

COMIDA DE FESTA: O POTENCIAL DE ATRATIVIDADE TURÍSTICA DA GASTRONOMIA NAS COLÔNIAS DE IMIGRANTES EM CASTRO – PR

Rúbia Gisele Tramontin Mascarenhas¹

José Manoel Gonçalves Gândara²

Resumo

A tipicidade gastronômica regional, quando utilizada pela atividade turística, contribui para maior divulgação dos usos e costumes locais e, portanto, da cultura das regiões onde se desenvolve o turismo. Objetivou-se com este trabalho analisar as festas da colheita realizadas nas colônias Castrolanda e Terra Nova representantes das etnias holandesa e alemã no município de Castro – PR, verificando suas características culturais, tipicidade alimentar e o uso para o turismo. Para tanto, realizou-se uma pesquisa de caráter etnográfico, em que foi realizado o levantamento histórico e caracterização dos pratos servidos nas festas da colheita das duas colônias. A metodologia utilizada foi um estudo analítico descritivo e que procurou estabelecer questões conceituais e identificar a alimentação nas colônias de imigrantes holandeses e alemães em Castro – PR. Utilizou-se também do estudo exploratório como método de pesquisa sobre a alimentação das festas da colheita nas localidades em estudo. Como resultado de pesquisa pode-se dizer que as culinárias holandesa e alemã possuem características peculiares na região em estudo, pois vinculam aspectos do país de origem aos ingredientes e costumes alimentares da localidade. Desta maneira, formam uma culinária particularizada que se vincula a história e aos costumes das colônias do Município de Castro.

Palavras chave: Culinária étnica; Atrativo turístico; Festas gastronômicas.

¹ Professor Adjunto do Departamento de Turismo da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG). Chefe da seção de hotelaria hospitalar do HRPG. Ministra as disciplinas de hospitalidade, alimentos e bebidas e hotelaria. Email: rubiatin@uepg.br

² Doutor em Turismo e Desenvolvimento Sustentável pela ULPGC, Espanha. Professor e Pesquisador do Departamento de Turismo e do Mestrado/Doutorado em Geografia da Universidade Federal do Paraná (UFPR). Email: jmgandara@yahoo.com.br

PARTIES' FOOD: THE POTENTIAL OF THE TOURISTIC GASTRONOMY ATTRACTION ON THE IMMIGRANTS COLONIES IN CASTRO PR.

Abstract

The regional gastronomy kind, when used as a touristic activity, provides a greater broadcast of the local uses and habits, and however, the culture of the regions where tourism is developed. Through this study was aimed to analyze the harvests party held in Castroland and Terra Nova colonies which represent the Holland and German ethnicity in Castro PR, checking their culture features, food kind and the use of it for tourism. However it was made an ethnographic culture research, on which was held a historic survey and the features of the dishes served on the harvests party of both colonies. The used methodology was an analytic descriptive study and that tried to establish conceptual questions and identify the food on the Holland and German immigrants colonies in Castro – PR. It was also used an Exploratory study as research method on the cities studied. As a result of the research its right to say that in the Holland and German food have both peculiar features in the region in study, because they link the aspect of the origin country to the local food ingredients and habits. This way, a private culinary that links the history to the colonies habits in Castro Town.

Key words: Ethnic culinary; Tourist attractive; Gastronomic parties.

COMIDA DE FIESTA: EL POTENCIAL DE ATRACTIVIDAD TURÍSTICA DE LA GASTRONOMIA EM LAS COLÓNIAS DE INMIGRANTES EN CASTRO – PR

Resumen

La tipicidad gastronómica regional, cuando es utilizada por la actividad turística, contribuye a una mayor divulgación de los usos y costumbres locales y, por tanto, de la cultura de las regiones donde se desenvuelve el turismo. Se dio a este trabajo el objetivo de analizar las fiestas de la cosecha realizadas en las colonias de Castrolanda y Terra Nova representantes de las etnias holandesa y alemana en el municipio de Castro- PR, verificando sus características de cultura, tipicidad alimentaria y el uso para el turismo. Para esto se realizó una investigación de carácter etnográfico, en que fue realizado el levantamiento histórico y caracterización de los platos típicos servidos en las fiestas de la cosecha de las dos colonias. La metodología utilizada fue un estudio analítico descriptivo y se busca establecer cuestiones conceptuales e identificar la alimentación en las colonias de inmigrantes holandeses y alemanes en Castro- PR. Se utilizó también el estudio exploratorio como método de investigación sobre la alimentación de las fiestas de la cosecha en las localidades en estudio. Como resultado de la investigación puede decirse que las culinarias holandesa y alemana poseen características peculiares en la región de estudio, pues vinculan aspectos del país de origen a los ingredientes y costumbres alimentares de la localidad. De esta manera, forman una culinaria particularizada que se vincula a la historia y las costumbres de las colonias del Municipio de Castro.

Palavras-clave: Culinaria étnica; Atractivo turístico; Fiestas gastronómicas.

Introdução

A gastronomia no Brasil é formada por um conjunto de culturas e etnias, que gerou o país integra o seu contexto histórico. Pode-se considerar que a culinária brasileira teve início nas tradições indígenas, tendo como remanescente mais famoso o consumo da mandioca, reconhecida como o alimento da integração nacional por ser consumida em todo o território brasileiro. A presença das diversas etnias foi aos poucos formando novos hábitos e costumes culinários que são percebidos de diferentes formas nas regiões brasileiras.

