

# REFLEXOS DAS ALTERAÇÕES NO MEIO NATURAL SOBRE A OFERTA E POPULARIDADE DO PRATO TÍPICO DE FOZ DO IGUAÇU

Claudio Ney Mundel Marcus Henrique Rolim Leite

RESUMO: As alterações provocadas pelo homem ao ambiente natural podem impactar o turismo como um todo, para um destino turístico, a gastronomia pode se caracterizar como um atrativo a mais para a localidade e mensurar a disponibilidade do insumo advindo da natureza para a produção de um prato típico é o que justifica esse trabalho. Pois se parte do pressuposto empírico de que se ocorre à falta ou escassez do insumo advindo de meio natural para a produção de um prato típico, a atividade turística ali desenvolvida perde sua conotação de sustentabilidade, essa, um dos pilares de manutenção das atividades turísticas de uma região. Esse trabalho é justificado com base no questionamento em relação à dificuldade em se encontrar o insumo principal do prato típico de Foz do Iguaçu – PR, Pintado Surubim no trecho do Rio Paraná e do reservatório de Itaipu e novamente se parte do pressuposto empírico de que para ser um prato típico, a referida iguaria gastronômica deveria ser de fácil acesso a mesa da população iguaçuense, fato esse que não ocorre. Com base na literatura e periódicos o objetivo geral busca averiguar os motivos da escassez do insumo principal do prato. A metodologia de pesquisa foi de caráter exploratória, investigação bibliográfica e de entrevista semiestruturada junto à população local questionando se os mesmos têm acesso ao referido prato típico com regularidade. O resultado da pesquisa evidenciou que o Pirá de Foz é pouco conhecido da população local, fato esse que o descaracteriza enquanto prato típico da cidade e que dentre os estabelecimentos gastronômicos do destino Iguassu pesquisados, apenas 6% dos mesmos ofertam a iguaria aos turistas que visitam a cidade, fator esse que corrobora para que o mesmo não possa ser caracterizado como representante gastronômico de Foz do Iguaçu.

**Palavras-chave**: Natureza; Gastronomia; Impacto Ambiental; Foz do Iguaçu – Pr.

ABSTRAT: Manmade changes to the natural environment can impact tourism as a whole, to a tourist destination, the cuisine can be characterized as an attraction for the location and measure the availability of inputs arising from the nature to produce a typical dish is what justifies this job. Because it comes from the empirical assumption that it is the lack or scarcity of the input coming from the natural environment for the production of a typical plate, there developed a tourism loses its connotation of sustainability, this, one of the pillars maintenance of tourist activities in a region. This work is justified under questioning in relation to the difficulty in finding the main input of the typical dish of Foz do Iguaçu - PR, Pintado Surubim the stretch of the Paraná River and the Itaipu Reservoir and again become part of the empirical assumption that to be a typical dish, such gastronomic delicacy should be easily



accessible to the population iguaçuense table, a fact that does not occur. Based on the literature and periodicals general purpose search ascertain the reasons for the shortage of the main input of the dish. The research methodology was exploratory in nature, bibliographical research and semi-structured interviews with local people questioning whether they have access to that typical dish regularly. The result of this research showed that the Pirá Foz little is known of the local population, a fact that the pits while typical dish of the city and from the destination Iguassu dining establishments surveyed, only 6% of those tender the delicacy to tourists who visit the city, this factor which confirms that it can not be characterized as gastronomic representative of Foz do Iguaçu.

**Keywords:** Nature; Gastronomy; Environmental Impact; Foz do Iguaçu – Pr.

# 1. INTRODUÇÃO

O turismo é considerado tal como um elemento importante no desenvolvimento das comunidades em todo mundo, definido de diferentes formas, segundo definição da Organização Mundial do Turismo (OMT), é compreendido como as atividades praticadas pelos indivíduos durante as suas viagens e permanência em locais situados fora do seu ambiente habitual, por um período contínuo que não ultrapasse um ano, por motivos de lazer, negócios e outros.

Segundo Barbosa, 2005, p. 108, O turismo pode ser caracterizado como uma das principais atividades econômicas da sociedade atual, se destaca entre os setores que mais geram empregos, assim a atividade turística se apresenta como importante força econômica em todo mundo.

Conforme declaração do presidente da EMBRATUR "o turismo representa 3,7 do PIB brasileiro, gerando uma renda de R\$ 3,7 bilhões, reafirma ainda que em outros países do mundo esse PIB representa algo em torno de 8,9% e R\$ 400 bilhões".

Frente a essa dimensão, concorda-se com Castro e Santos, 2012, p.157, a gastronomia, figura em meio da atividade turística como elemento complementar de atração.

Para Gimenes, 2012 *apud* Gândara; Gimenes; Mascarênhas, 2009, p. 108 a cultura local se torna um referencial que enriquece e valoriza o destino. Por sua vez



o turismo gastronômico vertente do turismo cultural, definido assim pela UNESCO<sup>1</sup> em 2007, é onde figura o conjunto de formas de cultura tradicional, popular ou folclórica que incluem inclusive as artes culinárias.

O patrimônio cultural de uma localidade se apresenta como um importante elo entre o turismo e cultura, pois revela tradições através da culinária típica que evidência e marca as características da identidade de um povo. No entanto a denominação "Prato Típico" designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente disposta de acordo com as origens de cada localidade, representando a história e cultura da região, sua representatividade.

Cascudo 2004 p. 339 evidencia que "a sociologia da alimentação decorre como princípio lógico do próprio fundamento do fato social e que a culinária é ajustadora inicial da Natureza á continuidade humana no confuso organismo social".

Assim se percebe que a alimentação humana denota uma característica que vai além de uma simples ingestão de alimentos e passa a ser discutida pelo autor como, um fato social.

Se observa ainda que na maioria dos casos há uma relação direta com a natureza, essa, provedora dos insumos principais de um prato típico. Neste contexto será apresentado como objeto de estudo as alterações na natureza provocadas pelo represamento do rio Paraná, assim como os reflexos sobre a popularidade do prato tido como típico de Foz do Iguaçu.

