

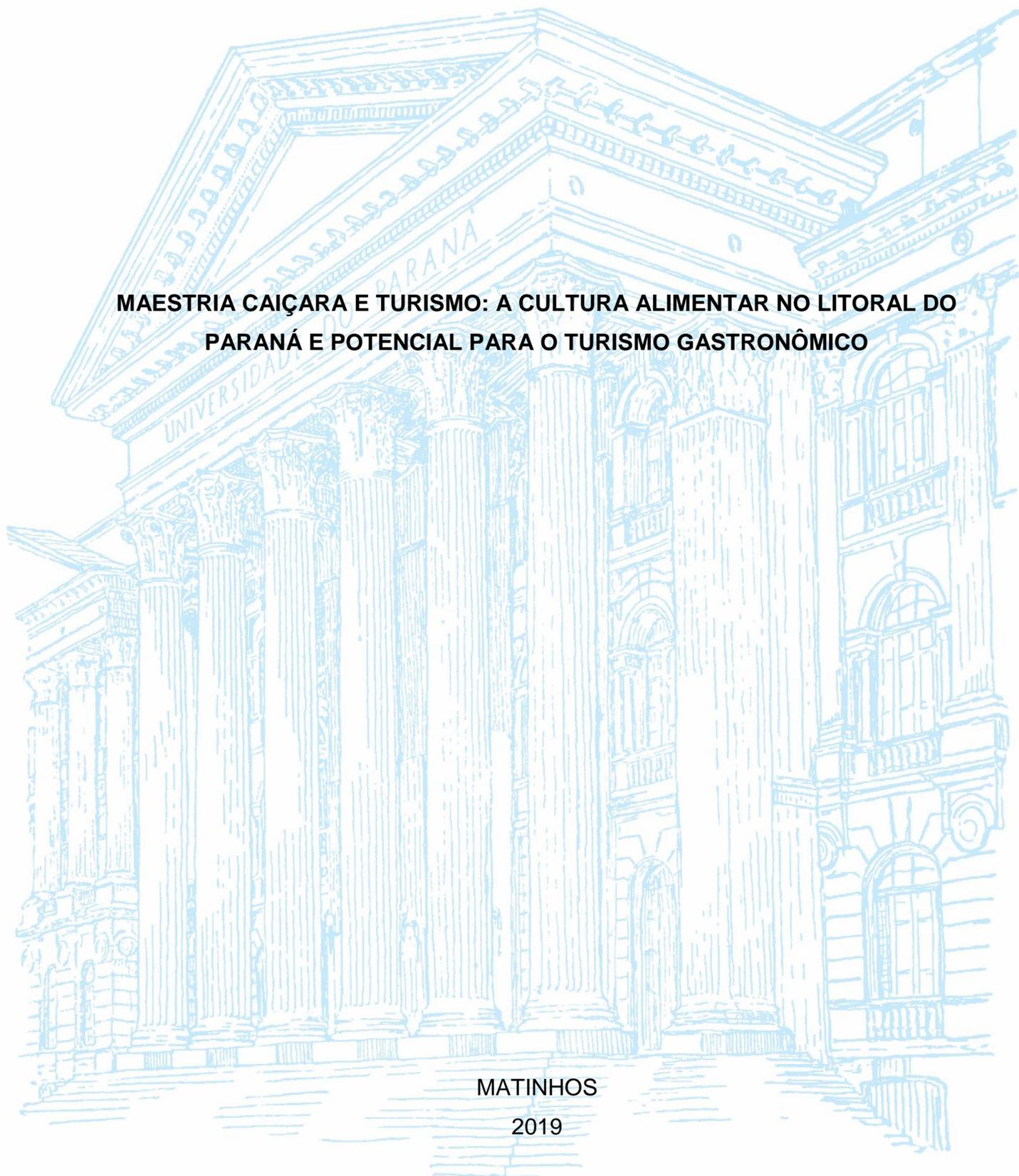
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

DIRSON TEIXEIRA JUNIOR

**MAESTRIA CAIÇARA E TURISMO: A CULTURA ALIMENTAR NO LITORAL DO
PARANÁ E POTENCIAL PARA O TURISMO GASTRONÔMICO**

MATINHOS

2019



DIRSON TEIXEIRA JUNIOR

**MAESTRIA CAIÇARA E TURISMO: A CULTURA ALIMENTAR NO LITORAL DO
PARANÁ E POTENCIAL PARA O TURISMO GASTRONÔMICO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Tecnologia em Gestão de Turismo da Universidade Federal do Paraná - UFPR Setor Litoral, como requisito parcial à obtenção do título de Tecnólogo em Gestão de Turismo.

Orientadora: Profa. MSc. Beatriz Leite. F. Cabral

MATINHOS

2019

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

Aos vinte e sete dias do mês novembro de 2019, às 14 horas na sala 23A da UFPR – Setor Litoral reuniu-se a banca examinadora do Trabalho de Conclusão de Curso, constituída pelos professores **Marcos Luiz Filippim** e **Diomar Augusto Quadros** sob a presidência da professora **Beatriz Leite Ferreira Cabral** para a avaliação do Trabalho de Conclusão do Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo da UFPR de autoria do estudante **DIRSON TEIXEIRA JUNIOR**, sob o título: **"MAESTRIA CAIÇARA E TURISMO: A CULTURA ALIMENTAR NO LITORAL DO PARANÁ E POTENCIAL PARA O TURISMO GASTRONÔMICO"**. Após a apresentação do trabalho, a banca examinadora reuniu-se e decidiu pela sua APROVAÇÃO (aprovação/reprovação). O estudante deverá efetuar as correções solicitadas pela banca e entregar a versão final impressa em capa dura e digital em arquivo em PDF contendo a inserção da cópia da Ata nas duas versões, conforme normas ABNT, para a Assessoria da Câmara.

Matinhos, 27 de novembro de 2019.



Prof. Ms. Beatriz Leite Ferreira Cabral



Prof. Dr. Marcos Luiz Filippim



Prof. Dr. Diomar Augusto Quadros



Dirson Teixeira Junior

AGRADECIMENTOS

Ao Art. 206 da Constituição Federal que determina à gratuidade do ensino público em estabelecimentos oficiais e, aos contribuintes por pagarem os estudos.

A Universidade Federal do Paraná – Setor Litoral, juntamente a Pró-Reitoria de Extensão e Cultura UFPR por tornar possível a corporalização da presente pesquisa.

A Profa. MSc. e Orientadora Beatriz Leite Ferreira Cabral por suas ações de extensão, incentivos e demais diretrizes presentes na materialização deste estudo.

Aos colegas do curso de Tecnologia em Gestão de Turismo da UFPR Litoral.

Ao Professor Dr. e Nutricionista Diomar Augusto de Quadros por acreditar e concretizar as Interações Culturais e Humanísticas *Alimentação Tradicional Caiçara*.

Aos Familiares pela benevolência, ao Eduardo Moreira pela amizade, ao Fábio Cunha pelas provocações e, ao Professor Dr. Marcos Luiz Filippin pela contribuição.

Ao amigo de infância Rubens Sena por estar sempre perto, mesmo distante.

Aos Caiçaras, Indígenas, Quilombolas e Acampados que me receberam, alimentaram e ou abrigaram em suas casas, aldeias e comunidades durante o decorrer da pesquisa; sem suas participações o presente estudo seria irrealizável.

As Professoras e Professores; Trabalhadoras e Trabalhadores da UFPR Setor Litoral, pois sem a dedicação de todas e todos esta conquista não seria possível.

À memória de meu pai Dirson Teixeira. Homem negro, simples e afável.

É difícil ser negro e é difícil ser intelectual no Brasil. Essas duas coisas juntas dão no que dão, né? É difícil ser negro, porque fora das situações de evidência no cotidiano, isso é muito pesado para os negros; e é difícil ser intelectual, porque não faz parte da cultura nacional ouvir uma palavra crítica.

Milton Santos (2006. n.p.).

RESUMO

A presente pesquisa propõe expressar o potencial da cultura alimentar Caiçara do litoral do Paraná como atrativo turístico gastronômico. A gênese da cultura Caiçara paranaense data dos séculos XVI e XVIII, havendo em seu processo evolutivo, interstícios entre indivíduos e culturas alimentares, correspondentes à combinação dos insumos *mar e terra*, e a miscigenação, obtendo uma riqueza de aromas e saberes favoráveis ao desenvolvimento socioeconômico das comunidades. Para compreender tal cultura, por um lado a pesquisa se apoiou na literatura científica, etapa fundamental na composição do marco teórico conceitual. Por outro, embasada em atividades educacionais e participativas utilizando da metodologia qualitativa da Pesquisa-Ação, na qual se realizou ações com pessoas pertencentes à famílias tradicionais Caiçaras, via projetos de extensão da Universidade Federal do Paraná, com apoio do projeto Mutirão Mais Cultura UFPR - PROEC, no Laboratório de Educação Alimentar (LEAL) do Setor Litoral e, nos espaços cedidos em comunidades tradicionais ao longo da costa, sendo os cursos voltados à culinária Caiçara e Turismo de Base Comunitária (TBC). O escopo das atividades desenvolvidas, tratou de fomentar a economia dos anfitriões locais a partir do turismo gastronômico e cultural. O estudo apresenta receitas tradicionais com potencial turístico gastronômico e destaca as novas tecnologias como recurso de comunicação, convidando a pensar sobre a cultura alimentar do litoral e seus respectivos protagonistas, os Caiçaras, unidos ao empoderamento social e cultural.

Palavras-chave: Culinária Caiçara. Turismo Gastronômico. Litoral do Paraná.

RÉSUMÉ

Le présent recherche propose à exprimer le potentiel de la culture alimentaire Caiçara [pêcheur de la côte sud et sud-est du Brésil] de la côte Paraná en tant qu'attraction touristique gastronomique. La genèse de la culture Caiçara du Paraná date des XVI et XVIII siècles et, il y a dans son processus évolutif, des interstices entre les individus et la culture alimentaire, correspondant à la combinaison des intrants de la mer et terre, et du métissage, obtenant une richesse d'arômes et des connaissances favorables au développement socio-économique des communautés. Pour comprendre cette culture, d'une part, la recherche s'est appuyée sur la littérature scientifique, une étape fondamentale dans la composition de les fondements théoriques conceptuel. D'autre part, sur la base des activités éducative et participative utilisant la méthodologie qualitative Recherche-Action, dans laquelle des actions ont été menées avec des personnes des familles Caiçaras traditionnelles, à travers des projets de extension de l'Université Fédérale du Paraná, avec le soutien du projet Mutirão Mais Cultura [Effort Conjoint Plus Culture] UFPR - PROEC, dans le Laboratoire de la L'éducation Alimentaire (LEAL) du Setor Litoral [Secteur Littoral], et les espaces cedeés en communautés traditionnelles le long de la côte, étant les cours de formation de la cuisine Caiçara et le Tourisme à Base Communautaire (TBC). La portée des activités développées, essayait de fomentier l'économie des hôtes locaux à partir du tourisme gastronomique et culturel. L'étude présente des recettes traditionnelles à potentiel touristique gastronomique et met en évidence les nouvelles technologies en tant que ressource de communication, invitant à réfléchir la culture alimentaire côtière et à ses protagonistes respectifs, les Caiçaras, unis par l'autonomisation sociale et culturelle.

Mot-clé: Caiçara Cuisine. Tourisme Gastronomique. Littoral du Paraná.

ABSTRACT

This research proposes to express the potential of the Caiçara [fisherman from south and southeast coast of Brazil] food culture of the littoral of Paraná as a gastronomic tourist attraction. The genesis of Caiçara Parana's culture dates from the 16th and 18th centuries, having in its evolutionary process, interstices between individuals and food cultures, corresponding to the combination from the sea and earth inputs, and miscegenation, obtaining a wealth of aromas and knowledge favorable to socioeconomic development of communities. To understand this culture, on the one hand, the research relied on the scientific literature, the fundamental step in the composition of the conceptual theoretical framework. On the other hand, based on educational and participatory activities using the qualitative methodology of Action-Research, in which actions were carried out with people belonging to the traditional Caiçaras families, via extension projects from the Federal University of Paraná, with the support of the Mutirão Mais Cultura [Joint Effort More Culture] UFPR - PROEC, in the Laboratory of Food Education (LEAL) of the Setor Litoral [Littoral Sector], and in the spaces provided in traditional communities along the coast, with courses focused on Caiçara cuisine and Community Based Tourism (TBC). The scope of the activities developed, tried to foster the economy of the local hosts from the gastronomic and cultural tourism. The study presents traditional recipes with gastronomic tourism potential and highlights the new technologies as a communication resource, inviting to think about the coastal food culture and its respective protagonists, the Caiçaras, united to social and cultural empowerment.

Key-words: Caiçara Food. Gastronomic Tourism. Paraná Coastline.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 – CURSO DE CULINÁRIA CAIÇARA E TBC - ILHA DE SÃO MIGUEL ..	23
FIGURA 2 – RECONHECIMENTO DA TRILHA DO TELÉGRAFO PR/SP	26
FIGURA 3 – FESTIVAL DAS INTERAÇÕES CULTURAIS E HUMANÍSTICAS.....	28
FIGURA 4 – MAPA DE COMUNIDADES DO LITORAL DO PARANÁ, BRASIL.....	31
FIGURA 5 – PROCESSOS E ETAPAS NA FORMULAÇÃO DA PESQUISA.....	32
FIGURA 6 – TERRA BRASILIS, (1519) / TRÁFICO NEGREIRO, (1502-1866).....	35
FIGURA 7 – COZIDO DE CORVINA COM BANANA E PIRÃO DO MESMO	41
FIGURA 8 – INÍCIO DO CONVERTIMENTO DA MANDIOCA EM FARINHA	45
FIGURA 9 – A CULINÁRIA CAIÇARA PARANAENSE NA PLATAFORMA GOOGLE	47
FIGURA 10 – OSTRAS PREPARADAS E SERVIDAS NO LEAL - UFPR LITORAL	52
FIGURA 11 – OFICINA DE BARREADO NA ASSOCIAÇÃO MANDICUERA.....	54
FIGURA 12 – O BARREADO EM VERSÃO CONTEMPORÂNEA.....	55

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	16
1.1 OBJETIVOS	17
1.1.1 Objetivo geral	18
1.1.2 Objetivos específicos.....	18
1.2 METODOLOGIA.....	18
1.2.1 Instrumentos de coleta dos dados da pesquisa.....	19
1.2.2 Cursos de extensão sobre culinária e TBC em comunidades Caiçara.....	21
1.2.3 Eventos de extensão: encontros de comunidades tradicionais do litoral	24
1.2.4 Momentos da Pesquisa-Ação na ICH / UFPR – Setor Litoral.....	26
1.2.5 Pesquisa Bibliográfica e documental.....	28
1.2.6 Principais obras pesquisadas na literatura científica.....	29
2 TURISMO E GASTRONOMIA	33
2.1 CULTURA CAIÇARA E A ALIMENTAÇÃO	34
3 OS ELEMENTOS CULINÁRIOS ASSOCIADOS AO PATRIMÔNIO IMATERIAL 38	
3.1 RECEITAS POTENCIAIS AO TURISMO GASTRONÔMICO	39
3.1.1 Arroz Lambe-Lambe.....	39
3.1.2 Cozido de Peixe com Banana, a Cambira e o Azulão	40
3.1.3 Bagre assado na brasa	42
3.1.4 Ovas de peixe	42
3.2 A CONFECÇÃO DAS FARINHAS COMO ATRATIVO TURÍSTICO	43
3.3 A FRAGILIDADE PARA QUE A CULTURA ALIMENTAR SEJA UM ATRATIVO TURÍSTICO – O MARKETING DIGITAL	46
4 POLOS DO TURISMO GASTRONÔMICO NO LITORAL: OSTRAS E BARREADO COMO ATRATIVOS	50
4.1 OSTRAS.....	50
4.2 BARREADO	52
4.2.1 Versão contemporânea do barreado	54
5 CONSTATAÇÕES SOBRE O USO TURÍSTICO DA CULINÁRIA CAIÇARA	56
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	58
REFERÊNCIAS	60
APÊNDICES	65

APÊNDICE A - MOSSOROCA OU ABACATE COM FARINHA DE MANDIOCA	66
APÊNDICE B - COZIDO DE PEIXE AZUL MARINHO	67
APÊNDICE C - BANANA ENCAPADA	68
APÊNDICE D - BOLINHO DA GRAXA COM BANANA	69
APÊNDICE E - CAFÉ COM CALDO DE CANA	70
APÊNDICE F - FAROFA DE MILHO COM BANANA	71
APÊNDICE G - FEIJÃO COM PEIXE	72
APÊNDICE H - CACHAÇA MÃE CA FILHA	73
APÊNDICE I - PEIXE ASSADO NA FOLHA DE BANANEIRA	74
APÊNDICE J - PEIXE FRITO EMPANADO NA FARINHA DE MANDIOCA	75
APÊNDICE K - RISOTO DE CAMARÃO CAIÇARA	76
APÊNDICE L - ROSQUINHA DE MANDIOCA	77
APÊNDICE M - SALADA DE TOMATE COM CEBOLA	78
APÊNDICE N - TAIÁ OU TAIOBA REFOGADA	79

1 INTRODUÇÃO

Em virtude das práticas culturais e saberes alimentares tradicionais do Caiçara paranaense apresentarem potenciais atributos suscetíveis ao turismo gastronômico no litoral do Paraná, vale destacar, que tais atrativos podem ser vinculados a diversos tipos de turismo, sendo eles o turismo cultural¹ e o Turismo de Base Comunitária, aqui doravante denominado TBC, da mesma maneira que podem não representar o principal interesse das viagens. Assim, pensar a cultura alimentar Caiçara como fio indutor de fomento socioeconômico e sociocultural a partir do turismo, é de suma importância.

