



TURISMO GASTRONÔMICO: A PERCEPÇÃO DO TURISTA NA 18ª FESTA NACIONAL DO CARNEIRO NO BURACO DE CAMPO MOURÃO ESTADO DO PARANÁ

Débora Silvestre Barczsz

Pontifícia Universidade Católica do Paraná – PUCPR

barczsz@hotmail.com

Franciely F. Azarias do Amaral

Pontifícia Universidade Católica do Paraná - PUCPR

f.franciely@pucpr.br

Resumo

O turismo é uma atividade secular, que na atualidade assume além da religiosidade questões como apreciação da cultura local e gastronomia. A gastronomia no Brasil é a mistura de diversas culturas, temperos e sabores, tendo vários estados os seus atrativos gastronômicos. O propósito deste trabalho foi analisar a relação entre turismo e gastronomia, tendo como foco apresentar o motivo que leva os munícipes e turistas a visitarem os eventos gastronômicos, já que estes contam com outras atrações durante sua realização, como shows, rodeios, feira comercial, entre outros.

Palavras-chave: Turismo, gastronomia, atrativo.

Abstract

Tourism is a secular activity, which currently takes in addition to religious issues as assessment of the local culture and cuisine. The food in Brazil is the mixture of different

cultures, spices and flavors, and several states their gastronomic attractions. The purpose of this study was to analyze the relationship between tourism and gastronomy, with a focus on presenting the motivation for householders and tourists to visit the gastronomic events, as they have other attractions for its implementation, such as concerts, rodeos, trade fair, among others.

Key- Words Tourism, gastronomy attractive.

Introdução

A gastronomia e o turismo vêm se destacando e por serem duas economias diferentes, agregadas, estão fazendo o Brasil crescer e ser conhecido cada vez mais internacionalmente, a partir da experiência do Carneiro no buraco e de outros atrativos turísticos. Por existir uma grande variedade de culturas, a comida brasileira esta se tornando um novo atrativo turístico para diversas cidades (ANSARAH; NUNES , 2007).

Este trabalho teve o intuito de destacar a gastronomia da 18º Festa Nacional do Carneiro no Buraco que a cada ano que se passa atrai um maior número de público para degustar a iguaria na cidade de Campo Mourão. A cidade está localizada na região Noroeste do estado do Paraná (a cerca de 477 quilômetros de Curitiba), com 82.530 mil habitantes segundo IBGE (2008).

Para demonstrar a relevância do tema abordado neste trabalho, levamos em consideração que o turismo de eventos movimenta mais de cinquenta setores da economia e segundo Tenan (2002, p.53) são os:

[...]organizadores profissionais de eventos, centros de convenções, agências de viagens, meios de hospedagem, transportadoras, alimentos e bebidas, montadoras de estandes, bancos, cartões de credito, tradução simultânea, impressão de folhetos, recepção, decoração, seguro, vigilância, entretenimento, equipamentos audiovisuais, fotografia e comunicação, e imprensa especializada.

Para a realização deste trabalho, a metodologia aplicada se deu através de um estudo de caso, que segundo Yin (2001, p. 32) “investiga um fenômeno contemporâneo dentro de seu contexto da vida real, especialmente quando os limites entre o fenômeno e o contexto não estão claramente definidos”.

A técnica de coleta de dados foi realizada através de pesquisa bibliográfica, e de pesquisa de campo, a qual exigiu a explicação de um formulário. Para Gil (2002, p.44) a pesquisa bibliográfica é “desenvolvida com base em material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos”. E para Lakatos e Marconi (1991, p.183) pesquisa bibliográfica “[...] abrange toda bibliografia já tornada pública em relação ao tema de estudo, desde publicações avulsas, boletins, jornais, revistas, livros, pesquisas, monografias, teses, material cartográfico e etc.” A pesquisa de campo quando é utilizada tem como objetivo conseguir informações e/ou conhecimentos acerca de algum problema, onde se procura uma resposta ou algum resultado que possa comprovar ou descobrir novos fenômenos ou quais as relações que existe entre eles (LAKATOS; MARCONI, 1991, p.186). A pesquisa de campo foi efetuada através da técnica de coletas de dados, que se denomina formulário e segundo os autores Lakatos e Marconi (1991, p.212) formulário é “um dos instrumentos essenciais para investigação social, cujo sistema de coleta de dados consiste em obter informações diretamente do entrevistado”. Já para Nogueira (1968, p.129 *apud* LAKATOS; MARCONI, 1991, p.212) formulário é, [...] uma lista formal, catálogo ou inventário destinado á coleta de dados resultantes quer da observação, quer de interrogatório, cujo preenchimento é feito pelo próprio investigador, á medida que faz as observações ou recebe respostas, ou pelo pesquisado, sob sua orientação.

Foi retirada uma pequena amostragem da população que visitou o evento no dia em que foi servido o prato típico da cidade. Segundo Lakatos e Marconi (1991, p.163) amostra é “uma parcela convenientemente selecionada do universo (população); é um subconjunto do universo”.

Não foi realizada uma pesquisa quantitativa com amostras estratificadas para analisar porque os visitantes participam da Festa do Carneiro no Buraco, mas sim uma pesquisa aleatória, com pessoas encontradas no evento tendo o intuito de coletar as suas percepções sobre o motivo que os levam ao evento. Como consequência dos resultados das entrevistas realizadas na 18ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco e Exposição Feira Agropecuária, Comercial e Industrial, os dados foram discutidos tendo como finalidade realizarmos uma análise das informações coletadas, de modo a interpretarmos as representações dos visitantes entrevistados.

Este trabalho divide-se em duas partes. A primeira parte é informativa, contendo um breve histórico e dados gerais sobre gastronomia e turismo de eventos. A segunda parte baseia-

se no estudo das entrevistas realizadas, que interpretadas permitem a análise das representações dos visitantes. O tema foi escolhido devido à relevância do evento que atualmente se destaca no cenário nacional e também por ser um atrativo gastronômico do Paraná, que têm muita importância para a região. Concluímos apresentando nas considerações finais a análise da percepção dos visitantes sobre o motivo que os levam a visitar ao evento.

Gastronomia e turismo

Pensar em turismo é pensar em se divertir, em conhecer lugares, descansar, ter prazer, divertimento ou para livrar-se dos males da vida agitada. Antigamente, viajar era privilégio de poucos, já que para viajar eram necessários recursos financeiros. O autor Ferreira (1999, p.2018) define Turismo como sendo, [...] viagem ou excursão, feita por prazer, as locais que despertam interesse. Conjunto dos serviços necessários para atrair aqueles que fazem turismo e dispensar-lhes atendimento por meio de provisão de itinerário, guias, acomodações e transportes.

O primeiro dicionário a dar a definição do que era Turismo, foi o Oxford English Dictionary no século XIX, dando o significado de viagem a lazer. Foi o economista austríaco Herman Von Shullard (1910) que disse que o Turismo, “é a soma das operações, principalmente de natureza econômica, que estão diretamente relacionadas com a entrada, permanência e deslocamento de estrangeiros para dentro ou fora de um país, cidade ou região” (SHULLARD, 1910 apud RAPOUSO, 2002). Atualmente existem autores que definem turismo como sendo “o conjunto de serviços que tem por objetivo o planejamento, a promoção e a execução de viagens e os serviços de recepção, hospedagem e atendimento aos indivíduos e a grupos, fora de suas residências habituais” (RAPOUSO, 2002). Segundo a OMT - Organização Mundial do Turismo, o turismo é a maior indústria do mundo, por ser uma das atividades econômicas que mais gera empregos e receita (RAPOUSO, 2002).

Os motivos que fazem as pessoas viajarem são muitos, podem estar relacionados com os recursos naturais ou culturais de um determinado lugar, movendo alguém ter vontade de conhecer e obter experiência de vida. Viajam para visitar parentes, amigos, museus, bibliotecas, igrejas, parques temáticos, cachoeiras e para conhecer a gastronomia da cidade (RAPOUSO, 2002).

