

VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
10 e 11 de setembro de 2009 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

Sabores de Festa: análise da oferta de eventos gastronômicos do Estado do Paraná em 2009

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes¹

Resumo

O Turismo Gastronômico tem se revelado uma vertente do Turismo Cultural com grande potencial para desenvolvimento no exterior e no Brasil. Entretanto, pouco se tem estudado ou pesquisado sobre o tema, principalmente no sentido de contribuir para iniciativas de planejamento. Este artigo, produto de um projeto de pesquisa em andamento que visa estudar o desenvolvimento do Turismo Gastronômico no Estado do Paraná, tem como objetivo analisar a oferta de eventos ligados à gastronomia com realização prevista no ano de 2009. Assim, tomando como fonte de informações o Calendário Oficial de Eventos do Estado, realizou-se o levantamento, a categorização e a reflexão sobre o perfil dos acontecimentos programados relacionados à alimentação, considerando o contexto cultural e turístico paranaense.

Palavras-chave: Turismo Gastronômico. Eventos. Estado do Paraná

¹ Professora Doutora, docente do Curso de Turismo da Universidade Federal do Paraná.

Introdução

O Turismo Gastronômico, ainda pouco explorado no Brasil, pode ser considerado uma vertente do Turismo Cultural (GANDARA, GIMENES, MASCARENHAS, 2009), tendo em vista que os hábitos alimentares consistem em práticas culturais que são construídas a partir do arcabouço sociocultural em que o sujeito se insere. Assim, as escolhas alimentares não são propriamente individuais, pois é indispensável que haja uma chancela social para que determinado alimento seja incorporado à dieta. Como bem ilustra o antropólogo Roberto Da Matta (1987), nem tudo o que é comestível (e, portanto, alimento) torna-se um integrante do cardápio habitual de um grupo (a comida propriamente dita).

Seguindo este raciocínio, tem-se que a degustação de uma determinada iguaria pode se caracterizar em uma forma de consumo simbólico (FEATHERSTONE, 1990; BAUDRILLARD, 2000; DOUGLAS e ISHERWOOD, 1980), pois, apesar dos sabores inusitados e agradáveis que se pode experimentar, muitas vezes tal consumo é motivado por aspectos nostálgicos e pela busca de acolhimento emocional (o cerne do movimento *comfort food*), uma forma de demonstrar *status* (degustar uma garrafa do vinho Château Pétrus, por exemplo) ou ainda de demarcar o pertencimento a um grupo (com oferecer um churrasco aos amigos). Em todos estes exemplos, o consumo alimentar torna-se uma forma de relação com o outro, no qual ganham ênfase não os aspectos físico-químicos de cada bebida ou comida, mas sim os valores simbólicos que lhe são atribuídos.

Do ponto de vista do Turismo, a gastronomia representa uma importante oportunidade para que o visitante estabeleça contato com os ingredientes, as técnicas e os rituais de comensalidade de uma localidade, propiciando, assim, uma forma de conexão com o destino visitado e uma aproximação com seu contexto sócio-histórico-cultural. Desta forma, o Turismo Gastronômico oferece uma experiência gustativa – que também é cultural – convertida em experiência turística, e muito pode contribuir para o desenvolvimento turístico a partir da valorização dos saberes-fazeres locais.

Os atrativos de caráter gastronômico podem ser operacionalizados gastronomicamente de algumas formas. Dentre elas destacam-se: a oferta por meio de bares, restaurantes e similares, estabelecimentos que podem se tornar ainda mais atrativos por conta de suas especificidades (de cardápio, de decoração, de serviços oferecidos); de rotas e roteiros gastronômicos (estratégia que inclusive vem sendo estimulada pelo Programa de

VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

10 e 11 de setembro de 2009 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

Regionalização do Turismo – Roteiros do Brasil, do Ministério do Turismo do Brasil) e ainda por meio de acontecimentos programados (ou eventos), modalidade que é objeto deste artigo.

