

**O PATRIMÔNIO IMATERIAL DE CASTRO-PR COMO ATRATIVO  
TURÍSTICO: Identificação e Análise dos Saberes Relacionados a  
Alimentação e Artesanato Local**

**THE INCORPOREAL PATRIMONY OF CASTRO-PR AS ATTRACTIVE  
TOURIST: Identification and Analysis of Knowing them Related the  
Feeding and Local Handcraft**

Graziela Scalise Horodyski<sup>1</sup>

Rubia Giselle Tramontin Mascarenhas<sup>2</sup>

**RESUMO**

A história, os costumes, a cultura e a identidade de uma comunidade podem ser analisadas pelos seus saberes e fazeres. Assim, o artesanato e a culinária local são formas de se conhecer e apresentar como atrativos turísticos a cultura das regiões que representa. Objetivou-se, com esta pesquisa identificar e analisar os saberes locais relacionados à alimentação e ao artesanato do município de Castro, localizado no interior do Paraná. A metodologia utilizada foi um estudo descritivo e que procurou estabelecer questões conceituais e identificar como estes saberes estão inseridos naquela comunidade. Como resultado de pesquisa pode-se compreender que o uso turístico do artesanato e da alimentação devem estar pautados na herança cultural da comunidade, representando o patrimônio imaterial em conjunto de valores que determinam sua identidade.

**Palavras-chave:** Patrimônio imaterial. Atrativo. Turismo.

**ABSTRACT**

History, the customs, the culture and the identity of a community can be analyzed by its to know and to make. Thus, the handcraft and the local feeding are forms of if knowing and presenting as attractive tourist the culture of the regions that represents. It was objectified, with this research to identify and to analyze to know places to them related to the feeding and the handcraft of the city of Castro, located in the interior of the

---

<sup>1</sup> Bacharel em turismo pela Universidade Estadual de Ponta Grossa, mestre em turismo e hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí. Professora do departamento de turismo da UEPG.

<sup>2</sup> Bacharel em turismo e hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí e mestre em Ciências Sociais pela Universidade Estadual de Ponta Grossa. Professora e coordenadora do curso de turismo da UEPG.

Paraná. The used methodology was a descriptive study and that it looked for to establish conceptual questions and to identify as these to know they are inserted in that community. As research result can be understood that the tourist use of the handcraft and the feeding the incorporeal patrimony in set of values must be based in the cultural inheritance of the community representing that determine its identity.

**Key-Words:** Incorporeal patrimony. Attractive. Tourism.

## INTRODUÇÃO

O presente artigo aborda o patrimônio imaterial do município de Castro, localizado na região dos Campos Gerais do Paraná, sob o aspecto da alimentação e o artesanato. Assim, buscou-se a correlação entre as duas formas de expressão cultural, bem como a análise dessas manifestações como atrativos turísticos da localidade pesquisada.

O universo da pesquisa abrangeu a área urbana e rural do município de Castro – PR, por meio da análise do artesanato e a culinária local, correlacionando as manifestações como bens imateriais da comunidade.

Os dados utilizados são fruto de trabalhos de pesquisa que abordam distintamente os elementos citados, a proposta iniciou com estudos realizados em trabalhos vinculados a pesquisas de pós-graduação em turismo e áreas correlatas. Posteriormente, observou-se a confluência dos temas e constatou-se a necessidade de uma discussão conjunta dos resultados obtidos. Consequentemente, após as defesas dos trabalhos individuais, iniciou-se essa pesquisa, através de trabalhos vinculados à linha de pesquisa institucional, “Turismo Regional: planejamento, organização e desenvolvimento” do Departamento de Turismo da Universidade Estadual de Ponta Grossa.

Destaca-se que Castro tem apresentado significativo desenvolvimento turístico na região dos Campos Gerais, principalmente devido ao projeto Rota dos Tropeiros, que oportunizou a disseminação da idéia do turismo como uma possibilidade econômica ao município. O potencial turístico desse local é representado pela sua cultura, formada por diversas etnias que compõem a

paisagem de Castro, refletindo no modo de vida, arquitetura, alimentação, artesanato, dentre outros.

Para essa discussão, foi relevante a contribuição de CASCUDO (1971, 2001,..), que conceitua o artesanato e a alimentação como manifestações folclóricas e aborda questões importantes sobre suas dinâmicas, demonstrando que esse aspecto da cultura representa as tradições de uma comunidade. Também se destaca a pesquisa de RUSCHMANN (1998) que defende o respeito com o modo de vida das populações receptoras de turismo, bem como o aproveitamento turístico das manifestações culturais, de forma responsável.

