A IMPORTÂNCIA SOCIAL, CULTURAL E ECONÔMICA DO TURISMO RURAL E DA GASTRONOMIA NA PROPRIEDADE FAXINAL DÉREVO EM PRUDENTÓPOLIS-PR

Eliete de Fátima Goveia

Maycon Luiz Tchmolo

Michely Karoline Popovicz

RESUMO: Esta pesquisa realizada na Propriedade Faxinal Dérevo, localizada no município de Prudentópolis, estado do Paraná, objetivou diagnosticar a importância social, cultural e econômica que a gastronomia rural, com traços ucranianos, tem para seus proprietários, do mesmo modo, a entender se há influência no deslocamento de pessoas para esse fim. Congruentemente, descreveu-se os tipos de produtos alimentícios ofertados pela propriedade, bem como identificou-se a procedência destes produtos, divididos em dois serviços prestados no local: o café colonial e o almoço, caracterizado pela gastronomia rural típica ucraniana. A pesquisa foi realizada no mês de maio de 2013, com observações *in loco* e com uma entrevista concedida pela proprietária do local. A apresentação, análise e discussão dos dados se fez por meio de quadros, para melhor visualização e entendimento do tema.

Palavras-chave: Turismo; Turismo Rural; Gastronomia Rural; Propriedade Faxinal Dérevo.

ABSTRACT: This research conducted at Faxinal Derevo Property, located in the municipality of Prudentópolis, Paraná state, aimed to diagnose the social, cultural and economic importance that rural cuisine with ukrainian traits, have for their owners, likewise, to understand if there is an influence the movement of people for this purpose. Congruently described the types of food products offered by the property and identified the origin of these products, divided into two services on site: the colonial breakfast and lunch, characterized by typical rural Ukrainian cuisine. The survey was conducted in May 2013 with in situ observations and an interview with the owner of the premises. The presentation, analysis and discussion of the data was done using tables for better visualization and understanding of the topic.

Keywords: Tourism; Rural Tourism; Rural Gastronomy; Faxinal Dérevo Property.

1. INTRODUÇÃO

O turismo, enquanto atividade socioeconômica, tem seus primeiros registros datados no século XIX, particularmente pela viagem organizada por Thomas Cook. Entretanto, os deslocamentos ocorrem desde a Era Primitiva, na qual os seres humanos percorriam longos caminhos em busca de abrigo e, principalmente, comida. Passadas épocas, com o desenvolvimento intelectual do homem, percebe-se que a alimentação pode ser variada e diversificada, do mesmo modo, que existem temperos para exaltar o sabor de determinado alimento. Logo, a alimentação é vista como uma arte, ligada diretamente com o conhecimento empírico de uma cultura.

Por esse motivo, a alimentação que tem como principal finalidade a subsistência humana, assumiu seu espaço enquanto disciplina e área de estudo na academia, tendo em vista conhecer mais sobre as formas de preparar os alimentos. Surgiu, assim, em 1801 o termo gastronomia, que deriva do grego *gastros* (estômago) e *nomia* (conhecimento), literalmente, o conhecimento do estômago (SANTOS, s/d).

Essa relação com os alimentos, seus caprichos, suas combinações, seus modos de preparo faz da gastronomia uma área profícua e relevante nos estudos turísticos, pois uma parcela considerável de viajantes procura uma região pela sua cultura culinária. Deste modo, a gastronomia torna-se um atrativo, podendo ser por si só um atrativo turístico ou, ainda, complementar outras atrações. As pessoas sentem-se motivadas a ir buscar pratos diferentes, novas experiências gastronômicas.

A gastronomia é enraizada, contudo não é estática, ou seja, ela ultrapassa territórios e fronteiras, contribuindo para que outros indivíduos conheçam suas características. Do mesmo modo, ela tem um caráter singular pelo seu modo de preparo e por quem está preparando, e regionaliza-se conforme a distribuição humana no território. Assim sendo, uma especificidade da alimentação é a gastronomia rural, ou seja, a alimentação que é preparada e servida em ambiente, predominantemente, agrícola.