A união de tradições e costumes culinários enriqueceu o paladar brasileiro formando cardápios diferenciados presentes até os dias atuais. Fatores como o clima e o solo foram decisivos na variação da composição dos cardápios das comunidades, desenvolvendo-se hábitos e costumes diferenciados dependendo da localidade onde está situada a população. Também são influências percebidas a história e a cultura, bem como a formação étnica dos povos, ressaltando-se diversos costumes alimentares nas regiões brasileiras.

Percebe-se que o Estado do Paraná não possui muitos exemplares como referência alimentar. O Barreado, considerado prato típico do Estado, destaca-se na região litorânea, assim como outros pratos de origem nativa. Mais recentemente surgiram, em outras regiões do Estado, pratos, típicos ou regionais, que vieram através de mobilizações das comunidades e são consumidos em festas como, por exemplo, o porco no rolete; o carneiro no buraco e o dourado assado que são consumidos na região oeste do Paraná.

Mesmo que não tenha um prato típico em específico, a culinária étnica da região dos campos gerais do Paraná é rica em cultura e na diversidade dos pratos que dispõem. É justamente essa diversidade que acaba sendo uma referência e que está atrelada a identidade regional. A cultura é percebida na alimentação não somente na determinação dos pratos do cotidiano como também na escolha dos alimentos servidos nas festas.

Castro, município situado na região dos Campos Gerais, no centro do Estado do Paraná – Brasil é o que possui o maior número de etnias que ainda preservam seu patrimônio imaterial, e dentre eles, a gastronomia. Portanto, é representativo o potencial de Castro tanto com relação à diversidade gastronômica dos Campos Gerais do Paraná, como também na utilização de sua gastronomia para as atividades turísticas. Sendo assim, as festas da colheita das colônias de

holandeses e alemães em Castro foram analisadas, verificando o cardápio servido e sua relação com a atratividade turística.

Alimentação e cultura: conceitos e fundamentação

As práticas alimentares são carregadas de significados. Desde a escolha do que é ou não é comestível até o modo de preparo, serviço e consumo, é possível revelar as características alimentares vinculadas à cultura e à sociedade dos grupos humanos. A relação existente entre cultura e alimentação demonstra que o consumo de alimentos é realizado por regras orientadas pelos grupos sociais.

A cultura, conforme Dias (2006), Vannucchi (1999) e Ortiz (1994), pode ser compreendida como o conjunto de valores em seus aspectos morais, materiais, intelectuais, de sistemas, de signos, estilos que caracterizam uma civilização. Estes valores são interpretados também pelo que as comunidades produzem, são e representam. Fazem parte desse sistema complexo as questões relacionadas ao patrimônio dos povos e dentre elas toda a estrutura alimentar que, por sua vez, é parte da organização social, das relações entre indivíduos pertencentes a grupos da sociedade e da totalidade integrante da cultura e do patrimônio dos povos.

A cultura analisada sob o foco da gastronomia é parte integrante do patrimônio dos povos. A partir de 1997 a Unesco define o conceito de patrimônio intangível e Schlüter (2003a, p. 10), apoiada nesse conceito o define como:

[...] o conjunto de formas de cultura tradicional e popular ou folclórica, ou seja, as obras coletivas que emanam de uma cultura e se baseiam na tradição. Essas tradições são transmitidas oralmente ou mediante gestos e se modificam com o transcurso do tempo por um processo de recriação coletiva. Incluem-se nelas as tradições orais, os costumes, as línguas, a música, as danças, os rituais, as festas, a medicina tradicional e a farmacopéia, as artes culinárias e todas as habilidades especiais relacionadas com os aspectos materiais da cultura, tais como as artes e o habitat.

Quando a alimentação é vista sob este aspecto, as características locais tornam-se parte integrante da composição dos cardápios, os particularismos regionais são elementos que mantêm a comunidade, a unidade em o que representa uma refeição tradicional e como ela deve ser preparada.

Destaca-se que os hábitos alimentares podem representar a cultura, e trazem valores que são intrínsecos na sociedade. Para Czergo (2007) a alimentação passa a ser um dos últimos laços que se

deteriora em uma cultura. As formas e procedimentos alimentares representam um elemento da identidade, de como a sociedade é constituída.

Conforme Gimenes (2006) a alimentação como fenômeno cultural caracteriza determinados grupos e desenha territorialidades gastronômicas, bem como, apresenta a importância deste patrimônio no contexto turístico.

Sendo assim, a realização de festas da colheita pode ser considerada como elemento do patrimônio imaterial cultural, que mantém os costumes culinários das colônias na região em estudo, destacando-se os saberes e fazeres dos povos, e transmitindo a cultura para as novas gerações. Também, destaca-se o interesse para as atividades turísticas, considerando-se que o turismo gastronômico é compreendido como parte integrante do turismo cultural. Seu foco de ação volta-se à interação que existe com o espaço natural, no que consiste a produção de bens, e em sua interação social, na prestação dos serviços e na preservação do patrimônio gastronômico.

O turismo gastronômico é definido por Gândara et al (2009, p. 181) como:

Uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade. O turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronômicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos.

