ANALÍSE DA OFERTA GASTRONOMICA ASSOCIADA A IMIGRAÇÃO EM CASTRO – PR

Huan Lucas Araujo Cruz – PIBIC/UEPG, e-mail: huanlucas_03@hotmail.com,
Mirna de Lima Medeiros, e-mail: mirnadelimamedeiros@gmail.com.
Universidade Estadual de Ponta Grossa/Departamento de Turismo.

Ciências Sociais Aplicadas; Turismo

Palavras-chave: Turismo Gastronômico, Imigração, Castro-PR

Resumo:
Este trabalho teve como objetivo analisar a oferta gastronômica associada à imigração no município de Castro (PR). Foi realizada uma pesquisa exploratória cuja coleta de dados se deu por meio de trabalhos de campo em estabelecimentos vinculados a entidades coletivas (associação e cooperativa local) de imigrantes e descendentes no município, sendo realizado um referencial teórico abordando aspectos relacionados a questão de turismo gastronômico e imigração no município. Nessas visitas foram realizadas observações assistemáticas e entrevistas informais de forma a verificar o que se considera produto decorrente da imigração na oferta gastronômica de cada local. Após a verificação dos dados foi possível concluir que o município em foco possui um número considerável de empreendimentos que ofertam algumas categorias de “produtos típicos”, sendo que alguns desses empreendimentos se dividem em restaurantes, cafeterias e até mesmo em serviços de hospedagem. Esses produtos na maioria dos casos são adaptados para o paladar do turista e disponibilidade de ingredientes da região em foco.

Introdução

Durante a sua formação Castro (PR) recebeu imigrantes vindos de países europeus e até mesmo orientais, que ali consolidaram importantes comunidades. Sendo que esses grupos de origem preponderantemente holandesa, alemã e japonesa são bastante presentes nos dias atuais do município.

Sendo assim o trabalho teve como objeto de estudo a cultura “típica de imigração” vivenciada dentro do município e partindo disto teve como objetivo geral analisar a oferta gastronômica associada à imigração em Castro (PR), para isto teve os seguintes objetivos específicos: a) Elaboração de um breve referencial teórico abordando questões de Turismo Gastronômico e preservação da cultura local pelo uso do turismo; b) Listagem dos empreendimentos gastronômicos de culinária típica na região estudada; c) Descrição da oferta gastronômica referente a imigração.

A gastronomia tem a possibilidade de ser trabalhada de um modo diferencial dentro do turismo e pode gerar experiências únicas aos turistas trazendo aspectos da cultura local para o paladar do consumidor. O Turismo Gastronômico é “capaz de posicionar destinos no mercado turístico, quando utilizado como elemento para a vivencia da experiência da cultura local pelo turista por meio da culinária típica” (MINISTERIO DO TURISMO, 2010 p. 25).

A gastronomia serve de atrativo principal ou secundário. Para Gimenes (2009, p. 17) “[...] Alguns sabores se tornam marcantes, intimamente relacionados a regiões específicas. Da mesma forma, envolvendo a cocção e a transformação de alguns alimentos”. Além disso, para Mascarenhas e Ramos (2008, p.01), “resgatando a alimentação popular que possua, ao mesmo tempo, condições de tipicidade regional

e apresentação ao turista" pode viabilizar oportunidades no âmbito do turismo Gastronômico. Fazendo que assim que a utilização da gastronomia se torne um dos elementos que caracterizam determinadas regiões.

Metodologia

A pesquisa foi de cunho exploratório-descritiva. Castro (PR) foi selecionada para a pesquisa por questões de acessibilidade e relação do pesquisador com o *trade* turístico. Além disso, a manutenção de tradições de diversos grupos, inclusive com certa delimitação geográfica em alguns casos, é bastante peculiar nesse destino.

Foram coletados dados primários por meio de trabalho de campo com observação direta e entrevistas informais nos locais onde é possível encontrar a oferta gastronômica relacionados aos imigrantes. Os locais foram selecionados pela participação em entidades coletivas (associações, cooperativas, etc.) de imigrantes. Foram encontrados 08 locais (listados no quadro 01).

