

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE IRATI
SETOR DE CIÊNCIAS SOCIAIS E APLICADAS
CURSO DE TURISMO

MICHELY KAROLINE POPOVICZ

**TURISMO RURAL: A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA NA PROPRIEDADE
FAXINAL DÉREVO EM PRUDENTÓPOLIS- PR.**

IRATI

2013

MICHELY KAROLINE POPOVICZ

**TURISMO RURAL: A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA NA PROPRIEDADE
FAXINAL DÉREVO EM PRUDENTÓPOLIS- PR.**

Trabalho elaborado com objetivo de obtenção do título de bacharel em turismo. Ministrada pela Prof. Dra. Poliana Fabíula Cardozo.

Orientada pelo Prof. Me. Maycon Luiz Tchomolo.

IRATI

2013

“Na gastronomia não se permite que a imaginação encontre limite, é preciso despertar a mente e torna-la um reino pensante, criativo e sempre disposto a descobrir algo novo, é preciso viajar e viajar a um mundo surreal ousado e inusitado ver o mundo como um vasto universo abstrato não basta ser cozinheiro é preciso ser um químico um cientista um alquimista quem sabe até mesmo um pintor, permitir que a alma se entregue a um sublime renascimento, finalizar uma receita buscando na essência.” (Artista desconhecido)

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus, o centro e o fundamento de tudo em minha vida, por renovar a cada momento que eu pensava em desistir a minha força e disposição para continuar essa jornada.

Agradeço a Deus pela minha família maravilhosa que é a minha base de tudo, que me ajudou me apoiou me deu forças para eu continuar perante as dificuldades que apareceram em minha vida esse ano, e por sempre me incentivarem a estudar.

Quero agradecer minha filha Valentina que embora não tenha conhecimento disso tudo iluminou da maneira mais especial meus pensamentos, a quem eu rogo todas as noites por fazer parte da minha vida. Mesmo eu tendo que esperar ela dormir e ficar quase todo dia de madrugada fazendo trabalhos eu não me importo, hoje ainda eu começando a escrever os meus agradecimentos ela acorda eu vou lá ver, ela dá um sorriso que iluminou tudo, e me fez pensar que tudo até aqui valeu a pena. E que eu só tenho a agradecer mesmo.

Os papéis se inverteram hoje é a minha vez de falar, e a vez de vocês ouvirem. Um pedacinho de vocês irá sempre me acompanhar, uma lembrança, uma brincadeira, e até mesmo uma bronca, confesso que ficamos chateados no momento, mas aprendemos com isso. Vocês professores não nos ensinam apenas matérias, aprendemos com cada um de vocês a viver.

Já passaram por nossas vidas tantos professores que foram verdadeiros pais, amigos, irmãos. Cada um com a sua maneira, cada um com as palavras certas, nos momentos certos conquistaram nossa confiança e nosso carinho.

Tenho por dever e gratidão agradecer a todos os meus professores que fizeram parte dessa jornada, cada um com seus ensinamentos sua dedicação o carinho e amor que cada um tem pelo que faz e isso nos transmite a certeza de que algum dia vamos vencer e vamos tão longe quanto eles, e no fim ver que valeu a pena tudo que passamos ao longo desses quatro anos.

Agradeço ao meu orientador Maycon Luiz Tchomolo que foi um ótimo orientador, por tudo que fez por mim, por ter tido paciência comigo durante toda a confecção do TCC, e que sempre entendeu minhas razões quando alguma coisa

não saia como o esperado. Pela dedicação que teve comigo. Sempre me falando palavras pra animar dar forças, você não fez somente o papel de um orientador você foi como um amigo. Eu tive muita sorte de ter você como orientador, juntos nós conseguimos fazer um bom trabalho. E como a primeira orientanda sua eu tinha a missão de dar orgulho para você, espero ter cumprido o meu papel.

Agradeço a Professora Elieti Fatima de Goveia membro da banca e que foi minha orientadora da pesquisa de Iniciação científica (I.C), que foi como um alicerce para o meu TCC, pois foi a continuidade dessa pesquisa que dei origem ao meu TCC. E não agradeço só por isso mais pela paciência que teve comigo no inicio do projeto de I.C quando eu cometi alguns erros, mais que ela estava sempre ali firme e forte comigo não desistiu de mim, ao contrário sempre me motivou a continuar. Até quase me arrastou para orientação um dia que se desencontramos, eu estava indo embora e ela me fez voltar me deu broncas mais no final sempre a gente se entendia, e me fez ver que aquilo ali não era brincadeira e foi por essa e tantas que eu cresci me tornei mais responsável com meus compromissos. E tenho a agradecer por ter me levado a fazer a pesquisa campo e me ensinar como ser uma pesquisadora. E obrigada por ter me ajudado quando eu mais precisei.

