citado o creme azedo e o mel.

⁵⁹ Informação fornecida em entrevista com a senhora Wasselena Jankoszczuk.

CAPÍTULO 4

O PATRIMÔNIO ÉTNICO-GASTRONÔMICO E SUA ATRATIVIDADE PARA O TURISMO EM PONTA GROSSA: POSSIBILIDADES DE DESENVOLVIMENTO DE UM FESTIVAL ÉTNICO-GASTRONÔMICO

O PATRIMÔNIO ÉTNICO-GASTRONÔMICO E SUA ATRATIVIDADE PARA O TURISMO EM PONTA GROSSA: POSSIBILIDADES DE DESENVOLVIMENTO DE UM FESTIVAL ÉTNICO-GASTRONÔMICO

Como foi colocado anteriormente, Ponta Grossa preserva referenciais gastronômicos dos grupos étnicos que foram mais relevantes para seu desenvolvimento. Estes referenciais já estão presentes em eventos locais, entre outros produtos e empreendimentos. Os eventos, muitas vezes, funcionam como marketing para destinos turísticos. Desta forma, pode-se pensar em Ponta Grossa, um evento que tenha por atrativo seus referenciais étnico-gastronômicos e que venha a movimentar o turismo local, bem como divulgar o município como destino para o turismo étnico-cultural.

Para tanto, este capítulo analisou as possibilidades de desenvolvimento de um produto turístico étnico-gastronômico em Ponta Grossa, bem como algumas características de um evento como instrumento de comunicação e fomento para a atividade turística. Apresenta também uma proposta de evento étnico-gastronômico no município e o posicionamento de possíveis envolvidos no planejamento e gestão deste evento.

4.1 PROPOSTA DE DESENVOLVIMENTO DE UM PRODUTO TURÍSTICO ÉTNICO-GASTRONÔMICO

Em Ponta Grossa existem pratos e bebidas típicas que são preservados pelos grupos étnicos do município, o que já é atrativo de alguns eventos ou diferenciais de restaurantes locais. As associações e grupos culturais ainda existentes na cidade utilizam-se da gastronomia como forma de preservação da cultura de seus grupos em jantares familiares ou eventos de pequeno porte⁶⁰.

A gastronomia étnica está presente na casa de imigrantes e descendentes, onde ainda são marcantes as tradições alimentares fazendo dos referenciais preservados nas refeições parte da identidade cultural desses grupos. “Eu quero passar pros meus filhos o que eu aprendi com os meus avós que eram italianos. Eu acho importante preservar os costumes, as coisas que eram da minha avó, a sopeira, o *tolér* e a *mescola*, continuam aqui” (informação verbal)

61

⁶⁰ Evento de pequeno porte: com número de até 200 participantes (BRITTO; FONTES, 2002, p. 59)

⁶¹ Informação fornecida por Ana Evanize Araújo Campos Hanisch, neta de italianos da família Foltran, em entrevista no dia 03 de julho de 2007.

Uma vez que este referencial está preservado, pode constituir-se em um atrativo para o turismo no município de Ponta Grossa. Contudo, a gastronomia é um entre os tantos bens culturais de uma sociedade que estão suscetíveis à insustentabilidade da atividade turística cultural, caso não seja bem planejada.

Bahl (2004, p. 52) coloca que “realmente muitos elementos culturais e naturais são prejudicados quando da sua comercialização como atrativos turísticos, principalmente o folclore que acaba em algumas localidades tornando-se espetáculo (...)”. Neste sentido, o desenvolvimento da atividade turística deve ser planejado de maneira que seja verdadeiramente o referencial planejado, não uma apresentação desconfigurada para impressionar visitantes.

Como patrimônio cultural de um grupo, a gastronomia, uma vez associada ao turismo, deve envolver a comunidade, de forma que não se crie um “produto para turista ver”, mas que haja o contato com o verdadeiro atrativo, que é a comunidade à qual esta cultura pertence.

Neste sentido, os pratos e bebidas típicas deveriam ser produzidos e servidos pela própria comunidade, sendo que a degustação também deveria ser feita junto a esta. No entanto, planejar o produto turístico gastronômico não é tão simples quanto se apresenta. Percebe-se, mesmo durante a realização de entrevistas, que o assunto alimentação é, por vezes, um tema complexo, pois as famílias querem preservar seus hábitos alimentares, ao mesmo tempo em que desejam que outras pessoas os conheçam, fazendo assim um intercâmbio cultural.

Contudo, no tratar da alimentação cotidiana, os imigrantes e descendentes mostram-se por vezes intimidados em dividir o espaço familiar da mesa com o visitante. Têm prazer em apresentar seus costumes e produtos típicos, desde que isso aconteça com hora e local marcados com antecedência. Nas entrevistas foi possível perceber que muitos entendem que a simplicidade do lar não está à altura do visitante, uma das características apresentadas pela gastronomia.