Outros autores que fazem parte das discussões sobre a cultura e sociedade são SCHUTLER (2003) e FREIRE (2003) que relacionam os saberes a alimentação, ao artesanato e a cultura, sendo que a primeira também os vincula às atividades turísticas.

Observa-se que o interesse pela pesquisa dos saberes - populares e suas inter-relações com o turismo, bem como os impactos causados por esta atividade no meio ambiente cultural, é relativamente recente, e identificam-se diversos pesquisadores que abordam a temática, tais como BARRETO (2001), DELLA MONICA (1999), GASTAL (2003), PELEGRINI (1993), PINHO (2002), dentre outros.

### **Contextualização histórica e espacial**

A região dos Campos Gerais, localizada na região Sul do Brasil, está situada entre o primeiro e segundo Planalto Paranaense. São muitos os conceitos que determinam suas características ou mesmo sua localização, pois ela é dotada de grande riqueza natural e cultural, com características distintas de um local para outro, o que torna mais difícil estabelecer um conceito para a mesma.

Castro está localizado no primeiro planalto paranaense, e por esta razão, MAACK (1948) não o identifica como parte dos Campos Gerais, que para ele é uma região restrita ao segundo planalto. Porém, a identidade cultural castrense é diretamente relacionada aos municípios do segundo planalto, como Ponta

Grossa, Carambeí, Piraí do Sul, etc. Por isso, HILAIRE (1978) considera aquele município integrante dos Campos Gerais do Paraná.

O tropeirismo ocasionou o surgimento de grande parte das cidades que hoje compõem a região dos Campos Gerais. Apesar disso, outros ciclos econômicos contribuíram para a formação sócio-cultural dos Campos Gerais, tais como o da madeira e da erva-mate, que se desenvolveu a do século XIX. Essa herança histórico-cultural é um dos atrativos mais significativos para essa região, que tem sido planejada para o turismo.

Atualmente, a economia da região é baseada, principalmente, na agropecuária, na produção de madeira para reflorestamento, além da presença de grandes indústrias de alimentos e de produção de papel de celulose. Alguns municípios dos Campos Gerais apresentam notável crescimento econômico, tais como Ponta Grossa e Telêmaco Borba.

A seguir, serão apresentadas as particularidades sobre a alimentação e o artesanato tradicionais identificados por MASCARENHAS (2005) e HORODYSKI (2006) no município de Castro - PR.

## **Alimentação**

A culinária da Região dos Campos Gerais formou-se pelos costumes dos indígenas e negros que aqui viveram; pela influência do movimento tropeiro e pela união dos hábitos alimentares dos povos colonizadores, predominando os de algumas etnias. Constituindo-se, desta união, uma culinária regional típica.

Na gastronomia, Castro possui a herança dos tropeiros e das diversas etnias presentes no município. Como prato típico oficial a prefeitura reconhece o Castropheiro, que será detalhado mais adiante, mas também são encontrados pratos da culinária alemã, japonesa e holandesa, os quais são indicados no Inventário Turístico Municipal (2004). Também colonizaram Castro: poloneses; ucranianos, russos e eslavos que trouxeram a presença marcante do *pierogui*, que é consumido em toda a região dos Campos Gerais.

Dos pratos encontrados no município estão o Castropeiro criado na década de 1990 para comemorar o movimento tropeiro, os pratos tropeiros como barbudinho, costela de chão, paçoca de carne entre outros, e também a culinária étnica baseada nos costumes alimentares de alemães, holandeses, índios, africanos. Aponta-se ainda a presença de pratos que ainda não se sabe como tornaram parte integrantes dos costumes culinários locais como por exemplo o *puchero* que apesar de ter herança espanhola é consumido pela comunidade árabe, e também o feijão mexicano que é amplamente consumido por toda a comunidade local.

## **Artesanato**

O artesanato da região dos Campos Gerais é representado pelo trabalho do índio, que é marcado, principalmente, por artigos de fibras de taquara trançados, feitos para auxílio de suas atividades diárias, como balaios, peneiras, redes, esteiras, arcos e flechas, dentre outros, somado ao trabalho dos negros, antigos escravos, que produziam artigos necessários para o trabalho nas fazendas e de uso de tropeiros, como cordas, pilões, selas, artigos de couro, tecelagem, etc.