Agradeço a Professora Paula Grechinski Demczuk membro da banca, quase foi minha orientadora e agora faz parte da minha banca e fiquei muito feliz por isso. Admiro muito tanto como pessoa quanto como profissional e você sabe disso sempre te falei. Nos últimos dois anos foi uma amiga para mim e me sinto uma pessoa de muita sorte por isso e por ter conhecido você e aprendido muito com você, com o amor, dedicação e a forma especial que você tem em dar as aulas de gastronomia me fez gostar ainda mais dessa matéria. Acho que essa aproximação nossa se deu no momento certo das nossas vidas, a partir daí foram palavras amigas, de conforto de um desabafo de carinho de apoio, foi algo muito especial para mim. Obrigada por você estar presente na minha vida.

Fico imaginando como será acordar cedo de agora em diante, e saber que não tenho mais que acordar correndo com medo de perder a van, vou sentir falta de tudo. Nesses anos todos conquistamos grandes amigos, e mesmo que sejam raros os encontros sabemos que sempre podemos contar com vocês professores, e vocês comigo, independente da distância e do momento.

Fica aqui o meu agradecimento, por toda essa historia que dividi com cada um de vocês. Por mais que a gente cresça, envelheça, jamais vamos esquecer dessas pessoas que foram tão essenciais bem no começo de nossas vidas.

Como já dizia Anitelli: “Sonho parece verdade quando a gente esquece de acordar”. Hoje, vivo uma realidade que parece um sonho, mas foi preciso muito esforço, determinação, paciência, perseverança e ousadia para chegar até aqui, e nada disso eu conseguiria sozinha. Minha eterna gratidão a todos aqueles que colaboraram para que este sonho pudesse ser concretizado.

RESUMO

Este trabalho teve como objetivo analisar a importância da gastronomia rural na propriedade Faxinal Dérevo, no Município de Prudentópolis/Pr, sob o ponto de vista da família que está desenvolvendo atividades para o empreendimento para complementar o Turismo Rural da propriedade. Os métodos e técnicas permearam na pesquisa bibliográfica acerca de assuntos relacionados à gastronomia rural e o turismo rural, bem como em uma entrevista aplicada em uma visita técnica realizada na Propriedade, onde também foi possível identificar os produtos gastronômicos ofertados. As principais conclusões observadas na questão da gastronomia e importância para a propriedade, que a gastronomia é uma forma de satisfação pessoal, o que eles servem aos turistas é algo mágico da alma da pessoa e ver a satisfação das pessoas em degustar e valorizar o que o rural tem de bom as pessoas que ali visitam, como também divulgar a cultura ucraniana, sendo ela muito forte na região e também como produto turístico forte no meio rural para o empreendimento do Turismo Rural na propriedade. A análise dos dados foi desenvolvida por meio da técnica de análise de conteúdo e apresentada em forma de quadros, demonstrando os alimentos/produtos gastronômicos oferecidos pela propriedade e suas relações com o turismo rural e a culinária ucraniana.

Palavras-chave: turismo rural; gastronomia rural; Propriedade Faxinal Dérevo.

Abstract

The objectives of this article are: to investigate the economic and cultural importance of food as a rural tourism product Property Faxinal Derevo; raise the kinds of gastronomic products offered by the property, submitted them, and to identify whether products related to food are from rural property faxinal Derevo. The methods and techniques permeated the literature on issues related to rural gastronomy and rural tourism, as well as an interview technique applied on a visit made in property, where it was also possible to identify the gastronomic products offered. Data analysis was conducted by means of the technique of content analysis and presented in tabular form, showing the food / gastronomic products offered by the property and its relations with the rural tourism and Ukrainian cuisine.