Ainda que seja servido o mesmo cardápio, as famílias preferem que o ambiente esteja preparado para receber o visitante, o que dificilmente aconteceria na cozinha da casa, por exemplo, por ser um espaço particular da família. Portanto, a criação de um produto turístico étnico-gastronômico dificilmente seria planejada no ambiente familiar destes grupos étnicos.

Além disso, seria de grande dificuldade a viabilidade de um roteiro que agregasse os três grupos étnicos em questão, tanto no que diz respeito à ampla área que este iria abranger,

quanto no que diz respeito ao planejamento dos horários das refeições, pois os três grupos, alemão, italiano e eslavo, apresentam pratos típicos com características e temperos particulares, o que dificultaria a elaboração de um cardápio equilibrado.

Outra oportunidade de produto turístico gastronômico apresentada por Schlüter (2003, p.81) é “a gastronomia nos Museus”. Para este tipo de aplicação no município de Ponta Grossa, há a necessidade de construção de um espaço destinado a um novo museu ou de adaptação do Museu Campos Gerais, o que implicaria um investimento alto, já que deveriam ser levados em conta as questões conforto e higiene no preparo e degustação dos alimentos.

Ainda que isto fosse viabilizado, a indisponibilidade de tempo por parte da comunidade envolvida na atividade turística seria outro fator negativo, ou que até mesmo inviabilizaria o desenvolvimento da atividade de maneira periódica. Neste sentido, pode-se citar os grupos folclóricos do município que estão deixando de existir por falta de tempo ou, em alguns casos, de interesse dos descendentes⁶².

A opção mais viável para o desenvolvimento de um produto turístico, conforme pôde-se observar com a pesquisa, foi a proposição da criação de um evento, uma vez que os grupos realizam seus eventos de pequeno porte (com exceção da *München Fest*, que é de grande porte⁶³). No município já foi realizada uma festa com essas características, com comidas típicas de vários lugares do Brasil e do mundo. O evento foi realizado pelo Lions Club, “mas deixou de existir há muitos anos” (informação verbal)⁶⁴.

Um município que já realiza um evento étnico é Curitiba, que realizou em 2007 a 46ª edição do seu Festival Folclórico e de Etnias do Paraná, congregando dez grupos étnicos com patrimônio preservado no município. O evento aconteceu em vários espaços da cidade, com apresentações de dança, artesanato, gastronomia e religiosidade, entre outras representações folclóricas desses grupos.

Outra experiência neste sentido foi a realização da Festa do Imigrante de Carambei/PR, que aconteceu nos anos de 2005 e 2006, no mês de abril, quando, junto a uma gincana entre os habitantes da cidade, aconteceram apresentações culturais e foi montada uma praça gastronômica, que contou com grande público durante toda a realização do evento. Neste espaço apresentaram-se pratos típicos das etnias que contribuíram para a formação do município.

⁶² Informação fornecida pela Sra. Bernadete, representante do grupo eslavo Zoriá.

⁶³ Evento de Grande Porte: com mais de 500 participantes (BRITTO; FONTES, 2002, p. 59)

⁶⁴ Informação fornecida pelo senhor Salem Chamma, ex-membro do Lions Club, no dia 29 de julho de 2007.



Foto 16: Público na Praça de Alimentação na Festa do Imigrante em Carambeí
Fonte: Arquivo da Autora

São realizadas em Ponta Grossa feiras culturais em escolas, como as dos Colégios Sagrada Família e Regente Feijó, porém a realização, que fica por parte dos alunos, nem sempre apresenta a gastronomia étnica. As equipes apresentam os grupos étnicos presentes no município, sendo que podem ou não optar pela utilização de pratos típicos.

A *München Fest*, já citada, também surgiu em função do patrimônio gastronômico local, sendo que se descaracterizou paulatinamente, tornando-se palco de grandes shows e deixando em segundo plano a gastronomia alemã. Este, entre outros eventos e produtos culturais apresentados, demonstra o patrimônio étnico presente em Ponta Grossa.

Conclui-se, então, que o município possui referências para que haja um produto étnico-gastronômico para o desenvolvimento da atividade turística. Deve-se fazer um planejamento integrado do poder público e privado, junto à comunidade, que contemple as questões econômicas e sócio-culturais, cuidando para a questão sustentabilidade.

Pôde-se observar também que o planejamento mais viável de um produto potencial para o desenvolvimento da atividade turística étnico-cultural é o de um evento, uma vez que minimiza custos e causa menos transtornos para as famílias que compõem o patrimônio cultural em questão.

Desta forma, buscou-se estabelecer contatos com o poder público, privado e sociedade civil organizada, no sentido de investigar a viabilidade de realização de um evento étnico-gastronômico no município de Ponta Grossa.

4.2 ANÁLISE DE VIABILIDADE DE UM EVENTO GASTRONÔMICO EM PONTA GROSSA/PR

Os eventos podem se configurar como uma oportunidade de *marketing* para um destino turístico, pois concentram recursos potenciais para o desenvolvimento da atividade turística e, na maioria dos casos, geram mídia gratuita. Há a cobertura da imprensa local ou, em casos de eventos de grande porte, até mesmo da imprensa em nível nacional e internacional.

