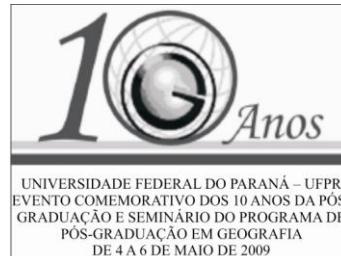




Revista Eletrônica do Programa de Pós-Graduação em Geografia - UFPR



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ – UFPR
EVENTO COMEMORATIVO DOS 10 ANOS DA PÓS-
GRADUAÇÃO E SEMINÁRIO DO PROGRAMA DE
PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA
DE 4 A 6 DE MAIO DE 2009

A DIVERSIDADE GASTRONÔMICA COMO ELEMENTO DE IDENTIDADE E ATTRATIVO TURÍSTICO NA REGIÃO DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ: UM ESTUDO DE CASO NO MUNICÍPIO DE CASTRO

RÚBIA GISELE TRAMONTIN MASCARENHAS¹

JOSÉ MANOEL GONÇAVES GÂNDARA²

A tipicidade gastronômica regional, quando preservada, contribui para maior divulgação dos usos e costumes locais e, portanto, da cultura das regiões que representa. A valorização da gastronomia seja ela típica ou regional deve estar vinculada ao patrimônio cultural intangível, resgatando a alimentação popular que possua, ao mesmo tempo, condições de tipicidade regional e apresentação ao comensal.

A alimentação na Região dos Campos Gerais do Paraná forma-se pela influência dos hábitos alimentares de indígenas, africanos, das diversas etnias que colonizaram a região, dos caboclos vicentistas e do movimento tropeiro. O município de Castro possui como identidade alimentar essa interação originária dessa confluência cultural.

A culinária no município representa a história, os costumes, a cultura e a identidade da comunidade a qual está inserida. Esta pesquisa faz parte do projeto desenvolvido no curso de Doutorado em Geografia pela Universidade Federal do Paraná. Tem como objetivo analisar as diversas identidades da gastronomia no município de Castro, avaliando as possibilidades de uso turístico. Assim, a gastronomia também pode ser compreendida em seu aspecto cultural, sendo representativa do patrimônio imaterial.

O estudo realiza-se através de pesquisas sobre a alimentação como fator social e caracterização de uma identidade regional. Como atores pesquisados estão o trade turístico, a comunidade local consumidora da alimentação, turistas que consomem a alimentação

¹ rubiatin@uepg.br

² jmgandara@yahoo.com.br

regional, o poder público local e regional, o terceiro setor local e regional, a sociedade civil organizada e os estabelecimentos comerciais de alimentação típica e convencional. Desta maneira pretende-se criar um panorama de todos os envolvidos no processo de planejamento, organização, preparo e manipulação e consumo da gastronomia local. A metodologia utilizada constituiu-se em uma análise exploratória baseada em estudo de caso do município de Castro, integrante da Região dos Campos Gerais do Paraná.

A Região dos Campos Gerais do Paraná está inserida no contexto político, geográfico e histórico da região sul do Brasil. A fixação humana foi se efetivando na região com o movimento tropeiro, que percorria o Caminho de Viamão passando por diversas cidades.

A Região dos Campos Gerais está localizada no Segundo Planalto Paranaense e constitui-se de “uma faixa de terras que vai do norte, divisa com São Paulo até o sul com Santa Catarina” (ALMEIDA, 2003, p. 46). Para Wachowich (2001, p. 79) “entende-se por Campos Gerais uma estreita e alongada faixa de terras no segundo planalto paranaense, formada de campos e entremeada de pequenos bosques de matas que se estende de Jaguariaíva até a margem direita do rio Negro, passando pela Lapa”. A região pode ser definida também como “zona natural constituída de campos limpos e matas galerias ou capões isolados de floresta mista, onde se destaca o pinheiro araucária” (MAACK, 1948, p. 102).

Outra maneira de conceituar a região é pelos aspectos históricos, onde:

a identidade histórica e cultural da região dos Campos Gerais remonta ao século XVIII, quando, graças aos ricos pastos naturais, abundância de invernadas com boa água e relevo suave, foi rota do tropeirismo do sul do Brasil, com o deslocamento de tropas de muares e gado de abate provenientes do Rio Grande do Sul com destino aos mercados de São Paulo e Minas Gerais (DICIONÁRIO HISTÓRICO E GEOGRÁFICO DOS CAMPOS GERAIS - UEPG, 2003).

A constituição de cardápios na Região dos Campos Gerais, sobretudo no município de Castro, deve ser analisada através dos momentos históricos que formam culturalmente a população através da presença marcante das várias etnias presentes na localidade. Sendo assim, tem-se dois momentos que se mostram formadores das raízes alimentares regionais. O tropeirismo e a Imigração.