Key words: rural tourism; rural cuisine; Property Faxinal Derevo.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	12
2 METODOLOGIA DE PESQUISA	14
3 ABORDAGEM TEÓRICO-METODOLÓGICA: TURISMO E GASTRONOMIA NO MEIO RURAL	16
3.1 ASPECTOS CONCEITUAIS DE TURISMO: O SOCIAL, O ECONÔMICO E O CULTURAL	16
3.2 CONCEITUANDO TURISMO RURAL: COMPETITIVIDADE EM UM SEGMENTO PROMISSOR DA ATIVIDADE TURÍSTICA	20
3.3 GASTRONOMIA, ALIMENTAÇÃO E TURISMO: NECESSIDADES BÁSICAS E VALORAÇÃO CULTURAL	24
3.4 GASTRONOMIA RURAL: IDENTIDADE CULTURAL E PRODUTO TURÍSTICO	28
4 O MUNICÍPIO DE PRUDENTÓPOLIS E A PROPRIEDADE FAXINAL DÉREVO: CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA E GEOGRÁFICA	31
55 ANÁLISE DE RESULTADOS: TURISMO RURAL E GASTRONOMIA NA PROPRIEDADE FAXINAL DÉREVO	43
5.1 PRODUTOS GASTRONOMICOS OFERTADOS NA P.F.D.....	43
5.2 ORIGEM DOS PRODUTOS UTILIZADOS PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS.....	47
5.3 PROCEDÊNCIA DOS TURISTAS QUE VISITAM A PROPRIEDADE.....	49
5.6 A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA RURAL ENQUANTO PRODUTO TURÍSTICO.....	50
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	52
REFERÊNCIAS	54
APÊNDICES	57
APÊNDICE 1- SISTEMATIZAÇÃO DOS DADOS E ROTEIRO DE ENTREVISTA.....	58

LISTA DE QUADROS

QUADRO 01: TIPOS DE PRODUTOS SERVIDOS NO CAFÉ RURAL.....	43
QUADRO 02: TIPOS DE PRODUTOS SERVIDOS NO ALMOÇO.....	45
QUADRO 03: ORIGEM DOS PRODUTOS/ALIMENTOS DO CAFÉ RURAL.....	47
QUADRO 04: ORIGEM DOS PRODUTOS/ALIMENTOS DO ALMOÇO.....	48
QUADRO 05: PROCEDÊNCIA DOS TURISTAS BRASILEIROS QUE VISITAM A PROPRIEDADE.....	49
QUADRO 06: PROCEDÊNCIA DOS TURISTAS ESTRANGEIROS QUE VISITAM A PROPRIEDADE.....	50

LISTA DE FIGURAS

FIGURAS 01: LOCALIZAÇÃO DE PRUDENTÓPOLIS.....	31
FIGURAS 02: MUNICÍPIOS LIMÍTROFES DE PRUDENTÓPOLIS.....	32
FIGURAS 03: MATA-BURRO DE ENTRADA DO FAXINAL DE PAPANDUVA DE BAIXO.....	33
FIGURAS 04: ESTRADA PRINCIPAL DE ACESSO PARA A PROPRIEDADE FAXINAL DÉREVO.....	34
FIGURAS 05: RAMPA DE ACESSO PRINCIPAL.....	35
FIGURAS 06: ESPAÇO FÍSICO PARA AS REFEIÇÕES.....	35
FIGURAS 07: FORNO A LENHA.....	36
FIGURAS 08: LUGAR ONDE SÃO CRIADOS OS ANIMAIS.....	37
FIGURAS 09: PLANTAÇÕES DE MILHO E MANDIOCA.....	37
FIGURAS 10: ÁRVORES FRUTÍFERAS.....	38
FIGURAS 11: GASTRONOMIA TÍPICA UCRANIANA.....	39
FIGURAS 12: SOPA BORSCHT.....	39
FIGURAS 13: SOBREMESA TÍPICA UCRANIANA.....	40
FIGURAS 14: CAFÉ RURAL.....	40
FIGURAS 15: PRODUTOS GASTRONOMICOS A VENDA PARA OS TURISTAS.....	41
FIGURAS 16: CAFÉ RURAL SERVIDO AOS TURISTAS.....	45
FIGURAS 17: ALMOÇO UCRANIANO NA PROPRIEDADE FAXINAL DÉREVO.....	46
FIGURAS 18: ÁRVORE LARANJA E HORTA NA PROPRIEDADE.....	48

INTRODUÇÃO

O turismo é uma atividade composta por serviços e produtos em contínua complementaridade. Os produtos turísticos segundo Rose (2002) são conjunto de bens e serviços oferecidos para os turistas. Do mesmo modo, que os serviços básicos do turismo (alimentação, hospedagem e transporte) podem ser considerados atrativos e/ou produtos turísticos. Deste modo, a alimentação se relaciona com a gastronomia, sendo que

A gastronomia enquanto fenômeno já vem sendo observada pelo turismo a um certo tempo, e passou a ser utilizada como elemento motivador para atrair visitantes. No turismo a gastronomia sempre foi fundamental. Afinal os visitantes sempre necessitaram de refeições durante suas viagens desde os mais remotos tempos até hoje (COSTA, 2011, [s/p])

A gastronomia vem ganhando espaço como atrativo, podendo ser por si só um atrativo turístico ou, ainda, complementar outras atrações. As pessoas sentem-se motivadas a ir buscar pratos diferentes, novas experiências gastronômicas. Existem diferentes espaços onde a gastronomia pode ser ofertada, no intuito de atender as necessidades dos clientes. Dentre esses espaços tem-se a gastronomia no meio rural, sendo uma forma de serviço singular quando turistas buscam a prática do turismo rural.