Eles são instrumentos de comunicação, uma vez que sempre têm uma mensagem a ser transmitida entre duas ou mais pessoas. Canton (2001) coloca que evento é um

instrumento utilizado na comunicação dirigida, com a finalidade de transmitir mensagens, criar conceitos e estabelecer a imagem de empresas, produtos, pessoas ou idéias, por meio de um acontecimento previamente planejado, a acontecer num único espaço de tempo, aproximando os participantes envolvidos.

Eventos que geram fluxo turístico podem estabelecer a imagem e criar conceitos sobre um destino. No Brasil, pode-se observar alguns casos de eventos que formaram a imagem de sua sede. As Oktoberfests, já citadas, associaram a imagem de suas cidades-sedes à cultura alemã.

Allen [et al.] (2003, p. 17) coloca que “eles são vistos como formadores de imagens, criando um perfil para os destinos, posicionando-os no mercado e fornecendo-lhes uma vantagem competitiva de marketing”. Parintins, por exemplo, lembra as lendas brasileiras, devido à sua festa do Boi Caprichoso e Garantido.

Sendo assim, os eventos, tal qual a atividade turística que pode surgir em função da sua realização, devem ser planejados, no sentido de minimizar os impactos negativos e maximizar os positivos. Devem observar a questão da preservação da cultura local, tendo em primeiro lugar sua importância reconhecida pela comunidade na qual se insere e, posteriormente, pelos turistas.

Os eventos são, cada vez mais, criados em função de reuniões sócio-culturais, ambientais e/ou econômicas. Vista a movimentação e trocas sócio-econômico-culturais que podem gerar, estão se tornando um importante instrumento no desenvolvimento turístico de destinos.

Na realização dos eventos pode-se, além de reunir referenciais do patrimônio local, discutindo a questão da preservação destes legados, realizar um intercâmbio sócio-cultural, no sentido de apresentar aos visitantes a história de um grupo em específico, ou de uma localidade. Este evento pode se configurar em um produto para a atividade turística local.

Bahl (2004, p. 53) coloca que “neste caso o turismo pode também atuar como agente de difusão de uma localidade, exigindo para tanto, e até provocando, o resgate de valores e a sua necessidade de preservação”. Sendo assim, um evento turístico pode trazer, ainda, a valorização da cultura local e o aumento da auto-estima da população detentora desses bens.

Desta forma, conclui-se que há potencial para a realização de um evento que tenha como atrativo o patrimônio gastronômico dos grupos étnicos do município de Ponta Grossa, que é a opção mais viável de formatação de um produto turístico étnico-gastronômico, podendo favorecer a comunidade local, a partir de um planejamento que contemple a questão da preservação.

Neste sentido, buscou-se uma análise junto ao poder público, privado e sociedade civil organizada no sentido de avaliar a possibilidade de realização de um evento gastronômico no município. Foram consultados órgãos que já realizam eventos culturais no município, como Secretaria de Cultura e Serviço Social do Comércio – SESC, o planejamento turístico local, por meio do Departamento Municipal de Turismo, o *trade* turístico, representado pelo *Convention & Visitors Bureau*, as entidades de capacitação para o turismo, representada pelo curso de Bacharelado em Turismo da Universidade Estadual de Ponta Grossa, que se configura como o mais antigo do município, além dos grupos étnicos.

Foi feita a proposta de um Festival Gastronômico⁶⁵ das Etnias, pois, segundo Nakane (2000, p. 23), festival “caracteriza-se por uma festa de variedades, demonstrando ao público uma gama de estilos ou apresentações variadas, conforme o interesse deste grupo. As possibilidades de realização de um festival são inúmeras como os ligados à área gastronômica (...)”.

Foram realizadas as entrevistas semi-estruturadas com os representantes das entidades que poderiam estar envolvidas, no sentido de apontar as atividades e responsabilidades a serem assumidas por cada órgão. Foram consultados:

- Representantes da Prefeitura Municipal de Ponta Grossa, por meio de suas Secretarias de Cultura e de Comércio, Indústria e Turismo;
- Coordenadora do Curso de Bacharelado em Turismo, da Universidade Estadual de Ponta Grossa – UEPG;
- Representantes de grupos étnicos;
- Representante do Ponta Grossa *Convention & Visitors Bureau*;

⁶⁵ A expressão Feira não é indicada, uma vez que caracteriza a “iniciativa de uma ou várias empresas que se associam para divulgar e promover seus produtos, técnicas e serviços, visando à comercialização” (BRITTO; FONTES, 2002, p. 64), não caracterizando um evento cultural, mas mercadológico.

- Representante do Serviço Social do Comércio – SESC.

