O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO TURISMO GASTRONÔMICO NIPÔNICO EM FOZ DO IGUAÇU

Alexandre Shiguenobu Habitzreuter Fujimoto

Jackson Luis Gastaldo

RESUMO

Neste estudo objetivou-se verificar a importância da gastronomia e da culinária japonesa como um potencial atrativo para o turismo em Foz do Iguaçu - PR, considerando que essa cidade possui um “prato típico” que poucos moradores, sequer, conhecem. Para isso, foram pesquisados os detalhes sobre a colonização japonesa no Brasil, a colonização e desenvolvimento de Foz do Iguaçu, as influências no desenvolvimento cultural desta cidade e sua contribuição na atividade turística na cidade com a análise do potencial gastronômico latente. A metodologia utilizada foi pesquisa bibliográfica sobre tema da gastronomia, do turismo e do desenvolvimento sustentável. Os resultados obtidos são de que mesmo os japoneses não possuindo um histórico cultural significativo e influente na cidade, Foz do Iguaçu recebe mensalmente uma quantidade considerável de turistas vindos do Japão que podem ser o público-alvo de políticas e incentivos para que o turismo gastronômico nipônico da cidade se desenvolva de forma sustentável.

Palavras-chave: Gastronomia japonesa, Tríplice Fronteira, Cultura, Turismo.

ABSTRACT

This study aimed to verify the importance of gastronomy and Japanese cuisine as a potential attraction for tourism in Foz do Iguaçu - PR, considering that the city has a "representative dish" that few residents, even, know. For this, was examined the details of the Japanese colonization in Brazil, colonization and development of Foz do Iguaçu, cultural influences on the development of this city and its contribution to tourism in the city with the analysis of the gastronomic potential. The methodology used was bibliographical research on the theme of gastronomy, tourism and sustainable development. The results are that, even the japanese people not having a significant and influential cultural history in the city, Foz do Iguaçu paid monthly and considerable amount of tourists coming from Japan that may be the target of politics and incentives for japanese gastronomic tourism grows in a sustainable way.

Keywords: Japanese Food, Triple Border, Culture, Tourism.

1. Introdução

Foz do Iguaçu é uma cidade desenvolvida em um contexto bastante particular. Inicialmente dominada por argentinos e paraguaios que trabalhavam para as *obrages*[1] no final do século XIX, teve seu território retomado pelo governo brasileiro para a manutenção da área sob seu domínio no começo do século XX. A partir de então, a cidade é povoada por companhias colonizadoras e começa a tomar forma.

Em paralelo à colonização de Foz do Iguaçu, os primeiros japoneses aportavam em São Paulo no ano de 1908 e se dedicavam primeiramente ao trabalho braçal em campos de café. Pouco mais de uma década depois, alguns japoneses vieram ao Paraná e participaram ativamente da colonização do Norte Pioneiro, onde está concentrada a maior parte da população japonesa do Brasil.

Sempre muito atrelados a sua cultura, os japoneses mantém os traços originais independente da região em que se encontram. Em Foz do Iguaçu não é diferente, a cidade possui três restaurantes especializados, uma Colônia Japonesa e um Templo Budista representando seus costumes.

Mesmo que essa representação não seja muito marcante, a cidade recebe mais de 10 mil turistas vindos do Japão todos os anos, chegando a mais de 17 mil em 2008, ano do Centenário dos Japoneses no Brasil.

A presença dos japoneses é apenas uma parte da diversidade cultural apresentada, pois a região da tríplice fronteira influencia mutuamente todos os participantes do entorno, além da grande quantidade de etnias diferentes que encontramos em Foz do Iguaçu.

Dessa maneira este estudo se justifica pela necessidade de compreender o fenômeno da gastronomia como complemento sustentável da atividade turística, representando o contato do turista com a cultura local e também pelo sentimento de pertencimento, no caso dos nipônicos, ocasionado pela presença da cultura

[1] Empresas de origem argentina especializadas na extração de erva-mate e madeira que utilizavam mão-de-obra paraguaia e argentina, em sua maioria, para o contrabando dessas mercadorias através do Rio Paraná.

japonesa em Foz do Iguaçu, onde os turistas podem recorrer para manter os hábitos de sua alimentação.

Essa ênfase se deve ao fato da peculiaridade da cultura japonesa e da visitação à cidade ser superior aos países muito mais populosos, mesmo considerando que Foz do Iguaçu não possua uma história e tradição forte desse povo.