Com base em Fagliari (2005), a visão dos turistas em relação à alimentação na área rural é de que tudo é desenvolvido na própria propriedade, por exemplo: o leite é tirado da vaca, o café colhido e torrado no local, o pão feito no forno a lenha, etc. Geralmente, os produtos alimentícios utilizados são oriundos do local, remetendo a uma singularidade cultural, despertando assim um maior interesse dos turistas.

Deste modo, relacionando os conceitos teóricos de gastronomia e turismo, buscou-se na Propriedade Faxinal Dérevo (PFD), em Prudentópolis, estado do Paraná, o *locus* para a pesquisa empírica, tendo em vista diagnosticar a importância social, cultural e econômica da sua gastronomia e a sua influência enquanto atrativo da propriedade (caracteriza-se o objetivo principal da pesquisa). Paralelamente, traçaram-se os seguintes objetivos específicos: descrever os tipos de produtos alimentícios ofertados e identificar a procedência dos produtos ligados à gastronomia rural.

Os procedimentos metodológicos que permearam a pesquisa dividiram-se em duas etapas, ambas realizadas *in loco*. O primeiro estágio foi o levantamento e catalogação dos alimentos utilizados para preparar as refeições, juntamente com a percepção do local de procedência de tal produto (do próprio faxinal, da comunidade Papanduvá de Baixo ou de fora da cidade – industrializados). Ainda neste momento, buscou-se nos arquivos da propriedade sobre a procedência dos turistas/visitantes. Em uma segunda fase, realizou-se uma entrevista com perguntas abertas com a responsável, com o intuito de compreender a relevância da gastronomia para a PFD. Essas ações ocorreram no mês de maio de 2013.

A PFD está localizada no interior do município de Prudentópolis, situada na comunidade de Papanduva de Baixo cerca de 15 km da cidade, com estimados 500 (quinhentos) habitantes. O termo Dérevo se refere Árvores, na tradução direta do ucraniano para o português. Nas áreas de faxinais os animais são criados soltos pelas propriedades da localidade, esta atividade também é conhecida como criadouro coletivo. Nesta propriedade há atividades voltadas para o turismo rural e uma das atividades é a culinária local, onde são servidos aos visitantes o tradicional almoço rural, como também o café no entardecer aos visitantes.

2. TURISMO, TURISMO RURAL E GASTRONOMIA: ALGUMAS REFLEXÕES TEÓRICAS

Ao analisar o conceito de turismo, não se pode remeter a uma única definição e que não explore o complexo contexto em que a atividade está inserida. Assim, discussão sobre o que é turismo sempre está em pauta. Pesquisadores, professores, acadêmicos, órgãos governamentais e não governamentais, instituições privadas, enfim, todos aqueles que discutem as peculiaridades do turismo estão sempre em busca de uma concepção fundamentada, embora voltem seus pensamentos para as necessidades que lhes convirem.

Isto é visto de maneira positiva por Beni, de modo que:

> Há tantas definições de Turismo quantos autores que tratam do assunto. Mas quanto maior for o número de pesquisadores que se preocupam em estudá-lo, tanto mais evidentes se apresentarão a amplitude e a extensão do fenômeno do Turismo e tanto mais eficientes e imprecisas serão as definições existentes (BENI, 2002, p. 35).

Assim sendo, as construções teóricas apresentadas, focam no turismo enquanto prestador de serviços e suas relações com a cultura, a gastronomia e os espaços rurais. Ora, Barreto (1995) entende o turismo como um fenômeno social onde, individualmente ou coletivamente, o(s) indivíduo(s) se desloca(m) para fora de sua localidade de origem, perfazendo uma série de interrelações, que possuem relevância de ordem social, econômica e cultural.

Uma viagem turística, deste modo, não pode ser considerada apenas pelo trajeto que a pessoa realiza ou, então, pelo seu período de permanência no pólo receptor, pois existem diversos fatores que a influenciam e por ela são influenciados (BARRETO, 2002). Uma alternativa de renda para a população local; o desenvolvimento socioeconômico de um lugar; a relação sociedade-natureza, os impactos positivos e negativos gerados por um turista; e, as trocas de conhecimento cultural entre turistas e moradores, são exemplos pautáveis em que a análise do turismo deve partir para uma esfera global.

