

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Campus de Irati

Setor de Sociais Aplicadas – SESA/I

Departamento de Turismo – DETUR/I

DIRCEU OLIVEIRA PEREIRA FILHO

**A IMPORTÂNCIA DA OFERTA GASTRONÔMICA COMO ATRATIVO E
SERVIÇO DE APOIO AO TURISMO: UM ESTUDO DO MUNICÍPIO DE IRATI-
PR**

IRATI-PR

2014

DIRCEU OLIVEIRA PEREIRA FILHO

**A IMPORTÂNCIA DA OFERTA GASTRONÔMICA COMO ATRATIVO E
SERVIÇO DE APOIO AO TURISMO: UM ESTUDO DO MUNICÍPIO DE IRATI-
PR**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Turismo da Universidade Estadual do Centro-oeste – UNICENTRO, *campus* de Irati-PR, para obtenção do título de bacharel em turismo.

Orientadora: Prof^a Ms. Paula Grechinski

IRATI-PR

2014

Dedico este trabalho a meu pai que sempre incentivou de seu jeito os meus estudos. (in memória)

AGRADECIMENTOS

Agradeço a realização deste trabalho primeiro a minha orientadora Prof.^a Ms. Paula Grechinski, por seu incentivo, nas horas mais difíceis e pelas horas que disponibilizou a mim.

Agradecer à minha mãe Carla S. Corrêa que desde o começo me incentivou cada dia mais, e esteve comigo nos momentos que precisei.

Também gostaria de agradecer ao Professor Maycon L. Tchmolo e a Professora Elieti F. Gouveia, pelas suas colaborações e incentivos. E aos demais professores do DETUR.

E por final, mas não menos importante agradecer a todos que participaram da minha vida acadêmica, que fizeram e farão parte desses momentos.

RESUMO

Este trabalho tem como tema a oferta gastronômica como atrativo e serviço de apoio ao turismo, tendo como objeto de estudo o município de Irati-Pr. A pesquisa busca analisar se são ofertados serviços de alimentação no município em estudo, e se a gastronomia local pode ser considerada como atrativa para o turismo. O objetivo geral da pesquisa foi o de estudar a importância da oferta gastronômica como atrativo e serviço de apoio ao turismo, tendo como objeto de estudo o município de Irati-Pr; e os específicos foi o de realizar um levantamento dos principais estabelecimentos de alimentação do município de Irati; analisar, entre os principais estabelecimentos o que os leva a serem mais mencionados que os demais; e analisar as possibilidades para realização de eventos gastronômicos no município. Para atingir os objetivos, utilizou-se da seguinte metodologia a pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo para coleta de dados através de instrumentos de entrevistas, três pesquisas com donos de estabelecimentos de alimentos mais votados e uma com o diretor do turismo do município. Além disso, pode-se analisar o porquê da escolha dos principais restaurantes, e a compreender um pouco dos eventos realizados e dos extintos. Foi possível concluir que o município estudado não apresenta atrativos gastronômicos, mas sendo estes serviços de apoio as demais atividades realizadas. Também foi possível observar que os eventos gastronômicos são poucos, mas podem ser explorados para o turismo.

Palavras chave: Atrativos; Irati-PR; oferta Turística; serviços.

ABSTRACT

The theme of this work is gastronomy as an attraction and tourism support services, with the object of study being the city of Irati-Pr. The research seeks to analyze whether they offer food services in the city under study, and the local cuisine can be considered attractive for tourism. The overall objective of the research was to study the importance of gastronomy as an attraction and tourism support services with the object of study being the municipality of Irati-Pr; specifically to conduct a survey of the main eating establishments in the municipality of Irati, and analyze, among major establishments, what leads them to have greater demand than others, and analyze the possibilities for the realization of gastronomic events in the city. To achieve these objectives, we used the following methodology: bibliographic research and fieldwork data collection through interviews, surveys of three owners of the top rated food establishments, and an interview with the director of tourism in the municipality. Furthermore, one can analyze the reason for the choice of leading restaurants, and to understand a little of the events and of the events now extinct. It was concluded that the studied city has no gastronomic attractions, but these services are supporting other activities. It was also observed that the gastronomic events are few, but may be exploited for tourism.

Keywords: Attractions; Irati-PR, services; tourist offer.

LISTA DE QUADROS

QUADRO 01- PRINCIPAIS TIPOS DE RESTAURANTES.....	21
QUADRO 02- RESTAURANTES DE ESPECIALIDADE	22
QUADRO 03- RESTAURANTES TÍPICOS	22
QUADRO 04- RESTAURANTES DE <i>FAST-FOOD</i>	23
QUADRO 05- RESTAURANTES DE COLETIVIDADE	23
QUADRO 06- LISTA DE ESTABELECIMENTOS VOTADOS NA PESQUISA	29
QUADRO 07- NÚMERO DE PESSOAS QUE FREQUENTAM O ESTABELECIMENTO POR DIA	33

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	9
1.METODOLOGIA	12
2. O TURISMO E A OFERTA GASTRONÔMICA	14
2.1 A ALIMENTAÇÃO COMO ATRATIVO	16
2.1.1 Festivais Gastronômicos	18
2.2 A ALIMENTAÇÃO COMO SERVIÇO	21
2.2.1 Estabelecimentos	21
3. A OFERTA TURÍSTICA E GASTRÔNOMICA EM IRATI	26
4. APRESENTAÇÃO DE RESULTADOS	29
4.1. Principais estabelecimentos de alimentação do município de Irati.....	29
FIGURA 01- FACHADA RESTAURANTE E LANCHONETE ITALIANO	31
FIGURA 02- FACHADA CHURRASCARIA ITALIANO	32
FIGURA 03 – FACHADA PANIFICADORA IRATI	33
4.2. ENTREVISTA APLICADA AOS PROPRIETÁRIOS DOS RESTAURANTES PESQUISADOS.....	33
4.3. EVENTOS GASTRONOMICOS EM IRATI	37
4.3.1 Eventos extintos	37
4.3.2 Eventos realizados atualmente	37
4.3.3 Pesquisa com o Diretor do Turismo de Irati	38
4.4 A OFERTA GASTRONÔMICA DE IRATI COMO ATRATIVO E SERVIÇO DE APOIO AO TURISMO.....	39
CONSIDERAÇÕES FINAIS	42
REFERÊNCIAS	44
APÊNDICES	46
APÊNDICE 01 – ROTEIRO DA ENTREVISTA APLICADA AOS PROPRIETÁRIOS DOS RESTAURANTES PESQUISADOS EM IRATI	46
APÊNDICE 02 – ROTEIRO DA ENTREVISTA COM O DIRETOR DE TURISMO.....	50
Anexos	52

ANEXO 01- LISTA DE ESTABELECIMENTOS ALIMENTÍCIOS SEGUNDO SITE PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE IRATI-PR.....	53
--	----

INTRODUÇÃO

A presente pesquisa foi realizada para estudar a importância da oferta gastronômica do município de Irati-Pr, tendo em vista o desenvolvimento do turismo. Parte-se da ideia que a gastronomia¹ se constitui em um recurso que pode ser explorado, contribuindo para a oferta turística do município. Muitas vezes a oferta gastronômica existente em uma cidade também pode representar a cultura local. Segundo Schlüter (2003) a gastronomia faz com que haja uma nova demanda por parte de turistas de atrativos culturais, e o desenvolvimento destes faz com que ocorra um estímulo da geração de receita e empregos no município. Importante considerar que, mesmo quando a gastronomia de uma localidade não é o principal motivador de um deslocamento turístico, esta oferta é utilizada e apreciada pelos visitantes e moradores.

O município de Irati localiza-se na Região Centro-Sul do estado do Paraná, onde podem ser encontrados traços de diversas etnias, sendo com maior relevância a polonesa e a ucraniana (eslavos), assim influenciando em várias características, uma delas sendo a gastronomia a qual pode estar presente na comida do dia a dia de alguns moradores e em estabelecimentos de alimentação.

O turismo realizado no município não é expressivo, assim não sendo ainda um fator de aumento na economia local, mas poderá apresentar alguma relevância com relação a atrativos explorados e aos que podem ser, como exemplo a gastronomia. Na cidade podem ser encontrados alguns atrativos os quais despertam a atenção de viajantes e visitantes, um caso seria a imagem de Nossa Senhora Das Graças, sendo esta uma estátua de 22m de altura no alto da colina que leva seu nome.

¹ Neste trabalho serão utilizadas as expressões gastronomia e alimentação. De acordo com o dicionário online Que Conceito (2014, s/p) "O termo gastronomia, de origem grega, é utilizada para designar um conjunto de conhecimentos e práticas vinculadas com a cozinha. Melhor dizendo, com a arte de preparar determinadas iguarias. Também está relacionada com o estudo das relações que existem entre a comida e a cultura de uma determinada região, ou ainda de uma pessoa em particular." A alimentação está relacionada "Ação de alimentar" (Dicionário Online da Língua Portuguesa, 2014). Em outras palavras, entende-se a gastronomia como parte da cultura de um povo sendo expressa em comida e harmonização do alimento preparado, ambiente, lugar, etc; e a alimentação como sendo uma necessidade biológica do ser humano.

Também no município são feitas duas festas anuais importantes, uma delas é o Rodeio de Integração cidade de Irati, que é realizado no dia 15 de julho, dia de comemoração do aniversário do município. Outra festa realizada a qual expressa atração de um número maior de pessoas, é a Festa do Pêssego a qual apresenta o produto cultivado no município. Tanto a Festa do Pêssego e do Borrego² no Rolete, que de acordo com a Secretaria de Esporte e Turismo (2014) o Borrego é considerado um prato típico local, são realizadas anualmente no mês de dezembro. São eventos que ocorrem juntas e em mesmo lugar e espaço, sendo o borrego um prato que é servido no almoço e pode reunir um grande número de participantes.

Tanto os pratos eslavos e o Borrego no Rolete podem vir a ser atrações turísticas gastronômicas locais. Sendo assim, esta pesquisa teve como intuito mostrar a possibilidade de inserção da gastronomia local, além de analisar a oferta gastronômica já existente no município de Irati, considerando que esta pode se tornar um atrativo turístico cultural; ou melhorar os serviços já existentes para que possa atender os turistas e moradores. A melhoria ou acréscimo de serviços gastronômicos na localidade poderá contribuir para o desenvolvimento do turismo, fato que auxilia na economia e acarreta em um maior número de empregos formais e informais.