Analisando também, a questão da diversidade cultural da cidade como uma possibilidade de incrementar o leque de opções encontrado para o uso sustentável do turismo gastronômico pelos representantes das etnias para melhoria da experiência do turista.

Para isso, este artigo abordará a imigração japonesa no Brasil e como se deu a sua colonização no Paraná, a colonização de Foz do Iguaçu, bem como a miscigenação, identidade e cultura gastronômica dos povos que residem na cidade. Seguindo, discutir-se-á sobre a gastronomia japonesa, a gastronomia de Foz do Iguaçu, a gastronomia como produto turístico e desenvolvimento sustentável da região.

2. Metodologia

Para perspectiva deste estudo, de caráter exploratório, optou-se em utilizar fontes secundárias. A pesquisa bibliográfica foi realizada em publicações físicas, como livros e trabalhos acadêmicos, bem como meios digitais sobre a imigração japonesa, gastronomia japonesa, tríplice fronteira e turismo sustentável. De modo que os dados obtidos através da coleta de informações foram analisados de forma descritiva utilizando-se o referencial teórico.

3. A Imigração Japonesa no Brasil

O processo imigratório no Brasil por etnias de outras partes do globo teve início ainda no século XIX, com o viés político-social de popularizar as regiões agrárias ainda desabitadas, além de, tentar-se criar uma identidade tipicamente “brasileira”, que fosse composta, assim como desde a colonização portuguesa, por

uma miscigenação de raças. Os primeiros povos estrangeiros que vieram ao país para trabalhar na agricultura foram os europeus, em especial os povos de origem germânica, dentre estes alemães, austríacos, poloneses, etc.

Mais tarde, povos de outras partes do mundo também iniciaram sua imigração ao país de terras férteis e prósperas. Entre estes outros povos, se encontram os Japoneses. O aportamento do Navio Kasato Maru em São Paulo, que foi o responsável por trazer do Japão 781 imigrantes japoneses em Junho de 1908, fora resultado de muitas discussões entre o governo brasileiro e japonês alguns anos antes. O Japão, nos anos que antecederam a imigração, era uma potência econômica em ascensão, e com uma crescente densidade demográfica, levando em consideração sua extensão territorial. Então, para que esse desenvolvimento acelerado continuasse em alta, sem problemas sociais agravantes, o Japão viu-se obrigado a celar acordo com o Brasil e permitir a imigração de milhares de japoneses para o país que, aos poucos engatinhava e ganhava projeção internacional, perante a hegemonia européia e norte-americana, no século XX.

Segundo Wachiwicz (2001, p.264), “uma missão japonesa comandada por Eizo Yamashina, adquiriu de Antonio Barbosa Ferraz uma parte da antiga fazenda Congonhas” localizada na região de Londrina em 1922, mostrando os primeiros indícios de presença dos japoneses no Paraná, que teve seu maior fluxo anos depois.

> A colonização japonesa foi iniciada em 1926 com a Companhia Nimbei, dando origem a cidade de Uraí. Em 1931 os japoneses fundaram nova colonização nas proximidades. Adquiriram terras da fazenda Três Barras e fundaram o núcleo de Assaí. Esta colônia transformou-se na maior concentração de elementos de origem japonesa no Norte Pioneiro. (WACHOWICZ, 2001. p.264)

Após se estabelecer, os japoneses participaram ativamente na colonização do Norte Pioneiro em conjunto com europeus, principalmente nas cidades de Maringá e Londrina incentivados pela Companhia de Terras do Norte do Paraná, que “prometia vida digna e próspera (...), oferecendo facilidades de pagamento para aqueles que se arriscassem na aventura de fundar uma cidade no meio do sertão, sem nenhuma infra-estrutura, mas com promessa de crescimento.” (Musilli, 2004, p.12).

Ainda segundo Musilli (2004), na década de 60, o Norte do Paraná atravessa as tragédias das geadas. Os trabalhadores perdem o trabalho no campo e a miséria se instala. Proprietários endividados nos bancos paralisam a produção, perdem suas lavouras e muitos acabam vendendo suas terras.

