

COMIDA DE FESTA: o potencial de atratividade turística da gastronomia nas colônias de imigrantes em Castro – PR

Rubia Gisele Tramontin Mascarenhas
Graziela Scalise Horodyski
UEPG

RESUMO: A tipicidade gastronômica regional, quando utilizada pela atividade turística, contribui para maior divulgação dos usos e costumes locais e, portanto, da cultura das regiões onde se desenvolve o turismo. Objetivou-se com este trabalho analisar as festas da colheita realizadas nas colônias Castrolanda e Terra Nova representantes das etnias holandesa e alemã no município de Castro – PR, verificando suas características de cultura e tipicidade alimentar. A metodologia utilizada foi um estudo analítico descritivo e que procurou estabelecer questões conceituais e identificar a alimentação nas colônias de imigrantes holandeses e alemães em Castro – PR. Utilizou-se também do estudo exploratório como método de pesquisa sobre a alimentação das festas da colheita nas localidades em estudo. Como resultado de pesquisa pode-se dizer que as culinárias holandesa e alemã possuem características peculiares na região em estudo, pois vinculam aspectos do país de origem aos ingredientes e costumes alimentares da localidade. Assim, na análise realizada das festas da colheita pode-se destacar a comida holandesa e alemã como referencial gastronômico da Região dos Campos Gerais do Paraná. Em síntese foi possível verificar que as festas realizadas pelas colônias holandesa e alemã possuem potencial de atratividade para as atividades turísticas.

PALAVRAS CHAVES: culinária étnica, atrativo turístico, festas gastronômicas

ABSTRACT: The typical regional food, when used for tourism, contributes to greater dissemination of local practices and customs, and therefore the culture of the regions where tourism is developed. The objective of this work was to examine the harvest festivals held in the colonies Castrolanda Newfoundland and representatives of ethnic Dutch and German in the city of Castro - PR, noting features of culture and typical food. The methodology was a descriptive and analytical study that sought to establish conceptual issues and identify the food in colonies of Dutch and German immigrants in Castro - PR. It was used also in the exploratory study as a research method on the power of the harvest festivals in the localities under study. As a result of research can be said that the Dutch and German cuisines have peculiar characteristics in the region under study, as binding aspects of the country of origin of ingredients and food habits of the town. Thus, you can highlight the Dutch and German food as reference food of the region of Campos Gerais of Paraná

KEY WORDS: ethnic food, tourist attraction, gastronomic feasts

Promoção



Realização



INTRODUÇÃO: A gastronomia no Brasil faz parte do contexto histórico-cultural do país. É formada por um conjunto de diversas etnias, e que influenciaram a formação do povo brasileiro. Dessa forma, pode-se considerar que a culinária brasileira teve início nas tradições indígenas, tendo como remanescente mais famoso o consumo da mandioca, reconhecida como o alimento da integração nacional por ser consumida em todo o território do país. A presença das diversas etnias foram aos poucos formando novos hábitos e costumes culinários que são percebidos de forma diferente nas regiões brasileiras.

A união de tradições e costumes culinários enriqueceu o paladar brasileiro formando as muitas culturas gastronômicas e regionais presentes até os dias atuais. O modo de vida do local também influencia a cultura gastronômica, e aí aparecem diferenças regionais. Fatores como o clima e o solo podem variar a composição do cardápio da comunidade, desenvolvendo-se hábitos e costumes diferenciados dependendo da localidade onde está situada a população.

Percebe-se que o Estado do Paraná não possui muitos exemplares como referência alimentar. O Barreado, considerado prato típico do Estado, destaca-se na região litorânea, assim como outros pratos de origem nativa ou à base de peixe e carne vermelha. Mais recentemente surgiram, em outras regiões do Estado, pratos, típicos ou regionais, que vieram através de mobilizações das comunidades como, por exemplo, o porco no rolete; o carneiro no buraco e o dourado assado que são consumidos na região oeste do Paraná.

Na região dos Campos Gerais do Paraná, local onde foi realizada esta pesquisa, nota-se que não existe um prato típico específico, pois a culinária étnica da região é rica em cultura e na diversidade dos pratos que dispõem. A cultura é percebida na alimentação não somente na determinação dos pratos do cotidiano como também na escolha dos alimentos servidos nas festas.

A presente discussão apóia-se na análise das comidas das festas. Sendo assim, analisou-se as festas da colheita das colônias de holandeses e alemães em Castro verificando o cardápio servido e sua relação com tradicionalismo, identidade e atratividade turística.

ALIMENTAÇÃO E CULTURA: conceitos e fundamentação

A cultura conforme Dias (2006), Vannuchi (1999) e Ortiz (1994) pode ser compreendida como o conjunto de valores, em seus aspectos morais, materiais, intelectuais, de sistemas, de signos, valores, estilos que caracterizam uma civilização. Estes valores são interpretados também pelo que as comunidades produzem, são e representam. Fazem parte desse sistema complexo as questões relacionadas ao patrimônio dos povos e dentre elas toda a estrutura alimentar que, por sua vez, é parte da organização social, das relações entre indivíduos pertencentes a grupos da sociedade e da totalidade integrante da cultura e do patrimônio dos povos.