O turismo gastronômico também é capaz de produzir efeitos positivos, dentre os quais podem-se citar os seguintes: proporcionar maior atratividade para turistas e visitantes; complementar a oferta turística local; atrair novos investimentos para a localidade onde se desenvolve o turismo gastronômico; contribuir para o aumento da geração de empregos e da arrecadação de impostos; ser fonte de divulgação da cultura local; ocasionar aumento na circulação do conhecimento técnico; contribuir para a formação de uma imagem positiva para a localidade e região, possibilitando resgatar ou manter a cultura local, divulgando-a através das atividades turísticas (MASCARENHAS, 2005).

A análise das festas de colheita na localidade em estudo ampara-se em Westphalen e Balhana (1983), para quem as festas representam os usos e costumes da população, mostram seu cotidiano, a cultura e o folclore transmitidos pela tradição oral. Assim os saberes populares são celebrados através das comemorações, das festas em que a cultura passa a ser foco central da comunidade.

O entendimento das festas da colheita também apóia-se no conceito apresentado por Farias (2005, p. 656) que compreende as festas populares como o circuito de sociabilidades festivas que “corresponde à teia composta de situações de ócio em que a forma de convivência é referida pelo sentido lúdico que articula e circunscribe a diversidade de grupos nelas presentes”. Ainda o autor ressalta que cada vez mais tem aumentado o interesse das festas populares nos roteiros turísticos “como paisagens de lazer e diversão e nos programas de desenvolvimento socioeconômico pelas suas potencialidades de gerar renda e oportunidades de trabalho” (FARIAS, 2005, p. 657).

Entende-se que a gastronomia constitui uma arte, tanto no preparo que exige conhecimento e técnicas, na escolha dos ingredientes e na transformação dos ingredientes em comida, como também na degustação, que exige um paladar apurado e refinado de quem ingere. Sendo assim, a alimentação regional mostra a cultura os modos de fazer e saber e pode também vincular-se ao turismo, auxiliando na preservação dos costumes e no desenvolvimento regional.

Procedimentos metodológicos

A análise da gastronomia e de suas tradições compreende aspectos de como a sociedade se relaciona com o espaço onde se insere. A análise dos dados utilizada foi a descritiva, pois “aborda também quatro aspectos, descrição, registro, análise e interpretação de fenômenos atuais, objetivando o seu funcionamento no presente” (LAKATOS; MARCONI, 1991, p. 19).

Como abordagem de pesquisa utilizou-se o estudo de caso, que para Dencker (1998, p. 127) permite o conhecimento em profundidade dos processos e relações sociais, podendo ainda envolver exame de registros, observação de ocorrência de fatos, entrevistas estruturadas e não-estruturadas, entre outras técnicas de pesquisa. Optou-se por analisar o município de Castro, pois é o que apresenta o maior número de elementos representativos da alimentação nos Campos Gerais do Paraná que ainda mantém seus costumes e cultura (MASCARENHAS, 2009).

Esta pesquisa apresenta uma abordagem qualitativa compreendendo “um processo de reflexão e análise da realidade através da utilização de métodos e técnicas para compreensão detalhada do objeto de estudo em seu contexto histórico e/ou segundo sua estruturação” (OLIVEIRA, 2007).

Como atores de pesquisa foram investigados grupos formados respectivamente pelos consumidores de alimentação residentes e não residentes no município. A aplicação de questionários durante as festas da colheita totalizou 27 questionários, 15 participantes da festa na colônia holandesa e 12 participantes da festa da colônia alemã. Participaram do processo de investigação a sociedade civil organizada, representantes do *trade* turístico, poder público local e terceiro setor. Os organizadores das festas de cada etnia também foram entrevistados, o que permitiu uma análise do saber-fazer dos detentores do conhecimento culinário nas colônias de alemães e de holandeses do município de Castro.

Festas da colheita

Na determinação do que pode ser ingerido ou não e em que ocasião estabelecem-se classificações, como por exemplo, uma comida pode ser festiva, fúnebre, vinculada a datas religiosas, ou pode-se determinar o que culturalmente é consumido em ambiente doméstico e fora dele (MENASCHE, GOMENSORO, 2007). Desta maneira, a gastronomia é portadora de laços culturais podendo ser compreendida como um fato cultural que demonstra os modos de ser, viver e fazer das sociedades as quais representa.

Baseando-nos em autores como Bourdieu (1979) e Schlüter (2003), podemos afirmar que, na contemporaneidade, algumas relações sociais da alimentação se transformam, como, por exemplo, o acesso a determinados alimentos; outras se mantêm no tempo, representando os grupos sociais que se reconhecem através dos costumes alimentares. A comida de festa também evolui conforme a cultura e todos os seus aspectos, assim como também é uma das formas de saudar uma época anterior e mostrar isto às novas gerações em um ambiente de comemorações.

As festas populares ocorrem em ambientes restritos, doméstico, como os aniversários, as bodas e os batizados: “As festas familiares realizam-se num maior grau de privacidade, porque circunscritas à família e ao círculo de parentes e amigos” (WESTPHALEN, BALHANA, 1983, p. 6). Também é possível identificar as comemorações em que toda a comunidade se une para celebrar algo em conjunto, como é o caso das festas da colheita dos imigrantes alemães e holandeses na celebração de trabalhos realizados em sistema de cooperativas do Município de Castro – PR.