No passado, em decorrência do processo de colonização e ocupação da costa sul e sudeste brasileira, conforme descrito por Adams (2000), houve a miscigenação entre os habitantes indígenas do tronco linguístico Tupi-Guarani, navegadores europeus colonizadores e pessoas negras procedentes da *diáspora forçada*². De acordo com Diegues (1988), o nome designado aos indivíduos que se desenvolveram na região a partir da mestiçagem entre as referidas matrizes étnicas constitui os Caiçaras, termo que surge com base em dois elementos do dialeto indígena local, representados como *Caa* que pode significar pau ou galho e, *Içara* que quer dizer armadilha. Segundo Adams (2000), os primeiros Caiçaras eram pessoas que viviam do mar, da terra, da caça e principalmente do extrativismo, pequenos núcleos que, devido ao posicionamento geográfico, formavam povoados agrícolas e pesqueiros.

Com base na gênese do Caiçara presente no litoral do estado do Paraná, a pesquisa tem como escopo expressar o potencial da cultura alimentar como atrativo turístico gastronômico. O destaque de uma rota turística gastronômica pode ser estabelecido através do planejamento estratégico e de ações criativas de caráter público ou privado, baseados na elaboração de novos atrativos turísticos, gerando experiências positivas aos visitantes de acordo com a oferta e a demanda local.

Nessa perspectiva Teixeira Junior (2018, p. 2), atribui que

¹ Brasil (2006, p. 13), define que “O Turismo Cultural compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura”.

² Segundo Ratts (2007), *Diáspora forçada* é um termo referente à imigração **forçada** com base na história dos Quilombos e da resistência negra no atlântico sul por Maria Beatriz do Nascimento, historiadora, professora, roteirista, poeta e ativista pelos direitos humanos de negros e mulheres.

Nas últimas três décadas houve nítido aumento no fluxo de veranistas no litoral do Paraná, decorrente da flexibilidade modal e a proximidade com a capital Curitiba, caracterizando o fenômeno conhecido como a segunda residência, direcionada para atividade do lazer.

Além do consolidado destino de veraneio e de segunda residência, a alta temporada do turismo, período que ocorre entre a segunda metade de dezembro e o mês de março, oferece aos visitantes das praias paranaenses balneabilidade, esportes aquáticos, lazer e culinária variada. Por outro lado, encontram-se as comunidades Caiçaras, territórios que pouco se fala sobre turismo gastronômico. Aproximando-se dos temas cultura alimentar Caiçara e turismo gastronômico, surge a necessidade de compor estratégias empreendedoras que reduzam as regiões fragilizadas durante os meses da baixa temporada, período que ocorre entre os meses de abril e novembro no litoral, uma vez que, havendo visibilidade, há possibilidade de aumento na visitação dos atrativos e maior captação de rendimentos por parte dos anfitriões, simplificando os impasses financeiros experimentados no território correspondente à área de estudo.

Assim, anfitriões locais fomentam o desenvolvimento da própria identidade e o sentimento de pertencimento a cultura. A culinária Caiçara é uma cozinha autoral (com base nas próprias experiências) que vem sendo passada entre gerações, nos remetendo ao passado dos mesmos; reminiscências estabelecidas através do tempo. Contudo, a pesquisa de viés teórico e qualitativo, é apoiada na literatura científica, etapa fundamental durante a composição do marco teórico conceitual e nos momentos de discussão in loco referentes às ações educacionais e participativas da Pesquisa-Ação. O presente estudo alcança os limites territoriais do Paraná referentes aos estados de Santa Catarina e São Paulo, visando reunir potencial número de receitas, a todo momento projetando as atenções para os atores e suas vivências.

1.1 OBJETIVOS

Para a consecução e desfecho do objetivo geral e dos objetivos específicos, o estudo foi desenvolvido com base na pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo, auferindo elementos essenciais para o desenvolvimento socioeconômico e sociocultural regional, bem como, sendo a mesma de grande valia para o conhecimento científico aplicado ao turismo gastronômico presente na área de estudo.

A partir das ações participativas no próprio lugar, igualmente, com base nos diálogos promovidos durante as reuniões e momentos de discussão dos participantes dos projetos de extensão da UFPR - Setor Litoral que tiveram como objetivo o fomento do TBC no litoral do Paraná, constatou-se que o uso das novas Tecnologias da Informação e Comunicação, aqui doravante denominado TICs, para promoção da culinária Caiçara para o turismo na região, poderá vir a ser um grande agente de promoção, no sentido de visibilizar e atrair clientes em potencial.

1.1.1 Objetivo geral

Expressar o potencial da cultura alimentar Caiçara no litoral do Paraná como atrativo turístico gastronômico.

1.1.2 Objetivos específicos

- Analisar aspectos sobre os elementos culinários, tais como pratos tradicionais e suas respectivas variações; elementos que constituem a comida Caiçara.
- Identificar as principais receitas Caiçaras que apresentam potencial turístico.
- Avaliar o uso das novas TICs, como ferramenta de promoção do turismo gastronômico no litoral do Paraná.

1.2 METODOLOGIA

As motivações da pesquisa são fruto da experiência de vida e profissional do pesquisador, em razão do mesmo desenvolver atividades profissionais no setor do turismo segmentado à gastronomia desde o ano de 2001, período temporal no qual foram adquiridos conhecimentos técnicos e, vivências no seguimento do turismo gastronômico, possibilitando a realização de atividades extensionistas com pessoas Caiçaras, tornando possível a troca de conhecimentos com os protagonistas da pesquisa. Para Veal (2011, p. 90), tais ações são entendidas como

[...] “somar conhecimento” por si só, ou para o bem comum, conforme o julgamento do pesquisador. Alguns pesquisadores continuam a perseguir esse objetivo em suas pesquisas, trabalhando em ambientes institucionais que permitem isso. Muitas pesquisas “não financiadas”, realizadas por acadêmicos por sua própria conta, são dessa natureza. Mas mesmo em uma situação “pura” como essa, outros propósitos menos nobres, embora não necessariamente ilegítimos, podem estar envolvidos - como promoção na carreira pessoal, por exemplo.

A admiração pelo tema da pesquisa teve início no ano de 2013 na cidade balneária de Matinhos, na costa do Paraná, local onde o pesquisador realizou trabalhos informais durante quinze dias corridos em banca comercial de pescados e frutos do mar situada no Mercado Municipal de Pescados Manoel Nelo Machado, bairro Centro - Rua da Fonte, 591. Neste espaço de caráter comercial e turístico, durante as atividades laborais o autor participou de conversas referentes aos peixes e moluscos da região, períodos de defeso e a cultura alimentar regional com mercadoras e mercatores, em companhia de pescadoras e pescadores, todas e todos adjacentes ao Mercado de Pescados Manoel Nelo Machado e a Colônia de Pescadores Z4 Matinhos.

No intuito de estender sua pesquisa e amplificar seus conhecimentos sobre o tema, o presente autor ingressou por meio do vestibular 2016/2017 no curso de Tecnologia em Gestão de Turismo da Universidade Federal do Paraná - UFPR Setor Litoral, período no qual passou a participar de Projetos de Extensão; monitoria no módulo de Gestão de Alimentos e Bebidas, cognominado A&B; co-proponente no módulo de Interações Culturais e Humanísticas (ICH), “Alimentação tradicional Caiçara”, e participação em festivais como o Circuito Cultura e Arte UFPR, Bike + Canoa, entre outros eventos culturais da UFPR, promovendo maior profundidade aos estudos direcionados à cultura alimentar Caiçara.

1.2.1 Instrumentos de coleta dos dados da pesquisa

Para o planejamento da pesquisa “Maestria Caiçara e Turismo: a cultura alimentar no litoral do Paraná e potencial para o turismo gastronômico” e, a consecução dos objetivos elencados, foi necessário aplicar diferenciados métodos científicos, uma vez que houve a percepção de que se tratando de pessoas, verificasse a todo momento prudência nas temáticas aplicadas sobre os participantes. Além

disso, as perguntas precisam ser compreensíveis e precisas, continuamente policiando o julgamento de valor e inoportuno constrangimento aos protagonistas.

Ao longo de toda a pesquisa no próprio lugar, devido ao fato de não estar trabalhando com números e sim com qualidade, o presente estudo utilizou da abordagem qualitativa, na qual o escopo tratou de envolver-se em ações extensionistas com pessoas Caiçaras do litoral paranaense, compreendendo mais acertadamente o comportamento cultural e culinário dos mesmos. Segundo Veal (2011, p. 76), a abordagem da pesquisa qualitativa

Envolve a coleta de uma grande quantidade de informações sobre um pequeno número de pessoas, em vez de uma pequena quantidade de dados sobre um grande número de pessoas. A informação coletada não é, geralmente, apresentada de forma numérica. É usada quando há completa compreensão do comportamento e das situações de alguns indivíduos, por mais “não representativos” que possam ser, é necessária, mais do que um entendimento limitado de um grupo grande e “representativo”.

A partir desta análise, empregou-se através de um viés educacional e participativo o método qualitativo da Pesquisa-Ação que, de acordo com Thiollent (2017), corresponde ao método centrado na investigação e agir dos interessados em situações, como também, no acompanhamento da ação, avaliação e construção de conhecimento. Por outro viés, Tripp (2005, p. 445), comenta que

A pesquisa-ação educacional é principalmente uma estratégia para o desenvolvimento de professores e pesquisadores de modo que eles possam utilizar suas pesquisas para aprimorar seu ensino e, em decorrência, o aprendizado de seus alunos, mas mesmo no interior da pesquisa-ação educacional surgiram variedades distintas.

Em consonância com Thiollent (2017), a definição da metodologia participativa da Pesquisa-Ação é a concepção metodológica de ensino-aprendizagem, avaliação, planejamento, animação de grupos, no qual a intenção é promover a maior interação possível dos participantes. Para Thiollent (2017), a definição da Pesquisa-Ação é entendida como uma metodologia específica centrada na investigação e na disposição a agir dos interessados em situações, acompanhamento da ação, avaliação e construção de conhecimento. Através dos resultados da mesma, o autor do presente estudo compartilha informações aos interessados, aplicando técnicas culinárias tangíveis ao desenvolvimento local.

Vale destacar que a participação do autor da pesquisa em ações educativas deve-se ao fato do mesmo possuir formação em Cozinheiro Profissional - 800 horas, entre outros cursos profissionalizantes no setor da gastronomia e da hospitalidade no SENAC/PR, instituição de ensino com sede no município de Matinhos, formações em que além da mundialmente conhecida nova cozinha francesa (*nouvelle cuisine française*), trabalhou-se com releituras contemporâneas de diversos pratos da culinária Caiçara regional, através dos instrutores Kaio Trevizan e Mário Meirelles.

1.2.2 Cursos de extensão sobre culinária e TBC em comunidades Caiçaras

Com base nas variedades educacional e participativa da Pesquisa-Ação, o autor realizou entre os anos de 2017 e 2018 quatro ações voluntárias através do Projeto de Extensão Fortalecimento do Empreendedorismo, da Inovação e Gestão Familiar do Turismo na Baía de Guaratuba e atividades no Projeto Mutirão Mais Cultura da UFPR (MEC/MINC) - Eixo 6 - de Economia Criativa. As ações desenvolvidas foram de ministrar cursos de extensão Culinária Caiçara e TBC, no qual o escopo foi fomentar a Economia Criativa³ a partir do turismo gastronômico. Os cursos realizados continham a carga horária de 12 horas-aula cada edição, a todo momento valorizando os insumos originários do bioma Mata Atlântica, ou seja, o *terroir*⁴ da região e a cultura tradicional local em comunidades Caiçaras do litoral.

Os primeiros diálogos horizontais com essas pessoas ocorreram na Universidade Federal do Paraná - UFPR Setor Litoral, no Laboratório de Educação Alimentar, aqui doravante denominado LEAL, local onde fora realizada a primeira edição intitulada Curso de Extensão Culinária Caiçara e TBC, com o número de quatro participantes, cozinheiras e anfitriãs integrantes do grupo de TBC “Grupo Guarapés”, pessoas naturais das comunidades Caiçaras do município de Guaratuba - PR, bairro da Prainha e Cabaraquara. Por sequência, a segunda edição do curso de extensão aconteceu em espaço cedido por moradores da comunidade tradicional

³ Segundo a definição do (SEBRAE, 2019), a Economia Criativa é “o conjunto de negócios baseados no capital intelectual e cultural e na criatividade que gera valor econômico”.

⁴ *Terroir* é um termo de origem francesa (lê-se terroar), voltado ao conjunto de terras sob a ação de uma coletividade social congregada por relações familiares e culturais, e por tradições comuns e de solidariedade na exploração de seus produtos. Terroir (...).

do Parati, em que a ação alcançou um total de nove participantes, todas e todos habitantes da comunidade citada e com ligação ao Grupo Guarapés, e consequentemente, ao TBC que vêm acontecendo gradualmente na comunidade.

A terceira edição foi sediada na comunidade tradicional Ilha de São Miguel, localizada no complexo estuarino de Paranaguá, litoral do Paraná. Este curso de extensão também contou com o apoio do Programa Mais Cultura na UFPR (MEC/MINC), em parceria com a Rede Caiçara de Turismo Comunitário. O curso contou com a participação de vinte e duas pessoas moradoras da comunidade Ilha de São Miguel e Ponta do Ubá, sua comunidade vizinha, onde a pesquisa também foi desenvolvida com a aplicação da Pesquisa-Ação com viés educacional e participativo, da qual preconiza a interlocução horizontal com pessoas moradoras da territorialidade. Segue imagem referente ao Curso de Extensão Culinária Caiçara e TBC na (FIGURA 1).

FIGURA 1 - CURSO DE CULINÁRIA CAIÇARA E TBC - ILHA DE SÃO MIGUEL



FONTE: O autor, (2017).

No ano de 2018, aconteceu a quarta e última edição do curso de extensão Culinária Caiçara e TBC, também ministrada pelo autor da pesquisa e promovida com recursos do Mutirão Mais Cultura na UFPR. O mesmo foi realizado na comunidade de Almeida, localizada no município de Guaraqueçaba, litoral norte do estado. O curso de extensão contou com a participação de vinte e uma pessoas da comunidade, como parte da formação de anfitriões do Grupo Guaraguatá, através do projeto Mutirão UFPR e Rede de Turismo de Base Comunitária: Anfitriões do litoral do Paraná, coordenado pela Professora MSc. Beatriz Leite Ferreira Cabral da Universidade Federal do Paraná - UFPR Setor Litoral.

De acordo com Teixeira Junior et al. (2018), os resultados obtidos nos cursos de extensão Culinária Caiçara e TBC, as práticas contribuíram para o fomento do turismo gastronômico e a geração de renda a partir da produção de alimentos nas comunidades, apresentando releituras da culinária Caiçara e a valorização dos

insumos naturais da região, promovendo trocas de experiências e a contribuição social do autor para potencialização das ações desenvolvidas pelos participantes.

Nesse sentido, foram concretizados a partir da elaboração coletiva das receitas, abordagens sobre boas práticas na manipulação de alimentos, introdução a culinária Caiçara, técnicas relativas a identificação da toxicidade das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), panificação artesanal, produção de geleias e conservas caseiras com insumos da terra, degustação dos pratos preparados e períodos de discussões em grupo. Cabe destacar que os diálogos possibilitaram aos participantes reconhecer a prática um do outro, identificando atributos para melhorar suas receitas e ajustar algumas ações do cotidiano. Durante as edições foram preparadas cerca de dez receitas por curso, em destaque o barreado, bolinhos de taioba e, receitas utilizando pescados e banana.⁵

1.2.3 Eventos de extensão: encontros de comunidades tradicionais do litoral

Outro avanço da Pesquisa-Ação com viés participativo realizou-se no ano de 2017 no município de Paranaguá, cidade portuária do Paraná, em decorrência da participação voluntária do autor pesquisador no evento Encontro de Comunidades Tradicionais promovido através do Eixo - 6 do projeto Mutirão - Mais Cultura na UFPR, organizado pelas Professoras da Universidade Federal do Paraná - UFPR Setor Litoral, MSc. Beatriz Leite Ferreira Cabral e Dra. Ana Josefina Ferrari, no Museu de Arqueologia e Etnologia (MAE/UFPR). No evento, o presente autor participou em momentos de discussão com grupos participantes sobre turismo gastronômico, cultura alimentar tradicional, reminiscências, insumos da região, roça e a produção artesanal da farinha de mandioca. Através das discussões, foi aplicada a metodologia da Pesquisa-Ação com viés participativo em todos os diálogos com integrantes do Grupo Guarapés de Guaratuba; Indígenas (etnia Guarani) da Ilha da Cotinga, Caiçaras da Ilha dos Valadares e da Ilha das Peças, ambas as três comunidades pertencentes ao complexo estuarino de Paranaguá.

