

**O movimento *slow food* e suas interfaces com o turismo: uma breve análise no Centro Histórico de Curitiba/PR**

**The slow food movement and the interface with tourism: a brief analysis on the Historical Downtown of Curitiba/PR**

Marcos Roberto Pisarski Junior (PISARSKI JUNIOR, M. R.)<sup>\*</sup>

Silvana do Rocio de Souza (SOUZA, S. do R. de)<sup>\*\*</sup>

Yanca Theresia Peters Panzarini (PANZARINI, Y. T. P.)<sup>\*\*\*</sup>

**RESUMO** - Este trabalho pretende abordar os aspectos teóricos que norteiam o *Slow Food* e sua relação com o turismo gastronômico. O objetivo da pesquisa é descobrir qual a relevância do *Slow Food* e seus estabelecimentos para o turismo em Curitiba, utilizando como técnicas metodológicas a revisão bibliográfica, coleta de dados via aplicativos, observação e aplicação de um pequeno questionário. Apresenta como conclusão que apesar do potencial de todos os estabelecimentos, quando se trata de turismo eles são quase irrelevantes, mostrando a carência de todos pela divulgação tanto dos estabelecimentos, quanto da filosofia alimentar *Slow Food*.

Palavras-chave: Turismo; Slow Food; Curitiba/PR.

**ABSTRACT** - This paper aims to approach the theoreticians who guide Slow Food and its relationship with gastronomic tourism. The objective of the research is to find out the relevance of Slow Food and its establishments for tourism in Curitiba, using as methodological techniques a bibliographic review, data collection through applications, observation and application of a small questionnaire. He concludes that despite the potential of all establishments, when it comes to tourism, they are almost irrelevant, showing a lack of all to publicize both establishments and the Slow Food food philosophy.

Key words: Tourism; Slow Food; Curitiba/PR.

---

<sup>\*</sup> Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Turismo (PPGTUR) da UFPR. Graduado em Marketing e Gastronomia (PUCPR). E-mail: [mpisarski92@gmail.com](mailto:mpisarski92@gmail.com)

<sup>\*\*</sup> Professora do Programa de Pós-Graduação em Turismo (PPGTUR) da UFPR. Turismóloga, Mestre em Educação e Doutora em Geografia (UFPR). E-mail: [silvanarcsouza@hotmail.com](mailto:silvanarcsouza@hotmail.com)

<sup>\*\*\*</sup> Graduanda do Curso de Turismo na UFPR. E-mail: [yancapan@gmail.com](mailto:yancapan@gmail.com)

## INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, com a informatização e intensificação do capitalismo e do imperialismo na nossa sociedade e economia (reflexos da globalização), a alimentação, assim como, outros aspectos culturais, se viu atacada por todo interesse mercadológico desse sistema, assim transformando aspectos culturais em produtos ou como Harvey (2005) classifica, os transforma em “commodities”.

Além dessa lógica mercadológica, a alimentação enfrenta outro processo que entra em conflito com as tradições, soberania e patrimônio alimentar dos povos. Esse processo chamado de McDonalização tenta padronizar hábitos alimentares, além de reduzir a qualidade dos alimentos, a variedade de alimentos a serem consumidos e, principalmente, lucrar o máximo possível com a venda de alimentos processados de baixo custo. (SANTOS, 2006)

Na contramão desses ataques, surgiram alternativas e grupos de resistência a lógica mercadológica da alimentação, um exemplo que vem se consolidando nos últimos anos é o Movimento *Slow Food*. O *Slow Food* é, além de um movimento, uma filosofia alimentar que defende que a forma como o homem se alimenta, tem uma grande influência no que os rodeia, como a paisagem, a biodiversidade da terra e suas culturas e tradições. (PETRINI, 2009)

Além dessa face de resistência e promoção dos costumes alimentares regionais, o *Slow Food* também pode buscar o retorno financeiro e se interligar com atividades econômicas que podem auxiliar no desenvolvimento regional com ênfase na sustentabilidade, como artesanato, atividades culturais e o turismo, atividade intimamente ligado a alimentação.

Nesse sentido, o uso das propostas do movimento *Slow Food* em estabelecimentos como restaurantes e cafeterias, podem se relacionar em conjunto com o turismo gastronômico a fim de proporcionar o consumo de tradições alimentares locais, assim enriquecendo, por uma perspectiva cultural, roteiros turísticos que podem ser elaborados em regiões e cidades.

Entre os segmentos do turismo, o turismo gastronômico apresenta novas possibilidades, mas que nem sempre são bem exploradas, como as diferentes formas de turismo voltado para a gastronomia típica regional. Partindo do princípio de que já

existem diversos estabelecimentos de *Slow Food* em Curitiba e que, segundo o *Slow Food Planet* (o aplicativo oficial do *Slow Food* que mostra a localização exata dos estabelecimentos na Cidade), muitos estão próximos de atrativos, facilita-se assim a inserção de um roteiro turístico gastronômico que foca apenas estabelecimentos de *Slow Food*. Assim, o *Slow Food* pode trazer essa nova possibilidade de recurso/atrativo turístico para Curitiba.