Conforme Contreras (1993, p. 65 apud SCHLUTER, 2002) existem diferentes tipos de festas que estão relacionadas à gastronomia. Destas classificações as festas da colheita em Castro podem ser identificadas como ecofestas, pois para o autor estão relacionadas com acontecimentos astronômicos ou estações e geralmente estão associadas a rituais antigos para a obtenção ou manutenção de comida.

Ainda é possível buscar o entendimento de Schluter (2003b, p. 47) para quem nas regiões caracterizadas pela presença de imigrantes, a culinária é uma forma de mostrar a identidade de cada grupo étnico mediante a preparação de pratos específicos. Desta maneira, as festas da colheita mostram-se com bom potencial de atratividade turística, mas para que se tornem atrativos turísticos necessitam de uma estrutura que seja capaz de atender o turista em todas as suas necessidades e expectativas.

Para efeitos da presente análise buscou-se realizar uma apresentação das festas para que aproxime o entendimento teórico com a realidade da pesquisa apresentada.

Alemães

Os primeiros imigrantes alemães chegaram ao Paraná em 1829 e se instalaram no município de Rio Negro, por sua vez, os imigrantes russo-alemães começaram a chegar aos Campos Gerais em 1877, época em que também chegaram os imigrantes de nacionalidade italiana, ucraniana, polonesa e sírio-libanesa. No início do Século XX vieram para o Paraná os holandeses e japoneses, além dos alemães menonitas e os russos (GUIMARÃES, 1993).

Percebe-se que a adaptabilidade na região não ocorreu de forma pacífica e homogênea. Os alemães, assim como algumas outras etnias, tiveram dificuldades de se estabelecer em solo paranaense, dado as condições que chegavam e o apoio do governo para instalação das colônias, ou mesmo, pelo fato de não serem subsidiados pelo país de origem, e, até mesmo, por que alguns colonos não eram agricultores e vinham para o Brasil por motivos diversos ao da proposta de colonização. Neste cenário observa-se que algumas etnias conseguiram preservar suas informações enquanto outras apresentam dados mais raros e esparsos.

Para o entrevistado Fidelis Bueno (2009) a imigração na região ocorreu para que a ferrovia fosse construída.

Os primeiros imigrantes europeus chegaram na região a partir de 1885. As colônias Santa Clara e Leopoldina foram formadas para auxiliar na construção da ferrovia. A concessionária da ferrovia tinha direito a trinta quilômetros de cada lado, neste terreno que foram abrigoando os colonos. Eles foram enganados, na Europa falava-se que era para virem para a agricultura, quando chegavam tinham que preparar o terreno, desmatar a mata virgem, auxiliar na construção da ferrovia.

Para o entrevistado antes de virem, os colonos, eram informados que poderiam produzir, mas não sabiam que as condições não eram as mesmas de seu país de origem e o colono encontrou aqui a sociedade do sesmeiro (Fidelis Bueno, 2009).

O museu da colônia Terra Nova tem como objetivo manter os costumes e tradições, bem como representar as dificuldades encontradas no início da colônia. Para a entrevistada Felicita Mauss (2009) a principal diferença é que a colônia alemã não recebeu auxílio nem do governo alemão nem do governo brasileiro, diferenciando-se da colônia Castrolanda que, com o apoio recebido, pode se estruturar de maneira mais rápida e oferecer maior conforto aos imigrados.

No que se refere à alimentação, é possível perceber uma aculturação no padrão alimentar, pois conforme o relato de Felicita Mauss (2009), o brasileiro quando chega à Alemanha não se acostuma à comida consumida lá.

Sente falta do que comemos aqui, lá é tudo muito doce e os pratos são mais um lanche do que um almoço, ui, como faz falta, meus parentes lá, não se acostumam a esse tipo de comida. Aqui em Castro hoje se você quer comer um purê tipo alemão ou a panqueca holandesa é só pedir os restaurantes servem. Isso mostra a integração (Felicita Mauss, 2009).

Este exemplo mostra que existe uma integração da culinária, mesmo que não seja tão aparente, já houve uma mistura dos costumes. As sobremesas como o arroz doce, o *flan*, o pudim feito com açúcar e canela servido com calda também são lembrados.

Anualmente, os colonos de Terra Nova reúnem-se para comemorar a colheita e realizam uma festa. A festa analisada ocorreu em 17 de maio de 2009 e contou com danças folclóricas, cardápio baseado no cardápio dos primeiros colonos alemães que chegaram a Terra Nova.

Foram servidos os pratos salgados, tendo a carne de porco ao molho, o *sauerkraut* - chucrute, o *Kloüse* (que é parecido ao nhoque, mas feito com uma massa especial), salada de escarola, verduras cozidas e a mandioca como acompanhamento, pois os imigrantes também se alimentavam com alimentos da culinária indígena, sendo a mandioca um complemento importante na dieta dos colonos.

Na entrevista realizada com Felicita Mauss (2009) percebe-se que o colorido da alimentação é muito importante para que sejam consumidos vários tipos de nutrientes. Este é um costume que foi trazido da Alemanha, assim como uma das principais dificuldades em aceitar a alimentação da região onde se instalou a colônia, pois para a entrevistada o feijão preto causava repulsa ao primeiros imigrantes a chegarem em Terra Nova.