⁵ Parágrafo redigido pelo presente autor no artigo científico: **Projeto Mais Cultura no Litoral do Paraná**: Relatos de ações em comunidades que atuam com o Turismo de Base Comunitária. Publicado nos Anais do 12º Fórum Internacional de Turismo do Iguassu, Foz do Iguazu: 2018.

Sem embargos, também foram realizadas conversas com participantes Caiçaras de Cananéia, corpo social situado no litoral sul do estado de São Paulo, e pessoas da comunidade tradicional Quilombola de Batuva localizada no município de Guaraqueçaba, litoral norte do Paraná e integrante geográfica da Mesorregião Vale do Ribeira; comunidade certificada com auto reconhecimento de remanescente de Quilombo através da Fundação Cultural Palmares (FCP), sobre a formação cultural alimentar tradicional Quilombola dos mesmos e da mesorregião Vale do Ribeira, ou seja, da Área de Proteção Ambiental, cognominado APA, de Cananéia como um todo, objetivando encontrar similaridades culturais entre os povos que habitam a mesma territorialidade.

Não obstante, no ano de 2017 o presente autor participou de outro encontro entre comunidades tradicionais, intercâmbio cultural financiado com apoio do Projeto Mutirão Mais Cultura na UFPR. A reunião aconteceu no Sítio Coqueiro em Batuva, localizado no município de Guaraqueçaba; divisa com o Parque Estadual Lagamar de Cananéia; litoral sul do estado de São Paulo. O evento organizado pelas Professoras da Universidade Federal do Paraná - UFPR Setor Litoral, MSc. Beatriz Leite Ferreira Cabral e Dra. Ana Josefina Ferrari, contou com o apoio dos discentes do curso de Tecnologia em Gestão de Turismo da UFPR - Setor Litoral Dirson Teixeira Junior e Felipe Lazowski, como também, a graduanda em Tecnologia em Gestão e Empreendedorismo Rayen Mourão. O objetivo do encontro foi aproximar os anfitriões do grupo de origem Caiçara Guarapés de Guaratuba com Quilombolas de Batuva, com o escopo de debater sobre o turismo gastronômico e o Turismo de Base Comunitária no litoral do Paraná.

Segue imagem com os alunos extensionistas anteriormente citados na divisa entre os estados do Paraná e São Paulo, local referente a antiga Trilha do Telégrafo, caminho no qual as comunidades Quilombolas da Mesorregião Vale do Ribeira se movimentam durante suas relações culturais e socioeconômicas na (FIGURA 2).

FIGURA 2 - RECONHECIMENTO DA TRILHA DO TELÉGRAFO PR/SP



FONTE: O autor, (2017).

1.2.4 Momentos da Pesquisa-Ação na ICH / UFPR - Setor Litoral

Em continuidade da Pesquisa-Ação educacional, no primeiro semestre do ano letivo de 2019, o autor participou como co-proponente do módulo de Interações Culturais e Humanísticas, aqui doravante denominado ICH, Alimentação tradicional Caiçara; cátedra coordenada pelo Nutricionista e Professor Dr. Diomar Augusto de Quadros da Universidade Federal do Paraná - UFPR Setor Litoral. O módulo de ICH da UFPR Setor Litoral, visa a multidisciplinaridade a partir do Projeto Político Pedagógico (PPP) do campus, no qual o mesmo, parte de um princípio metodológico baseado nas experiências de vida das pessoas. De acordo com o Setor da UFPR Litoral (2019, p. n.p.), as ICHs

São atividades que promovem a interação vertical (estudantes em fases diferentes dos cursos) e horizontal (estudantes de cursos diferentes no mesmo espaço). Nessas Interações, construídas simétrica e dialogicamente entre estudantes, comunidades e servidores, são valorizados os diferentes saberes e lugares culturais que compõem a vida social. Os saberes são problematizados, fortalecendo compromissos éticos e políticos, visando à vivência e o adensamento de relações autogestionárias.

As aulas da cátedra Alimentação Tradicional Caiçara aconteceram durante sucessivas manhãs de quarta-feira, no decorrer do 1º semestre de 2019 até a data de 26.06.2019, com um total de vinte e dois alunos participantes, pessoas devidamente matriculadas em diferentes cursos e períodos do Setor. Diante da disponibilidade de horários LEAL no campus, as aulas aconteciam intercalando entre sala de aula e laboratório, sendo que em sala aconteciam diálogos entre professor, co-proponente/assistente e alunos, sendo muitos deles advindos de famílias tradicionais Caiçara do litoral paranaense, sobre cultura alimentar tradicional, como também, realizando levantamento dos principais preparos e suas respectivas receitas.

Em relação às aulas de laboratório coordenadas pelo Professor Dr. Diomar Augusto de Quadros e o autor do presente estudo que aconteciam a cada 15 dias, eram preparadas as receitas planejadas na aula anterior em sala, realizando os devidos ajustes e a elaboração de fichas técnicas dos mesmos, com o escopo de documentar os saberes locais tradicionais para sua presumível salvaguarda. Segue na (FIGURA 3), fotografia do grupo durante as apresentações do Festival das Interações Culturais e Humanísticas (FICH), evento que acontece uma vez por semestre na UFPR Setor litoral, evento que promove a multidisciplinaridade e a apresentação dos resultados das ICHs.

FIGURA 3 - FESTIVAL DAS INTERAÇÕES CULTURAIS E HUMANÍSTICAS (FICH)



FONTE: Luiz Eduardo Geara, (UFPR Setor Litoral), (2019).

Como resultado das ações através do ensino da Pesquisa-Ação no módulo de ICH, além dos estudos coletivos acerca da cultura alimentar local, o presente autor aplicou técnicas culinárias e de boas práticas na manipulação de alimentos, em consonância com as orientações do Professor Dr. Diomar Augusto de Quadros para os alunos. Objetivando a troca de conhecimentos com os mesmos, o principal primor de conteúdo sobrechegou com um apanhado de receitas tradicionais Caiçaras, que observando por um viés socioeconômico e cultural, apresenta grande potencial voltado ao turismo gastronômico do litoral paranaense. Sobre as receitas, algumas das mesmas estão presentes em ordem alfabética (APÊNDICES A e N).

1.2.5 Pesquisa bibliográfica e documental

A presente pesquisa tem natureza exploratória, trazendo uma aproximação entre casos e acontecimentos, promovendo maior familiarização com a cultura tradicional Caiçara que ocorre neste território. No decorrer dos anos de 2017 e 2019, o estudo se desenvolveu simultaneamente em duas frentes de trabalho, sendo elas de forma qualitativa trabalhando diretamente com pessoas naturais do litoral paranaense e, bibliograficamente apoiada na literatura científica. A consecução dos objetivos arrolados pleiteou em conjunto com a pesquisa in loco, a consulta à literatura científica, que proporcionou a composição do marco teórico-conceitual, no qual ratificou e sustentou as pressuposições que nesta ocasião foram levantadas.

Com base no entendimento e coerência entre os objetivos da pesquisa, contíguos às bases metodológicas aplicadas, o marco-teórico conceitual permite a começar pela investigação, determinar se, as prognoses levantadas pelo presente pesquisador articulam no micro e no macro com as proposições antes investigadas. Nesse sentido, Sautu et al. (2005, p. 30), evidencia que

Lo que los investigadores ya saben de esos temas (y sobre temas relacionados) es el punto de partida, que se complementa con lecturas de investigaciones o artículos teóricos. Experiencia, lecturas y reflexión sobre el tema son guiadas por un conjunto de preguntas acerca de la naturaleza de lo que se desea investigar y la manera de abordarlo, tomando en cuenta lo que otros hicieron antes que nosotros, mirando al mundo empírico y preguntándose acerca de las posibilidades y los medios para acceder a él.

Como exposto anteriormente, os objetivos da pesquisa devem determinar as concepções metodológicas a serem utilizadas, sendo o marco-teórico conceitual, o pilar da investigação de acordo com as factíveis perspectivas abordadas. Assim, encontra-se uma vinculação entre as bases teóricas e os entendimentos do autor.

1.2.6 Principais obras pesquisadas na literatura científica

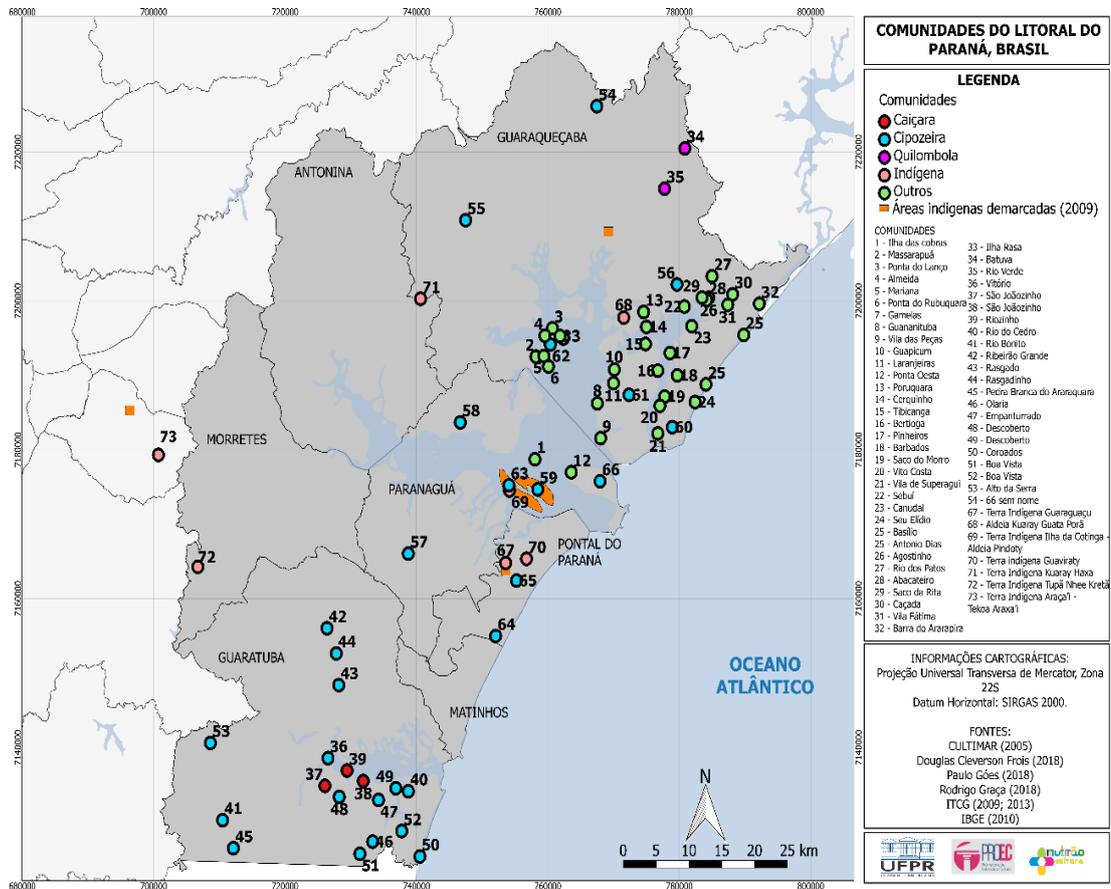
Algumas das hipóteses levantadas sobre o fenômeno social turismo pelo autor da pesquisa, foram sustentadas a partir de leituras realizadas com base nos livros *Análise estrutural do turismo* de Mário Carlos Beni, edições (2003/ 2011). Sobre a metodologia de hierarquização de atrativos turísticos, utilizou-se do método adaptado pelo Centro Interamericano de Capacitação Turística (CICATUR), e pela Organização Mundial do Turismo (OMT), Brasil (2019, p. 2), recurso que “tem como

objetivo auxiliar na avaliação da importância dos atrativos identificados para a inclusão no roteiro turístico”, avaliando e identificando os destinos em potencial para a roteirização turística. Nas premissas referentes a culinária e comunidades tradicionais, se empregou trechos da obra *Comida e Sociedade: uma História da Alimentação*, de Henrique Carneiro (2003). Durante a construção metodológica do mesmo, um dos pilares teóricos foi o livro *Metodologia de pesquisa em lazer e turismo*, de Anthony James Veal (2011).

Em relação aos autores mais pesquisados durante a elaboração do referencial teórico, cita-se também o professor e escritor Antônio Carlos Diegues (1988); livros como *Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca*, de Valdir Frigo Denardin (2015); *Matinho: Homem e Terra Reminiscências*, de João José Bigarella (2009); *Cozinhando a tradição: festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense*, de Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse (2013), sendo os principais materiais de estudo quando se disserta sobre as práticas culturais e culinárias dos povos tradicionais Caiçaras do Paraná.

Com a finalidade de expor a dimensão da área do estudo, encontra-se na (FIGURA 4), o mapa das comunidades tradicionais do litoral do estado.

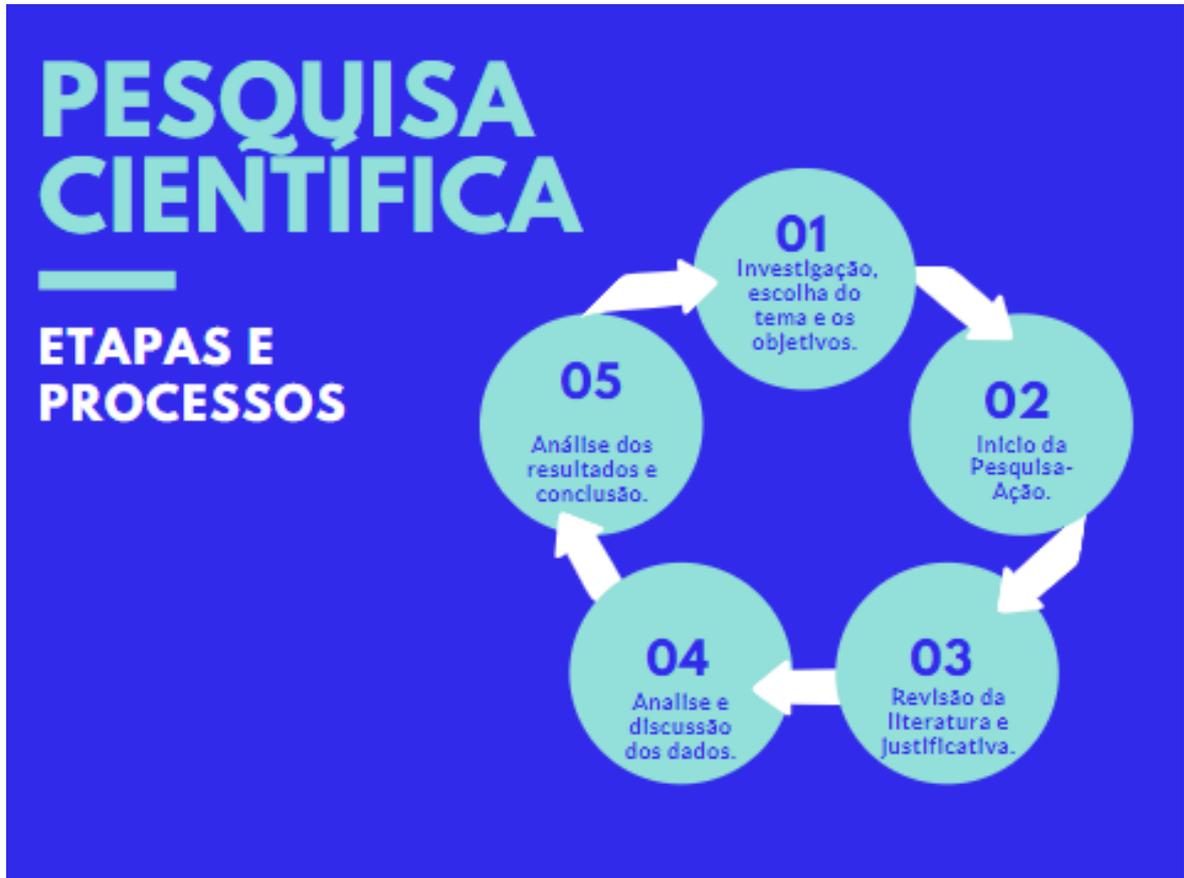
FIGURA 4 - MAPA DE COMUNIDADES DO LITORAL DO PARANÁ, BRASIL



FONTE: Projeto Mutirão Mais Cultura - UFPR, (2017).