Nesse contexto, a gastronomia aliada ao turismo torna-se um atrativo e um produto turístico que vem sendo explorado por várias localidades. Sendo muito importante, pois proporciona oportunidades, e várias possibilidades para o crescimento de uma determinada região (FURTADO, 2004 apud BARROCO, 2008). Alguns estudiosos brasileiros dizem que a gastronomia vem evoluindo cada vez mais, e está adquirindo maior importância como um novo produto para o turismo cultural. As principais motivações para apreciar a gastronomia, são os prazeres que vem através da alimentação durante a viagem, saindo da rotina de cada dia e conhecendo um novo sabor (SCHLUTER, 2003). Para Ferreira (1999, p.974) Gastronomia é o “conhecimento teórico e/ou prático acerca de tudo que diz respeito á arte culinária, ás refeições apuradas, aos prazeres da mesa”.

Gastronomia e o Turismo são indissociáveis, pois é impossível pensar em turismo sem prever a alimentação para curta ou longa permanência. Em qualquer destino, o viajante precisa da alimentação e assim acaba experimentando a cozinha da localidade (CORNER, 2004). Por sempre andarem juntos desde o início da alimentação, os apreciadores da boa comida viajam para comer e conhecer algo diferente. È notável que o brasileiro goste de viajar para experimentar novas comidas e alimentos, pois cada lugar tem o seu modo de saborear e de preparar as iguarias.

O turismo gastronômico está ligado à sensação e ao prazer de conhecer e saborear algo novo quando se viaja. Algumas regiões para se promover mais no turismo lançam roteiros gastronômicos para que os turistas possam estar viajando, conhecendo a cultura, a história e tradições em volta da comida (SEGALA, 2003). O turismo Gastronômico por ser uma realidade, vem ampliando postos de trabalho em restaurantes, bares, lanchonetes e ambulantes, trazendo uma melhoria na economia local e para a população (CORNER, 2006). Além de atrair pessoas de diversas localidades para participar dos eventos gastronômicos, acaba tendo mais um atrativo turístico para a cidade.

Gastronomia como atrativo turístico

A gastronomia é um importante atrativo turístico, pois gera oportunidades, fazendo com que a cidade cresça economicamente, gere mais empregos, atraia mais turistas e o mais importante é que acaba sendo conhecida nacionalmente pelo seu prato típico. A gastronomia como atrativo turístico está crescendo cada vez mais, porque existe a necessidade do turista

viajar para experimentar novos sabores, alimentos e bebidas distintas daquelas que normalmente se consome.

Segundo o autor Moleta (2000 , p.12) atrativo turístico é:

o elemento que chama a atenção das pessoas sobre aquele lugar e é capaz de atrair visitantes para um determinado local. Os atrativos podem ser naturais como as paisagens e o clima ameno; ou culturais, como os prédios históricos, os museus, as festas tradicionais, além dos próprios hábitos, usos e costumes relacionados a origem étnica da população.

Muitas cidades no Brasil acabam sendo conhecidas apenas pela gastronomia e pelos produtos consumidos na região. Vários turistas viajam para conhecer a fabricação de bebidas e de comidas, assim visitando mosteiros e vinhedos. Quando os turistas pensam em viajar e lembram-se de chocolate as primeiras cidades a serem lembradas são Gramado e Canela no estado do Rio Grande do Sul, pois são conhecidas nacionalmente pelas delícias de chocolate e de trufas que ali são fabricadas (ANSARAH; NUNES ,2007).

A gastronomia é um o atrativo turístico que mexe com o desejo do turista, com o paladar e o prazer de se alimentar. É muito importante que as cidades estabeleçam seu prato típico ou que criem algo que possa atrair os turistas, pois se tornarão conhecidas pela gastronomia e cultura da cidade.

Por existir uma diversidade de oferta de restaurantes e festas que servem comidas e bebidas típicas, a gastronomia se torna mais um atrativo para os turistas, assim fazendo que sintam vontade de conhecer e saborear as comidas típicas do lugar. Alguns destes restaurantes que servem pratos típicos estão agregando em seus serviços mais atrativos para os turistas como shows temáticos, sendo mais prazeroso e interessante para o turista, pois sempre estão em busca de novidades (OLIVEIRA, 2000).

Várias localidades que tem a gastronomia como um atrativo turístico, vêm desenvolvendo o interesse de preservar a gastronomia como um patrimônio cultural, por ter o turismo englobado em sua economia. As regiões aonde existem pratos típicos, com o objetivo de atrair mais turistas e aumentar a lucratividade, promovem eventos gastronômicos para dar continuidade na preservação do prato e também para divulgar a imagem da cidade em nível nacional.

Gastronomia como Patrimônio cultural

O resgate das raízes culinárias vem assumindo um lugar de destaque para melhor entender a cultura local. Nessa perspectiva, a cozinha tradicional esta sendo cada vez mais reconhecida como patrimônio cultural dos povos. Alguns pratos típicos têm um grande significado para a sociedade, pois foram agregados valores e com isso, trouxe um diferencial para localidade (SCHLUTER, 2003).

O interesse é visível pelo processo cultural, pois os pratos típicos são resgatados e seguidos originalmente, com isso, recupera-se a valorização do resgate das raízes e assim evidenciando mais a gastronomia.

Um povo se define pela sua cultura e pela sua gastronomia. A curiosidade e a necessidade básica de experimentar, provar, degustar alimentos, fez com que a gastronomia cada vez ficasse mais rica e completa. A maior preocupação na arte de cozinhar é proporcionar um maior prazer e satisfação na hora de se comer. Toda cozinha tem a sua marca do passado, da sociedade e da história em que pertence (SEGALA, 2003).

A alimentação não é somente um ato biológico do ser humano, mas é também um ato social e cultural. Em cada sociedade ou cultura existe um significado simbólico para a alimentação. A diferenciação cultural dos povos se dá pela identidade que cada um possui, onde é vista através do alimento, refletindo muitas vezes nas preferências, as aversões, identificações e discriminações de cada sociedade (CORNER, 2004).

Faz parte do cotidiano a alimentação, sendo capaz de satisfazer a necessidade tão importante para a vida, que muitas vezes se torna um negócio lucrativo. Comer e beber são como uma celebração para todos os brasileiros, sendo sinônimo de família reunida e de círculo de amizade. Existe o costume de se reunir em volta da mesa, em ocasiões importantes, sempre para comemorar algo, como aniversários, noivados, e também para se divertir e para rever os amigos (FREUND, 2005).

A mesa brasileira é marcada pelos povos que colonizaram, pelas suas peculiaridades, tradições e valores culturais. Dessa maneira, por existir a mistura de várias culturas, hábitos, ingredientes, modos de viver foram se difundindo, ampliando e enriquecendo o paladar a cada dia. As diversas maneiras de agir em torno da refeição agregaram valores, uma vez que existem horários para se alimentar e como alimentar-se, e receitas que são próprias para serem feitas em celebrações ou em datas especiais (FREUND, 2005).

Em cada canto do Brasil os costumes e seus valores são bem demonstrados, evidenciando assim a grande mistura de povos. Todos estados têm tentado resgatar as suas culturas, para não deixar morrer algumas receitas. Muitas cidades têm os seus pratos típicos que surgiram dos costumes dos índios e de alguns colonizadores, e que até a atualidade se esforçam para manter a tradição. Segundo Ferreira (1999, p.1982) tradição é “ato de transmitir ou entregar. Transmissão oral de lendas fatos etc. de idade em idade, geração em geração”.

O IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico Nacional) tem iniciativas de agregar ao acervo memorial do país sabores e conhecimentos sobre a culinária brasileira. Na qual, estão realizando inventários com o objetivo de listar os ingredientes e comidas típicas do país, merecendo destaque o feijão e a farinha que já fazem parte desta lista. Na Bahia existe o Museu da gastronomia Baiana que reforça a necessidade de agregar a gastronomia como patrimônio cultural (DIAS, 2006).