Segundo Fagliari (2005), a visão dos turistas em relação a alimentação na área rural é de que tudo é feito na própria propriedade, o leite é tirado da vaca, o café colhido e torrado no local, o pão feito no forno a lenha. Com isso o visitante vai acompanhar de perto o preparo da comida. Muitas vezes, os produtos utilizados são oriundos da mesma propriedade despertando assim um maior interesse dos turistas, pois vão presenciar o processo de colheita do produto, podendo ajudar nessa atividade.

Assim, o objeto de estudo da presente pesquisa é a Propriedade Faxinal Dérevo (P. F. D.), localizada no interior do município de Prudentópolis, estado do Paraná, situada na comunidade de Papanduva de Baixo cerca de 15 km da cidade, com estimados 500 habitantes. Nas áreas de faxinais os animais são criados soltos pelas propriedades da localidade, esta atividade também é conhecida como criadouro coletivo. Nesta propriedade há atividades voltadas para o turismo rural e

uma das atividades é a culinária local, onde são servidos aos visitantes o tradicional almoço rural, como também o café rural ao entardecer.

O referido trabalho buscou desenvolver uma pesquisa qualitativa referente ao turismo rural e a gastronomia rural na P. F. D. no intuito de averiguar a importância sociocultural, no conhecimento sobre as raízes dos alimentos e da gastronomia da propriedade, e econômica, enquanto alternativa de renda familiar.

Desta forma, o objetivo geral da pesquisa é: investigar a importância da gastronomia rural enquanto produto turístico da Propriedade Faxinal Dérevo, no Município de Prudentópolis/Pr. E, os objetivos específicos: levantar os tipos de produtos gastronômicos ofertados pela Propriedade, descrevendo-os; identificar se os produtos ligados à gastronomia rural são oriundos da Propriedade Faxinal Dérevo; identificar a procedência dos turistas que visitam a Propriedade;

E sua problemática se configura em: averiguar de que maneira a gastronomia rural se evidencia como produto turístico da Propriedade Faxinal Dérevo, posto que, como a sua atratividade possa ser fator determinante para a captação de turistas e a geração de renda para os proprietários?

Estudar a gastronomia rural como produto turístico para a P.F.D tornou-se relevante, visto a originalidade da pesquisa, pois existem poucos estudos relacionados a gastronomia rural. No caso do objeto de estudo, não se conhecem estudos acerca da gastronomia rural, deste modo, o ineditismo da pesquisa prevalece. A pesquisa em si é de suma importância, pois o turismo rural está se desenvolvendo a cada dia, começando a sua expansão e, juntamente, com ele a gastronomia rural, pois é um dos aspectos que chama a atenção aos visitantes que buscam um lugar fora da habitualidade dos centros urbanos e industriais.

O presente trabalho diz respeito ao tema gastronomia e suas interfaces com o meio rural. Desta forma, este trabalho estrutura-se em: metodologia, apresentando os principais procedimentos e métodos adotados na pesquisa teórica e empírica; referencial teórico, exibindo uma abordagem quanto aos temas propostos, ou seja, turismo, turismo rural; gastronomia; e gastronomia rural; caracterização geográfica e turística da P. F. D. e do município de Prudentópolis; resultados obtidos, onde são interpretados os dados coletados durante visita técnica na referida propriedade; e, por fim, as considerações finais.

2 METODOLOGIA DE PESQUISA

Para alcançar os resultados dos objetivos propostos a metodologia utilizada foi de caráter qualitativo, pois preocupou-se na coleta de dados inerentes à pesquisa, os quais foram interpretados. Em relação ao seu propósito é uma pesquisa exploratória e descritiva, pois pode ser concebida com uma maior compreensão e precisão na exploração de um assunto pouco abordado no turismo, e descreve sobre a importância da gastronomia rural na propriedade.