A cultura analisada sob o foco da gastronomia é parte integrante do patrimônio imaterial dos povos, já que consiste em um saber-fazer. A partir de 1997 a Unesco define o conceito de patrimônio intangível como:

o conjunto de formas de cultura tradicional e popular ou folclórica, ou seja, as obras coletivas que emanam de uma cultura e se baseiam na tradição. Essas tradições são transmitidas oralmente ou mediante gestos e se modificam com o transcurso do tempo por um processo de recriação coletiva. Incluem-se nelas as tradições orais, os costumes, as línguas, a música, as danças, os rituais, as festas, a medicina tradicional e a farmacopéia, as artes culinárias e todas as habilidades especiais relacionadas com os aspectos materiais da cultura, tais como as artes e o habitat. (SCHLÜTER, 2003, p. 10).

A identidade cultural, vista sob a ótica da alimentação, pode ser entendida por um complexo estudo que vincula a interdisciplinaridade de diversos fatores aos hábitos e costumes alimentares (SLOAN, 2005). A alimentação remete aos múltiplos aspectos que vão desde os socioeconômicos, identificando a que produtos alimentares se têm acesso e quais são os ingredientes aceitos neste contexto. Para Menache e Gomensoro (2007) os significados culturais e as formas de como preparar e servir os alimentos que se transformam em comida dizem muito de quem os prepara e quem os consome, como também, a representação de seus significados simbólicos, do que é, ou não é, comestível e de como o alimento deve ser consumido pelo grupo social.

A constituição do grupo é vista como um elemento importante na definição da cultura que é representada por esta identidade. Pilla (2005, p.54) concorda afirmando que “a composição do *menu* e a futura partilha das iguarias por ele elencadas pode constituir-se em instrumento da construção da identidade e da natureza daqueles que as consomem. É necessário, para isso, reconhecer, no consumo dos alimentos, fatores culturais, sociais e psicológicos capazes de influenciar nas preferências alimentares”. Tais hábitos e preferências alimentares expressam a cultura de uma determinada comunidade.

Quando a alimentação é vista sob este aspecto, as características locais tornam-se parte integrante da composição dos cardápios, no uso de ingredientes, formas de preparo e serviço. Na análise realizada em Castro observa-se que a alimentação está vinculada a fatores históricos de sua interação com o espaço. A adaptação à região de colonização, as características próprias da cultura de origem. Assim, as comemorações como o caso das festas de colheita representam toda a influência cultural dos grupos em estudo no que se refere às características alimentares.

A FORMAÇÃO DA REGIÃO DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ

A ocupação da região onde se encontra o município de Castro é bastante remota, pois já era habitado por indígenas que se aproveitavam das facilidades e comodidades que a região lhes propiciava. Os indígenas que ali habitavam tinham um campo visual extenso o que facilitava o seu deslocamento, e a abordagem da caça e pesca. A coleta de frutas e raízes era muito bem desenvolvida em meio às florestas de araucária.

O Paraná teve seu desenvolvimento sempre ligado ao processo de colonização a presença de diversas etnias que aqui vieram para povoar e colonizar o território. Sendo assim, a presença dos diversos povos com suas respectivas culturas também influenciou o desenvolvimento do Estado.

Na região dos Campos Gerais dois momentos são relevantes (WACHOWICZ, 1977) na questão de constituição de um espaço vinculado a produção de alimentos. O primeiro vinculado ao tropeirismo, sobretudo no Séc. XVIII com a economia da pecuária, caracterizada pela criação e transporte do gado. Destaca-se que os campos gerais foram fundamentais no tropeirismo uma vez que após transcorrer o percurso da Serra do Mar, a chegada aos fartos campos constituíam-se em períodos de pousos mais longos para descanso e engorda do gado.

Os primeiros imigrantes alemães chegaram ao Paraná em 1829 e se instalaram no município de Rio Negro. Em 1877 começaram a chegar aos Campos Gerais imigrantes Russo-Alemães. Também nesta época chegaram imigrantes italianos, ucranianos, poloneses e sírio-libaneses. No início do Século XX vieram para o Paraná os holandeses e japoneses, além dos alemães menonitas e russos.

A presença étnica nos campos gerais é marcante, a proximidade do clima com o europeu proporcionava maior adaptabilidade do colono, mais acostumado a viver e

cultivar o solo nessas condições. Essas facilidades foram exaltadas por Saint-Hilaire (1978) ao observar que:

Pode-se concluir que não exagero em dar aos Campos Gerais a denominação de Paraíso Terrestre do Brasil. Dente as regiões do Império até então por mim percorridas, não existe outra em que se poderia estabelecer com melhor resultado uma colônia de agricultores europeus; ali, eles encontrariam clima temperado, ar puro, frutas de seu país e terras em que poderiam entregar-se sem grandes esforços a todos os gêneros de cultura a que estão acostumados.

Percebe-se que a adaptabilidade na região não ocorreu de forma pacífica e homogênea, algumas etnias tiveram dificuldades de se estabelecer em solo paranaense, dado as condições que chegavam o apoio do governo para instalação, ou mesmo, pelo fato de não serem subsidiados pelo país de origem, e, até mesmo, por que alguns colonos não eram agricultores e vinham para o Brasil por motivos diversos ao da proposta de colonização. Neste cenário observa-se que algumas etnias conseguiram preservar suas informações enquanto outras apresentam dados mais raros e esparsos.