Nessa mesma época, porém alguns anos antes, Foz do Iguaçu acabara de ser liberta das *obrages*, empresas argentinas de grande influência em toda região que contrabandeavam erva-mate e madeiras nobres por meio do Rio Paraná, e a cidade começava a perder as características argentinas e paraguaias para que a língua portuguesa começasse a ser falada na região e o peso argentino deixasse de possuir valor.

Para que a região começasse a adquirir os traços da cultura brasileira, fez-se imprescindível a presença de brasileiros. Sendo assim, foram enviadas diversas campanhas para a região com o intuito de povoar as terras, até então, colonizadas por paraguaios e argentinos. Sendo então, provável que algumas famílias japonesas que se localizavam no norte paranaense se deslocassem em busca de novas perspectivas para a Região do Iguassu nessa época.

4. A Colonização de Foz do Iguaçu

Foz do Iguaçu teve sua formação de forma muito conturbada. Região limítrofe entre Paraguai, Argentina e Brasil, foi bastante disputada e só teve seu desenvolvimento concretizado devido ao interesse do governo em manter essa área sob seu domínio.

Até o início do século XX, a região era completamente dominada por Argentinos e Paraguaios, com uma quantidade ínfima de brasileiros. Tanto até, que "toda a região falava apenas espanhol e a moeda corrente era o peso argentino. Tal situação deixou o governo preocupado e o General Mario Tourinho tomou as primeiras providências como a cobrança dos impostos apenas em moeda brasileira e documentos redigidos apenas em português." (Wachowicz, 2001, p.246).

Somente em 1918 que a então Vila Iguassu passa a ser chamada de Município de Foz do Iguaçu, que teve seu crescimento devido ao fato de colonizadoras gaúchas comprarem grandes quantias de terras das *Obrages* falidas

pela crise da erva-mate, trazendo um grande contingente de italianos e alemães do Rio Grande do Sul para a região do Oeste do Paraná. Outras regiões do país, exceto o Sul, não participaram da colonização pela justificativa de que o nortista "não entendia do tipo de agricultura praticado pelo sulista". (Steca, 2002, p.113)

Na década de 50 há registro dos primeiros imigrantes de origem síria e libanesa, que hoje somam a segunda maior colônia árabe no Brasil e que influíram consideravelmente no desenvolvimento econômico pela característica de serem em sua maioria comerciantes.

Acredita-se também, que na mesma época, algumas famílias com descendência japonesa vieram do Norte Pioneiro em busca de novas oportunidades devido às percas acarretadas pelas geadas constantes que fizeram com que diversos agricultores se desfizessem de suas terras.

Mas apenas na década de 70, com a construção de Itaipu é que a cidade obteve um grande salto em seu desenvolvimento. Lima afirma que a construção da Usina Hidroelétrica de Itaipu empregou em seu auge, cerca de 40.000 trabalhadores. Foz do Iguaçu, segundo dados do IBGE, passou a ter aproximadamente 136.000 habitantes. Ainda segundo Lima:

> "... todo esse crescimento trouxe transformações no quadro urbano do Município, arrecadando elevada demanda nos serviços públicos e privados, não só para a construção da usina, bem como para satisfazer às necessidades dos próprios trabalhadores e de suas famílias, que atraídos pela oferta de emprego, devido ao porte da obra, para cá se mudavam." (Lima, 2001, p.103)

Além do desenvolvimento, a construção da usina promoveu a miscigenação cultural entre esses trabalhadores oriundos de diversas regiões do país com os italianos, alemães e demais etnias remanescentes da época da colonização.

5. Miscigenação, Identidade e Cultura Gastronômica

As Cataratas do Iguaçu, localizadas dentro do Parque Nacional do Iguaçu, criado em 10 de janeiro de 1939 e tombado no dia 17 de novembro de 1986, durante a conferência geral da UNESCO realizada em Paris como Patrimônio Mundial

Natural da Humanidade de acordo com o Site Oficial do Parque, já eram um atrativo turístico de âmbito internacional, atraindo milhares de turistas, o que requeria, por si só, infraestrutura e setor de serviços consideráveis para atender aos visitantes.

A construção da Usina de Itaipu com o seu quadro gigantesco de funcionários continuava exigindo aumento no provimento dos bens e serviços básicos necessários para que a população empregada tivesse condições de manter um padrão de vida adequado. Depois de entrar em operação, oficialmente em 5 de Novembro de 1982, a usina ainda mantinha um grande contingente de funcionários para dar continuidade à instalação dos geradores restantes, mas longe da totalidade dos empregados no auge de sua construção.