Existem dois principais atores que fazem parte da cadeia produtiva do turismo: o turista e a população local. Afirma-se isso, pois, na maioria dos casos, o

turista é aquele disposto a pagar pelos serviços necessários, enquanto é a população local (seja pessoalmente, por meio de indústrias ou empreendimentos) responsabiliza-se por oferecer e disponibilizar esses serviços.

O turismo, por um lado, é a combinação de atividades, serviços e indústrias que se relacionam na realização de uma viagem. A atividade turística tem grande importância, pois com ela vem desenvolvendo as comunidades onde o turismo é explorado, obtendo renda e empregos para a população local (IGNARRA, 2003). Para Denny (1997) o turismo não é um setor fácil de ser desenvolvido, consiste de atividades de serviços, e como tal exige profissionalização e qualidade dos produtos oferecidos. Nota-se o quão significativo é a oferta com qualidade de produtos e serviços turísticos por núcleos receptores, tendo em vista que a real primordialidade é o fomento do turismo.

Já, por outro, o turismo é uma atividade que proporciona lazer, entretenimento e recreação para as pessoas, as quais pagam para obter a devida satisfação que lhe imerge. O turista procura, muitas vezes, independente da questão financeira, meios que possa sair da rotina habitual e de usufruir seu tempo livre da melhor maneira possível, sem preocupações ou desassossegos. Assim, compreender o perfil do turista, ou o mercado consumidor, é relevante para conceder o produto e o serviço que mais o satisfaça.

Pensando na prestação de serviços, indicar o segmento ou o tipo de turismo que uma localidade se propõem a ofertar, contribui para que seja especificado a característica do seu produto. Exemplifica-se que, atualmente, encontram-se distintos tipos de práticas turísticas: turismo de aventura, turismo cultural, turismo de sol e praia, ecoturismo, turismo náutico, turismo de compras, turismo rural, etc. Basicamente, dividem-se em dois grandes espaços: o urbano e o natural (BOULLÓN, 2002).

No espaço natural, situa-se o turismo rural. Na concepção de Almeida e Riedl (2000), o turismo rural se conceitua a partir das características de valorização ambiental e cultural, focado na proteção do ambiente: “O turismo rural propicia a valorização do ambiente onde é explorado por sua capacidade de destacar a cultura e a diversidade natural de uma região, proporcionando a conservação e manutenção do patrimônio histórico, cultural e natural” (ALMEIDA E RIEDL, 2000, p. 35).

Já Salles (2006, p. 9) entende por turismo rural

> Como um dos segmentos do turismo alternativo voltado para atividades relacionadas com o mundo natural é um dos que mais cresce no país, e tem possibilitando uma mudança no perfil do emprego no campo. Embora o seu crescimento seja de certa forma espontâneo com pouco ou nenhum planejamento na maioria das regiões onde ocorre, seu papel vem se tornando a cada dia mais significativo representando uma alternativa real de renda para populações rurais.

O turismo rural cresce espontaneamente, pois a procura está sendo cada vez maior, devido à necessidade do homem fugir do estresse do dia a dia, da rotina, e ir procurar um lugar que ele possa descansar. A partir dessa afirmação, justifica-se que "a clientela do turismo rural, em sua maioria, provém dos grandes centros urbanos e busca no campo uma interação mais intensa e direta com a natureza, a qual precisa ser preservada" (ALMEIDA e RIEDL, 2000, p. 10).

Esse segmento vem crescendo incrementando empregos e gerando renda entre as comunidades, desenvolvendo regiões. A partir disso, a oferta de produtos e serviços de qualidade é fundamental para o destaque dentro deste tipo de turismo. Empreendimentos que mais exporem e explorarem as singularidades da ruralidade se destacarão perante o mercado consumidor.

Dentre os serviços e atividades prestadas no meio rural estão: a cavalgada, a ordenha, a caminhada por trilhas, a recreação e entretenimento vinculadas ao contexto rural, a educação ambiental, etc. Além disso, um serviço imprescindível e que condiciona-se, também, como um atrativo turístico seja ou não no meio rural é a gastronomia.