Esse trabalho procura questionar qual a relevância do *Slow Food* (e os estabelecimentos que seguem as ideias do movimento) para o turismo na cidade de Curitiba e quais seriam as suas potencialidades se fossem utilizadas de forma a impulsionar o consumo de tradições alimentares regionais, assim enriquecendo de forma cultural o turismo.

Para a sua elaboração, foram utilizadas quatro técnicas metodológicas diferentes que, após o cruzamento de dados, proporcionou o debate que fundamentou a elaboração desse trabalho. As técnicas utilizadas foram: revisão bibliográfica, coleta de dados via aplicativos, observação e aplicação de um pequeno questionário.

A etapa da revisão bibliográfica se aprofundou na temática da alimentação e suas relações culturais, se aprofundando em obras transdisciplinares do turismo, antropologia, história e geografia, realizando as buscas em teses, dissertações, livros e artigos científicos.

Houve uma coleta de dados sobre os estabelecimentos que seguem a filosofia do movimento *Slow Food*, foi realizada por meio do aplicativo “*Slow Food Planet*”, principal indicador dos estabelecimentos de *Slow Food* do mundo que apresenta a lista completa dos estabelecimentos e o endereço exato onde se localizam, além de outras informações importantes para a pesquisa. No aplicativo buscou-se estabelecimentos na região do centro histórico de Curitiba e seus arredores.

Na coleta de dados em campo, foi realizado um roteiro de observação sistemática, com auxílio de um *check list*, técnica de coleta de dados baseada na observação com foco em elementos específicos e controlados para responder propósitos preestabelecido, para analisar de forma visual e a dinâmica turística e gastronômica. (MARCONI; LAKATOS, 2003)

Para contribuir com o trabalho, foi aplicado um pequeno questionário semiestruturado com o responsável do estabelecimento com a finalidade de, através de

perguntas diretas, conseguir estabelecer algumas relações entre o estabelecimento, o *Slow Food* e o turismo.

## DESENVOLVIMENTO

Um prato de comida é muito mais do que apenas o resultado de um preparo de alimentos para suprir valores nutricionais. Quando olhamos para a comida com uma perspectiva antropológica, vemos que cada diferente alimento tem um por que de estar em um preparo.

Nesse sentido, Flandrin e Montanari (2014) afirmam:

Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la (FLANDRIN; MONTANARI, 2014, p.14).

Portanto, a comida faz parte da cultura. Representa muito mais do que apenas um conjunto de insumos, tem sua história, suas representações sociais e compõe costumes populares e tradições de uma nação, como aponta Hobsbawm (2008).

As tradições alimentares são um dos elementos culturais mais marcantes de uma sociedade, através dela nos pode ser explícito diversos aspectos subjetivos de um povo, como fatores religiosos, geográficos, sociais e econômicos. Esses aspectos que permeiam os costumes e tradições alimentares são refletidos diretamente no preparo da comida, nos pratos que são servidos, nos hábitos a mesa e na comensalidade.

Nesse sentido Gândara, Gimenes e Mascarenhas (2009) apontam que:

[...] a alimentação pode ser considerada uma importante fonte de informações sobre um determinado grupo humano e também sobre um determinado período histórico, não apenas no âmbito do que era consumido e das técnicas de preparo, mas também como reflexo de fluxos migratórios, representações ligadas ao alimento e à própria estruturação da economia, no que se refere à produção e trocas de produtos. Assim, justamente por revelar questões políticas, étnicas, éticas, religiosas, de estrutura econômica, cultural ou mesmo do nível de desenvolvimento agrário da comunidade que produz e consome determinados pratos, a alimentação constitui um importante elemento identitário, um ponto de conexão e conhecimento sobre um determinado grupo social. (GÂNDARA; GIMENES; MASCARENHAS, 2009, p. 181).

Devido a esse papel na construção cultural de uma sociedade, a alimentação deve ser abordada com centralidade e seriedade quando se deseja abordar todos os aspectos sociais de um povo, especialmente quando desejamos utilizar aspectos culturais para realizarmos pesquisas ou trabalhar com a cultura através de atividades econômicas, como o turismo cultural e gastronômico.

O turismo gastronômico, enquanto parte do turismo cultural, pode busca trazer elementos culturais regionais da alimentação e ofertar enquanto produtos turísticos locais, podendo assim, preservar as tradições alimentares de uma região e potencializando o desenvolvimento regional.

Nesse sentido Peccini (2013, p.207) afirma:

A gastronomia, na sua relação com o turismo, envolve a compreensão de como organizar o espaço alimentar, para receber os visitantes. Nesse sentido, entendem-se as preocupações de preservação dos patrimônios gastronômicos, vistos como expressão cultural, e a adequação do espaço gastronômico (bares, restaurantes e similares) a este enfoque, como um reflexo da contemporaneidade. (PECCINI, 2013, p. 207).

Neste processo do turismo cultural e gastronômico de transformar tradições alimentares em potenciais produtos turísticos, pode haver um fenômeno de ressignificação do que um alimento pode representar, especialmente para determinado grupo que manteve essas tradições alimentares.

Quando observamos a relação entre um restaurante tradicional servir comidas que evocam os costumes, saberes e produtos regionais, tendo seus insumos produzidos por produtores locais, de forma que se agregue a atividade turística, de forma que não era ofertada anteriormente, se cria uma ressignificação do que o prato passa a representar socialmente.

