



TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA E A GASTRONOMIA: UM ESTUDO DE CASO DA MICROBACIA RIO SAGRADO

COMMUNITY BASED TOURISM AND GASTRONOMY: A CASE STUDY OF THE MICROBACIA RIO SAGRADO

João Pedro Devita¹

Natália Mira Valle²

Jefferson França³

Resumo: Esse estudo teve como objetivo analisar as relações da alimentação e da inserção de visitantes no turismo de base comunitária. Os procedimentos metodológicos utilizados foram revisão de literatura e estudo de caso da região da Microbacia do Rio Sagrado em Morretes-PR. Os principais resultados se traduzem ao entender que a alimentação remete aos mecanismos sociais e culturais das comunidades autóctones e que o turismo de base comunitária, como um mecanismo de troca de experiências entre visitantes e atores locais, que as relações da alimentação típica emergem como potencialidades turísticas.

Palavras-chave: Alimentação; turismo de base comunitária; Microbacia do Rio Sagrado - Morretes-PR.

Abstract: This study aimed to analyze the relationships of food and visitor insertion in community-based tourism. The methodological procedures used were literature review and case study of the Sagrado River Watershed region in Morretes-PR. The main results are translated by understanding that food refers to the social and cultural mechanisms of autochthonous communities and that community-based tourism, As a mechanism for the exchange of experiences between visitors and local actors, relationships of typical food emerge as tourist potentials.

Keywords: Food; Community based tourism; Microbacia do Rio Sagrado - Morretes-PR.

INTRODUÇÃO

O turismo ao longo dos tempos passou por grandes transformações assim como as sociedades e, atualmente, as pessoas não viajam somente para conhecer uma localidade, mas também para vivenciar experiências. Para tanto, a oferta turística de um local é composta por

¹ Graduando em Turismo pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). Telefone: +55 (41) 99178-9559. E-mail: joaopedrodevita@gmail.com.

² Graduanda em Turismo pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). Telefone: +55 (41) 99717-3545. E-mail: valle.mnatalia@gmail.com.

³ Graduando em Turismo pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). Telefone: +55 (41) 98874-4985. E-mail: jf.jeffersonfranca@gmail.com.



um conjunto de elementos que conformam o produto turístico e os bens e serviços necessários para satisfazer o consumidor constituem matéria-prima do produto turístico, como é o caso do setor de alimentação (IGNARRA, 2013).

Tem-se na alimentação objeto complexo, passível de múltiplas significações, interpretações e representações e se relaciona aos grupos humanos e suas realidades sociais (GIMENES-MINASSE, 2015). A autora explicita ainda que a alimentação como manifestação cultural, é fundamental no contexto turístico, extrapolando o universo da oferta técnica e se consagra já como uma oferta diferencial da localidade. Cada vez mais a gastronomia local atrai turistas, e às vezes até mesmo se torna o principal atrativo de uma localidade.

Para Barraco e Barroco (2008) o ato de se alimentar não é apenas biológico, mas é também social e cultural e possui um significado simbólico para cada sociedade, e para cada cultura. Através da alimentação é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas. Como manifestação cultural, a gastronomia é fundamental no contexto turístico. Autores como Richards (2002), Hall e Sharples (2003), Mitchell e Hall (2003), Schluter (2006) e Croce e Perri (2010) têm apontado a alimentação como um elemento de diferenciação de destinos, principalmente por sua ligação com a identidade cultural de uma localidade.

De acordo com Bartholo, Sanzolo e Bursztyn (2009) vive-se um período em que se pensar a cultura com o intuito de sua mercantilização começa a ser questionado e que os valores do ser humano se pautam na possibilidade de relação direta com o outro e com o diverso. Assim, o turismo de base comunitária como atividade geradora de benefícios para as comunidades locais se consolida, principalmente por se diferenciar do turismo convencional, chamado de massa, conservando o meio ambiente e as culturas tradicionais. Emerge, portanto, como uma alternativa para que pequenas comunidades potencializem seus modos de produção e de organização e possam ser compreendidos como atrativos turísticos, sem que ocorra sua espetacularização (ZAOUAL, 2008; SAMPAIO, ZAMIGNAN, 2012).

No Turismo de Base Comunitária (TBC) o intuito é que as relações entre turistas e comunidades sejam mais autênticas. De acordo com Sampaio e Zamignan (2012), o TBC oportuniza aos visitantes conhecer e experimentar modos de vida e de produção tradicionais, possibilita o contato do turista com o patrimônio comunitário e o modo de vida das comunidades autóctones.