O Paraguai era o grande centro comercial da época e, devido à falta de fiscalização e alto retorno financeiro aos que se dedicavam a atividade de "laranja[2]", recebia uma Gr ande quantidade de visitantes que vinham até a fronteira e faziam uso da infraestrutura da cidade, principalmente da rede hoteleira.

Todos esses fatores influenciaram na miscigenação da população de Foz do Iguaçu, misturando os colonos alemães e italianos vindos do Rio Grande do Sul, com os paulistas, mineiros, nordestinos e tantos outros advindos das mais diversas partes do Brasil. Gerando a maior explosão demográfica da década de 70 a 80 em todo o Brasil.

Tamanho crescimento populacional não ocorre de forma linear e previsível, assim como a origem dos migrantes não pôde ser controlada e obviamente nem houve tentativa. Resultando em uma grande miscigenação das culturas e etnias que dividiam o mesmo espaço territorial.

> "Cultura representa as idéias, os conceitos e os valores que regulam coletivamente e individualmente tais relações, transmitidos no processo de socialização, por sua vez criados pela transformação ou invenção, cuja qualidade mais significativa é de ser basicamente homogênea". (Martins, 2003, p.45)

[2] A atividade de "laranja" consiste no uso de pessoas para o transporte de mercadorias de forma usualmente ilegal. No caso de Foz do Iguaçu, os laranjas trazem mercadorias contrabandeadas do Paraguai para o Brasil pela Ponte da Amizade e Rio Paraná.

No entanto, homogeneidade em uma região absorvendo população de todas as regiões do Brasil e de vários países do mundo é uma característica completamente antagônica à realidade. Porém, pela mesma razão Foz do Iguaçu é uma das cidades brasileiras com o maior número de etnias com representantes fixados legalmente na cidade, 72 de acordo com o IBGE.

Martins (2003, p.46) ainda afirma que "identidade se relaciona com memória coletiva, exterior ao indivíduo (...), o homem nasce, vive e morre sabendo a que grupo, família, comunidade, cidade e país pertence". Baseado nessas afirmações, o individuo que se desloca de sua origem e chega a um local junto a diversos outros indivíduos na mesma situação em uma região que não se afirmou culturalmente de forma definitiva, tem sua identidade comprometida, pois a sociedade na qual se inseriu não compartilha dos mesmos ritos que identificam o indivíduo como pertencente ao grupo.

Dessa maneira, Foz do Iguaçu se vê perdida quanto às características que passam o sentimento de pertencimento e carece de uma identidade específica anterior à chegada desses imigrantes, na qual estes podem se basear e inserir para se sentirem membros participantes da sociedade.

Segundo Martins (2003, p.50), "em uma cidade heterogênea e desigual como a urbana/moderna, torna-se visível que as relações de poder presentes atribuam um valor diferenciado à produção cultural dos diversos segmentos sociais". Sendo então, sob esta ótica, os fatores econômicos, políticos e sociais responsáveis pela criação, difusão, promoção e preservação do patrimônio cultural como um todo de determinado grupo social, pois, como assinala, "patrimônio cultural é um conjunto de bens materiais e imateriais representativos da cultura de um grupo ou de uma sociedade... é um produto da cultura que é herdado e transmitido de geração para geração" (p.46).

Mas Barreto (2007) em seus estudos chega

> "ao conceito de sujeito pós-moderno, alguém que não tem uma essência unificada e estável, mas que possui várias identidades, algumas delas contraditórias, identidades múltiplas que coexistem e se manifestam em decorrência dos diversos fatores, externos ou internos. O sujeito é parte integrante de uma sociedade que vive num processo de fragmentação; não tem nem comportamento nem posturas sempre iguais ao longo da sua vida,

> nem em todas as circunstâncias e está moldado pela sua história e pelo seu inconsciente." (p.94)

Inconsciente este que se manifesta como fator determinante para levar consigo seus padrões de comportamento ao novo habitat, pois, como Schlütter (2003) afirma, quando os povos imigram, levam sua cultura consigo, reforçando seu sentido de pertencimento ao lugar de origem.

O novo morador de Foz do Iguaçu tem então, sua identidade dividida entre os novos, e poucos, símbolos que lhe identificam como iguaçuense e a cultura que fez parte de sua criação e que trouxe consigo. Nesse conceito de cultura, podemos citar também os seus hábitos alimentares, que são extremamente característicos de acordo da região que deixaram para trás.