No sentido de afirmar a importância do aspecto regional no turismo gastronômico, Gândara, Gimenes e Mascarenhas (2009, p. 180) afirmam: “O turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronômicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos”.

Nesse mesmo sentido, Bahl, Gimenes e Niestche (2011) apontam que:

As cozinhas regionais têm sido valorizadas ultimamente, inclusive dentro de um discurso contra a globalização e homogeneização das culturas. Esse movimento também ganha destaque no contexto turístico, na medida em que

o Turismo Cultural passa a ser incentivado em várias localidades e a gastronomia torna-se um importante ponto de contato do turista com a localidade visitada, bem como com uma série de conteúdos e tradições. (BAHL; GIMENES; NIESTCHE, 2011, p.14).

Esse aspecto do turismo gastronômico de representar o regional em um prato de comida para o turista, se pode notar muitas semelhanças com a filosofia do Movimento *Slow Food*, que entre outras coisas, fomenta e empodera a comunidade local a apresentar sua cultura por meio da alimentação.

Fundado pelo ativista alimentar italiano Carlo Petrini como associação “enogastronômica” em 1986, teve como objetivo primário dar apoio e defender os bons alimentos de cada região, o prazer e a ética gastronômica e um ritmo de vida mais calmo, porém, mais a frente, esse objetivo começou a envolver a qualidade de vida e, conseqüentemente, a preservação do planeta (IRVING; CERIANI, 2013)

A respeito do que o Movimento *Slow Food* representa, Rubim (2013) apresenta:

Além de ser um movimento e uma associação internacional, o Slow Food é um ideal, é um estilo de vida oposto ao que é vendido pelo fastfood. Propõe uma filosofia de vida que valoriza o ato de nutrição, ensina os prazeres dos sabores e variedades de alimentos, reconhecendo as origens e os produtores responsáveis pelos alimentos, respeitando o ritmo das estações e os grupos sociais humanos. (RUBIM, 2013, p. 282).

Em um momento em que a alimentação está cada vez mais industrializada e ligada ao consumo de *Fast Food*, o processo chamado de McDonalização por Ritzer (2004), onde as tradições alimentares são deixadas de lado pela imposição do ritmo de vida e consumo capitalista e imperialista, o Movimento *Slow Food* surge de forma antagônica, fazendo frente a McDonalização e levando a bandeira mais sustentável de desenvolvimento.

Apesar da globalização atual, alto grau de influência do imperialismo capitalista e McDonalização terem modificado os costumes do homem, afetando diretamente sua qualidade de vida, o *Slow Food* não acredita que seja tarde para que se volte a preocupação com a saúde e o bem estar do nosso corpo. Sabendo disso, o *Slow Food* considera a educação não só uma responsabilidade individual, mas coletiva, que deve ser realizada através da política, associações, cooperativas, centros culturais, famílias e demais ambientes, principalmente nas escolas. (IRVING; CERIANI, 2013).

Na cidade de Curitiba/PR, é possível encontrar um grande número de estabelecimentos filiados aos Convívios (grupos de debates e de atuação do

Movimento) e ligados ao Movimento *Slow Food*, no aplicativo *Slow Food Planet*, principal mecanismo de busca de restaurantes e estabelecimentos filiados ao movimento *Slow Food*.

Essa pesquisa buscou fazer uma relação da oferta de estabelecimentos, sua relevância no turismo da cidade e seus potenciais, na região do centro histórico de Curitiba/PR, mais especificamente nos entornos do largo da ordem e praça Tiradentes, marco zero da cidade.

Foram selecionados, após busca no aplicativo *Slow Food Planet*, 4 estabelecimentos para se realizar o roteiro de observação sistematizado e aplicação do pequeno questionário, e para depois se realizar a discussão das interfaces do *Slow Food* com o turismo no centro histórico de Curitiba/PR.

Os dados levantados pelo roteiro de observação sistematizado e o pequeno questionário se encontram nos quadros abaixo:

QUADRO 1 – NEGRITA BAR

Negrita Bar	
Localização:	Rua São Francisco, 50 – Centro, próximo ao largo da ordem.
Ambiente:	Interno: Simples, rústico, acolhedor e aconchegante. Externo: Movimentado
Horário de funcionamento:	Segunda à Domingo – 11h30 às 23h30. Para almoço, segunda à sexta – até às 15h00. Brunch, sábado e domingo – até às 16h00. “Tapas” (aperitivos) – todos os dias das 16h00 às 23h30.
Preços e formas de pagamento:	Preço: Médio Pagamentos: Cartão (débito e crédito) e dinheiro.
Oferta do local:	O cardápio é modificado todo mês, com escolhas de ingredientes da estação. Grande variedade de opções, sucos naturais, cafés, sobremesas, opções veganas, pães artesanais, vinhos, cervejas, chopes e drinks. (Utilização ingredientes orgânicos sempre que possível e de produtores locais).
Cardápios em inglês:	Não, porém os nomes dos pratos estão todos em espanhol.
Atendimento bilíngue:	Sim. Inglês e espanhol.
Sinalização de <i>estabelecimento Slow Food</i> :	Não.
Recebe demanda motivada pela proposta de <i>Slow Food</i> ?	Não.
Tem controle de quantos turistas atendem?	Não, mas atende turistas brasileiros e estrangeiros frequentemente nos finais de semana (até 5 grupos).
Interesse em atender turistas voltados para o turismo gastronômico?	Sim.
O que falta para fomentar o <i>Slow Food</i> ? Como pode melhorar a procura?	Conscientização, divulgação. (Sugestão de um aplicativo para divulgação dos estabelecimentos e da filosofia <i>Slow Food</i> ).