Não se pode deixar de comentar ainda a importância e expressividade dos chamados pratos típicos, que ocupam lugares de destaque tanto nos estabelecimentos quanto nos roteiros e eventos dedicados à área. Os pratos típicos são elementos integrantes das cozinhas regionais, *compreendidas como o conjunto de saberes-fazeres que englobam ingredientes, técnicas culinárias e receitas que são dispostas em um panorama relativamente coerente, delimitado geograficamente e passível de ser reconhecido como tal* (GIMENES, p.48, 2008), emergindo

[...] deste conjunto mais amplo por inúmeras razões (praticidade, associação com outra prática cultural, associação a determinadas celebrações) e passam a ser reproduzidos com finalidade simbólica e podem ser degustados como tal, desde que o comensal possua conteúdos capazes de permitir tal experiência (GIMENES, 2008, p.48).

Tais iguarias, marcadas pela manutenção de determinadas especificidades (combinação de ingredientes, técnicas de preparo ou serviço) sobrevivem ao tempo, sendo readaptadas e ressignificadas, mas ainda mantendo uma essência identitária passível de ser reconhecida, ligando-se à história e ao contexto cultural de um determinado grupo, constituindo uma tradição que se torna símbolo de sua identidade e que pode ser convertida como uma estratégia de desenvolvimento turístico.

Tendo em vista a complexidade do assunto e buscando uma melhor compreensão do *status quo* do Turismo Gastronômico no Estado do Paraná, no início de 2009 iniciou-se um projeto de pesquisa que procura caracterizar e avaliar a oferta vinculada a este segmento. Como primeira etapa de levantamento a ser cumprida, cujos resultados preliminares são apresentados neste texto, optou-se por estudar os acontecimentos programados ligados à gastronomia, tendo em vista a importância destes para o desenvolvimento turístico de inúmeras localidades.

Como observa Bahl (2004), a área de eventos vem se estabelecendo como uma alternativa importante para a consolidação da atividade turística por gerar inúmeros benefícios diretos e indiretos. Dentre diretos, pode-se ressaltar os de caráter econômico, como o incremento da receita global do local sede, a geração de emprego e renda e ainda o incremento de melhorias em toda a infra-estrutura turística local. Como efeitos indiretos, observa-se que tais acontecimentos atingem vários segmentos da economia, além de

VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
10 e 11 de setembro de 2009 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

contribuir para o equilíbrio da sazonalidade turística e para o aumento de permanência na localidade receptora, bem como agregando valor à oferta turística e colaborando para a divulgação do destino como um todo.

Para realizar a análise pretendida, definiu-se como fonte de pesquisa o Calendário Oficial de Eventos do Paraná – 2009, publicação anual do Departamento de Publicidade e Propaganda da Secretaria de Estado do Turismo do Paraná (SECRETARIA DO ESTADO DO TURISMO, 2008). A publicação, já em sua trigésima terceira edição, teve atual edição lançada em novembro de 2008, cumprindo o objetivo de divulgar os eventos de interesse turístico de todo o Estado.

Deve-se observar que tal Calendário é elaborado a partir das informações cedidas pelas entidades promotoras e pelos próprios municípios, através do preenchimento do Questionário de Qualificação e Atualização de Eventos Turísticos, que deve ser enviado anualmente, em prazo estipulado pela Secretaria. Neste questionário os respondentes devem indicar o nome do evento, o município sede, o período de acontecimento, a ementa e o local do evento, além de disponibilizar o nome das entidades promotoras e seus respectivos endereços, telefones, *emails* e *homepages* para maiores informações. Neste sentido, as análises aqui apresentadas foram baseadas nos dados publicados no Calendário, sendo que a atenção voltou-se principalmente para os títulos e a ementa (resumo da programação e atrativos) de cada acontecimento.

1. Eventos Gastronômicos no Paraná – ano 2009

O Estado do Paraná está situado na região sul do Brasil, ocupando uma área total de 199.314 km² com clima subtropical com variações regionais², tendo como limites geográficos os Estados de São Paulo, Santa Catarina e Mato Grosso do Sul, além dos países Paraguai, Argentina e do oceano Atlântico. A ocupação efetiva de seu território por europeus e descendentes teve início no século XVI por duas frentes: no litoral, notadamente por portugueses, e na região oeste, com predominância de espanhóis.