Com efeito é na tentativa de entender as relações de alimentação e turismo de base comunitária que o presente estudo tem como objetivo analisar a realidade vivida no caso do Turismo de Base Comunitária na Microbacia do Rio Sagrado, na cidade de Morretes-PR e compreender como turistas participam na produção de alimentos tradicionais da região.

DESENVOLVIMENTO

REPRESENTAÇÕES DA ALIMENTAÇÃO

A alimentação é um processo consciente e voluntário que se ajusta a diferentes normas segundo cada cultura, no qual o ser humano é socializado desde o seu nascimento. Assim sendo, o conceito de alimentação implica tanto os processos nutritivos como o marco cultural e social em que se localizam os comportamentos alimentares (SCHLUTER, 2003).

Assim, a alimentação pode assumir um papel rotineiro para alguns turistas e para outros, a alimentação tem adquirido importância, tornando-se um momento especial, no qual o viajante busca experimentar pratos típicos da culinária local e conhecer empreendimento gastronômicos onde a refeição será diferenciada, resultando em uma experiência turística, sendo que ela pode, por si só, pode promover deslocamentos humanos em busca do sabor e da experiência gastronômica (FAGLIARI, 2005; PECCINI, 2013).

Alimento é um dos requerimentos básicos para a existência de um povo, e a aquisição desta comida desempenha um papel importante na formação de qualquer cultura. Muller, Amaral e Remor (2010) discorrem que a tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas contribuem para a formação das culturas regionais e seguem comentando que o valor cultural do ato e do modo alimentar é cada vez mais entendido enquanto patrimônio, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias (MULLER; AMARAL; REMOR, 2010).

No campo da alimentação insere-se também as ideias da comida e do alimento, que se traduzem especialmente da seguinte forma:

Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo



que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente a barriga. (DA MATTA, 1993 apud MARANHÃO, 2014⁴).

Nesse sentido, ao tratar da relação da alimentação com a cultura de uma localidade, os pratos típicos também são ferramentas essenciais desses mecanismos sociais. O prato típico, muitas vezes representa a comida mais preparada na região e em grandes situações são feitos de componentes da região. “Estes ‘pratos símbolos’ geralmente emergem do contexto das cozinhas regionais por suas características de preparo e degustação” (GIMENES-MINASSE, 2008).

Esses preparos se tornam símbolos da região, marcas registradas que compõem grande parte da divulgação da oferta turística, Gimenes-Minasse (2013) acrescenta ainda que por conta do significado que possuem para o grupo que os degustam, terminam por constituir símbolos locais. E ainda, para Garcia, Zottis e Bonho (2015), os pratos e produtos típicos regionais são elementos gastronômicos de uso turístico que contribuem para a valorização dos hábitos alimentares nativos e das técnicas de preparo próprias de uma região.

A vinculação entre gastronomia e turismo deve partir da valorização do patrimônio cultural intangível, resgatando a alimentação popular que possua, ao mesmo tempo, condições de tipicidade regional e apresentação ao turista (MASCARENHAS; RAMOS, 2008). Nesse sentido, resgata-se o Decreto nº 3.551 de 4 de agosto de 2000 que institui o Registro de Bens de Natureza Imaterial que constitui patrimônio cultural brasileiro. De acordo com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional –IPHAN, o patrimônio pode ser de caráter material ou imaterial. O patrimônio imaterial diz respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas (IPHAN, s/d), cujo grupo abrange também as manifestações de alimentação.

Nesse contexto o município Morretes-PR se apresenta como um polo gastronômico famoso no Paraná, inclusive pelos pratos típicos registrados como patrimônio imaterial no Patrimônio cultural do Paraná e por fim, Mascarenhas e Ramos (2008) explanam que no município o turismo gastronômico aparece como um dos principais atrativos, e não apenas como complementação da oferta turística, o que reintegra a importância da alimentação.

⁴ MARANHÃO, Maria Fernanda Campelo. Santa Felicidade, o bairro italiano de Curitiba: um estudo sobre restaurantes, rituais e (re) construção de identidade étnica. Coleção Teses do Museu Paranaense, v.6. Curitiba: SAMP, 2014.

TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA

A demanda turística tornou-se mais exigente e variável. O turista procura verdadeiros sítios que combinam a autenticidade e a profundidade do intercâmbio intercultural de uma parte e a harmonia com a natureza e a memória dos lugares visitados em outro lugar (ZAOUAL, 2008). Em consonância ao perfil desse turista, ocorreu um crescimento da demanda por turismo de base comunitária, ou turismo situado dentro de comunidades (ZAOUAL, 2008; GÓMEZ et al, 2016).

