



Análise da Oferta Gastronômica Relacionada à Imigração Holandesa no Município de Castro (PR)

Resumo: Este trabalho teve como objetivo de demonstrar a oferta gastronômica associada à imigração holandesa no município de Castro (PR). Para tal fim foi realizado uma pesquisa exploratória cuja coleta de dados se deu por meio de trabalhos de campo em estabelecimentos vinculados a entidades coletivas (associação e cooperativa local) de imigrantes e descendentes de holandeses no município. Nessas visitas foram realizadas observações assistemáticas e entrevistas informais de forma a confirmar o que se considera “holandês” da oferta gastronômicos de cada local. Após a verificação dos dados foi possível concluir que Castro possui 05 empreendimentos que ofertam cerca de seis categorias de “produtos típicos” como bolos, bolachas, tortas, sopas, entre outros; além de serviço de cafeteria e restaurante que, na maioria dos casos, são ao paladar e à disponibilidade de ingredientes da região.

Palavras-chave: Turismo; Gastronomia; Imigração

Abstract: This work had as objective to demonstrate the gastronomic offer associated to the Dutch immigration in Castro (PR). For this purpose an exploratory research was carried out, whose data collection was done through field work in establishments linked to collective entities (association and local cooperative) of Dutch immigrants and descendants. In these visits, non-systematic observations and informal interviews were carried out in order to confirm what is considered "Dutch" of the gastronomic offer of each place. After verifying the data, it was possible to conclude that Castro have 05 places that offer about six categories of "typical products" such as cakes, biscuits, pies, soups, among others; as well as a cafeteria and restaurant service which, in most cases, are to the palate and the availability of local ingredients.

Key Words: Tourism; Gastronomy; Immigration.

1 Introdução

O município de Castro está localizado na região dos Campos Gerais no Paraná, a cerca de 2 horas da capital Curitiba. Durante a sua formação Castro recebeu imigrantes vindos de países europeus e até mesmo orientais, que ali consolidaram importantes comunidades. Um destes foi o movimento de imigração Holandesa, que “entre os anos de 1951 e 1954 chegaram a Castro trazendo consigo tratores, equipamentos agrícolas e gado, dando origem à colônia e a Cooperativa Castrolanda”(CASTRO,s/d). “A colônia mantém suas tradições através da arquitetura típica, do grupo folclórico, gastronomia, língua entre outros” (CASTRO,s/d), sendo que estes podem ser trabalhados no turismo.

Sendo assim o trabalho tem como objeto de estudo a cultura “típica holandesa” vivenciada dentro do município e partindo disto teve como objetivo geral de analisar a oferta gastronômica associada à imigração Holandesa em Castro (PR), para isto teve os seguintes objetivos específicos: a) elaboração de um breve referencial teórico abordando questões de Turismo Gastronômico e preservação da cultura local pelo uso do turismo; b) Listar os empreendimentos gastronômicos “holandeses” na região estudada; c) Descrever a oferta gastronômica referente a imigração holandesa.



O presente resumo é composto por referencial teórico abordando brevemente o turismo gastronômico e preservação cultural local, seguido pela metodologia, resultados e discussões e por fim considerações finais do trabalho.

2 Referencial Teórico

Além de serviço de apoio ao Turismo, quando se fala de posicionamento de destinos turísticos no mercado, a utilização da gastronomia pode ser um dos elementos que caracterizam determinada região. Passa assim a servir de atrativo principal ou secundário. Segundo Gimenes (2009, p.17) “[...] Alguns sabores se tornaram marcantes, intimamente relacionados a regiões específicas. Da mesma forma, envolvendo a cocção e a transformação de alguns alimentos”.

A gastronomia tem a possibilidade de ser trabalhada de um modo diferencial dentro do turismo e assim pode gerar experiências únicas aos turistas trazendo aspectos da cultura local para o paladar do consumidor. O Turismo Gastronômico é “capaz de posicionar destinos no mercado turístico, quando utilizado como elemento para a vivencia da experiência da cultura local pelo turista por meio da culinária típica” (MINISTERIO DO TURISMO, 2010 p. 25).