Diz Freixa (2008) que é na cozinha que se prepara a comida que nos faz sentir parte de um grupo social, cujos hábitos alimentares passaram de geração em geração desde tempos remotos. A alimentação revela alguns dos códigos mais intrínsecos de uma cultura. Ao analisar a alimentação dos povos, descobrem-se os valores, as práticas sociais, as hierarquias dos grupos humanos, bem como os limites que estes estabelecem com o mundo.

A questão da gastronomia se mostra uma característica patrimonial tão importante quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos, pois é um rito cotidiano carregado de cultura que identifica quem se alimenta como pertencente a um grupo social.

6. Gastronomia Japonesa

A cultura japonesa considera a culinária como arte. Nos pratos são valorizadas a harmonização dos ingredientes e sabores, a estética com a qual são apresentados e a utilização das cores.

De acordo com as possibilidades e sua história, os japoneses acabam por adquirir hábitos e se educaram na questão da alimentação. País pequeno e com poucas áreas cultiváveis, aderiram a políticas alimentares rigorosas, aproveitando ao

máximo os recursos disponíveis, considerando um ato grosseiro deixar comida sobrando em suas refeições, comendo apenas o necessário para seu sustento.

Por ser um país formado de ilhas, o peixe sempre foi um dos principais ingredientes representativos de sua cultura. Mas com o passar dos anos e com a modernização dos processos de transporte e intercâmbio de culturas, alguns costumes foram evoluindo ou foram agregados ao dia-a-dia.

> "O Japão começou a ter contatos externos com a entrada do arroz no país, no século III a.C. O arroz veio da China, através da Coréia, e foi incorporado à dieta alimentar da população, além de se tornar a base da bebida típica (o saquê) e fornecer a matéria-prima para a produção do tatame, esteira feita de palha de arroz." (Freixa, 2008, p.155)

No século VII e VIII, também da China, vieram a soja e o chá verde, ambos com grandes valores nutricionais, que se tornaram grandes símbolos dentro da cultura gastronômica nipônica como importantes tradições necessárias para completar o ritual da refeição.

Ainda mais além, no século XIX, após o contato com os europeus, que as carnes bovinas, suína e de frango foram inseridas nos hábitos alimentares, originando pratos bastante conhecidos, como o *yakitori* (espetinho de frango grelhado), *sukiyaki* (refogado de carnes e legumes) e *dashi* (caldo de peixe ou carne).

Mas é importante ressaltar que a gastronomia japonesa não se resume apenas à comida. Outros elementos artísticos japoneses são integrados à mesa, como os arranjos florais chamados *Ikebana*, o uso peculiar dos *hashis* (palitos utilizados como utensílios), os diversos tipos de recipientes utilizados para dispor os pratos à mesa, com cores variadas e ornamentadas com pinturas características e todo o ambiente no qual os comensais se encontram, com grande ênfase no uso de madeiras e bambu.

Em Foz do Iguaçu, cidade considerada como principal atrativo turístico brasileiro para os japoneses, são encontrados três restaurantes especializados na culinária do Japão dentre outros 145 restaurantes listados pelo Inventário Turístico de 2010, numa pesquisa realizada pela Secretaria Municipal de Turismo.

7. A Gastronomia de Foz do Iguaçu e a Sustentabilidade

Foz do Iguaçu sofre uma grande contradição cultural no que se trata à gastronomia e culinária típica, resultado da miscigenação étnica que ocorreu durante a formação da cidade. Essa contradição fica clara no levantamento de dados sobre a gastronomia local, ocorrendo divergências entre as informações encontradas.

A cidade considera como seu prato típico principal, o Pirá de Foz, que é um prato ornamentado com o surubim (peixe comum na região), molho de gengibre, purê de mandioca e arroz com espinafre. Porém esse é um prato eleito por meio de concurso organizado pela Secretaria Municipal de Turismo em 1996, elaborado por Dirceu Vieira dos Santos, cozinheiro do Hotel Bourbon. A avaliação do prato foi realizada por representantes da rede hoteleira, setores ligados ao turismo e à gastronomia e da Associação Brasileira da Alta Gastronomia, segundo o Site da Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu (2011).