Na seção que segue a análise descritiva é apresentada.

Resultados e Discussão

O caso estudado aponta não só para existência de uma oferta gastronômica, mas também de outras possibilidades de vivências relacionadas à cultura de imigração, que por meio de festas típicas nas comunidades e em empreendimentos demonstram sua herança aos visitantes. Estudos na região em questão já demonstram que o município possui um aspecto marcante e que pode ser trabalhado aliado ao turismo.

Castro é o município que possui o maior número de etnias que ainda preservam seu patrimônio imaterial, e dentre eles, está 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 (MASCARENHAS, 2009,p.74).

A cultura típica de imigração estudada neste caso, se consolidou em pequenas colônias dentro da área do município de Castro, entre uma delas está a Colônia Castrolanda que fica a cerca de 7km de distância do centro do município, que segundo o site do Centro Cultural Castrolanda (s/d) teve início em Novembro de 1951 com um "grupo de três famílias de agropecuaristas e outras dez pessoas, filhos de agricultores, carpinteiros e mecânicos.". Com o passar dos anos a colônia se instalou e eventos como a "Oranjeefest" contribuem para a conservação da tradição holandesa ainda presente.

Durante a pesquisa na Cooperativa Castrolanda, nas Associações de Moradores da Colônia Castrolanda (AMCC) e Colônia Terra Nova (AMTN) e dos imigrantes japoneses na ACEC, foi possível coletar dados referentes a locais em que são ofertados produtos gastronomicos. Apesar de haver uma oferta diversificada, apenas os produtos associados aos aspectos culturais de imigração foram os selecionados. Estes são apresentados no quadro 01 a seguir:

Quadro 1: Estabelecimentos encontrados que ofertam produtos gastronômicos na região estudada.

Empreendimento	Atividades	Produtos e Serviços	Imigração
Café de Mollen	A&b e Eventos	Cafeteria com tortas, serviço de almoço e jantar	Holandesa
Hotel Pousada e Cafeteira	Receptivo, Hotelaria, A&b e eventos	Cafeteria com tortas, serviço de almoço e jantar (não regularmente), bolachas holandesas, produtos da marca Castrolanda	Holandesa
Hotel Borgen	Hotelaria, A&b e	Cafeteria com tortas, serviço de almoço e	Holandesa

	eventos	janta (regularmente)	
Restaurante Vittorius	A&b	Serviços de janta com sopas típicas, bitterballen, pizzas	Holandesa
Loja de Conveniência –Posto Castrolanda	A&b e serviços automotivos	Pães, bolos e bolachas típicos holandeses além de produtos da marca Castrolanda	Holandesa
Restaurante Sansey	A&b	Serviço de almoço, janta e buffet japonês	Japonesa
Clube Recreativo 25 de Março	Eventos	Espaço para eventos e atividades relacionadas a colônia.	Alemã

Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

Os dados apresentados (Quadro 1) estão brevemente descritos nas subseções, que discorrem brevemente sobre a sua relação com a gastronomia holandesa; alemã e japonesa.