Assim se vê uma relação entre turismo e alimentação, a qual faz parte da oferta de um município, podendo ser um atrativo o qual faz com que haja um deslocamento de pessoas, ou um serviço que apoia as atividades existentes no município. Esta relação pode existir e assim fortalecer uma cidade, região ou país, este podendo se tornar um destino gastronômico. Parte que integra essas questões de relação turismo-alimentação são os restaurantes os quais quando não sendo o atrativo em si, são os responsáveis pela oferta alimentar local.

A pesquisa apresenta o seguinte problema: o município de Irati-PR apresenta atrativos e serviços adequados para uma oferta gastronômica? Desta forma o objetivo geral é: estudar a importância da oferta gastronômica como atrativo e serviço de apoio ao turismo, tendo como objeto de estudo o município de Irati-Pr. Objetivos específicos se estabelecem em:

² O borrego se pode entender como sendo Cordeiro desde que nasce até que completa um ano (Michaelis, 2014).

- realizar um levantamento dos principais estabelecimentos de alimentação do município de Irati;
- analisar, entre os principais estabelecimentos o que os leva a serem mais mencionados que os demais; e
- analisar as possibilidades para realização de eventos gastronômicos no município.

Com a busca para a obtenção dos dados foi possível ter maior compreensão com relação à gastronomia e como ela interfere na atividade turística, tanto de atrativos já existentes, como de potenciais a serem desenvolvidos.

1. METODOLOGIA

De modo a atingir os objetivos propostos neste trabalho, utilizou-se de pesquisa qualitativa e exploratória (entender mais sobre o assunto e o como atingir os objetivos), tendo como etapa inicial a busca de material teórico assim podendo entender um pouco mais sobre conceitos de Turismo, Gastronomia, Serviços gastronômicos, Oferta turística, Oferta gastronômica. De modo a embasar esta pesquisa, foram utilizadas bibliografia de alguns autores, sendo alguns deles, SCHLUTER, Regina G. (2003); FAGLIARI, Gabriela Scuta (2005); BAHL, Miguel (2004); IGNARRA, Luiz Renato (2003); BENI, Mário Carlos (2003); TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi (2004); FONSECA, Marcelo Traldi (2006). Os procedimentos técnicos utilizados, para a pesquisa de campo, foram à aplicação de questionários e realização de entrevistas, seguindo a ordem dos objetivos traçados.

Para o levantamento dos principais estabelecimentos de alimentação de Irati, realizou-se inicialmente uma busca na página do município na internet. Após este levantamento prévio dos estabelecimentos de alimentação existentes, o pesquisador partiu para uma pesquisa em campo, na qual questionou pessoas aleatoriamente sobre quais são os dois principais estabelecimentos de alimentação de Irati?

A pesquisa em campo para levantar os principais estabelecimentos de alimentação do município continha esta única pergunta, de modo a possibilitar ao questionado que respondesse naturalmente os dois primeiros estabelecimentos que viessem à sua mente. Esta técnica foi utilizada no período de maio a julho de 2014, abrangendo um total de 125 (cento e vinte e cinco) pessoas, que após certo número de entrevistados obteve saturação nas respostas.

Após definido quais os principais estabelecimentos de alimentação do município de Irati, com base no primeiro objetivo específico, foi possível partir para o alcance do segundo objetivo específico, analisar, entre os principais estabelecimentos o que os leva a serem mais mencionados que os demais. Foi realizada entrevista com os responsáveis (APÊNDICE 01) dos estabelecimentos mais votadas na pesquisa anterior, para esses foi aplicado questionário de pergunta aos proprietários, foram realizadas 8 perguntas sendo

5 fechadas e 3 abertas, no intuito de saber sobre o que cada um pretende com relação ao seu estabelecimento e com o turismo no município . Com estas perguntas foi possível alcançar a resposta do segundo objetivo.

Para analisar a possibilidade de realização de eventos gastronômicos no município foi feita entrevista com o Diretor de Turismo da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, José Basílio Salomão (APÊNDICE 02), sendo 6 (seis) perguntas abertas, no mês de setembro de 2014, assim podendo ter um respaldo com relação a esse quesito. Os resultados desta entrevista são apresentados no capítulo 5.2 (Eventos gastronômicos em Irati) do presente trabalho.

Após a coleta dos dados em campo, foi realizada a tabulação e análise dos dados obtidos para que seja possível estudar a importância da oferta gastronômica como atrativo e serviço de apoio ao turismo, tendo como objeto de estudo o município de Irati-PR. Ainda, a partir dos resultados obtidos será possível contribuir para a inclusão de novos elementos para a oferta turística do município de Irati-PR, podendo esta ser pesquisada em outros trabalhos.

2. O TURISMO E A OFERTA GASTRONÔMICA

O turismo é uma atividade que apresenta diversas leituras, desde sua definição até sua função de atuação dentro da sociedade. Ou seja, os estudiosos enfocam o estudo do turismo a partir das especificidades de sua pesquisa. Deste modo, encontram-se diferentes formas de conceituá-lo

Segundo a definição de Wahab (s/a *apud* TRIGO, 2004, p.12).

O turismo é uma atividade humana intencional que serve como meio de comunicação e como elo de interação entre povos, tanto dentro como fora de um país. Envolve o deslocamento temporário de pessoas para outras regiões ou países visando à satisfação de outras necessidades que não a de atividades remuneradas.

Para OMT (1994 *apud* IGNARRA, 2003, p.11), “[...] o turismo engloba as atividades das pessoas que viajam e permanecem em lugares fora de seu ambiente usual durante não mais do que um ano consecutivo, por prazer, negócios ou outros fins”.

A partir dessas definições, é possível perceber que além de movimentar a economia nos destinos visitados, o turismo contribui para que as pessoas entrem em contato com diferentes culturas. Assim, ao realizar uma viagem, mesmo que a intenção seja o descanso físico e mental, os turistas relacionam-se com outras culturas e ampliam seu conhecimento ao apreciar um pouco do que o lugar tem a oferecer, tanto do ponto de vista material como imaterial.

Mas, para que o turismo ocorra é necessário que haja uma oferta turística, sendo que o atrativo turístico pode ser o motivo do deslocamento do turista, não sendo o único fator da viagem, assim entrando em contato com aquilo que não faz parte de seu cotidiano. Para Bahl (2004, p. 39) atrativos turísticos são

todos os elementos que possam despertar a curiosidade dos turistas. Muitos atrativos apresentam-se de maneira concreta, tais como as edificações ou elementos naturais (montanhas, cachoeiras etc.); outros. Podem ser utilizados para se criar novos atrativos (eventos, festas etc.). Pode-se estipular que a base das motivações para se viajar estão relacionadas aos atrativos que contenham elementos naturais e/ou culturais, e aí revela-se a importância de adequá-los às visitas turísticas.

Assim quanto mais diferente ou único, mais interessante aos olhos do turista (IGNARRA, 2003). Para que a atividade turística ocorra e assim se

desenvolva, é necessária a existência de uma oferta turística que atenda às expectativas dos turistas.

Segundo Bahl (2004, p. 32) “Oferta turística é o conjunto de bens e serviços oriundos da estrutura de atrativos, utilidade pública, geral e turística de uma localidade que, combinados de diferentes maneiras, permitem conformar produtos turísticos”. Sendo assim os serviços e atrativos presentes na oferta turística podem fazer com que o turista tenha uma melhor assistência em sua passagem ou estadia no lugar visitado, formado um atrativo de qualidade. Desta forma, para um destino turístico realizar suas atividades com êxito, é necessário uma oferta básica, que segundo Beni (2003, p.159) é:

[...] o conjunto de equipamentos, bens e serviços de alojamento, de alimentação, de recreação e lazer, de caráter artístico, cultural, social ou de outros tipos, capaz de atrair e assentar numa determinada região, durante um período determinado de tempo, um público visitante.

Percebe-se que a oferta turística consiste no básico para que ocorra a atividade turística, sendo a gastronomia um serviço de apoio às demais atividades desenvolvidas no lugar ou o atrativo em si.

Com a busca do turista por novas atratividades é importante para o local que haja oferta de serviços; dentro desta está a alimentação que é fundamental na estadia do turista. A alimentação pode ser ofertada de duas maneiras, como serviço ou como atrativo. Para Fagliari (2005, p.9) a alimentação pode ter vários papéis para o turista no seu tempo de viagem:

[...] a alimentação continua tendo meramente papel funcional e os atrativos relacionados a ela são vistos apenas como oferta técnica. Para outras pessoas, no entanto, a alimentação passa a ter função muito mais experimental do que funcional quando é parte de uma viagem. Mesmo a refeição mais básica pode ser guardada na memória para sempre, adquirindo caráter mais atrativo.

Assim, é possível perceber a alimentação como parte essencial para que a atividade turística aconteça de forma a atender as expectativas dos turistas: como um complemento à experiência do turista, atendendo à sua necessidade biológica de se alimentar, ou podendo ser também o fator que levou o turista a sair de seu lugar de origem e buscar um atrativo gastronômico, sendo este o fator principal de sua ida a este destino.

2.1 A ALIMENTAÇÃO COMO ATRATIVO

Para o desenvolvimento do turismo é indispensável à existência de uma infraestrutura básica e serviços de apoio, como é o caso dos serviços de alimentação. Segundo Fagliari (2005) a alimentação é imprescindível em um destino turístico, satisfazendo as necessidades e podendo ser um atrativo a ser explorado. Sem uma infraestrutura adequada, muitas vezes, o turista pode ir a um destino com grande potencial, mas acabar não gostando. Com uma ascendente oferta de atrativos e de serviços o turista pode permanecer um tempo maior no local por suas expectativas terem sido atingidas ou saciadas.

A maior permanência faz com que o turista consuma mais, tanto em hospedagem como em alimentação. O viajante tem um gasto médio de um quarto do total de gastos de sua viagem com a alimentação, esta tida como elemento gastronômico se mostra potencial, sendo um atrativo aos visitantes, havendo alguns já existentes e explorados no mundo todo (FAGLIARI, 2005).

Muitas pessoas viajam pelo mundo para visitar atrativos gastronômicos sendo estes o foco principal de seu deslocamento, num segmento denominado turismo gastronômico. Este segmento vem crescendo tanto no Brasil quanto no mundo, já sendo difundido em alguns lugares:

Há várias 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 *apud* BARCZSZ; AMARAL, 2010, [s/p]).

A partir dessas considerações, percebe-se que a alimentação e a gastronomia têm um grande potencial já ativo e outros a ser realizado para a melhora e ampliação deste segmento turístico. Com um mercado em crescimento, o turismo gastronômico acaba se tornando uma experiência diferenciada. A gastronomia pode vir a fazer o turista a se aproximar e sentir um pouco mais sobre a cultura e costumes de um determinado lugar. Este segmento vem ampliando postos de trabalho em restaurantes, bares, lanchonetes e ambulantes, trazendo uma melhoria na economia local e para a população (CORNER, 2006 *apud* BARCZSZ; AMARAL, 2010).