A problemática da pesquisa busca identificar os efeitos sobre a oferta e popularidade do prato típico de Foz do Iguaçu, decorrentes das alterações provocadas no meio, especificamente com a criação do reservatório de Itaipu.

Perante o exposto, este estudo tem como objetivo geral averiguar a relação entre as alterações ambientais provocadas pela criação do reservatório de Itaipu com a oferta e popularidade do Pirá de Foz.

Para os objetivos específicos busca-se averiguar a ocorrência do peixe denominado Pintado Surubim, insumo principal do prato típico de Foz do Iguaçu. Conferir a relação de familiaridade e popularidade da referida iguaria junto a

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) fundou-se a 16 de novembro de 1945 com o objetivo de contribuir para a paz e segurança no mundo mediante a educação, a ciência, a cultura e as comunicações.



comunidade de Foz do Iguaçu e identificar o número de estabelecimentos gastronômicos relacionados no inventário da oferta turística (2012) e Guia gastronômico de Foz do Iguaçu (2012) que ofertam o prato denominado Pirá de Foz.

#### 2. JUSTIFICATIVA

A justificativa para esse trabalho tem por base o questionamento do por que da baixa ocorrência do insumo principal do prato típico de Foz do Iguaçu denominado Pintado Surubim, assim como os reflexos na oferta e popularidade do referido prato entre a comunidade e meios gastronômicos do destino.

Partindo do pressuposto de que existe um apelo midiático no que se refere ao Pirá de Foz, o projeto busca confirmar que a iguaria em questão não é de fácil acesso seja pelos moradores, seja pelos turistas.

Para o pesquisador, a caracterização do prato típico pode representar uma nova atratividade com potencial turístico e confirmar que o prato típico em questão não é facilmente encontrado e o descaracteriza como prato típico da cidade, pois se entende empiricamente e cientificamente que "Prato Típico" é algo comum a população local.

Para a academia, identificar essa não correlação entre o prato denominado como típico e sua acessibilidade, contribui para que sejam fomentadas discussões a respeito do motivo dessa ocorrência.

Para a sociedade, a pesquisa pode contribuir para a identificação de qual é o alimento típico da região e a partir disso, essa passar a ter caracterizado a iguaria que caracteriza a localidade turística gastronomicamente, revelando tradições culturais e regionais advindas de sua formação antropológica tal como denota um prato denominado típico de uma localidade turística.

A partir deste contexto observa-se a importância da gastronomia local para a identificação e desenvolvimento econômico da localidade, da mesma forma justifica-se a necessidade de avaliar a popularidade do prato típico e relacioná-la com a atividade turística.



De acordo com o citado anteriormente, o serviço gastronômico diferenciado e com identidade cultural local agrega valor aos demais serviços turísticos, agregando importância ao destino turístico.

#### 3. METODOLOGIA

Além de levantamento de fontes documentais, emprega-se o método de abordagem hipotético-dedutivo que de acordo com Marconi e Lakatos, 2011, pag.110 "se inicia pela percepção de uma lacuna nos conhecimentos acerca da qual formula hipótese e pelo processo de inferência dedutiva, testa a predição da ocorrência de fenômenos abrangidos pela hipótese". Emprega-se a metodologia de pesquisa exploratória descritiva e investigação bibliográfica.

Com a finalidade de verificar a popularidade do Pirá de Foz, utiliza-se o procedimento de estudo de caso com técnica de entrevista semi-estruturada com observação direta extensiva na forma de formulário de perguntas direcionado à comunidade em uma amostra de 400 participantes, em uma população de aproximadamente 263.508 indivíduos (Inventário da Oferta Turística de Foz do Iguaçu - Edição 2013), realizada em meados de outubro e novembro de 2013 em lugares diferentes do município, com o propósito de alcançar diferentes públicos no que toca a escolaridade, formação, poder aquisitivo, faixa etária e gênero dos entrevistados.

Para averiguar a oferta do referido prato, foram observados os empreendimentos gastronômicos relacionados no "Guia Gastronômico de Foz do Iguaçu", Edição 2012 e "Inventário da Oferta Turística de Foz do Iguaçu" do mesmo ano, os quais figuram aproximadamente 200 (Duzentos) estabelecimentos gastronômicos.

# 4. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

#### 4.1 Turismo



O turismo se apresenta como importante vetor de desenvolvimento das comunidades em todo mundo, definido de diferentes formas, uma vez como força econômica, outra como atividade de consumo ou simplesmente como atividade praticada pelo viajante fora de seu ambiente habitual.

De acordo com definição da organização mundial do turismo (OMT), o conceito de turismo é compreendido como as atividades praticadas pelos indivíduos durante as suas viagens e permanência em locais situados fora do seu ambiente habitual, por um período contínuo que não ultrapasse um ano, por motivos de lazer, negócios e outros.

Para BENI 2003, p. 34

"O turismo é uma importante indústria nacionalmente identificável. Compreende um amplo corte transversal de atividades componentes, incluindo a provisão de transporte, alojamento, recreação, alimentação e serviços afins"

De acordo com publicação da web site denominado "Comunicação São Paulo Turismo" o presidente da EMBRATUR, "o turismo representa 3,7 do PIB brasileiro, gerando uma renda de R\$ 3,7 bilhões, e reafirma que em outros países do mundo esse PIB representa algo em torno de 8,9% e R\$ 400 bilhões" (Dino, 2013).

O turismo, enquanto atividade econômica se enquadra na categoria de serviço, setor terciário da economia, conforme Cunha e Prado, 2002, p. 38, o turismo ocupa uma posição bastante significativa na economia brasileira, promove o desenvolvimento socioeconômico das cidades e regiões, originando melhoria da qualidade de vida de seus habitantes através da geração de renda e empregos diretos e indiretos, aproveita os bens da natureza e valoriza a cultura local sem consumi-los.