No que tange às etapas processuais da elaboração do estudo científico, seja no sentido bibliográfico comparando ideias, ou no próprio lugar realizando diálogos, o mesmo se desenvolveu a todo momento de forma planejada, propondo sempre sustentar as pressuposições levantadas. Portanto, segue na (FIGURA 5), a caracterização dos caminhos percorridos pelo autor de acordo com as necessidades inerentes ao tema e aos objetivos da pesquisa.

FIGURA 5 - PROCESSOS E ETAPAS NA FORMULAÇÃO DA PESQUISA



FONTE: O autor, (2019).

2 TURISMO E GASTRONOMIA

Contemporaneamente, o turismo é compreendido como um fenômeno social abrangente e complexo, que segundo Beni (2011, p. n.p.), “caracteriza-se fundamentalmente pela supersegmentação da demanda, a flexibilidade da oferta e a distribuição e a busca de rentabilidade na integração regional e consequentes economias do sistema, no lugar das economias de escala”. De acordo com Gimenes-Minasse (2013, p. 13), o turismo gastronômico é “uma modalidade do Turismo Cultural, merece destaque justamente por conceder aos visitantes uma experiência cultural materializada a partir da alimentação”. Ainda de acordo com a autora, compreende-se que

Embora o Ministério do Turismo não apresente uma definição oficial do Turismo Gastronômico, o mesmo pode ser entendido como uma modalidade do Turismo Cultural na qual o deslocamento é motivado por manifestações vinculadas a gastronomia (acontecimento programados, roteiros especializados, estabelecimentos temáticos, oferta de gastronomia regional e pratos típicos).

Para descrever o turismo gastronômico, se faz necessário observar o comportamento do turista que o pratica, uma vez que de acordo com Cunha e Oliveira (2009), regularmente os turistas se alimentam durante suas viagens apenas como satisfação de necessidade fisiológica, mas que por outro lado, há pessoas que viajam objetivando além da visitação de atrativos turísticos, apreciar o protagonismo das sociedades através da cultura alimentar de determinados territórios. De modo normal e habitual, esse perfil de visitante busca por turismo versus cultura, a partir de genuínas experiências gastronômicas, sendo os mesmos, pessoas que valorizam tais elementos voltados ao patrimônio cultural considerados no universo culinário como gastrônomos, devido ao fato de discutirem sobre os prazeres da mesa associados à cultura do lugar.

Compreende-se a gastronomia como um ato sociocultural, sendo que os saberes gastrônomos podem ser considerados elementos fundamentais quando se trata de qualidade de vida. De acordo o fundador do movimento internacional *slow food*⁶, Petrini (2006, p. n.p.), seu panorama envolve

⁶ O termo *Slow Food* é dado ao movimento criado a partir do manifesto de fundação do mesmo em 10.12.1989. Segundo o Slow Food Internacional (2019), o movimento refere-se a rede mundial de mais

[...] um saber interdisciplinar e complexo. Interessar-se por "tudo aquilo que é relativo ao homem enquanto ser que se nutre" exige conhecimentos nos domínios da antropologia, da sociologia, da economia, a química, a agricultura, a ecologia, a medicina, os saberes tradicionais e as tecnologias modernas.

O movimento gastronômico que ocorre no setor turístico devido à oferta e a demanda, segmenta o mesmo em consonância com o nicho mercadológico, no qual as preferências dos turistas do setor surgem com base nos processos do mundo globalizado. De acordo com Robinson e Novelli (2005), entende-se que os nichos de turismo, conhecidos também como de "interesse especial", ocorrem em decorrência dos processos evolutivos das sociedades, em contraponto ao tradicional turismo de massa, inserindo-se nesta tipologia como turismo gastronômico. Segundo Sampaio (2009, p. 119), o turismo gastronômico é "um recurso turístico primário; idem, como um verdadeiro produto turístico, reclamando mesmo a sua autonomia". Assim, é com base neste segmento turístico e memórias do Caiçara paranaense que o estudo flui.

2.1 CULTURA CAIÇARA E A ALIMENTAÇÃO

Em síntese, Diegues (1988), expressa que o termo Caiçara é designado as palhoças construídas nas praias para abrigar canoas e demais ferramentas dos pescadores, nomeando então os moradores das regiões onde tal cultura existe.

De acordo com Clauzet et al. (2005, p. 2), sabe-se que

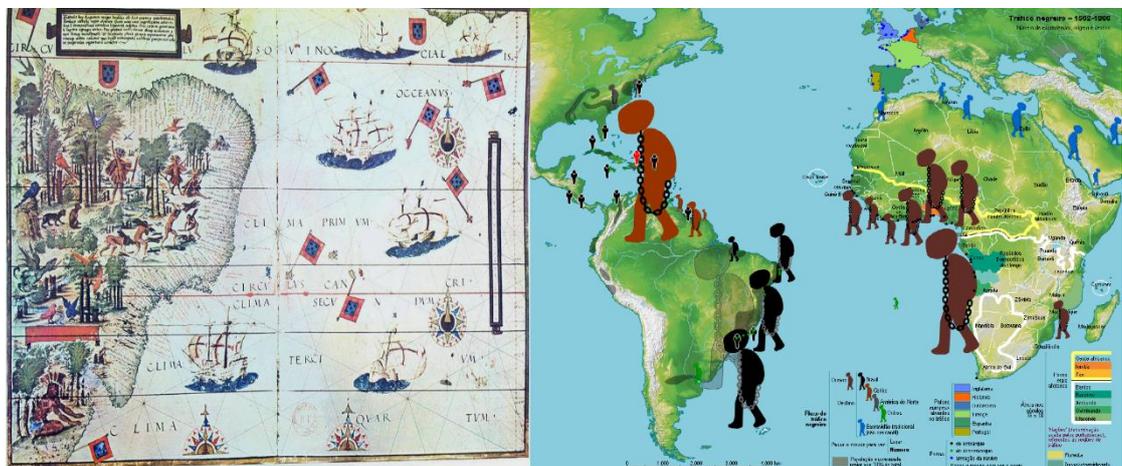
Entre o vasto período que vai do século XVIII ao início do século XX, verificou-se no Brasil a formação de várias comunidades marítimas e litorâneas cujos membros viviam, sobretudo ou parcialmente, da atividade pesqueira. Tratam-se de comunidades de pescadores artesanais que, no estado de São Paulo, Paraná e parte do Rio de Janeiro, são nomeadas de populações **caiçaras**. Essa população teve origem com a miscigenação entre índios, europeus e negros e tem uma cultura particular que a diferencia das comunidades moradoras no interior desses estados.

À vista disso, identifica-se que os Caiçaras paranaenses surgem a partir da miscigenação ocorrida entre pessoas indígenas Guaranis estabelecidas neste

de um milhão de ativistas e simpatizantes, entre agricultores, criadores, pescadores, cozinheiros, produtores artesanais de alimentos, educadores e cidadãos, que trabalham juntos para afirmar o princípio fundamental da Declaração de Chengdu: garantir o direito a um alimento bom, limpo e justo para todos.

território e colonizadores europeus, formando os primeiros lares *euro* indígenas. Em decorrência, houve a mestiçagem com negras e negros de origem africana, pessoas trazidas para o trabalho forçado durante a expansão territorial ocorrida entre os séculos XVII e XIX. Em congruência, Westphalen (1972), comenta que a introdução do escravagismo pertinente ao tráfico negreiro no litoral do Paraná, ocorreu pelo porto de Paranaguá por volta dos séculos XVIII e XIX; fatos representados na adaptada (FIGURA 6).

FIGURA 6 - TERRA BRASILIS, (1519) / TRÁFICO NEGREIRO, (1502-1866).



FONTE: Modificado de Fundação Getúlio Vargas, FGV (2016).

De acordo com a Secretaria da Educação do Paraná (SEED), Paraná (2019?), o início de muitas das comunidades litorâneas no estado ocorreu em meio ao período conhecido como ciclo do ouro de aluvião na região, metal valioso que era encontrado nas margens e barrancos dos rios, movimentando a costa paranaense; rota marítima do sistema colonial mercantil, correspondente ao seu posicionamento geográfico e sua proximidade com o eixo São Vicente, Rio de Janeiro e Bahia.

Semelhantes comunidades tipicamente Caiçaras espalhadas por todo o litoral do Paraná, desenvolveram modos de vida específicos e cultura alimentar tradicional, uma vez que os habitantes locais passaram por longos períodos extremados em meio ao bioma Mata Atlântica. Os hábitos alimentares do Caiçara paranaense integrado ao bioma, compôs a cultura alimentar deste território consoante a combinação dos insumos provenientes da natureza (extrativismo), juntamente a pesca artesanal e a criação de animais, onde se obteve sustento, sabores e saberes favoráveis ao

desenvolvimento do fenômeno social turismo gastronômico e cultural dos protagonistas.

Nessa perspectiva, a alimentação é vista como necessidade fisiológica, pois além de um fator socioambiental fundado em valores e familiaridades comunitárias, há também uma necessidade orgânica. Carneiro (2003, p. 1), supõe que

[...] após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas. Mas como 'não só de pão vive o homem', a alimentação, além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc.

Portanto, o ato de se alimentar envolve todos os âmbitos da vida, dado que ainda segundo Carneiro (2003), saber e sabor são palavras derivadas de um mesmo radical latino denominado *sapere* (ter gosto). Organicamente, dentro das balizas coletivas e historiográficas da alimentação, encontram-se as comunidades, que na sociologia, configuram-se como corpos sociais que compartilham de intenções coletivas, querereres, responsabilidades e hábitos, interagindo de forma natural no sentido de constituir sociedade.

A culinária Caiçara compreende uma amplitude de concepções através da história. Atualmente, momento em que a sociedade segue um modelo industrializado imposto pelo sistema de produção comercial direcionado ao agronegócio, há também um paradoxo que envolve a questão da valorização cultural tradicional e o sentimento de pertencimento a terra, modelo no qual a preservação do patrimônio imaterial, salvaguarda e preservação dos saberes tradicionais populares vão ao encontro das relações autossuficientes entre comida, capital e sociedade.

Ininterruptamente, Brussio et al. (2019, p. 3), define que

A culinária é a ciência ou arte de elaboração dos alimentos através de técnicas, elementos e artefatos que trazem o conhecimento adquirido no tempo. Através do alimento mantém-se viva a memória e identidade da cultura de uma comunidade. É importante a preservação deste saber fazer, a manutenção e transmissão continuada do conhecimento adquirido pelos povos, pois assim fortalece a identidade, a cultura e as práticas de seu patrimônio cultural material e imaterial.

A identidade alimentar tradicional Caiçara no litoral do Paraná associa-se aos principais preparos culinários realizados por moradores nativos deste território, local

onde complexos sistemas de produção alimentar como roça, rizicultura⁷, pesca artesanal, caça e o extrativismo dos insumos da natureza como palmito, mandioca, inhame, taioba ou taiá, batata doce, cará moela, banana e diversas plantas conhecidas como Plantas Alimentícias Não Convencionais, (PANCs), amalgamam-se. Trata-se de uma culinária própria que remete ao passado bem como ao entorno natural e cultural (terra e mar), caracterizado tanto pela rica biodiversidade do bioma Mata Atlântica, quanto pelas práticas agrícolas e os saberes ancestrais. Este conjunto de atributos contempla a premissa básica que impulsionou a presente pesquisa, levantando ao pressuposto de que há na região do litoral do Paraná, ampla potencialidade para o turismo gastronômico inclinado a culinária Caiçara, dado que a tipicidade e as particularidades culturais e naturais do litoral em estudo, frequentemente são objetos do interesse para visitação de diferentes perfis de turistas.

⁷ Com base nas pesquisas *in loco*, observou-se que a rizicultura (cultura de cultivo agrícola do arroz), além da banana e da mandioca, pode ser considerada uma das principais práticas rurais no litoral.

3 OS ELEMENTOS CULINÁRIOS⁸ ASSOCIADOS AO PATRIMÔNIO IMATERIAL

Trazendo a discussão para a tradição cultural brasileira, reconhece-se o caráter imaterial e ou intangível dessas manifestações culturais, apresentando receitas típicas e considerando-as fragmentos dessas manifestações, que diante da conjuntura circunstancial, se tem a cultura alimentar das comunidades tradicionais Caiçaras como base suscetível ao turismo gastronômico. De acordo a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), durante a convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial de Paris (2003), ratificada pelo Brasil (2006), e citado por Castro e Fonseca (2008, p. n.p.), “o patrimônio imaterial associa-se ao modo de vida que as comunidades reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural”. Neste cenário, o levantamento dos bens culturais intangíveis pesquisados, foram apoiados no Decreto nº. 7.387, Brasil (2010), representado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), e é neste contexto que a perspectiva conceitual deste trabalho fora ancorada.

Para que determinadas receitas venham a ser consideradas um novo atrativo turístico gastronômico para o litoral devido sua atratividade, primeiramente se faz necessário compreender que no universo gastronômico há a expressão “Comer com os olhos”⁹. No universo da gastronomia, compreende-se um prato como uma tela em branco, no qual a cozinheira ou cozinheiro seriam os pintores. Nesse sentido, o termo menos é mais faz toda a diferença, no sentido de dispor os elementos no prato de forma harmoniosa.

Para que haja êxito, um preparo culinário de viés comercial necessita despertar o interesse dos comensais pelos seguintes aspectos: primeiramente a criatividade na montagem dos elementos que o compõe; em seguida e, não menos importante que a apresentação, um prato atrativo carece de contar uma história e, é com base nessa circunstância que a presente pesquisa apresenta receitas tradicionais Caiçaras do litoral paranaense, devido seus peculiares saberes e sabores.

⁸ Para fins desta pesquisa, considera-se que os elementos culinários podem ser: baseados na apresentação dos pratos, na cultura alimentar tradicional Caiçara do Paraná e no *Terroir* do litoral.

⁹ Segundo Flarys (2014), “A expressão surgiu na Roma antiga, onde os rituais fúnebres eram realizados com grandes banquetes, mas não era permitido comer, apenas admirar as refeições, ou seja, se comia com os olhos”. Atualmente, chefes de cozinha reinventaram a expressão objetivando apresentar o prato.

3.1 RECEITAS POTENCIAIS AO TURISMO GASTRONÔMICO

Além das receitas presentes nos (APÊNDICES A e N), há outros e não menos importantes preparos Caiçara do litoral do Paraná que apresentam grande potencial voltado ao turismo gastronômico. A título de exemplo, nas comunidades tradicionais do litoral pode-se comumente encontrar ostras frescas, mariscos ao bafo, caldinho de sururu, casquinha de siri, caranguejo ao bafo, marisco ao bafo, peixada, tubérculo de taioba cozido e acompanhado de café, mandioca cozida com mel, bolo de banana ou de frutas cítricas, doces com frutos sazonais, açaí de palmeira Jussara, camarão com chuchu, broto de bambu, porco com batata doce, risoto de arroz branco com camarão, salada de palmito, entre outros deleites Caiçaras. Com base no reconhecimento das práticas de um com os saberes do outro, a partir das ações realizadas durante os cursos de extensão de Culinária Caiçara e TBC, a presente pesquisa levantou os seguintes preparos:

3.1.1 Arroz Lambe-Lambe

O arroz Lambe Lambe é um icônico preparo culinário da cultura alimentar Caiçara, querido e muito apreciado em boa parte do território onde a presente cultura vive. Neste sentido, com base no conhecimento empírico de pessoas pertencentes a cultura Caiçara do litoral paranaense, segue a receita tradicional para duas pessoas: **Ingredientes:** 200 gramas de mexilhões ou mariscos de pedra frescos com casca. 30 ml de azeite; 1 cebola média picada; 2 dentes de alho picados; sal e pimenta do reino; 100 gramas de arroz branco; 250 ml de água ou caldo artesanal (opcional), 1 tomate médio picado e salsinha. **Modo de preparo:** Aqueça uma panela em fogo médio, adicione azeite e doure o alho picado; logo em seguida, adicione a cebola e refogue lentamente por volta de 2 minutos. Coloque o arroz, o caldo, o sal e a pimenta a gosto. Deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos. Adicione o tomate picado, os mariscos ou mexilhões com as cascas limpas; adicione a salsinha e mexa devagar. Acerte o tempero, tampe a panela e deixe cozinhar até dar o ponto de arroz cozido.