Com uma variedade de ingredientes e modos de preparo devido a fatores geográficos, históricos e culturais, existe uma infinidade de alimentos e pratos típicos que se tornam atrativos e complementam a experiência do turista. Nessa percepção entende que 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 *apud* BARCZSZ; AMARAL, 2010).

O turista, ao se deslocar por motivos diferenciados (lazer, histórico cultural, entre outros), acaba por apreciar também a gastronomia local, assim podendo ter um aprendizado cultural. Com isso a experiência que ele tem pode ser diferente das demais como, por exemplo, comer um acarajé nas ruas de Salvador sem muito requinte, ou comer na Torre Eiffel, ou em um restaurante do Guia Michelin³ que apresenta um maior nível de sofisticação. Muitas vezes os aspectos de simplicidade são o que o turista necessita para que seu desejo seja atendido. Um exemplo seria a gastronomia mineira, que segundo PINHO et.al.(2008 [s/p]), não está ligado nem à arte de comer bem dos grandes gourmets, nem à ciência da alimentação dos pesquisadores nutricionistas; liga-se, antes, ao instinto de sobrevivência e à sede de nutrição, básico para a vida animal.

A gastronomia mineira, chamada de rústica por muitos é o que um determinado número de turistas deseja, assim podendo se tornar algo consolidado a partir dos anos, como é o caso de atrativo gastronômico da cidade de Champagne, na França, pois tem um produto já formado e com uma vasta procura por adeptos do turismo gastronômico, mas mesmo assim precisa de outros atrativos em sua oferta (FAGLIARI, 2005).

Como podem existir cidades desenvolvidas e outras subdesenvolvidas, algumas têm capacidade de ter atrativos gastronômicos que gerem o deslocamento do turista, assim como outras que acabam não tendo nenhum atrativo gastronômico. Com tradições locais fortes, mas sem outros atrativos, sua oferta turística acaba sendo fraca assim podendo não gerar a vontade do

³ O Guia Michelin é um guia turístico das melhores opções de hotéis e restaurantes, além de conteúdo turístico e informações totalmente atualizadas sobre ruas, estradas e outras vias. Possui um sistema de classificação de restaurantes ainda é uma das maiores referências do mundo (MICHELIN, [s/a]).

turista em conhecer este local (FAGLIARI, 2005). Em cidades que não tenha turismo em sua tradição social e econômica é mais difícil a implantação de gastronomia como um atrativo turístico local. Além de não ter um atrativo já consolidado, o desenvolvimento do turismo gastronômico pode ser algo que não faça o turista querer ir ao local para experimentar apenas um prato típico, assim sendo difícil a implantação deste tipo de turismo.

Outras vezes a oferta de atrativos foge da ideia cultural a qual pretendia se alcançar, assim descaracterizando a tradição existente.

É necessário uma análise crítica quando há uma oferta massiva dos pratos típicos de maneira descaracterizada em localidades turísticas, vários municípios, no anseio de tornar a gastronomia como uma grande oferta turística acaba por fazer grosseiras adaptações dos verdadeiros pratos típicos e os oferecem em versões adaptadas das receitas realmente tradicionais desconectada de seus sentidos originais e acaba por perder o verdadeiro significado cultural destes pratos (CUNHA; OLIVEIRA; 2011; [s/p]).

Com essa descaracterização dos pratos, além de perder o sentido ou a tradição pode vir a perder os principais adeptos ou moradores locais quais tinham como costume de degustação desses pratos, assim deixando de frequentar o estabelecimento, festas e festivais, ou podem ser totalmente o contrario, contribuir para a divulgação destes eventos e lugares e estes se tornarem sucesso. Há vários casos de insucesso existentes destes empreendimentos e de festas, mas ha vários casos de sucesso, alguns destes serão apresentados no tópico seguinte.

2.1.1 Festivais gastronômicos

Dentre os tipos de eventos existentes, o que está mais frequentemente relacionado à gastronomia é o evento de tipologia festival, estes podem ocorrer decorrentes a uma motivação como aniversário de determinada cidade, entrada em uma nova estação do ano, divulgação de algum produto ou marca. Segundo Martin (2003) não existe uma conformidade com relação à definição de eventos, podendo ser caracterizados de varias formas diferenciadas, isto por ser algo com vasta abrangência. GOIDANICH (s/a *apud* Bahl, 2003 p.72) traz eventos como sendo “todo o fato ou acontecimento, espontâneo ou

organizado, que ocorre na sociedade em um lugar determinado e com espaço de tempo predefinido”, este podendo ter variação com relação a sua tipologia ou público que almeja alcançar.

O mesmo autor (2003 p.72) apresenta outras definições de eventos, podendo este ser uma “atividade promovida a fim de alcançar um público-alvo com a pretensão de estabelecer um conceito ou imagem” ou “Ato comemorativos com ou sem interesse mercadológico, visando a conquistar um público-alvo”. Os eventos podem trazer muitos benefícios a uma determinada localidade ou país, sendo alguns deles a geração de divisas, diminuição de impactos da sazonalidade da atividade turística, geração de emprego e aumento da renda e pode acarretar em uma permanência maior de turistas na cidade (BAHL, 2003). Assim com a procura por determinado tipo de evento pode ser estimulado não apenas o crescimento e divulgação destes, mas podem acarretar na divulgação de outros atrativos do local o qual se realiza estes.

Com isso, os festivais gastronômicos podem ser uma ótima forma de fazer com que haja um deslocamento de turistas. Os festivais podem se apresentar de duas formas, uma sendo voltada a alta gastronomia, se constituindo eventos um pouco diferentes dos demais por não utilizarem produtos do local da realização; e outra sendo representativos de uma região ou país. Os festivais gastronômicos são eventos destinados a um tipo de alimento, sendo em sua maioria eventos históricos e tradicionais (FAGLIARI, 2005).

Há alguns festivais realizados no Brasil e no mundo quais divulgam os costumes de um país ou de uma região, ou cultura específica. Exemplos: os festivais gastronômicos que acontecem no Rio Grande do Norte, este desenvolvido em 6 cidades do estado; O festival gastronômico de Pomerode; O Mercado Festival Gastronômico das Estações e o Comida di Buteco, em São Paulo; o *Garlic Festival em Isle of Wight*, na Inglaterra; *La Coccina's San Francisco Street Food Festival* em São Francisco, nos Estados Unidos, entre muitos outros que são realizados, sendo estes apresentados os mais divulgados e com um grande número de participantes.

Estes festivais ao se tornarem conhecidos podem reunir um número cada vez maior de visitantes e assim fazer com que conheçam um pouco da

cultura de um determinado lugar, estes típicos ou não. Um exemplo é a cidade de Tiradentes-MG, que atrai em seu festival de gastronomia de 35 a 40 mil pessoas, e é apenas um dos festivais gastronômicos realizados no Brasil, movimentando a economia local e valorizando a gastronomia (LOPEZ, 2013). Muitos atrativos são feitos para a população local sem a intenção de desenvolvimento de turista, podem estes se transformar em festas mundialmente conhecidas.

O Ministério do Turismo (2014, [s/p]) compreende que um evento, quando associado à gastronomia, é do tipo cultural

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

Há alguns exemplos de eventos que têm a gastronomia associada à sua realização, eles podem vir a ressaltar algum tipo de cultura, e conseqüentemente a gastronomia típica, como é o caso das festas juninas, festas típicas italianas (apresentam a herança colonial tanto da forma de preparo de alimentos como a degustação), festas do carneiro no buraco, boi no rolete, costela no fogo de chão (tradicionais em regiões do Paraná), etc. (PARANÁ, 2014). Estas festas muitas vezes pequenas e realizadas em comunidade e municípios têm seu foco principal os moradores, mas com o tempo podem se tornar conhecidas nacional e internacionalmente.

Há também eventos que estão ligados à área técnica da gastronomia, estes divulgam novas tendências tanto de mecanização de uma cozinha quanto a de tipos de alimentos desenvolvidos no mundo, entre outros tipos de apresentações e divulgações. Um exemplo é a Semana Mesa em São Paulo-SP, evento considerado o maior encontro enogastronômico das Américas (SEMANA MESA SP, 2014).

Com estes tipos de evento cria-se no mercado gastronômico uma maior gama de serviços, assim atualizando estabelecimentos já existentes ou fazendo com que sejam criados novos empreendimentos no mercado, e estes podendo se tornar atrativos gastronômicos com o tempo.

2.2 A ALIMENTAÇÃO COMO SERVIÇO

Cidades com atrativos naturais ou com atrativos criados pelo homem podem ter um turismo consolidado e muitas vezes têm uma gastronomia de qualidade, mas acabam não tendo ela como um atrativo, e sim como um serviço. Estes serviços podem estar em diferentes estabelecimentos de alimentação, sendo conhecido e apreciado pela população local e pessoas de cidades vizinhas, mas não com os demais turistas que visitam os seus atrativos. Segundo Grechinski (2007) os serviços são as estruturas utilizadas pelos turistas, como transporte, alimentação, hospedagem, entretenimento, agenciamento, apoio turístico, etc. Os serviços podem ser utilizados por turistas ou moradores locais, assim um serviço pode não atingir apenas os visitantes, mas também os habitantes do local e do entorno. Os estabelecimentos de alimentação geralmente, não representam a atratividade de um destino, mas fornecem alimentação, desta forma fazendo parte da oferta turística local.

Estes estabelecimentos acabam passando despercebidos diante dos olhos do turista, mas se apresentarem qualidade em todos os aspectos, uma comida marcante fará com que o visitante lembre-se e assim tendo a possibilidade de uma boa experiência. Com isso Grechinski (2007, p. 21) fala que a alimentação

pode então ser considerada tanto como atrativo quanto como serviço turístico. Pode ser um atrativo, quando traduz a identidade de uma localidade, fazendo com que os turistas sintam-se motivados a conhecê-la, e satisfazendo assim suas necessidades pessoais. E pode ser um serviço por compreender a estrutura elementar de alimentação (restaurantes, bares, lanchonetes e similares), complementando o pacote de serviços oferecidos ao turista com o objetivo de suprir suas necessidades alimentares.

A gastronomia pode ser um componente fundamental para a oferta turística, pois se um destes elementos do produto turístico não for bem executado pode acabar com toda a experiência do turista em sua viagem.

2.2.1 Estabelecimentos Gastronômicos

A alimentação é necessária para que o turismo se desenvolva com qualidade. Se um destino turístico oferta poucas opções de estabelecimentos

de alimentação, e com baixa qualidade, pode ser um problema para atividade turística, pois sem um serviço de alimentação adequado, é possível que o turista não fique satisfeito com todo o contexto da visitação naquele destino.