Logo, para Schlüter (2003), cada vez mais a gastronomia vem ganhando importância no cenário turístico como atrativo. As pessoas buscam o prazer através da alimentação. Muitos turistas viajam para determinado destino somente pela gastronomia oferecida, relacionam-se com a cultura da localidade, que deverá ser preservada e valorizada quanto a qualquer outro patrimônio cultural.

A gastronomia é uma experiência única, ela implica em apreciar uma boa comida e uma boa bebida, dois prazeres que se juntam e formam uma refeição agradável. Com base em Faglirari (2005, p. 11): "a alimentação e o turismo são dois elementos que caminham lado a lado. O alimento é um dos elementos essenciais da

experiência turística podendo tanto satisfazer necessidades biológicas quanto visto como um atrativo para os turistas".

O contato entre turistas e membros da comunidade deve se realizar com respeito e interesse mútuo, pois, desta forma, o turista busca na refeição realizada fora do ambiente doméstico uma fonte de prazer e de relacionamento com a localidade visitada (IGNACIO, 2010).

Fagliari (2005, p. 34-35) diz que "[...] o aspecto cultural é tão importante para esse tipo de turismo e, nele, a expectativa está no tipo de construção utilizada pelos moradores, nas técnicas produtivas, nos costumes e tradições e, ainda, na culinária local".

Fagliari (2005, p. 35) ainda afirma que

> A alimentação sempre foi um dos aspectos primordiais da vida no campo e continua sendo vista como tal pelos turistas. Une-se a isso o fato de que, hoje em dia, é pitoresco para grande parte dos habitantes de centros urbanos, sobretudo os mais jovens, conhecer processos de plantação e criação, além de preparação de alimentos.

Mesmo tendo restaurantes especializados em culinária rural nas grandes cidades, não é a mesma sensação da culinária em propriedades rurais. Neste caso, geralmente, a pessoa faz sua refeição, pelo fato de subsistência, não se relacionando diretamente com outros aspectos culturais que essa culinária possa oferecer. Ora, no turismo rural a gastronomia se caracteriza, de certo modo, pelo contato direto do indivíduo com os modos de preparo dos alimentos e com todos os legados daquela cultura. Preenche-se, assim, um sentimento nostálgico da alimentação em um ambiente campestre.

A gastronomia rural enriquece as atividades turísticas de determinado local, estimulando a geração de renda em áreas rurais, revitalizando a economia rural, além de ressaltar e divulgar a cultura de uma comunidade. Segundo Schlüter (2003), cada vez mais a gastronomia está ganhando importância como um produto. O prazer que as pessoas buscam está em suas viagens e na alimentação. Não é mais preciso a gastronomia estar ligado a outro atrativo para as pessoas se deslocarem até um destino, a gastronomia está vindo por si só como um produto turístico.

Deste modo, a gastronomia vista como um complemento dos serviços e/ou produtos constantes no turismo, contrasta cada vez mais sua influência na escolha de um turista por um destino. Na área rural os fluxos turísticos vistam na vontade de conhecer novos sabores, sentir o diferencial de uma comida típica rural, suas características e sua singularidade, e esta prática esta cada vez mais comum.

3. APRESENTAÇÃO, ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

A PFD propõe aos seus visitantes serviços de alimentação, lazer e entretenimento, porém não se pode considerá-la um empreendimento turístico, pois não possui características de uma empresa jurídica como, por exemplo, um hotel ou uma agência de viagens. Os serviços prestados para os turistas são prestados somente em feriados e fins de semana, pois a atividade é um complemento de renda para a família responsável pelo local, sendo sua principal fonte de renda a fumicultura[1].

Ainda, notou-se que a propriedade dispõe de atividades diárias para seus visitantes, portanto, não usa a hospedagem como um tipo de serviço. Diante a entrevista com a Sra. Regina, foi perceptível que a ideia da PFD é fazer que o turista fique um dia no espaço da propriedade realizando atividades de turismo rural e ecoturismo, com horários determinados para o almoço, com tipicidade ucraniana, e para o café da tarde, de estilo colonial.