Segundo Funari e Pinsky (2001, p.8) patrimônio cultural se entende por ser:

tudo aquilo que constitui um bem apropriado pelo homem, com suas características únicas e particulares. Enquanto um sanduíche do MacDonal'ds busca ser rigorosamente igual em todo o mundo, dos ingredientes básicos ao tempero, da forma de servir aos acompanhamentos, um mesmo peixe pode ser preparado , á sua maneira, por diferentes cozinheiros: embrulhado em folhas de banana, no litoral paulista; com leite de coco e azeite de dendê no litoral baiano; cozido lentamente em panelas de barro nas moquecas capixabas; como filé, na manteiga, acompanhado de molho de alcaparras em restaurantes elegantes e simplesmente frito ‘a doré’, na beira praia. Tanto o hambúrguer do Mac quanto o peixe podem ser vistos como bens culturais. O sanduíche do Mac, porém, representa um bem cultural global, padronizado, que passa a idéia de que as pessoas viajam, mas não saem do lugar. o pescado , neste exemplo, é uma iguaria local e é esta particularidade que muitos de nós buscamos quando vamos viajar(ainda que possamos , também , refugiarmo-nos no sanduíche, quando cansamos da imersão na cultura local).

No patrimônio cultural existem duas vertentes, patrimônio material e imaterial. O patrimônio cultural não é formado apenas pelas manifestações tangíveis como: monumentos; documentos; lugares históricos; objetos arqueológicos e obras de arte. Sendo formado também por manifestações intangíveis e imateriais como: a culinária, costumes, artesanatos, tradições de uma determinada cultura. Assim, também agregando toda herança cultural tendo em vista a gastronomia (CORNER, 2006).

Lima (1999, p149 apud Corner, 2006, p.3) referindo-se ao Brasil diz que “ o país é objeto de um inventário patrimonial onde a culinária se enquadra, conjuntamente com museus, templos religiosos, dentre outros atrativos e de valor nacional. Conhecer seu território é também reencontrar sua memória”. Por este motivo é importante se preservar a gastronomia local e torna-la um patrimônio para toda humanidade reconhecer, que sem cultura, não existe um passado e nem um futuro em especial.

Cada lugar tem o seu modo de preparar os alimentos, por terem suas características culturais e símbolos de identidade. Tudo que é usado diariamente acaba ficando guardado na memória, no sabor e no odor desta cultura (CORNER, 2006). Segundo D’Alésio (1998, p.17 apud CORNER; ANGELO, 2008, p.2) identidade é “uma referência, por ser um conjunto de maneiras de ser, de valores e de códigos dos quais as pessoas se reconhecem. Por outro lado, a adesão a esse conjunto causa nas pessoas um sentimento acolhedor de pertencimento”.

Atualmente, existe o interesse do turismo pela gastronomia, que vem á ajudar no resgate das culturas e tradições que estão prestes a desaparecer da história (SCHLUTER, 2003). Nesta perspectiva, algumas localidades já possuem a visão do que é necessário para preservar as tradições e a gastronomia, dessa maneira, estão se evoluindo através da gastronomia, uma vez que, quem escolhe fazer turismo gastronômico esta interessado em conhecer novas culturas, adquirir conhecimentos e experimentar novos sabores. A gastronomia brasileira tem muitos sabores, cores e alimentos diferentes, e passou a ser conhecida e divulgada quando os portugueses vieram para o Brasil.

História da gastronomia no Brasil

Segundo Fernandes (2000, p.45) “o povo brasileiro é formado, basicamente, por três raças, desta maneira a culinária brasileira é resultado dessa ascendência indígena, portuguesa e africana”. Para Trigo (2005) o povo brasileiro é formado por “ [...] três raças: os nativos, os negros africanos trazidos como escravos e os europeus, que migravam em busca de riquezas nas colônias de exploração nos trópicos”.

Os primeiros relatos do início da gastronomia do Brasil estão nas cartas de Pero Vaz Caminha, onde descreve a sua chegada e a recepção que teve pelos índios. Entre os relatos destacados pelo autor na carta, apresenta-se:

[...] e estando Afonso Lopes, nosso piloto, em um daqueles navios pequenos, por mandado de capitão, por ser homem vivo e destro para isso, meteu-se logo no esquife e a sondar o porto adentro; e tomou daqueles homens da terra, mancebos e de bons corpos, que estavam numa almadia [...] Trouxe-os logo, já de noite, ao capitão em cuja nau foram recebidos com muito nau prazer e festa [...] Mostram-lhes um carneiro: não fizeram caso. Mostraram-lhes uma galinha; quase tiveram medo dela; não lhe queriam por a mão; e depois a tomaram como que espantados. Deram-lhe ali de comer: pão e peixe cozido, confeitos, farteis, mel e figos passados. Não quiseram comer quase nada, e se alguma coisa provaram, logo a lançavam fora. Trouxeram-lhes vinho numa taça; mal lhe puseram a boca; não gostaram de nada, nem quiseram mais. Trouxeram-lhe a água em uma albarrada. Não beberam. Mal a tomaram na boca, que lavaram e logo a lançaram fora [...](CAMINHA,1500 apud FERNANDES, 2000 ,p.25)

Nesse momento, houve a troca de alimentos entre os índios e portugueses, na qual os índios ofereciam a mandioca e o palmito, enquanto os portugueses as suas especiarias, vinhos, doces e salames. Os índios não gostaram muito do que comeram e rejeitaram, no entanto os portugueses adoraram o que lhes foram oferecidos (TRIGO, 2000).

Valentim Fernandes em seu “Ato Notarial” descreve os costumes dos índios no Brasil e o que eles comiam. Este ato foi publicado em Lisboa no dia 20 de maio de 1503. Segundo Anoreg (2008) Ato Notarial é “escrito por profissional habilitado, em livros próprios, [...], através de computador ou de outro meio ou, ainda, em folhas soltas, sempre de modo a preservar a intenção e a verdade da manifestação neles contida”. Em uma parte do ato de Valentim Fernandes, descreve os índios da seguinte maneira:

não tem brado algum; comer assados ou cozidos as carnes de aves e de todos os animais, bem como a carne humana de seus inimigos, e de igual modo os peixes e os crocodilos. Fazem vinho de milho. Todos os animais são diferentes dos nossos a não ser porcos; e não são menos diferentes as aves, as árvores e as ervas (SOUZA, [19--] apud CASTRO, 1968, p.32).

Neste período, as mulheres portuguesas vieram para o Brasil e trouxeram consigo as suas tradições na cozinha. Alguns alimentos só existiam em Portugal, dessa maneira, alguns alimentos portugueses foram substituídos pelas frutas e legumes do Brasil, dando um novo sabor à alimentação (TRIGO, 2000).

Nas casas dos portugueses no Brasil, existiam as cunhas (índias), que eram as cozinheiras natas. Como conviviam com as mulheres portuguesas começavam a copiar os modos de utilizar as especiarias e temperos que eram cultivados nas hortas. O condimento que elas mais utilizavam era a pimenta (capsicum), que na época existia apenas dois tipos de

pimentas as amarelas e vermelhas (CASCUDO, 2004). Segundo Cascudo (2004, p.482) “a pimenta é um fundamento estimulador no cardápio hindu. O mais vulgar e assíduo dos temperos nacionais”. Sendo o brasileiro fiel as três raças formadoras de sua etnia, acabou herdando o patrimônio cultural dos portugueses, caboclos e negros que desde então já tinham preferência pela pimenta.

O povo brasileiro herdou dos indígenas a base da nutrição popular, como costume de consumir a mandioca, o milho, batata e feijão, que são acompanhamentos indispensáveis no prato brasileiro no dia-a-dia (CASCUDO, 2004).

Todos os indígenas que viviam no Brasil conheciam o fogo, sabiam acendê-lo e utilizar na preparação dos alimentos, usavam também para aquecimento, defesa e nas guerras. Além de saber cozer as comidas, sabia que o fogo retardava o apodrecimento dos alimentos. Os índios faziam buracos para cozinhar as comidas e as carnes, segundo Vasconcelos (1864 apud CASCUDO, 2004, p.88) faziam da seguinte maneira:

[...] com o processo seguinte (chamam-no de Biaribi) preparavam a carne assada, que excede em sabor a qualquer uma preparada de outro modo. Praticam um buraco, na terra, e no fundo põem folhas grandes de arvores; superpõem a carne assada; sobrem-na de folhas e enfim, de terra. Sobre esta ateiam uma fogueira que vão alimentando até que a carne fique assada. [...] outros usam de melhor artifício, e que bem verdade torna-se a carne (e ainda o peixe) saborosíssima: fazem na terra uma cova, cobrem-na de folhas, e depois de terra; feito isso, fazem fogo sobre a cova, até que se dão por satisfeitos, e então comem; e chamam a este modo de Biariby. Usam-no os Mambiquaras do Mato Grosso, Serra Norte.