É possível encontrar diferentes tipos de estabelecimentos de alimentação. Segundo o Dicionário Houaiss da língua portuguesa (2009, p.1655) restaurante é “Estabelecimento que se dedica ao negócio de servir refeições” ou “Lugar aonde se tomam refeições em comum”. Assim podem-se ver os restaurantes como um ponto de comércio de alimentos com características de alimentação e com isso lucro, sendo um local de convívio entre pessoas, que buscam o estabelecimento com o intuito de se alimentar ou de confraternizar.

Outra definição apresentada é a de restaurante turístico, que segundo Castelli (2006, p.277) é “o estabelecimento destinado à prestação de serviços de alimentação e que, por suas condições de localização ou tipicidade, possa ser considerado de interesse turístico”. Os restaurantes têm a principal finalidade de alimentação e neles podem ser apresentados vários tipos de comidas, isto dependendo do tipo de restaurante.

É possível encontrar diversas tipologias de restaurante, de acordo com suas especialidades. De modo a exemplificar algumas dessas tipologias, serão apresentadas as definições de Fonseca (2006). O autor considera a existência de cinco principais tipos.

QUADRO 01- PRINCIPAIS TIPOS DE RESTAURANTES

Restaurante Tradicional	Tem como principais características um cardápio extenso, com preparações tradicionais e de aceitação geral, servindo um público extremamente eclético. Ambiente sem muito luxo e sofisticação;
Restaurante Internacional	São restaurantes com cardápio de preparação reconhecida e consagrada internacionalmente, desde as mais simples até as mais sofisticadas. Existem para atender a demanda de hóspedes de diversas procedências e de diversas culturas, por apresentar um cardápio de âmbito internacional;
Restaurante Gastronômico	Caracteriza-se pela associação a um chefe de cozinha de renome e pelo cardápio com grande inventividade;
Restaurante de especialidades	São estabelecimentos que se especializam em determinado produto. Podem existir centenas de especializações;

Restaurantes de coletividade	Trata-se de restaurantes situados em prédios ou complexos industriais ou comerciais, com intuito de oferecer alimentação para os empregados da respectiva empresa. Possui uma variedade de restaurantes ligados a este.
------------------------------	---

Fonte: FONSECA, 2006.

A partir destes cinco tipos principais, é possível encontrar outras subdivisões, como é o caso do restaurante de especialidade que está subdividido em:

QUADRO 02- RESTAURANTES DE ESPECIALIDADE

<i>Grill</i>	São casas especializadas em gralhados.
<i>Brasserie</i>	Um restaurante e casa de bebidas ao mesmo tempo. Típica da Baviera expandiu-se principalmente na Alemanha, Bélgica, França e Suíça.
Choperia	São as <i>brasseries</i> adaptadas no Brasil. Oferecem batatas fritas, provolone à milanesa, calabresa acebolada, entre outros petiscos que acompanham bem a bebidas de maior destaque, a cerveja e o chope.
<i>FusionFood</i>	É uma mescla entre elementos de várias culturas. Esses elementos podem ser diversos, como métodos de cocção, apresentação dos alimentos, molhos ou ingredientes.

Fonte: FONSECA, 2006.

Os restaurantes típicos podem apresentar as seguintes variações:

QUADRO 03- RESTAURANTES TÍPICOS

País	O restaurante típico de um país apresenta preparações representativas da culinária específica, ex.: japonês, Francês, Italiano, etc.
Região	Apresenta elementos da culinária de determinada região de um país, ex.: baiana, mineira, napolitana, romana, etc.
Gênero	Especializados em um gênero específico da culinária ou cultura de um país ou região, como por exemplo, uma pizzaria ou uma churrascaria à maneira típica.

Fonte: FONSECA, 2006.

Fast-Food (Comida rápida)- podem apresentar diversas caracterizações, porém, todas têm um aspecto principal, que está representado em seu nome: a rapidez no serviço. Alguns conceitos de *fast-food* são:

QUADRO 04- RESTAURANTES DE *FAST-FOOD*.

<i>Coffee Shop</i>	São restaurantes com cardápio de fácil preparação e apresentação simples. Costumam se localizar em hotéis e aeroportos ficam abertos durante 24 horas. Em seu cardápio costumam aparecer salgados, cafés e chás, sucos, lanches, pratos grelhados, etc.
Lanchonete	Possuem uma ambientação mais simples, põe mais ênfase em sanduíches e petiscos, com serviço mais informal.
<i>Casual Dinning</i>	São restaurantes com características de <i>Coffee Shop</i> mesclado com <i>FusionFood</i> e <i>Grill</i> . Apresentam um cardápio com preparações leves e rápidas e preparações substanciosas ou pequenas.
<i>Self-Service</i>	Restaurante de “auto-serviço”. Esta modalidade surgiu para atender a necessidade de uma alimentação mais variada e rápida, sendo mais uma forma eficaz e de custos reduzidos, no qual o próprio cliente se serve ex.: por quilo.

Fonte: FONSECA, 2006.

Também a os restaurantes de coletividade que se subdividem em:

QUADRO 05- RESTAURANTES DE COLETIVIDADE

Catering	São empresas especializadas em preparação de alimentação em meios de transporte, com exceção de navios. Fornecem para trens, ônibus intermunicipais, interestaduais ou internacionais e aviões.
Buffet	São empresas especializadas no fornecimento de serviços de alimentação em domicilio ou em lugar definido pelo cliente, ou ainda no lugar reservado para um evento específico.
Casa Noturna	São lugares de distração, onde se encontra todo tipo de atrações, espetáculos, variedades, música, dança, bebidas e comida.
Rotisserie	São estabelecimentos que vendem pratos prontos e “para viagem”; carnes assadas ou grelhadas, massas e molhos prontos.
Casa de chá	Normalmente com ambiente colonial, tendo uma clientela diversificada, sendo produtos de fácil aceitação para qual quer faixa etária. Com serviços dos mais simples até os mais requintados.
Doçaria	Os produtos podem ser consumidos no local ou levados pelo cliente. Tem uma variedade de doces, chocolates, tortas, bolos, apresentam também salgadinhos, queijos, sorvetes e produtos de panificação.
Sorveteria	Os sorvetes artesanais são o grande diferencial destes

	estabelecimentos. Também apresentam serviços semelhantes às doçarias, por conta da sazonalidade.
Pub	São bares com ambiente fechado aonde grupos se reúnem para beber. Tipicamente ingleses. Tem hora marcada para abrir e fechar. Em sua maioria vendem bebida alcoólica.
Drugstore	Designa um conjunto de drogaria, farmácia, mercearia e <i>snack-bar</i> , aonde se encontra de tudo em situações emergenciais. No Brasil tem conceito de loja de conveniência.
Casa de sucos e vitaminas	Oferecem todo tipo de sucos, vitaminas, e bebidas à base de leite, produzidos a partir de frutas frescas e congeladas.

Fonte: FONSECA, 2006.

Podem ser encontradas diferentes tipologias de estabelecimentos de alimentação, com isso a variação depende do tipo de pessoas e da cultura presente a qual estabeleceu aquele tipo de alimentação ou sendo um fluxo da globalização a qual leva a miscigenação da cultura alimentar de outros povos para as demais. Porém, com base em Fonseca (2004), é possível ter uma noção da diversidade de estabelecimentos existentes. Ainda, os estabelecimentos citados podem ter variações e serem diferentes dos apresentados, pois alguns são consolidados com o público local e tem uma característica a qual se desenvolveu ao longo de tempos, para melhor atender os frequentadores.

Com isso vê a apresentação de uma oferta gastronômica variada ela podendo vir de vários tipos de estabelecimentos, assim estes criando uma demanda e movimentando a economia local. A importância da oferta gastronômica para o turismo reflete nesta como um atrativo, um serviço, ou uma mescla dos dois, sendo um serviço com apresentação de uma atratividade.

3. A OFERTA TURÍSTICA E GASTRONÔMICA EM IRATI

Irati está localizada na região centro sul do Estado do Paraná, a aproximadamente 150 km de Curitiba, capital do estado. Tem acesso a BR 277 que passa pelo município. A cidade tem a presença de diferentes etnias (especialmente poloneses e ucranianos), assim tendo uma cultura e tradição diversificada. A cidade tem aproximadamente 54.855 habitantes. Em Irati existem aproximadamente 30 (trinta) estabelecimentos de alimentação. (PREFEITURA MUNICIPAL DE IRATI, 2014).

Segundo Inventário do Departamento de Turismo do município de Irati (2012) as terras onde hoje se localiza Irati-Pr em um passado eram habitadas por índios Caingangues. Ainda podem ser encontrados na sede do município e em outras região pedaços de vasos de barro, machados de pedra, tigelas ou pilões, braços de pilão, pontas de flechas, podendo este se tornar uma forma de mostrar a herança histórica das terras do município. Irati, antes e após sua fundação no ano de 1907 recebeu colonizadores holandeses, poloneses, ucranianos, alemães e italianos os quais ajudaram na formação do município. Estes colonizares e seus descendentes ajudaram a formar a cultura e a estruturação da economia local. Dentre as várias influências que estes povos trouxeram e assim as inseriram neste local, está à gastronomia.

A economia local esta dividida nos três principais aspectos sócio econômicos, primeiro sendo os serviços o que compõem 41,50% da fonte de renda do município, em segundo a indústria tendo 34,07% da renda e por ultimo a agropecuária tendo 24,43% de renda (PREFEITURA MUNICIPAL DE IRATI, 2014).

O turismo não tem uma grande influencia na renda do município, mas não deixa de ser algo em potencial para a economia local, podendo vir a ser explorado. As informações apresentadas a seguir são a partir de análise do site da Prefeitura Municipal, e conhecimento empírico do pesquisador.

Os principais atrativos da cidade são a imagem de Nossa Senhora das Graças, a Cachoeiras do Fillus e a do Itapará, sendo a primeira no perímetro urbano da cidade, próximo a santa, e a outra a 42 km da área urbana, a Floresta Nacional de Irati - FLONA, a Caverna do Canhadão, o Morro das Comunicações, o Parque Aquático e de Exposições Santa Terezinha (Bairro

Rio Bonito), o Centro de Tradições Willy Laars (Bairro Rio Bonito), as Arquiteturas Religiosas, e o Monumento à Bíblia. (PREFEITURA MUNICIPAL DE IRATI, 2014).