Pode-se afirmar que a produção do artesanato na região já existia antes da ocupação de sesmeiros e da passagem de tropas, pois já era produzido por índios. A variedade de produtos, entretanto, surgiu a partir do tropeirismo, cuja forma de trabalho gerou a necessidade de uma série de artigos que deveriam ser confeccionados na localidade como suporte das atividades diárias.

Hoje, as tradições artesanais ligadas ao tropeirismo são raras na região, pois dado o caráter imaterial do artesanato, quando deixam de ser necessárias, as peças deixam de ser produzidas e o conhecimento para produzi-los também não foi repassado. Isso é compreensível, pois a cultura é dinâmica e muda com o tempo. Por isso, quando se trata de artesanato dos Campos Gerais, os trabalhos que realmente podem receber tal denominação são produzidos em comunidades isoladas. Em Castro, essas manifestações são verificadas no

distrito do Socavão, pequeno conglomerado urbano localizado em área rural do município.

Dessa forma, os produtos ditos artesanais podem ser adquiridos em diversas feiras regulares e esporádicas de artesanato nos municípios da região, em sedes de associações culturais, lojas de artesanato, dentre outras e recebem apoio de diversos organismos de cunho social e cultural

### **Artesanato e alimentação como elementos do turismo cultural**

O turismo é um fenômeno que promove diversas mudanças nas localidades onde ocorre. Assim como as mudanças econômicas e as alterações nos espaços, ele também pode modificar o modo de vida das populações envolvidas com a atividade turística. A preservação do modo de vida das populações receptoras de turismo, que envolve também seus saberes, ou seja, seu patrimônio imaterial, exige um maior entendimento do assunto por parte dos gestores de turismo, devido à complexidade do tema.

Para RIBEIRO (1998, p. 46), “as culturas são construídas e mantidas por sociedades que não existem isoladamente, mas em permanente interação umas com as outras”. Fatores internos e externos podem alterar tanto a cultura como a própria evolução das sociedades.

Por isso, o conceito de cultura pode ser compreendido como algo que não se cristaliza apenas no plano do conhecimento teórico, mas também no da sensibilidade, da ação, da comunicação. Neste caso, o homem passa a ser um agente criador e transformador da cultura, interagindo sempre com o meio em que vive.

No caso da gastronomia, o uso de técnicas e procedimentos, os ingredientes utilizados e a forma de cocção, são empregados para modificar o sabor dos alimentos. Na culinária regional, o uso de pratos típicos, da criatividade das técnicas culinárias com os ingredientes e temperos disponíveis em uma localidade, vão sendo utilizados para a formação da culinária local. No artesanato, deve-se observar que são objetos utilitários, produzidos por uma determinada comunidade com um fim específico (CASCUDO, 2001) por isso,

podem modificados com o tempo, conforme as necessidades de trabalho locais. Destaca-se que, de acordo com o autor, a própria matéria-prima pode ser modificada sem que o artesanato sofra descaracterização. Tanto a alimentação quanto a produção artesanal podem ser analisadas sob o aspecto do folclore.

O folclore é a representação popular expressa pelo sentir, pensar, agir e reagir de cada povo (DELLA MÔNICA, 1999). Manifesta-se de muitas formas, podendo-se citar a dança, a culinária, a religiosidade, o artesanato. As características do dia-a-dia tornam os indivíduos participantes de um mesmo grupo e constituem sua identidade.

Porém, não são todos os produtos considerados “artesanais”, nem os chamados “pratos típicos” que possuem tais características, pois podem estar distantes das tradições locais, conforme citado anteriormente. Estas diferenças não devem ser vistas como forma de depreciar determinados tipos produtos alimentícios ou trabalhos manuais, e sim, como uma preocupação voltada para a valorização dos saberes tradicionais de cada localidade, levando em consideração que o turismo está diretamente relacionado ao ser humano e sua cultura.

Sobre o artesanato, CASCUDO (2001) afirma ser “todo objeto utilitário com características folclóricas, não importando o material utilizado”. Como exemplos, cita os potes, peneiras, balaios, remos, barcos, redes de pesca, objetos de couro, etc. São peças produzidas com uma finalidade de uso, cuja técnica acompanha gerações, podendo sofrer alterações, adaptações, substituição de matéria prima, de acordo com o interesse da comunidade que as produz.