² A região litorânea apresenta clima subtropical super-úmido, sem estação seca; as regiões norte, oeste e sudoeste apresentam clima subtropical úmido mesotérmico, com verões quentes, sem estação de seca e com poucas geadas; Curitiba (a capital) e os Campos Gerais apresentam verão brando, sem estações secas e com geadas ocasionais. A temperatura média do Estado é 18,5°C.

VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
10 e 11 de setembro de 2009 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

Ao longo de sua história, recebeu em seu território inúmeros fluxos migratórios estrangeiros, principalmente depois de seu desmembramento da Província de São Paulo, em 1850 (atraindo fluxos portugueses, italianos, alemães, espanhóis, poloneses, ucranianos, japoneses, árabes, dentre outros). Estes novos grupos, na medida que chegavam, misturavam-se com os índios nativos e com fluxos migratórios internos, notadamente compostos por gaúchos, paulistas, mineiros e catarinenses, dando origem a um contingente populacional que atingiu cerca de 10 milhões de pessoas na atualidade, segundo censo IBGE de 2007. Essa convergência terminou por formar uma paisagem humana e cultural única, que se reflete na diversificação das tradições gastronômicas, religiosas e festivas que podem ser encontradas em todo o Estado.

O Paraná possui atualmente 339 municípios instalados, e suas bases econômicas estão na agropecuária, na indústria e na prestação de serviços. Segundo dados fornecidos pelo Governo do Estado, o Paraná é o maior produtor nacional de grãos, sendo que foi responsável, em 2008, por 53,1% do trigo, 26,2% do milho, 22,4% do feijão e por 19,9% da soja produzidos nacionalmente; no mesmo ano, 25,3% do total de abates brasileiros foram realizados em solo paranaense. No que tange aos outros setores da economia, em 2006 a transformação industrial gerou R\$ 36,5 bilhões, com liderança da indústria de alimentos; e a prestação de serviços, no mesmo período, gerou R\$ 74,9 bilhões (GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ, 2009).

A atividade turística também vem alcançando números expressivos. Segundo informações da Secretaria de Turismo do Estado, em 2007 a receita gerada pela atividade chegou a mais de US\$ 2,2 bilhões. No mesmo ano foram recebidos 8,5 milhões de turistas, com gasto médio diário de US\$ 61,40 e permanência média de 3,8 dias. Participando do Programa de Regionalização do Turismo desde sua implantação, o Estado encontra-se dividido em 10 regiões turísticas³, que estão sendo trabalhadas a partir das estratégias de roteirização (SECRETARIA DE TURISMO DO ESTADO, 2009).

Dentro deste contexto de desenvolvimento, foram inscritos no Calendário Oficial de Eventos 2009 ao todo 921 acontecimentos programados. Destes, 442 (47,9%) apresentam em sua ementa elementos gastronômicos listados como atrativo, critério base para serem

³ As regiões turísticas são: Litoral do Paraná; Rotas do Pinhão – Curitiba e Região Metropolitana; Cenários do Tempo – Caminhos Gerais do Paraná; Terra dos Pinheirais – Centro-Sul do Paraná; Estradas e Caminhos - Centro do Paraná; Corredores das águas – Noroeste do Paraná; Norte do Paraná; Riquezas do Oeste – Paraná; Vales do Iguaçu – Sudoeste do Paraná; Cataratas do Iguaçu e Caminhos ao Lago Itaipu.

VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

10 e 11 de setembro de 2009 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

incluídos nesse estudo. Dos 339 municípios do Estado, 168 (49,5%) indicaram eventos com algum caráter gastronômico, sendo os municípios que mais possuem acontecimentos com estas características: São José dos Pinhais, com 17; Toledo, com 11; Ponta Grossa, com 8; São Mateus do Sul, com 8 e Apucarana, com 7. A distribuição de todos os eventos, por meses do ano, é :

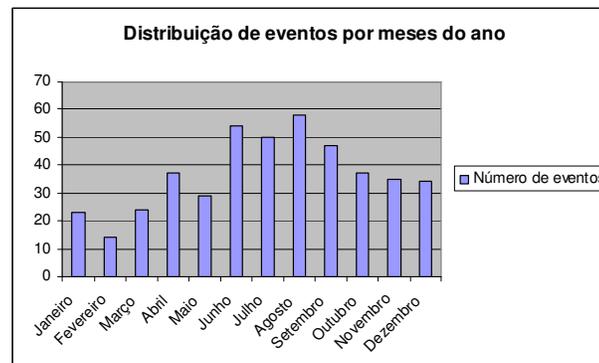


GRÁFICO 1: DISTRIBUIÇÃO DE EVENTOS POR MESES DO ANO
 FONTE: da autora (2009)