Dentre os que fazem parte da oferta, a Imagem de Nossa Senhora e o Parque Aquático são os que mais divulgados como produtos turísticos⁴ do município. A imagem tem 22 metros de altura, e é considerada a maior imagem desta santa no mundo. O parque aquático era uma antiga olaria a qual se tornou um parque no meio da cidade, tendo um lago artificial, pista de caminhada, parquinho, entre outros atrativos. No espaço do parque também é realizada a Festa do Pêssego e do Borrego no rolete, um dos maiores eventos do município (IRATI, 2012).

Outro local que recebe grande número de visitantes é o Centro de Tradições Willy Laars no qual são realizados rodeios e com um destes eventos é comemorado o aniversário do município sendo realizado no dia 15 de julho. No ano de 2007 o evento chegou a receber um número de 100 mil pessoas, assim sendo considerada a maior festividade local. (PREFEITURA MUNICIPAL DE IRATI, 2014).

O município conta com várias atratividades que segundo Inventário do departamento de Turismo de Irati (2012) são considerados potenciais turísticos, porém não há um atrativo que receber um número expressivo de turistas na cidade. O turismo pode não ser considerado algo efetivo no município, pois seus produtos não se caracterizam como atrativos, e assim não recebem turistas e sim visitantes, o que se diferencia.

Em pesquisa de demanda turística de Irati realizada pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico no ano de 2014⁵, foi perguntado aos turistas sobre o que mais gostou de frequentar na cidade. Os resultados demonstraram que os dois locais mais visitados foram a Colina Nossa Senhora das Graças e o Parque Aquático e de Exposições Santa Terezinha, e em seguida falaram que gostaram dos restaurantes, sendo dentre eles o mais votado o Restaurante e Lanchonete Italiano.

⁴ Produto turístico, de acordo com o MTur é “o conjunto de atrativos, equipamentos e serviços turísticos acrescidos de facilidades, localizados em um ou mais municípios, ofertado de forma organizada por um determinado preço” (BRASIL, MTUR, 2007).

⁵ No período de janeiro a fevereiro de 2014, a Secretaria de Desenvolvimento Econômico de Irati, aplicou questionários em pontos estratégicos do município, como hotéis, restaurantes e locais públicos do município, um total de 217 questionários.

Percebe-se, portanto, que a oferta gastronômica tem importância no município estudado, em relação aos demais atrativos, assim observamos a importância da oferta gastronômica para este município.

Com isso, se vê que o município pode apresentar atratividade em relação à gastronomia, primeiro sendo os estabelecimentos quais oferecem um produto para a população local e assim é apreciado por pessoas de outras cidades que os visitam. E outro são as festas típicas que movimentam grande número de pessoas, muitas vezes podendo ser pessoas da região e moradores, mas estas sendo uma grande oportunidade de divulgação e atração de turistas para o município.

4. APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS

Neste capítulo é apresentado os dados sobre os principais estabelecimentos e eventos gastronômicos no município de Irati-Pr, de acordo com os objetivos do presente trabalho. O primeiro objetivo foi à realização de um levantamento dos principais estabelecimentos de alimentação do município de Irati. Esta é a etapa inicial para que assim possam ser discutidos e alcançados os demais objetivos, e estudar a importância da oferta gastronômica como atrativo e serviço de apoio ao turismo, tendo com objeto de estudo o município de Irati-PR.

4.1. PRINCIPAIS ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTAÇÃO DO MUNICÍPIO DE IRATI.

Com o objetivo de realizar um levantamento dos principais estabelecimentos de alimentação do município de Irati, inicialmente foi desempenhada uma busca no site da Prefeitura Municipal, onde foi possível encontrar trinta estabelecimentos de alimentação (ANEXO 01). Pode-se observar que esta lista está desatualizada, pois alguns restaurantes não existem mais, como é o caso do restaurante Mônaco do Sul. Também foi possível notar que o município conta com alguns estabelecimentos em funcionamento, que não constam na lista, como é o caso do Restaurante República, Casa da Batata e Pesque e Pague Recanto Lagoa.

A aplicação de questionários foi realizada nos meses de maio a julho de 2014, e foram questionadas aleatoriamente 125 (cento e vinte e cinco) pessoas com a seguinte pergunta: Na sua opinião, quais são os dois principais restaurantes de Irati-Pr?

Os três estabelecimentos com maior número de votações, no total da lista foram o Restaurante e Lanchonete Italiano (20,8% de votos), a Churrascaria Italiano (14,0% de votos), e a Panificadora Irati (12% de votos). Foram citados na pesquisa 24 (vinte e quatro) estabelecimentos de alimentação (restaurante, lanchonete, entre outros). Foram escolhidos para dar continuidade à pesquisa apenas os três primeiros. O resultado pode ser

observado no quadro a seguir, o qual apresenta os estabelecimentos votados e o número de votos que cada um recebeu.

QUADRO 06- LISTA DE ESTABELECEMENTOS VOTADOS NA PESQUISA

Estabelecimentos alimentícios votados	Votos	%
RESTAURANTE E LANCHONETE ITALIANO	52	20,8%
CHURRASCARIA ITALIANO	35	14%
PANIFICADORA IRATI	30	12%
RESTAURANTE REPÚBLICA	15	6%
RESTAURANTE MARAMA	15	6%
BOTECO REPÚBLICA	15	6%
PESQUE E PAGUE RECANTO LAGOA	10	4%
LOTTUS PUB	10	4%
CAMILO PESQUE E PAGUE E PEIXARIA	10	4%
CLUBE SETE	9	3,6%
PIZZARIA FORMAGGIO	7	2,8%
PIZZARIA MARGUERITA	6	2,4%
RESTAURANTE MAXIM'S	5	2%
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	5	2%
RESTAURANTE CCI	5	2%
BOB LANCHES	5	2%
RESTAURANTE KOSINSKI	5	2%
CASA DA BATATA RECHEADA	2	0,8%
PIZZARIA DON CORLLEONI	2	0,8%
PIZZARIA SCALYBUR	2	0,8%
RESTAURANTE CHALEIRA PRETA	2	0,8%
RESTAURANTE DO ALEMÃO	1	0,4%
PANIFICADORA ITALIANO	1	0,4%
CARRINHO DE CACHORRO QUENTE CABRAL (M.M.)	1	0,4%

Fonte: elaborado pelo autor.

Sendo assim, a seguir serão descritos brevemente os três restaurantes mais citados.

- Restaurante e Lanchonete Italiano- O restaurante está localizado na região central da cidade de Irati, na Rua XV de Julho, esquina com a Rua Coronel

Emilio Gomes. O restaurante conta com o serviço de Buffet e *La carte*, servindo diferenciados tipos de comida, desde massas a lanches e porções. Está aberto no período do almoço e jantar. O local também conta com espaços para eventos (aniversários, festas de casamento, entre outras festividades). O estabelecimento começa a atender a partir das 10h até aproximadamente 1h.

FIGURA 01- FACHADA RESTAURANTE E LANCHONETE ITALIANO



Fonte: Elaborada pelo autor.

- **Churrascaria Italiano**- A churrascaria está localizada na Rua Nereu Ramos, esquina com a Rua Dezenove de Dezembro. A churrascaria conta com o serviço de rodízio de carne (espeto corrido) e Buffet. Abre apenas para o almoço, serve também saladas e os variados tipos de carnes. O local também conta com espaços para eventos (aniversários, festas de casamento, entre outras festividades). O estabelecimento começa a atender a partir das 11h até aproximadamente 15h.

FIGURA 02- FACHADA CHURRASCARIA ITALIANO.



Fonte: Elaborada pelo autor.

- **Panificadora Irati**- A panificadora Irati esta localizada na região central da cidade, na Rua XV de Novembro esquina com a Rua Coronel Emilio Gomes. É uma panificadora que além de serviços de panificação e de lanches, apresenta o serviço de Buffet de almoço e café colonial. Apresenta produtos variados de panificação, almoços e lanches. O estabelecimento começa a atender a partir das 6h45 min até aproximadamente 22h.

FIGURA 03 – FACHADA PANIFICADORA IRATI



Fonte: Elaborada pelo autor.

Com os restaurantes definidos sendo estes os mais votados, pode-se ter uma compreensão maior com relação ao perfil dos estabelecimentos e para melhor entendimento foi feita pesquisa com os proprietários para que assim possa se sanar duvida com relação aos estabelecimentos e a oferta destes para com o turismo ou população local.

4.2. ENTREVISTA APLICADA AOS PROPRIETÁRIOS DOS RESTAURANTES PESQUISADOS

Com o intuito de analisar, entre os principais estabelecimentos de alimentação de Irati o que os leva a serem mais mencionados que os demais foram realizadas entrevistas com os responsáveis pelos estabelecimentos, sendo feitas oito perguntas (APÊNDICE 01).

Os estabelecimentos em que foi realizada a pesquisa foram o Restaurante e Lanchonete Italiano sendo feita entrevista com o proprietário, na Churrascaria Italiano foi entrevistado o proprietário e na Panificadora Irati foi feita pesquisa com os proprietários.

Na primeira pergunta feita aos proprietários questionou-se: Em média quantas pessoas frequentam seu estabelecimento? No Restaurante Italiano são em média 400 pessoas que frequentam diariamente, na Churrascaria Italiano são 80 pessoas aproximadamente, e na Panificadora Irati são 600 pessoas.

QUADRO 07- NÚMERO DE PESSOAS QUE FREQUENTAM O ESTABELECIMENTO POR DIA

Estabelecimentos	Número aproximado de pessoas dia
Restaurante e Lanchonete Italiano	400
Churrascaria Italiano	80
Panificadora Irati	600

Fonte: elaborado pelo autor.

Há diferença no número de pessoas que frequentam os três estabelecimentos devido aos serviços prestados e horários de funcionamento. Sendo assim, o que fica aberto por mais tempo, tem um maior número este é o caso da Panificadora Irati que é aberta todos os dias (manhã, tarde e noite), o que faz com que esta tenha um número maior de consumidores por dia quando comparada aos outros dois estabelecimentos. O Restaurante Italiano abre seis dias da semana para almoço e jantar, fechando apenas nas segundas-feiras. Já a Churrascaria Italiano abre em seis dias da semana, exceto na segundas-feiras, e apenas para o almoço assim tendo um número menor de consumidores em relação aos outros dois estabelecimentos pesquisados.

A segunda pergunta realizada foi se recebem pedidos de melhoras propostas por clientes, os quais não estão satisfeitos com o estabelecimento? Nos três estabelecimentos a resposta foi sim, e tentam adequar sempre conforme podem, tentando melhorar cada vez mais o estabelecimento.