O artesanato possui sentido de utilização, com técnicas de produção tradicionais. Não é essencialmente um adorno, mesmo que se faça deste posteriormente um enfeite. O consumidor desses produtos pode não utilizá-lo com a sua finalidade inicial, mas a sua produção é essencialmente voltada para a utilidade real. Da mesma forma, a culinária é um saber que pertence a sua comunidade e possui relação com ingredientes e forma de preparo. Cascudo (2001) ainda ressalta o valor imaterial agregado nas comidas por meio das

crendices em torno de alguns alimentos. Para o autor “é indispensável ter em conta o fator supremo e decisivo do paladar. Para o povo não há argumento probante, técnico, convincente, contra o paladar” (CASCUDO, 2004, p.15)

A alimentação também é parte integrante da sociedade e representa o ser social. Na sociedade a gastronomia torna-se um exemplo de referência social; os hábitos alimentares constituem um enraizamento, uma identidade cultural, que pode ser analisada como tantos outros fatores na formação social e cultural. Os modos de preparo, determinados ingredientes, temperos e pratos, constituem o patrimônio cultural dos povos.

O saber-fazer artesanal e gastronômico compõe-se, antes de tudo, em bens imateriais, pois suas riquezas encontram-se no conhecimento dos indivíduos para produzi-los, adquiridos de seus semelhantes, e cujo legado é composto de representações e significados próprios para cada comunidade onde os mesmos são produzidos. Ao mesmo tempo, a partir do instante em que o conhecimento é materializado, ou seja, o alimento é preparado e o artesanato produzido, o bem passa a ser tangível. Por esta razão, pode-se afirmar que o artesanato e a culinária constituem-se em patrimônio cultural material e imaterial.

A alimentação é uma das formas de expressão da sociedade, na representação de sua cultura, seu modo de ser, hábitos e no que constitui o patrimônio imaterial dos povos. Assim, a alimentação pode ser entendida como “linguagem, a partir da qual um grupo social expressa sua visão de mundo” (MENASCHE e GOMENSORO, 2007).

O artesanato e a gastronomia possuem forte apelo comercial, principalmente quando está inserido em um ambiente turístico, podendo sofrer com a descaracterização de suas técnicas de produção e a sua banalização. No caso do artesanato, com a produção de souvenir, na gastronomia, na elaboração de pratos criados, trazidos de outras localidades, sob o rótulo de típico, desmerecendo a tradição local. O turismo, como um aliado do artesanato e da gastronomia pode trazer uma série de benefícios, mas também causar danos a estes bens culturais se não houver uma preocupação com a valorização dos mesmos durante o planejamento (RUSCHMANN, 1997).



CASCUDO (2001) salienta que a alimentação deve ser analisada sob o aspecto sociológico e SCHLUTER (2003) acrescenta que pode ser estudada através dos enfoques cultural, econômico, social e biológico, pois:

no ato da alimentação o homem biológico e o homem social ou cultural estão estreitamente ligados e reciprocamente implicados, já que nesse ato pesa um conjunto de condicionamentos múltiplos, unidos mediante interações complexas: condicionamentos e regulagens de caráter bioquímico, metabólico ou psicológico; pressões de caráter ecológico; modelos socioculturais; preferências e aversões individuais ou coletivas; sistemas de representações ou códigos (prescrições e proibições, associações e exclusões); gramáticas culinárias, etc. Tudo isso influi na escolha e preparação dos alimentos (SCHLUTER, 2003, p. 17).

Destaca-se que o IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, desde o ano de 2001, vem realizando o registro dos bens imateriais, por meio do Decreto nº. 3551. Este registro não consiste no ato do Tombamento que, para este Instituto, consiste na ação de assegurar a preservação de determinado bem por vias legais, cuja seguridade está sujeita à fiscalização e penalidades previstas. No caso do registro, há uma descrição detalhada do bem a ser preservado, que é inscrito no Livro de Registros dos Saberes, das Celebrações, das Formas de Expressão ou dos Lugares.

Os bens materiais são mais facilmente protegidos pelo tombamento. No caso dos bens imateriais, a dificuldade deve-se à falta de compreensão e visualização, já que se trata de algo abstrato, intangível, sendo inclusive mais suscetível de diversas interpretações. A preocupação do IPHAN parte do fato de que o conhecimento, enquanto patrimônio cultural intangível é extremamente frágil, visto que é mais difícil observá-lo e compreendê-lo. RODRIGUES, em entrevista à revista RT Informa, afirma que: “O conhecimento perdido dificilmente pode ser recuperado, daí o motivo maior da preocupação em se realizar o registro” (2004 p.16).

