AS IMPRESSÕES DO CONSUMIDOR-TURISTA SOBRE A CACHAÇA ARTESANAL PARANAENSE

Yonara Helena Siqueira Cheres (PROVIC), Mirna de Lima Medeiros (Orientadora),
yonaracheres@gmail.com: mirnadelimamedeiros@gmail.com

Universidade Estadual de Ponta Grossa / Departamento de Turismo

Área do conhecimento: Ciências Sociais Aplicadas. Subárea do conhecimento: Turismo.

Palavras-Chave: *Turismo, Cachaça Artesanal Paranaense, Atitude, Consumidor-Turista.*

Resumo

A pesquisa teve como objetivo geral analisar a atitude do turista em relação à cachaça artesanal paranaense. A cachaça é uma bebida alcoólica tradicional feita de cana-de-açúcar, leveduras e água, introduzida no Brasil pelos portugueses. Em um primeiro momento foram conduzidas pesquisas bibliográficas e *in loco*, em seguida foi aplicado questionário *online* (54 respostas), contemplando o consumo e preferências em termos de custo, qualidade e locais de produção da cachaça/aguardente. Foi feita análise de conteúdo e estatística descritiva de acordo com cada dado. Verificou-se atitude favorável do consumidor-turista com relação à cachaça paranaense.

Introdução

Segundo o Instituto Brasileiro da Cachaça - IBRAC (2023), a cachaça é uma aguardente de cana exclusiva do Brasil, com teor alcoólico entre 38% e 48%. Já Ferreira (1975) define cachaça como a aguardente obtida da fermentação e destilação da cana-de-açúcar. Segundo o Mapa da Cachaça (2023), o Paraná conta com cachaças premiadas em Morretes, como Ouro de Morretes, Porto Morretes e Velho Alambique, integradas à tradição local (SEBRAE, 2022). Diante disso, a pesquisa analisa a atitude do turista em relação à cachaça artesanal paranaense. O conhecimento gerado é relevante para produtores e comunidades, auxiliando no planejamento de melhorias e estratégias, considerando que as opiniões dos turistas mudam ao longo do tempo, podendo desatualizar estudos anteriores.

Materiais e Métodos

A metodologia foi predominantemente qualitativa. Primeiramente com pesquisa documental em livros, revistas, sites, artigos, teses e dissertações e *in loco* nas cidades de Guaratuba, Morretes, Matinhos e Reserva, para conversar com produtores e em lojas de cachaças, além de Curitiba, no Mercado Municipal (na loja de cachaça). Essa etapa deu-se para coletar informações e pedir divulgação da pesquisa posterior, que seria por questionário. Em seguida foi feita a aplicação de questionário (via redes sociais) obtendo 54 respostas, após isso, foram analisadas essas respostas utilizando de estatística descritiva e contraste com a literatura.

Resultados e Discussão

A Lei n.º 8.918, de 1994, que regula a fiscalização de bebidas no Brasil, não reconhece o termo "cachaça artesanal", definindo cachaça como aguardente de cana-de-açúcar com teor alcoólico entre 38% e 48%. Bebidas fora desses padrões são classificadas como aguardente. Foram agrupadas em quadros as cachaças mais conhecidas, tipos, premiadas e cidades paranaenses produtoras. As respostas obtidas no questionário informam principalmente que o consumidor prefere cachaças tradicionais, não frutadas e nem condimentadas. Quase todos consomem cachaça Premium e Extra Premium e possuem diferentes preferências, hábitos de consumo, compra de cachaça nacional, principalmente as mineiras, e, relativamente à cachaça paranaense, as que são provenientes de Morretes. Se a pesquisa destaca Morretes como o principal local de compra, seguem-na Antonina, Guaratuba e Paranaguá, além do norte, com Londrina, e norte pioneiro, com Cambará e Itambaracá. Essas regiões possuem potencial de ampliação do consumo da cachaça e fortalecimento do turismo com sua oferta. O preço não foi relevante para a aquisição, e 87,20% das respostas avaliou a qualidade da cachaça como boa ou ótima. O produto também foi bem aceito como presente ou souvenir gastronômico.

Conclusão

A pesquisa alcançou o seu objetivo. Sugere que a cachaça/aguardente paranaense pode impulsionar o turismo e a economia local, uma vez que o consumidor-turista possui uma atitude favorável com relação a ela. O governo federal, ao instituir o Dia Nacional da Cachaça, promovendo cidades como Morretes, reforça esse potencial. A limitação da pesquisa foi a negativa de locais especializados em cachaça para fazer a divulgação e a falta de material voltado para o turismo. Como sugestão, anota-se a necessidade de novas pesquisas focadas, principalmente nas regiões que possuem indicação geográfica para o produto. Isso já está sendo feito pelas autoras deste resumo.

Agradecimentos

Aos Núcleos de Pesquisa Marktur e Questão Ambiental, Gênero e Condição de Pobreza (PPGCSA) e à UEPG.

Referências

BRAUNE, R. **O que é gastronomia.** São Paulo: Brasiliense, 2007.

CASCUDO, L.C. **Dicionário do Folclore Brasileiro.** São Paulo: Global, 2001.

DITCHUN, R. **Bíblia da Cachaça.** São Paulo: Lafonte, 2018.

MAPA DA CACHAÇA. **Paraná produz a melhor cachaça do Brasil em 2020.** Disponível em: https://mapadacachaca.com.br/noticias/parana-produz-a-melhor-cachaca-do-brasil-em-2020/ Acesso em maio, 2023.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). **Indicações Geográficas Brasileiras.** Disponível em: https://datasebrae.com.br/ig-morretes/ Acesso em 15 set. 2024.