Também no cardápio foram servidas as tortas e doces típicos alemães com receitas que foram adaptadas pelos colonos, em função das frutas disponíveis. A torta de requeijão, o bolo de amendoim e as tortas com creme de frutas foram citados pelos organizadores como os que são mais tradicionais para a colônia. Acompanha também a dieta dos alemães da colônia Terra Nova as carnes defumadas, o chouriço, a carne de porco conservada em latas com banha, as conservas doces e salgadas, e as conservas de fermentados, feitas em vasilha de barro, ao que se destaca o consumo do chucrute.

As frutas eram preparadas nas conservas, a maçã mamãe fazia ressecada para que durasse mais, assim também não era preciso tanto açúcar, nem tinha tanto assim, a pêra, o figo, a laranja era bem aceita. O caqui também comia, mas mamãe não conseguiu fazer em conserva. O que dava conserva era a gabiroba do mato e a groselha (Felicita Mauss, 2009).

Atualmente as festas visam a divulgação da cultura, mas não fazem uma propaganda ampla, para evitar tumultos e brigas, pois na colônia, conforme os moradores entrevistados, nunca houve registro de brigas. Mesmo assim, como o intuito é divulga-la e também manter as tradições dos colonos, são vendidos ingressos para a comunidade em geral.

A festa se inicia com uma missa realizada na Igreja da colônia e depois segue para o barracão próximo ao museu de Terra Nova, que permanece aberto o dia todo para que o público possa identificar os costumes e as dificuldades vivenciadas no início da colônia. O museu compreende duas edificações, uma guarda a memória apoiada na cultura material – objetos utilizados para lavoura, produção de alimentos e demais utensílios –, enquanto a casa representa as primeiras moradias dos colonos: dotada de dois cômodos, um representa o quarto e o outro a cozinha.

O barracão, construído pela comunidade para abrigar as reuniões e festas no local, também está à disposição dos visitantes, abriga uma pequena horta, composta por produtos e temperos que são utilizados para a produção da alimentação alemã de Terra Nova.

Holandeses

A imigração dos holandeses também contribuiu para a diversidade étnica encontrada nos Campos Gerais. Trouxeram grandes benefícios ao Paraná tendo se dirigido para os Campos de Castro em 1911, onde introduziram com êxito a pecuária leiteira e sua industrialização.

Destes imigrantes, parte se fixou no meio rural, introduzindo novas técnicas de cultivo do solo, trazendo também novos hábitos e costumes que influenciaram toda a região, formando a identidade cultural da região dos Campos Gerais do Paraná. Ao que se conclui que a identidade cultural da região resulta da diversidade étnica presente.

A fixação de imigrantes holandeses e alemães nos para os Campos de Castro está essencialmente ligada à agricultura, bem como as modernas técnicas e a produtividade agrícola do Estado do Paraná.

A imigração holandesa ocorreu em Carambeí (antigo distrito do município de Castro) e em Castrolanda (atual distrito de Castro), por volta de 1950, na tentativa, daquele povo, em buscar um local livre dos traumas da Segunda Guerra Mundial. Algumas famílias de agricultores e pecuaristas chegaram à cidade trazendo “alguns equipamentos agrícolas, maquinários para a instalação de uma pequena fábrica de laticínios e mil cabeças de gado holandês” (CASTROTUR, 2000, s/p).

Castrolanda revela-se um atrativo turístico de Castro: destaca-se pela arquitetura, culinária típica e produção pecuária leiteira. Possui, para visitação, o memorial da imigração holandesa que é composto por um moinho, um salão de eventos, uma loja de artesanato e um restaurante. Em razão de sua tipicidade e localidade foi considerado como restaurante típico o Restaurante Vitórus, já o Restaurante do Moinho, localizado na Rodovia que dá acesso ao distrito, trabalha com comida típica somente por encomenda.

Destacam-se também, na culinária holandesa, as tortas de frutas e bolachas. Porém, em Castro, estes produtos são produzidos e consumidos pelas famílias dos imigrantes holandeses, não sendo fácil seu acesso para comercialização e divulgação para os turistas. Os doces e tortas foram encontrados nos estabelecimentos pesquisados da seguinte forma: no Vitórus é servido como sobremesa da alimentação típica um pudim de baunilha com calda de caramelo. “É bem típico da Holanda, lá come-se muito esta sobremesa” informou Dona Mena (2009), proprietária do

restaurante. O Restaurante do Moinho tem um anexo, o Café de Mollen, onde é possível consumir diversas tortas tipicamente holandesas.

A Festa da Rainha, *Orange Fest* ou Festa da Colheita é realizada pela colônia holandesa para que os colonos possam comemorar a colheita de forma festiva. Para muitos entrevistados a crítica é exatamente por não ser aberta ao público, ficando restrita, sem divulgar a cultura ou mesmo integrar-se ao Município. Dotada de diversas atrações, o que chama a atenção é a participação das crianças que são incentivadas a trabalhar na festa auxiliando nas vendas: enfeitam carrinhos e saem para vender os produtos das barracas percorrendo o evento.

O cardápio da festa é preparado pelos próprios colonos que elaboram e comercializam nas barracas suas especialidades vinculadas à gastronomia holandesa. Foram encontrados pratos doces e salgados, ao que se evidencia o *nassi*, prato indonésio, vendido em uma barraca. Este prato está vinculado à cultura holandesa, uma vez que a Holanda colonizou a Indonésia e a culinária desses povos, pode-se dizer que de certa maneira, se integrou, havendo uma mistura de temperos e modos de preparo. A comida indonésia é bastante consumida pelos imigrantes holandeses da região dos Campos Gerais do Paraná, sendo encontrado um restaurante indonésio no Município de Carambeí, antigo distrito de Castro.