Os primeiros imigrantes europeus chegaram na região a partir de 1885. As colônias Santa Clara e Leopoldina foram formadas para auxiliar na construção da ferrovia. A concessionária da ferrovia tinha direita a trinta quilômetros de cada lado, neste terreno que foram abrigando os colonos. Eles foram enganados, na Europa falava-se que era para virem para a agricultura, quando chegavam tinham que preparar o terreno, desmatar a mata virgem, auxiliar na construção da ferrovia.

Para o entrevistado antes de virem, os colonos, eram informados que poderiam produzir, mas não sabiam que as condições não eram as mesmas. O colono encontrou aqui a sociedade do sesmeiro. Ribeiro (1998) ressalta que o índio, o caboclo e o mameluco foram prejudicados pois, como o Rei era dono de tudo só poderia ter acesso a terra por compra e por herança. Não se pensou no brasileiro, faz referência a

lei Áurea que em 1888 tornou livre, mas não deu condições para o escravo sobreviver.

Por isso o Brasil para o entrevistado é o país do latifúndio.

Não era possível produzir trigo como na Europa recebiam aqui 10 alqueires de campo e mato nativo. Então acablocaram-se e aprenderam com o caboclo que tinha aprendido com o índio. Aprenderam a plantar roça de toco. Chamada de coivara que queimava tudo. Tinham que ajudar a construir a ferrovia e a estrada carroçável. Em pouco tempo exploraram sete milhões de dormentes de madeira de cedro e imbuia em uma atividade predatória. Isso salvou o colono porque tinha o milho, mas acabou com a floresta (BUENO, 2009).

A imigração dos holandeses para a região também constitui a diversidade étnica encontrada nos campos gerais. Os holandeses trouxeram grandes benefícios ao Paraná, dirigiram-se, em 1911, para os Campos de Castro onde introduziram com êxito a pecuária leiteira e sua industrialização.

Destes imigrantes, parte se fixou no meio rural, introduzindo novas técnicas de cultivo do solo, trazendo também novos hábitos e costumes que influenciaram toda a região formando a identidade cultural da região dos Campos Gerais do Paraná. Pode-se dizer com isto que a identidade cultural da região é formada pela diversidade étnica presente.

Para Balhana e Machado (1969) é da tradição do Estado a convivência com etnias e culturas estranhas à de nossa tradição originária. Para os autores o Estado apresenta êxitos e fracassos com relação ao imigrante. Na visão de Martins (1989, p. 6) “o imigrante, num espaço de tempo extraordinariamente curto, deixou de se sentir imigrante e passou a se amoldar por completo à nova terra, da mesma forma por que a amoldava à seus próprios hábitos, experiências, tradições”.

Para a agricultura, o imigrante, preferia as terras de campos que não exigiam o trabalho preliminar de derrubada de matas de florestas, mesmo que estas terras fossem de solo mais pobre do que a mata fechada. Nos Campos Gerais, a fixação de

imigrantes holandeses e alemães está essencialmente ligada à agricultura, bem como as modernas técnicas e a produtividade agrícola do estado.

A imigração holandesa ocorreu em Carambeí (antigo distrito do município de Castro) e em Castrolanda (atual distrito de Castro), por volta de 1950 na tentativa, daquele povo em buscar um local livre dos traumas da Segunda Guerra Mundial. Algumas famílias de agricultores e pecuaristas chegaram na cidade trazendo “alguns equipamentos agrícolas, maquinários para a instalação de uma pequena fábrica de laticínios e mil cabeças de gado holandês” (CASTROTUR, 2000, s/p).

A CONSTITUIÇÃO DE CARDÁPIOS NA REGIÃO DOS CAMPOS GERAIS

A constituição de cardápios na Região dos Campos Gerais, sobretudo no município de Castro, deve ser analisada através dos momentos históricos que formam culturalmente a população através da presença marcante das várias etnias presentes na localidade. Sendo assim, tem se dois momentos que se mostram formadores das raízes alimentares regionais. O tropeirismo e a imigração. Percebe-se que a influência indígena está presente na alimentação da região de uma maneira geral.

A análise da gastronomia e de suas tradições deve focar como a sociedade se relaciona com o espaço onde está inserida. Desta forma, devem ser percebidas, na região em que se pretende analisar a gastronomia tradicional, as influências do cultivo da terra, dos produtos que estão de acordo com as características de solo e clima na região geográfica.

Há que se analisar ainda que ao longo dos anos os costumes alimentares foram se modificando como é próprio da evolução cultural dos povos. As adaptações realizadas na alimentação foram em um primeiro momento entre o que havia disponível na região e os saberes culinários trazidos pelos imigrantes de seus países de

origem. Pouco a pouco novas adaptações foram ocorrendo em função de diversos fatores dentre eles mudança no paladar das novas gerações, melhores condições de vida dos colonos, mudanças globais no modo alimentar. Também percebe-se que, principalmente em festas e comemorações existe ainda uma manutenção do costume alimentar que relembre o início da colônia.