Não cronologicamente, na parte da manhã os turistas visitam um museu adequado em com relíquias da comunidade, que datam do final do século XIX e início do século XX, o paiol, o forno de barro e o barbaquá[2]. Fazem uma pausa para o almoço ucraniano. Na parte da tarde, desenvolvem atividades ecoturísticas, percorrendo trilhas, observando animais e pássaros e conhecendo cachoeiras. Ao final dessas atividades é servido o café colonial. Entretanto, as visitas não são apenas guiadas, há uma série de explicações sobre a histórica e cultura local, precedida pela própria Sra. Regina.

[1] Informações concedidas pela proprietária, Sra. Regina. Em maio de 2013.
[2] Barbaquá é uma armação feita de madeira, que antigamente servia para secar as folhas verdes da erva mate.

A observação *in loco* foi importante para realizar a catalogação dos produtos alimentícios servidos para os visitantes, bem como para investigar se esses alimentos são retirados do próprio faxinal, da comunidade no entorno ou, então, são produtos industrializados. Para uma melhor visualização desses produtos, apresenta-se em forma de quadros, dividindo pelas duas refeições servidas, ou seja, o almoço e o café da tarde.

No quadro 1 apresentam-se os tipos e formas de alimentos oferecidos na PFD aos turistas. Importante destacar que esta atividade refere-se ao café colonial desenvolvida no final da tarde, posterior ao encerramento das visitas dos turistas nas demais atividades existente na propriedade.

QUADRO 1 – Café colonial rural servido na PFD

TIPOS	FORMAS		
Pães*	Broa	Pão de milho	Pão Branco
Bolachas	Bolacha de mel com farofa	Bolacha de mel com olhinho de feijão	Bolacha de amendoim
	Bolacha de banha suína	Bolacha de mel com chocolate	Bolacha de manteiga
	Bolacha maria caseira	Rosca de coco	Rosca salgada
Bolos e doces	Bolo de laranja	Bolo de fubá	Bolo de mel
	Cuca (*medelneck*)	Cuca de goiaba	Cuca de coco
	Cuca de amendoim	Cuca de *Royal*	Bolinho de feijão preto
	Bolinho de chuva	Bolinho de mandioca	Bolinho de pão
	Calça virada	Sonho	Chineque
	Arroz doce	Canjica	
Salgados	Pastel de requeijão (*balabuschke*)	Coxinha de batatinha	
	Lingüiça	Torresmo	Pão de queijo
Café, suco e leite	Leite	Leite qualhado (qualhada)	Café
	Capuccino caseiro	Chá de erva-mate	Suco de laranja
	Suco de uva	Suco de couve	

*Todos produzidos ao forno a lenha

Fonte: Elaborado pelos autores (2013).

Neste quesito identificaram-se 64 (sessenta e quatro) produtos no qual são confeccionados pela própria família. Todas as receitas referente aos produtos mencionado no quadro, foram criadas pela babá (significa avó) a mais de 80 anos e repassada aos filhos. Esse tipo de gastronomia na Propriedade, encanta aos turistas, por serem produtos caseiros e produzidos no local. A dimensão e riqueza gastronômica, como forma de atividade dentro do turismo rural no local, valoriza a

propriedade, como também contribui para o enriquecimento dessa atividade na propriedade, resgatando as singularidades do meio rural.

Fagliari (2005, p. 35) salienta que:

> A alimentação sempre foi um dos aspectos primordiais da vida no campo e continua sendo vista como tal pelos turistas. Une-se a isso o fato de que, hoje em dia, é pitoresco para grande parte dos habitantes de centros urbanos, sobretudo os mais jovens, conhecer processos de plantação e criação, além de preparação de alimentos.

Nesse sentido, quando os turistas procuram uma atividade rural, a gastronomia por sua vez estará sempre ligada a propriedade que desenvolve um dos diferenciais que permite que os turistas experimentem produtos com sabores caseiros do meio rural. Mesmo tendo restaurantes especializados em culinária rural nas grandes cidades, não é a mesma sensação da culinária em propriedades rurais. Neste caso, geralmente, a pessoa faz sua refeição, pelo fato de subsistência, não se relacionando diretamente com outros aspectos culturais que essa culinária possa oferecer. Ora, no turismo rural a gastronomia se caracteriza, de certo modo, pelo contato direto do indivíduo com os modos de preparo dos alimentos e com todos os legados daquela cultura. Preenche-se, assim, um sentimento nostálgico da alimentação em um ambiente campestre.