Não foram somente os índios e os portugueses que deixaram alguma marca na culinária brasileira, os escravos também e quando vieram para o Brasil, outros alimentos que podiam ser consumidos foram descobertos e agregados á gastronomia brasileira (TRIGO, 2000).

Os escravos africanos que trabalhavam nos engenhos de açúcar preparavam um caldo chamado por eles de ‘Garapa’ que dava mais energia para o trabalho duro e árduo, e assim popularizaram a bebida para outras aldeias (CASCUDO, 2004). Sobre o mesmo assunto Nieuhof (1942 apud CASCUDO, 2004, p.139) registra a seguinte constatação:

os negros fazem, às vezes, uma mistura detestável de açúcar preto e água, sem a mínima fermentação, a qual dão o nome de garapa. Bebida barata, os negros usam-na em suas festas que chegam a durar 24 horas entre danças,

cantos e beberagem [...] as vezes adicionam a garapa folhas de cajueiro que, dada a sua natureza quente, torna a bebida mais forte.

Atualmente, a garapa é muito conhecida e apreciada em todo canto do Brasil. Não foi somente a garapa que caiu no gosto brasileiro, a feijoada também. A feijoada é uma prova de que os escravos deixaram suas marcas na gastronomia do país. Em todos os bons restaurantes no sábado é servido a feijoada. O autor Seidler (1941 apud CASCUDO, 2004, p.444) diz que, o feijão, sobretudo o preto, é o prato nacional e predileto dos brasileiros; figura nas mais distintas mesas, acompanhado de um pedaço de carne de rês seca ao sol e de toucinho á vontade. Não há refeição sem feijão, só o feijão mata a fome. É nutritivo e sadio [...]

A gastronomia do Brasil é muito diversificada, tendo aculturações diretas dos índios, negros e portugueses. Com o passar dos tempos às cidades se desenvolveram e aprimoraram mais as suas culinárias, e descobriram que a gastronomia seria um bom negócio (FREUND, 2005).

A partir do final do século XIX os costumes se modificaram e permitiu-se que estabelecimentos gastronômicos fossem abertos, onde serviam cafés, chás, bolos sorvetes e tortas, tornando-se programas de família e de fim de semana. Com o final da “Segunda Guerra Mundial”, houve a necessidade da população a começar comer fora de casa, e também de ter lazer nos finais de semana com a família, dessa maneira, as confeitarias e restaurantes se multiplicaram. Alguns costumavam servir comidas mais simples, mas existiam os de luxos com *chef's* franceses. Já no final dos anos 70 e começo de 80, as franquias de *fast food* vieram para o sul e sudeste do Brasil que foram à rede Jack in the Box e a MacDonald's (TRIGO, 2000).

No estado do Paraná, a gastronomia é muito diversificada pelas diferentes culturas existentes e que juntas difundiram novos sabores.

Gastronomia no Paraná

O Paraná recebeu a sua emancipação política em 1853 e Curitiba passou a ser a capital. Na época a agricultura era muito escassa, então a nova província deu incentivos para a entrada de mais imigrantes europeus, com objetivos de abastecer as cidades e desenvolver a agricultura (FISBERG; WEHBA; COZZOLINO, 2002). Com este incentivo, várias colônias se implantaram no Paraná: italianos, franceses, suíços, japoneses, ucranianos, alemães, e

poloneses que ensinaram e introduziram os seus pratos típicos. O norte e sudeste do Paraná foram colonizados pelos paulistas e mineiros que aqui vieram cultivar a lavoura cafeeira. Depois, vieram os gaúchos, catarinenses, descendentes de italianos e alemães que cuidavam da agricultura (RAPOSO, 2002).

Os pratos típicos do Paraná apresentam características, que vão desde os índios, aos colonizadores, e com o tanto de etnias diferentes que aqui se estabeleceram, a gastronomia ficou mais rica. Possuindo vários pratos típicos, sendo o barreado que representa o Estado do Paraná.

O barreado está inserido no folclore paranaense, sendo considerado símbolo de fartura, de festa e alegria. Os tropeiros foram quem inventaram muitas receitas, por sempre estarem descendo a serra levando mercadorias para o litoral. Os primeiros barreados eram feitos em panelas de barro, vedadas com farinha de mandioca ou cinza, sendo enterrado e sobre ele acendia uma fogueira. Cozinhado pelo próprio calor da terra sem que fosse adicionado algum líquido (BELLINI; CARVALHO, 2004).

Segundo IBGE (2008) o Paraná é composto por 399 cidades e apenas dois pratos típicos têm destaque no cenário nacional, sendo o Carneiro no Buraco e o Barreado. No entanto, na maior parte das cidades Paranaenses além dos aspectos econômicos locais, existem os seus pratos típicos, ou uma festa gastronômica que evidencia a cidade e que acaba atraindo os turistas. Neste sentido, Fisberg, Wehba e Cozzolino (2002) destacam alguns dos pratos típicos do estado mais conhecidos, como:

- Barreado – Que tem origem dos sítios dos pescadores do litoral. Sendo já preparado há mais de 200 anos na região litorânea, principalmente nas cidades de Antonina, Guaraqueçaba, Guaratuba, Morretes e Paranaguá. O Prato demora cerca de 12 horas para ficar pronto para o consumo, e é cozido no fogão a lenha;
- Porco no Rolete - É o prato típico da cidade de Toledo. Leva cerca de 20 horas para estar pronto, já levando em consideração o tempo do tempero da carne suína;
- Pintado na Telha – Tem origem dos espanhóis, e é preparado com o peixe pescado na região, sendo o prato típico de Guairá;

- Carneiro no Buraco – É o prato típico de Campo Mourão, na qual surgiu pela iniciativa de três amigos, pioneiros da cidade, que com persistência conseguiram acertar o prato.

Outros pratos existentes no Paraná, segundo a SETU – Secretaria de Turismo do Estado do Paraná (2008), além dos pratos já citados acima, destacam:

- Festa do Boi no Rolete – Prato típico das cidades de Altônia, Engenheiro Beltrão, Marechal Cândido Rondon, Planalto, Ribeirão Claro, Santa Fé e Santa Terezinha de Itaipu;
- Castropeiro – Prato típico de Castro desde 1991. O nome do Prato é homenagem a cidade de Castro e os tropeiros;
- Quirera Lapiana e o Virado Lapeano - São os pratos típicos da Lapa. Os dois pratos típicos têm em comum, a farinha de milho em seus ingredientes;
- Festa do Carneiro no Rolete – Carambeí, Piraquara e Ribeirão Claro;
- Festa do Charque - É o prato típico de Candói;
- Festa do Carneiro ao Vinho – É o Prato típico de Peabiru tendo sua origem dos tropeiros.

O alimento não é um simples objeto que sacia a fome, mas sim algo que tem significado simbólico para uma sociedade. Alguns alimentos parecidos de distintas culturas são preparados e servidos de diversas formas (SCHULDER, 2003).

No Brasil existem várias culturas e costumes, para preservar essa riqueza, da qual a gastronomia brasileira faz parte, é preciso que ela seja considerada um patrimônio cultural, para que não se perca com a evolução do mundo e da agricultura. Algumas cidades já têm esta visão de evoluir com a gastronomia, e estão formando rotas gastronômicas e promovendo alguns eventos para trazer retorno aos municípios.

Turismo gastronômico e de eventos

O turismo gastronômico tem sido uma das atividades do turismo que mais cresce no Brasil e no mundo. Há varias agências de viagens que trabalham somente com turismo gastronômico e estão levando turistas para conhecer diversos sabores da culinária mundial. Estes turistas que são atraídos pelos sabores e por ter afinidade com a gastronomia vão também ao local para conhecer a cultura. Vários restaurantes de Paris na França, já fazem parte de uma rota gastronômica, sendo pioneiro há séculos no turismo deste tipo. No mundo, a gastronomia já é considerada uma atividade bem valorizada, que tem um alto nível de profissionais que estão exercendo a atividade (DI BELTRÃO, 2001).