#### 4.2 Turismo e Gastronomia

A atividade turística caracteriza-se pelos seus componentes tangíveis e intangíveis, segundo Castro e Santos, 2012, p.167:



"a gastronomia elemento importante neste contexto, se apresenta como uma ciência que compreende a culinária, as bebidas, os ingredientes (usados na preparação dos alimentos assim como os utensílios que são utilizados na elaboração das refeições, da mesma forma todas as peculiaridades culturais)."

De acordo com Schluter, 2003, p. 69, "a dimensão social e cultural da gastronomia determinou incorporá-la ao complexo emaranhado das políticas de patrimônio cultural". Observa ainda que o uso que o turismo faz do patrimônio, faz com que a gastronomia adquira cada vez maior importância na promoção de um destino.

A degustação de alimentos e bebidas típicas possibilita a interação do visitante com a cultura local, evidenciando a importância cada vez maior que a gastronomia assume para o turismo; principalmente no que diz respeito aos restaurantes especializados em comidas típicas (SANTOS, 1996).

Para Castro e Santos, 2012, p.167, "a gastronomia é apresentada como elemento de atração, visto que o visitante sempre precisa alimentar-se".

O intercâmbio de alimentos, especiarias, condimentos e hábitos alimentares, segundo os autores anteriormente citados, enriquecem e valorizam culturalmente o destino, turisticamente falando, percebe-se que na gastronomia, o que diferencia um prato do outro não são os ingredientes, que geralmente são os mesmos, e sim o modo de preparo. Ingredientes cultivados com técnicas semelhantes em todo o mundo são preparados de formas distintas, de acordo com a cultura local tornando um referencial do local.

Nota-se a necessidade de desprender-se da perspectiva da mera necessidade fisiológica, e pensar a alimentação como uma manifestação cultural e também uma forma de expressão humana "os hábitos alimentares se traduzem na forma de seleção, preparo e ingestão de alimentos, que não são o espelho, mas se constitui na própria imagem da sociedade" (BONIN e ROLIM, 1991, p. 76).

Para Gimenes, 2009, p. 12

"A carga simbólica ligada a um elemento faz transcender o valor utilitário e incorpora outras funções, no caso específico da alimentação, faz com que a alimentação deixe de ser consumida por suas características físico-químicas e passe a ser saboreada pelos valores simbólicos que lhe são atribuídos."



Observa-se que o entendimento de gastronomia no contexto turístico é tratada e interpretada, diferentemente pelos autores, no entanto, as perspectivas são as mesmas, os pontos positivos desta relação evidenciam-se em todas as falas. Como ciência que organiza a culinária, e em outro momento, força econômica e elemento de desenvolvimento e sustentabilidade, assim como gerador de emprego e renda ao destino, além de enriquecer e valorizar a cultura e o destino turístico.

#### 4.3 Turismo Cultural e Gastronomia Local

Para entender a relação entre o turismo cultural e gastronomia local, relação dos serviços prestados e dedicados a estas atividades, apresenta-se o que menciona Gimenes, 2011, p. 426, Primeiramente, no que tange a gastronomia local; ofertada como o serviço indispensável para a subsistência e permanência do visitante em uma localidade, no turismo cultural figura como elemento simbólico de manifestação cultural e expressão humana.

A gastronomia por sua vez figura como um elemento importante no contexto do Turismo Cultural, onde o visitante se aproxima da localidade visitada, experimentando e vivendo experiências sensoriais e também culturais. Seguindo o pensamento de Gimenes, 2011, p.426, a gastronomia, desta forma, se relaciona a um conjunto de saberes e práticas que extrapola a mera ingestão de calorias ou o simples aspecto técnico da preparação de alimentos.

De acordo com Lise e Barroso, 2008:

"O Turismo Cultural é motivado pela busca de informações, de novos conhecimentos, de interação com outras pessoas, comunidades e lugares, da curiosidade cultural, dos costumes, da tradição e da identidade cultural."

A alimentação como uma prática cultural e forma de relação do homem com o meio, observa-se que conforme informa (BAHL, et al, p.3), em um primeiro momento a alimentação humana se ajustou aos recursos disponíveis nas localidades habitadas pelo homem. Discorre também que "a agricultura permitiu não apenas a fixação do homem em um determinado espaço, como também trouxe diversificação para sua alimentação diária".



Observa-se nestas citações que a identidade da localidade é criada naturalmente, a maneira de ser, fazer e a forma peculiar de preparo, torna a gastronomia local um elemento associado ao turismo cultural. Conforme menciona Alvarez, 2002, pag.11, "a alimentação humana é um ato social e cultural". A escolha e o consumo de alimentos relacionam-se com um conjunto de fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica, que são representados através de símbolos e ritos sociais.

A UNESCO concebe como sendo manifestações de Patrimônio Cultural Imaterial as tradições, o folclore, os saberes, as técnicas, as línguas, as festas, entre outros aspectos e manifestações, transmitidos oral ou gestualmente recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo.

Patrimônio cultural diz respeito ao conjunto de bens de valor material ou imaterial, com significado e importância para uma sociedade, criado ao longo de sua história.

Os eventos culturais englobam as manifestações temporárias, enquadradas ou não na definição de patrimônio, incluindo-se nessa categoria os eventos gastronômicos, religiosos, musicais, de dança, de teatro, de cinema, exposições de arte, de artesanato e outros.

De acordo com essa perspectiva, observa-se que a gastronomia pode ser percebida como parte importante das expressões culturais de uma localidade,

"O conhecimento da gastronomia local, regional ou nacional é de grande interesse para o turista e é parte relevante da experimentação física e espiritual da experiência turística, assim, uma região possui uma determinada importância com elevado potencial de criar, por meio do turismo, desenvolvimento em comunidades que dispõem dos seus bens culturais para visitação". (CASTRO E SANTOS, 2012, p.162 apud Alcântara, 2004)

A cultura alimentar também se delineia como meio universal de hospitalidade e sociabilidade. De acordo com Schluter, 2003, p. 69 a dimensão social e cultural da gastronomia determinou incorporá-la ao complexo emaranhado das políticas de patrimônio cultural.