QUADRO 2 - CAFÉ DO PAÇO

Café do Paço	
Localização:	Praça Generoso Marques, 189 – Centro (dentro do paço da liberdade).
Ambiente:	Interno: Rústico, acolhedor e aconchegante. Externo: Movimentado, Preservado.
Horário de funcionamento:	Terça à Sexta – 11h30 às 20h00. Sábado e Domingo – 11h00 às 16h30.
Preços e formas de pagamento:	Preço: Médio Pagamentos: Cartão (débito e crédito, vale refeição) e dinheiro.
Oferta do local:	Opções diversas de cafés, chocolates, chás, alguns salgados, sobremesas e bebidas em geral.
Cardápios em inglês:	Sim.
Atendimento bilíngue:	Sim.
Sinalização de estabelecimento <i>Slow Food</i> :	Não.
Recebe demanda motivada pela proposta de <i>Slow Food</i> ?	Não. Mas recebe demanda motivada por aspectos que fazem parte do <i>Slow Food</i> , como por ser a primeira cafeteria de café especial em Curitiba, utilizar produtos de produtores locais.
Tem controle de quantos turistas atendem?	Existe um controle anual, cerca de 80% dos clientes são turistas e a maior parte frequenta no meio do ano (temporada de férias).
Interesse em atender turistas voltados para o turismo gastronômico?	Sim, pois existe muita procura.
O que falta para fomentar o <i>Slow Food</i> ? Como pode melhorar a procura?	Percepção do público sobre a filosofia e dos benefícios que ela pode trazer, conscientização e divulgação.

QUADRO 3 - ARMAZÉM CALIFÓRNIA

Armazém Califórnia	
Localização:	Rua Saldanha Marinho, 68 – Centro (próximo a Praça Tiradentes).
Ambiente:	Interno: Rústico, simples, acolhedor. Externo: Movimentado.
Horário de funcionamento:	Segunda à Sexta – 09h00 às 20h00. Sábado – 09h00 às 17h30.
Preços e formas de pagamento:	Preço: Baixo. Pagamentos: Cartão (somente débito) e dinheiro.
Oferta do local:	Opções de porções variadas da culinária árabe, prato do dia, vinhos, cervejas artesanais e salgados. Também está disponível para venda diversos temperos e bebidas alcoólicas.
Cardápios em inglês:	Não.
Atendimento bilíngue:	Sim, porém apenas o proprietário.
Sinalização de estabelecimento <i>Slow Food</i> :	Não.
Recebe demanda motivada pela proposta de <i>Slow Food</i> ?	Não.
Tem controle de quantos turistas atendem?	Recebia maior movimentação de turistas entre 2014 e 2015, atualmente o número diminuiu bastante (cerca de 60%), mas ainda existe demanda.
Interesse em atender turistas voltados para o turismo gastronômico?	Sim, pois existe muita procura.

O que falta para fomentar o <i>Slow Food</i> ? Como pode melhorar a procura?	Divulgação do <i>Slow Food</i> e dos estabelecimentos.
---	--

#### QUADRO 4 - PADARIA AMÉRICA

Padaria América	
Localização:	Rua Pres. Carlos Cavalcanti, 942 – São Francisco – (próximo ao Largo da Ordem).
Ambiente:	Interno: Simples, acolhedor. Externo: Movimentado.
Horário de funcionamento:	Segunda à Sábado – 09h00 às 20h00
Preços e formas de pagamento:	Preço: Médio. Pagamentos: Cartão (crédito e débito) e dinheiro.
Oferta do local:	Pães, broas, bolos, tortas, bolachas, doces e salgados. Receitas tradicionais e de família.
Cardápios em inglês:	Não.
Atendimento bilíngue:	Sim, porém apenas o proprietário.
Sinalização de estabelecimento <i>Slow Food</i> :	Não.
Recebe demanda motivada pela proposta de <i>Slow Food</i> ?	Não, mas existe procura relacionada à filosofia.
Tem controle de quantos turistas atendem?	Não. Por ser padaria, atende clientes variados.
Interesse em atender turistas voltados para o turismo gastronômico?	Sim.
O que falta para fomentar o <i>Slow Food</i> ? Como pode melhorar a procura?	Marketing através de hotéis ou outros meios de divulgação.

Devido aos dados coletados nos 4 estabelecimentos descritos acima, é possível iniciar um debate sobre a relação desses estabelecimentos com o turismo gastronômico e o Movimento *Slow Food*

O estabelecimento Negrita Bar, na Rua São Francisco, proximidade do largo da ordem – Centro Histórico de Curitiba/PR, consegue transmitir um elemento central da filosofia do Movimento *Slow Food*: o ambiente confortável e tranquilo, mesmo com todo o movimento que acontece no centro da cidade.

