Doces Lembranças: Análise do Potencial Turístico dos Alimentos Doces como Souvenir Gastronômico da Região dos Campos Gerais do Paraná.

Monica Marques (PIBIC/CNPQ), Graziela Scalise Horodyski (Orientadora), e-mail: grazitur@hotmail.com

Universidade Estadual de Ponta Grossa/ Departamento de Turismo

Ciências Sociais Aplicadas; Turismo.

Palavras-chave: Souvenirs Gastronômicos, Doces brasileiros, Turismo.

Resumo

Os souvenirs gastronômicos representam as experiências vivenciadas pelos turistas em destinos turísticos. O presente estudo objetivou analisar os alimentos doces brasileiros que possuem Identificação Geográfica (IG) e são implementados pela atividade turística como souvenirs gastronômicos. A pesquisa iniciou-se com o levantamento bibliográfico, pesquisa de campo, onde foram identificados os alimentos relacionados ao doce no Brasil que possuem Identificação Geográfica, analisando em primeiro momento os alimentos considerados doces com Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO) concedidos, e pedidos/registros em andamento. O levantamento envolveu os seguintes elementos: Número do registro; Indicação Geográfica; Espécie; Deposito; Produto/Serviço; Situação e Festa; Tipo de festa; Descrição do produto e o Souvenir gastronômico, utilizado para uso turístico. Como principal resultado observou-se que o evento mais relevante nessa área é o Fenadoce. Ressalta-se a importância da realização desta pesquisa para a valorização dos produtos regionais dos saberes culinários tradicionais e para o desenvolvimento do turismo.

Introdução

Os souvenirs representam as experiências vivenciadas pelos turistas em destinos turísticos, representando à história à cultura o saber fazer e o preparo dos alimentos nas diferentes regiões brasileiras. Souvenirs são objetos que materializam e prolongam a experiência de uma viagem, pois carregam significados diversos para os turistas que os consomem, relacionados à identidade cultural do destino turístico ou algum aspecto referente à percepção do turista em relação a sua experiência de visitação (HORODYSKI, 2014).

Inicialmente este estudo tinha como objetivo geral analisar o potencial da região dos Campos Gerais do Paraná como destino gastronômico doce, no entanto, a pesquisa de campo demonstrou que não havia dados suficientes para análise, devido a pouca oferta do produto na região dos Campos Gerais. Sendo assim, a pesquisadora, em conjunto com a sua orientadora, compreendeu que seria possível realizar um levantamento nos estados brasileiros, por meio dos canais oficiais de turismo. Novamente os dados se mostraram insuficientes, devido a pouca informação dada ao objeto de estudo em questão. Desta forma, com apoio dos pesquisadores do MARKTUR – Centro de Estudos em Gestão Estratégica de Marketing em Turismo, que estudam também a questão identificação geográfica dos alimentos no turismo, a pesquisa recebeu um novo recorte, que foi estudar os

alimentos doces brasileiros que possuem Identificação Geográfica e são implementados pela atividade turística como souvenirs gastronômicos.

A alimentação faz parte da experiência vivida pelos turistas. Os alimentos e as bebidas que podem ser adquiridos em um determinado destino podem ser considerados como lembranças, e incluídos na categoria de souvenir gastronômico (HORODYSKI *et al*, 2014). Sendo assim, o consumo e a prática de levar alguns alimentos como souvenir prolongará a experiência vivida por ele. "Guardamos lembranças, imagens e aromas" (MENEGALE, 2004). Dentro do universo de alimentos ofertados e consumidos por turistas ao redor do mundo estão os doces.

A realização desta pesquisa justifica pela necessidade de contribuir com o tema ainda em desenvolvimento no campo científico e oferecer para o mercado de alimentação subsídios para o desenvolvimento do setor de forma adequada e satisfatória a atividade turística.