A retórica do discurso oficial sobre o TBC contempla a integração dos atores locais mediante a promoção da participação de todos os membros da comunidade envolvidos na atividade, visando uma gestão participativa (BURGOS; MERTENS, 2015) Esse turismo local se contrapõe ao turismo de massa, oferecendo, diferentemente do comum, contatos profundos com a cultura desses sítios turísticos (ZAOUAL, 2008).

O público que opta por esse formato de turismo não é visto como um cliente primordialmente, mas é acolhido como um membro das famílias locais, interagindo com o dia a dia da comunidade, compartilhando e vivenciando as experiências daquela família, ou típicas daquela localidade (GÓMEZ et al, 2016, p.266).

As relações, estão implícitas na acolhida e hospitalidade dada aos visitantes por meio de vínculos “humanizados” e da criação de espaços compartilhados, propícios para práticas de sociabilidade e interação entre visitantes e visitados (BURGOS; MERTENS, 2015). Nesse cenário os atores principais são os membros da comunidade autóctone, tanto na fase de planejamento quanto na efetivação da atividade. Comunidades tradicionais oferecem seus modos de vida, produção e conhecimento aos visitantes, por meio de vivências e convivencialidade estabelecida (SAMPAIO; COUTINHO; RODRIGUES, 2012).

O perfil do turista de base comunitária, no estudo de Sampaio, Coutinho e Rodrigues (2012), no caso do Projeto Bagagem, retrata que fatores aprendizado/conhecimento e novas experiências aparecem como principais aspectos motivadores do turista comunitário, seguidos por cultura e belezas naturais/lugares bonitos. Percebe-se que os turistas gostam de aprender junto aos atores locais, fator que remete à alimentação e pratos típicos locais, como é o caso do TBC da Microbacia do Rio Sagrado, em Morretes-PR, cuja vivência do café também é oferecida aos visitantes, onde esses podem conhecer todo o seu processo de fabricação, que vai desde a retirada do grão do cafeeiro até o café pronto para ser consumido (SAMPAIO; ZAMIGNAN, 2012).

Para Sampaio e Zamignan (2012) é nesse aspecto que o turista deixa de lado o papel de expectador passivo e se torna o protagonista de sua experiência. Este é intuito das vivências comunitárias oferecidas no turismo de base comunitária, a de compartilhar experiência. Entendendo que o patrimônio é um legado que recebemos do passado, ou seja, uma herança deixada para as gerações seguintes (UNESCO, 2017) e que tem sua origem relacionada às estruturas familiares, econômicas e jurídicas de uma sociedade, que está inserida no espaço e no tempo (CHOAY, 2006), pode-se inferir que a experiência pode se relacionar aos patrimônios de uma comunidade, como é o caso da alimentação típica de alguma localidade.

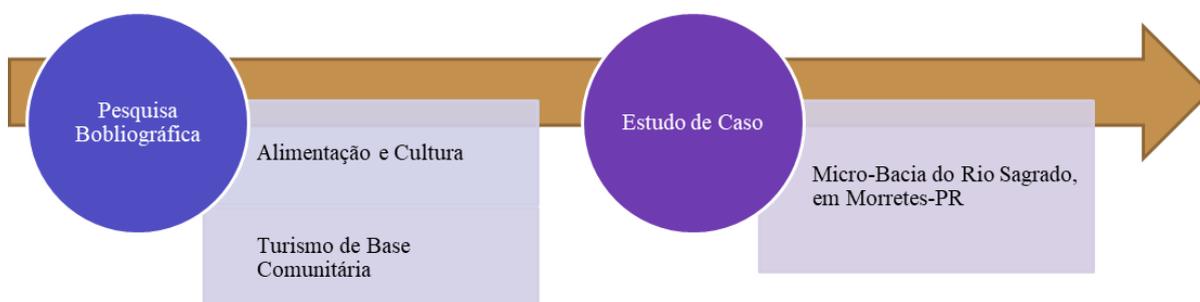
Por fim, cabe ressaltar como pontuado por Almeida e Castro (2017) que os projetos de TBC incluam, além do diálogo e a partilha de saberes, a garantia da autonomia coletiva e individual e a autogestão das próprias comunidades, no que tange seu desenvolvimento e processo de gestão. Essa necessidade se alinha principalmente no que concerne o fundamento do turismo de base comunitária e pela troca de experiências entre comunidade e visitantes, seja ela pelos saberes registrados como patrimônios imateriais ou pelo intercâmbio de culturas.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Com a finalidade de entender as relações de alimentação e turismo de base comunitária, esta pesquisa de caráter qualitativo-descritivo proporciona esclarecer a relação entre a alimentação e o turismo de base comunitária. Portanto, primeiramente utilizou-se de pesquisa bibliográfica para entender os constructos da alimentação e cultura e suas relações com o turismo de base comunitária. Para compreender tais relações utilizou-se de estudo de caso como procedimento metodológico.