Porém, estes fatores não estão híbridos e mostram-se mesclados de outros fatores, a saber:

- a alimentação indígena, uma vez que, sua presença é anterior a chegada dos vicentinos, e que, é certo que os produtos consumidos pelos indígenas são de extrema

importância na constituição dos cardápios paranaenses. Haja vista a presença do pinhão e da farinha de mandioca até a atualidade e a importância da erva-mate na economia do Estado por muitos anos.

- a soberania da culinária africana, pois as escravas detinham o dom culinário. Isto percebido em FREIRE (1999), assim, como também na região em estudo, pois, as cozinhas das grandes fazendas eram as escravas que comandavam, no tempero, no porcionamento, na mistura de ingredientes, no preparo da refeições cotidianas e de banquetes.

Da mesma forma no ambiente urbano a presença africana também era responsável no preparo das refeições tanto no comando quanto no auxílio às donas das casas. Durante muitas décadas ainda manteve-se o costume de que cozinhar para muitas pessoas estava a cargo da sabedoria das negras.

- a evolução da cultura é outra marca, pois fazendo uso da expressão de Caloca Fernandes (1998) formou-se na Região dos Campos Gerais um “caldeirão multicultural” que é claramente percebido na alimentação, pois diversos elementos se aglutinaram em uma alimentação que por vezes mostra-se “misturada” ao perceber que o feijão mexicano já é considerado um prato do município, ou mesmo, ao verificar a indicação que o melhor “Puchero”, prato espanhol, feito em Castro é preparado por um imigrante Árabe.

Por vezes a alimentação é claramente separada, pois as colônias se formaram e preservaram os costumes alimentares com pequenas alterações de temperos, ingredientes e modos de preparo nacionais.

Há que se analisar ainda que ao longo dos anos os costumes alimentares foram se modificando como é próprio da evolução cultural dos povos. Acrescentando-se a esta análise a questão comercial e de marketing, pois a criação do prato típico municipal, o Castropoíro, está muito atrelada ao aspecto econômico e de adaptabilidade de paladar das novas gerações. Desta maneira, o prato torna-se vendável e atraente para o público atual, não representando exatamente a preocupação em resgatar e manter as características históricas da alimentação tropeira.

Senso assim, é possível afirmar que o modo alimentar na Região dos Campos Gerais do Paraná recebeu diversas influências, antes de se consolidar em sua diversidade conforme encontra-se atualmente. A exemplo disso, mostra-se o modo alimentar étnico que já chegou na região formatado, mas passou por um processo de adaptação, de aculturação ao novo cenário, à nova paisagem, solo, clima e cultura.

Ressalta-se que as dificuldades encontradas pelos imigrantes antes mesmo de sua instalação na região já se constituíram em fatores capazes de influenciar à alimentação do imigrantes. Isto quando observadas a alimentação durante o percurso marítimo, à chegada em solo brasileiro nas casas de imigrantes ou mesmo advinda de migrações de outras áreas brasileiras, às quais o europeu não havia tido sucesso em sua adaptação.

Antes mesmo da partida da terra natal destacam-se outros pontos como, por exemplo, à recessão alimentar, à fome, às guerras e conflitos europeus que produziram um sistema alimentar que, além das dificuldades teve que se organizar face às novas condições geográficas da região de migração.

Mas o fundamental, neste momento, é perceber de que forma os diferentes alimentos foram tornando-se parte da culinária regional e conseguindo uma característica de adaptabilidade às novas condições. Esta característica ocorreu ora por assimilar os produtos locais, a exemplo do pinhão, ora por adaptar receitas trazidas que não tinham todos os ingredientes necessários para produzi-la.

Percebe-se com a realização do estudo até o presente momento que os diversos cardápios convivem em harmonia no município, e que, constituem um padrão alimentar único. Por meio das refeições habituais, ou das festas étnicas onde a gastronomia é celebrada a alimentação regional faz parte do Patrimônio Imaterial dos Povos (SCHLUTER, 1998), podendo também ser utilizada para a atividade turística.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, S.A.P. **Desenvolvimento regional do turismo em áreas com potencial cultural e natural.** Balneário Camboriú, 2003. Dissertação de Mestrado em Turismo e Hotelaria.
- DICIONÁRIO HISTÓRICO E GEOGRÁFICO DOS CAMPOS GERAIS - UEPG, 2003
www.uepg.br/dicio
- FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil.** São Paulo: SENAC, 2001.
- KOCH, I. **Tradicionalismo e folclore na cultura alimentar paranaense.** Curitiba: I. Koch, 2004
- FREIRE, G. **Casa grande e senzala.** Global editora. São Paulo, 1999.
- MAACK, R. **Breves notícias sobre a Geologia dos Estados do Paraná e de Santa Catarina.** Arquivos de biologia e tecnologia, Curitiba, 1948.
- SCHLUTER, R. **Turismo e gastronomia.** São Paulo: ALEPH, 1998
- WACHOWICH, R. **História do Paraná,** Curitiba: Imprensa Oficial do Paraná, 2001.