- Oferta relacionada à imigração holandesa: Em todos os estabelecimentos a oferta não contempla 100% de tipicidade holandesa, ou seja, o que é ofertado possui produtos brasileiros e os produtos típicos fazem um complemento do cardápio. Esses os produtos “típicos” encontrados nestes empreendimentos são similares. Se caracterizam por pães, bolos e bolachas elaborados com receitas típicas holandesas, como por exemplo, as bolachas “Jonker”, produzidas no município de Palmeira (PR), ou as bolachas caseiras produzidas pelos próprios moradores da Colônia. Guloseimas encontradas em alguns empreendimentos são importados da Holanda e vendidos na colônia para turistas e moradores. Em fins de semana ou eventos especiais é possível encontrar produtos como o Bitterballen (“salgadinho” parecido ao croquete brasileiro) de origem holandesa. Por fim, cabe destacar a presença da “Torta Holandesa” em todos os estabelecimentos, mas, apesar do nome remeter à Holanda, trata-se de uma criação brasileira em homenagem ao país.
- Oferta relacionada à imigração alemã: Atualmente os pratos típicos são servidos em festas e eventos da própria comunidade, usando isso como um chamariz turístico, sendo comum as próprias famílias realizarem a preparação dos pratos que são ofertados nos eventos realizados. Como exemplo de evento realizado pelos moradores pode se citar a Erntedankfest (ação de graças pela colheita). Como prato característico dessa imigração se destaca o Sauerkraut (chucrute). Preparado com tiras finas de repolho e sal, que se deixar fermentar por cerca de 3 semanas, formando lactobacilos antes do cozimento de toda a mistura. Esse preparo é servido com linguiça, costela defumada ou Eisbein (joelho de porco).
- Oferta relacionada à imigração japonesa: Alguns pratos de origem japonesa encontrados são o sashimi, sopa de legumes e pratos que se utilizam de algas. Todos esses se adaptam ao paladar do turista que vá a provar. Existe dentro da culinária um doce que se utiliza das folhas de cerejeira para o seu preparo, conhecido como “Sakura Moti”, o qual e preparado com uma massa de moti em pó, misturado com água até que fique pastoso e sendo levemente assado, que envolve o Anko (Massa de Azuki) envolto com uma folha de cerejeira. Já o “Sashimi”, utiliza ingredientes essenciais como peixe e os frutos do mar, quais devem ser frescos, preparados e levados a mesa com Shoyu, wasabi, além de temperos como gengibre ou ponzu e molho de limão para se provar.

Conclusões

O presente trabalho buscou um estudo da cultura “típica de imigração” vivenciada dentro do município e partindo disto teve como objetivo geral de analisar a oferta gastronômica associada à imigração em Castro (PR). Ao total foram analisados oito lugares nos quais foi possível encontrar o segmento do turismo gastronômico com influência da imigração.

Durante a pesquisa foi possível perceber que as colônias se utilizam do turismo, visto que possui alguns meios de hospedagem e estes, além do seu foco principal em hospedagens, fornece também serviços de alimentação, eventos e até receptivo. No município em foco foi possível constatar a presença de pelo menos dois tipos de turismo, sendo o turismo de negócios e eventos além do turismo de lazer e cultural histórico. Essa característica particular pode influenciar na existência de oferta de produtos e serviços mais “imigrantes”.

O trabalho se limitou a descrever a oferta descrita como originaria dos grupos presentes na cidade e não pretendeu verificar sua real tipicidade ou adaptações realizadas ao longo do tempo. Mesmo com essa limitação, este trabalho mostra-se importante, pois demonstra a presença de um mercado gastronômico que se utiliza da atividade do turismo para a preservação de sua cultura de imigração.

Agradecimentos

À UEPG pela bolsa concedida e as entidades coletivas descritas na pesquisa.

Referências

CASTROLANDA, Centro Cultural. Colônia Castrolanda. s/d. Disponível em: <http://www.moinhocastrolanda.com.br/historias/colonia-castrolanda-8>. Acesso em: 20 abr. 2018.

GIMENES, M. H. S. G. O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). Turismo & Sociedade, Curitiba, v.2, n.1, p.8-24, abr. 2009.

MASCARENHAS, R. G. T.;GÂNDARA, J. M. G.O papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos. **Cultur**, v.1, n.1, p.60-83, 2015.

TURISMO, Ministério do. Livreto Turismo Cultural: Orientações Básicas. 2010. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Turismo_Cultural_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf>. Acesso em: 20 maio 2017.

MASCARENHAS, R. G. T. A Diversidade Gastronômica Como Atrativo Turístico Na Região Dos Campos Gerais Do Paraná: um estudo de caso no município de Castro.. 2009. 344 f. Tese (Doutorado) - Curso de Geografia, Universidade Federal do Paraná, Curitiba – PR, 2009.