O objetivo de um estudo de caso é tentar entender o fenômeno estudando um exemplo, e podem tratar de indivíduos, comunidades, países inteiros, organizações e companhias, lugares e projetos (VEAL, 2011). Nesta investigação selecionou-se o Turismo de Base Comunitária na Microbacia do Rio Sagrado, em Morretes-PR através de método ilustrativo (VEAL, 2011) com o intuito de aumentar a probabilidade de ilustrar a proposição de compreender as relações da alimentação e cultura em comunidades de Turismo de Base Comunitária.

Figura 1 - Esquema metodológico



Fonte: Elaborado pelos autores (2019)

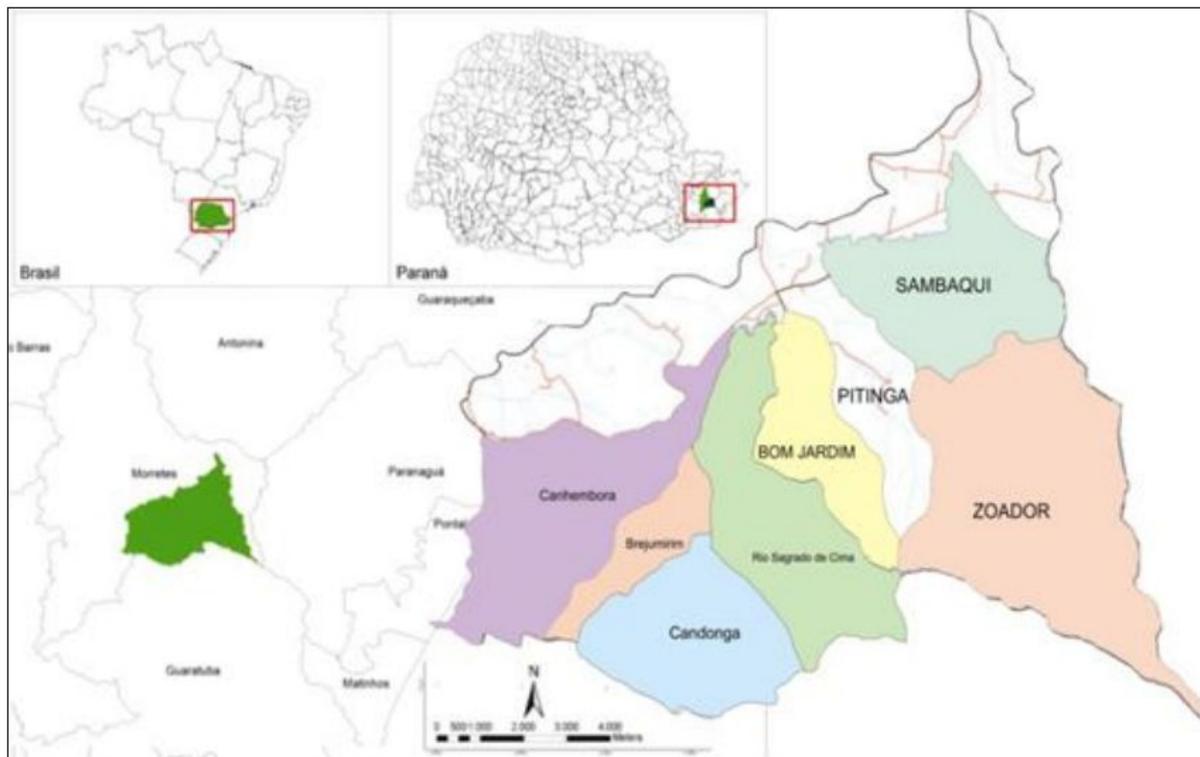
Para tanto, este estudo de caso como supracitado se caracteriza como um estudo descritivo que representa a descrição completa de um fenômeno inserido no seu contexto (YIN, 1993 apud MEIRINHOS; OSÓRIO, 2010⁵), justamente por tratar-se de um caso específico dentro de um contexto geográfico delimitado. Assim, para atender ao objetivo deste estudo, apurou-se informações acerca do TBC na Microbacia do Rio Sagrado.

TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA NA MICROBACIA DO RIO SAGRADO, MORRETES-PR

A região da Microbacia do Rio Sagrado é formada inicialmente pelas comunidades do Rio Sagrado de Cima, Canhembora, Brejumirim e Candonga, e tempos mais tarde as comunidades Bom Jardim, Pitinga, Zoador e Sambaqui (Figura 1).

⁵ MEIRINHOS, M.; OSÓRIO, A. O estudo de caso como estratégia de investigação em educação. EDUSER: Revista de Educação, v. 2, n. 2, p.49-65, 2010.

Figura 2 - Mapa de Localização da Microbacia Hidrográfica do Rio Sagrado, Morretes (PR) e Mapa de comunidades da microbacia



Fonte: Feuser (2010); Braguirolli (2010); Mansur et al. (2011) (apud ALCÂNTARA, FEUSER e SAMPAIO, 2015)

A Região da Microbacia do Rio Sagrado, busca fomentar a criação de um arranjo socioprodutivo de base comunitária a partir da interação dos seus visitantes com as atividades presentes na comunidade, baseada num vertente de ser experiencial para os turistas. Entre as atividades oferecidas pode-se destacar as atividades voltadas para a área de alimentos e bebidas como a agroindustrialização de derivados da banana, mandioca, cana-de-açúcar, maracujá e outros produtos, além de sorvetes e ervas medicinais.

Um dos principais produtos na região a mandioca, possui um processo onde os visitantes participam da sua transformação artesanal da mandioca em farinha e biju. Também são apresentados os processos do café produzido no local, possibilitando o turista passar pelos processos até chegar ao seu estágio final de consumo, ou elemento também utilizando o mesmo método é a cana-de-açúcar, que acontecem a partir de uma unidade de destilação e a produção artesanal de licores na comunidade.



Outro ponto voltado para a gastronomia trata da produção elaborada pelos visitantes, a qual retorna para a comunidade através das vendas, os produtos mais comuns que fazem parte desse processo são as compotas de doces, balas de banana e as chips de mandiocas.

Com base na delimitação do estudo de caso, e principalmente com o apresentado pela Microbacia do Rio Sagrado, entendemos que comunidade trabalha a questão apresentada por Sampaio e Zamignan (2012), no qual o turista deixa de ser apenas um turista, mas se torna parte do processo de produção (experiência), além do mais, a gastronomia se relaciona com o TBC deixando evidente que os elementos gastronômicos usados para o turismo contribuem para a valorização dos hábitos alimentares, participando das técnicas de preparo, conhecendo suas características e degustação (GIMENES-MINASSE, 2008; GARCIA, ZOTTIS E BONHO, 2015).

O turismo de base comunitária é enriquecedor para a população autóctone quanto para os turistas. Através do intercâmbio cultural, a troca de conhecimentos e as diferenças tecnológicas a relação entre a gastronomia e o TBC apresenta aspectos positivos para um todo. A criação de experiências práticas, principalmente as experiências gastronômica e as atividades manuais, desempenham um papel de pertencimento e afeto a região, que é desenvolvido principalmente pelo aprendizado.

CONCLUSÃO

No turismo, a importância da gastronomia típica como componente da cultura, é essencial na experiência do turista, ainda mais no contexto do turismo de base comunitária, levando em consideração a característica básica dessa vivência, que é compreender o modo de vida de certa comunidade.

No contexto estudado nesse artigo, da Microbacia do Rio Sagrado, o intercâmbio de experiências ocorre por meio da co-produção de produtos alimentícios, ensinamentos do patrimônio cultural imaterial da comunidade do modo de fazer (BERGER; LUCKMAN, 1996).

A importância do turismo de base comunitária, além da manutenção das atividades culturais, e desse modo perpetuação das tradições, gera a necessidade de uma organização produtiva de alimentos que depois resulta na venda dos mesmos, algo muito comum da região de Morretes, onde fica o projeto estudado neste artigo.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, F. A. B.; CASTRO, J. F. de. Planejamento do turismo de base comunitária: perspectivas críticas. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, v. 17, n. 3, p. 66-81, dez. 2017.