Possui um cardápio sazonal e dinâmico, que prioriza a utilização de insumos orgânicos e de produtores local, tem preço interessante, transmitindo assim a essência do Movimento *Slow Food*. Outro aspecto que vale ressaltar é a cordialidade do atendimento, que pode ser realizada em inglês e espanhol também, além do cardápio ser bilíngue: português e espanhol.

O estabelecimento possui uma temática latina, o que é um ponto interessante pois recebe uma boa demanda de turistas, estrangeiros e nacionais, que vem de outras

localidades, mas peca na questão regional, talvez por assumir essa representação temática de negócio.

Por não possuir a sinalização de estabelecimento *Slow Food*, não recebe muita demanda motivada exclusivamente por esse aspecto. O próprio responsável pelo estabelecimento respondeu no questionário que falta divulgação e conscientização do movimento para as pessoas da cidade e turistas.

A cafeteria Café do Paço, no Paço da Liberdade, próximo a praça Tiradentes – Centro Histórico de Curitiba/PR, transmite o conforto e tranquilidade esperada por um estabelecimento próximo ao *Slow Food*.

O seu cardápio é voltado a oferta de cafés, chás, sucos e acompanhamentos como bolos, e tortas. Ele é encontrado em inglês e espanhol, além dos profissionais atenderem com esses dois idiomas também.

O estabelecimento é a primeira cafeteria de cafés especiais de Curitiba, então tem grande renome e importância, além de ter uma estrutura linda dentro de um ponto turístico, o que faz que mantenha constante as demandas turísticas, principalmente ao meio do ano.

O estabelecimento não possui a sinalização de estabelecimento *Slow Food*, então não dá para ser considerado o fluxo de mais de 80% dos clientes serem turistas com o *Slow Food*. Segundo o responsável, falta um trabalho de divulgação e conscientização com o público sobre os pontos positivos do *Slow Food*.

Localizado no início da Rua Saldanha Marinho, nas proximidades da Praça Tiradentes – Centro Histórico de Curitiba/PR, o estabelecimento Armazem Califórnia é acolhedor e confortável, mesmo localizado em uma região muito movimentada.

O Cardápio do lugar se baseia na temática da cultura alimentar Árabe, com pratos típicos da região. Existe também a opção de prato do dia, cervejas e vinhos. Os preços do local são bem acessíveis, entretanto não existem opções de cardápio em outros idiomas, além de apenas o dono do lugar ser a única pessoa que atende em outro idioma, apesar disso este estabelecimento recebeu um grande número de turistas durante os megaeventos, principalmente durante a Copa de 2014 em Curitiba/PR.

O responsável do estabelecimento respondeu no questionário que a falta de divulgação e conscientização da população sobre o *Slow Food* são um dos principais motivos de não receberem mais volume de Turistas.

A Padaria América se localiza na Rua Carlos Cavalcanti, próximo ao Largo da Ordem – Centro Histórico de Curitiba/PR, o interior é simples e acolhedor, mas como Padaria não é um ambiente *Slow Food* para a permanência no local.

O cardápio é composto majoritariamente com broas, pães, tortas, bolos, bolachas, doces e salgados, com forte influência germânica e de receitas tradicionais alemãs e da região. Não dispõe de cardápio em outros idiomas e apenas o proprietário atende em outro idioma.

Não tem sinalização *Slow Food*, mas acredita receber demanda desse público vindo de clientes que buscam produtos regionais e tradicionais. Segundo o responsável, falta divulgação do Movimento *Slow Food* para atingir o público e clientes desse nicho.

Após os levantamentos de dados e descrições expostas acima, realizados a respeito dos estabelecimentos de AeB que estão relacionados com a filosofia do movimento *Slow Food* nas proximidades do centro histórico de Curitiba/PR, é possível visualizar algumas informações muito interessantes para uma análise sobre essa relação do turismo com o *Slow Food*, como por exemplo a falta conhecimento de divulgação e exposição dos estabelecimentos serem ligados a filosofia do movimento e a clientela não tem muito conhecimento sobre o *Slow Food*.

Dessa forma esse diálogo entre os dois objetos, o turismo enquanto atividade econômica e cultural, e o *Slow Food* enquanto filosofia, só é possível ser realizada através da análise das práticas desenvolvidas pelos estabelecimentos em suas atividades no cotidiano.

## CONCLUSÃO

Após a realização das discussões que visaram analisar as interfaces dos estabelecimentos do Movimento *Slow Food* com o turismo na região do centro histórico de Curitiba/PR, é possível que se chegue a algumas conclusões relacionadas a relevância e potencial destes estabelecimentos.

Em todos os estabelecimentos analisados é possível encontrar alguns aspectos em comum como: o interesse de se atenderem mais turistas voltados ao turismo gastronômico, potencializando assim seu negócio, e como eles ofertam cardápios temáticos seguindo sua proposta: comida latina, cafeteria, árabe e germânico.

Alguns dos estabelecimentos analisados estão mais preparados para receber turistas estrangeiros que outros. Apenas 2 deles fazem atendimento em mais de 2 idiomas. É necessário que, caso não seja possível uma cópia do cardápio em outro idioma, que se tenha um funcionário apto para atender em outro idioma.