Além dos entrevistados, outros parceiros interessados na atividade cultural e turística em Ponta Grossa, podem se somar aos que foram consultados. Foi proposta a seguinte divisão de responsabilidades:

Quadro 1: Divisão de ações para a realização de um Festival Gastronômico em Ponta Grossa

Entidade/ Órgão		Pré-Evento	Evento	Pós-Evento
Prefeitura Municipal de Ponta Grossa (Realizadora)	Departamento Municipal de Turismo	- Planejamento (Projeto) - Contatos com grupos e empresas/ Busca de apoios e patrocínios - Divulgação/ Site	- Coordenação	- Prestação de contas; - Encaminhamento de cartas de agradecimento; - Avaliação.
	Secretaria de Cultura	- Planejamento (Encaminhamento do projeto à Lei Rouanet) - Contatos com grupos e empresas/ Busca de apoios e patrocínios - Montagem de tendas	- Coordenação - Montagem e manutenção de equipamentos de som e luz	- Prestação de contas; - Encaminhamento de cartas de agradecimento; - Avaliação.
Cursos Superiores de Turismo		- Apoio técnico no planejamento	- Infra-estrutura de apoio	
Sociedade Civil Organizada (Grupos Étnicos)			- Atrativos (produtos, vendas e apresentações)	
Poder privado/Empresas		- Patrocínio (via Lei Rouanet) - Apoio em Serviços		
Mídia		- Divulgação	- Cobertura do evento	- Matérias para documentar a realização
Ponta Grossa Convention & Visitors Bureau		- Divulgação (site, panfletos)		
SESC		- Espaço para reuniões no planejamento e organização		

A maioria dos entrevistados demonstrou relacionar a gastronomia à comida, mais especificamente a pratos típicos, como a Festa do Carneiro no Rolete, sendo que apenas a coordenadora do curso de Bacharelado em Turismo da UEPG e a diretora do Departamento Municipal de Turismo citaram a importância da bebida na *München Fest*, “que está descaracterizada”⁶⁶.

Durante as entrevistas pôde-se perceber que a dificuldade de captação de recursos é o maior entrave, uma vez que todas as pessoas consultadas colocaram-se à disposição para o

⁶⁶ Informação fornecida pela coordenadora do curso de turismo da UEPG, em entrevista no dia 16 de agosto de 2007.

apoio em serviços. A representante da Secretaria Municipal de Cultura e coordenadora do evento Folclore em Cores, da Prefeitura Municipal de Ponta Grossa, observou a presença de pequenos eventos não periódicos que tem como atrativo a gastronomia étnica, uma vez que estes eventos têm menor custo⁶⁷.

A diretora do Departamento Municipal de Turismo também ressaltou a presença de eventos de pequeno porte, lembrando que apenas a *München Fest* não é um evento local, de entretenimento apenas à comunidade.

Todos os entrevistados se colocaram à disposição, no entanto, a maioria não assumiria a responsabilidade de planejamento e organização, esperando que outros setores, órgãos ou instituições tomem a iniciativa. No caso do *Convention & Visitors Bureau*, só há o interesse em participação, segundo o seu representante, se o evento tiver desde a sua primeira edição o objetivo de gerar fluxo turístico⁶⁸.

A diretora do Departamento Municipal de Turismo se colocou à disposição para o planejamento e organização, mas ressaltando a importância da divisão de tarefas, uma vez que as responsabilidades recaem, geralmente, sobre município (organização pública). Ela acredita que muitos não se envolvem em eventos que agregam valor cultural, pois sua preocupação é o valor material e não cultural, e acabam não pensando estrategicamente no que o evento pode ser daqui a 10 anos.

Os grupos étnicos também se colocaram à disposição para apresentar seu patrimônio cultural, sendo que a única preocupação é na manipulação dos alimentos, uma vez que pode haver complicações com a vigilância sanitária, pois o espaço seria aberto e de grande fluxo de pessoas. Em exposições de artesanato e apresentações de dança, por exemplo, eles não têm estas preocupações.

Em todas as entrevistas foi sugerido que o evento aconteça em local de administração pública, o Centro de Eventos ou o Complexo Ambiental, sendo que este tem maior circulação e facilidade de acesso. Quanto às responsabilidades, todos concordaram que é necessário firmar parcerias, sendo que a maioria mencionou acreditar que a iniciativa deva vir da Prefeitura Municipal. No entanto, a representante do SESC manifestou não acreditar no sucesso do evento com realização do poder público, uma vez que questões políticas podem dificultar a concretização do projeto.

Conforme o quadro acima, com a proposta para divisão de responsabilidades, todos se propuseram a “ajudar” em serviços, não arcando com o ônus da realização (com exceção do

⁶⁷ Informação fornecida em entrevista no dia 17 de agosto de 2007.

⁶⁸ Informação fornecida pelo presidente do *Convention Bureau*, em entrevista no dia 17 de agosto de 2007.

Departamento Municipal de Turismo, como já foi colocado), ou seja, se dispuseram a prestar os serviços ou produtos que já dispõem, sem maiores custos ou investimentos.

Para viabilizar as questões econômicas foi proposto aqui que seja encaminhado um projeto ao Ministério da Cultura, para captação de recursos via Lei *Rouanet*, no sentido de que as empresas locais tenham incentivos fiscais para o patrocínio ou apoio na realização do evento. Este projeto pode ser encaminhado pela Secretaria de Cultura, pois esta é pessoa jurídica com fins culturais, uma vez que este evento se constitui em um instrumento de preservação do patrimônio cultural material e imaterial.