Considerando que tais eventos possuem características próprias, bem como dão destaques diferenciados à gastronomia, o primeiro critério de análise estabelecido foi justamente a relevância atribuída à gastronomia na divulgação do evento. Conseguiu-se, a partir daí, perceber uma nítida distinção entre duas grandes categorias: a primeira, composta por aqueles que possuem como principal atrativo elementos gastronômicos, e a segunda, composta por aqueles em que a alimentação e as práticas a ela relacionadas consistem em um atrativo complementar. A partir dessa categoria, foram identificados ainda os seguintes subgrupos: a) gastronomia como atrativo principal: 1. Eventos centrados em Pratos Típicos; 2. Eventos centrados na oferta de produtos hortifrutigranjeiros; b) gastronomia como atrativo complementar: 3. Celebrações étnicas; 4. Celebrações cívicas; 5. Celebrações religiosas; 6. outros eventos. A distribuição geral por categoria de análise foi:

VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
10 e 11 de setembro de 2009 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

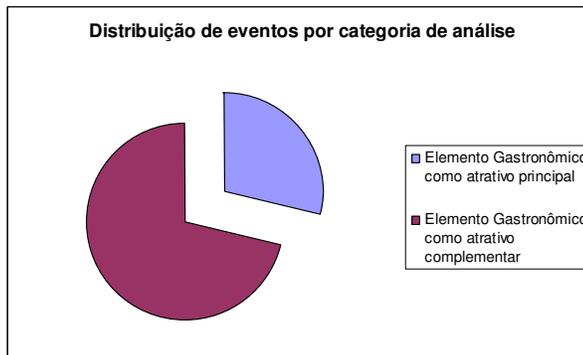


GRÁFICO 2: DISTRIBUIÇÃO DE EVENTOS POR CATEGORIAS DE ANÁLISE
FONTE: da autora (2009)

Com 314 eventos, a categoria gastronomia como atrativo complementar é sem dúvida predominante, tendo em vista os 128 eventos computados para a categoria gastronomia como atrativo principal. Como cada categoria foi dividida em subgrupos, faz-se necessário um olhar sobre as especificidades dos eventos identificados.

1.1. Eventos com elementos gastronômicos como atrativo complementar

Dentre os eventos que procuram apoio em elementos gastronômicos para complementar sua programação e reforçar sua atratividade, foram percebidas as seguintes temáticas: celebrações étnicas, celebrações cívicas, celebrações religiosas e ainda diversas temáticas de menor incidência, agrupadas sob a denominação outros eventos. Estas temáticas foram encontradas na seguinte proporção:

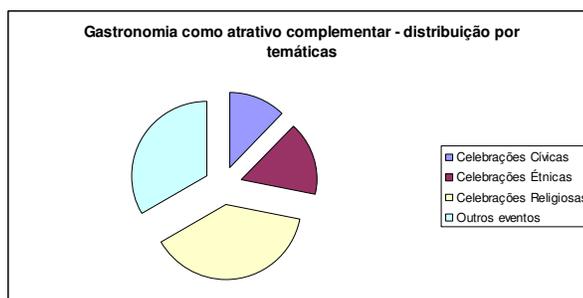


GRÁFICO 3: EVENTOS TENDO GASTRONOMIA COMO COMPLEMENTO – DISTRIBUIÇÃO POR TEMÁTICAS
FONTE: da autora (2009)

Tomando cada temática em separado, observou-se as seguintes especificidades:

- a. *Celebrações étnicas*: as celebrações étnicas correspondem a 15,9% (50 eventos) do total dos eventos da categoria, e estão intimamente ligadas a datas representativas para o país

VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
10 e 11 de setembro de 2009 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

de origem (datas de santos nacionais, data da proclamação da independência, aniversário de determinados fluxos migratórios). Nestes eventos, a gastronomia, como um símbolo identitário bastante poderoso, é compartilhada muitas vezes de forma ritualizada, como uma forma de reafirmar uma origem comum, rememorar experiências marcantes para o grupo e fortalecer valores que se deseja perpetuar. Assim, a gastronomia é oferecida basicamente a partir da oferta de pratos e bebidas típicas, servidas durante todo o evento ou em algum momento de destaque. Tendo em vista a composição miscigenada da população paranaense, como já mencionado, várias etnias possuem festas com estas características, sendo as etnias mais contempladas a japonesa (10 eventos), a alemã (9 eventos, dentre eles 4 Oktoberfests), a polonesa (7 eventos) a ucraniana (6 eventos) e a italiana (5 eventos). Deve-se mencionar ainda as festas que reúnem mais de uma etnia, que oferecem atrações culturais além de comida e bebida, com as Festas das Nações, com 11 acontecimentos em todo o Estado.

b. *Celebrações cívicas*: respondendo por 12,1% (38 eventos) do total dos eventos dessa categoria, envolvem basicamente a comemoração dos aniversários dos municípios. Observa-se que muitos municípios, principalmente os menores, aproveitam a data e organizam uma programação estendida, aglutinando diferentes atrativos que capazes de motivar a visitação. A gastronomia é ofertada por meio de barracas típicas, almoços comemorativos e até mesmo bolos gigantes servidos à comunidade. Alguns municípios também aproveitam estas festividades para divulgarem seus pratos típicos, que provavelmente ainda não possuem popularidade suficiente para justificar uma festa específica. São eles: Guaíra (com o Pintado na Telha); Luiziana (com o Boi na Brasa), Mercedes (com o Costelão Recheado), Quatro Pontes (com o Leitão Desossado e Recheado) e Santa Helena (com o Festival do Costelão).

c. *Celebrações religiosas*: correspondem a 38,5% (121 eventos) do total de eventos dessa categoria e envolvem quase que exclusivamente comemorações católicas, e apenas comemorações cristãs. Acontecem principalmente nas datas de celebração das padroeiras e dos padroeiros dos municípios, e podem ser entendidas como um indicativo da devoção dos fiéis e também do desenvolvimento das antigas quermesses no interior do Estado. A gastronomia é oferecida durante todo o evento por meio de barracas ou servida em momentos especiais, principalmente no horário do almoço.

d. *Outros eventos*: respondem por 33,4% (105 eventos) da categoria. Nesta temática foram alojados os acontecimentos programados que, por suas especificidades, não se incluem

VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

10 e 11 de setembro de 2009 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

em nenhuma das anteriores, mas que também não possuem incidência suficiente para originar uma subdivisão específica. A gastronomia, de maneira geral, é oferecida por meio de barracas típicas (não especificadas) e almoços, embora alguns municípios também ofereçam pratos típicos, como São Mateus do Sul (Charque à vapor), Nova Santa Rosa (Festival do Frango Desossado), Toledo (Porco na Grelha), Pontal do Paraná (Porco no Rolete), Guaíra (Casudo na Casca) e Cerro Azul (Leitoa Desossada). Dentre estes eventos, merecem destaque as exposições agropecuárias municipais (23 eventos) e os rodeios (29 eventos).

1.2. Eventos com elementos gastronômicos como atrativo principal

Nesta categoria se encontram os eventos que contribuem diretamente para o Turismo Gastronômico do Estado, tendo em vista que os principais atrativos estão vinculados à alimentação. A divisão interna desta categoria é:



GRÁFICO 4: EVENTOS TENDO GASTRONOMIA COMO ATRATIVO PRINCIPAL
 FONTE: da autora (2009)

a. *Eventos centrados na oferta de produtos hortifrutigranjeiros*: representando 48,3% (62 eventos) desta categoria, constituem acontecimentos dedicados à venda de ingredientes *in natura* e seus produtos derivados. Nota-se que a origem destas festas reside na necessidade de escoar as safras abundantes, principalmente dos pequenos produtores. Com o passar do tempo, no entanto, muitas destas festas cresceram e passaram a incorporar outros atrativos, como apresentações artísticas e musicais, eleição da rainha da festa, dentre outros. Os meses de maior incidência destes eventos são Junho (10 eventos), Julho (8 eventos), Agosto (7 eventos) e Setembro (7 eventos), lembrando que muitos eventos estão restritos ao período de colheita de determinados produtos (como é o caso das Festas da Uva, agendadas sempre entre o final de dezembro e início de fevereiro). Dentre as várias produções representadas – reflexo da própria variação geográfica, climática e de solo encontrada nas diferentes regiões do Estado – estão: Milho (7 eventos), Uva (6 eventos), Pinhão (4 eventos) e Morango (3

VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

10 e 11 de setembro de 2009 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

eventos), além do Frango (5 eventos) e Peixe (7 eventos, destinados a diferentes espécies, tanto de água doce quanto salgada).

b. *Eventos centrados em Pratos Típicos*: estes acontecimentos programados são os mais interessantes no que tange à atividade turística, justamente por trazerem pratos que refletem as influências culturais na formação de uma sociedade, bem como a engenhosidade humana no aproveitamento dos mais diversos ingredientes. No Paraná correspondem a 51,5% (66 eventos) dos acontecimentos ofertados, sendo que 50 municípios (14,7% do total de municípios do Estado) oferecem festas com estas características. Alguns municípios, inclusive, terminam por promover mais de um evento com estas características, como é o caso de Toledo, com a Festa do Leitão à Sarandi em abril, a Festa do Leitão Desossado à Xaxim em junho, a Festa do Leitão Assado na Estufa em agosto e a Festa Nacional do Porco no Rolete, uma das principais do Estado, em setembro.

A variedade dos pratos oferecidos é impressionante, havendo grande predominância de pratos à base de carne, principalmente à base de carne de porco (25 eventos) e de carne de boi (16 eventos). Alguns pratos destacam-se pelos nomes inusitados, como Carneiro Enfarinhado (Mariópolis, em janeiro), Leitão Maturado (em Goioerê, julho), Soquete de Carneiro com Paçoca de Pinhão (Guarapuava, agosto) e Leitoa Fuçada (Janiópolis, em novembro). Outros, pela engenhosidade de seu preparo, como o Dourado no Carrossel (foi desenvolvido um dispositivo específico para que o peixe pudesse ser assado sem despedaçar, o “carrossel” do nome), o Carneiro no Buraco (em que pedaços de carneiro são cozidos em um tacho com vários ingredientes, este tacho é colocado em uma vala sobre um braseiro que posteriormente é tampada, deixando a iguaria cozinhar por cerca de 12 horas) e ainda o Porco e o Boi no Rolete, que apesar da dificuldade do preparo, se tornaram bastante populares⁴ (estes dois pratos nasceram de uma apostas em suas respectivas cidades, Toledo e Marechal Cândido Rondon, e consistem em dois animais inteiros que são temperados, recheados e assados em um rolete de giro manual por equipes que competem entre si e comercializam a iguaria para os visitantes).

⁴ O Boi e Porco no Rolete, apesar da dificuldade no preparo, aparecem em mais de um evento: o Porco, concebido originalmente em Toledo (o evento acontece em setembro) aparece também em Atalaia (em maio) e em uma variação – Porco Aberto no Rolete – em Doutor Camargo (em junho); o Boi, concebido originalmente em Marechal Cândido Rondon (evento em julho), aparece também em Icaraíma (maio), Ribeirão Claro (junho), Santa Terezinha do Itaipu (setembro) e Altônia (outubro).

VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
10 e 11 de setembro de 2009 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

Embora nem todas as entidades promotoras tenham indicado o número da edição de seus eventos, as festas mais antigas são a Festa Nacional do Porco no Rolete em Toledo (em sua trigésima sexta edição), a Festa Nacional do Boi no Rolete em Marechal Cândido Rondon (em sua vigésima quinta edição) e a Festa do Carneiro no Buraco em Campo Mourão (em sua décima nona edição). Nota-se ainda que as Festas do Porco no Rolete e do Carneiro no Buraco, pela expressividade que vêm alcançando nos últimos anos, podem ser citadas como as duas mais importantes do Paraná.