3.1.2 Cozido de Peixe com Banana, a Cambira e o Azulão

A partir das vivências do autor em comunidades tradicionais do litoral do estado, torna-se difícil discordar que o cozido de peixe com banana é um poético ícone culinário da cultura Caiçara paranaense, devido sua singularidade de saberes e sabores, tendo suas variações na escolha dos peixes, isto é, no sentido dos mesmos serem defumados como a Cambira¹⁰ ou frescos, como também, na questão da escolha das bananas que podem ser verdolengas¹¹ ou quase maduras. A banana verde é rica em taninos e, que quando liberados durante o cozimento, altera a coloração do caldo dando ao cozido o nome de Azulão ou Azul Marinho, um prato simbólico da culinária Caiçara. Contudo, de acordo com as possibilidades da receita, o preparo e quantidade dos insumos variam de família para família. Nesse sentido, com base no conhecimento adquirido com as informações coletadas durante o decorrer da pesquisa, segue na (FIGURA 7), a versão do autor pesquisador para o prato e, em seguida a receita.

¹⁰ No litoral do Paraná, o termo *Cambira* se refere aos peixes defumados de forma artesanal.

¹¹ Dentro do linguajar tradicional Caiçara do Paraná, o termo *Verdolenga* é dado às frutas no estágio entendido como muito verde, principalmente quando se refere a banana, que nesse estágio é rica em um líquido viscoso conhecido por *nódoa*.

FIGURA 7 - COZIDO DE CORVINA COM BANANA E PIRÃO DO MESMO



FONTE: O autor, (2019).

Ingredientes: 4 postas de Corvina ou outras espécies de pescado com textura firme; ou duas Tainhotas; ou outros peixes defumados e espalmados. Azeite a gosto; 1 cebola picada; 2 dentes de alho picados; 2 pimentões picados (opcional); 2 tomates picados; 4 bananas nanicas quase maduras e sem casca; salsinha e, pimenta Cambuci (opcional) a gosto; alfavaca, sal e colorau. **Modo de preparo:** Em um recipiente, temperar as postas do peixe fresco com sal e reservar; no caso do preparo ser com peixe defumado, colocar o sal direto no caldo durante o preparo. Em uma panela aquecida, adicione um fio de azeite para refogar o alho até dourar, em seguida, coloque a cebola, a pimenta Cambuci e refogue por mais 2 minutos. Adicione água ou caldo de peixe (o suficiente para cobrir as postas de peixe), os tomates picados, o colorau e deixe cozinhar em fogo médio até abrir fervura. Coloque as postas de peixe e deixe cozinhar por 10 minutos com a panela tampada. Adicione as bananas, as folhas de alfavaca, a salsinha picada e deixe cozinhar em fogo baixo até amolecer as bananas. Caso as bananas estejam muito moles em decorrência do cozimento em excesso, amasse-as com o garfo junto ao caldo no prato para fazer o pirão do mesmo utilizando farinha de mandioca; acompanha arroz branco.

3.1.3 Bagre assado na brasa¹²

Este assado de bagre é um típico preparo Caiçara da comunidade Ilha de São Miguel, corpo social tradicional próxima a Ilha do Mel, ambas localizadas no complexo estuarino do município de Paranaguá. De acordo com os moradores locais Romildo e Aldair (Ada), este preparo vem sendo realizado a aproximadamente duzentos e cinquenta anos na comunidade. Para assar, constrói-se e acende uma fogueira, limpa-se o pescado e o atravessa com uma estaca ou um espeto para que o mesmo seja levado ao fogo de cabeça para baixo. Em seguida, tempera-se o bagre apenas com sal grosso e o põe para assar suspenso ao braseiro.

3.1.4 Ovas de peixe

Ovas de peixe não são encontradas com facilidade no comércio de pescados, o formato e a coloração das ovas variam de acordo com a espécie de peixe. A título de exemplo, ovas de Tainha tem um tom amarelado, enquanto as do Robalo geralmente apresentam tom rosado. Em relação ao preparo, o mesmo pode variar de acordo com a região e os costumes familiares que são repassados de geração em geração. Nesse sentido, segue uma das receitas presentes no litoral paranaense. **Ingredientes:** Azeite, limão cravo e sal. **Modo de preparo:** Para o preparo das mesmas, recomenda-se que as bolsinhas que guardam as ovas sejam lavadas em água corrente e depois acomodadas em um recipiente. Em seguida, temperar com limão cravo e sal. Para que o tempero seja presente, deixe as ovas descansar em local fresco por aproximadamente uma hora, retirar as bolsinhas com as ovas do tempero e fritar com pouco azeite.

Após fritas, outra sugestão é colocar as ovas em um prato fundo e amassar com um garfo. Adicione um pouco de azeite e volte a apertar com o garfo. Após amassadas, retire e descarte a pele que preserva as ovas. A partir disso, as ovas fritas e amassadas podem ser finalizadas com cheiro verde, um preparo ideal para se comer

¹² Segundo o anfitrião de TBC da Rede Caiçara e pescador Romildo da comunidade Ilha de São Miguel em Paranaguá, o verdadeiro nome do preparo remete à expressão pejorativa da língua portuguesa denominada *Filho da Puta*. O preparo segue a mais de cem anos na comunidade e, de acordo com Romildo, o nome surgiu devido ao fato de um morador local furar o dedo enquanto espetava o bagre para assar, reclamando pejorativamente em seguida com a expressão anteriormente citada.

com pães e torradas, como também, serve de base para a construção de um saboroso creme de ovas quando adicionado à uma base de maionese caseira, tornando-se ideal na elaboração de canapés e outros comestíveis refinados em eventos sociais.

3.2 A CONFECÇÃO DAS FARINHAS COMO ATRATIVO TURÍSTICO

Em decorrência das vivências in loco do autor e demais diálogos acerca da cultura alimentar Caiçara do litoral paranaense com pessoas pertencentes à mesma, identificou-se que a farinha de mandioca é considerada um dos principais ícones da cultura alimentar Caiçara presente no litoral do estado, como também, as farinheiras artesanais ainda em funcionamento, indicam grande suscetibilidade a visitação turística. Contudo, para realizar um pirão tradicional, seja ele de água, caldo de peixe, galinha caipira ou de carne como o barreado, cobre-se o fundo do prato com farinha artesanal de mandioca, visto que a mesma apresenta uma textura mais fina que a comercialmente encontrada nos supermercados, adicionando o caldo quente em seguida. A partir disso, mexe-se o mesmo lentamente com um garfo até dar o ponto desejado. De acordo com os protagonistas, com quanto mais carinho se mexe a massa no prato, mais saboroso fica o pirão.

Em consonância com os dados coletados a partir da Pesquisa-A o e dos momentos de diálogos realizados com moradores naturais do litoral, sabe-se que os saberes sobre a fabrica o da farinha artesanal de mandioca regional foram passados de gera o em gera o devido às heranças indígenas existentes. Diegues (1988, p. 8), aborda que

No período pré-colonial, o litoral foi habitado por tribos indígenas que também praticavam a pesca e a coleta de ostras. A comunidade caiçara é formada pela mescla de popula es indígenas, colonos portugueses e negros. Muitas práticas agrícolas (coivara) e de pesca (pu a), assim como a prepara o de alimentos (farinha, peixe), apresentam marcante influência indígena.

Os Caiçaras antigos utilizavam vários utensílios básicos para a conversão da mandioca em farinha artesanal. Em consonância com Bigarella (2009), após o vegetal ser introduzido aos tipitis¹³ para prensagem, formava-se uma massa

¹³ Segundo diálogos com Caiçaras a partir da Pesquisa-A o, o termo *Tipiti* se refere   um artefato indígena utilizado antes do surgimento da prensa. Sua finalidade envolve prensagem e extra o de todo o líquido do vegetal.

endurecida que seguidamente passava por um ralador para facilitar o processo de esbugalhar com as mãos. Em sequência, os pedaços da massa passavam por um peneiramento sobre o cocho¹⁴, homogeneizando a gramatura para torra, obtendo granulação e a finalização.

Segundo Denardin (2015), em meados do século XIX havia em boa parte do litoral paranaense produção e comercialização da farinha de mandioca devido ao seu alto aproveitamento na alimentação, havendo então durante o período colonial a criação de muitos engenhos de conversão da mandioca na região. A produção artesanal da farinha de mandioca teve papel de extrema importância na alimentação, como também no âmbito socioeconômico regional das famílias litorâneas paranaenses. Sendo assim, Denardin (2009, p. 198), traz que “[...] a cultura da mandioca tem grande importância para os agricultores familiares do litoral paranaense. Além de contribuir para a segurança alimentar das famílias apresenta potencial para gerar renda, podendo ser comercializada *in natura* ou industrializada”. Na (FIGURA 8), se pode observar Vanderléia e o presente autor dando início ao processo de convertimento do vegetal em massa, na última casa de farinha (farinheira) em funcionamento na comunidade do Cabaraquara em Guaratuba, litoral sul do estado do Paraná.

¹⁴ De acordo com Denilson (agricultor e produtor de farinha artesanal em Guaratuba), *cocho* é um recipiente de madeira, geralmente utilizado para reservar da farinha temporariamente durante o processo de produção.

FIGURA 8 - INÍCIO DO CONVERTIMENTO DA MANDIOCA EM FARINHA



FONTE: O autor, (2017).

As farinheiras artesanais ainda existentes no litoral do Paraná na atualidade (2019), apesar de apresentar um grande potencial para a visitação inclinada ao TBC, devido às vivências e sua importância cultural, atendem unicamente ao consumo regional e aos pequenos comércios da região, também conhecidos como varejinhos. Segundo relatos dos proprietários da farinheira do Cabaraquara em Guaratuba, Vanderléia e Denílson, como também outros moradores antigos da comunidade, no passado havia em média doze casas farinheiras na comunidade trabalhando simultaneamente, más que foram fechando gradualmente com o tempo devido à fatores extraordinários, fatos que ainda necessitam ser estudados caso a caso para que haja um entendimento conjuntural e aprofundado com base em critérios científicos.

Não obstante, os saberes tradicionais da roça e demais processos manuais do tubérculo como apertar, ralar, peneirar, fonear e fabricar os comestíveis artesanais como a farinha de mandioca e a iguaria *beiju* de massa (espécie de

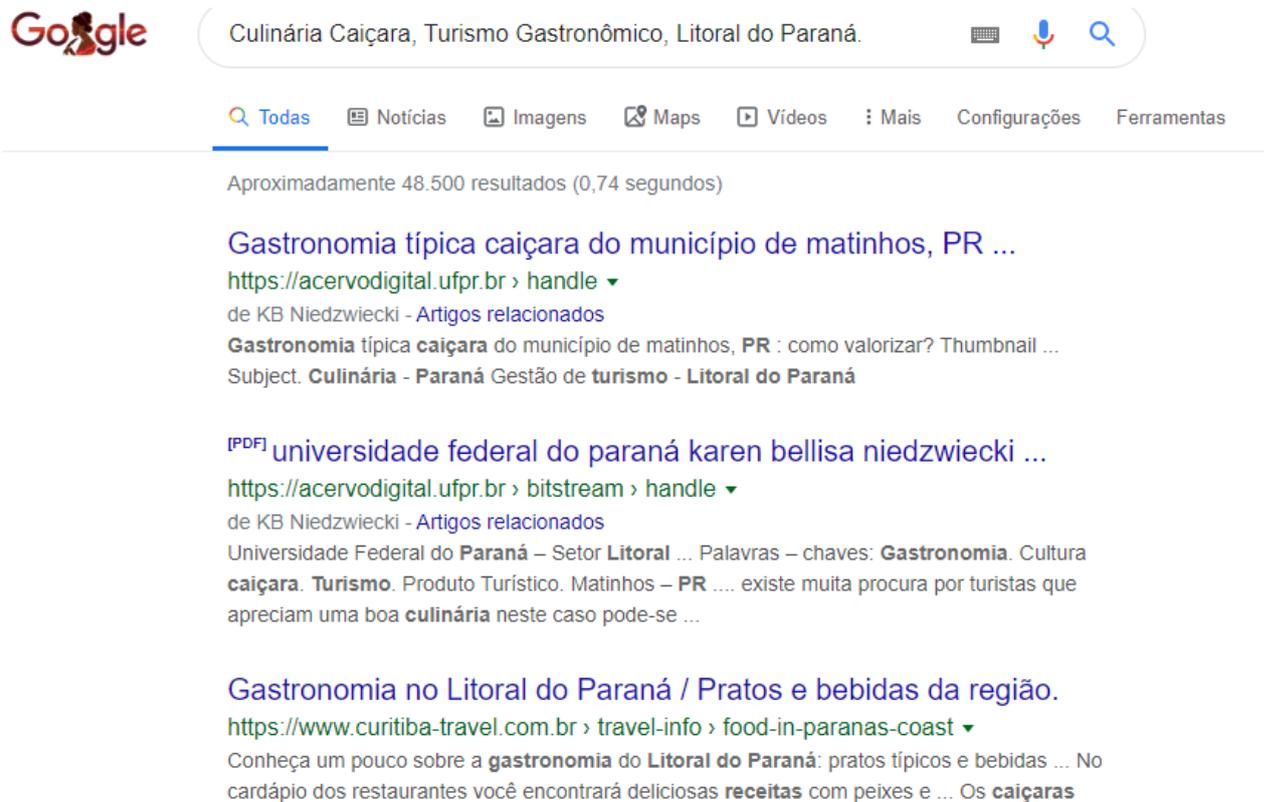
tapioca crocante), vêm reduzindo constantemente, correlato ao fechamento de muitas farinheiras ao longo da costa paranaense. Por outro lado, a farinha de mandioca é tida como a base alimentar destas pessoas, uma vez que misturada com qualquer tipo caldo aquecido, como o caldo do peixe cozido por exemplo ou o do barreado, transforma-se em um tradicional pirão, um verdadeiro deleite Caiçara, isto é, um delicioso pirão para as visitas.

3.3 FRAGILIDADE PARA QUE A CULTURA ALIMENTAR SEJA UM ATRATIVO TURÍSTICO - O MARKETING DIGITAL

O turismo gastronômico no olhar de Gândara et al. (2009, p. 181), é “uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade”. A promoção do turismo cultural e gastronômico ocorre com base em sua própria popularidade, uma vez que devido ao fato de sua visita ser segmentada, em alguns casos necessita compor criativas estratégias de publicitação, isto é, criar novas alternativas que visam protagonizar a cultura local e o talento humano como atrativo turístico. Nesse contexto, o estudo apresenta o uso das novas TICs como ferramenta de marketing, sendo as mídias sociais e as plataformas digitais de avaliação, os principais agentes de avanço na oferta e captação de feedback em escala comercial. Contudo, levanta-se o seguinte questionamento: como se caracteriza atualmente a promoção da cultura alimentar Caiçara no litoral do Paraná?

A partir da pesquisa realizada em 11 de outubro, 2019, na plataforma digital Google utilizando as **Palavras-Chave:** (culinária Caiçara; turismo gastronômico; litoral do Paraná), observou-se que com base no panorama geral das primeiras 5 páginas que compõem parte dos 48.500 resultados presentes na plataforma digital, foram identificados 15 trabalhos acadêmicos, 9 matérias de jornais eletrônicos como a título de exemplo o “Correio do Litoral”, 2 resultados apresentados pelo governo do Paraná e outros 5 relacionados a sites e blogs; entretanto, mesmo citando pratos tradicionais e municípios do litoral paranaense que os praticam, nenhum dos mesmos viabilizam de forma nítida onde, como e quando os turistas deste segmento podem entrar em contato com os anfitriões e demais empreendedores que praticam a culinária Caiçara com viés comercial. Dentro dos resultados apresentados na (FIGURA 9), a breve pesquisa exclui dados referentes a culinária Caiçara praticada no litoral de São Paulo.

FIGURA 9 - A CULINÁRIA CAIÇARA PARANAENSE NA PLATAFORMA GOOGLE



FONTE: Pesquisa Google, (2019).

Sem embargos, o marketing turístico virtual tem proporcionado maior visibilidade aos atrativos turísticos e, também pode ser considerado um elemento indispensável para a oferta de serviços relacionados com o público. Em diversos casos, torna-se um diferencial do atrativo. O marketing digital é utilizando não apenas por empresas privadas, mas por todas e todos que estão promovendo seus serviços, inclusive o turismo gastronômico em pequenas comunidades. Assim, Krippendorf (2001), explica que o marketing turístico é voltado para uma linha de raciocínio onde o mesmo é a adaptação sistemática e coordenada das políticas das empresas de turismo, tanto privadas como do estado, em dimensões variadas que podem ser locais, regionais, nacionais ou internacionais, mas que visam a satisfação das necessidades de determinados consumidores.

Segundo Dias e Cassar (2005, p. 43), entende-se marketing como

[...] um canal multidirecional, socialmente saudável e economicamente sustentável que se estabelece entre clientes e fornecedores, por meio do qual

necessidades e desejos são dinamicamente compreendidos, dando origem às ideias, produtos e serviços que possuem atributos percebidos como benefícios capazes de atender às necessidades das partes envolvidas, de maneira transparente e contínua.