A representante da Secretaria de Cultura colocou este órgão à disposição para encaminhar o projeto ao ministério, mas constatou a necessidade de uma empresa que faça a captação de recursos, ou seja, que assuma a responsabilidade de busca de patrocínios junto às empresas locais.

Enfim, todos concordaram que, além de haver potencial para a realização de um evento que tenha como tema a gastronomia étnica, há também potencial para que este evento gere fluxo turístico no município de Ponta Grossa. Como já foi colocado, para o *Convention Bureau* não há interesse em um evento que não fomente a atividade turística. No entanto, a coordenadora do curso da UEPG e a diretora do Departamento Municipal de Turismo acreditam que este evento deve começar menor, atrair população local, regional e, posteriormente, tomar maiores proporções.

Desta forma, observa-se que há, no município, além de referenciais étnico-gastronômicos preservados, a vontade de realização dos grupos detentores destes legados, técnicos no setor cultural e turístico, *trade* turístico e poder público. Uma vez que seja feito um planejamento que contemple a questão da preservação, há a possibilidade de desenvolvimento de um evento que fomente a atividade turística no município de Ponta Grossa.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Uma vez que a gastronomia é mais que a satisfação de necessidades fisiológicas, mas também das necessidades sócio-culturais, apresentando em seus produtos, tradições e simbologias a representação do patrimônio cultural das sociedades. Estes referenciais são fundamentais para a formação da identidade cultural dos grupos.

Enquanto patrimônio imaterial, a gastronomia está se tornando tema de eventos para a preservação cultural, antes dirigidos somente ao patrimônio tangível. Também vem se apresentando, cada vez mais, como produto do Turismo Cultural, ora como valor agregado, ora como o próprio atrativo.

Destinos turísticos que preservam seu patrimônio gastronômico têm potencial para o desenvolvimento turístico, uma vez que possuem representações da sua cultura em seus produtos e hábitos. É o caso de Ponta Grossa, que possui grupos étnicos que preservam seus referenciais étnico-gastronômicos contando, por meio destes, parte de sua formação e de sua história de colonização.

Entre os imigrantes que se instalaram no município, os grupos eslavos, o alemão e o italiano preservam pratos e costumes de sua terra-natal, ou de sua família, no caso dos descendentes. Estes preservam o que foi deixado pelos ascendentes como forma de manter sua identidade, se diferenciando, assim, no espaço e no tempo.

Simão (2001, p. 58) coloca que:

O referencial de memória e história que carregam, agregado normalmente às culturas que se preservam no tempo – na culinária, na gastronomia, nas festas, no fazer e nos costumes – dá-lhes atualmente um traço diferencial que, se valorizado, estimula seus cidadãos, guardiões desses bens, a resgatarem sua identidade local e seu sentido de pertencimento ao lugar.

Este traço diferencial pode ser apropriado pela atividade turística no município, uma vez que na cidade já existem eventos de pequeno porte, restaurantes, entre outros produtos que têm por atrativo a gastronomia étnica dos grupos presentes no município.

Uma vez que já se realizam em Ponta Grossa diversos eventos como os do mês do folclore, realizados pelo SESC e Secretaria de Cultura, que têm pequeno porte, estes referenciais poderiam ser agregados sob forma de Festival Gastronômico, fazendo dos bens patrimoniais alimentares alemães, italianos e eslavos, mais um atrativo local.

Seria a união de forças de órgãos que têm interesses comuns no sentido de dar consistência aos grupos étnicos, proporcionando a oportunidade de reuniões e trocas sócio-culturais. Também é importante ressaltar o fato de que representantes destes órgãos, os setores

público, privado e sociedades culturais, acreditam no potencial de realização de um evento, que possa gerar fluxo turístico no município.

Uma vez que seja feita uma parceria entre estes setores e o envolvimento da comunidade local, pode-se planejar um Festival Gastronômico das Etnias de Ponta Grossa, desde que envolvendo a comunidade e contemplando a questão da preservação, buscando o desenvolvimento da atividade turística sustentável.

REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO

ALLEN, Johnny [et.al.]. **Organização e gestão de eventos**. Trad. Marise Philbois Toledo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

AZAMBUJA, Marcelo. **A gastronomia como produto turístico**. In: CASTROGIOVANNI, Antônio Carlos. (Org.). **Turismo Urbano**. São Paulo: Contexto, 2000.

BARRETO, Margarita. **Turismo e Legado Cultural: As possibilidades do planejamento**. Campinas, SP: Papyrus, 2000.

BAHL, Miguel. **Legados étnicos & Oferta turística**. Curitiba: Juruá, 2004.

_____. **Turismo e eventos**. Curitiba: Protexoto, 2004.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes; SENRA, Asdrúbal Vieira. **A gastronomia e o turismo**. In: ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). **Turismo. Como aprender, como ensinar, 2**. São Paulo: Ed. SENAC-SP, 2001.