É possível concluir, também, que para todos os responsáveis dos estabelecimentos analisados o maior problema enfrentado nessa relação do *Slow Food* com os clientes, e conseqüentemente com o Turismo, é a falta de divulgação e conscientização da população a respeito do que é o *Slow Food*, suas bandeiras e propostas. Esse ponto é interessante ser discutido, inclusive na academia, lugar onde essas análises devem ser realizadas.

É inegável o potencial que estabelecimentos *Slow Food* podem ter no sentido de empoderar a comunidade e os produtores locais, auxiliar na conservação das tradições alimentares, além de ser uma forma de alimentação mais saudável, diversificada e sustentável.

Conclui-se que, apesar do grande potencial e do bom movimento de clientes em que esses estabelecimentos têm, quando relacionado ao turismo (com exceção do Café do Paço) esses estabelecimentos são quase irrelevantes, o que é uma pena pois tem um potencial enorme para se consolidarem.

## REFERENCIAS

BAHL, M. **Legados étnicos e oferta turística**. Curitiba, Juruá, 2004.

BAHL, M.; GIMENES, M. H. S. G.; NIESTCHE, L. B. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. **Revista Geografica de America Central (Online)**, v. 2, p. 1-16, 2011.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Org.). **História da Alimentação**. 5. ed. [S.l.]: Estação Liberdade, 2007

HARVEY, David (2005). **A brief history of neoliberalism**. Oxford, Oxford University Press.

HOBSBAWN, E.; RANGER, T. **A invenção das tradições**. São Paulo: Paz e Terra, 2008.

IRVING, J.; CERIANI, S. **Manual do Slow Food**. 2013. ed.[S.l.]: Slow Food, 2013.

GÂNDARA, J. M. G.; GIMENES, M. H. S. G.; MASCARENHAS, R. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. G. R. (org). **Segmentação do mercado turístico**: estudos, produtos e perspectivas. São Paulo: Manole, 2009, p. 179-194.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas S.A., 2003.

PECCINI, R. A Gastronomia e o Turismo. **Revista Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul (RS), v. 5, n. 2, p. 206-217, 2013.

PETRINI, Carlo. **Slow Food**: Princípios de uma nova gastronomia. São Paulo: Editora Senac, 2009

GEORGE RITZER. *The McDonaldization of society*. Pine Forge Press, 2004;

RUBIM, R. E. A ecogastronomia nos cursos superiores de gastronomia do estado de São Paulo: conceitos, aplicações e o cenário observado. In: **Revista Rosa dos Ventos**, v. 5, n. 2, jun. 2013.

SANTOS, C. R. A. O Império Mcdonald e a Mcdonalização da Sociedade: Alimentação, Cultura e Poder. SEMINÁRIO FACETAS DO IMPÉRIO NA HISTÓRIA, nov. 2006.

## APÊNDICE A

<b>CHECK-LIST DE OBSERVAÇÃO</b>			
<b>Nome do estabelecimento:</b>			
Localização – Próximo de algum atrativo?	<input type="checkbox"/> Sim  <input type="checkbox"/> Não  Se sim, qual?  _____  Distância: _____		
Aspecto do ambiente:	<b>INTERNO:</b> <input type="checkbox"/> Aconchegante <input type="checkbox"/> Romântico <input type="checkbox"/> Simples <input type="checkbox"/> Rústico <input type="checkbox"/> Moderno <input type="checkbox"/> Relaxante <input type="checkbox"/> Acolhedor	<b>EXTERNO:</b> <input type="checkbox"/> Limpo <input type="checkbox"/> Movimentado <input type="checkbox"/> Silencioso <input type="checkbox"/> Preservado <input type="checkbox"/> Seguro	OBSERVAÇÕES:
Horário de funcionamento:			
Preços e formas de pagamento:	<b>PREÇO:</b> <input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Baixo	<b>PAGAMENTO:</b> <input type="checkbox"/> Dinheiro <input type="checkbox"/> Cartão (crédito/débito) <input type="checkbox"/> _____ Outros: _____	
Oferta do local:			
<b>Infraestrutura turística</b>			
Cardápios em inglês:	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	
Atendimento bilíngue:	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	
Sinalização de estabelecimento <i>Slow Food</i> :	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	
Outras observações:			

## APÊNDICE B

QUESTIONÁRIO
Você recebe demanda motivada pela proposta de <i>Slow Food</i> ?
Você tem controle de quantos turistas atende (quantidade, porcentagem)?
Tem interesse em atender turistas voltados para o turismo gastronômico/ <i>Slow Food</i> ?
O que você acha que falta para fomentar o <i>Slow Food</i> e atrair os turistas (como pode melhorar)?