Já no olhar de Beni (2003), o marketing turístico tem como objetivo formular e adaptar os produtos para a satisfação da demanda. Descrito como um processo administrativo no qual as organizações identificam seus clientes, tanto reais, quanto potenciais e como relacionam-se com eles para entender e influenciar suas necessidades, desejos e motivações à nível local, regional, nacional e internacional em que atuam. Neste sentido, o marketing digital é uma das maiores ferramentas aplicadas pelo turismo gastronômico na esfera digital, estando o marketing de busca operando com significativas estratégias tecnológicas de promoção direcionadas aos consumidores, sendo as TICs, o complexo sítio onde público alvo potencial e protagonistas do setor que oferecem produtos e serviços turísticos se conectam por conta da *encontrabilidade*. Contemporaneamente na era da internet, as novas tecnologias estão cada vez mais acessíveis e presentes em diferentes níveis da sociedade, divergindo o sentido das buscas exclusivamente por razões interculturais e ou socioeconômicas, ou seja, em consequência do capitalismo moderno e alterações no modo de consumo.

Conhecido também como *Search Engine Marketing* (SEM), o marketing de busca tem como subsequência o método de *Search Engine Optimization* (SEO). Trata-se de um advento da *web marketing* que proporciona substancial visibilidade para os protagonistas de diferentes segmentos, inclusive no setor turístico, denotando maior eficácia nas buscas pelos serviços oferecidos.

Segundo Oliveira et al. (2011, p. 150), o

SEO significa em português, otimização de Websites para mecanismos de busca e é um conjunto de técnicas e estratégias que podem ser aplicadas em um Website, com o objetivo de melhorar o seu posicionamento nos mecanismos de busca da Internet, ou seja, quando o usuário digita uma palavra-chave para recuperação da informação desejada, os procedimentos em SEO possibilitarão que um ou mais conteúdo de um Website otimizado, apareça entre os primeiros resultados de uma busca orgânica.

No segmento do turismo gastronômico, a *World Wide Web* (www), adveio como principal ferramenta de pesquisa para cativar e reter clientes devido ao massivo volume de *links* e recursos que podem estar contidos no meio eletrônico. Contudo, o marketing de busca via *web 2.0* fomenta a promoção dos destinos, aumentando a

competitividade no setor por meio de plataformas digitais como o TripAdvisor (2019), experiências no Airbnb (2019), e redes sociais como o Facebook (2019) e o Instagram (2019). Devido ao acúmulo de dados aleatórios introduzidos as TICs, surge a indexação de plataformas digitais para organizar a recuperação de informações compostas em arquivos. Segundo Oliveira et al. (2011, p. 144), entende-se que

O conceito de indexação de Websites está relacionado ao processo de gerar um conjunto de índices ou indicações ordenadas, para auxiliar a localização de informações específicas. Compreende os procedimentos executados através de recursos tecnológicos para serviços na Web, com a finalidade de caracterizar, classificar e relacionar conteúdos no meio virtual, numa perspectiva de possibilitar todas as condições essenciais a sua recuperação através dos mecanismos de busca.

Este segmento do marketing digital comumente utiliza de mecanismos como Google (2019), Yahoo (2019), e Bing (2019), para alcançar maior número de clientes em potencial. Para que o mesmo ocorra no segmento turístico aplicado ao turismo gastronômico e ao TBC, recomenda-se o uso de páginas nas redes sociais conhecidas como Facebook (2019), e Instagram (2019), uma vez que as plataformas citadas são de fácil acesso e favorecem a visibilidade e promoção dos serviços oferecidos pelos próprios protagonistas locais.

4 POLOS DO TURISMO GASTRONÔMICO NO LITORAL: OSTRAS E BARREADO COMO ATRATIVOS

Como fruto da Pesquisa-Ação, identificou-se que no território Caiçara existem duas destacadas rotas turísticas com viés gastronômico, sendo as mesmas, conhecidas como o **Roteiro das ostras**, local situado na comunidade do Cabaraquara na cidade de Guaratuba, onde o principal atrativo é o cultivo da ostra, insumo milenarmente consumido pelos povos originários da região. Outro já estabelecido é o centro histórico do município de **Morretes**, região onde diversos restaurantes servem o Barreado, típico cozido de carne bovina do litoral paranaense, considerado como um dos principais atrativos aos finais de semana.

4.1 OSTRAS

Assim como em diversas áreas costeiras do Brasil, no litoral do Paraná também há comunidades que além da prática pesqueira, igualmente realizam o extrativismo de ostras ou as reproduzem em cativeiros artificiais “inseridos em seu próprio habitat”. Um dos locais no litoral paranaense onde se desenvolve a ostreicultura¹⁵ é a comunidade do Cabaraquara situada na baía de Guaratuba, região onde a atividade têm grande importância socioeconômica, bem como, apresenta grande potencial turístico inclinado à experiência gastronômica. De acordo com moradores da região, o cultivo de ostras em cativeiro com viés comercial na comunidade, teve início a mais de 20 anos com o senhor Hamilton Kirchner Filho, havendo posteriormente seu desenvolvimento com apoio do projeto Cultimar. Segundo Santos (2014, p. 24), criado em 2005

[...] o Projeto Cultimar fez da Ostreicultura do Cabaraquara um exemplo de parceria entre UFPR e Sebrae. Esse projeto surgiu pela necessidade de se apoiar os moradores locais em seus cultivos de ostras e mariscos fazendo com que os cultivadores de ostras pudessem ter uma renda justa no momento

¹⁵ De acordo com Aquaculture (2017), o termo *ostreicultura* refere-se à cultura do cultivo de ostras.

de vender sua produção, já que antes o produto do cultivo era absorvido por atravessadores e acabava ganhando muito mais do que os cultivadores.

Na comunidade encontram-se diferentes produtores de ostras certificadas pelo Grupo Integrado de Aquicultura e Estudos Ambientais da Universidade Federal do Paraná (GIA), sendo alguns deles conhecidos como Hamilton (filho do pioneiro na região), Belém, Nereu, entre outros. Não obstante, ostras do Cabaraquara foram degustadas por avaliadores japoneses que estiveram na região, e de acordo com o ostreicultor e empresário no bistrô Sítio Sambaqui, Nereu de Oliveira, a ostra nativa da região (*Crassostrea* sp.) foi considerada pelo historiador japonês Kikuo Yamamoto como uma das três ostras mais saborosas que provou em suas passagens por regiões produtoras de ostra ao redor do mundo.

Em decorrência da produção em escala razoável de ostras, em consonância com o primor e a beleza natural que constitui o entorno do Parque Nacional de Saint Hilaire/Lange e a Área de Proteção Ambiental (APA) de Guaratuba, surgiram a partir dos próprios produtores de ostras e demais empresários em espaços gastronômicos dos quais os comensais podem apreciar os moluscos de diferentes formas, sendo elas *in natura*, ao bafo, gratinada, com molhos e combinações especiais que variam de um estabelecimento para outro, isto é, variados preparos semelhantes as ostras

preparadas e servidas pelo presente autor durante atividade do curso de Tecnologia em Gestão de Turismo na (FIGURA 10).

FIGURA 10 - OSTRAS PREPARADAS E SERVIDAS NO LEAL - UFPR LITORAL



FONTE: O autor, (2019).

No presente, diante da conjuntura em que além dos pratos que valorizam os insumos da região, os restaurantes da comunidade fizeram das ostras seu “carro chefe”, promovendo a partir de uma iniciativa dos próprios empresários o início de uma rota conhecida hoje como Cabaraquara, o Roteiro das ostras.

4.2 BARREADO

Para quem ainda não conhece este deleitamento do litoral paranaense, o barreado é um dos pratos mais emblemáticos e discutível da região, uma vez que sua real origem ainda gera controvérsias entre pesquisadores e moradores do litoral.

Quando se refere a sua gênese, há quem defenda que o preparo a base de pedaços bovinos, toucinho picado, temperos e bastante cominho seja originário de Guaraqueçaba; ou Paranaguá; ou Antonina, ou Morretes. Em contrapartida, sabe-se que este tipo de guisado de carne vem sendo praticado a mais de 200 anos no litoral paranaense, e que além das influências portuguesas da região de Açores no preparo, também há outros resquícios da Península Ibérica. De acordo com a doutora em história pela Universidade Federal do Paraná, Gimenes-Minasse (2013), o início e degustação do barreado na região remonta aos idos de 1700, momento que se deu a chegada dos jesuítas no litoral. Por outro lado, há indícios populares que a gênese do barreado tem seu início com o tropeirismo, mas que a partir de uma análise da conjuntura alimentar tropeira que tinha como base carnes secas e resquícios de assados, esta hipótese não se sustenta.

No livro *Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense*, a autora Gimenes-Minasse (2013), traz todo o contexto por volta do preparo, inclusive a questão da cultura junto a mesa no qual o barreado era parte complementar durante o entrudo¹⁶ no Brasil colônia, festividade na qual as pessoas adicionavam todos os temperos de uma única vez e deixavam o barreado cozinhar em fogo baixo nas panelas de barro da época, lacradas para não escapar o vapor com uma espécie de goma feita a partir de água, farinha de mandioca ou cinzas da própria lenha, massa que se solidifica durante a cocção e preserva a pressão interna. Além de alimentar várias pessoas e revigorar as energias pós período carnavalesco, o ato de comer barreado é subentendido como uma coletividade. A forma original de cocção segue

¹⁶ Segundo Flores (1996), o Entrudo era uma festividade europeia que precede o atual Carnaval, trazida ao Brasil por portugueses. Tal prática era muito criticada pela igreja católica e por intelectuais da época devido sua incivilidade.

na (FIGURA 11), durante oficina de barreado realizada durante o 8º Festival do Fandango Caiçara na Associação Mandicuera, Ilha dos Valadares em Paranaguá.

FIGURA 11 – OFICINA DE BARREADO NA ASSOCIAÇÃO MANDICUERA



FONTE: O autor, (2017).

4.2.1. Versão contemporânea do barreado

Devido às alterações no modo de preparo dos alimentos em decorrência da futurologia na qual as sociedades contemporâneas vivem, para que as pessoas tenham uma experiência equivalente a original, o barreado na versão cozida em panela de pressão também tem sabor próximo ao genuíno preparado lentamente na panela de barro. Sem embargos, a versão moderna também precisa de boa quantidade de caldo, devido a possibilidade de ser feito o “pirão do mesmo” no prato.

Citando caso parecido com a (FIGURA 12), o barreado pode ser acompanhado de saladas variadas, mandioca (cozida, frita ou chips), banana (in natura, frita ou chips).

FIGURA 12 - O BARREADO EM VERSÃO CONTEMPORÂNEA



FONTE: Paraná, (2018).

Ingredientes: 1 kg. Carne bovina (Peito, Alcatra ou Patinho), cortada em cubos médios; 150 gr. bacon cortado em pequenos cubos; 2 cebolas médias picadas; 2 dentes de alho picados ou amassados; 2 folhas de louro; 1 tomate picado e sem sementes; ½ maço de salsinha picada; 1 colher de sopa de cominho em pó, podendo utilizar um pouco mais na finalização; sal e pimenta do reino a gosto; 1 ½ litro de água; Quanto Baste (Q/B) de farinha de mandioca. Modo de preparo: Em uma panela de pressão doure o bacon, adicionando a cebola eo alho cuidando sempre para não queimar. Adicionar a carne, o restante do tempero e a água. Cozinhe na panela de pressão por aproximadamente 1h30. Tire a pressão e acerte o tempero e a água, lembrando sempre que o caminho se destaca no sabor e na cor do Barreado. Cozinhe por mais meia-hora e confira se a carne já está desfiando.

5 CONSTATAÇÕES SOBRE O USO TURÍSTICO DA CULINÁRIA CAIÇARA

Com base no saber prático do autor e nas visitas técnicas realizadas durante a presente graduação em Tecnologia em Gestão de Turismo e as experiências vividas através dos projetos de extensão da Universidade Federal do Paraná - Setor Litoral na região, constatou-se que inúmeros restaurantes da costa paranaense que atendem aos veranistas, turistas de segunda residência e demais excursionistas de finais de semana, servem pratos contendo frutos do mar e carnes variadas, ou seja, cardápios e menus diários que não valorizam o fator cultural Caiçara do litoral, ou seja, cardápios que não contam uma história.

Baseado na conjuntura dos cardápios predominantes do litoral, pode-se encontrar saladas variadas, peixes e camarões empanados de diferentes formas, sendo as mesmas: à dorê (empanados na farinha de trigo), à milanesa (empanados na farinha de trigo, ovos e farinha de rosca ou farinha *panko*¹⁷), à romana (empanados na farinha de trigo, ovos e queijo parmesão), tendo esses preparos acompanhados por molhos variados como (molho de camarão, molho à *belle meunière*, molho de limão), entre outros utilizando molho branco como base; os estabelecimentos também servem carnes variadas (grelhadas ou a *à la parmigiana*), massas ou pastas variadas (lasanhas, *fettuccines*, *spaghettis*, *rondellis* e nhoques), acompanhando molhos como (branco, Alfredo, sugo, bolonhesa, funghi), entre outros.

Os acompanhamentos frequentemente variam entre pirão de peixe ou camarão, maionese tradicional ou com camarão, legumes, arroz e feijão: dentro dos aperitivos costuma-se encontrar frituras variadas. Sem embargos, neste território comumente encontram-se estabelecimentos como pastelarias, pizzarias, churrascarias, hamburguerias e comida asiática.

Sendo assim, os tradicionais preparos da culinária Caiçara paranaense são servidos em discretos estabelecimentos distribuídos pela costa e em incógnitos lares tradicionais que preservam a cultura alimentar local, havendo exceções, como o Caminho das ostras no bairro do Cabaraquara em Guaratuba que vêm despertando a atenção de turistas que buscam por ostras certificadas e novas experiências gastronômicas, como também, na questão do barreado associado ao patrimônio

¹⁷ Espécie de farinha de pão crocante muito utilizada na Ásia. No Brasil vêm sendo gradativamente adotada por restaurantes como substituta da farinha de rosca.

histórico cultural do litoral que, em Morretes, se tornou um forte atrativo em restaurantes no Centro histórico do município.

Como alternativa coerente a realidade comunitária, há famílias e grupos de anfitriões voltados ao Turismo de Base Comunitária no litoral, pessoas que oferecem além de comidas típicas em espaços comunitários ou em suas próprias residências, roteiros turísticos e vivências genuínas da cultura em suas comunidades. Grupos existentes como o Guarapés, em Guaratuba; a Rede Caiçara, em Paranaguá; e o Guaraguatá, em Guaraqueçaba enfrentam dificuldades com a promoção de seus serviços, fazendo com que a informação e a visibilidade de seus atrativos não atinjam aos turistas e entusiastas interessados em conhecer a verdadeira cultura alimentar Caiçara do litoral.

Para que haja melhor tangibilidade dos serviços, a utilização assídua das plataformas digitais associadas às mídias sociais, ou por conjectura, novas parcerias comerciais com agências turísticas segmentadas, poderão contribuir para o desenvolvimento do turismo gastronômico e sociocultural no território.

Segundo Estades (2003, p. 34), dentro dos sete municípios do litoral “O comércio dirigido aos turistas sofre da forte sazonalidade, em que o tempo de alta demanda é curto e nem sempre suficiente para arcar com os custos que são anuais”. Contudo, como agente de progresso regional pode-se encontrar diferentes perfis de turistas que aproveitam a estada no litoral para comer, comprar pescados e frutos do mar frescos, tendo em contrapartida, o fomento do desenvolvimento cultural e socioeconômico dos protagonistas Caiçaras paranaenses, entre outros habitantes das localidades visitadas.

Conseqüentemente, mesmo que pese o fato de o turismo ser frequentemente anunciado como panaceia de todos os males e efetivamente representar um fator de desenvolvimento, também é consenso na academia, que o turismo pode produzir inúmeros desdobramentos indesejáveis em diferentes dimensões da vida humana. Nesse sentido, há a necessidade de verificar com os protagonistas que não participam das atuais redes de TBC existentes hoje no litoral do Paraná, isto é, se as demais pessoas que vivem nas comunidades estudadas, estão de acordo com a alternativa de uso turístico de suas tradições gastronômicas e do próprio território.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

No decorrer do desenvolvimento da pesquisa, se descreveu a cultura alimentar tradicional Caiçara do Paraná como base suscetível ao turismo gastronômico. Por este viés, os turistas inclinados às experiências culinárias buscam por práticas culturais materializadas com base na alimentação, gerando fomento socioeconômico e fortalecimento do sentimento de pertencimento a cultura para a região visitada. Não obstante, identificou-se que, apesar do grande potencial turístico gastronômico, a culinária Caiçara pertencente a cultura alimentar tradicional do litoral paranaense até este momento não foi devidamente protagonizada por anfitriões e empresários do setor.