A análise dos dados utilizada foi a descritiva, pois “aborda também quatro aspectos, descrição, registro, análise e interpretação de fenômenos atuais, objetivando o seu funcionamento no presente” (LAKATOS e MARCONI, 1982, p. 19). Como instrumento de coleta de dados utilizou-se a entrevista e também a observação "in loco", além da pesquisa bibliográfica. A entrevista será semi-estruturada utilizou perguntas abertas e perguntas fechadas. Desta forma, a coleta de dados permitiu realizar o levantamento histórico das influências gastronômicas dos grupos, alemães e holandeses no município de Castro.

A presença dos imigrantes de diversas etnias teve influência na estrutura agrária paranaense e nos costumes alimentares da população. Além do feijão, arroz, milho e mandioca, outros produtos também possuem significância na formação da gastronomia no Paraná. O cotidiano no consumo dos alimentos, as dificuldades de plantação e de comercialização vivida pelos primeiros imigrantes que aqui chegaram e encontraram adversidades em relação ao solo e ao clima, influíram nos costumes alimentares da sociedade, pois a população tinha de se adaptar aos produtos que eram viáveis na localidade onde residiam e, desta forma, foram aos poucos modificando seus hábitos alimentares, incorporando novos produtos, adaptando receitas de famílias aos ingredientes locais, passando a consumir alimentos e quantidades diferenciadas das consumidas anteriormente.

Nessas mudanças do padrão alimentar encontram-se produtos que, pelas facilidades de produção e armazenamento, acabam tornando-se populares em determinadas regiões: o consumo de frutas regionais, do pinhão, do leite e seus

derivados, entre outros. Para Ornellas (2003) o homem não busca o alimento pelo apetite que este lhe proporciona, mas o costume alimentar é que faz o alimento tornar-se desejado.

É possível afirmar que durante o processo de adaptação dos imigrantes à região dos campos gerais, diversas dificuldades ocorreram de início como as peculiaridades do solo e clima paranaense, muitas vezes diferente da região de origem, também foram tornando-se referência quanto à produção de alimentos. É fundamental tocar a questão de que cada etnia e cada colônia tinha características diferenciadas ao momento em que foi constituída, as intenções ao chegar em terras brasileiras e incentivos governamentais recebidos, além do grau de instrução e de interação com o meio rural e agrícola de seus habitantes (GUIMARÃES, 1993).

Desta maneira, o desenvolvimento regional foi formado por diversos elementos que constituíram a vida cotidiana, os hábitos alimentares e os costumes paranaenses. Na visão de Santos (2007, p. 17) “O mundo rural é aquele das mudanças e das permanências, irradiando um benéfico dualismo que acaba sendo a própria essência, a própria vida de história”. Conforme Martins (1989, p. 286) o meio urbano e o meio rural paranaense definiu-se realmente após a emancipação do estado em 1853 com a chegada dos grupos de imigrantes estrangeiros.

Os hábitos alimentares podem representar a cultura, e trazem valores que são intrínsecos na sociedade. Para Czergo (2007), a alimentação passa a ser um dos últimos laços que se deteriora em uma cultura. As formas e procedimentos alimentares representam um elemento da identidade, de como a sociedade é constituída. Da representação do cardápio habitual e festivo dos povos.

O museu da colônia Terra Nova tem como objetivo manter os costumes e tradições, bem como representar as dificuldades encontradas no início da colônia. Para Mauss (2009), a principal diferença é que a colônia alemã não recebeu auxílio

nem do governo alemão nem do governo brasileiro, diferenciando-se da colônia Castrolanda que com o apoio recebido pode se estruturar de maneira mais rápida e oferecendo maior conforto aos imigrados.

No que se refere a alimentação é possível perceber uma aculturação no padrão alimentar, pois conforme o relato, o brasileiro quando chega à Alemanha não se acostuma a comida consumida lá.

Sente falta do que comemos aqui, lá é tudo muito doce e os pratos são mais um lanche do que um almoço, ui, como faz falta, meus parentes lá, não se acostumam a esse tipo de comida. Aqui em Castro hoje se você quer comer um purê tipo alemão ou a panqueca holandesa é só pedir os restaurantes servem. Isso mostra a integração (MAUSS, 2009).

Este exemplo mostra que existe uma integração da culinária mesmo que não seja tão aparente, já houve uma mistura dos costumes. As sobremesas como o arroz doce, o flan, o pudim feito com açúcar e canela servido com calda também são lembrados.

Castrolanda é outro atrativo turístico de Castro. Destaca-se pela arquitetura, pela culinária típica e pela produção pecuária leiteira. Possui, para visitação, o memorial da imigração holandesa que é composto por um moinho, um salão de eventos, uma loja de artesanato e um restaurante.

O restaurante do moinho é um dos que foram considerados como Restaurante t pico devido suas condições de tipicidade e de localidade. O Restaurante Vit rius também na Castrolanda localizado na Rodovia que d  acesso ao distrito também foi considerado como t pico pelas características já mencionadas. Porém este restaurante trabalha com a comida típica somente por encomenda.