O turismo gastronômico está ligado ao prazer e à sensação de experimentar e saborear o novo. Há localidades que aproveitam os seus melhores atrativos turísticos para estarem divulgando a sua gastronomia local. A gastronomia não se resume apenas em comer e saciar a fome, mais sim em conhecer a gastronomia, cultura e os artesanatos da localidade. Algumas cidades criam festas gastronômicas para atrair mais turistas, onde irão conhecer a comida da região.

O público que participa destes eventos são as pessoas que têm um propósito em comum, e geralmente se encontram para partilhar experiências, impressões, idéias, objetivos, metas e informações. Assim como, se encontram por prazer, lazer, diversão e relações sociais (WEISSINGER, 1992, p.14-18 *apud* TENAN, 2002). O contato com os eventos no mundo contemporâneo se dá todos os dias através da mídia, do local, de trabalho, dos estudos e nos círculos familiares e relações sociais (TENAN, 2002).

O turismo de eventos ,com o passar do tempo, vem alavancando o turismo de lazer, trazendo vários benefícios como: equilibrando a oferta e demanda; enriquecendo a vida cultural da cidade; proporcionando prestígio para a cidade sede; e promovendo a imagem a localidade em nível nacional (TENAN, 2002).

Para Calton (1997 *apud* MARTIN, 2007, p.36) evento é a “soma de ações previamente planejadas com o objetivo de alcançar resultados pré-definidos junto ao seu público - alvo”. É grande o número de tipos de eventos que existem. Suas finalidades são inúmeras e freqüentes, os mais conhecidos e que ocorrem mais freqüencia são os eventos de entretenimento, cultural e gastronômico nas cidades.

Segundo Melo Neto (2001, p.53) eventos de entretenimento:

...são atividades de entretenimento, com grande valor social, cultural e, sobretudo, histórico. Suas atividades constituem um verdadeiro *mix* de *marketing*, entretenimento, lazer, artes e negócios. Tal a sua importância no contexto social, cultural, econômico e político da cidade e região e, em alguns casos até mesmo do país, podemos denominá-los de agente do patrimônio histórico-cultural.

A festa gastronômica e tudo o que ocorre em volta dela, tanto em desenvolvimento e nas tradições que elas têm são valorizadas e procuradas pelos turistas. A festa gastronômica é uma festa comemorativa, com pratos típicos do lugar e comidas, onde se comemora algum acontecimento ou fato, tanto como, para continuar alguma tradição.

De acordo com Ferreira (1999, p.896) festa é uma “reunião alegre para fim de divertimento. O conjunto das cerimônias com que se celebra qualquer acontecimento; solenidade, comemoração”. O perfil das pessoas que participam destes eventos, segundo o autor Gregson (2005, p.30) “[...] a maior parte dos visitantes dos eventos de festival gastronômico é composta por pessoas que residem na própria cidade sede do evento ou em cidades próximas”.

No Brasil, existem inúmeras festas gastronômicas e típicas. Pelas inúmeras variedades de alimentos que existe, a gastronomia ficou mais enriquecida, contendo diversas frutas, tubérculos, especiarias, sementes e diversos tipos de animais. Cada estado brasileiro mantém as suas tradições na gastronomia, fazendo eventos para evidenciar a gastronomia local e assim valorizando a cultura deixada pelos antepassados. Em Campo Mourão existe uma festa gastronômica que mantém tradição e retrata os costumes dos pioneiros. A cada edição do evento, o prato típico se torna mais conhecido e apreciado.

A festa do Carneiro no Buraco

O Carneiro no Buraco é o prato típico do município de Campo Mourão, onde se encontra localizado na região Noroeste do Paraná, estando a cerca de 477 quilômetros da Capital do estado (Curitiba) e a 1.110 quilômetros de Brasília (Capital do Brasil), e segundo IBGE (2008) tem cerca de 82.530 mil habitantes. O prato típico é servido na festa do carneiro do buraco realizado anualmente no mês de julho e é servido no último dia de festa. O evento acontece no Parque de Exposições Getúlio Ferrari, junto com a Exposição Feira

Agropecuária, Comercial e Industrial da cidade, e à frente do evento está a Prefeitura, o Sindicato Rural do Município e a Associação dos Servidores Municipais - Assercam.

O Prato Típico é conhecido nacionalmente por ser exótico, por existir mistificadas e conter diversos alimentos na sua composição. A festa, além de restabelecer integrações sociais, tem por objetivo promover o município em nível nacional. A festa trata-se de um evento gastronômico, realizado em torno de uma iguaria criada por três amigos, a comida foi elaborada a partir da prática dos pioneiros por anos e passou de uma simples reunião familiar para a festa gastronômica oficial da cidade. O evento é cheio de tipicidades, por ser algo que foi atribuído pela tradição do local em volta do prato típico.

A idéia do prato surgiu em 1962, durante a Copa do Mundo no Chile, por três amigos e pioneiros da cidade, que depois de assistirem um filme de faroeste (americano), onde os vaqueiros preparavam alimentos e carnes em buracos no chão nas brasas. A idéia de preparar os alimentos em buracos veio dos índios, pois descobriram que o fogo ajudava na conservação da carne da caça, então começavam a cozinhar em buracos no chão com as brasas, pois prevenia que a mata não pegasse fogo e também para não atrair os animais para o local (CARNEIRO, 2008).

Ênio Queiroz, Joaquim Teodoro de Oliveira e Saul Ferreira Caldas, todos animados com a idéia de preparar alimentos em buracos, foram logo tentar preparar uma nova iguaria e a carne de carneiro foi escolhida por ser muito apreciada pelos amigos. Colocaram as frutas, legumes, especiarias e a carne do carneiro em tachos de ferro, as folhas de bananeiras eram colocadas em cima dos alimentos com o intuito de não ressecar. Para lacrar, passavam argila em volta da tampa e as primeiras tentativas foram frustradas, ou a fumaça ficava dentro do tacho, ou porque a carne não ficava cozida ou porque os tubérculos e frutas não estavam também. Com a persistência e a prática, os pioneiros conseguiram combinar as frutas e tubérculos na iguaria (CARNEIRO, 2008).

No começo, o prato era servido ocasionalmente, em festas, comemorações ou para visitas que vinham conhecer a cidade. No entanto, passou a ser conhecido na década de 80, quando autoridades vinham para cidade e acabavam degustando a iguaria (CARNEIRO, 2008).

No município de Campo Mourão, existia uma confraria chamada “Boca Maldita”, na qual, no ano de 1990, surgiram os rumores de que alguns moradores da cidade de Maringá iriam registrar em cartório o prato típico da localidade, sendo o Carneiro no Buraco

desenvolvido em Campo Mourão. Dessa maneira, o grupo registrou o Carneiro no Buraco como sendo o prato típico de Campo Mourão, no dia 20/06/91 pela Lei nº731, com a ajuda do prefeito da época, e que seria servido no último dia de festa, sendo o segundo domingo do mês de julho, assim foi oficializada a festa (CARNEIRO, 2008).

A 1ª Festa do Carneiro no Buraco foi realizada em 1991 e tornou-se um dos pratos típicos do Paraná que a cada edição, traz mais turistas para a cidade, apreciadores da gastronomia de todo o país e também de países vizinhos (CARNEIRO, 2008).

Na última festa, no ano de 2008, foram montados e servidos 146 tachos para nove mil pessoas, valor calculado por organizadores da festa, na qual o dinheiro arrecadado foi para as casas assistências de Campo Mourão. Mais de 150 mil pessoas passaram pelo parque nos seis dias da festa e várias autoridades estiveram presentes. Houve, nos dias de festa, várias atrações como shows musicais, apresentações culturais, shows automotivos de truck e motociclismo, leilão, rodeio e um festival de balonismo. Houve exposições artesanais da região, exposição de carros e de máquinas agrícolas e também uma praça de alimentação. Além de todas estas atrações, para a preparação do cozimento do prato típico é realizado um ritual do fogo.