Em comunidades em que se têm aspectos históricos, pratos típicos reforçam a cultura local, que segundo Grechinski e Cardoso (2008, p.364) “Sua preservação é importante para a comunidade como um todo, já que proporciona conhecimento e respeito à história e aos elementos valorizados pela sociedade, além da conservação da identidade do local”. Ainda Mascarenhas e Ramos (2008 p.01) “resgatando a alimentação popular que possua, ao mesmo tempo, condições de tipicidade regional e apresentação ao turista” e assim dando um viés para o turismo Gastronômico.

3 Metodologia

A pesquisa foi de cunho exploratório-descritiva. Castro-PR foi selecionada para a pesquisa por questões de acessibilidade e relação do pesquisador com o *trade* turístico. Além disso, a manutenção de tradições de diversos grupos, inclusive com certa delimitação geográfica em alguns casos, é bastante peculiar nesse destino.

Foram coletados dados primários por meio de trabalho de campo com observação direta e entrevistas informais nos locais onde é possível encontrar a oferta gastronômica relacionados aos imigrantes holandeses. Os locais foram selecionados pela participação em entidades



coletivas (associações, cooperativas, etc.) de imigrantes. Foram encontrados 05 locais (listados no quadro 01). Na seção que segue a análise descritiva é apresentada.

4 Resultados e Discussões

O caso estudado aponta não só para existência de uma oferta gastronômica, mas também de outras possibilidades de vivências relacionadas à cultura holandesa, que por meio de festas típicas em sua comunidade e em empreendimentos demonstram sua herança aos visitantes. Estudos na região em questão já demonstram que o município possui um aspecto marcante e que pode ser trabalhado aliado ao turismo.

Castro é o município que possui o maior número de etnias que ainda preservam seu patrimônio imaterial, e dentre eles, está a gastronomia. Portanto, é representativo O potencial de Castro tanto com relação à diversidade gastronômica dos Campos Gerais do Paraná, como também na utilização de sua gastronomia para as atividades turísticas (MASCARENHAS, 2009,p. 74).

A cultura holandesa estudada neste caso, se consolidou em uma pequena colônia distante a cerca de 7km de distancia do centro do município, que segundo o site do Centro Cultural Castrolanda (s/d) teve inicio em Novembro de 1951 com um “grupo de três famílias de agropecuaristas e outras dez pessoas, filhos de agricultores, carpinteiros e mecânicos.”. Com o passar dos anos a colônia se instalou e eventos como a “Oranjeefest” contribuem para a tradição holandesa conservada e presente.

Durante a pesquisa na Associação dos Moradores da Castrolanda (AMCC) e na Cooperativa Castrolanda, foi possível coletar dados referentes a locais em que são ofertados produtos relacionados à gastronomia em geral para os turistas. Apesar de haver uma oferta diversificada, apenas os produtos associados ao aspecto cultural holandês foram utilizados neste trabalho, estes são apresentados no quadro 01 a seguir:

Quadro 01: Estabelecimentos encontrados que ofertam produtos gastronômicos na região estudada:

EMPREENDIMENTO	ATIVIDADES	PRODUTOS E SERVIÇOS
Café de Mollen – Estação	A&B e Eventos	Cafeteria com tortas, serviço de almoço e jantar
Hotel Pousada e Cafeteira	Receptivo, Hotelaria, A&B e eventos	Cafeteria com tortas, serviço de almoço e jantar (não regularmente), bolachas holandesas, produtos da marca Castrolanda
Hotel Borgen	Hotelaria, A&B e eventos	Cafeteria com tortas, serviço de almoço e janta (regularmente)
Restaurante Vittorius	A&B	Serviços de janta com sopas típicas, bitterballen, pizzas
Loja de Conveniência – Posto Castrolanda	A&B e serviços automotivos	Pães, bolos e bolachas típicos holandeses além de produtos da marca Castrolanda

Fonte: Dados da pesquisa, 2018.



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

Os produtos encontrados nestes empreendimentos são similares, visto que pães, bolos e bolachas são encontrados com receitas típicas holandesas, como por exemplo, as bolachas Jonker que são produzidas no município de Palmeira (PR) ou bolachas caseiras produzidas pelos próprios moradores da Colônia. Guloseimas encontradas em alguns empreendimentos são importados da Holanda e vendidos na colônia para turistas e moradores.

Os serviços de cafeteria são outros itens que fazem parte da oferta encontrada, sendo presente em três dos cinco estabelecimentos encontrados. Analisando estas cafeterias foi possível afirmar que a oferta não contempla 100% de tipicidade holandesa, ou seja, o que é ofertado possui produtos brasileiros e os produtos típicos fazem assim um complemento do cardápio.