Materiais e Métodos

Está pesquisa consiste em um estudo de caráter exploratório qualitativo, com aprofundamento teórico acerca do conceito de souvenir, direcionando-se para os souvenirs gastronômicos e a oferta de doce no universo do turismo. Para Gil (2002) "a pesquisa que é baseada principalmente com base em livros e artigos científicos é essencial para reconhecer o que já foi publicado na área de interesse para a pesquisa em questão".

Para a identificação dos alimentos relacionados ao doce no Brasil, utilizou-se o método de pesquisa por Indicações Geográficas (IG), podendo ser Indicações de Procedência (IP) ou Denominação de Origem (DO). Segundo Medeiros (2015) "As Indicações Geográficas (IGs) são institutos da propriedade intelectual, aplicáveis a bens e serviços que se caracterizam pelo local de onde são originados (coletados, produzidos ou fabricados)". Sendo assim, os alimentos "doces" encontrados através do Ministério da Agricultura, Pecuárias e Abastecimento (MAPA). Disponível no site do INPI- Instituto Nacional da Propriedade Industrial são aqueles que remetem a região em que foram produzidos seguindo receitas e tradições.

Foi feito um recorte dos alimentos doces, em primeiro momento foram analisados os produtos com Indicações de Procedência, Denominação de origem, concedidos. Em seguida os produtos com pedidos/registros em andamento no site do (INPI). Após essa analise foi feito um levantamento através dos canais de turismo, sites oficiais para encontrar os possíveis eventos gastronômicos relacionados aos doces no Brasil e seus produtos ofertados como souvenir gastronômico.

O consumo de *souvenirs* gastronômicos em viagens é um fator motivador para os turistas que buscam na gastronomia os saberes e fazeres a cultura e a tradição, o modo de preparo de cada alimento. Sendo assim a alimentação se torna um fator importante para os turistas em destinos turísticos.

> [...] o souvenir gastronômico é um produto derivado de alimentos ou bebidas, com identidade diferenciadora, identificação da origem, embalagem adequada e transporte facilitado; que seja capaz tanto de materializar a experiência da visitação e prolongar as sensações vividas pelas pessoas após o retorno de suas viagens turísticas quanto permita compartilhar lembranças com outras pessoas e motivar novas viagens. (Horodyski, Manosso, Bizinelli & Gândara, 2014).

Os souvenirs gastronômicos acabam despertando o interesse dos turistas em levar o alimento em si para casa ou para alguém como forma de compartilhar a experiência vivida por ele em determinado lugar. Finalmente foram feitos levantamentos dos principais alimentos doces que se incluem na categoria de souvenir gastronômico, um levantamento de dados cuja análise será apresentada de forma descritiva.

Resultados e Discussão

Com base no referencial teórico e na pesquisa apresentados anteriormente, foram identificados 17 alimentos registrados e em processo de Identificação Geográfica. O levantamento realizado envolveu sete elementos: Numero do registro; Indicação Geográfica; Espécie; Deposito; Produto/Serviço; Situação e Festa. O elemento festa foi fundamental para se compreender o uso turístico como souvenir gastronômico, atingindo-se assim o objetivo desse trabalho.

Conforme pode ser verificado na pesquisa de todos os alimentos registrados ou em processo de registro apenas 17 entram na categoria de doces, são eles: Uvas de mesa e manga, doces tradicionais e de confeitaria de frutas, cacau em amêndoas, biscoito, doces finos tradicionais e de confeitaria, melão, mel de abelha, mel do Pantanal, geleia de jabuticaba (licor de jabuticaba, casca da jabuticaba cristalizada), amêndoas de cacau, uvas finas de mesa, bala de banana, goiaba, melado, mel de abelha, banana doce por natureza e seus produtos derivados, e o abacaxi. Foram extraídos os alimentos doces para uma segunda coleta de dados que consistiu em identificar os seguintes elementos: Tipo de festa, descrição do produto, uso turístico como souvenir gastronômico.