BARROCO, L.; BARROCO, H. A Importância da Gastronomia como Patrimônio Cultural, no Turismo Baiano. **Turydes**, v.1, n.2, 2008

BERGER, P. L. *et al*, **La construction sociale de la réalité**, Paris: Armand Colin, 2ªed. 1996.

BURGOS, A; MERTENS, F. A perspectiva relacional na gestão do turismo de base comunitária: o caso da Prainha do Canto Verde. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, v. 15 n.1., p.81-98, abr. 2015

FAGLIARI, G. S. **Turismo e Alimentação**: Análises introdutórias. Ed. Roca, São Paulo, 2005.

GARCIA, R.K.O.; ZOTTIS, A.M.; BONHO, D.V. A gastronomia e seu uso turístico: a contribuição do projeto de extensão “turismo e gastronomia: unindo sabores e saberes” para a valorização do patrimônio cultural imaterial. **Gestão e Desenvolvimento**, Novo Hamburgo, a. XII, v. 12, n. 2, p. 67-82, 2015

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. **Cozinhando a tradição: festa, cultura, história e turismo no litoral paraense**. Curitiba: UFPR, 2008. 405p. Tese (Doutorado) – Universidade Federal do Paraná, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Curitiba, 2008.

GIMENES-MINASSE, M.H.S.G. Para turista ver (e provar): dos usos do patrimônio gastronômico no contexto do turismo. **Tessituras**, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 175-194, 2015.

GÓMEZ, C. P. et al. A participação da comunidade no Turismo de Base comunitária: um estudo de múltiplos casos. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, v. 16, n. 2, p. 263-279, ago. 2016.

IGNARRA, L.R. **Fundamentos do turismo**. 3.ed. São Paulo: Cengage Learning; Rio de Janeiro: Editora Senac Rio de Janeiro, 2013.

INSTITUTO DO PATRIMONIO HISTÓRICO E ARTISTICO NACIONAL (IPHAN). Patrimônio Imaterial. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>>. Acesso em: 23 out. 2019.

_____. Patrimônio Material. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/276>>. Acesso em: 23 out. 2019.

MASCARENHAS, R.G.T.; RAMOS, S.E. Qualidade e Marketing: Uma Análise da Imagem do Barreado na Sustentabilidade do Destino Turístico de Morretes – PR. **Anais...** V Seminário



de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – SeminTUR, Universidade de Caxias do Sul – UCS, Caxias do Sul, RS, Brasil, 2008.

MEIRINHOS, M.; OSÓRIO, A. O estudo de caso como estratégia de investigação em educação. **EDUSER: Revista de Educação**, v. 2, n. 2, p.49-65, 2010.

MULLER, S. G.; AMARAL, F.M.; REMOR, C.A. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. SEMINTUR-VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. **Anais...** Caxias do Sul: UCS, 2010.

PECCINI, R. A Gastronomia e o Turismo. **Revista Rosa dos Ventos**, v.5, n.2, p.206-217, 2013.

SAMPAIO, C.A.C.; COUTINHO, G.C.T.P.; RODRIGUES, L. de P. Fatores motivacionais do turista comunitário: o caso do Projeto Bagagem. IX Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, **Anais...**, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2012.

SAMPAIO, C. A. C.; ZAMIGNAN, G. Estudo da demanda turística: Experiência de Turismo Comunitário da Microbacia do Rio Sagrado, Morretes (PR). **CULTUR**, v. 6, n. 1, 2012.

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

VEAL, A.J. **Metodologia de pesquisa em lazer e turismo**. São Paulo: Aleph, 2011.

ZAOUAL, H. Do turismo de massa ao turismo situado: quais as transições?. **Caderno virtual de turismo**, v. 8, n. 2, 2008.

UNESCO. Heritage legacy from past to the future. Disponível em: . Acesso em: 23 abr. 2018.

CHOAY, F.; **A alegoria do patrimônio**. 3. ed. São Paulo: Estação Liberdade: Ed. da UNESP, 2006. 282p.

ALCÂNTARA, L. C. S.; FEUSER, S.; SAMPAIO, C. A. C. Turismo de base comunitária: uma experiência na Zona de Educação para o Ecodesenvolvimento do Rio Sagrado (Morretes, Paraná, Brasil), **Turismo e Sociedade**, v. 8, n. 2. p.342-359. 2015.

BARTHOLO, Roberto; SAN SOLO, Davis Gruber; BURSZTYN, Ivan, **Turismo de base comunitária: diversidade de olhares e experiências brasileiras**, Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009.