Destacam-se também, na culinária holandesa, as tortas de frutas e bolachas. Porém, em Castro, estes produtos são produzidos e consumidos pelas famílias dos

imigrantes, holandeses, não sendo fácil seu acesso para comercialização e divulgação para os turistas. Os doces e tortas foram encontrados nos estabelecimentos pesquisados da seguinte forma: no Vitórius é servido como sobremesa da alimentação típica um pudim de baunilha com calda de caramelo. “É bem típico da Holanda, lá come-se muito esta sobremesa” informou Dona Mena, proprietária do restaurante. Já no moinho o restaurante tem um anexo o Café de Mollen onde é possível consumir diversas tortas tipicamente holandesas.

FESTAS DA COLHEITA

A análise das festas pode ser amparada por Westphalen e Balhana (1983) para quem as festas representam os usos e costumes da população, mostram seu cotidiano, a presença da cultura e do folclore popular transmitidos pela tradição oral. Assim os saberes populares são celebrados através das comemorações, das festas em que a cultura passa a ser foco central da comunidade.

As festas populares podem ser analisada tanto as que ocorrem em um ambiente mais restrito, doméstico como os aniversários, as bodas os batizados. “As festas familiares realizam-se num maior grau de privacidade, porque circunscritas à família e ao círculo de parentes e amigos” (WESTPHALEN e BALHANA, 1983, p. 6).

Também é possível analisar as que fazem parte da sociedade, assim como as comemorações em que toda a comunidade se une para celebrar algo em conjunto. Esta última visão é que foi realizada observando-se as festas da colheita dos imigrantes alemães e holandeses na celebração de trabalhos realizados em sistema de cooperativas dentre as famílias de colonos do município de Castro – PR. Conforme Contreras (1993, 65) existem diferentes tipos de festas que estão relacionadas à gastronomia. Destas classificações as festas da colheita em Castro podem ser identificadas como ecofestas, pois para o autor estão relacionadas com

acontecimentos astronômicos ou estações e geralmente estão associadas a rituais antigos para a obtenção ou manutenção de comida.

A aplicação da entrevista ocorreu em um primeiro momento com os organizadores da festa e com a comunidade detentora do saber culinário nas comunidades, durante as festas da colheita foram entrevistados os consumidores da gastronomia local. Posteriormente os dados foram cruzados utilizando-se Laville e Dione (1999, p. 227) com a técnica de emparelhamento dos dados que para os autores consiste em comparar os dados coletados em campo com o modelo teórico verificando, em seguida, se há correspondência entre a construção teórica e a situação observada em campo.

FESTA ALEMÃ NA COLÔNIA TERRA NOVA

Anualmente, os colonos de Terra Nova reúnem-se para comemorar a colheita e realizam uma festa. Este ano a festa ocorreu em 17 de maio de 2009 e contou com danças folclóricas, cardápio baseado no cardápio dos primeiros colonos alemães que chegaram a Terra Nova.

Foram servidos os pratos salgados tendo a carne de porco ao molho, o sauerkraut - chucrute, o kloüse que é parecido ao nhoque, mas feito com uma massa especial, salada de escarola, verduras cozidas e a mandioca como acompanhamento, pois os imigrantes também se alimentavam com a culinária indígena sendo a mandioca um complemento importante na dieta dos colonos. Percebe-se que conforme citados nas entrevistas realizadas o colorido da alimentação é muito importante para que sejam consumidos vários tipos de nutrientes. Este é um costume que foi trazido da Alemanha, assim como uma das principais dificuldades em aceitar a alimentação da região onde se instalou a colônia, pois para Dona Felicita Mauss o feijão preto causava repulsa ao primeiros imigrantes a chegarem em Terra Nova.

Promoção



Realização



Também no cardápio foram servidas as tortas e doces típicos alemães com receitas que foram adaptadas pelos colonos em função das frutas disponíveis. A torta de requeijão, o bolo de amendoim e as tortas com creme de frutas foram citadas pelos organizadores como as que são mais tradicionais para a colônia. Acompanham também a dieta dos alemães da colônia Terra Nova as carnes defumadas, o chouriço, a carne de porco conservada em latas com banha, as conservas doces e salgadas, e também as conservas de fermentados feitas em vasilha de barro. Destas destaca-se o consumo do chucrute.

As frutas eram preparadas nas conservas a maçã mamãe fazia ressecada para que durasse mais, assim também não era preciso tanto açúcar, nem tinha tanto assim, a pêra, o figo, a laranja era bem aceita. O caqui também comia, mas mamãe não conseguiu fazer em conserva. O que dava conserva era a gabioba do mato e a groselha. (MAUSS, 2009).

As festas atualmente são realizadas para que ocorra a divulgação da cultura, mas não fazem uma divulgação ampla, para evitar tumultos e brigas, pois na colônia, conforme os moradores, nunca houve registro de brigas. Mesmo assim, como o intuito é divulgar a cultura e também manter as tradições dos colonos são vendidos ingressos para a comunidade em geral.

A festa inicia com uma missa realizada na Igreja da colônia e depois segue para o barracão próximo ao museu de Terra Nova, que permanece aberto o dia todo para que o público possa identificar os costumes e as dificuldades do início da colônia. O museu divide-se em duas construções uma para guardar a memória com objetos utilizados para lavoura, produção de alimentos e demais utensílios e outra casa que retrata as primeiras moradias dos colonos. A casa divide-se em dois cômodos, um quarto e uma cozinha.