Observa-se que a gastronomia é um meio de socialização, pois de acordo com Castro e Santos, 2012, pag.158, "o alimento remete às lembranças,



experiências e emoções vividas, possuindo um valor simbólico, intangível, pois cada um possui diferentes experiências".

Nesse contexto, percebe-se que a gastronomia tem grande relação com o turismo cultural, que é motivado pela busca de novos conhecimentos, de interação com as pessoas, comunidades, dos costumes, da tradição, da identidade cultural, pela busca das expressões reveladoras do ser e fazer da comunidade, evidenciando que a alimentação é um importante aspecto cultural de um povo, tornando-se importante fator de atratividade turística.

Frente a isso, a gastronomia local se apresenta como um atrativo turístico complementar em potencial, neste contexto a alimentação mostra-se como um importante aspecto cultural de um povo. (CASTRO E SANTOS, 2012 p. 158). Seguindo o pensamento dos autores nota-se que a gastronomia é comumente transformada em atrativo turístico e considerada um patrimônio cultural intangível<sup>2</sup>.

"A gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é muito importante no ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades, na verdade, não tão novas, mas nem sempre bem exploradas, que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região". (BARROCO, 2008,pag.02 apud FURTADO 2004).

O alimento por sua vez possui uma perspectiva de necessidade fisiológica, no entanto, no meio turístico a alimentação é pensada como uma manifestação cultural e também uma forma de expressão humana.

Na publicação de setembro de 2012 da revista rosa-dos-ventos (Dossiê turismo e gastronomia), figura que Independentemente da abordagem desenvolvida, é fato que a gastronomia vem se consolidando como uma importante estratégia de desenvolvimento turístico, ganhando espaço em programas e ações de planejamento e gestão pública.

Segundo Furtado et al, 2008, p.02, apud Valls, 2006, "a alimentação é componente tangível de um destino turístico, seja no produto oferecido, seja no serviço prestado aliado ao componente intangível da hospitalidade". Esta afirmação

-

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Segundo definição do Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, Patrimônio cultural imaterial (ou patrimônio cultural intangível) é uma concepção de patrimônio cultural que abrange as expressões culturais e as tradições que um grupo de indivíduos preserva em respeito da sua ancestralidade, para as gerações futuras.



se baseia no fato de que a alimentação representa ações de acolhimento ao turista, recepção, acompanhamento, entretenimento e a interpretação da cultura local, criando e reforçando a identidade do destino.

#### 4.4 Turismo Gastronômico

O Turismo Gastronômico hoje é uma importante vertente do Turismo Cultural, a UNESCO, em 1997, conceituou como patrimônio intangível, definindo como conjunto de formas de cultura tradicional e popular ou folclórica que incluem: 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 a arte e o hábitat (SCHLUTER, 2003, p10).

De acordo com Gimenes (2009, pag. 9) O avanço deste segmento no Brasil se mostra um pouco lento em relação a países da Europa, no entanto em alguns estados como Bahia, Minas Gerais e Rio Grande do Sul desenvolvem trabalhos importantes de divulgação deste segmento e de seus respectivos patrimônios gastronômicos.

Percebe-se que a operação desta modalidade pode ser trabalhada de diversas formas, por meio de rotas, circuitos e roteiros, bem como por estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados ou ainda acontecimentos programados com base de comidas e bebidas tradicionais, que por sua vez integram a cultura imaterial de suas respectivas localidades. (GIMENES,2009, P.12)

Para o turismo, a gastronomia forma uma vertente á parte, em que os turistas são movidos pelas práticas gastronômicas de uma determinada localidade.

Para Gândara, 2009, p.181:

"O turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronômicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos."

Neste contexto se observar que turismo gastronômico figura como um Importante elemento estratégico para a divulgação e valorização social da



gastronomia, enquanto manifestação cultural e possível vetor de desenvolvimento socioeconômico e cultural de um destino turístico.

A relação entre o turista e a gastronomia local por vezes mostra-se como uma simples necessidade fisiológica, porém esta relação é bem mais ampla e complexa, figura como uma manifestação cultural e também uma forma de expressão humana, "os hábitos alimentares se traduzem na forma de seleção, preparo e ingestão de alimentos, que não são o espelho, mas se constitui na própria imagem da sociedade" (BONIN e ROLIM, 1991, p. 76).

Neste contexto observa-se a fusão do biológico com o cultural.

A questão do turismo gastronômico na perspectiva de segmentos emergentes é imprescindível pensar a comida não apenas como fonte de saciação de necessidades fisiológicas, mas também de necessidades sociais e psicológicas. (GÂNDARA, 2009, p.179 e 180).

Discorre Castro e Santos, 2012, p.166 *apud* SCHUTLER, 2003, sobre a importância da gastronomia como um produto turístico cultural, onde figura a busca pelas raízes culinárias e entendimento da cultura de um lugar, uma vez conquistada por meio da gastronomia e reconhecida como um patrimônio intangível de uma determinada cultura.

No turismo, a gastronomia forma uma vertente á parte, em que os turistas são movidos pelas práticas gastronômicas de uma determinada localidade.

De acordo com (BAHL; GIMENES E NITSHE, 2011, p.3), a atividade turística, depende intimamente do que é peculiar ou único para a atração de fluxos turísticos, esses reflexos também são perceptíveis, ao ponto de tais elementos serem alçados ao *status* de atrativos turísticos (operacionalizados a partir de restaurantes, acontecimentos programados ou rotas e roteiros turísticos) e contribuírem para aumentar a competitividade de um destino.