Com relação à inclusão de pratos típicos no cardápio, a pergunta foi: o senhor(a) pensa em incluir no cardápio de seu estabelecimento algum prato que represente a cultura local, como pratos típicos eslavos, por exemplo? A resposta de todos os estabelecimentos foi sim, sendo que a Panificadora Irati e a Restaurante Italiano oferecem casualmente alguns pratos como o pierogue (prato típico eslavo) no serviço de Buffet. A Panificadora Irati também realiza no mês de junho a Semana Junina, que traz alguns pratos da cozinha regional

brasileira. Já na Churrascaria Italiano eles deseja-se incluir. Com isso percebe-se que há interesse na implantação de pratos típicos que representam a cultura local.

A quarta pergunta foi se eles teriam interesse em participar de eventos gastronômicos com seus estabelecimentos? Todos responderam sim. Esta pergunta foi elaborada por ver que a criação de um evento o qual divulgue os pratos destes estabelecimentos poderia fazer com que houvesse um aumento na divulgação e no conhecimento das pessoas sobre os produtos e serviços que cada estabelecimento apresenta, podendo fortalecer estes locais e se mostrando como um potencial ou atrativo gastronômico na cidade.

No Restaurante Italiano e na Churrascaria Italiano há espaço para eventos, e em ambos são servidos alimentos preparados pelo estabelecimento, sendo um diferencial. Já no caso da Panificadora Irati existe a Semana Junina mencionada anteriormente, que pode ser considerada um evento gastronômico do estabelecimento.

Nenhum dos estabelecimentos pesquisados mencionou a possibilidade de participação em eventos fora do ambiente do próprio estabelecimento, como a realização de uma mostra ou feira gastronômica no município ou região. Acredita-se que um evento externo seria eficiente para maior divulgação dos estabelecimentos, tanto para os moradores locais ou visitantes. Estes tipos de eventos podem ser realizados em parceria com os estabelecimentos e a Prefeitura assim promovendo as diferentes culinárias presentes na cidade e podendo gerar uma atratividade com relação a apresentação de cada um.

A quinta pergunta é para saber se gostaria que o município de Irati-Pr recebesse um número maior de turistas, tanto para os atrativos já existentes como para novos atrativos, podendo ser gastronômicos ou não? Dentre os estabelecimentos pesquisados todos responderam que sim gostaria que a cidade recebesse um maior número de turistas.

Com um número maior de visitantes no município aumentaria consequentemente à procura pelos estabelecimentos de alimentação, uma vez que com a crescente demanda a um aprimoramento da oferta ou um crescimento exponencial de atrativos que tragam novos tipos oferta assim podendo ter um acréscimo significativo da economia e criação de empregos locais.

A sexta pergunta é se os proprietários imaginavam que seu estabelecimento era um dos mais citados pela população? No Restaurante Italiano respondeu que sim imaginava, mas tiveram uma ótima surpresa, pois dão o máximo com relação ao serviço, qualidade e demais atributos necessários para que tudo funcione atendendo bem os clientes. Já na Churrascaria Italiano obteve-se a resposta de tem ciência, mas não imaginava que seria um dos mais citados. Na Panificadora Irati reconheceram que devido ao esforço e ficaram gratificados em ser um dos mais citados.

A sétima pergunta é por que acham que seu estabelecimento está entre um dos primeiros a serem lembrados pela população? Obtiveram-se assim diferentes respostas, no Restaurante Italiano o proprietário falou que pela tradição de sua família e de seu estabelecimento, o comprometimento com o serviço e qualidade, dedicação, a matéria prima de excelência e os equipamentos que tem, sendo assim tudo contribui para o sucesso do estabelecimento. Na Churrascaria Italiano o proprietário falou que por se dedicarem ao máximo possível, assim podendo ser lembrado. E na Panificadora Irati falou que pela localização sendo este na área central, variedade de produtos saborosos e pelo fato de atenderem pessoas de fora dentre municípios da região.

Na pesquisa em campo tanto o Restaurante Italiano como a Churrascaria italiano ressaltaram a questão do atendimento e serviços, enquanto, a Panificadora Irati demonstrou uma preocupação maior com os alimentos servidos. Já entre estes com relação ao fato de serviços, o Restaurante Italiano é o único que serve o sistema na chapa, que é referência para o município, e a Churrascaria Italiano é o único com o sistema de espeto corrido da cidade, e a Panificadora Irati além de servir os serviços de panificação serve Buffet no almoço, e também café colonial, estes sendo serviços diferenciados dos demais existentes no município.

A oitava pergunta pediu para que os proprietários elegessem qual o principal prato do estabelecimento? Dentre as respostas, no Restaurante Italiano o prato principal segundo o proprietário é o famoso alcatra na chapa. Já na Churrascaria Italiano falou do rodízio de carnes (espeto corrido) sendo o serviço um atrativo e dentre as carnes servidas uma das mais pedidas é o

cordeiro. E na Panificadora Irati a proprietária falou dos lanches em geral, e da empadinha e pastel que tem que ter todos os dias, e dos pães integrais.

Com as respostas obtidas foi possível analisar que os locais que foram estudados apresentam-se como serviços para a quem procura um lugar para se alimentar e não tem atratividade com relação a turismo gastronômico. Também vê que seria necessário a apresentação dos demais pratos típicos da cidade na oferta dos estabelecimentos, como é o caso do borrego que assim poderia ser experimentado todas as épocas do ano, o que poderia trazer uma demanda de pessoas que queiram saborear esta iguaria.

4.3. EVENTOS GASTRONOMICOS EM IRATI

Os eventos realizados no município foram discutidos neste capítulo para que se possa caracterizar a pesquisa realizada, e assim entender um pouco sobre os eventos gastronômicos que ocorrem no município estudado que tem relevância para se entender sobre a oferta de atrativos e serviços de Irati-Pr.

4.3.1 Eventos extintos

Dentre os eventos realizados no município alguns deixaram de existir devido a motivo os quais se tem poucas informações. Dentre os principais está a Festa das Nações, que era uma festa de cunho cultural que promovia a gastronomia de culturas colonizadoras. Outra festa realizada era a Festa da Cerveja Caseira que deixou de ser realizada por vários motivos, um deles foi a necessidade de equipamentos que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) pede, sendo estes de alto custo inviabilizando a confecção desta.

4.3.2 Eventos realizados atualmente

O principal evento relacionado à gastronomia realizado nos dias atuais no município de Irati-Pr é a Festa do Pêssego e do Borrego no Rolete, sendo esta uma festa anual é realizada no mês de dezembro, normalmente são três dias de evento. O evento é feito para comemorar a colheita anual do pêssego e

auxiliar no comércio da fruta, sendo no que no ano de 2013 foi realizada a 35ª edição da Festa do Pêssego. Já a Festa do Borrego está na sua 23ª edição sendo servido no almoço vários borregos assados no rolete. Na mesma festa são realizados outros eventos, como a Feira dos Sabores, que reúne 13 produtores que irão expor e comercializar produtos como geléia e conservas, e o Salão de Negócios, que reúne empresários dos setores agrícolas e automotivos locais e de outros lugares do país. Ambas os eventos ocorrem dentre os três dias.

4.3.3 Pesquisa com o Diretor do Turismo de Irati

Em entrevista com o Diretor de Turismo de Irati, José Basílio Salomão (APÊNDICE 02), foi possível observar que o único evento relacionado à gastronomia é a Festa do Pêssego e do Borrego no Rolete que ocorre em dezembro. Observou-se a existência de diversos eventos religiosos, que contemplam a gastronomia, porém não a têm como elemento principal do evento.

Para a entrevista foram realizadas cinco perguntas para que se possa saber um pouco sobre os eventos gastronômicos já realizados e a possibilidade de reinserção de alguns eventos extintos no calendário do município, assim podendo criar novos atrativos ou potenciais turísticos no município.

A primeira pergunta foi feita para saber se o município possui algum evento gastronômico? A resposta foi que sim que é a Festa do Borrego no Rolete, que é realizada junto à Festa do Pêssego em mesmo lugar, dia e horário.

A segunda pergunta é por que os eventos gastronômicos que existiam no município deixaram de ser realizados? O entrevistado não soube responder com muita certeza, pois já faz certo tempo que estes não são realizados, também enfatizou que para estes eventos ocorrerem é necessário a iniciativa de pessoas ou empresas privadas. A Prefeitura pode ajudar com a divulgação e com o lugar para se desenvolver a atividade, mas não realiza os eventos.

A terceira pergunta é se existe a possibilidade de reinserção destes eventos no calendário de eventos do município? A resposta foi que sim, mas como falado em pergunta anterior é necessário iniciativa privada, e a Prefeitura

pode apoiar, mas é difícil por ser burocrático questões de verba e pessoas entre mais de uma secretaria de municípios distintos, assim sendo difícil a iniciativa por parte da Prefeitura realizar estes eventos.

A quarta pergunta foi feita para saber se poderiam ser realizados eventos em parceria com outros municípios? Ex. Festa do Kiwi em Mallet-Pr, assim fortalecendo estes na região. Disse que pode ser realizado, mas depende de um diálogo complexo, de ambas as partes. O intuito desta pergunta com relação à parceria com outros municípios seria pensando em diminuir os custos de um município para o evento, assim sendo realizado uma parceria entre as Prefeituras para redução de custos ou aprimoramento de atrativos das festividades. Também assim trazendo divisas não apenas para um município da região mas esta podendo ser dividida entre os municípios que participam na contribuição de renda para as festividades, e pode haver a divulgação da região e dos atrativos e potenciais turísticos, assim a fortalecendo.

A quinta pergunta analisa se o município de Irati tem o objetivo da criação de algum evento gastronômico dando ênfase a comida típica eslava? A resposta foi que sim desejam, tem o pensamento de criação de uma feira gastronômica. Também ressaltou sobre o cicloturismo que é uma ação realizada pela Prefeitura Municipal, no qual percorrem distâncias e localidades do interior da cidade de bicicleta e nestas fazem parceria com as etnias locais as quais servem e apresentam um pouco de sua culinária local (produtos do e comidas feitas na comunidade), e assim de sua cultura para os participantes, estes em sua maioria sendo moradores da área urbana da cidade.

Com a análise sobre os eventos pode se ver que estes podem ter papel fundamental na questão gastronômica de geração e fortalecimento de uma atratividade para o município objeto de estudo. Também vê que a criação ou melhora nas atividades pode levar a o município a ser foco de turismo, assim pode-se ser proposta a prefeitura que ela venha a divulgar ou reformular seus critérios com relação às festividades para que esses possam se tornar atrativos para uma oferta gastronômica de Irati-Pr.

4.4 A OFERTA GASTRONÔMICA DE IRATI COMO ATRATIVO E SERVIÇO DE APOIO AO TURISMO

Com a pesquisa realizada pode-se observar que o município de Irati-Pr não apresenta uma oferta gastronômica como atrativo em estabelecimentos da cidade, mas sim oferta de serviços de alimentação, estes sendo apoio para as demais atividades (indústria, comércio, entre outras atividades) existentes no município. Estes serviços são fundamentais para o município o qual cria grande número de serviços e de renda.