O barracão foi construído pela comunidade para abrigar as reuniões e festas no local também estão a disposição dos visitantes uma pequena horta como os produtos e temperos que são utilizados para a produção da alimentação alemã de Terra Nova.

FESTA HOLANDESA NA COLÔNIA CASTROLANDA

Para os holandeses a Festa da Rainha, Orange Fest ou Festa da Colheita. Esta é uma festa realizada pela colônia holandesa e para que os colonos possam comemorar a colheita. Para muitos entrevistados a crítica é exatamente por não abrir ao público ficando restrita, e não divulgando a cultura ou mesmo, não se integrando ao município.

A festa possui diversas atrações, mas o que chamou a atenção é a participação das crianças que são incentivadas a trabalhar na festa auxiliando nas vendas. Então enfeitam carrinhos e saem para vender os produtos das barracas percorrendo o evento.

O cardápio da festa é preparado pelos próprios colonos que fazem suas especialidades vinculadas à gastronomia holandesa e vendem nas barracas. Foram encontrados pratos doces e salgados, sendo citados o *nassi*, prato indonésio, vendido em uma barraca. Este prato está vinculado à cultura holandesa, uma vez que a Holanda colonizou a Indonésia e a culinária desses povos, pode-se dizer que de certa maneira, se integrou, havendo uma mistura de temperos e modos de preparo. A comida indonésia é bastante consumida pelos imigrantes holandeses da região dos Campos Gerais do Paraná, sendo encontrado um restaurante indonésio no município de Carambeí, antigo distrito de Castro.

Ainda outros pratos fizeram parte da festa como as tortas holandesas e os bolos, biscoitos holandeses tradicionais e amantegados feitos para as crianças.

Promoção



Realização



Também fez parte do cardápio da *Orange fest* os *cokiees* com confeti e o tradicional com chocolate ou de laranja. A panqueca foi um os itens que estavam à venda na festa, assim como as frutas destacando caqui e pêra, e geléia de pêra.

Outro produto encontrado na festa foi o *ouebollen*, bolinho bem semelhante ao bolinho de chuva brasileiro, mas que na Holanda é servido para a festa de Reveion. A receita pode ser preparada com passas e canela ou também com maçã chamado de *appelfappen*. Para as senhoras que estavam oferecendo o bolinho na festa na Holanda é feito esta época do ano por ser inverno, e no Brasil fazem na festa da Rainha também em função do clima ser mais frio.

As festas realizadas pelos imigrantes holandeses e alemães mostra a integração que ao longo dos anos foi ocorrendo entre os colonos e a localidade onde se instalaram. As gerações atuais demonstram uma participação bastante ativa e a integração entre alguns costumes dos países de origem com a realidade que foram aos poucos formando em solo brasileiro.

A POTENCIALIDADE TURÍSTICA DAS FESTAS DAS COLONIAS

A região dos Campos Gerais possui relevância turística por seu potencial natural e cultural, que constitui o patrimônio material e imaterial que compõem o espaço e a identidade regional.

Sendo assim, a região dos campos gerais por suas características naturais, históricas, culturais e de evolução tecnológica possui potencialidade para as atividades turísticas. Numa perspectiva de inserção cada vez maior num cenário globalizado, o turismo pode constituir um dos segmentos que contribuem para o desenvolvimento produzindo diversos efeitos positivos sobre a economia. Dentre eles: o potencial de geração de emprego e renda, os benefícios na balança de pagamentos pela entrada de

Promoção



Realização



turistas e divulgação local através de um espaço privilegiado de marketing para a região e seus produtos turísticos.

O turismo no Paraná tem ao longo dos anos se consolidado. Nota-se que as várias segmentações do turismo têm se fortalecido. Isto é percebido tanto na entradas de turistas, como também na melhoria da infra-estrutura, das opções de serviços oferecidos, ou seja, na qualidade de modo geral. Comprova-se através da análise de crescimento do setor no Estado que entre os anos de 2001 a 2006 apresentou um crescimento de 29,00% no fluxo de turistas e um aumento de 63% no gasto médio per capita neste mesmo período (dados: SETU, 2007).

Ainda com relação ao turismo a Secretaria de Estado divulgou que

No Estado, a receita gerada pelo turismo em 2000 era de US\$ 554 milhões e em 2007 chegou a mais de US\$ 2,2 bilhões. O gasto médio diário do turista no Paraná também vem aumentando desde 2000, atingindo US\$ 61,40 em 2007. Com relação à permanência média do turista que visita o Estado, que era de 2,5 dias em 2000, aumentou para 3,7 dias em 2005 e em 2006 e 2007 manteve-se em 3,8 dias.

Analisando os dados estatísticos oficiais do Paraná é possível perceber que o fluxo de turistas em 2007 foi de 8,5 milhões apresentando um crescimento com relação ao anos anteriores, já os dados referentes aos estrangeiros apresentou queda conforme a informação do órgão oficial do estado registrando um percentual de 11,2% no ano de 2007. O fluxo de turistas paranaenses foi de 41,8% e de turistas interestadual foi de 47%.