Um dos restaurantes encontrados trabalha como cafeteria e também como restaurante, que possui durante os dias de semana cardápio sem itens cuja tipicidade seja holandesa, atendendo assim a população da colônia e também os funcionários de alguns setores da Cooperativa Castrolanda. Em fins de semana ou eventos especiais é possível encontrar produtos como o Bitterballen (“salgadinho” semelhante ao croquete brasileiro) de origem holandesa ou até mesmo produtos de origem Oriental como Sushi. Outro restaurante analisado possui sua oferta focada em pizzas, sopas e porções. As pizzas não possuem ligação com a culinária holandesa, porém há sopas como a Erwtensoeep (sopa de ervilha) e porções de Bitterballen.

A mistura encontrada nos estabelecimentos pode ser decorrente da demanda de seus consumidores. O que é “típico holandês” considerado no presente trabalho decorre de “determinadas especificidades (combinação de ingredientes, técnicas de preparo ou serviço, por exemplo) que sobrevivem ao passar dos tempos, são adaptadas e ressignificadas, mas mantêm uma essência identitárias passível de ser reconhecida” (GIMENES, 2009, p.17). Nesse sentido, por mais que se encontrem mesclados e/ou adaptados, os preparos supramencionados se relacionam à história e ao contexto cultural do grupo de origem holandesa. O seu consumo pode, portanto, ultrapassar à ingestão de ingredientes e tomar contornos simbólicos, desde que o comensal possua conteúdos/conhecimentos capazes de permitir a ampliação da experiência.

5 Considerações Finais

O presente trabalho buscou um estudo da cultura “típica holandesa” vivenciada dentro do município e partindo disto teve como objetivo geral de analisar a oferta gastronômica associada à imigração Holandesa em Castro (PR). Ao total foi analisado cinco lugares em foi



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

possível encontrar o segmento do turismo gastronômico com influência holandesa e foi possível detectar 06 categorias de produtos como bolachas, bolos, tortas, entre outros; que também são produtos de tipicidade holandesa além de cafeterias e restaurantes.

Durante a pesquisa foi possível perceber que a colônia se utiliza do turismo, visto que possui dois meios de hospedagem e estes, além do seu foco principal em hospedagens, fornece também serviços de alimentação, eventos e até receptivo. No local foi possível constatar a presença de pelo menos dois tipos de turismo, sendo o turismo de negócios e eventos além do turismo de lazer e cultural histórico. Essa característica particular pode influenciar na existência de oferta de produtos e serviços mais “holandeses”.

Este trabalho mostra-se importante, pois demonstra a presença de um mercado gastronômico que se utiliza da atividade do turismo para a preservação de sua cultura holandesa. O trabalho não esgota todo o assunto, e sugere-se como estudos futuros a análise da percepção dos turistas, ou da qualidade dos serviços ofertados na região. Além disso a análise da oferta (gastronômica e turística) relacionada a outros imigrantes no município está em andamento.

6 Referências Bibliográficas

CASTRO. **História**. S/d. Disponível em: <<http://www.castro.pr.gov.br/index.php/cidade>>. Acesso em: 16 abr. 2018.

CASTROLANDA, Centro Cultural. **Colônia Castrolanda**. s/d. Disponível em: <<http://www.moinhocastrolanda.com.br/historias/colonia-castrolanda-8>>. Acesso em: 20 abr. 2018.

GIMENES, M. H. S. G. O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). **Turismo & Sociedade**, Curitiba, v.2, n.1, p.8-24, abr. 2009.

GRECHINSK, P. T; CARDOZO, P. F. A gastronomia eslava em Irati como possibilidade de atrativo turístico. **Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, Ilhas Canarias, v. 6, n. 2, p.361-375, mar. 2008.

MASCARENHAS, R. G. T.; GÂNDARA, J. M. G. O papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos. **Cultur: Revista de Cultura e Turismo**, Ilheús, v. 1, n. 1, p.60-83, 2015.

MASCARENHAS, R. G. T.; RAMOS, S. E. Qualidade e Marketing: Uma Análise da Imagem do Barreado na Sustentabilidade do Destino Turístico de Morretes – PR. In. V SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL. **Anais...** Caxias do Sul: UCS, 2008.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Turismo Cultural**: orientações básicas. Brasília: Ministério do Turismo, 2008