Para ilustrar o serviço de café colonial, a figura 1, apresenta o momento em que os turistas se servem dos produtos supracitados no quadro 1.

FIGURA 1 – Café Colonial da PFD

Fonte: dos autores (2012).

No quadro 2, apresentam-se os produtos ligados a gastronomia ucraniana rural, referente ao almoço servido na PFD e suas características.

Quadro 2 – Gastronomia ucraniana servida no almoço na PFD

Tipos	Formas		
Pratos principais	*Vareneke* de requeijão e batata	*Holopti* de hretchka (trigo morisco)	*Holopti* de arroz com lingüiça
	Sopa *Borscht*	Arroz crioulo	Carne suína assada
	Pernil	*Krim*	Molho de Frango
	Broa	Nata	Macarrão caseiro
	Farofa do leitão		
Saladas	Alface	Repolho com cenoura	Cebola azeda com beterraba
	Repolho	Beterraba	
Bebidas	Suco de laranja	Suco de cenoura	Suco de couve
	Suco de uva	Limonada	
	Cerveja caseira	Fanta caseira de cenoura	
Sobremesas	*Kutiá*	*Kutiá* com mel	Pudim de leite condensado
	Pudim de leite		

Fonte: Elaborado pelos autores (2013).

Os pratos típicos compreendem, principalmente, a *varenek* que é um prato de origem ucraniana em forma de um pastel cozido recheado com requeijão e batata muito apreciado pela comunidade ucraniana e tido como algo diferente aos turistas que degustam essa peculiaridade ucraniana no meio rural. Outro prato típico é *holopit* de *retika* que é o repolho cozido com recheio de trigo morisco que também é conhecido como charuto. Outro prato diz respeito ao *holopit* de arroz com linguiça, que é o repolho cozido recheado com arroz e linguiça, que também é conhecido como charuto. Neste cardápio a proprietária serve uma sopa com dominação de *bosti*, preparada com beterraba repolho e carne de porco.

Esta culinária ucraniana procurada pelos turistas no local, por se tratar de uma comida típica diferente do que os mesmos encontram nos restaurantes dos centros urbanos onde vivem. Todas as receitas contempladas para o desenvolvimento da gastronomia típica do local possuem um “pertencimento” à família por mais de 80 anos.

No que diz respeito aos produtos, são todos produzidos no local. Verificou-se durante a pesquisa a campo que a família procura preservar a tradição, e tem prazer de produzir a alimentação e transformar em algo mágico aos turistas. Neste aspecto, a figura 2, apresenta a gastronomia do almoço ucraniano do local.

FIGURA 2 – Almoço ucraniano da PFD

Fonte: dos autores (2012).

Identificou-se, também, a origem dos produtos utilizados para o café rural, que foi feita através do questionário aplicado a proprietária, conforme detalhado no quadro 04. Destaca-se a importância dos dados quanto a este item, por verificar que 65,7% dos produtos são da própria propriedade ou da comunidade de entorno, o que significa aos proprietários aproveitamento econômico e a oferta de uma gastronomia rural com características singulares.

QUADRO 3 – Origem dos produtos/alimentos do café rural

Produtos/alimentos	Local	Comunidade	Industrializados	Total	%
Leite; ovos; carne suína; carne bovina; carne de frango; abóbora; banha; gengibre; fermento de batata; mel; frutas (pera, uva, laranja, limão); fubá; mandioca; farinha de milho; feijão preto; batata; erva-mate; e batata doce.				19	59,4
Centeio; e amendoim.				02	6,3
Trigo; café; açúcar; sal; formento; chocolate; fermento; condimentos (cravo, canela, groselha); coco; polvilho; e café solúvel.				11	34,3
			Total de produtos/alimentos	32	100

Fonte: Elaborado pela autora (2013).