Ainda outros pratos fizeram parte da festa, como as tortas, bolos e biscoitos holandeses tradicionais e amanteigados feitos para as crianças. Também integra o cardápio da *Orange Fest* os *cokiees* com *confeti* e o tradicional, com chocolate ou de laranja, bem como a panqueca, assim como frutas (caqui e pêra) e geléia de pêra.

Outro produto encontrado na festa foi o *ouebollen*, semelhante ao bolinho de chuva brasileiro, mas que na Holanda é servido na festa de *Reveillon*. Preparado com passas e canela ou com maçã, é chamado *appelfappen*. Para as senhoras que ofereciam o bolinho na festa, na Holanda ele é preparado nesta época do ano por ser inverno, e no Brasil o fazem na festa da Rainha também em função do clima ser mais frio.

Conforme Jensen (2009), proprietária de restaurante e integrante da equipe de organização da festa holandesa, não existem diferenças no preparo dos pratos para a comemoração da Rainha da Holanda: “Os pratos são os mesmos que consumimos em casa, cada família leva aquilo que gosta de fazer e a comunidade se reúne para comemorar. É uma festa bem gostosa”. Afirma ainda que

fora do período festivo o restaurante do Moinho serve seu cardápio com pratos semelhantes ao festivo.

As festas realizadas pelos imigrantes holandeses e alemães mostram a integração que ao longo dos anos foi ocorrendo entre os colonos e a localidade onde se instalaram. As gerações atuais demonstram uma participação bastante ativa e integração entre alguns costumes dos países de origem com a realidade que foram aos poucos formando em solo brasileiro.

Mascarenhas (2009) identificou festas que contam com a presença de um público mais fechado à própria comunidade, como a festa dos imigrantes japoneses que não é aberta ao público. No caso analisado, observa-se a festa dos imigrantes holandeses como mais reservada à comunidade do que a dos imigrantes alemães. Como evento restrito ao município também pode-se citar o Dia de Castro, mas há outros eventos que o Município desenvolve que possuem grande divulgação e participação de não residentes, como exemplo a Agroleite – exposição agropecuária, a festa de Sant’Ana – padroeira do Município e demais comemorações.

A potencialidade turística das festas das colônias

Numa perspectiva de inserção cada vez maior num cenário globalizado, o turismo pode constituir um dos segmentos que contribuem para o desenvolvimento produzindo diversos efeitos positivos sobre a economia. Dentre eles: o potencial de geração de emprego e renda, os benefícios na balança de pagamentos pela entrada de turistas e divulgação local através de um espaço privilegiado de marketing para a região e seus produtos turísticos.

Com relação ao turismo nos Campos Gerais é importante ressaltar seu vínculo com os caminhos que deram origem aos municípios da região e foram responsáveis pelo desenvolvimento das características culturais e identitárias. Desta maneira, o Caminho das Tropas é apresentado por Jorge (2002) como o elo comum que liga as cidades, e sendo assim, é utilizado pelo turismo como eixo estrutural, sobretudo do projeto Rota dos Tropeiros que está embasado nos aspectos históricos de ocupação da região que remonta aos caminhos utilizados pelo movimento tropeiro.

Com relação aos grupos analisados, a alimentação está vinculada aos fatores históricos de sua interação com o espaço, território e cultura e sociedade nos Campos Gerais do Paraná. A adaptação à região de colonização, as características próprias da cultura de origem são também

elementos que influenciaram na composição dos cardápios do cotidiano e de dias festivos. Assim, as comemorações, como o caso das festas de colheita, constituem referências representativas da influência cultural dos grupos em estudo no que se refere às características alimentares.

Mas é necessário também que o planejamento da atividade seja realizado com o máximo de cuidado e atenção, seguindo os princípios do turismo sustentável e planejado, e que se viabilizem as estruturas de apoio ao turista, as infraestruturas de recepção, deslocamento e informações, bem como o preparo de mão de obra para trabalhar diretamente com o turista: “Uma das formas como o patrimônio cultural pode contribuir para a consolidação de um destino turístico é fazer com que a cultura e as construções locais/regionais funcionem como uma atração para visitantes” (ALMEIDA, 2003, p. 29). Desta maneira, as festas apresentadas podem ser integradas às atividades turísticas, entendendo que são manifestações culturais e assim são percebidas pela comunidade.

A análise realizada com os organizadores das festas alemã e holandesa demonstrou que a preocupação maior é com a manutenção da cultura, questões vinculadas à identidade e que as novas gerações possam conhecer melhor seus hábitos, costumes e preservem a história da localidade, conhecendo as dificuldades de implantação da colônia e sua evolução. Ao confrontar com os dados dos proprietários dos restaurantes percebe-se que a maior importância com relação à realização de festas no município é a geração de emprego e renda, considerando que a movimentação de pessoas beneficia a todos.

Ainda para complementar os dados desta análise buscou-se realizar uma comparação com os dados coletados em 2009 (MASCARENHAS, 2009) apresentando-se os resultados a seguir:

Para a sociedade civil organizada, o terceiro setor e o poder público regional e estadual, as festas típicas, através das danças, vestimentas, folclore e da gastronomia, representam a comunidade, assim como os eventos comemorativos. Dentre os eventos citados destacam-se as tortas holandesas, as geléias, as bolachas típicas, e os produtos alimentícios gerados pela agricultura da região, que influenciam os pratos da cidade.