### APÊNDICE C

<b>ESTABELECIMENTOS A&amp;B DE SLOW FOOD EM CURITIBA</b>					
<b>NOME DO ESTABELECIMENTO</b>	<b>DO</b>	<b>ENDEREÇO</b>	<b>TIPO DE CULINÁRIA</b>	<b>TIPO DE AMBIENTE</b>	<b>WEBSITE OU/E-MAIL</b>
Barraca de lanches Amanda Marfil		Rua Carlos Cavalcanti – Centro – CEP: 80020-290.	Sobremesas variadas; Sucos; Petiscos salgados; Comida vegetariana e vegana; Ingredientes orgânicos por produtores locais;	Simples; Relaxante; Acolhedor;	Site: www.marfilagroecologico.com.br  E-mail: gastronomia.agroecologica@gmail.com
Negrита Bar		R. São Francisco, 50 – Centro – CEP: 80020-190.	Produtos locais; Cerveja; Serve almoço durante semana e “brunch” nos finais de semana.	Relaxante; Acolhedor;	Website: www.facebook.com/Negritabar?fref=ts
Café do Paço		Praça Generoso Marques, 189 – Centro – CEP: 80020-220.	Café; Culinária brasileira;	Romântico; À moda antiga;	Website: www.sescpr.com.br/unidades/sesc-paco-da-liberdade E-mail: pacodaliberdade@sescpr.com.br
Farnel		Rua Dr. Claudino dos Santos, 90 – Centro – CEP: 80020-170.	Culinária brasileira; Produtos típicos da região e receitas de família;	À moda antiga;	Website: www.farnelcuritiba.blogspot.com.br  E-mail: farnelcuritiba@gmail.com
Armazém California		Rua Saldanha Marinho, 68 – Centro – CEP: 80410-150.	Restaurante familiar; Tradição Libanesa; Especiarias e leguminosas a granel; Serve esfiha, húmus, baba ganoush feito com berinjelas, molho de iogurte e pão árabe;	Simples; À moda antiga;	Não identificado.

		Cervejaria local; Opções vegetarianas;		
Padaria América	Rua Presidente Carlos Cavalcanti, 942 – Centro – CEP: 80510-040.	Serve broa e pão caseiro desde 1913; Receitas familiares de origem Alemã; A família administra o local até os dias atuais;	Simples; Acolhedor;	Website: www.americapadaria.com.br  E-mail: engelhardt@terra.com.br
Feira do Largo da Ordem	Rua Kellers – Centro – CEP: 80410-100.	Barracas de comida variadas; Ingredientes por produtores locais;	Simples;	Website: www.feiralargodaordem.com.br
KavehKanes	Av. Sete de Setembro, 1865 – Centro – CEP: 80050-315.	Café do norte pioneiro paranaense; Ingredientes por produtores locais; Café plantado e colhido pelos proprietários;	Aconchegante;	Website: www.facebook.com/EmporioKavehKanesCafeteriaCafeCuritiba
Ohana Restaurante	Rua da Paz, 608 (Mercado Municipal) – Centro – CEP: 80060-07.	Culinária brasileira; Ingredientes selecionados e orgânicos por produtores locais; Opções vegetarianas.	Simples;	Website: www.restauranteohana.com.br  E-mail: restauranteohana@yahoo.com.br
Caminho do Chá	Rua Inácio Lustosa, 1134 – São Francisco – CEP: 80510-000.	Chás preparados pela proprietária; Cozinha local e internacional; Opções vegetarianas; Ingredientes por produtores locais;	Aconchegante; Romântico; À moda antiga; Relaxante;	Website: www.caminhodocha.com.br  E-mail: contato@caminhodocha.com
CampaniaRistorante	Al. Prudente de Moraes, 1265 – Centro – CEP: 80430-220.	Culinária Italiana; Ingredientes frescos por produtores locais;	Romântico; Rústico;	Website: www.campaniaristorante.com.br
Lagundri	Rua Saldanha Marinho, 1061 – Centro – CEP: 80430-160.	Culinária Asiática; Técnicas orientais	Rústico; Aconchegante;	Website: www.lagundri.com.br

		diversas; Ingredientes por produtores locais, respeitando as estações; Opções vegetarianas;		E-mail: lagundri@lagundri.com.br
Green Dog	Rua Alberto Folloni, 225 – Juvevê – CEP: 80530-300.	Cachorro- quente artesanal; Culinária brasileira; Culinária internacional; Ingredientes por produtores locais; Opções vegetarianas.	Simples;	Website: www.greendog.com.br
Raposa Caramelo Café	Al. Prudente de Moraes, 842 – Centro – CEP: 80430-234.	Café; Cozinha internacional; Ingredientes por produtores locais;	Simples; Aconchegante;	Website: www.raposacaramelo.com.br  E-mail: contato@raposacaramelo.com.br
Confeitaria A Familiar	Rua Rocha Pombo, 377 – Juvevê – CEP: 80030-390.	Cozinha internacional; Café; Receitas familiares;	Simples;	Website: www.afamiliar.com.br  E-mail: afamiliar@afamiliar.com.br
Perogi do Tadeu	Rua Alberto Folloni, 418 – Juvevê - CEP: 80530-300.	Cozinha local; Opções vegetarianas; Pierogi;	Simples;	Website: www.tadeupolones.wix.com/pierogidotadeu
BaristaCoffee Bar	Rua Moysés Marcondes, 357 – Juvevê – CEP: 80530-320.	Somente café; Produto local;	Simples; Rústico;	Website: www.facebook.com/coffeebarcuritiba
Luca Cafés Especiais	Alameda Pres. Taunay, 40 – Batel – CEP: 80420-180.	Culinária brasileira; Cafés especiais; Ingredientes por produtores locais;	Aconchegante;	Website: www.lojadecafes.com.br/curitiba
Caramelodrama	Alameda Pres. Taunay, 434 – Batel – CEP: 804020-180.	Cozinha internacional; Cozinha Italiana; Ingredientes locais; Café; Bolos	Aconchegante; Romântico;	Website: www.aramelodrama.com  E-mail: contato@caramelodrama.com