Conforme estudo feito por Marciel no ano de 2004, intitulado "Uma cozinha à brasileira", discorre a respeito da alimentação, que quando organizada como uma cozinha torna-se um símbolo de uma identidade atribuída e reivindicada através da qual a comunidade pode se orientar e se distinguir.



"As cozinhas<sup>3</sup> implicam formas de perceber e expressar um determinado "modo" ou "estilo" de vida particular a um determinado grupo". (MACIEL, 2004, p. 36).

# 4.5 Comida Típica

Observa-se que de acordo com mencionado nos capítulos anteriores, a alimentação envolve-se em diversos significados culturais e de experiências pessoais, tanto na preparação do alimento assim como nos procedimentos empregados, sempre tendo como base as origens e tradições, condições sociais e religiosas de cada localidade. Conforme posto por Barroco, 2008, pag.2, as matérias-primas utilizadas no desenvolvimento da atividade turística são diversas, onde o patrimônio cultural de uma localidade se apresenta como um importante elo entre turismo e a cultura.

"O patrimônio é visto como, os bens naturais ou artificiais, materiais ou imateriais, sendo estes caracterizados por experiências espirituais (crenças, costumes, produções artísticos e intelectuais), haveres ou heranças deixadas pelos nossos antepassados" (BARROCO, 2008, p. 2 apud BARRETO, 2000).

Percebe-se que a cultura gastronômica revela tradições, e os produtos gerados na terra divide classes sociais e demonstra os saberes, as técnicas, além de outros fatores que formam a cultura regional, considera-se a culinária típica uma das mais evidentes e marcantes, características da identidade cultural de um povo, nação ou sociedade.

Comida típica por definição é algo que caracteriza, representa e valoriza as tradições de um grupo com seus sabores e origens. Prato típico se depara como uma comida, uma bebida ou receita que representa os gostos particulares de uma nação, região ou comunidade, esta afirmação é baseada na colocação de MINTZ, onde:

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> Modo característico de preparo dos alimentos em uma determinada região.



"O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos" (MINTZ, 2001, p. 37).

Retomando ROLIM (1997), concorda com (MINTZ (2001, p.34) que afirma: "como as comidas são associadas a povos em particular e muitas delas são consideradas inequivocadamente nacionais, trabalha-se freqüentemente com questões relativas à identidade".

Observa-se que na atividade turística as especialidades e matérias-primas básicas figura como diferencial entre as localidades, esta territorialidade não é apenas incentivada, mas divulgada amplamente como forma de diferenciação de um destino turístico em relação ao outro.

Percebe-se que quanto mais diferenciado, mais "típico" for mais valorizado ele será, através da alimentação, é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas, quanto mais diferentes e peculiares melhor a memorização, que opera fortemente no imaginário de cada pessoa, associado com o odor, a imagem e o sabor.

O serviço de alimentação, além de cumprir uma função biológica de suprir necessidades nutricionais, seja para a população local ou para o turista também abrange um aspecto cultural e gastronômico e nesse sentido, pode ser explorado como nicho de mercado.

Neste contexto observa-se a importância da gastronomia local para a promoção de um destino e também como alternativa de desenvolvimento sustentável, conservação natural e geração de empregos.

De acordo com Castro e Santos, 2012, p.158, A comida típica considerada como um patrimônio cultural intangível, apresenta-se como um atrativo complementar em destino onde a segmentação turística é outra, mesmo assim mostra-se como importante elemento para o desenvolvimento do turismo local, refletindo positivamente no âmbito regional e nacional.

Conforme Gimenes, 2009, p. 18, O prato típico, formatado na maioria das vezes para representar a gastronomia local. Assim como uma parceria consistente na divulgação de um destino, confirma-se esta afirmação ao observar esta relação



em outros países, como exemplo a culinária italiana com a "Pizza" ou o "Sushi" na culinária japonesa. O Brasil por sua vez, com a feijoada e caipirinha.

Para Castro e Santos, 2012, p.167,

"a atividade turística caracteriza-se pelos seus componentes tangíveis e intangíveis, a gastronomia elemento importante neste contexto se apresenta como uma ciência que compreende a culinária, as bebidas, os ingredientes usados na preparação dos alimentos assim como os utensílios que são utilizados na elaboração das refeições, da mesma forma todas as peculiaridades culturais."

A realidade gastronômica do Brasil é muito importante para o turismo, observa-se que algumas iguarias gastronômicas que chegam a transcender sua origem geográfica, tornando-se quase que emblemáticas peças de propaganda de seus estados, como exemplo a gastronomia baiana e Mineira.

Barroco, 2008, p. 3 *apud* Barreto e Senra, 2001, reforça que a gastronomia atua como veículo complementar da propaganda turística, criando no imaginário popular a associação entre os destinos turísticos e a boa mesa.

De acordo com os autores acima relacionados, muitos pratos fazem referência ao um país, um estado ou uma localidade.

## 4.6 Prato Típico de Foz Do Iguaçu

Segundo publicação do Inventário da Oferta Turística de Foz do Iguaçu (Edição 2013), O prato típico de Foz do Iguaçu foi criado em novembro de 1996. Eleito vencedor entre vários outros pratos apresentados durante o concurso, Sua base é o peixe denominado Pintado Surubim. Na ocasião do concurso a fim de participarem enquanto jurados, foram convidados a participarem do concurso, aproximadamente 60 profissionais da área de gastronomia do município. O concurso teve como jurados representantes da rede hoteleira, de setores da comunidade ligados ao turismo e à gastronomia e da Associação Brasileira da Alta Gastronomia (ABAGA).

O prato "Pirá de Foz", foi o vencedor do concurso, o mesmo foi idealizado por Dirceu Vieira dos Santos, na época cozinheiro do Hotel Bourbon.



Na linguagem tupi-guarani, "Pirá" significa peixe e, em sua receita original, o peixe utilizado é o Pintado Surubim, na época, encontrado com mais frequência nos rios da região.

A base do prato é servida ao molho de gengibre, purê de mandioca e arroz com espinafre. (Associação dos Gerentes de Alimentos e Bebidas da Costa Oeste-AGABCO).