Rituais da Festa do Carneiro no Buraco

A Festa do Carneiro no Buraco é cheia de simbolismo e cultura. Para a preparação do prato típico da cidade, são praticados rituais para demonstrar de forma simbólica a criação do fogo. O espetáculo se chama “o Guardião do Fogo” que tem por base a Mitologia Grega, retratando o início da criação do mar, do céu, da terra e de todas as coisas. Durante todo o espetáculo é mostrado o surgimento do fogo pela mitologia e quase no final, quando os guardiões do fogo chegam ao continente americano, o espetáculo retrata a chegada dos pioneiros na região de Campo Mourão, como a construção, o desenvolvimento agrícola e industrial. Um dos guardiões passa o fogo para uma pessoa escolhida na qual representa quem criará receita do prato típico. O espetáculo encerra com a entrada de várias pessoas possuindo tochas, representando a evolução, e simbolizando a importância e o poder do fogo em todas as culturas. Após a apresentação, a pessoa escolhida pelos guardiões segue em direção ao pavilhão onde está os buracos acendendo o primeiro buraco com dois metros de lenha. O período é de seis horas para que os primeiros tachos sejam descidos no buraco para ficarem

sobre as brasas. O ritual relembra e resgata as passagens históricas do início da cidade e homenageia os pioneiros. Este ritual ajuda na valorização da cultura e da história do município.

Em várias culturas o fogo é o gerador de luz e calor é associado à magia, à vida, à purificação e perenidade. São raras as religiões que não utilizam o fogo em seus rituais (FRANCO, 2001). Ferreira (1999, p.1773) dá a definição de rito, que é “as regras e cerimônias que devem observar na prática de uma religião [...] qualquer cerimônia de caráter sacro ou simbólico que segue preceitos estabelecidos”. Existe em algumas orações cristãs (evangelho e salmos) que dizem que o sinônimo de salvação, é a vida eterna, do próprio Deus que diz “Tu és chama que irradia em mim a tua força e teu amor”. Existem alguns rituais das chamas, que são feitos na mesa e também de hospitalidade, para que as chamas simbólicas do fogo sejam mantidas acesas para sempre. Para que haja continuidade e seja pra vida eterna (FRANCO, 2001, p.18).

Existem vários rituais na qual o ritual da comida é o mais comum. Sendo algo praticado todos os dias e em vários lugares diferentes, assim, ocorrendo somente à diferenciação social e cultural de como é preparado o alimento, de como é ingerido e a maneira de como se come o alimento (SCHLUTER 2003).

A população cria uma percepção no alimento e no evento gastronômico que se visita, por causa de seus rituais e dos seus costumes praticados. Tirando conclusões boas e ajudando de alguma maneira a preservar algo importante para as futuras gerações. Por este motivo foi analisado a 18ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco.

Descrição da 18ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco: análise de caso

Por meios de dados coletados através de formulários, na 18ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco: Exposição Feira Agropecuária, Comercial e Industrial, realizada no dia 06 de julho de 2008, no município de Campo Mourão, procurou-se investigar quais as razões que levam as pessoas a participar deste tipo de evento.

Segundo os organizadores do evento, durante sua realização o parque de exposições recebeu mais de 150mil pessoas em seis dias, onde foram montados 146 tachos do carneiro para nove mil pessoas e sendo o valor do convite vendido R\$15,00 para adultos e para as crianças de oito a doze anos por R\$10,00, dando o direito a um prato de porcelana com a logo

do evento (anexo C, figura 5). O carneiro no buraco foi servido nas instituições/barracas e sendo elas: Acadêmicos de Agronomia da Faculdade Integrado, Acadêmicos de Direito da Faculdade Integrado, Acadêmicos de Geografia da Fecilcam, Acadêmicos de Pedagogia da Fecilcam., APAE, Assercam, Caixa Econômica Federal, Clube da Justiça , CTG Índio Bandeira

Provopar, Rotary Club, Santa Casa , Sindicato Rural e Sonibram.

Como observado nesta 18ª edição da festa Nacional do Carneiro no Buraco, houve uma grande procura pelo convite que acabou se esgotando antes das 11h15 do dia 6 de julho, deixando muitos sem a possibilidade de saborear o prato típico, na qual muito deles eram das cidades da região. Assim, evidenciando que o Prato Típico é bem procurado e apreciado pelos visitantes.

Por meio dos dados coletados através dos 60 formulários que foram aplicados na Festa Nacional do Carneiro do Buraco, nota-se que os entrevistados, turistas e munícipes são favoráveis à realização da festa do prato típico do município, e a maioria dos informantes salienta que visitam o evento gastronômico por diversas razões, visto a saber: cultura, gastronomia e a feira.

De acordo com a pesquisa, constata-se que mais de 55% dos visitantes do evento são de outras cidades, no entanto percebe-se que existe a presença de uma parcela considerável da população Campo Mourãoenses, como mostra a tabela 1. No que se refere a gênero, na tabela 2, predomina o público feminino. Já na tabela 3 evidencia-se que a faixa etária dos entrevistados ficou acima dos 46 anos tendo 33%, entende-se que o público que gosta de freqüentar este tipo de eventos são famílias, que gostam de se reunir no domingo para almoçar fora e prestigiar este tipo de evento gastronômico, sendo confirmado na tabela 4.

Tabela 1. Origem dos entrevistados

CIDADES	VALORES	
	Nº	%

Campo Mourão - Pr	27	45%
Maringá - Pr	8	13,3%
Araruna - Pr	3	5%
Curitiba - Pr	2	3,33%
Ubiratã - Pr	2	3,33%
Pitanga - Pr	2	3,33%
Boa Esperança - Pr	2	3,33%
Terra Boa - Pr	2	3,33%
Goioerê - Pr	1	1,67%
Rancho Alegre - Pr	1	1,67%
Cianorte - Pr	1	1,67%
Luisiana - Pr	1	1,67%
Engenho Beltrão - Pr	1	1,67%
Apucarana - Pr	1	1,67%
Mamborê - Pr	1	1,67%
Itaguajé - Pr	1	1,67%
Itajaí - Sc	1	1,67%
Xaxim - Sc	1	1,67%
João Pessoa - PA	1	1,67%
Belo Horizonte - Mg	1	1,67%
TOTAL	60	100%

Fonte: Pesquisa de campo

Tabela 2. Sexo dos entrevistados.

SEXO	VALORES	
	Nº	%
Masculino	28	46%
Feminino	32	54%
TOTAL	60	100%

Fonte: Pesquisa de campo

Tabela 3. Faixa etária.

FAIXA ETARIA	VALORES	
	Nº	%

15 á 25 anos	12	20%
26 á 35 anos	16	26,7%
36 á 45 anos	12	20%
46 anos +	20	33,3%
TOTAL	60	100%

Fonte: Pesquisa de campo.

Tabela 4. Acompanhantes.

ACOMPANHANTES	VALORES	
	Nº	%
Nenhum	2	3,4%
Família	44	73,3%
Amigos	11	18,3%
outros	3	5%
Total	60	100%

Fonte: Pesquisa de campo.

Como mostra a tabela 5, as pessoas acabam sabendo da festa pela Televisão, por recomendações dos amigos que já visitaram a festa e também por ser uma festa de tradição na região. O Marketing da festa é essencial para que a cada ano tenha um público maior de interessados em degustar o prato.

Tabela 5. Divulgação

Divulgação	VALORES	
	Nº	%
Jornal	5	8,4%
Internet	4	6,6%
Amigos	24	40%
TV	25	42%
Outros	2	3%
TOTAL	60	100%

Fonte: Pesquisa de campo.