Inicialmente, este é o primeiro equívoco, pois um prato típico de uma sociedade não pode ser criado e ser considerado símbolo gastrônomico da localidade, pois não há uma ligação entre a população e o prato. O prato não possui o conhecimento da população como afirmam Cáceres e Schmidt em pesquisa realizada na cidade, que resultou em 76% da população desconhecendo completamente o Pirá de Foz, contando ainda com 11% que já ouviram falar, mas não sabem o que é, 9% conhecendo e apenas 4% de entrevistados que consumiram o prato num total de 122 questionários aplicados em 2010 com habitantes da cidade.

Segundo Carneiro (2004), no seu levantamento relatado no livro “Pratos Típicos Paranaenses”, amparado pela Secretaria de Estado da Cultura, Foz do Iguaçu possui dois pratos típicos e ambos possuem origem árabe, são eles Miadra (arroz com lentilha) e Namura (doce de semolina com amendoas e recheio de nozes), sendo que o Pirá de Foz não figura entre os pratos considerados típicos no Paraná.

Considerando também a pesquisa realizada pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) e pelo Ministério do Turismo em 2008, onde resultados obtidos são os pratos típicos de Foz do Iguaçu representados pelo

Dourado Assado, o Churrasco e o Boi no Rolete, confirmam que o prato não possui o reconhecimento dos habitantes iguaçuenses.

Essas inconformidades, no entanto, nos mostram que a etnografia de Foz do Iguaçu é bastante variada, com pratos típicos citados possuindo sempre origens bastante influentes na formação da cidade, no caso os árabes e gaúchos, respectivamente.

Outro fator que também influencia a identidade cultural gastronômica da cidade é a proximidade com a Argentina e o Paraguai, onde os brasileiros acabam inserindo características da cozinha desses países no seu cotidiano, seja pelo modo de preparo ou utilização de ingredientes e condimentos.

A culinária japonesa em Foz do Iguaçu é representada pelos restaurantes Sushi Hokai, Miyako Restaurante e o Nissei Restaurante e apenas em 2010 mais de 11 mil turistas japoneses visitaram a cidade, colocando o Japão como 8º maior pólo emissor numa somatória feita de 1979 a 2010 segundo dados da SMTU.

Indiferente ao grau de importância da presença de cada uma das etnias, é visível que o agrupamento de todas as culturas em uma só região gera uma diversidade bastante peculiar e com grande potencial.

A gastronomia, como elemento cultural, em grande variedade faz de Foz do Iguaçu um grande pólo de turismo gastronômico diversificado e pouco aproveitado. A utilização do Pirá de Foz como produto típico, deixa de enaltecer a quantidade de diferentes tipos de alimentação decorrentes das diferentes culturas a qual o turista poderia facilmente desfrutar.

Alterando o foco de um prato típico para a divulgação dos diferentes tipos de pratos encontrados como símbolos das diferentes culturas, o turista acaba sendo atraído para outro aspecto que pode enriquecer a experiência da sua visita, pois o perfil do turista se encontra em mudança, não se contentando apenas com visitas aos pontos turísticos, mas sim buscando o contato com as culturas locais e conhecimento do entorno.

Fato explicado por Schlütter (2003) ao afirmar que “ao comer, incorporam-se não apenas as características físicas dos alimentos, mas também seus valores simbólicos e imaginários (...). A comida é também boa para comunicar-se.” (p.31)

Considerando ainda que, “dessa forma, vai-se criando uma cozinha com caráter étnico utilizada com muita freqüência no turismo para ressaltar as características de uma cultura em particular”. (Schlüter, 2003, p.32)

Portanto, a gastronomia local pode ser utilizada como um atrativo complementar assistindo ao crescimento sustentável da atividade, pela capacidade de desenvolvimento social e econômico da região, baseado em conceitos como o de Hall onde “desenvolvimento sustentável é aquele que atende as necessidades do presente sem comprometer a possibilidade de as gerações futuras atenderem às próprias necessidades”. (p.20)

Swarbrooke (2000) complementa Hall ao afirmar que o turismo sustentável não pode existir verdadeiramente se somente protege o meio ambiente, mas sim se englobar também os direitos humanos dos habitantes da comunidade local.