De acordo com o inventário da oferta turística de Foz do Iguaçu, 2013, P. 55, o município possui o "Pirá de Foz" como prato típico, porém, figura que o prato tradicional é o dourado assado.

Em comparação a outros destinos turísticos conhecidos, o prato típico é referencial de cada comunidade, as características específicas de cada localidade, manifestadas principalmente através dos seus aspectos culturais, históricos e econômicos de cada região.

Conforme senso populacional realizado em 2010, no Estado do Paraná consta 399 municípios, porém na 1ª edição do Caderno do Paraná (Pratos Típicos Paranaenses, 2008), somente figuram 109 municípios. Em relação a Foz do Iguaçu não é apresentado o seu prato típico (Pirá de Foz), somente uma breve menção nas paginas 104 e 133, que correlaciona o prato denominado "Miadra" (Arroz com Lentilha) e um doce denominado "Namura" ambos pratos de origem árabe.

## 4.7 Reservatório de Itaipu e as Alterações da Natureza

Segundo estudos realizados promovido pela superintendência de Recursos Hídrico e Meio Ambiente do Estado do Paraná, em Junho de 1989, o reservatório de Itaipu, formado a partir de novembro de 1982, tem área inundada de 1.460Km², dos quais 835 Km² são brasileiros e 525 Km² pertencem ao Paraguai, que se estende por 151 Km entre Foz do Iguaçu e o município de Guaíra.

De acordo com Agostinho *e tal.* (1992)

"a formação do reservatório de Itaipu levou a consideráveis alterações na ictiofauna da região. Entretanto, algumas características desse reservatório e sua localização contribuíram para minimização do impacto potencial."

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> Conjunto das espécies de peixes que existem numa de terminada região biogeográfica.



De acordo com Agostinho *e tal*, (1998), os impactos devem ser analisados em suas respectivas dimensões espaciais e temporais, onde são analisados os efeitos a "Jusante, Corpo do reservatório e Montante<sup>5</sup>". Os efeitos prejudicam a desova e desenvolvimento dos peixes menores, altera o habitat relacionado com o abrigo, o que leva ao incremento da mortandade pela predação, a alteração da disponibilidade de alimentos é outro fator relevante.

As alterações da vazão da água provocam o retardamento do início da migração e consequentemente menor taxa de sobrevivência dos indivíduos jovens pelo fato de que a desova pode ocorrer em época inadequada. (AGOSTINHO, 1992, P.91)

Outras alterações são apresentadas no referido estudo, no que toca a incorporação de gases atmosféricos da água evertida<sup>6</sup>, pois em níveis altos pode ser letal aos peixes de acordo com o tempo de exposição e resistência de cada espécie.

A passagem de peixes do ambiente represado para Jusante leva ao lesionamento ou a morte do peixe, devido a condições de grande turbulência hidráulica, pressão e altura do vertedouro. Observa-se que mesmo que o peixe não morra com tais situações, com as lesões torna-o vulnerável a predação por outro peixe, o que contribui para a diminuição da população da ictiofalna.

Analisando o mesmo estudo observa-se que tanto na parte superior da barragem e na parte inferior o meio é modificado, alterado todo o sistema, provoca a diminuição da disponibilidade de alimentos, restringe a instalação de comunidades de peixes, visto que, os abrigos alterados não oferecem condições adequadas à postura de várias espécies.

Um dos fatores que contribuem para tal prejuízo é a flutuação irregular do reservatório na área litorânea onde a ação das ondas restringem a instalação de uma comunidade vegetal e animal, útil como abrigo e alimento especialmente das formas jovens, esses ambientes se tornam inadequados às posturas de várias

<sup>6</sup> Águas vindas do reservatório após passar a represa, ou seja, passagem do reservatório para a jusante.

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> Jusante: Alteração das características físicas, químicas e biológicas da água no trecho inundado da bacia hidrográfica. Efeito a montante: os resultantes do confinamento seletivo de espécies a partes de sua área original de distribuição e da propagação de outras a partir do ambiente represado.



espécies, outro fator relevante observa-se as barreiras eliminadas com o represamento favorecendo assim a dispersão de determinadas espécies.

De acordo com o exposto neste trabalho percebe-se diversas alterações no ambiente provocado pelo represamento, interferindo diretamente na disponibilidade de diversas espécies, incluindo o peixe denominado Pintado Surubim, insumo principal na elaboração do prato denominado típico de Foz do Iguaçu, peixe nativo da região o qual anteriormente ao represamento era abundante e de fácil captura.

Segundo Agostinho, 1992, pag.102, os procedimentos visando minimizar os impactos do represamento sobre a ictiofalna fluvial foram por vezes ineficazes, pois a falta de embasamento científico e a ausência de uma diretriz consistente para tratar do assunto.

Com a intenção de viabilizar a recomposição dos estoques pesqueiros, concessionárias hidrelétricas construíram estações de piscicultura anexas aos reservatórios, entretanto as dificuldades técnicas para o manejo de espécies nativas esbarraram na escassez de informações, no entanto optaram por espécies de outras bacias, cujas técnicas já eram conhecidas.

## 4.8 Pintado Surubim, Insumo Principal do Prato Típico de Foz do Iguaçu

O Surubim, também conhecido como "Pintado" é um peixe carnívoro, que habita as águas mais profundas dos rios, a busca de um ambiente mais escuro, fator que dificulta a reprodução em cativeiro ou mesmo em tanques redes, (PÁDUA, 2006).

De acordo com pesquisas desenvolvidas pelo Departamento de Zootecnia da Universidade Católica de Goiás no ano de 2006, o manejo desta espécie é um pouco delicada, necessitando um cuidado e um ambiente específico para a reprodução.