Identificaram-se um total de 32 (trinta e dois) produtos para a produção do café rural. Destes, 19 (dezenove) são oriundos da Propriedade; na comunidade, a proprietária adquire apenas 2 (dois), como pode ser visto no quadro 3. Neste entendimento, observa que são poucos produtos adquiridos para agregar as demais matérias primas necessárias para a produção dos produtos finais do café rural. Outro fator relevante que a proprietária procura incluir a comunidade na atividade do turismo rural, com objetivo de colaborar com os moradores locais a ter uma renda extra, em virtude da atividade do turismo.

Também destaca-se que a proprietária adquire apenas dez (10) produtos industrializados, sendo eles o trigo, café, açúcar, royal, chocolate em pó, fermento, condimentos (cravo, canela, groselha), coco, polvilho e nescafé. Esses produtos não há como ser produzidos na propriedade e, consequentemente, a família é obrigada a adquirir no comércio local, contribuindo também para a economia da comunidade.

Sendo assim, aproximadamente 61% dos produtos são produzidos no local. Este fator é considerado positivo, pelo motivo que a família aproveita o potencial quanto aos recursos existente na propriedade para transformar na alimentação em forma da gastronomia aos turistas. Também foi constatado que os produtos são todos caseiros e praticamente orgânicos. Para ilustrar este fato, apresenta-se uma imagem referente a horta e frutas utilizadas para a produção dos alimentos (figura 3).

FIGURA 3 – Frutas e horta da PFD

Fonte: dos autores (2013).

No quadro 4, mostra-se a origem dos produtos que são utilizados para produção do almoço ucraniano aos turistas.

QUADRO 4 – Origem dos produtos/alimentos do almoço

Produtos/alimentos	Local	Comunidade	Industrializados	Total	%
Batata; requeijão; trigo; ovos; repolho; arroz; carne suína; carne de frango; *krim*; beterraba; nata; temperos (cebola, alho, cheiro verde – cebolinha, salsinha); trigo orgânico; leite; cenoura; limão; laranja; couve; uva; gengibre; e milho.				21	84
Linguiça.				01	4
Extrato de tomate; nozes, castanhas; e leite condensado				03	12
			Total de produtos/alimentos	25	100

Fonte: Elaborado pelos autores (2013).

Constatou-se, assim, que 84% dos produtos são oriundos da propriedade. Esse dado é de suma importância para o desenvolvimento da atividade gastronômica da PFD, pois significa que o local procura valorizar a cultura rural, ou seja, uma cultura onde se colhe seu próprio alimento. O diferencial é um produto saudável (sem a utilização de agrotóxicos).

Ignacio (2010) salienta que a culinária rural é uma das mais originais do Brasil, e é a que menos sofre influências estrangeiras. Nascida da necessidade de utilizar os ingredientes locais, ela tem por atribuição satisfazer as necessidades nutricionais dos moradores do campo.

A proprietária ressaltou, ainda, que a alimentação não foi o primeiro serviço oferecido aos visitantes, sendo que as primeiras visitas realizadas tinham por intuito o conhecimento do ambiente externo do local, o contato com a natureza. Essas visitas eram realizadas por empresários, principalmente, da capital do estado. Porém, a proprietária sabendo do potencial do local e a vontade da família desenvolver atividade voltada à gastronomia rural, de origem Ucraniana, passou a oferecer o café colonial, assim como o almoço ucraniano aos turistas.

Assim, no ano de 2010, deram início ao desenvolvimento da gastronomia e começaram a servir o almoço típico e café colonial, como também aproveitaram o potencial, a valorização da cultura e o resgate das receitas da Babá, que desde criança a proprietária vem aprendendo. A proprietária afirmou que a gastronomia é uma forma de satisfação pessoal, o que eles servem é algo mágico da alma da pessoa e ver a satisfação das pessoas em degustar e valorizar o que o rural tem de bom.

Quanto à importância da gastronomia para a PFD, a Sra. Regina, evidenciou que o objetivo das atividades é divulgar a cultura ucraniana, sendo ela muito forte na região, caracterizando-se como um atrativo e produto singular. Fagliari (2005) diz que "[...] o aspecto cultural é tão importante para esse tipo de turismo e, nele, a expectativa está no tipo de construção utilizada pelos moradores, nas técnicas produtivas, nos costumes e tradições e, ainda, na culinária local".