Desta forma município não está adequado em relação a atrativos turísticos. Os potenciais turísticos gastronômicos com relação aos estabelecimentos de alimentação são inexistentes, podendo estes ser serviços de apoio para futuras atividades turísticas, mas no presente momento não apresentam características de atratividade turística gastronômica.

Os estabelecimentos apresentam serviços que não são voltados ao turista, sendo assim um serviço para a população local e para visitantes e não para o turismo em si. Mas podem ser considerados atrativos se forem feitas mudanças com relação com divulgação e a caracterização do objetivo que estes estabelecimentos querem alcançar, incrementando e aperfeiçoando os produtos já existentes para que estes possam ter uma atratividade para os turistas ou mesmo para os moradores da cidade e da região.

Para incremento da oferta turística gastronômica enquanto um serviço seria necessário a criação de eventos os quais divulgassem melhor os estabelecimentos, também seria necessária o incentivo do poder público (Prefeitura) para que isto acontecesse, este incentivando com cobrança menor nas taxas tributárias paga; incentivos com a realização de feiras gastronômicas para os estabelecimentos que se interessem em participar, fazendo com que mostrem os serviços que prestam e o tipo de comida que servem.

Outro fator importante que pode ser considerado um potencial turístico gastronômico é a Festa do Borrego no Rolete o qual já se apresenta com um prato típico local. Um problema existente é que este prato é feito com grande expressão uma vez no ano. Se um visitante vem ao município fora dos dias do evento acaba não conhecendo o prato, sendo assim acaba não sendo conhecido por muitas pessoas. O recomendado seria que o prato fosse inserido no cardápio de um ou mais restaurantes com isso podendo ser

provado sempre que um visitante deseje, ou ao menos este ser realizado uma vez na semana desta forma se tornaria viável para o estabelecimento.

Outra forma de criar uma atratividade é a criação de eventos os quais mostrem a diversidade cultural existente no município, e assim possam divulgar um pouco da gastronomia local, este sendo algo não explorado por idealizadores de eventos, tanto pela falta de incentivo, como pela baixa presença de visitantes ou moradores locais.

Para que estes eventos e a própria gastronomia fossem reconhecidos deveria haver um incentivo tanto da prefeitura como de empresas privadas este mostrando para a população local a importância de atividades tanto no âmbito gastronômico como no turístico.

A Prefeitura deseja se envolver na organização de apenas alguns eventos gastronômicos e dos que já ocorrem. A mesma acredita que é o papel das empresas privadas organizarem os eventos. Os estabelecimentos de alimentação pesquisados demonstraram abertura em todos os aspectos: seja a inserção de pratos típicos em seus cardápios, seja com a participação em eventos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir do exposto, é possível afirmar que a alimentação tem uma estreita relação com a atividade turística, pois com ela é possível criar uma atratividade ao local com uma gastronomia a qual gera atração turística ou sendo um complemento para os atrativos sendo assim um serviço.

Os atrativos podem ser em forma de festas e festivais os quais apresentam características que fazem com que gere uma atratividade de moradores à turistas internacionais, assim divulgando o local, ou pode ser por um restaurante ou tipo de prato que o turista consoma, assim sendo estes tipos de atratividades gastronômicas.

Os tipos de estabelecimentos de alimentação também têm essa relação com o turismo podendo ser um atrativo ou serviço, muitas vezes sendo um serviço necessário para que a atividade turística se desenvolva de uma maneira a atender as necessidades do turista.

Com isso vê que a gastronomia faz parte do turismo, pois ela pode estar inserida em diversos tipos de estabelecimentos de alimentação, estes gerando ou não uma atratividade. Assim a tanto a gastronomia como a alimentação fazem parte da oferta turística, pois agem como parte integrante mesmo que não sendo ativa aos olhos do turista.

Assim com a análise sobre o objeto de estudo, o município de Irati-Pr tem uma demanda ainda não expressiva de turistas com relação à visitação de seus atrativos, mas apresenta potencial de crescimento, sendo os atrativos gastronômicos uma nova oferta que se pode apresentar tanto nos estabelecimentos gastronômicos como nas festas as quais apresentam algum tipo de atratividade gastronômica expressiva.

Assim com relação aos objetivos do trabalho ao levantar os principais estabelecimentos de alimentação do município de Irati, foi possível identificar os três principais: o Restaurante e Lanchonete Italiano, Churrascaria Italiano e Panificadora Irati, estes sendo os mais votados na pesquisa realizada.

O segundo objetivo foi o de analisar, entre os principais estabelecimentos o que os leva a serem mais mencionados que os demais, foi possível observar que entre eles se apresentam características as quais lhes

diferenciam dos demais, como variedade nos produtos ofertados, tipos de serviços, localização e a tradição existente.

E o terceiro objetivo foi o de analisar as possibilidades para realização de eventos gastronômicos no município, assim esta pode ser ampliada ,com eventos que exponham a tradição dos povos e do prato típico da cidade, mas vê que seria mais viável a reformulação e maior divulgação dos atrativos, e assim possa ter fortalecido da oferta característica a eventos em Irati.

Com isso propõem-se que a Prefeitura junto aos estabelecimentos alimentícios interessados, em criar um evento para divulgação de seus principais pratos e seus serviços, este por meia de feiras gastronômicas as quais o turista se desloque a cada estabelecimento, com algum incentivo (vales desconto, amostra grátis para participantes) e conheça-os melhor. Ou criação de uma feira a qual os estabelecimentos levem alguns de seus pratos e assim possam apresentá-los aos participantes. Desta forma seria uma maneira a qual tem possibilidades de fortificar os estabelecimentos.

Como relação a pesquisa apresenta-se a seguinte questão: o município de Irati-PR apresenta atrativos e serviços adequados para uma oferta gastronômica? Assim pode-se dizer que o município não apresenta atrativos turísticos, podendo alguns deles potenciais turísticos, e também não apresenta atrativos gastronômicos de expressão o único que pode ser considerado um potencial é a Festa do pêssigo e do Borrego no Rolete, mas seria necessário que fosse realizada uma pesquisa para saber se esta pode se tornar um atrativo gastronômico do município ou é , e ver se este tem capacidade de receber turistas. Relacionado aos serviços Irati conta com uma oferta adequada de serviços, estes sendo importantes para a oferta de serviços do município.

Com a realização deste trabalho deixaram alguns focos para posteriores pesquisas, como ver a fundo a realização das festas gastronômica, analisar a presença de turistas nos estabelecimento ou no município, procurar ver se o local tem atrativos e potenciais turísticos, estes são alguns dos temas propostos a partir desta pesquisa.

REFERÊNCIAS

BAHL, Miguel. **Eventos: a importância para o turismo do terceiro milênio**. São Paulo: Roca, 2003

BAHL, Miguel. **Legados étnicos & Oferta turística**. Curitiba: Juruá, 2004.

BENI, Mário Carlos; **Análise estrutural do turismo**. 8ªed.atual. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2003.

BARCZSZ, Débora Silvestre; AMARAL Franciely F. Azarias do. **Turismo gastronômico: A percepção do turista na 18ª festa nacional do carneiro no buraco de Campo Mourão Estado do Paraná**. Revista Eletrônica Patrimônio: Lazer & Turismo. 2010.

BRASIL, Ministério do turismo. **Eventos**. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/>> Acesso em 16 de agosto de 2014.

_____._____. Coordenação Geral de Regionalização. Programa de Regionalização do Turismo — Roteiros do Brasil: Conteúdo Fundamental: Turismo e sustentabilidade. / Brasília: Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, 2007.

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2006.

CUNHA, Kênia Braz; OLIVEIRA,Leidmar da Veiga. **A gastronomia enquanto atrativo turístico cultural**. Disponível em:<<http://www.anapolis.go.gov.br/revistaanapolisdigital/wp-content/uploads/2011/07/A-GASTRONOMIA-ENQUANTO-ATRATIVO-HIST%C3%93RICO-CULTURAL1.pdf>> Acesso em: 10 de junho de 2014

Dicionário Houaiss da língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Editora Objetiva Ltda. 2009.

DICIONARIO ONLINE QUE CONCEITO. **Conceito-Gastronomia**. 2014 Disponível em: <<http://queconceito.com.br/gastronomia>> Acesso em : 10 de junho de 2014.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologia gerencial de restaurantes**. 4ªed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

G1. **Festa do pêssego e do Borrego no Rolete**. 2013. Disponível em: <<http://g1.globo.com/pr/campos-gerais-sul/noticia/2013/12/35-festa-do-pessegodeve-reunir-quase-20-mil-pessoas-em-irati-no-pr.html>> acesso em: 26 de outubro de 2014

IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do turismo**. 2ªed. rev. ampl. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

IRATI. Associação Comercial Industrial e Agrícola de Irati, 2014.

_____. Departamento de turismo do município de. **Município de Irati-Pr:** Inventário turístico, 2012.

IRATI, Prefeitura Municipal de. Dados gerais. Disponível em <http://www.irati.pr.gov.br/internas.php?url=mun_acesso >. Acesso em: 10 de abril de 2014.

LOPEZ, José Francisco. **A importância da gastronomia para o turismo brasileiro**. 2013 Disponíveis em: <http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/multimedia/radio_turismo/galeria_radio_turismo/SONORA_JOSx_SALLES_-_IMPORTxNNCIA_GASTRONOMIA_-_13-08-13.mp3> Acesso em: 5 de abril de 2014.

MARTIN, Vanessa. **Manual prático de eventos**. São Paulo: Atlas, 2003.

MICHAELIS, dicionário de português online. **Borrego**. 2014 Disponíveis em: <http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/definicao/borrego%20_918173.html> Acesso em: 5 de abril de 2014.

MICHELIN. **Saiba mais sobre os guias Michelin**. Disponíveis em: <<http://www.michelin.com.br/michelin-viagem/Saiba-mais-sobre-guias-michelin.html>> Acesso em: 1 de outubro de 2014

PINHO, André; et. al. **Gastronomia e turismo na Estrada Real**. In: ANÁLISE DO CONTEXTO TURÍSTICO DE BELO HORIZONTE E MINAS GERAIS. Disponível em: <<http://bhturismo.wordpress.com/2008/09/21/gastronomia-e-turismo-na-estrada-real/>> Acesso em: 30 de março de 2014.

PARANÁ, Secretaria do esporte e turismo. **Turismo Gastronômico**. 2014 Disponível em: <<http://www.turismo.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=110?conteudo=106>>. Acesso em 10 de outubro de 2014.