Deve-se mencionar ainda que o Barreado, prato tradicional do litoral paranaense, possui apenas um evento que acontece em Cambe, no interior do Estado, no mês de julho. Embora não tenha uma festa dedicada à sua degustação, a iguaria é o grande símbolo do Turismo Gastronômico paranaense, tendo em vista os fluxos de visitantes que se deslocam o ano inteiro para Antonina, Paranaguá e principalmente Morretes para prová-la nos inúmeros restaurantes da cidade.

Retomando a características de muitas das iguarias indicadas como pratos típicos nos eventos, verifica-se que boa parte ainda não se constitui em uma tradição, sendo criações – ou reinterpretações – relativamente recentes. Se a denominação prato típico merece então ser usada com cuidado, por outro lado não se pode negar o apelo turístico dos mesmos, no sentido de caracterizar um município, protagonizando eventos que estão incorporados no calendário cultural de suas localidades e que se caracterizam como espaços de comensalidade, de sociabilidade e de lazer tanto para turistas como para autóctones.

Considerações finais

Mesmo apresentando uma abordagem bastante sintética, acredita-se que este artigo evidencia a diversidade gastronômica do Paraná no que tange à oferta de eventos turísticos, bem como sua potencialidade para o desenvolvimento da atividade no Estado. Se por um lado a falta de unidade em termos de ingredientes e técnicas culinárias dificulta a percepção de uma gastronomia paranaense com delineamentos mais claros, por outro lado tal diversidade enriquece o panorama do Estado, oferecendo sabores diferenciados que refletem as especificidades de cada localidade.

A partir desta análise preliminar, vários pontos de reflexão surgiram, em especial sobre qual seria a motivação para o surgimento de tantos “pratos típicos” no Paraná, o que se

VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

10 e 11 de setembro de 2009 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

atribui inicialmente à implantação do PNMT (Programa Nacional de Municipalização do Turismo), embora essa hipótese ainda necessite de confirmação. Espera-se ainda, na continuidade dos trabalhos, levantar junto aos municípios algumas informações relevantes, como o número de edição de vários eventos, as datas previstas e a duração (alguns possuem apenas a indicação “data a confirmar”), bem como fluxos percebidos e grau de desenvolvimento de tais acontecimentos.

Reitera-se assim, a partir dos dados encontrados, a importância dos eventos de caráter gastronômico (principal ou complementar) no contexto da oferta turística paranaense, tendo em vista que tais acontecimentos reúnem visitantes e autóctones, propiciando momentos de comensalidade, sociabilidade e de lazer que incrementam a experiência turística e podem se converter em importantes estratégias de desenvolvimento turístico para os destinos em que acontecem.

Referências

- BAHL, M. **Turismo e eventos**. Curitiba: Prottexto, 2004.
- BAUDRILLARD, J. **O sistema dos objetos**. São Paulo: Perspectiva, 2000.
- DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: **O Correio**, Rio de Janeiro, v.15, n.7, jul.1987.
- DEL PRIORE, M. L. **Festas e utopias no Brasil colonial**. São Paulo: Brasiliense, 2000.
- DOUGLAS, M; ISHERWOOD, B. **El mundo de los bienes – hacia una antropología del consumo**. México: Grijalbo, 1980.
- FEATHERSTONE, M. **Cultura de consumo e pós-modernismo**. São Paulo: Studio Nobel, 1990.
- GANDARA, J. M. G., GIMENES, M.H.S.G., MASCARENHAS, R. G. Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETTO, A., ANSARAH, M. G. (org). **Segmentação do mercado turístico – estudos, produtos e perspectivas**. Barueri: Manole, 2009.
- GIMENES, M. H. S. G. **Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense**, Curitiba, 2008. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.
- GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ. Setores econômicos. Disponível em <http://www.cidadao.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=142> . Acesso em 20.mai. 2009.
- SECRETARIA DO ESTADO DO TURISMO. Calendário Oficial de Eventos – Paraná 2009. Curitiba: Imprensa Oficial, 2008. 239p.
- SECRETARIA DO ESTADO DO TURISMO. Dados gerais sobre o turismo no Estado. Disponível em www.setu.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=84 Acesso em 20.mai. 2009. [pdf, 2pp].