O objetivo da pesquisa era descobrir qual o principal motivo que leva o público participar deste tipo de evento, que acaba sendo um atrativo turístico da cidade e o motivo principal é degustar o Carneiro no Buraco como mostra a tabela 6. Analisando as tabelas 3 e 4

nota-se que o público que comparece a este evento gastronômico são as famílias e amigos, que acabam indo para passar um tempo agradável com os familiares. Como visto no estudo bibliográfico, as refeições são sempre compostas por reuniões familiares, onde sempre se reúnem por algum propósito, em reuniões, festas ou para apenas ter uma refeição agradável com os amigos. A refeição sempre é um motivo de alegria e de união das famílias, e este é o principal motivo que levam a participar deste evento gastronômico.

O grande chamariz da festa é a gastronomia, pois a maioria dos participantes do evento vão apenas para degustar o prato e também para passar um domingo diferente com a família como mostra a tabela 5. De acordo com os dados coletados, fica claro que a gastronomia é o principal atrativo do evento que é conhecido nacionalmente.

De acordo com os dados coletados, os entrevistados demonstram estar satisfeitos com o evento, como mostra a tabela 7, e que voltariam para a festa no próximo ano, segundo a tabela 8. Aqueles entrevistados que responderam que não voltariam no próximo ano, explicitaram a necessidade de uma razão para não estar presente. O evento teve uma ótima avaliação pelos participantes, pois todos manifestaram o desejo de retornar no próximo ano e de convidar outros amigos para conhecer o evento gastronômico.

Tabela 6. Quais os motivos para ir ao evento?

MOTIVOS	VALORES	
	Nº	%
Prato típico	40	66,7%
Artesanato	4	6,7%
Ritual/cultura	5	8,3%
Shows	3	5%
Rodeio	-	-
Feira Agro industrial	7	11,7%
Outros	1	1,6%
TOTAL	60	100%

Fonte: dados da pesquisa de campo.

Tabela 7. Avaliação do evento.

AVALIAÇÃO	VALORES	
	Nº	%
Ruim	-	-
Regular	2	3,4%
Bom	23	38,3%
Muito Bom	35	58,3%
TOTAL	60	100%

Fonte: dados da pesquisa de campo.

Tabela 8. Haverá retorno?

RESULTADOS	VALORES	
	Nº	%
Sim	58	96,7%
Não	2	3,3%
TOTAL	60	100%

Fonte: dados da pesquisa de campo

Conclusão

A gastronomia e turismo juntos trazem muitas experiências, oportunidades para as cidades estarem evoluindo economicamente e culturalmente. Como a gastronomia brasileira vem se aprimorando através dos tempos e também por ter uma grande diversidade de alimentos e de cultura, o povo brasileiro pode se considerar completo, pois a alimentação é rica em todos os sentidos, rica em vitaminas, rica em sabor e em proteínas.

Ainda existem alimentos e comidas a serem descobertas e valorizadas pela nação, apesar de algumas culturas estarem se perdendo a cada dia, dessa maneira que alguns pratos típicos não desapareçam é preciso que sejam considerados patrimônio cultural da humanidade, juntamente com uma conscientização do povo brasileiro, para que conservem e dêem valor nos costumes e na gastronomia nacional.

Nota-se, que a gastronomia como atrativo turístico é muito importante para as cidades, pois aumenta o número de turistas na localidade (para conhecer o prato típico) e conseqüentemente amplia o número de empregos, propiciando o crescimento econômico do município.

A Festa Nacional do Carneiro no Buraco traz a possibilidade de fazer com que Campo Mourão continue sempre mantendo a tradição e a cultura de seus colonizadores. A iguaria não deve ser somente realizada, mais sim cultivada e preservada sempre, por existir as histórias e lendas entorno de seu surgimento, e também pela diversidade de frutas e tubérculos que compõem a receita, além de ser cozida de uma forma exótica.

Foi notado na pesquisa de campo que o público que mais consome o prato típico são famílias e o evento a cada ano aumenta os números de tachos para atender a crescente demanda que comparece para degustar a iguaria. Como observado ,neste ano de 2008 a procura pelo convite foi tão grande que acabou esgotando antes das 11h15 do dia 6 de julho (domingo e último dia de evento na qual é servido o carneiro no buraco), deixando muitos sem a possibilidade de saborear o prato típico, na qual muito deles eram de cidades da região. Percebe-se que, ainda falta visão dos organizadores para evitar tal constrangimento, uma vez que a venda dos convites poderiam ser feitas nas instituições ou barracas (que serviram o prato) e pela internet mediante depósito bancário, dessa forma possibilitando o controle do número de tachos que deveriam ser montados no dia, tendo em vista que outros turistas iriam comprar na hora.

Como analisado neste trabalho, os turistas que vão à Festa Nacional do Carneiro no Buraco são famílias e amigos que buscam visitar o evento para apreciar a gastronomia da cidade e também ter um dia agradável com a família. Notando-se que este tipo de atrativo turístico traz um grande retorno econômico, pois a cidade acaba recebendo turistas de outras localidades, que se hospedam nos hotéis e que deixam dinheiro em outros estabelecimentos da cidade.

Conclui-se que a procura pela Festa do Carneiro no Buraco se dá devido à gastronomia, apesar do evento contar com outros atrativos, como rodeio, shows, feira comercial, exposição de artesanato e agroindústria, entre outros. Após o almoço existem outras atrações na quais os turistas acabam permanecendo por mais tempo no parque, pois acontece a final do rodeio, a final do festival de balonismo, show automotivo truck e shows musicais.

Referências

ANOREG (PR). Associação dos Notários e Registradores do Brasil – Seção Paraná. *Atribuições Dos Notários e Registradores*. Curitiba, [20..]. Disponível em <<http://www.anoregpr.org.br/atribuicoes.htm>>. Acesso em 27 out. 2008.

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis; NUNES, Cristiane. *Hospitalidade nos serviços de alimentação como diferencial na prestação de serviços*. In: VII Encontro dos Núcleos de Pesquisa em Comunicação – NP Comunicação, Turismo e Hospitalidade. Santos, 2007. Disponível em: <<http://74.125.45.104/search?q=cache:sICToAPK27AJ:www.intercom.org.br/papers/nacionais/2007/resumos/R23061.pdf+a+comida+brasileira+esta+se+tornando+um+novo+atrativo+tur%C3%ADstico+para+diversas+cidades&hl=ptBR&ct=clnk&cd=1&gl=br>>. Acesso em: 26 set. 2008.

BARROCO, Lize Maria Soares; BARROCO, Helio Estrela. *A importância da Gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano*. Revista Eletrônica TURyDES, v.1, n.2, 2008. Disponível em: <<http://www.eumed.net/rev/turydes/02/sbb.htm>>. Acesso em: 26 set. 2008.

CARNEIRO no Buraco: *18º Festa do Carneiro no Buraco, Campo Mourão*: 2008. Disponível em: <<http://www.carneironoburaco.com.br/>>. Acesso em 05 jun.2008.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Therezinha de. *Historia Documental do Brasil*. Rio de Janeiro: Record, 1968.

CORNER, Dolores Martin Rodriguez. *A Gastronomia como Atrativo no Turismo Cultural*. IN: IV Seminário de pesquisa em Turismo do Mercosul. Caxias do Sul, 7 e 8 Jun. 2006. Disponível em: <http://www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/posgraduacao/strictosensu/turismo/seminarios/seminario_4/arquivos_4_seminario/GT03-6.pdf>. Acesso em 11 out. 2008.

_____. *A Gastronomia Étnica no Turismo Gaúcho*. Revista eletrônica COEAE. Patrimônio: Lazer & Turismo. Março /2004. ISSN: 1806-700X. Disponível em: <<http://www.unisantos.br/pos/revistapatrimonio/artigos.php?cod=1>>. Acesso em 23 set. 2008.

_____; ANGELO, Elis R. Barbosa. O Patrimônio Cultural Imaterial sob a perspectiva da Gastronomia. IN: V Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul- Semintur. Caxias do Sul, 27 e 28 jun. 2008. Disponível em: <http://www.ucs.br/ucs/tplVSemintur%20/posgraduacao/strictosensu/turismo/seminarios/semin_tur/trabalhos/arquivos/gt13-05.pdf> Acesso em 26 set. 2008.

DI BELTRÃO, Otto. *Turismo: A Indústria do Século 21*. Osasco: Novo Século, 2001, p. 35-37.