Em relação às especificidades da culinária local, identificou-se através das ações de extensão, que as principais receitas tradicionais praticadas ao longo da costa do litoral paranaense, a começar pelo município de Guaratuba no litoral sul do estado, até a municipalidade de Guaraqueçaba no litoral norte, foram reconhecidas como equivalentes em decorrência da composição dos insumos e, dos métodos de cocção, havendo similaridade em todos os casos, uma vez que mesmo detendo o conhecimento empírico, muitas pessoas não reconhecem os preparos por nomes específicos, mas por suas variações de povoado para povoado e de família para família.

À vista disso, apoiado nos objetivos elencados inicialmente, o estudo expressou o potencial da tradicional cultura alimentar Caiçara do litoral do Paraná como atrativo turístico gastronômico, expondo além dos principais preparos culinários que compõem a mesa do Caiçara, um total de 20 receitas tradicionais do litoral do Paraná. Nessa perspectiva, mais que identificar as principais receitas praticadas por pessoas deste território a partir das ações participativas desenvolvidas com fundamento na Pesquisa-Ação, o estudo considerou apontar as novas TICs para a promoção do turismo gastronômico no litoral, com base no uso das plataformas digitais como o Google, TripAdvisor, Facebook e o Instagram.

Em análise geral, certifica-se que a cultura alimentar Caiçara é um elemento estratégico para o desenvolvimento do litoral e da sua gente, trazendo novos atrativos e perspectivas para os períodos de baixa temporada, época em que a economia se encontra retraída por conta da sazonalidade turística experimentada na região. Assim, o estudo faz um convite a pensar sobre o tema, como também,

recomenda aos gestores de turismo do litoral paranaense inclinados ao segmento de Alimentos e Bebidas (A&B), que em virtude do grande potencial turístico gastronômico apresentado pela culinária tradicional regional, compor novas estratégias voltadas à valorização cultural e de promoção da mesma com base nas novas tecnologias, torna-se um grande *insight* dentro do contexto específico, isto é, um diferencial competitivo no setor.

No que tange às fragilidades da pesquisa, entende-se que diante da extensão do litoral do Paraná e sua conjuntura geográfica, realizar um levantamento in loco mais específico dos restaurantes e demais pontos que atendem aos turistas voltados à gastronomia, tornou-se o maior desafio e principal interstício a ser integralizado posteriormente ao estudo, uma vez que exige maior planejamento, tempo e recursos para a consecução.

Não obstante, o futuro da pesquisa também se propõe a pesquisar receitas festivas versus triviais da cultura Caiçara do estado e, agregar a cultura alimentar tradicional Quilombola presente no litoral norte do Paraná, no intuito de analisar seu potencial turístico gastronômico e sua similaridade com a cultura alimentar Caiçara presente no mesmo território, com base no critério da miscigenação ocorrida em outrora e inserida no bioma Mata Atlântica.

Alimentação tradicional, deleite Caiçara, turismo gastronômico e desenvolvimento socioeconômico regional: por esse viés histórico cultural, amplitude culinária e contribuição social que se apeteceu presentear ao Caiçara paranaense a pesquisa intitulada *Maestria Caiçara e Turismo: a cultura alimentar no litoral do Paraná e o potencial para o turismo gastronômico*.

REFERÊNCIAS

ADAMS, Cristina. As populações caiçaras e o mito do bom selvagem: a necessidade de uma nova abordagem interdisciplinar. **Revista de Antropologia**, São Paulo: v. 43, n. 1. 2000. DOI 10.1590/S0034-77012000000100005. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-77012000000100005>. Acesso em: 5 set. 2019.

AIRBNB. **Experiências**. [S. l.], 2019. Disponível em: <<https://www.airbnb.com.br/s/experiences>>. Acesso em: 3 dez. 2019.

AQUACULTURE (Brasil). **Ostrecultura – Manual de boas práticas**: qualidade e segurança para bons negócios. [S. l.], 31.out.2017. Disponível em: <<http://www.aquaculturebrasil.com/2017/10/31/ostrecultura-manual-de-boas-praticas-qualidade-e-seguranca-para-bons-negocios/>>. Acesso em: 11 out. 2019.

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 8. Ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2003.

BENI, Mário Carlos. **Análise Estrutural do Turismo**. 13. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo. p, n.p. 2011.

BIGARELLA, João José. Matinho: **Homem e Terra Reminiscências**. 3. ed. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 2009.

BING. **Pesquisa**. [S. l.], 2019. Disponível em: <<https://www.bing.com/?cc=br/>>. Acesso em: 3 dez. 2019.

BRASIL, Ministério do Turismo. Programa de Regionalização do Turismo. **Sugestão de metodologia de hierarquização de atrativos turísticos**. Módulo Operacional 7, Roteirização Turística. p, 2. 2019?.

BRASIL. Ministério do Turismo. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. **Turismo cultural**: orientações básicas. Coordenação - Geral de Segmentação. Brasília: Ministério do Turismo. p, 13. 2006.

BRUSSIO, Josenildo Campos Ferreira; et al. A Culinária do Quilombo Saco Das Almas: perdas e danos do patrimônio cultural quilombola. **Revista de Estudos Africanos e Afro-Brasileiros**, v. 2, n. 3, jan. /jun. p, 3. 2019. Disponível em:<<http://www.periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/kwanissa/article/view/1030>>. Acesso em: 30 ago. 2019.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus. p,1. 2003.

CASTRO, Maria Laura Viveiros de; FONSECA, Maria Cecília Londres. **Patrimônio Imaterial no Brasil**. Brasília: UNESCO, Educarte, p. n.p. 2008. Disponível em:<[http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Patrimonio_Imaterial_no_Brasil_Legislacao_e_Politicas_Estaduais\(1\).pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Patrimonio_Imaterial_no_Brasil_Legislacao_e_Politicas_Estaduais(1).pdf)>. Acesso em: 05 nov. 2019.

CLAUZET, Mariana; et al. Pesca Artesanal e conhecimento local de duas populações caiçaras: Enseada do mar virado e Barra Una no litoral de São Paulo. **MultiCiência: A Linguagem da Ciência**, n. 04, p. 2, maio. 2005. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/265323449_Pesca_Artesanal_e_conhecimento_local_de_duas_populacoes_caicaras_Enseada_do_mar_virado_e_Barra_Una_no_litoral_de_Sao_Paulo>. Acesso em: 06 nov. 2018.

CUNHA, Kênia Braz; OLIVEIRA, Leidmar da Veiga. **A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural**. Orientador: Janes Socorro da Luz. 2009, p. 17. Conclusão de Curso (Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo) - Universidade Estadual de Goiás, Goiás, 2009. Disponível em: <<http://www.anapolis.go.gov.br/revistaanapolisdigital/wp-content/uploads/2011/07/A-GASTRONOMIA-ENQUANTO-ATRATIVO-HIST%C3%93RICO-CULTURAL1.pdf>>. Acesso em: 4 set. 2019.

DENARDIN, Valdir Frigo; et al. Farinha de Mandioca no Litoral Paranaense: Um Produto com Potencial Agroecológico. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 4, n. 2, dec. 2009. ISSN 1980-9735. p.198. Disponível em: <<http://revistas.aba-agroecologia.org.br/index.php/rbagroecologia/article/view/8626>>. Acesso em: 09 mai. 2018.

DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESK, Rosilene (Org.). **Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca**. Matinhos: UFPR Litoral, 2015.

DIAS, Reinaldo; CASSAR, Maurício. **Fundamentos do Marketing Turístico**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, p. 43. 2005.

DIEGUES, Antônio Carlos Sant'Ana. Diversidade Biológica e Culturas Tradicionais Litorâneas: O Caso das Comunidades Caiçaras. **União Mundial para Conservação da Natureza**, São José, Costa Rica, v. 4, n. 5, p. 8, fev. 1988. Disponível em: <<http://nupaub.fflch.usp.br/sites/nupaub.fflch.usp.br/files/DiversidadeBio%20%26%20CultTrad015.pdf>>. Acesso em: 07 nov. 2018.

ESTADES, Naína Pierre. O Litoral do Paraná: entre a riqueza natural e a pobreza social. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Curitiba: n. 8, p. 34, jul. 2003. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/made/article/view/22047>>. Acesso em: 26 set. 2018.

FACEBOOK. **Busca**. [S. l.], 2019. Disponível em: <<https://www.facebook.com>>. Acesso em: 3 dez. 2019.

FLARYS, Flavio. **Comer com os olhos**: criatividade na apresentação de pratos faz diferença. Rio de Janeiro: G1, Região Serrana, p. n.p., maio 2014. Disponível em: <<http://g1.globo.com/rj/regiao-serrana/noticia/2014/05/comer-com-os-olhos-criatividade-na-apresentacao-de-pratos-faz-diferenca.html>>. Acesso em: 6 out. 2019.

FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS - FGV. A história do Brasil em mapas, gravuras e documentos. CPDOC. ed. [S. l.]: **Atlas históricos do Brasil**, 2016. Atlas. Disponível em: <<https://atlas.fgv.br/>>. Acesso em: 7 out. 2019.

FLORES, Moacyr. Do entrudo ao carnaval. **Estudos IBERO-AMERICANOS**, PUCRS: ano 1, v. 22, 1996. Disponível em: <<http://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/iberoamericana/article/view/28783>>. Acesso em: 7 set. 2019.

GÂNDARA, José Manoel Gonçalves; et al. Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETTO, Alexandre; ANSARAH, Maria Gomes do Reis. (Org.). **Segmentação do mercado turístico** – estudos, produtos e perspectivas. Barueri: Manole, p. 181. 2009.

GEARA, Luiz Eduardo. **Festival das Interações Culturais e Humanísticas** – FISH. Alimentação tradicional Caiçara, UFPR LITORAL: 2019. 1 Fotografia.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Cozinhando a tradição: festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense**. Curitiba: Editora UFPR, p. 13. 2013.

GOOGLE. **Culinária Caiçara, Turismo Gastronômico, Litoral do Paraná**. [S. /], 11 out. 2019. Disponível em: <https://www.google.com/search?q=Culin%C3%A1ria+Cai%C3%A7ara,+Turismo+Gastron%C3%B4mico,+Litoral+do+Paran%C3%A1.&rlz=1C1GGRV_enBR806BR806&sxsrf=ACYBGNR1W-eZuahzrGIWZJt0c_2EwicGCw:1570801073207&ei=sYWgXb-ZDICx5OUPn56-mAQ&start=0&sa=N&ved=0ahUKEwj_tez_qZTIAhWAGLkGHR-PD0M4KBDy0wMIVQ&biw=1366&bih=625>. Acesso em: 11 out. 2019.

GOOGLE. **Pesquisa**. [S. /], 2019. Disponível em: <<https://www.google.com.br/>>. Acesso em: 3 dez. 2019.

INSTAGRAM. **Busca**. [S. /], 2019. Disponível em: <<https://www.instagram.com/?hl=pt-br>>. Acesso em: 3 dez. 2019.

KRIPPENDORF, Jost. **Sociologia do turismo** – para uma nova compreensão do lazer e das viagens. São Paulo: Aleph, 2001.

RATTS, Alex. Por uma História do Homem Negro. **Eu sou Atlântica: sobre a Trajetória de Vida de Beatriz Nascimento**. São Paulo: Imprensa Oficial/Kuanza, 2007, p. 93-8.

OLIVEIRA, Adriano Mendes de; et al. SEARCH ENGINE OPTIMIZATION - SEO: a contribuição do bibliotecário na otimização de websites para os mecanismos de busca. **Perspectivas em Gestão & Conhecimento**, João Pessoa: v. 1, Número Especial. p. 144-150, out. 2011.

PARANÁ, Secretaria da Educação. SEED. **A descoberta de ouro no litoral do Paraná**. Curitiba: 2019? Disponível em: <<http://www.geografia.seed.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=332>>. Acesso em: 5 out. 2019

PARANÁ, Secretaria do Esporte e do Turismo. **Barreado**. Região: Litoral: 2018. Disponível em: <<http://www.turismo.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=116>>. Acesso em: 06 nov. 2018.

PETRINI, Carlo. Gastronomia, direito humano. **Le Monde Diplomatique**. 2004, v. Edição Bra | Itália, ago. 2006. Biblioteca Diplô, p. n.p. Disponível em: <<http://diplo.org.br/2006-08,a1374>>. Acesso em: 4 out. 2019.

ROBINSON, Marina. NOVELLI, Butterworth-Heinemann. **Niche Tourism: contemporary issues, trends and cases**. Butterworth-Heinemann Ltd., Oxford, UK, p. 1-14. 2005. ISBN 075066133X

SAMPAIO, Francisco. A gastronomia como produto turístico. **Exedra**: Alto Minho, Portugal, n. Temático. Turismo e Patrimônio, p. 119. 2009. Disponível em: <<https://docplayer.com.br/11646882-A-gastronomia-como-produto-turistico.html>>. Acesso em: 3 set. 2019.

SANTOS, Flávia Vanessa Olle Da Luz Fonseca Pamela dos. **Turismo de Experiência**: Ações para a possibilidade de implantação do turismo de experiência na ostreicultura do Cabaraquara. Orientador: Beatriz Leite. 2014. Monografia (Tecnologia em Gestão de Turismo) - Universidade Federal do Paraná - UFPR Setor Litoral, Matinhos: p. 24. 2014. Disponível em: <<https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/40791/Flavia%20Vanessa%20Olle%20da%20Luz%20Fonseca.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 12 out. 2019.

SAUTU, Ruth; et al. Manual de Metodología: Construcción del marco teórico, formulación de los objetivos y elección de la metodología. **Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales**. Edição: 1º reimp. Buenos Aires: Campus Virtual, p. 30. 2005.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Como o Sebrae atua no segmento de Economia Criativa**. 2019. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/segmentos/economia_criativa/como-o-sebrae-atua-no-segmento-de-economia-criativa,47e0523726a3c510VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em: 6 set. 2019.

SLOW FOOD INTERNACIONAL. **30 anos da assinatura do Manifesto Slow Food**: comemore conosco este importante aniversário. [S. l.], 2019. Disponível em: <<https://www.slowfood.com/pt-pt/30-anos-da-assinatura-do-manifesto-slow-food-comemore-conosco-este-importante-aniversario/>>. Acesso em: 4 out. 2019.

TEIXEIRA JUNIOR, Dirson. O fator humano no setor de Alimentos e Bebidas em Matinhos: A realidade do trabalho temporário nos restaurantes do destino turístico. **XXV Semana Paranaense De Turismo Da UFPR**: Curitiba, ano 25, v. Edição Comemorativa, p. 2. 2018.

TEIXEIRA JUNIOR, Dirson; et al. **Projeto Mais Cultura no Litoral do Paraná: Relatos de ações em comunidades que atuam com o Turismo de Base Comunitária**, Foz do Iguaçu: 12º Fórum Internacional de Turismo do Iguassu, p. 14. 2018.

THIOLLENT, Michel Jean-Marie. Metodologia Participativa e Pesquisa-Ação em Extensão Universitária. Belo Horizonte: **II Mostra de Extensão Universitária - PROEX – PUC-Minas**. 2017.

TRIPADVISOR, Brasil. **Pesquisa**. [S. l.], 2019. Disponível em: <<https://www.tripadvisor.com.br/>>. Acesso em: 3 dez. 2019.

TRIPP, David. Pesquisa-ação: uma introdução metodológica. **Educação e Pesquisa**, São Paulo: ano 3, v. 31, set. /dez. 2005, p. 445. Disponível em: <<http://w.scielo.br/pdf/ep/v31n3/a09v31n3>>. Acesso em: 11 jul. 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ - UFPR LITORAL. **Interações Culturais e Humanísticas: ICH**. [S. l.], 2019/1. Disponível em: <<http://www.litoral.ufpr.br/portal/ufpr-litoral/projetos/interacoes-culturais-e-humanisticas-ich/>>. Acesso em: 6 jun. 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ – UFPR, Mutirão Mais Cultura. **EIXO 4. DIVERSIDADE ARTÍSTICO-CULTURAL: Mapa de comunidades do litoral do Paraná**, Curitiba: p. n.p. 2017. Disponível em: <<http://www.proec.ufpr.br/maiscultura/links/eixo4.html>>. Acesso em: 12 ago. 2019.

VEAL, Anthony James. **Metodologia de pesquisa em lazer e turismo**. Tradução ALDRIGUI, Mariana; GUERRA, Gleice. São Paulo: Aleph, p.79-90. 2011.

YAHOO. **Pesquisa**. [S. l.], 2019. Disponível em: <<https://www.br.yahoo.com/>>. Acesso em: 3 dez. 2019.

