ANÁLISE DO POTENCIAL TURÍSTICO DA PRODUÇÃO QUEIJEIRA EM WITMARSUM

Chayenne Aparecida de Goes (PROVIC/ Fundação Araucária/ UEPG)
Mirna de Lima Medeiros, mirnadelimamedeiros@gmail.com

Universidade Estadual de Ponta Grossa/Departamento de Turismo.

Ciências Sociais Aplicadas; Turismo

Palavras-chave: Turismo Gastronômico, Indicação Geográfica, Queijo, Colônia Witmarsum.

Resumo
Este trabalho objetivou analisar o potencial da produção queijeira para o incremento do turismo gastronômico de Witmarsum (PR). Além da Colônia já possuir um fluxo turístico, pela sua característica alemã e sua gastronomia, ela também é grande produtora de queijo, por isso o trabalho destaca a possibilidade do desenvolvimento gastronômico relacionado à produção queijeira. Com essa questão, os seguintes objetivos específicos foram descritos: tecer um breve referencial teórico com relação ao turismo gastronômico e indicações geográficas e o aproveitamento turístico da produção queijeira, verificar a existência e modo de oferta do queijo e atividades turísticas relacionadas à sua produção; descrever atividades relacionadas ao turismo queijeiro que poderiam ser desenvolvidas com base na realidade analisadas e no referencial teórico. Como resultado encontrou-se que a Colônia Witmarsum já possui algumas atividades relacionadas a produção queijeira, porém são poucas podendo assim ser realizadas mais.

Introdução

Segundo o Ministério do Turismo (2012), a gastronomia esta cada vez mais presente no turismo brasileiro, os gastos com a alimentação estão entre as principais despesas dos turistas brasileiros. As indicações geográficas (IGs) podem servir como forma de valorização desses produtos e auxiliar no incremento desse gasto, pois, segundo alguns autores, podem agregar valor ao produto bem como servir a outros fins como, por exemplo, ao desenvolvimento do turismo relacionado ao produto detentor de registro (MEDEIROS; PASSADOR, 2015; MEDEIROS; PASSADOR; PASSADOR, 2016).

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), envolvendo questões ambientais, históricas e socioculturais particulares. A indicação geográfica é muito importante em determinados lugares, ajudando no reconhecimento do território, na divulgação do local e também economicamente, socialmente, culturalmente e ambientalmente.

Sabendo das vantagens que a indicação geográfica pode promover, a Colônia Witmarsum (PR) conseguiu o reconhecimento de indicação geográfica para o seu queijo colonial e tendo em vista esse fato, propôs-se o tema do projeto relacionado ao potencial turístico da produção queijeira na Colônia Witmarsum. O problema do presente trabalho é verificar se é possível vincular a produção queijeira no turismo gastronômico de Witmarsum?

Para o desenvolvimento do trabalho, alguns objetivos foram traçados. O objetivo geral é analisar o potencial da produção queijeira para o incremento do turismo gastronômico de Witmarsum (PR). Para atingir o objetivo geral os seguintes objetivos específicos foram descritos: tecer um breve referencial teórico com relação ao Turismo Gastronômico, Aproveitamento Turístico da produção queijeira e o queijo da Colônia Witmarsum, verificar a existência e modo de oferta do queijo e atividades turísticas relacionadas a sua produção e descrever atividades relacionadas ao "turismo queijeiro" que poderiam ser desenvolvidas com base na realidade analisada e no referencial teórico.

Materiais e Métodos

A proposta de trabalho é exploratório-descritiva uma vez que busca descrever uma realidade, especificando propriedades, características e traços importantes de uma questão estudada sem nela interferir (APPOLINÁRIO, 2012; SAMPIERI; COLLADO; LUCIO, 2013), além de investigar uma questão nova.

A coleta de dados se deu por meio de dados primários e secundários e a abordagem da análise foi de cunho qualitativo. Primeiramente foi feito o levantamento teórico com relação ao turismo gastronômico, turismo queijeiro, indicação geográfica e a Colônia Witmarsum. Depois disso, foi verificada a proposta de indicação geográfica e as ações relacionadas à produção queijeira na colônia Witmarsum dispostas em documentos públicos.

Foram feitas duas visitas de familiarização ao local. A primeira visita realizada no ano de 2017 foi ao museu que conta toda a história desde a imigração até os dias atuais e também foi possível degustar um café colonial.

Já na segunda visita, realizada no começo do ano corrente (2018), foi presenciada uma palestra ministrada pelo diretor da Cooperativa, na qual ele apresentou quais foram os motivos da sua construção, a história do local, os produtos da colônia e também falou sobre a indicação geográfica que na data em questão estava em processo de aprovação. Houve ainda a degustação dos queijos fabricados na própria indústria e depois seguiu-se até uma cervejaria local, onde o proprietário comentou os motivos pelos quais decidiu abrir uma cervejaria e também a influência que o turismo e a indicação geográfica trazem a região.

Após a familiarização com o destino e a proposta de IG, foi realizada mais uma visita de campo na qual foram realizadas observações por meio das quais verificou-se quais os produtos já estão sendo ofertados e quais atividades relacionadas ao queijo já estão sendo desenvolvidas.

Resultados e Discussão

Colônia Witmarsum e IG

A área geográfica, delimitada da Indicação Geográfica do tipo Indicação de Procedência Witmarsum, localiza-se na região dos Campos Gerais, no Município de Palmeira no Estado do Paraná. Um potencial diferencial da colônia Witmarsum é a cultura alemã, sua etnicidade, sua história e a trajetória do início aos dias atuais (ZDEPSKI, 2013). Além da sua produção gastronômica destacada, a colônia é também conhecida por sua grande produção queijeira.