BRESCIANI, Edda. **Alimentos e Bebidas do Antigo Egito**. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**: tradução de Luciano Vieira Machado. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. São Paulo: Aleph, 2002.

BURKO, Valdomiro N. **A imigração ucraniana no Brasil**. 2ª ed. Curitiba, 1963.

CANTON, Antonia Marisa. **Eventos**. In: ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). **Turismo: Como aprender, como ensinar 2**. 2.ed. São Paulo: Ed. SENAC-SP, 2001.

CHAMMA, Guisela V. Frey. **Ponta Grossa: o povo, a cidade e o poder**. Ponta Grossa, 1988.

CUCHE, Denys. **A noção de cultura nas ciências sociais**. Trad. Viviane Ribeiro. Bauru: EDUSC, 1999.

CURY, Isabelle. **Cartas Patrimoniais**. 2ª ed. rev. aum. Rio de Janeiro: IPHAN, 2000.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. São Paulo: Futura, 1998.

Dicionário Enciclopédico Koogan Larousse Seleções. 2 vol. 1. Léxico Comum. Editora Larousse do Brasil Ltda., Rio de Janeiro, 1978.

DROPA, Márcia Maria; GUIMARÃES, Cláudio Jorge; JORGE, Maria Augusta Pereira. **Dos Caminhos de Circulação às Rodovias de Integração**. Ponta Grossa, 2002.

ELIAS, Norbert. **O processo Civilizador. Vol I. Uma História dos Costumes**. Ruy Jungmann (trad.). 2.ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1994.

FISCHLER, Claude. **A “Mc Donaldização” dos costumes**. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**: tradução de Luciano Vieira Machado. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIRE, Doia; PEREIRA, Lígia Leite. **História Oral, Memória e Turismo Cultural**. In: ALBANO, Celina; MURTA, Stela Maris (Org.). **Interpretar o patrimônio: um exercício do olhar**. Belo Horizonte: Ed. UFMG; Território Brasilis, 2002.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GODOY, Arilda Schmidt. Pesquisa Qualitativa: Tipos Fundamentais. **Revista de Administração de Empresas**. São Paulo, v.35, n.3, p. 20-29, 1995.

GONÇALVES, Maria Aparecida Cezar; PINTO, Elisabete Alves. **Ponta Grossa – um século de vida (1823 – 1923)**. Ponta Grossa, Kugler Artes Gráficas Ltda, 1983.

HORBATIUK, Paulo. **A colônia ucraniana de Mallet: núcleo de preservação e irradiação de padrões da cultura ucraniana (estudo de caso)**. PUC-RS. Porto Alegre, 1983.

KRIPPENDORF, Jost. **Sociologia do Turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens**. Trad. Contexto Traduções. São Paulo: Aleph, 2000.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia científica**. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 1991.

JORNAL DIÁRIO DOS CAMPOS. Caderno Turismo. Pág 4-C. Ponta Grossa, domingo e segunda, 3 e 4 de abril de 2005. Ana Cláudia Gambassi.

LEAKEY, Richard E. **A origem da espécie humana**. Trad. Alexandre Tort; Coord. Editorial: Leny Cordeiro. Rio de Janeiro: Rocco, 1995.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 1998.

MAZZINI, Innocenzo. **A alimentação e a medicina no mundo antigo**. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**: tradução de Luciano Vieira Machado. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MOESCH, Marutschka Martini. **A Produção do Saber Turístico**. São Paulo: Contexto, 2000.

NAKANE, Andréa. **Técnicas de organização de eventos**. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.

PIRES, Mário Jorge. **Lazer e Turismo Cultural**. São Paulo: Manole, 2001.

POLATO, Sarita. **O Patrimônio Cultural e o Turismo na Área Central do Município de Ponta Grossa**. TCC em Bach. Turismo, UEPG, 2001.

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

SCHWAB, Carlos Alberto. **Resumo histórico e genealogia dos alemães de Volga, 1877-1997**. Ponta Grossa, PR: C.A.Schwab, 1997.

SIMÃO, Maria Cristina Rocha. **Preservação do patrimônio cultural em cidades**. Belo Horizonte: Autêntica, 2001.

VIEIRA, Marcia Zan. **Ecoss da colonização polonesa: estudo histórico-social e lingüístico das colônias Moema, Taquari e Dourado**. Ponta Grossa: UEPG, 1998.

WACHOWICZ, Ruy Chistovam, 1939. **O camponês polonês no Brasil**. Curitiba, Fundação Cultural, Casa Romário Martins, 1981.

WACHOWICZ, Ruy Chistovam. **História do Paraná**. 6^a ed. ampl. Curitiba: Editora Gráfica Vicentina Ltda, 1988.

REFERENCIAL ELETRÔNICO

<fantes.com/polenta.htm>. Acesso em 08 de agosto de 2007.

<http://boasaude.uol.com.br/especiais/obesidade/>. Acesso em 09 de agosto de 2007.

<http://noticias.terra.com.br/ciencia/interna/0,,OI161593-EI298,00.html>. Acesso em 09 de agosto de 2007.