WESTPHALEN, Cecília Maria. **A introdução de escravos novos no Litoral Paranaense**. Instituto de Ciências Humanas, da Universidade Federal do Paraná, 1972. Disponível em: <www.journals.usp.br/revhistoria/article/download/131319/127716> Acesso em: 23 out. 2017

APÊNDICES

APÊNDICE A - MOSSOROCA OU ABACATE COM FARINHA DE MANDIOCA

Ficha técnica					
Nome da Receita:		Abacate com Farinha de Mandioca			
INGREDIENTES					
N.	Descrição	Quantidade	Unidade de medida		
1	Abacate	16	Unidade de medida		
2	F. de mandioca	25	Gramas		
3	Açúcar	5	Gramas		
4					
UTENSÍLIOS					
Prato; Faca, Garfo.					
PREPARAÇÃO E MÉTODOS					
Modo de preparo:		Cortar o abacate ao meio, dispensar a semente e retirar o recheio. Em um prato, com um garfo amassar o mesmo até obter uma espécie de mingal. Adicionar o açúcar, a farinha de mandioca e agregar até que se tenha ponto de pirão.			
Rende 16 porções; aproximadamente 40 minutos para o preparo.					

APÊNDICE B - COZIDO DE PEIXE AZUL MARINHO

Ficha técnica						
Nome da Receita:		Azul Marinho				
INGREDIENTES						
N.	Descrição	Quantidade	Unidade de medida			
1	Cavala em posta	1	KG			
2	Pimentão Grande	1	Unidade de medida			
3	Cebola Grande	1	Unidade de medida			
4	Tomate Grande	1	Unidade de medida			
5	Banana Verde	6	Unidade de medida			
6	Folhas de Louro	3	Unidade de medida			
7	Dentes de Alho	3	Unidade de medida			
8	Sal / Coloral / Pim.	X	Q/B			
9	Azeite	X	Q/B			
10	Água	X	Q/B			
UTENSÍLIOS						
Bowl de cozinha; Tábua para corte; Faca; Colher, Panela grande.						
PREPARAÇÃO E MÉTODOS						
Modo de preparo:	Temperar as postas de peixe com sal, coloral e pimenta em um bowl "reservar". Em seguida, cortar o pimentão em rodela; picar o tomate, a cebola e triturar o alho. Em uma panela grande, com um fio de azeite dourar o alho triturado e a cebola picada. Adicionar o tomate picado, o pimentão em rodela, as folhas de louro e um pouco de água. Deixe cozinhar por 10 minutos em fogo baixo. Agregue ao caldo as postas de peixe e deixe cozinhar por mais alguns minutos. Adicione as bananas verdes com ou sem casca, cortadas ao meio ou inteiras. Prove o tempero e aguarde que todos os insumos estejam no ponto certo de comer.					
Rendimento e Tempo de cozimento.	Rende 6 porções. Aproximadamente 50 minutos de preparo.					

APÊNDICE C - BANANA ENCAPADA

Ficha técnica					
Nome da Receita:		Banana Encapada			
INGREDIENTES					
N.	Descrição	Quantidade	Unidade de medida		
1	Trigo	500	Gramas		
2	Sal	5	Gramas		
3	Ovo	1	Unidade de medida		
4	Manteiga	50	Gramas		
5	Açúcar	60	Gramas		
6	F. Químico	10	Gramas		
7	Vinagre	15	Mililitros		
8	Leite	X	Q.B		
9	Óleo	1,5	Litros		
10	Banana	X	Q.B		
UTENSÍLIOS					
Tábua de corte; Bowl de cozinha; Colheres; Panela para fritura, Escumadeira,					
PREPARAÇÃO E MÉTODOS					
Modo de preparo:	1. Misture em uma vasilha o açúcar, fermento, sal, o ovo, a manteiga, vinagre e leite. Mexa e amasse até gerar consistência. 2. Corte a massa em tiras finas. Enrole as tiras de massa nos pedaços de banana (o tamanho dos pedaços pode ser a metade de uma banana cortada ao meio, em palito). Frite as bananas encapadas com o óleo em ponto quente. O tempo de fritura é ao olho, assim que dourar, está bom. Passe açúcar e canela em cima dos empanados de banana.				
Rende aproximadamente 25 unidades; 1 hora para o preparo.					

APÊNDICE D - BOLINHO DA GRAXA COM BANANA

Ficha técnica						
Nome da Receita:		Bolinho da Graxa com Banana				
INGREDIENTES						
N.	Descrição	Quantidade	Unidade de medida			
1	Trigo	458	Gramas			
2	Sal	5	Gramas			
3	Açúcar	300	Gramas			
4	Fermento Qmco.	10	Gramas			
5	Leite	250	Millilitros			
6	Banana	5	Unidade de medida			
7	Ovos	3	Unidade de medida			
8	Oleo	1	Litro			
9						
10						
UTENSÍLIOS						
Tábua de corte; panela para fritura; bacia ou bowl de cozinha; 2 colheres de sopa; faca, escumadeira.						
PREPARAÇÃO E MÉTODOS						
Modo de preparo:	Em uma bacia ou bowl de cozinha, com uma colher misture o trigo, os ovos, leite e o sal até obter uma massa homogênea. Corte as bananas em rodela e adicione na massa (mexer devagar para não amassar). Adicione o fermento e incorpore lentamente a massa. Colocar o óleo em uma panela (fritura por imersão), aquecer em fogo medio até atingir a temperatura ideal para fritura. Fritar em fogo baixo; pegar a massa sempre com uma rodela de banana. Deixe o bolinho até dourar, retire com a escumadeira. Polvilhar açúcar e canela se preferir.					
Rendimento e Tempo de cozimento.	Rende 30 unidades; aproximadamente 20 minutos de preparo.					

APÊNDICE E - CAFÉ COM CALDO DE CANA

Ficha técnica					
Nome da Receita:		Café Coado com Caldo de Cana			
INGREDIENTES					
N.	Descrição	Quantidade	Unidade de medida		
1	Caldo de cana	1	litro		
2	Pó de Café	25	Gramas		
3					
UTENSÍLIOS					
Coador de pano / Coador + filtro; Chaleira ou caneca para água; 1 colheres de sopa, bule de fazer café.					
PREPARAÇÃO E MÉTODOS					
Modo de preparo:	Aqueça o caldo de cana até que atinja a temperatura de 90 °C, ou até ele iniciar a levantar fervura. Enquanto isso coloque as 25 gramas do pó de café no coador sobre o bule. Coar o caldo de cana quente no café. Está pronto o café de garapa.				
Rendimento e Tempo de cozimento.	Rende 6 xícaras de café; aproximadamente 15 minutos de preparo.				

APÊNDICE F - FAROFA DE MILHO COM BANANA

Ficha técnica					
Nome da Receita:		Farofa de Milho com Banana			
INGREDIENTES					
N.	Descrição	Quantidade	Unidade de medida		
1	F. de Mlo. amarela	500	Gramas		
2	Ovos	6	Unidade de medida		
3	Banana	6	Unidade de medida		
4	Óleo	X	Q.B		
5	Sal	X	Q.B		
6					
UTENSÍLIOS					
<p>Panela média; Colher de serviço.</p>					
PREPARAÇÃO E MÉTODOS					
Modo de preparo:	<p>Em uma panela, colocar o óleo para esquentar; em seguida, adiciona-se os ovos; mexa por algumas vezes (importante cozinhar bem). Em seguida, adicionar a farinha de milho; adiciona-se o sal, confere-se o teor de umidade e pronto. Obs: As bananas descascadas são para o acompanhamento da farofa depois de pronta.</p>				
<p>Rende 6 porções; aproximadamente 15 minutos para o preparo.</p>					

APÊNDICE G - FEIJÃO COM PEIXE

Ficha técnica				
Nome da Receita:		Feijão com Peixe		
INGREDIENTES				
N.	Descrição	Quantidade	Unidade de medida	
1	Feijão preto	1	Quilo	
2	Peixe em posta	1,5	Quilos	
3	Banana	5	Unidade de medida	
4	Cebola	1	Unidade de medida	
5	Alho	4	Dentes	
6	Louro	3	Unidade de medida	
7	Sal	X	Q.B	
8	Água	X	Q.B	
9	Óleo	X	Q.B	
10				
UTENSÍLIOS				
Tábua para corte; Facas; Panela de pressão; Colher de serviço; Concha, Bowl de cozinha.				
PREPARAÇÃO E MÉTODOS				
Modo de preparo:	Escolher o feijão; picar o alho e a cebola. Cortar o peixe em postas e temperar com sal (reservar na geladeira). Levar a panela ao fogo, adicionar um fio de óleo; fritar o alho e a cebola até dourar. Em seguida, acrescentar o feijão, as folhas de louro e água; tampar a panela e colocar para cozinhar até que os grãos estejam ao dente (precisa cuidar para não queimar). Em seguida, colocar o peixe e a banana para terminar de cozinhar junto com o feijão. "As bananas podem ser cozidas com ou sem casca". Verificar o caldo e o sal; cozinhar por mais alguns minutos até que esteja pronto.			
Rendimento e Tempo de cozimento.	Rende aproximadamente 10 porções; uma hora de preparo.			

APÊNDICE H - CACHAÇA MÃE CA FILHA

Ficha técnica					
Nome da Receita:		Cachaça Mãe Ca Filha			
INGREDIENTES					
N.	Descrição	Quantidade	Unidade de medida		
1	Cachaça	1	Litro		
2	Cataia	Q.B	Folhas		
3	Melado	300	Mililitros		
4					
UTENSÍLIOS					
Garrafa vazia; Rolha; Funil.					
PREPARAÇÃO E MÉTODOS					
Modo de preparo:		Prepara-se no 3º dia da lua minguante, às 5 horas da madrugada, com uma garrafa vazia, para pegar três estalos de tambarutaca (espécie de crustáceo que vive no mangue e produz um som seco). Seguramos a boca da garrafa para não escapar os estalos e vamos até um galo: assim que ele canta, prendemos também o primeiro canto dele. Depois tem que chegar perto de um cão sarnento e prender um latido. Aí, basta misturar a cachaça; o melado; tampar e curtir por um tempo.			
		Aproximadamente 1 mês para o preparo.			

APÊNDICE I - PEIXE ASSADO NA FOLHA DE BANANEIRA

Ficha técnica						
Nome da Receita:		Peixe Assado na Folha de Bananeira				
INGREDIENTES						
N.	Descrição	Quantidade	Unidade de medida			
1	Cavala Inteira	1,7	Quilogramas			
2	Tomate	2	Unidade de medida			
3	Cebola	1	Unidade de medida			
4	Limão	1	Unidade de medida			
5	Alho	4	Dentes			
6	Sal	X	Q.B			
7	F. de Bananeira	X	Q.B			
8	Barbante	X	Q.B			
9	Alfavaca	X	Q.B			
10	Azeite	X	Q.B			
UTENSÍLIOS						
Tábua de corte; Forma e ou Grelha; Forno ou Churrasqueira, Faca.						
PREPARAÇÃO E MÉTODOS						
Modo de preparo:		Lavar o peixe. Inserir limão e sal na parte interna e externa para a penetração do mesmo. Picar tomate, alfavaca; cebola, alho e inserir no interior. Passar um fio azeite no pescado. Colocar o mesmo envolto de uma folha da bananeira e prender a folha com barbante; levar ao forno; assar por volta de 40 minutos.				
Rende 10 porções; aproximadamente 1 hora para o preparo.						

APÊNDICE J - PEIXE FRITO EMPANADO NA FARINHA DE MANDIOCA

Ficha técnica					
Nome da Receita:		Peixe Frito - Empanado na Farinha de Mandioca			
INGREDIENTES					
N.	Descrição	Quantidade	Unidade de medida		
1	Filé de Corvina	16	Unidade de medida		
2	F. de mandioca	500	Gramas		
3	Limão	X	Q.B		
4	Sal	X	Q.B		
5	Óleo	1,5	Litros		
6	Papel Toalha	5	Folhas		
UTENSÍLIOS					
Tábua de corte; Panela para fritura; Forma de alumínio; escumadeira, Faca, Travessa grande.					
PREPARAÇÃO E MÉTODOS					
Modo de preparo:		Fazer boutique dos filés de peixe (aparar os cantinhos), cortar os limões. Esticar os filés sobre a tábua, temperar com limão e sal de ambos os lados. Despejar a farinha de mandioca sobre a forma e utilizar desta para empanar o pescado já temperado. Arrumar o papel toalha sobre a travessa para absorção do óleo em excesso. Aquecer o óleo em fogo alto até o ponto ideal para fritura; fritar os por filés por imersão até dourar, arrumar os mesmos sobre o papel toalha. Pronto para servir.			
Rende 16 porções; aproximadamente 40 minutos para o preparo.					

APÊNDICE K - RISOTO DE CAMARÃO CAIÇARA

Ficha técnica						
Nome da Receita:		Risoto de Camarão				
INGREDIENTES						
N.	Descrição	Quantidade	Unidade de medida			
1	Tomate	240	Gramas			
2	Cebola	90	Gramas			
3	Alho	2	Dentes			
4	Cebolinha	30	Gramas			
5	Camarão s- casca	800	Gramas			
6	Coloral	10	Gramas			
7	Óleo	X	Q.B			
8	Arroz	500	Gramas			
9	Manjeriço	X	Q.B			
10	Sal	X	Q.B			
UTENSÍLIOS						
Tábua de corte; Penela média; Colheres, Faca.						
PREPARAÇÃO E MÉTODOS						
Modo de preparo:	Picar o tomate; cebola, alho; cebolinha e manjeriço (reserve). Em uma panela, adicionar um fio de óleo e selar os camarões (reserve). Em seguida, Adicionar óleo para dourar a cebola com o alho, em seguida adicionar o tomate e a cebolinha. Refogar por 2 minutos e adicionar o arroz (mexer). Colocar os camarões; coloral; manjeriço, sal e água. Verificar a água para na queimar até dar o ponto.					
Rende aproximadamente 15 unidades; 1 hora para o preparo.						

APÊNDICE L - ROSQUINHA DE MANDIOCA

Ficha técnica					
Nome da Receita:		Rosquinha de Mandioca			
INGREDIENTES					
N.	Descrição	Quantidade	Unidade de medida		
1	Mandioca s/ Casca	1,725	Quilogramas		
2	Farinha de trigo	285	Gramas		
3	Ovo	1	Unidade de medida		
4	Sal	X	Q.B		
5	Água	1,5	Litro		
6	Óleo	1,5	Litro		
UTENSÍLIOS					
<p>Panela de pressão; Panela para fritura; Bowl de cozinha ou Bacia; Garfo, Escumadeira.</p>					
PREPARAÇÃO E MÉTODOS					
Modo de preparo:	<p>Cozinhe a mandioca na pressão por mais ou menos 30 minutos até ela ficar ao ponto de amassar, retire toda a água para que fique sequinha; retire também os talinhos para facilitar na hora de amassar. Após este processo, amasse as mandiocas ainda quentes em uma bacia ou bowl de cozinha. Adicione o ovo, a farinha de trigo e sal a gosto. Amasse a massa com as mãos até dar o ponto. Após, enrole os pedaços em bolinhas e forme as rosquinhas. Frite por imersão até dourar.</p>				
Rendimento e Tempo de cozimento.	<p>Rende de 40 a 50 rosquinhas; aproximadamente uma hora de preparo.</p>				

APÊNDICE M - SALADA DE TOMATE COM CEBOLA

Ficha técnica						
Nome da Receita:		Salada de Tomate com Cebola				
INGREDIENTES						
N.	Descrição	Quantidade	Unidade de medida			
1	Tomate GR	2	Unidade de medida			
2	Cebola M	1	Unidade de medida			
3	Limão	X	Q.B			
4	Sal	X	Q.B			
UTENSÍLIOS						
Tábua de corte; bowl de cozinha; pegador GR, Faca.						
PREPARAÇÃO E MÉTODOS						
Modo de preparo:		Cortar os tomates em meias rodelas médias; cortar a cebola da mesma forma, porém finas. Em um bowl, adicionar o suco de limão e sal a gosto para temperar. Rende 5 porções; aproximadamente 10 minutos para o preparo.				

APÊNDICE N - TAIÁ OU TAIOPA REFOGADA

Ficha técnica						
Nome da Receita:		Taioba Refogada				
INGREDIENTES						
N.	Descrição	Quantidade	Unidade de medida			
1	Fls. De Taioba	3	Folhas Grandes			
2	Alho	3	Dentes de Alho			
3	Óleo	X	Q.B			
4	Sal	X	Q.B			
UTENSÍLIOS						
Tábua de corte; Frigideira GR / Saltese / Wok; Colher de serviço ou pegador GR, Faca.						
PREPARAÇÃO E MÉTODOS						
Modo de preparo:	<p>Higienizar as folhas. Devido a toxicidade da planta, recomenda-se inicialmente fazer 'branqueamento' (choque térmico) das folhas. Picar os dentes de alho; sobreponha as mesmas e as enrola. Corte-as em tiras finas (corte igual ao da couve). Leve a panela ao fogo médio, adicione fios de azeite, frite o alho até dourar. Colocar as tiras de Taioba, adicione sal lentamente e mexa. Refogar as tiras por dois minutos; servir em seguida.</p>					
Rende 6 porções; aproximadamente 25 minutos para o preparo.						