Atualmente existem treze bens imateriais registrados pelo IPHAN:

- Arte Kusiwa: registrado no Livro de Registros das Formas de Expressão;
- Samba de Roda do Recôncavo Baiano: registrado no Livro de Registros das Formas de Expressão;

- Círio de Nossa Senhora de Nazaré: encontra-se registrado no Livro de Registros das Celebrações;
- Ofício das Paneleiras de Goiabeiras – ES: inscrito no Livro dos Saberes, no mês de dezembro de 2002;
- Modo de Fazer Viola-de-Cocho: inscrito no Livro dos Saberes;
- Ofício das Baianas de Acarajé; inscrito no Livro dos Saberes;
- Jongo no Sudeste: inscrito no Livro de Registro das Formas de Expressão;
- Cachoeira de Iauaretê – Lugar Sagrado dos Povos Indígenas dos Rios Uaupés e Papuri;
- Feira de Caruaru: inscrito no Livro de Registro dos Lugares;
- Frevo: inscrito no Livro de Registros das Formas de Expressão;
- Tambor de Crioula do Maranhão: inscrito no Livro de Registros das Formas de Expressão;
- Samba do Rio de Janeiro: inscrito no Livro dos Saberes;
- Modo Artesanal de Fazer o Queijo de Minas: inscrito no Livro dos Saberes.

Assim, verifica-se que já foram registrados diversos saberes ligados ao artesanato e a alimentação. A inscrição do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas é a mais recente, sendo efetuada no dia 15 de maio de 2008. Até o presente momento este registro ainda aguarda homologação do ministro da Cultura. Cabe destacar que em relação a este tipo de processo, o Decreto Lei nº. 3551 expressa claramente que qualquer pessoa ou instituição pode requerer o registro de um determinado bem cultural imaterial.

Em termos culturais, um dos principais fundamentos da sociedade no séc. XXI é a capacidade de armazenar e processar imensos volumes de informação. A formação da sociedade global modifica as condições de vida e trabalho, os modos de ser, sentir, pensar e imaginar dos indivíduos em sociedade. Assim, pensar a cultura significa englobar conceitos bastante abrangentes, vistos sob diversos aspectos, dentre eles, o sociológico, o antropológico e o filosófico. Cultura “é o complexo dos padrões de

comportamento, das crenças, das instituições e outros valores espirituais e materiais transmitidos coletivamente e característicos de uma sociedade; civilização” (CALDAS, 1986, p. 11).

A pesquisa em cultura está na investigação do modo de vida, das crenças, dos padrões de comportamento, dos hábitos e costumes alimentares dos povos, suas danças, artesanato, folclore, característicos de uma sociedade. As manifestações imateriais de uma sociedade estão intrinsecamente ligadas às pessoas e sua cultura. Desta forma, os valores culturais são repassados pelos grupos e representam, também, uma individualidade presente em cada elemento que compõe o grupo social. Assim, a manutenção de aspectos culturais, como o artesanato e a gastronomia regional, por exemplo, pode ser preservada ou não pelo grupo social no qual estão inseridas essas atividades.

Quando se fala em tradições de comunidades reconhecem-se as manifestações como danças típicas, artesanato, rituais religiosos, entre outros, como representantes da identidade local. A comida, o artesanato, assim como a linguagem e a religião, identificam e, portanto, necessariamente, diferenciam as pessoas de uma comunidade. Colegas de comunidades culturais se reconhecem uns aos outros pelo que comem (FERNANDEZ-ARMESTO, 2004) bem como pelo que produzem. Entre outros fatores, tanto o artesanato quanto a comida torna-se parte da identidade das comunidades podendo, também, ser uma forma de reconhecer o grupo e de se relacionar com outras culturas diferentes através da aquisição e uso de artesanato e a degustação de novos pratos e sabores.

Assim, entende-se que o artesanato e a alimentação são partes integrantes de uma sociedade e representam o ser social. Na sociedade a gastronomia torna-se um exemplo de referência social; os hábitos alimentares constituem um enraizamento, uma identidade cultural, que pode ser analisada como tantos outros fatores na formação social e cultural. Da mesma forma, o saber-fazer artesanal representam o modo de vida de uma comunidade a partir dos aspectos ligados a matéria prima, técnicas de produção, finalidade de uso, etc. Os modos de preparo, determinados ingredientes, temperos e pratos, bem

como o uso de materiais e fins determinados para o artesanato constituem o patrimônio cultural dos povos.