Dessa maneira, a utilização da gastronomia pelo turismo seguindo conceitos sustentáveis, condiz com Ruschmann (1997), pois qualquer que seja o sistema econômico, social ou ideológico, e independente do seu grau de desenvolvimento, a população tem o direito de favorecer-se de todos os bens e vantagens proporcionados pelo turismo.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foz do Iguaçu é uma cidade diversificada, resultado de seu autêntico processo de formação e desenvolvimento, sempre incorporando elementos culturais dos novos moradores que, motivados por diversas razões, fixaram residência na cidade agregando novos valores e culturas.

Essa diversidade cultural se mostra uma peça-chave para o desenvolvimento sustentável do entorno e do turismo na cidade, pois, se estimulado, pode ser utilizada para acrescentar e complementar a atividade turística da cidade e até ser motivo do aumento do tempo de permanência do turista.

A gastronomia como representante da cultura, é um meio de difundir a identidade das etnias encontradas em Foz do Iguaçu e de apresentar suas características aos turistas que buscam o contato cultural com os autóctones.

No caso da culinária japonesa, o resultado obtido é um potencial pouco utilizado, pois apenas a demanda de turistas vindo do Japão é maior que a capacidade de atendimento dos restaurantes, sem considerar a utilização desses estabelecimentos pelos outros milhares de turistas que visitam Foz do Iguaçu mensalmente.

Com a criação de políticas específicas de incentivo a comunidade autóctone para exploração desta área, a gastronomia como atrativo cultural em Foz do Iguaçu pode se desenvolver e se tornar um importante complemento ao turismo massivo praticado na cidade, trazendo benefícios aos residentes e não apenas ao trade turístico.

Por fim, ressalta-se a lacuna a ser preenchida pelo turismo gastronômico, que é a de inserir-se junto aos demais atrativos constituindo-se como elemento necessário para o aumento da satisfação dos turistas e do desenvolvimento da comunidade local de modo sustentável, fortalecendo a cultura local, a economia e a integração social.

9. BIBLIOGRAFIA

ABRASEL; MTUR. **Caminhos do sabor: a união faz o destino**. Foz do Iguaçu, PR, set/2008.

BARRETO, Margarita. **Cultura e turismo: discussões contemporâneas.** Campinas, SP: Papirus, 2007.

CÁCERES, Elis Cristina; SCHMIDT, Franciela Vanessa. **Gastronomia de Foz do Iguaçu: em busca do reconhecimento de um prato típico.** UNIOESTE, Foz do Iguaçu. 2010.

CAETANO, Marcos Fassina. **História do Paraná.** Foz do Iguaçu: JM Palhares, 2005.

CARNEIRO JR., Renato Augusto**. Pratos típicos paranaenses.** Curitiba: Secretaria de Estado da Cultura. Paraná, 2004.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

HALL, C. Michael. **Planejamento Turístico: políticas, processos e relacionamentos.** São Paulo: Contexto, 2001.

LIMA, Perci**; Foz do Iguaçu e sua História**. Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu, 2001.

MARTINS, José Clerton de Oliveira. **Turismo, cultura e identidade.** São Paulo: Roca, 2003.

MUSILLI, Célia; ABRAMO, Maria Angélica**; Londrina puxa o fio da memória**. Londrina: Editora Letrádagua. 2004.

RUSCHMANN, Doris. **Turismo e planejamento sustentável:** A proteção do meio ambiente. Campinas: Editora Papirus,1997.

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

STECA, Lucinéia Cunha; FLORES, Mariléia Dias. **História do Paraná: Do século XVI à década de 1950**. Londrina: Ed UEL, 2002.

SWARBROOKE, John **Turismo Sustentável:** conceitos e impacto ambiental. Tradução Margarete Dias Pulido. São Paulo: Editora Aleph, 2000.

WACHOWICZ, Ruy; **História do Paraná** - 9ed. Curitiba: Imprensa Oficial do Paraná, 2001.

WEBBER, Darcilo. **Foz em Números**. Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu. 2003.

Pirá de Foz e a Receita. Disponível em: http://www.fozdoiguacu.pr.gov.br/turismo/br/biblioteca/receitapiradafoz.htm Acesso em 24/04/2011 às 10h00min.

O Parque Nacional do Iguaçu. Disponível em: http://www.cataratasdoiguacu.com.br/parque.asp Acesso em 22/04/2011 às 18h45min.

História da Imigração. Disponível em: http://www.imigracaojaponesa.com.br/nossahistoria.html Acesso em 18/04/2011 às 18h00min.