Assim sendo, a gastronomia rural, com traços ucranianos, ofertados pela PFD tornaram-se um atrativo capaz de fazer turistas e visitantes se deslocarem até o local, apenas pelo fato peculiar da culinária. Contudo, isso alia-se ao bom atendimento prestado e ao interesse comum da família em apresentar, não somente a gastronomia, mas a cultura ucraniana de maneira geral, fazendo com que o simbolismo cultural se destaque neste tipo de atividade.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A gastronomia rural, dentro do turismo rural, é uma atividade de suma importância, pois agrega valores culturais e resgata as raízes de seu povo. O objetivo da oferta da gastronomia na localidade é divulgar a cultura ucraniana, a qual está fortemente presente em Prudentópolis e em municípios limítrofes.

Ficou evidente, através da visita à Propriedade, que a finalidade da gastronomia rural é atender e satisfazer aqueles que se encantam com o meio natural e neste procuram um refúgio de fuga dos grandes centros urbanos. Com diversos atrativos naturais de grande beleza cênica (como, por exemplo, as inúmeras cachoeiras existentes) no município de Prudentópolis, a Propriedade Faxinal Dérevo também se destaca, em virtude, sobretudo, da oferta da culinária

ucraniana, agregada com as raízes campestres mostrando, deste modo, um produto turístico regionalizado, singular e distinto.

A partir das pesquisas empíricas, também, percebeu-se o quão profícua é a gastronomia da PFD, pois além da oferta diversificada de produtos regionalizados, o que impulsiona a economia local, sem custos adicionais, há também o enraizamento da cultura européia (principalmente pelos colonizadores ucranianos e poloneses), onipresente no município de Prudentópolis.

Os colonizadores da região sul do estado do Paraná são oriundos da Europa, mormente, da Polônia e da Ucrânia, assim, mesmo, que muitas vezes a culinária não seja apresentada na sua forma mais original, quem descende destas culturas procura manter enraizado os pratos típicos, os quais são herança dos seus pais, avós, bisavós.

Portanto, este trabalho procurou demonstrar a importância da gastronomia rural na propriedade Faxinal Dérevo, no município de Prudentópolis/Pr, sob o ponto de vista da família que está desenvolvendo atividades de turismo rural para o empreendimento para complementar a renda da propriedade. Notou-se, por fim, que as raízes culturais são mantidas, por meio de sua culinária, unindo com isso as características únicas que só se encontra em uma comunidade rural. E, a partir disso, os beneficiados são aqueles que visitam e experimentam esse legado.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, J. A.; RIEDL, M. **Turismo Rural:** Ecologia, Lazer e Desenvolvimento. Bauru: EDUSC, 2000.

BARRETTO, M. **Manual de Iniciação ao Estudo do Turismo**. Campinas: Papirus, 1995.

BENI, M. C. **Análise Estrutural do Turismo.** 3.ed. São Paulo, São Paulo: SENAC, 2002.

BOULLÓN, R. C. **Planejamento do Espaço Turístico**. Bauru: EDUSC, 2002.

DENNY M. C. Política e Estratégia de Desenvolvimento Regional. Planejamento integrado do turismo. *In*: Rodrigues, A.B., (Ed). Turismo e Desenvolvimento Rural. São Paulo: Editora Hucitec, 1997.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e Alimentação**: Análises Introdutórias. São Paulo: Roca, 2005.

IGNACIO, C. D. **Turismo no Espaço Rural e Gastronomia:** Estudo de Caso do Assentamento Nova Pontal. 129f. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Turismo) Universidade Estadual Paulista Julio de Mesquita Filho. Rosana-SP: 2010.

IGNARRA, L. R. **Fundamentos do Turismo.** São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

SALLES, M. M. G. **Turismo Rural**: Inventário Turístico no Meio Rural. Campinas: Alinea, 2006.

SANTOS, C. R. A. **A Gastronomia Francesa**: Da Idade Média às Novas Tendências Culinárias. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi_francesa.PDF> Acesso em: 24 abr. 2014.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.