Segundo a professora Delma Machado Cantisani Pádua, Junho, 2006, a mão-de-obra ainda é considerada um aspecto crítico da criação dos peixes carnívoros. Ainda o mesmo autor pontua que o Estado do Mato Grosso foi o pioneiro no desenvolvimento da tecnologia de reprodução de alevinos de pintado, que vem sendo trabalhada há mais de uma década onde constaram que em tanques



escavados o cuidado é maior, pois existe a necessidade de fazer o controle do solo, além dos cuidados específicos do manejo e produção em cativeiro.

Observações preliminares da equipe de pesquisa formada por alunos do Mestrado em Aquicultura e do curso do Departamento de Zootecnia e por professores do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Católica de Goiás enfatizaram que:

"Por se tratar de um peixe que se alimenta naturalmente no início da manhã, enquanto há pouca luminosidade, ou durante a noite, expectativa é que coma mais e cresça em menos tempo em criatórios sombreados", confia a professora Delma Machado Cantisani Pádua, coordenadora do projeto.

# 5. EXPLORAÇÃO DOS DADOS DAS PESQUISAS

As pesquisas mostram que a reprodução do Surubim em cativeiro requer conhecimento direcionado, ambiente e clima específico, o que reflete diretamente no preço praticado no mercado, consequentemente o valor de qualquer receita a base de surubim se torna caro e de certa forma prejudica a popularidade do prato.

A análise e exploração tem como base, dados obtidos em pesquisa de campo desenvolvida pelo autor deste trabalho em meados do mês de outubro e novembro de 2013, aplicadas em uma amostra de 400 participantes de uma população de 263, 508 indivíduos, (Segundo dados do inventário da Oferta Turística de Foz do Iguaçu, Edição 2013), realizadas em diferentes locais e horários no município de Foz do Iguaçu.

Os resultados mostram que 48% dos entrevistados são naturais de Foz do Iguaçu, 71% moram no município mais que 10 anos.

Os entrevistados quando perguntado sobre o prato típico da cidade, 71% responderam que não conhecem o referido prato e tão pouco o nome do insumo principal, ora denominado Pintado Surubim. Com base no Inventário da Oferta Turística de Foz do Iguaçu e Guia gastronômico local<sup>7</sup> realizou-se uma segunda

<sup>&</sup>lt;sup>7</sup> Inventário da Oferta Turística de Foz do Iguaçu, edição, 2012. Constam 106 estabelecimentos de serviço gastronômico, Guia Gastronômico de Foz do Iguaçu, publicado no mesmo ano, constam 72 estabelecimentos, os quais 32 são de interesse turístico. (observa-se que alguns estabelecimentos figuram nas duas relações).



pesquisa, aferindo os empreendimentos gastronômicos que figuram nos respectivos documentos, na apuração dos dados confirma-se que entre a totalidade dos empreendimentos averiguados somente 8 (oito) servem o prato denominado "Pirá de Foz" (Prato típico de Foz do Iguaçu), destes, nenhum destaca como especialidade da casa a iguaria em questão.

A frequência de pedidos <sup>8</sup> reforça a afirmativa de que os turistas e a comunidade estão distantes do prato tido como típico da localidade em questão.

## 6. CONCLUSÃO

O turismo se apresenta como vetor de desenvolvimento das comunidades em todo o mundo na condição de força econômica gerando emprego e propiciando melhor qualidade de vida aos envolvidos. (BARBOSA, 2004, p. 108)

A gastronomia local, diante da dimensão cultural e social é considerada vertente do turismo cultural, aproveitado pelo turismo gastronômico, segmento que apresenta significante crescimento, conforme citado por autores correlacionados neste trabalho.

O turismo cultural da mesma forma o turismo gastronômico, aproxima o visitante e a comunidade local, o visitante experimenta e absorve as tradições, costumes e o modo de ser e fazer do local, compartilhando as matérias-primas e práticas peculiares da localidade. As expressões culturais são percebidas, sendo a comida típica um destas expressões, a qual desperta interesse do turista a visitação do destino. (GIMENES, 2011).

A gastronomia local se apresenta como meio de socialização, as experiências vividas pelos visitantes possuem valor simbólico que são armazenadas e passadas para outras pessoas de seu convívio, desta maneira o destino é divulgado involuntariamente.

A comida típica é tratada como um importante fator de atratividade turística devido a sua vocação de traduzir hábitos, códigos sociais, crenças, rituais e modo devida.

<sup>&</sup>lt;sup>8</sup> Entre 20 a 25 pedidos / mês em média.



De acordo com autores correlacionados neste projeto, os quais discorrem a respeito da comida típica do local, observam a culinária típica como elemento identitário, afirmam ainda que a relação entre o visitante e a gastronomia local, por vezes se mostra como uma simples necessidade fisiológica, porém esta relação é bem mais ampla e complexa.

Conforme conteúdo deste projeto, observa-se que o prato típico deve ser popular entre a comunidade, em relação aos ingredientes e devem ser de fácil acesso para ser caracterizado como tal. Neste contexto evidencia-se o problema do trabalho, que se apresenta com o questionamento do motivo da baixa ocorrência do insumo principal do Pirá de Foz (Pintado Surubim) e o panorama da oferta e popularidade do prato típico de Foz do Iguaçu entre a comunidade e meios gastronômicos com destinação turística.

Observa-se que o referido prato, tido como típico de Foz do Iguaçu, não oferece os requisitos necessários para ser posto como tal, devido sua escassez do peixe na região, especificamente no Rio Paraná e reservatório de Itaipu.

Os resultados das pesquisas mostram que a afinidade da comunidade com o prato em questão é pequena em relação a importância do destino no contexto turístico mundial.

A disponibilidade da base do Pirá de Foz é quase nula, esta afirmação é amparada nos resultados das pesquisas e entrevistas realizadas ao longo do desenvolvimento deste trabalho. Entre os empreendimentos gastronômicos averiguados apenas 6% ofertam a iguaria e com frequência mínima.

Os dados levam a constatação da hipótese do problema em questão, sendo a escassez da base do Pirá de Foz no caso o Pintado Surubim, peixe típico da região que se encontra praticamente extinto.