DIAS, Juliana. *Gastronomia é Patrimônio Cultural*. Rio de Janeiro: 2006. Disponível em: <<http://malaguetanews.blogspot.com/2006/10/gastronomia-patrimnio-cultural.html>>. Acesso em 26 set. 2008.

FERNANDES, Caloca. *Viagem Gastronômica através do Brasil*. São Paulo: SENAC, 2000.

FERREIRA, Aurélio B.de H. *Novo Aurélio: O dicionário da língua Portuguesa, século XXI*. 3. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira,1999.

FISBERG, Mauro; WEHBA, Jamal ; COZZOLINO,Silvia M. F. *Um dois, feijão com arroz: a alimentação no Brasil de Norte a Sul*. São Paulo: Atheneu, 2002.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a Gourmet: uma historia da gastronomia*. 2. ed. , São Paulo: Senac, 2001.

FREUND, Francisco Tommy. *Alimentos e Bebidas: Uma Visão Gerencial*. Rio de Janeiro : Senac Nacional, 2005.

FUNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime. *Turismo e Patrimônio Cultural*. São Paulo: Contexto, 2001. p.8-12.

GIL, Antonio Carlos. *Como Elaborar Projetos de Pesquisa*. São Paulo: Atlas, 2002.

GOIDANICH, Karin Leyser. *Turismo de Eventos*. 3. ed. Porto Alegre: SEBRAE, 2000.

GREGSON, Paul William. *Festival Gastronômico: aspectos históricos, práticos e administrativos de um evento segmentado*. Barueri: Minha Editora, 2005.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Cidades @**. Brasília, 2008. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>> . Acesso em 01 out. 2008.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. *Fundamentos de Metodologia Científica*. 3. ed. São Paulo: Atlas,1991.

LEAL, Maria L. de M. Soares. *A História da Gastronomia*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.

MARTIN, Vanessa. *Manual Prático de Eventos*. São Paulo: Atlas S A, 2007.

MELO NETO, Francisco Paulo; In: FUNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime(orgs.). Evento: de ação, de entretenimento a agente de promoção do patrimônio histórico-cultural. In: *Turismo e Patrimônio Cultural*. São Paulo: Contexto, 2001, p. 53-66.

MOLETA, Vânia B. Florentino. *Comercializando um destino turístico*. Porto Alegre: Sebrae/RS, p. 12-13, 2000. v.1. (Serie Produto Turístico).

OLIVEIRA, Antônio Pereira. *Turismo e Desenvolvimento: Planejamento e Organização*. 2. ed. São Paulo: Atlas , 2000, p. 61-129.

RAPOUSO, Alexandre. *Turismo no Brasil: um guia para o guia*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2002.

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

SEGALA, Luiziane Viana. *Gastronomia e Turismo cultural*. Revista Eletrônica de Turismo: 2003. Disponível em: <<http://www.revistaturismo.com.br/materiasespeciais/gastronomia.html>>. Acesso em 10 out. 2008.

SETU - Secretaria de Estado de turismo. *Turismo Gastronômico*. Curitiba: 2004. Disponível em: <http://www.pr.gov.br/turismo/turismo_tipo_gastronomico.shtml?turistas>. Acesso em 05 jun. 2008.

TENAN, Ilka Paulete Svissero. *Eventos*. São Paulo: Eleph, 2002.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. *Alimentos e Bebidas*. In: *Viagem na Memória : Guia Histórico das viagens e do Turismo no Brasil*. São Paulo: Senac, 2000, p.165-180.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi et al. *Análises Regionais e Globais do Turismo Brasileiro*. São Paulo: Roca, 2005.

YIN, Robert K. *Estudo de Caso: Planejamento e Métodos*. Porto Alegre: Brookman, 2001, p.32.

APENDICE

APENDICE A - FORMULÁRIO USADO PARA A PESQUISA DE CAMPO

1. Qual o município de origem?

R_____

2. Sexo?

F M

3. Faixa etária

15 á 25anos 26 á 35anos 36 á 45 anos 46anos ou mais

4. Como ficou sabendo da festa?

Jornal Internet amigos TV Outros Qual? _____

5. Veio com quem?

sozinho família amigos Outros

6. Qual o motivo da sua participação na 18ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco de Campo Mourão?

Prato Típico

Ritual

cultura

Shows

Rodeio

Artesanato

Feira Agro-industrial

Outros _____

7. O que achou da Festa Nacional do Carneiro no Buraco?

ruim regular bom muito bom

8. Ano que vem pretende voltar?

sim não, Porque? _____

APENDICE B -FOTOS



Figura 2: Buracos tampados com a terra.



Figura 3: Buraco com 6 metros onde fica o tacho.



Figura 4: Tacho com o Carneiro no Buraco.



Figura 5: O Prato com a logo do evento

ANEXOS

ANEXO A - RECEITA DO CARNEIRO NO BURACO

Ingredientes:

25 kg de carne de carneiro cortado em pedaços pequenos

3 kg de tomate

2 kg de cenoura

3 kg de cebola miúda

- ½ kg de pimentão
- 3 kg de batata doce
- 1 kg de vagem
- 3 kg de batata salsa
- 1 kg de maçã miúda
- 2 ½ kg de chuchu
- 2 kg de abobrinha
- ½ Kg de abobrinha
- ½ kg de banana nanica
- 1 abacaxi em fatia (opcional)

Temperos para a carne

Sal, salsinha, cebolinha verde, alho, pimenta do reino, óleo de cozinha e vinagre, vinho branco.

Acompanhamento

- 3 ½ kg de arroz
- 10 maços de almeirão (outra salada verde)

Modo de Preparo:

Deixe por 3 horas o carneiro no tempero. Coloque a carne do carneiro em um tacho de ferro de 30 polegadas, alterando com camadas de legumes e frutas. Em um buraco de 1,8 metros de profundidade, coloque para queimar 2 metros cúbicos de lenha. Depois de ter queimado a lenha por 4 horas, desça o tacho por meio de ganchos no buraco. Tampe o buraco com tábuas e vede-os compartimento com folhas de bananeiras e terra, ou tampa própria. O carneiro estará pronto para ser servido 6 horas depois.

Modo de preparar o Pirão

Tire o caldo do carneiro com alguns tomates e cebolas do cozido. Leve ao fogo e misture devagarzinho 1 kg ou mais de farinha de mandioca torrada. Quando estiver quase pronto, acrescente o cheiro verde e a pimenta a gosto. O pirão leva cerca de 20 minutos para cozinhar. Tempo de preparação e cozimento do carneiro no Buraco: aproximadamente 12 horas.

Rendimento: 60 pessoas.

ANEXO B – PROGRAMAÇÃO DO EVENTO

Exposição Feira Agropecuária Comercial e Industrial 2008

CAMPO MOURÃO de 1º a 6 de julho

DIA 1º Show de Wheling (Ases do Motociclismo)
Show Nathália Siqueira ganhadora do Country Star e Banda Fole.

DIA 2 Abertura do Rodeio Profissional com Marco Brasil e Show Banda Som do Povo

DIA 3 Rodeio Profissional Show Sergio e Serginho e Grupo Nova Tentação

DIA 4 Rodeio Profissional / Festival de Balonismo
Show Super Truck / Bruno e Michel Lucas e Lenon / João Lucas e Luan

DIA 5 Night Glow (Show Noturno) - Balonismo
Espetáculo o Guardião do Fogo, Show Super Truck

DIA 6 Almoço Prato Típico Carneiro no Buraco
Final do Rodeio / Festival de Balonismo
Show Super Truck / Roger e Rafael / Banda MR

Parque de Diversões **Guardião do Fogo** **Leilões** **Rodeio** **Marco Brasil**

SHOWS **Show de Wheling** **SUPER TRUCK**

- Feira Agropecuária
- Praca de Alimentação
- Casamento Comunitário
- Palco Cultural
- Carros Antigos
- Pavilhão do Artesanato
- Café Rural
- Feira de Serviços Gratuitos

FESTIVAL BALONISMO
Sexta, Sábado e Domingo

Figura 1: Cartaz com a programação do evento de 2008.

Recebido em 09.01.2010. Aprovado em 25.08.2010.