Portanto, verificou-se que as manifestações culturais e, dentre elas, o artesanato e a gastronomia, são partes integrantes do patrimônio imaterial dos povos e despontam como uma tendência de crescimento na busca pelo turismo cultural. As diferenças e semelhanças entre os hábitos alimentares tornam-se atrativos e complementam a oferta turística.

### **Considerações finais**

O patrimônio imaterial pode ser compreendido por diversas manifestações populares, tais como a dança, a música, a linguagem, alimentação, artesanato, dentre outras. Neste trabalho, buscou-se analisar os bens imateriais do município de Castro tanto pela ótica da alimentação como pelo artesanato. Estes elementos representam um conjunto de simbolismos e características próprias sobre o modo de vida de uma comunidade que por sua vez particularizam grupos sociais e definem identidades.

O município de Castro utilizado como delimitação da área de estudo tornou-se relevante na representação da Região dos Campos Gerais, pois ainda mantém muitos costumes ligados ao folclore regional. Esse patrimônio apresentou-se em um processo histórico de sua formação e constituição, mas que atualmente seus traços ainda estão na sociedade e em suas relações apresentando pequenas alterações, porém em sua essência mantém suas características as quais vinculam à comunidade local a sua identidade regional.

Sendo assim, o artesanato e a alimentação são manifestações folclóricas e suas bases teóricas e metodológicas são muito semelhantes e ambas constituem-se como bens imateriais da comunidade. A partir disso, acredita-se na necessidade de maior aprofundamento teórico sobre o assunto por partes dos planejadores da área. Os bens imateriais, que compõem o folclore de uma localidade são mais difíceis de serem observados e identificados. Daí a necessidade de um planejamento responsável que

considere estes aspectos da cultura popular, de forma que sejam preservados e utilizados pela população local e turistas.

## REFERÊNCIAS

BARRETO, M. **PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO EM TURISMO**. 2ª ED. CAMPINAS: PAPIRUS, 1996.

CALDAS, W. **Cultura**. 4ªed. São Paulo: Global, 1986.

CASCUDO, L. C. **Literatura Oral no Brasil**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1978.

\_\_\_\_\_. **Civilização e Cultura**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1973.

\_\_\_\_\_. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. São Paulo: Global, 2001.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

DELLA MONICA, L. **Turismo e Folclore** - um binômio a ser cultuado. São Paulo: Global, 1999.

FERNANDEZ-ARMESTO, F. **Comida uma história**. Tradução de Vera Joscelyn. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FREYRE, G. **Casa grande e senzala**: formação da família brasileira sobre o regime da economia patriarcal. São Paulo: Global, 2003.

GASTAL, S. (org). **Turismo**: 9 propostas para um saber-fazer. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2002.

GONÇALVES, J. R. S. **A fome e o paladar**: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. **Curso**, 2004, 4 disponível em Curso Alimentação e Cultura aula 13.

MASCARENHAS, R.G.T. **A gastronomia tropeira na região dos Campos Gerais do Paraná**: potencialidades para o turismo. Dissertação de mestrado. Universidade Estadual de Ponta Grossa. Programa de Pós Graduação *Strictu Sensu* em Ciências Sociais Aplicadas. Ponta Grossa, 2005.

HILAIRE, A. S. **Viagem à Curitiba e a Província de Santa Catarina**. São Paulo: Itatiaia, 1978.

HORODYSKI, G.S. **Artesanato dos Campos Gerais do Paraná**. Dissertação de Mestrado. Universidade do Vale do Itajaí. Programa de Pós Graduação *Strictu Sensu* em Turismo e Hotelaria. Balneário Camboriú, 2006.

MAACK, R. **Geografia Física do Estado do Paraná**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1981.

MENASCHE, R. e GOMENSORO, P. **Curso Alimentação e Cultura**, Roteiro de Reflexão, 2007.

**PATRIMÔNIO CULTURAL** disponível em < <http://www.iphan.gov.br> > em 25 de setembro de 2004.

PINHO, M.S.M. Produtos artesanais e mercado turístico. In: MURTA, S. M. e ALBANO C. **Interpretar o Patrimônio**: um exercício do olhar. Belo Horizonte: UFMG, 2002.

PELEGRINI F.A. **Ecologia, Cultura e Turismo**. Campinas: Papirus, 1993.

**PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO IMATERIAL** in BRAGA, Luiz. RT Informa – Revista *Et caetera*.. JAN/FEV 2005

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

RUSCHMANN, D. **Turismo e planejamento sustentável**: a proteção do meio ambiente. Campinas: Papirus, 1997.

SCHLUTER, Regina. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.