Com relação ao turismo nos Campos Gerais é importante ressaltar seu vínculo com os caminhos que deram origem aos municípios da região e foram responsáveis pelo desenvolvimento das características culturais e identitárias. Desta maneira, o Caminho das Tropas é apresentado por Jorge (2002) como o elo comum que liga as cidades, e sendo assim, é utilizado pelo turismo como eixo estrutural, sobretudo do

projeto Rota dos Tropeiros que está embasado nos aspectos históricos de ocupação da região através dos caminhos utilizados pelo movimento tropeiro.

Para Sahr e Sahr (2001, p. 396) “no caso do Planalto dos Campos Gerais, a espinha dorsal da estrutura material é o sistema rodoviário, que permite a ação de viajar para o turista e facilita o intercâmbio cultural entre as populações locais”. Considerando estes aspectos afirma-se que para os Campos Gerais se consolidem como uma região integrada em turismo deve de fato utilizar-se deste eixo estrutural vinculando as diversas modalidades turísticas aos caminhos e roteiros já elaborados.

Mas, é necessário também, que o planejamento da atividade seja realizado com o máximo de cuidado e atenção, seguindo os princípios do turismo sustentável e planejado, e que se viabilize as estruturas de apoio ao turista, as infra-estruturas de recepção, deslocamento e informações, bem como o preparo de mão-de-obra para trabalhar diretamente com o turista. “Uma das formas como o patrimônio cultural pode contribuir para a consolidação de um destino turístico é fazer com que a cultura e as construções locais / regionais funcionem como uma atração para visitantes” (ALMEIDA, 2003, p. 29).

Outro ponto está relacionado com a imagem turística da região que muitas vezes é diferente da percepção do morador local, isto é alertado por Yazigi (2003), que exemplifica com a cidade de Manaus cuja percepção do turista é diferente da imagem do morador do município. Na região em estudo Sahr e Sahr (2001) apresentam que a infra-estrutura e os meios de comunicação são condições que diferenciam a imagem turística da imagem identitária da população regional. É necessário que a compreensão da imagem turística possa ser percebida em seu sentido amplo, desde a formatação de um produto, na identificação de necessidades e expectativas de clientes reais e potenciais. É nesta visão holística que devem ser implementadas as ações do turismo na região dos Campos Gerais do Paraná além disso, os projetos turísticos devem pensar, elaborar estratégias e ações e operacionalizar suas ações de

para produtos e serviços que estejam de acordo com as expectativas dos clientes, ou seja, turistas, mas que atendam as necessidades de preservação aliados ao desenvolvimento sócio-econômico.

Conforme Schlüter (2003, p. 47b) nas regiões caracterizadas pela presença de imigrantes a culinária é uma forma de mostrar a identidade de cada grupo étnico mediante a preparação de pratos específicos. Desta maneira, as festas da colheita mostram-se com bom potencial de atratividade turística. Mas para que se tornem atrativos turísticos devem buscar uma estrutura que seja capaz de atender o turista em todas as suas necessidades e expectativas.

Em uma análise das festas apresentadas, pode-se dizer que a culinária étnica do município de Castro é um dos elementos que podem conformar o sistema dos atrativos turísticos. A gastronomia pode ser percebida como um elemento da cultura e integrante do patrimônio imaterial na localidade em estudo.

Ao verificar o contexto histórico espacial da localidade onde se realizam as festas da colheita, foi possível compreender que os atores integrantes do processo de organização e realização da festa mantêm as tradições vinculadas à cultura de origem e às adaptações realizadas para que a colônia paranaense obtivesse sucesso. Portanto, a preservação dos costumes é o principal motivo para a realização das festas. Constatou-se também como elemento de importância a divulgação da festa para os visitantes. Sendo assim, há o interesse na utilização das festas da colheita para a atividade turística. Para tanto, faz-se necessário que ocorra o planejamento, organização e desenvolvimento do turismo embasado nos princípios da sustentabilidade turística.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme Schlüter (2003, p. 79) a comida adquire características particulares durante as celebrações. Isto foi percebido nos eventos analisados. Para a autora,

Promoção



Realização



nessas ocasiões são consumidos alimentos que raras vezes estão presentes durante o resto do ano, e, portanto, não fazem parte do cotidiano. Outra questão percebida nas festas dos imigrantes holandeses e alemães foi que os pratos formam parte do imaginário dos imigrantes. Relembra as dificuldades de adaptação e celebram a vitória da conquista daquele espaço como algo da comunidade. Assim, o cardápio escolhido é parte integrante da cultura local.

As festas da colheita das colônias de imigrantes Alemães – Terra Nova e dos Holandeses - Castrolanda em Castro já são instrumentos em que a cultura e a gastronomia são fortemente celebrados e, atualmente, mostram-se como bons instrumentos de atração da população local. É possível dizer que podem ser utilizadas pelo turismo devido serem instrumentos da manifestação da cultura através da gastronomia, das danças e trajes típicos.

Gastronomicamente falando, a união de tradições e costumes culinários enriqueceu o paladar da região formando a culinária regional que mescla a união dos costumes dos povos que habitam a localidade. A presença marcante das diversas etnias trouxe novos ingredientes e modos de preparo para a mesa na região dos Campos Gerais do Paraná. Isto também foi comprovado com os imigrantes holandeses e alemães que preservaram muitos hábitos alimentares nas colônias em que residem.