SEMANA MESA SP. Disponível em < <http://www.semanamesasp.com.br/>> Acesso em 12 de agosto de 2014.

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

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **Turismo básico**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

APÊNDICES

APÊNDICE 01 – ROTEIRO DA ENTREVISTA APLICADA AOS
PROPRIETÁRIOS DOS RESTAURANTES PESQUISADOS EM IRATI

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE IRATI
QUESTIONÁRIO APLICADO AOS PROPRIETÁRIOS DOS
ESTABELECIMENTOS GASTRONOMICOS

ACADÊMICO: Dirceu Oliveira Pereira Filho

CURSO DE TURISMO

ESTABELECIMENTO: _____

COLABORADOR: _____

1. Em média, quantas pessoas frequentam seu estabelecimento por dia?

R.:

2. Recebem pedidos de melhoras propostas por clientes, os quais não estão satisfeito com o estabelecimento?

() Sim. () Não.

3. O senhor(a) pensa em incluir no cardápio de seu estabelecimento algum prato que represente a cultura local, como pratos típicos eslavos, por exemplo?

() Sim. () Não.

4. Teria interesse em participar de eventos gastronômicos com o seu estabelecimento?

() Sim. () Não.

5. O senhor(a) gostaria que o município de Irati-PR recebesse um numero maior de turistas, tanto para os atrativos já existentes como para novos atrativos, podendo ser gastronômicos ou não?

() Sim. () Não.

6. O senhor (a) imaginava que seu estabelecimento era um dos mais citados pela população?

() Sim. () Não.

7. Por que acha que seu estabelecimento está entre um dos primeiros a serem lembrados pela população?

8. Qual o principal prato do estabelecimento (carro chefe)?

APÊNDICE 02 – ROTEIRO DA ENTREVISTA COM O DIRETOR DE TURISMO

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE IRATI
QUESTIONÁRIO APLICADO AO DIRETOR DO TURISMO DA SECRETARIA
DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

ACADÊMICO: Dirceu Oliveira Pereira Filho

CURSO DE TURISMO

COLABORADOR: José Basilio Salomão

1. O município possui algum evento gastronômico?

() Sim. () Não. Qual(is)?

2. Por que os eventos gastronômicos que existiam no município deixaram de ser realizados?

R.:

3. Existe a possibilidade de reinserção destes eventos no calendário de eventos do município?

() Sim. () Não.

Qual(is)?

4. Poderiam ser realizados eventos em parceria com outros municípios? Ex. Festa do Kiwi em Mallet-Pr, assim fortalecendo estes na região.

R.:

5. Tem o objetivo da criação de algum evento gastronômico dando ênfase a comida típica eslava?

() Sim. () Não.

ANEXOS

ANEXO 01- LISTA DE ESTABELECIMENTOS ALIMENTÍCIOS SEGUNDO
SITE PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE IRATI-PR

LISTA DE ESTABELECIMENTOS ALIMENTÍCIOS SEGUNDO SITE
PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE IRATI-PR

Restaurantes

CAMILO PESQUE-PAGUE E PEIXARIA

Endereço: Rua Jornalista José da Silva, 135 **Email:** mericamilo@gmail.com

Fone: (42) 3422 3612

Sistema: A La Carte

Capacidade: 120 pessoas

Atendimento: Almoço e Jantar (terça a domingo)

CHURRASCARIA ITALIANO

Endereço: Nereu Ramos 548

Fone: (42) 3422-2665

Sistema: Rodízio e Buffet

Capacidade: 300 pessoas

Atendimento: Almoço (terça a domingo)

COSTELARIA DO RUI BORGES

Endereço: 15 de Julho, 611

Fone: (42) 3422-1724

Sistema: A La Carte

Capacidade: 80

pessoas

Atendimento: Almoço (segunda a domingo) Jantar
(segunda a sáb)

PIZZARIA DON CORLLEONI

Endereço: 24 de Maio, 437

Fone: (42) 3422-7114 / 992

Sistema: Rodízio

Capacidade: 180 pessoas

Atendimento: Jantar (quarta a segunda)

PIZZARIA E RESTAURANTE HAPPY PIZZA

Endereço: Munhoz da Rocha, 167

Fone: (42) 3422-2323

Sistema: A La Carte/Rodízio

Capacidade: 150

pessoas

Atendimento: Almoço (segunda a sábado) Jantar
(terça a domingo)

PIZZARIA E RESTAURANTE

MARGHERITA

Endereço: 7 de Setembro, 35

Email: aroldochami@hotmail.com

Fone: (42) 3422-7373

Sistema: A La Carte /Rodizio

Capacidade: 100 pessoas

Atendimento: Jantar (segunda a sábado)

PIZZARIA FORMAGGIO GASTRONOMIA

Endereço: Coronel Emílio Gomes, 284

Email: mreda22@uol.com.br

Fone: (42) 3422-3099

Sistema: A La Carte

Capacidade: 70 pessoas

Atendimento: Jantar (segunda a domingo)

PIZZARIA SCALYBUR

Endereço: Coronel Grácia, 692

Fone: (42) 3422-9607

Sistema: A La Carte

Capacidade: 80 pessoas

Atendimento: Jantar (quarta a segunda)

PIZZARIA SUPREMA PIZZA

Endereço: Coronel Pires, 497

Email: www.supremapizza.com.br

Fone: (42) 3422-4224 9946-

Sistema: A La Carte

Capacidade: 20 pessoas

Atendimento: Jantar (segunda a domingo)

RESTAURANTE BENEDITA

Endereço: BR 277, km 254

Fone: (42) 3435-1164

Sistema: Buffet e Rodízio

Capacidade: 400
pessoas

Atendimento: Almoço e Jantar (segunda a domingo)

RESTAURANTE CAMILO

Endereço: 19 de Dezembro, 83

Email: dii_gasparetto@hotmail.com

Fone: (42) 3423-3344

Sistema: A La Carte

Capacidade: 30 pessoas

Atendimento: Almoço (segunda a sábado)

RESTAURANTE CCI

Endereço: 15 de Julho, 193

Fone: (42) 3422-1211

Sistema: Buffet

Capacidade: 180 pessoas

Atendimento: Almoço (segunda a sábado)

RESTAURANTE CHALEIRA PRETA**Endereço:** Virgilio Moreira, 220**Email:** fabiane buhrer@hotmail.com**Fone:** (42) 3422-7876**Sistema:** A La Carte**Capacidade:** 70 pessoas**Atendimento:** Almoço (segunda a sábado)

Jantar (segunda a domingo)

RESTAURANTE COLÔNIA**Endereço:** Coronel Gracia, 810**Fone:** (42) 9974-7572**Sistema:** Buffet**Capacidade:** 70 pessoas**Atendimento:** Almoço (segunda a sábado)

RESTAURANTE COLONIAL**Endereço:** Dona Noca, 555**Email:** colonialrose@gmail.com**Fone:** (42) 3423-1144**Sistema:** Buffet**Capacidade:** 240 pessoas**Atendimento:** Almoço (segunda a sexta)

Jantar (segunda a quinta)

RESTAURANTE DO ALEMÃO**Endereço:** BR 277, km 244**Fone:** (42) 3422-2408 / 840**Sistema:** Buffet**Capacidade:** 250 pessoas**Atendimento:** Almoço (segunda a domingo)

RESTAURANTE E CAFÉ COLONIAL**IRATI****Endereço:** 15 de Novembro, 464**Email:** panificadorairati@uol.com.br**Fone:** (42) 3422-1282**Sistema:** Buffet**Capacidade:** 74 pessoas**Atendimento:** Almoço (segunda a domingo) Jantar – sopa (segunda a domingo)

RESTAURANTE GRALHA AZUL**Endereço:** Expedicionário João Protzek, 2377**Fone:** (42) 3422-6549**Sistema:** Buffet e comercial**Capacidade:** 40
pessoas**Atendimento:** Almoço (segunda a sábado) Jantar (segunda a sexta)

RESTAURANTE IRATI***Endereço:** Dona Noca**Fone:** (42) 3423-1927 / 881**Sistema:** Comercial**Capacidade:** 40 pessoas**Atendimento:** Almoço (segunda a sábado)

RESTAURANTE ITALIANO**Endereço:** 15 de Julho, 396**Email:** italianoeventos@gmail.com**Fone:** (42) 3423-1820**Sistema:** A La Carte**Capacidade:** 180 pessoas**Atendimento:** Almoço e Jantar (terça a

domingo)

RESTAURANTE KOSINSKI

Endereço: Expedicionário José de Lima, 334

Fone: (42) 3422-1563

Sistema: Buffet

Capacidade: 80 pessoas

Atendimento: Almoço (segunda a sábado)

RESTAURANTE LAMEZON

Endereço: BR 153, km 336

Fone: (42) 9914-3775

Sistema: Buffet

Capacidade: 120

pessoas

Atendimento: Almoço (segunda a domingo) Jantar
(segunda a sábado)

RESTAURANTE MARAMA

Endereço: Carlos Thoms, 135

Fone: (42) 3422-3058

Sistema: Buffet

Capacidade: 90 pessoas

Atendimento: Almoço (segunda a domingo)

RESTAURANTE MAXIM´S

Endereço: BR 277, km 243

Fone: (42) 9115-2110

Sistema: Buffet

Capacidade: 120

pessoas

Atendimento: Almoço e Jantar (segunda a
domingo)

RESTAURANTE MÔNACO DO SUL

Endereço: 19 de Dezembro, 437

Email: monacodosul@hotmail.com

Fone: (42) 3422-2559

Sistema: Buffet

Capacidade: 80 pessoas

Atendimento: Almoço (segunda a sexta)

RESTAURANTE SABOR CASEIRO

GRILL

Endereço: Cel. Emilio Gomes, 276

Email: saborcaseiroirati@yahoo.com.br

Fone: (42) 3422-1874

Sistema: Buffet

Capacidade: 40 pessoas

Atendimento: Almoço (segunda a
sábado)

RESTAURANTE SABOR E REQUINTE

Endereço: Getúlio Vargas, 387

Email: nelsonpetroski@hotmail.com

Fone: (42) 3423-1053

Sistema: Buffet

Capacidade: 70 pessoas

Atendimento: Almoço (segunda a sábado)

RESTAURANTE SOBUTKA

Endereço: 15 de Novembro, 145

Fone: (42) 9936-9338

Sistema: Buffet

Capacidade: 40
pessoas

Atendimento: Almoço (segunda a domingo) Jantar
(segunda a sexta)

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Endereço: Unicentro Bairro Riozinho

Fone: (42) 3421-3110 / 342

Sistema: Buffet

Capacidade: 300 pessoas

Atendimento: Almoço e Jantar (segunda a sexta)