<http:// http://tvtem.globo.com/culinaria/receita. asp?codigo=2979&EditorialD=26>. Acesso em 09 de agosto de 2007.

<http://www.revistamuseu.com.br/18demaio/maio_ler.asp?id=3989>. Acesso em 09 de agosto de 2007.

<www.abeso.org.br/revista/revista1/entrevista_jm.htm>. Acesso em 09 de agosto de 2007.

<www.boabebint.com/images.htm>. Acesso em 10 de agosto de 2007.

<www.caipirinha.com.br/informacoes.html>. Acesso em 09 de agosto de 2007.

<www.cultura.gov.br/legislacao/leis/index.php?p=25&more=1&tb=1&pb=1>. Acesso em 17 de agosto de 2007.

<www.dw-world.de/dw/article/0,1564,1339221,00.html>. Acesso em 08 de agosto de 2007.

<www.ecco.com.br/vita_mia/imigra6.asp>. Acesso em 08 de agosto de 2007.

<www.iphan.gov.br>. Acesso em 08 de agosto de 2007.

<www.pontagrossa.pr.gov.br>. Acesso em 08 de agosto de 2007.

<www.portaldomarketing.com.br/Artigos/mas/ow.htm>. Acesso em 10 de agosto de 2007.

<www.roccaravindola.it/tradiz/sagrapolenta.htm>. Acesso em 08 de agosto de 2007.

<www.taste.com.br/news/templates/noticia.asp?idNoticia=2852>. Acesso em 08 de agosto de 2007.

<www.uepg.br/dicon/campos_gerais.htm >. Acesso em 10 de agosto de 2007.

APÊNDICE

APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMI-ESTRUTURADA

1. Existe em Ponta Grossa algum evento que tenha como atrativo a gastronomia?
(Analisar o que os entrevistados entendem por gastronomia e por eventos no município)

2. Você acredita que haja potencial no município para a realização de um evento que tenha como tema a gastronomia étnica?
(Em caso de resposta negativa, encerra-se a entrevista)

3. O Departamento de Turismo da Prefeitura Municipal participaria na realização de um evento deste tipo?

4. De que forma você acredita que deva se estruturar um Festival Étnico-Gastronômico em Ponta Grossa (local, data ou época, responsabilidades, etc.)?
(Analisar idéias sobre estrutura de um Festival de Gastronomia)

5. O ... (órgão/entidade/instituição) participaria como ... (atividades definidas no Quadro 1) neste evento?

6. Você acredita que um evento como este atrairia turistas para Ponta Grossa?

ANEXOS

ANEXO A – ARTIGO 216, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL DE 1988

Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I - as formas de expressão;

II - os modos de criar, fazer e viver;

III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

ANEXO B - DECRETO LEI QUE REGULAMENTA A CAIPIRINHA

Decreto nº 4.072, de 3 de janeiro de 2002

Dá nova redação aos arts. 81, 91 e 93 do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

Revogado pelo Decreto nº 4.851, de 2.10.2003.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso VI, da Constituição, e tendo em vista o disposto na Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994, DECRETA:

Art. 1º Os arts. 81, 91 e 93 do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, passam a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 81.

§ 4º Caipirinha é a bebida típica brasileira, exclusivamente elaborada com Cachaça, limão e açúcar.

§ 5º O limão de que trata o § 4º poderá ser adicionado na forma desidratada." (NR)

"Art. 91. Aguardente de Cana é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro.

§ 1º Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius e com características sensoriais peculiares."(NR)

"Art. 93. Rum, Rhum ou Ron é a bebida com a graduação alcoólica de trinta e cinco a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de melão, envelhecido ou da mistura dos destilados de caldo de cana-de-açúcar e de

melaço, envelhecidos total ou parcialmente, em recipiente de carvalho ou madeira, conservando suas características sensoriais peculiares.

§ 1º O rum deverá conter no mínimo trinta por cento de destilados alcoólicos envelhecidos empregados na sua elaboração, por um período não-inferior a um ano, expressos em álcool anidro.

§ 2º O produto poderá ser adicionado de açúcares até uma quantidade máxima de seis gramas por litro.

§ 3º Será permitido o uso de caramelo para correção da cor e de carvão ativado para a descoloração.

§ 4º O coeficiente de congêneres não poderá ser inferior a quarenta miligramas e nem superior a quinhentos miligramas por cem mililitros em álcool anidro.

§ 5º O rum poderá denominar-se:

I - rum leve (light rum), quando o coeficiente de congêneres da bebida for inferior a duzentos miligramas por cem mililitros em álcool anidro;

II - rum pesado (heavy rum), quando o coeficiente de congêneres da bebida for de duzentos a quinhentos miligramas por cem mililitros em álcool anidro, obtido exclusivamente do melaço;

III - rum envelhecido ou rum velho, que é a bebida que tenha sido envelhecida, em sua totalidade, por um período mínimo de dois anos." (NR)

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 3 de janeiro de 2002; 181º da Independência e 114º da República.