Para a sociedade civil organizada, *trade* turístico, o terceiro setor e o poder público municipal, dentre as manifestações culturais em que a gastronomia está representada estão, a comida alemã, de Terra Nova e a comida holandesa, na Castrolanda.

Para os estabelecimentos comerciais de alimentação, são manifestações culturais em que a gastronomia está representada, a festa da Rainha da Holanda na Castrolanda, a noite de sopas

holandesas e os purês que ainda são consumidos na colônia. As entrevistas revelam ainda as seguintes assertivas sobre a gastronomia como manifestação cultural: “A gastronomia típica está representada nos eventos”. Ou mesmo outro ponto de vista como: “A gastronomia está representada nas festas”, ou mesmo “A gastronomia típica está representada nas festas de Sant’Ana e na festa da Rainha, na *Orange Fest*, na Castrolanda”.

De modo geral foi possível perceber que a realização de festas permite a atração de visitantes e turistas destacando-se que: atrair visitantes é o principal elemento apontado, por todos os grupos de entrevistados, tendo como consequência a geração de recursos e de empregos para a localidade. Verificou-se também com os grupos pesquisados se a gastronomia é um elemento que gera o desenvolvimento regional: todos os proprietários de restaurantes e representantes da sociedade civil local, *trade* turístico, terceiro setor de Castro e poder público municipal percebem que a gastronomia é um elemento que gera desenvolvimento regional.

Na verificação das respostas sobre os estabelecimentos de alimentação de Castro, obteve-se que a “gastronomia regional pode ser um elemento que gere desenvolvimento regional porque todo turista precisa comer. A gastronomia é capaz de atrair visitantes”. É um elemento capaz de atrair turistas, gerar empregos, estimular o crescimento de outras atividades.

A gastronomia regional pode ser elemento de desenvolvimento regional principalmente porque é capaz de gerar empregos. A gastronomia é capaz de gerar empregos porque os clientes de fora se programam para comer aqui. Quem come bem, volta. As pessoas têm medo de experimentar um local [a respeito de] que não têm certeza, porque têm medo de passar mal.

A gastronomia apresenta-se como um elemento material e simbólico, que pode ser apresentado ao turista como parte integrante da cultura, pois permite vivenciar a experiência turística através de um contato mais próximo com a sociedade em que está sendo realizada a atividade. Conforme Tomazzoni (2009, p. 101):

A produção de artesanato e gastronomia aparecem como elementos, tanto da preservação, quanto da inovação, no campo da sustentabilidade cultural. Além disso, é importante identificar se o turismo contribui com a descoberta, revelação e valorização de bens materiais e simbólicos [...].

É possível afirmar que durante o processo de adaptação dos imigrantes à região dos Campos Gerais depararam-se com diversas dificuldades, dadas as peculiaridades do solo e clima paranaense, muitas vezes diferente da região de origem, mas foram tornando-se referência quanto à produção de

alimentos. É fundamental tocar a questão de que cada etnia e cada colônia tinha características diferenciadas ao momento em que foi constituída, as intenções ao chegar em terras brasileiras e incentivos governamentais recebidos, além do grau de instrução e de interação com o meio rural e agrícola de seus habitantes (GUIMARÃES, 1993).

A gastronomia regional torna-se assim singular, formada pela herança cultural dos povos colonizadores, que trouxeram contribuições para a culinária regional. Seu potencial de atratividade para o turismo pode ser comprovadamente reconhecido sobretudo com relação às manifestações culturais relacionadas às festas de colheita, em especial as que foram apresentadas neste estudo. As festas das colônias Terra Nova – alemães e Castrolanda – holandeses destacam-se por seu potencial turístico e em sua relação tanto na preservação da cultura, bem como, por seu potencial no desenvolvimento regional.

Considerações finais

A comida adquire características particulares durante as celebrações. Isto foi percebido nos eventos analisados. Nessas ocasiões são consumidos alimentos que raras vezes estão presentes durante o resto do ano, e, portanto, não fazem parte do cotidiano. Outra questão percebida nas festas dos imigrantes holandeses e alemães foi que os pratos formam parte do imaginário dos imigrantes. Relembrem as dificuldades de adaptação e celebram a vitória da conquista daquele espaço como algo da comunidade. Assim, o cardápio escolhido é parte integrante da cultura local.

As festas da colheita dessas colônias de imigrantes alemães – Terra Nova e dos holandeses – Castrolanda em Castro constituem instrumentos em que a cultura e a gastronomia são fortemente celebrados e, atualmente, mostram-se como boas âncoras de atração da população local. É possível dizer que podem ser utilizadas pelo turismo por constituírem manifestações culturais reveladoras da gastronomia, danças e trajes típicos.

Gastronomicamente falando, a união de tradições e costumes culinários enriqueceu o paladar da região, formando a culinária regional que mescla a união dos costumes dos povos que habitam a localidade. A presença marcante das diversas etnias trouxe novos ingredientes e modos de preparo para a mesa na região dos Campos Gerais do Paraná. Isto também foi comprovado com

os imigrantes holandeses e alemães que preservaram muitos hábitos alimentares nas colônias em que residem.