Essa pesquisa demonstrou diversos produtos alimentícios doces ofertados pela atividade turística como souvenir gastronômico, dos quais são eles: Doces tradicionais e confeitaria de frutas, cacau em amêndoas, biscoitos, doces finos tradicionais e de confeitaria, jabuticaba, chocolate e cacau, uva fina de Marialva, goiaba, melado, banana (subgrupo Cavendich) “Doce por natureza” e seus produtos derivados e o abacaxi.

Observou-se que as frutas têm muita importância na produção desses doces, nas festas e eventos gastronômicos. Desde compotas, frutas cristalizadas, geleias, confecção de bombons, trufas, panetones as frutas estão sempre presentes. No entanto alguns eventos não são tão conhecidos quanto outro. Uma das festas tradicionais mais procurados pelo publico consumidor de doce é o Fenadoce evento que acontece todo ano em Pelotas RS, atraindo turistas do mundo todo.

Apesar de algumas festas tradicionais serem menos conhecidas do que outras todas elas tem importância para a comercialização do souvenir gastronômico.

Conclusões

A realização desse estudo possibilitou compreender a relevância dos alimentos regionais com registro de Identificação Geográfica para o turismo na perspectiva da comercialização de souvenirs gastronômicos. Pode-se perceber que muitos desses alimentos contribuem diretamente com a atratividade turística dos destinos turísticos promovendo eventos que tem como tema o alimento em si.

Percebe-se a relevância da produção agrícola nas festas gastronômicas por todo o Brasil, em que se destacam as frutas.

Este estudo abre possibilidade de novas investigações tais como a compreensão de outras categorias alimentares com o registro de Indicação

Geográfica no Brasil sob o enfoque do turismo. Considerando o valor afetivo do alimento doce perante o seu publico consumidor este estudo também pode ser direcionado as experiências de consumo turístico em estabelecimentos como padarias, confeitarias, feiras e cafeterias.

O objetivo deste estudo foi analisar o potencial da região dos Campos Gerais do Paraná como destino gastronômico doce. As principais dificuldades para a realização da pesquisa foram encontradas na segunda etapa da coleta de dados, pois nem todos os destinos turísticos disponibilizam informações suficientes sobre as suas festas tradicionais que incluem as festas de alimentos doces, no entanto foi possível coletar dados suficientes para a análise deste estudo, atingindo-se, portanto o objetivo proposto.

Ressalta-se a importância da realização desta pesquisa para a valorização dos produtos regionais dos saberes culinários tradicionais e para o desenvolvimento do turismo. Também pode se registra a importância deste trabalho como iniciação cientifica da pesquisadora que pretende dar continuidade ao objeto de estudo.

Agradecimentos

Agradecemos a CNPQ Conselho Nacional de Desenvolvimento Cientifico e Tecnológico pelo apoio financeiro e a todo apoio do departamento de turismo e da Pró reitoria de pesquisa e pós graduação para a realização desta pesquisa.

Referências

GIL, A. C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa.** São Paulo: Ed. ATLAS S.A, 1996.

HORODYSKI, G. S. **O Consumo na Experiência Turística:** o caso dos souvenirs no destino Curitiba – PR**.** 2014, 444 f.Tese de Doutorado. Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2014.

HORODYSKI, Graziela Scalise et al. Souvenirs Gastronômicos como Lembranças de Viagem: um estudo de caso em Curitiba–Brasil. **Via@-Revista Internacional E Interdisciplinar de Turismo**, v. 2, p.1-16, 2014.

MEDEIROS, Mirna de Lima. **Indicações geográficas, turismo e desenvolvimento territorial: uma análise sistêmica da indicação de procedência do queijo minas artesanal do Serro**. 2015. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

MENEGALE, Alexandre. **Uma doce História do Brasil**. Revista Sabor do Brasil, RE, 2004. Disponível em: <http://dc.itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/revista-textos-do-brasil/portugues/revista13-mat9.pdf> Acesso em: 10/08/2017.

INPI. **Planilha de Acompanhamento dos Pedidos/Registros de Indicação Geográfica.** Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/guia-basico-de-indicacao-geografica>. Acesso em 10/08/2017