FERNANDO HENRIQUE CARDOSO

Márcus Vinicius Pratini de Moraes

Publicado no D.O.U. 4.1.2002

Fonte: www.caipirinha.com.br/informacoes.html, acesso em 09 de agosto de 2007.

ANEXO C - RECEITA: AEPFEL STRUDELL

Ingredientes para a massa:

3 xícaras (chá) de trigo

1 xícara (chá) de água fria

1 colher (chá) de sal

2 xícaras (chá) de manteiga, ou margarina à temperatura ambiente

Modo de preparar:

Misturar a farinha, o sal, 1 colher (sopa) de manteiga com água. Misturar bem até obter uma massa de consistência macia. Fazer uma bola e deixar repousar na geladeira por vinte minutos. Após este período abrir a massa sobre mesa enfarinhada, passar manteiga por toda a superfície, dobrar ao meio e passar ligeiramente o rolo; repetir a operação até dobrá-la de forma menor possível.

Cobrir e torne levar à geladeira por mais vinte minutos. Repita a operação pelo menos mais duas vezes.

Recheio:

3 maçãs

suco de um limão e 2 colheres (sopa) de água

100g de passas de uva sem semente

canela em pó a gosto

3 colheres (sopa) de açúcar

1 ovo batido para pincelar

xícara de farinha de rosca

Cortar as maçãs em fatias no suco de limão e água, já adoçados. Acrescentar as passas de uva e misturar bem.

Abrir a massa de forma quadrada, esparramar por cima a farinha de rosca, colocar o recheio e fecha-la na forma de um *envelope*, pincelar com o ovo batido. Molhar a forma, e não enxugá-la, colocar o strudell. Assar em forno médio até ficar dourada. Pode-se decorar com açúcar de confeitiro. Servir quente ou fria.

Fonte: SCHWAB, Carlos Alberto. **Resumo histórico e genealogia dos alemães do Volga, 1877 – 1997**. Ponta Grossa, PR: C.A. Schwab, 1997.

ANEXO D - RECEITA: STRUDELL

Ingredientes para a massa:

- 1 copo de leite
- 1 colher bem cheia de (sopa) de açúcar
- 1 colher rasa (sopa) de sal
- 2 colheres de banha
- 1 colher (sopa) de fermento biológico
- trigo até o ponto de estender

Modo de preparar:

Dissolver o fermento, com o açúcar e um pouco de trigo, no leite morno.

Deixar crescer. Após, acrescentar a banha, o sal e trigo até desprender das mãos. Deixar crescer novamente.

Ingredientes do recheio:

- 1 kg de repolho azedo (ou fresco e refogado, ou ainda meio a meio)
- ½ kg de cebola
- 1 kg de carne moída
- sal, pimenta e cheiro verde a gosto
- 5 colheres (sopa) de óleo

Modo de preparo:

Fritar no óleo as cebolas.

Colocar a carne moída com o sal e a pimenta e deixar cozinhar até secar a água por completo.

Acrescentar o repolho, também, sem a água. Deixar esfriar.

O strudell pode ser armado na forma de rocambole, ou em pequenos pãezinhos, para tanto, estender a massa com o rolo, colocar o recheio e enrolar ou fechar. Colocar em assadeiras untadas e deixar crescer novamente. Assar em forno médio por aproximadamente meia hora.

Obs.: Pode-se utilizar recheios doces, como por exemplo, doce de abóbora, de pêssego e outros.

ANEXO E - KWAST (Receita *original* da cerveja caseira, como era feita no Volga)

Ingredientes:

litro de malte torrado em grãos

25g de flor de lúpulo

12 litros de água

20g de levedura de cerveja

600g de açúcar

Modo de preparar: Colocar o malte, a flor de lúpulo na água e ferver, por aproximadamente, uma hora e quarenta minutos. Agregar água fervente, a medida que for evaporando.

Deixar esfriar por uma hora e meia.

Agregar a levedura e o açúcar.

Repousar durante dois dias.

Filtrar e engarrafar.

Obs.: Como, atualmente, não se encontram todos estes ingredientes, fazemos a cerveja caseira de uma forma mais simples:

Ingredientes:

7 a 8 copos de açúcar

20 litros de água

25g de flor de lúpulo

1 colher (chá) de fermento biológico

Modo de preparar: Colocar em uma panela, uns quatro litros de água, a flor de lúpulo e levar ao fogo.

Ao iniciar a fervura, apagar. (Se ferver, quanto mais tempo, mais amarga ficará a cerveja).

Em outra panela, derreter um copo de açúcar; agregar água e fazer uma calda.

Num recipiente (panela ou balde plástico) misturar tudo..

Deixar repousar vinte e quatro horas, filtrar e engarrafar.

Dentro de três dias, já estará pronta.

Obs.: A calda é feita, apenas para escurecer a cerveja, portanto pode ser substituída por um copo de açúcar mascavo.

Fonte: SCHWAB, Carlos Alberto. **Resumo histórico e genealogia dos alemães do Volga, 1877 – 1997**. Ponta Grossa, PR: C.A. Schwab, 1997.