A pesquisa foi limitada a aproximadamente 200 empreendimentos gastronômicos turísticos que constam no guia gastronômico da cidade e os que figuram no Inventário da Oferta Turística de Foz do Iguaçu, devido à confiabilidade dos respectivos documentos.

A pesquisa de campo foi direcionada a população local, devido a relevância do tema para a comunidade local a qual deveria ser ouvida.



As pesquisas contribuem para projetos e trabalhos futuros, com possibilidade de serem aplicadas prontamente na área turística local, com o propósito de ampliar a segmentação turística do destino, aumentar o tempo de permanência do visitante e consequentemente amplificar a geração de renda e empregos e a capacidade de desenvolvimento social e econômico da localidade.

# **REFERÊNCIAS**

AGOSTINHO, A. A.; JULIO Jr, HF.; PETRERE Jr, M. (IN PRES). Itaipu Reservoir (BRASIL) Impacts of the Impoundment on the Fish Fauna and Fisheries. In: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON REHABILITATION OF INLAND FISHERIES, 10/04/1992.

BAHL; GIMENES; NITSHE. **Territorialidade Gastronômica**: As Cozinhas Regionais como Forma de Mediação do Homem com o Meio e como Atrativo Turístico. Revista Geográfica de América Central, Número Especial EGAL, 2011- Costa Rica, II Semestre 2011.

BARROCO, H. M. S. & BARROCO, L. M. S. **A Importância da Gastronomia como Patrimônio Cultural, no Turismo Baiano.** Turydes: Março, 2008.

BENI, M. C. Análise Estrutural do Turismo. 9.ed. São Paulo: SENAC, 2003.

BOURDIEU, P. Gostos de Classe e Estilos de Vida. In: ORTIZ, R. **Sociologia**. São Paulo: Ática, 1983.

BONIN, A.; ROLIM, M. C. M. B. Hábitos alimentares: tradição e inovação. **Boletim de Antropologia.** Curitiba, v. 4, n. 1, p. 75-90, jun. 1991.

CADERNOS DO PARANÁ nº1, 2.ed. (Revisada e Ampliada) **Projeto Paraná da Gente** do Governo do Estado do Paraná - Secretaria de Estado da Cultura - 2008.



CASCUDO, L. C, História da Alimentação no Brasil. 3.ed. São Paulo, 2004.

CASTRO, F. M. M.; SANTOS, J. G. M. A Cultura Gastronômica como Atrativo Turístico. **Revista Hospitalidade.** São Paulo, v. IX, n. 2, p. 155 - 174, jul.- dez. 2012.

CUNHA, Rogério Luiz de Almeida; PRADO, Lucia Regina Senra da Silva. **Turismo e Hospitalidade:** Mercado de Trabalho e Atuação do SENAC na Área do PRODETUR/NE II. SENAC. Departamento Nacional. Rio de Janeiro: SENAC/DIPAN/CAEP, 2002, p. 38.

PÁDUA, Delma Machado Cantisani. **Departamento de Zootecnia da Universidade Católica de Goiás**. Goiás, Junho, 2006.

ESTUDO de Demanda Turística De Foz do Iguaçu - 2011/2012. A Secretaria Municipal de Turismo de Foz do Iguaçu (SMTU), em parceria com a Secretaria de Estado do Turismo do Paraná (SETU-PR), com apoio institucional da Fundação Parque Tecnológico Itaipu (FPTI-BR) e a participação do Instituto Polo Internacional do Iguassu (POLO IGUASSU), Apresentam o "Estudo de Demanda Turística de Foz do Iguaçu".

GÂNDARA, J. M. G.; GIMENES, M. H. S. G.; MASCARENHAS, R. G. Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETTO, A. ANSARAH, M. G. (Org.). **Segmentação do Mercado Turístico:** Estudos, Produtos e Perspectivas. Barueri: Manole, 2009.

GIMENES, M. H. S. G. **O Uso Turísticos das Comidas Tradicionais:** Algumas Reflexões a partir do Barreado, Prato Típico do Litoral Paranaense (Brasil). Turismo e Sociedade, Curitiba, abril de 2009.

GIMENES, M. H. S. G. Uma Breve Reflexão do Lugar da Gastronomia nos Estudos do Turismo Realizados no BRASIL. Turismo e Sociedade, Curitiba, Outubro, 2011.



INVENTÁRIO DA OFERTA TURÍSTICA DE FOZ DO IGUAÇU, Edição 2013.

Revista UNIMAR, Maringá 14 (Suplemento): 089-107, Outubro, 1992.

SANTOS, C. N. Gastronomia e Turismo como Vetores de Desenvolvimento. **Anais** do 11º Seminário de Iniciação Científica da UESC – Ciências Sociais, Ano XVII, nº 5, dez.,1996.

SANTOS, C. R. A. dos. **A Alimentação e seu Lugar na História:** Os Tempos da Memória Gustativa. Campinas, ANPUH Nacional, 2004.

SCHLUTER. Regina G. Gastronomia e Turismo. São Paulo: Aleph, 2003.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do Trabalho Científico,** São Paulo: Atlas, 2011.

SITES VISITADOS:

CARNEIRO, Algusto Renato Jr. Caminhos de Geografia - Paraná da Gente, 2004. Disponível em: <a href="http://www.ig.ufu.br/caminhos-de-geografia.html">http://www.ig.ufu.br/caminhos-de-geografia.html</a>. Acesso em: 02 abr. 2014.

MINISTÉRIO DO TURISMO, 2013. Disponível em: <a href="http://www.turismo.gov.br">http://www.turismo.gov.br</a>. Acesso em: maio 2013.

PREFEITURA DE FOZ DO IGUAÇU (PR), 2013. Disponível em: <a href="http://www.pmfi.pr.gov.br">http://www.pmfi.pr.gov.br</a>. Acesso em: nov. 2013.