A cooperativa local produz 11 tipos diferentes de queijos, a saber: queijos frescos (minas frescal e ricota fresca), queijos semi-moles (asiago e colonial), queijos maturados por fungos (brie e camembert) e queijos curados (appenzeller, emmental, raclette e fondue). A indicação de procedência foi reconhecida especificamente para o queijo colonial.

Depois de analisar as atividades “queijeiras” existentes utilizando como base uma lista de possibilidades de Medeiros e Passador (2018), foram encontradas apenas três atividades que já são realizadas o museu, loja e a degustação. No quadro 01 tabela abaixo apresenta as atividades que já são realizadas e as que não são apontando potenciais limitações e também sugestões caso desejem realiza-las no futuro.

Tabela 1 – Comparativa das atividades

Atividades relacionadas ao queijo	Atividades já desenvolvidas	Motivos	Sugestões
Visitação à Produção	✗	Questão sanitária	Adaptações
Oficinas/ Cursos	✗	Pessoa especializada	Treinamento
Museu	✓	-	-
Loja	✓	-	-
Harmonização do queijo com bebidas	✗	Estrutura	Planejamento e pesquisa
Festivais gastronômicos	✗	Já existe festival cultural	Queijo em eventos
Degustação	✓	-	-
Concurso	✗	Relacionado a eventos específicos	Opinião pública

Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

Há também as atividades que são realizadas totalizando apenas três, essas ações são descritas a continuidade: No museu de Witmarsum, o historiador conta a história do local, como ocorreu a imigração, e também é comentada sobre a produção leiteira. Existe uma área de exposição especifica relacionada a essa produção onde encontra-se pouca informação sobre a produção do queijo e ainda não se comenta nada quanto à indicação geográfica concedida para o queijo colonial.

Os queijos finos podem ser encontrados no CIT (Centro de Informações Turísticas), no mercado da região, na feirinha de produtores e é possível encontrar também os queijos sendo comercializados em alguns cafés coloniais. Nesses cafés é possível degustar o queijo colonial como componente secundário de uma refeição, mas também existem opções que destacam o queijo como: tábua de queijos finos de Witmarsum e fondue de queijo (essas opções são existentes em dois empreendimentos). Além do consumo no destino, pode-se comprar o queijo como forma de souvenir, para si mesmo ou presentear alguém. Essa forma de consumo pode demandar embalagens especificamente adequadas para o transporte ou para o ato de presentear. No CIT é realizada a degustação que não ocorre regularmente, isto é, precisa haver um evento ou um final de semana para que isso ocorra. Essas datas são avisadas antecipadamente para que mais pessoas fiquem sabendo da degustação do queijo colonial (como ocorreu no final de semana 17 a 19/08/2018).

Conclusões

O objetivo do trabalho foi verificar o potencial para o desenvolvimento do turismo gastronômico associado à produção queijeira da Colônia Witmarsum. O objetivo foi alcançado de acordo com a análise desenvolvida. O resultado mostrou que já existem algumas poucas ações e é possível desenvolver o turismo gastronômico associado a produção, porém é necessário fortalecer mais as atividades que são realizadas no local. Atualmente são realizadas apenas 3 atividades de 14 que foram citadas. Então, para atrair o nicho específico e aproveitar o signo distintivo já reconhecido que é a indicação de procedência, sugere-se aumentar os números que atividades relacionadas ao queijo.

Houve limitações relacionadas à quantidade de informações e estudos prévios relacionados ao “turismo queijeiro”, e indicações geográficas em Witmarsum, pois é um assunto muito recente em Witmarsum. Nesse sentido o presente trabalho espera ter contribuído de forma teórica ao enfrentar à essa lacuna acadêmica e também de forma prática ao apontar oportunidades mercadológicas.

O trabalho foi exploratório-descritivo e, portanto, não esgota o assunto em questão. Ao contrário, vislumbram-se diversas possibilidades para trabalhos futuros como, por exemplo: elaboração de estudos de viabilidade ou verificação da atitude dos turistas e empreendedores com relação às atividades relacionados ao queijo; verificação do conhecimento dos diversos públicos com relação à IG concedida; entre diversas outras possibilidades no âmbito do turismo e marketing de destinos.

Agradecimentos

Agradeço aos empreendedores e à cooperativa pela colaboração e ao CNPq.

Referências

APPOLINÁRIO, F. **Metodologia da Ciência:** Filosofia e Prática da Pesquisa. São Paulo: Cengage Learning Nacional, 2012.

MEDEIROS, M. L.; PASSADOR, J. L. Indicações Geográficas E Turismo: Possibilidades no Contexto Brasileiro. **Perspectivas Contemporâneas**, v. 10, p. 56-79, 2015.

MEDEIROS, M. L.; PASSADOR, C. S.; PASSADOR, J. L. Implications of geographical indications: a comprehensive review of papers listed in CAPES? journal database. **RAI: Revista de Administração e Inovação**, v. 13, p. 315-329, 2016.

ZDEPSKI, F, B. Uma contribuição do conceito de prática social para o campo da inovação em turismo: **análise cultural e mediações de aprendizagem e memória na Colônia Witmarsum – PR.** Curitiba, v. 2, p. 164-167, jan./dez. 2013.