A gastronomia quando tratada em seu aspecto cultural pode representar a identidade de uma comunidade, sendo utilizada pela atividade turística como parte integrante do patrimônio imaterial dos povos. É possível afirmar que o turismo, dentre outros fatores, pode ser utilizado como um motivador da manutenção da cultura tradicional e proporcionar a manutenção da culinária local, através da reinterpretação dos pratos tradicionais que são oferecidos nas festas. O turista busca, através de culturas diferentes, conhecer e experimentar comidas de outras regiões e lugares. Finalizando, é possível dizer que todo o conjunto da cultura dos imigrantes da região dos campos gerais mostra seu potencial de atratividade turística.

Promoção



Realização



REFERENCIAS

ALMEIDA, S.A.P. **Desenvolvimento regional do turismo em áreas com potencial cultural e natural**. Balneário Camboriú, 2003. Dissertação de Mestrado em Turismo e Hotelaria

ÁLVAREZ, M. **La cocina como patrimonio (in) tangible**. Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronômico, Comisión para la Preservacion del Patrimonio Histórico e Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. Secretaria de Cultura. Buenos Aires, Argentina 2002.

BALHANA, A.P. e MACHADO, B.P. **Campos Gerais: estruturas agrárias**. Curitiba: UFPR, 1969

CERZO, J. Saber e Sabor... História comida e identidade. Conferencia de abertura in **Saber e Sabor** I Colóquio de História e Cultura da Alimentação. 2007.

CONTRERAS, J. in SCHLUTER, R. **Turismo y Patrimonio Gastronômico: uma perspectiva: CIET** Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Buenos Aires, Argentina , 2002

DIAS, R. Turismo e patrimônio cultural – recursos que acompanham o crescimento das cidades. São Paulo: Saraiva, 2006

GUIMARÃES, C.J. Colonização alemã na Terra Nova. Secretaria municipal de educação e cultura. Castro, 1993.

YAZIGI, E. Civilização urbana: planejamento e turismo. São Paulo: Contexto, 2003

JORGE, M.A.P. Caminho das tropas. Dissertação de Mestrado em Turismo e Hotelaria. Balneário Camboriú - SC, 2002

Promoção



Realização



LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia Científica**. São Paulo: Atlas, 1991.

LAVILLE, C. e DIONE, J. **A construção do saber**: manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas. Tradução Heloísa Monteiro e Francisco Settineri. Porto Alegre: Artes Médicas e Belo Horizonte: UFMG, 1999

MARTINS, W. **Um Brasil diferente**: ensaio sobre fenômeno de aculturação no Paraná. São Paulo: Quieroz editor, 1989.

MENASCHE, R. e GOMENSORO, P. **Escolhas alimentares**: o lugar da cultura. Curso Alimentação e Cultura, REDCAPA, Porto Alegre, 2007

PILLA, M. C. B. A. Gosto e deleite: construção e sentido de um menu elegante. **História Questões e debates**. Curitiba, n. 42, p. 53-69. Editora da UFPR, 2005

Prefeitura Municipal de Castro, CASTROTUR, Guia turístico de Castro, 2000

ORTIZ, R. **Cultura Brasileira & Identidade Nacional**. São Paulo: Brasiliense, 2003

ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. Florianópolis: UFSC, 2003

RIBEIRO, D. **O processo civilizatório**: estudos de antropologia da civilização: etapas da evolução sócio-cultural. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

SAINT HILAIRE, A. **Viagem a Comarca de Curitiba e Província de Santa Catarina**. São Paulo: EDUSP, 1978

SAHR, W. D.; LÖWEN SAHR, C. L. A imagem turística cultural do planalto dos Campos Gerais. In: DITZEL, C. H. M. e LÖWEN SAHR, C. L. **Espaço e Cultura**: Ponta Grossa e os Campos Gerais. Ponta Grossa: Ed. UEPG, 2001. p. 393-413

SCHLÜTER, R. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003 a.

Promoção



Realização



SCHLÜTER, R. **Turismo y Patrimonio Gastronômico**: uma perspectiva: CIET Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Buenos Aires, Argentina, 2003 b.

SANTOS, C. R. A. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Farol do Saber, 1995

SCHLÜTER, R. **Turismo y Patrimonio Gastronômico**: uma perspectiva: CIET Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Buenos Aires, Argentina, 2003 b.

SETU – Secretaria de Estado do Turismo Disponível em:

<http://www.pr.gov.br/turismo/pdf/est_parana.pdf> Acesso em 10/12/2008

SLOAN, D. (org.) **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**.

Tradução Sonia Bidutte. Barueri: Manole, 2005 VANNUCCHI, A. **Cultura brasileira: o que é, como se faz**. 2ª ed. São Paulo: Loyola, 1999

WACHOWICZ, R. C. **História do Paraná**. Curitiba : Gráfica Vicentina, 1982

WESTPHALEN, C. M. e BALHANA, A. P. Lazer e festas de outrora. Curitiba. SBPM – PR, 1983.

Entrevistas:

Fidelis Bueno, historiador morador de Castro, entrevista concedida em maio de 2009.

Felicita Mauss, professora de geografia, moradora da colônia Terra Nova, entrevista concedida em maio de 2009.