		artesanais; Opções vegetarianas;		
C La Vie Restaurante	Alameda Pres. Taunay, 533 – Batel – CEP: 80420-180.	Cozinha contemporânea com toque brasileiro; Cozinha internacional; Cozinha francesa; Coquetéis; Ingredientes por produtores locais;	Elegante;	Website: www.clavierestaurante.com.br
MarcoliniAlimentari	Al. Dr. Carlos de Carvalho, 1181 – Bigorriho – CEP: 80430-180.	Cozinha Italiana; Ingredientes por produtores locais;	Rústico; Aconchegante;	Website: www.marcolini.com.br
Manu	Al. Dom Pedro II, 317 – Batel – CEP: 80402-060.	Cozinha local; Cozinha internacional; Ingredientes por produtores locais; Vinhos;	Jantar solo; Pequeno;	Website: www.restauranmanu.com.br
Sr. Garibaldi	Rua Itupava, 1377 – Hugo Lange – CEP: 80060-272.	Cachorros quentes; Salsichas artesanais; Cozinha brasileira; Cozinha internacional; Ingredientes por produtores locais;	Simples; Acolhedor;	Website: www.senhorgaribaldi.com.br
Mahatma Gourmet	Rua Prof. Marcedo Filho, 199 – Bom Retiro – CEP: 80520-340.	Cozinha vegetariana; Influência da culinária indiana; Ingredientes orgânicos; Opção sem glúten;	Acolhedor; Relaxante; Pequeno;	Website: www.mahatmagourmet.blogspot.com.br  E-mail: contato@mahatmagourmet.com.br
Nomade	Rua Gutemberg, 168 – Batel – CEP: 80420-030.	Cozinha internacional; Cozinha brasileira; Produtos por produtores locais;	Elegante; Pequeno;	Website: www.nomaa.com.br/gastronomia  E-mail: concierge@nomaa.com.br
Chokolat	Av. do Batel, 1190 – Batel –	Cozinha internacional;	Acolhedor; Romântico;	Website: www.chokolat.

	CEP: 80420-090.	Cozinha francesa; Café e chocolataria; Opções vegetarianas; Ingredientes por produtores locais;		com.br
Cervejaria da Vila	Rua Mateus Leme, 2631 – Bom Retiro – CEP: 80530-010.	Cozinha internacional; Ingredientes por produtores locais;		
Quintana Café e Restaurante	Av. do Batel, 1440 - Batel – CEP: 80420-090	Culinária vegetariana; Cozinha brasileira; Ingredientes por produtores locais; Café; Produtos regionais; Cervejas artesanais;	Acolhedor;	Website: www.quintana cafe.com.br  E-mail: quintanacafe@ gmail.com
BarbariumBeer Pub	Rua Chile, 1765 – Rebouças – CEP: 80220-181.	Cozinha internacional; Cervejas especiais e artesanais; Ingredientes por produtores locais;	Simple; Pequeno;	Website: www.barbariu m.com.br  E-mail: barbarium@ba rbarium.com.b r
Limoeiro Casa de Comidas	Av. Mal. Humberto de Alencar Castelo Branco, 669 – Jardim Social – CEP: 82530-020.	Cozinha Italiana; Cozinha brasileira; Ingredientes por produtores locais; Produtos regionais;	Acolhedor;	Website: www.olimoeir o.com.br
Prestinaria	Rua Euclides da Cunha, 699 – Bigorriho – CEP: 807030-360.	Cozinha internacional; Opções vegetarianas; Produtos regionais; Ingredientes por produtores locais;	Simple;	Website: www.prestinari a.com.br
Bar do Victor	Rua Lívio Moreira, 284 – São Lourenço – CEP: 82200-	Cozinha local; Peixes regionais; Cozinha latina	Simple;	Website: www.pierdovic tor.com.br

	070.	americana; Frutos do mar;		E-mail: contato@pierdovictor.com.br
BioFoods	Av. Presidente Getúlio Vargas, 3309 – Rebouças – CEP: 80230-030.	Cozinha local; Opções vegetarianas; Ingredientes por produtores locais; Culinária natural; Ingredientes orgânicos; Sucos e café;	Simples;	Website: www.facebook.com/biofoodsshop
La Panoteca	Rua Gastão Câmara, 384 – Bigorrião – CEP: 80730-300.	Cozinha criativa; Ingredientes por produtores locais;	Acolhedor;	Website: www.lapanoteca.com.br  E-mail: Claudine.oscar@lapanoteca.com.br
Tribo da Cana	Rua Jefferson Becker, 76 – Taboão – CEP: 82130-530.	Cozinha local; Opção vegetariana; Ingredientes por produtores locais; Sopas; Sucos;	Simples;	Website: www.facebook.com/TRIBO-DA-CANA