XXXII Encontro Anual de Iniciação Científica
IX Encontro Anual de Iniciação Científica Jr.
EAIC 2023

GENGIBIRRA: PATRIMÔNIO HISTÓRICO-CULTURAL E IMATERIAL

Autor: Yonara Helena Siqueira Cheres (PROVIC), Orientador: Rúbia Gisele Tramontin Mascarenhas, yonaracheres@gmail.com; rubiamasc@gmail.com

Universidade Estadual de Ponta Grossa / Departamento de Turismo

Turismo Regional: planejamento, organização e desenvolvimento
Palavras-Chave: *Gengibirra, Patrimônio Histórico-Cultural e Imaterial, Gastronomia.*

Resumo

A pesquisa investigou como a Gengibirra se tornou um Patrimônio Histórico-Cultural e Imaterial de Palmeira e analisou sua importância em nível regional. A gengibirra é um refrigerante de gengibre e açúcar que é fermentado. Foram feitas pesquisas bibliográficas e entrevista *in loco* (Fábrica da Cini), sobre sua história e memória cultural, questionando se o reconhecimento deveria ser apenas local ou estendido às regiões: Litorânea, Metropolitana e Campos Gerais. Os resultados visaram destacar a relevância da Gengibirra em Palmeira e em uma escala regional ou estadual.

Introdução

A Gengibirra, segundo Bach (2011) “é um refrigerante típico do Paraná, veio com imigrantes italianos para a Colônia Cecília”, e declarada em 2019 como Patrimônio Histórico-Cultural e Imaterial de Palmeira. Schlüter (2003) “mostra que a gastronomia local serve de motivação e evita que o bem desapareça, sua preservação é essencial para manter viva a memória e cultura local”. Bebidas como a Gengibirra, desempenham um papel fundamental na promoção do turismo e desenvolvimento econômico das regiões. Para Mascarenhas (2016) as políticas de preservação da alimentação como patrimônio cultural têm se tornado frequentes, tanto para que ocorra a preservação dos costumes, como para a conservação de sua originalidade, preocupando-se sempre com a sustentabilidade local. Em Freixa & Chaves (2009, p.19) vemos que “a gastronomia é um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos”. “A memória gustativa de um povo aliada a memória cultural, traz, de forma empírica, as expressões singulares de uma sociedade” (PITTE, p.199-203). O estudo propôs estender o título patrimonial da Gengibirra para todo o Paraná. Com isso pode ser possível, promover a sustentabilidade e atrair correntes turísticas, valorizando a memória gustativa e cultural da região.

Materiais e Métodos

A metodologia da pesquisa foi exploratória, bibliográfica e com entrevista *in loco* (Fábrica da Cini) analisando o desenvolvimento regional, história da Gengibirra e gastronomia, incluiu a descrição do processo de fabricação da Gengibirra e análise de seu *status* como Patrimônio Histórico-Cultural e Imaterial de Palmeira.

Resultados e Discussão

Segundo Rodrigo Taborda Costa, representante do marketing da Cini, a Empresa está estabelecida desde 1904, tem sua sede em São José dos Pinhais, uma escolha estratégica devido à proximidade com Curitiba e ao acesso ao litoral. A matéria-prima crucial, o gengibre, é cultivada em Morretes, uma cidade favorável ao seu crescimento e próxima à sede da fábrica. A empresa mantém segredo sobre a fórmula. Apesar disso, a empresa oferece visitas guiadas à fábrica, que são pré-agendadas. A Cini promove o refrigerante em suas redes sociais e eventos oficiais, devido ao seu sabor exótico e a popularidade. O empreendimento detém uma parcela significativa do mercado paranaense, incluindo a Gengibirra, e busca expansão em regiões de São Paulo e Santa Catarina. Embora venda suvenires, não planeja abrir lojas específicas para esses produtos, pois seu foco é promover a marca Cini como um todo, não apenas um produto isolado, mesmo tendo a Gengibirra como um destaque em festas e comércios de Palmeira, onde é reconhecida como Patrimônio Histórico-Cultural e Imaterial.

Conclusão ou Conclusões

A Gengibirra: Patrimônio Histórico-Cultural Imaterial, possui uma rica história cultural e econômica, podendo atrair turistas para experiências autênticas, sobretudo em Morretes. A visita à fábrica Cini em São José dos Pinhais pode impulsionar o turismo na região e criar suvenires. Além disso, a Gengibirra tem potencial para ser explorada como produto gastronômico único em todo o Estado do Paraná, atraindo entusiastas de sabores tradicionais. No entanto, apesar do potencial, a falta de interesse da empresa em explorar essa oportunidade limita seu desenvolvimento como produto turístico porque o marketing da empresa é voltado para todos os produtos, não só para o que tem o Título de Patrimônio Histórico-Cultural e Imaterial, no caso da Gengibirra.

Agradecimentos

A professora orientadora Dr.ª Rúbia G. T. Mascarenhas, a proprietária da Empresa Cini Sr.ª Elisa Cini Guerra, ao Marketing da Cini, a UEPG, CNPQ e Fundação Araucária.

Referências

BACH, A. M. **Colônia Cecília.** Ponta Grossa: Do Autor, 2011; FREIXA, D. CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.
MASCARENHAS, R. G. T. **Turismo & Gastronomia na região dos Campos Gerais do Paraná**. Ponta Grossa: UEPG, 2016. PITTE, J. R. **A gastronomia francesa**: história e geografia de uma paixão. Porto Alegre: L&PM, 1993.
SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.