A gastronomia quando tratada em seu aspecto cultural pode representar a identidade de uma comunidade, sendo utilizada pela atividade turística como parte integrante do patrimônio imaterial dos povos. É possível afirmar que o turismo, dentre outros fatores, pode ser utilizado como um motivador da manutenção da cultura tradicional e proporcionar a manutenção da culinária local, através da reinterpretação dos pratos tradicionais que são oferecidos nas festas. O turista busca, através de culturas diferentes, conhecer e experimentar comidas de outras regiões e lugares. Finalizando, é possível dizer que a cultura dos imigrantes da região dos Campos Gerais revela seu potencial de atratividade turística.

Referências

- ALMEIDA, S.A.P. **Desenvolvimento regional do turismo em áreas com potencial cultural e natural**. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria), 2003. Balneário Camboriú: UNIVALI, 2003.
- BALHANA, A.P.; MACHADO, B.P. **Campos Gerais: estruturas agrárias**. Curitiba: UFPR, 1969.
- BOURDIEU, P. **La distinction: critique social du jugement**. Paris: Les editions de Minuit, 1979.
- CASTROTUR, Associação de Empresas de Turismo de Castro. Relatório de Atividades, 2000.
- CERZO, J. Saber e Sabor... História comida e identidade. Conferencia de abertura In: **Saber e Sabor I** Colóquio de História e Cultura da Alimentação, 2007.
- DENCKER, A. de F. M., **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**, São Paulo: Futura, 1998.
- DIAS, R. **Turismo e patrimônio cultural** – recursos que acompanham o crescimento das cidades. São Paulo: Saraiva, 2006
- FARIAS, E. Economia e cultura no circuito das festas populares brasileiras. **Revista Sociedade e Estado**. Brasília, v. 20, n.3, p. 647-688, set/dez. 2005.
- GÂNDARA, J.M.G. et al. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETO, A.; ANSRAH, M. G. R. **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas**. Barueri, São Paulo: Manole, 2009.

GUIMARÃES, C.J. **Colonização alemã na Terra Nova**. Secretaria Municipal de Educação e Cultura. Castro, 1993.

GIMENES, M.H. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. **Anais do IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 a 8 de julho de 2006.**

Disponível em

<http://www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/posgraduacao/strictosensu/turismo/seminarios/seminario_4/arquivos_4_seminario/GT03-1.pdf>, Acesso em 18 de agosto de 2009.

JORGE, M.A.P. **Caminho das tropas**. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Balneário Camboriú/SC: UNIVALI, 2002.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia Científica**. São Paulo: Atlas, 1991.

LAVILLE, C.; DIONE, J. **A construção do saber: manual de metodologia da pesquisa em Ciências Humanas**. Porto Alegre: Artes Médicas / Belo Horizonte: UFMG, 1999.

MARTINS, W. **Um Brasil diferente: ensaio sobre fenômeno de aculturação no Paraná**. São Paulo: Queiroz editor, 1989.

MASCARENHAS, R.G.T. **A gastronomia tropeira na Região dos Campos Gerais do Paraná: potencialidades para o turismo**. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais), Ponta Grossa: UEPG, 2005.

_____. **A diversidade gastronômica como atrativo turístico na região dos Campos Gerais do Paraná: um estudo de caso no município de Castro**. Tese (Doutorado em Geografia). Curitiba: UFPR, 2009.

MENASCHE, R.; GOMENSORO, P. **Curso Alimentação e Cultura**. Roteiro de Reflexão. s.i., 2007.

MENEZES, H. **Guia Turístico do Paraná: Turismo Gastronômico**. Curitiba: Paraná Turismo, 2001.

ORTIZ, R. **Cultura brasileira & identidade nacional**. São Paulo: Brasiliense, 2003

OLIVEIRA, M.M. **Como fazer pesquisa qualitativa**. Petrópolis: Vozes, 2007.

ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. Florianópolis: UFSC, 2003

SANTOS, C. R. A. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Farol do Saber, 2007.

SCHLÜTER, R. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003a.

SCHLÜTER, R. **Turismo y Patrimônio Gastronômico: uma perspectiva**: CIET Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Buenos Aires, Argentina, 2003b.

TOMAZZONI, E. L. **Turismo e desenvolvimento regional: dimensões, elementos e**

Indicadores. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

VANNUCCHI, A. **Cultura brasileira**: o que é, como se faz. 2ª ed. São Paulo: Loyola, 1999.

WACHOWICZ, R. C. **História do Paraná**. Curitiba: Gráfica Vicentina, 1982.

WESTPHALEN, C. M.; BALHANA, A. P. **Lazeres e festas de outrora**. Curitiba: SBPM/PR, 1983.

Entrevistas

Daliane Jensen, proprietária do restaurante Café de Mollen, Wekeda, entrevista concedida em 01 de abril de 2009.

Felicita Mauss, professora de geografia, membro integrante da colônia Terra Nova, entrevista concedida em 20 de abril de 2009.

Fidelis Bueno (2009), historiador residente no município de Castro, entrevistado como membro da comunidade detentor dos conhecimentos culinários da região dos Campos Gerais, em entrevista concedida em 27/03/2009.

Mena Vitórius proprietária do restaurante Vitórius, entrevista concedida em 25 de abril de 2009.

Submetido em junho 2012.

Aprovado em junho 2012.