Para a coleta de informações foram utilizadas fontes de dados primários e secundários. Quanto aos dados primários, as informações obtidas permearam por meio de entrevista, com aplicação de um questionário com perguntas abertas (vide apêndice 1) com a proprietária do empreendimento, tendo em vista não limitar as informações a serem obtidas, a mesma foi realizada no dia 11 de maio de 2013. A entrevista abordou assuntos relacionados a gastronomia rural do empreendimento. Os registros fotográficos (que também são relacionados aos dados primários da pesquisa) tiveram por intuito apresentar um banco de imagens com a estrutura física do ambiente, do mesmo modo, acerca dos produtos gastronômicos ofertados na propriedade.

Sobre os dados secundários, em um primeiro momento, foi realizada uma pesquisa bibliográfica que serviu para discutir conceitos e aprimorar o conhecimento sobre o tema. Foram utilizados livros, artigos científicos, entre outros recursos que abordam assuntos relacionados à gastronomia rural e ao turismo rural. Esta pesquisa deu enfoque ao entendimento da temática e um maior embasamento teórico para fazer a interpretação e análise de dados.

Para alcançar o primeiro objetivo específico: levantar os tipos de produtos gastronômicos ofertados pela Propriedade, descrevendo-os; foi feita uma entrevista com a proprietária Regina, ela discorreu todos os produtos gastronômicos da PFD, explicando os mesmos. Para o segundo objetivo específico: identificar se os produtos ligados à gastronomia rural são oriundos da Propriedade, pode ser alcançado através da entrevista com a empreendedora que explicou a procedência de cada produto que é utilizado para o preparo dos alimentos. Para alcançar o terceiro e último objetivo específico: identificar a procedência dos turistas que visitam a Propriedade foi possível alcançar através da pesquisa no livro que os visitantes assinam quando visitam a P.F.D.

Ao fim das etapas descritas, foi possível responder ao problema de pesquisa proposto uma vez que os objetivos foram atingidos.

3 ABORDAGEM TEÓRICO-METODOLÓGICA: TURISMO E GASTRONOMIA NO MEIO RURAL

Este capítulo abordará conceitos e definições de turismo, turismo rural, gastronomia e gastronomia rural. Essa abordagem teórico-metodológica servirá para um melhor embasamento sobre os temas propostos, para ter uma visão melhor na análise dos resultados.

3.1 ASPECTOS CONCEITUAIS DE TURISMO: O SOCIAL, O ECONÔMICO E O CULTURAL.

A atividade turística se estabelece a partir dos serviços, produtos e atrativos que um lugar tem a oferecer aos seus visitantes. Os recursos naturais ou urbanos de determinado país, estado, região ou município são explorados pelo, ou para, o turismo, fazendo com que um lugar se desenvolva através de diversas vertentes. Isto é, o turismo não pode ser considerado apenas como um fenômeno, preponderantemente econômico, pois envolve questões acerca do panorama social, cultural, histórico, religioso, urbanístico, paisagístico, gastronômico etc. que uma localidade tem a proporcionar para os turistas e, também, à comunidade.

Assim, os estudos técnicos dos fatores que envolvem o turismo são acrescidos pelas pesquisas teóricas, que permeiam por um caráter disciplinar, ainda, difícil e complexo de ser explorado com objetividade. Neves (2012, p. 13) diz que “a atividade turística é um acontecimento relativamente novo e, devido a seu complexo caráter que abrange vários setores da economia e disciplinas acadêmicas, torna difícil um entendimento claro e objetivo sobre a mesma”.

Com isso, não existe uma única definição para turismo. Diferentes autores discutem suas definições, a partir de diferentes enfoques. Beni (2002, p. 35) ressalta que

Há tantas definições de Turismo quantos autores que tratam do assunto. Mas quanto maior for o número de pesquisadores que se preocupam em estudá-lo, tanto mais evidentes se apresentarão a amplitude e a extensão do fenômeno do Turismo e tanto mais eficientes e imprecisas serão as definições existentes.

Denny (1997) reflete sobre as atribuições, com foco na prestação de serviços: o turismo não é um setor fácil de ser desenvolvido, consiste de atividades de

serviços, e como tal exige profissionalização e qualidade dos produtos oferecidos.

Consequentemente, De La Torre (1992 *apud* BARRETTO, 1995, p. 13) diz que o turismo versa em:

[...] Um fenômeno social que consiste no deslocamento voluntário e temporário de indivíduos ou grupos de pessoas que, fundamentalmente por motivos de recreação, descanso, cultura ou saúde, saem de seu local de residência habitual para outro, no qual não exercem nenhuma atividade lucrativa nem remunerada, gerando múltiplas inter-relações de importância social, econômica e cultural.

Essa definição especifica o turismo enquanto acontecimento social, voltado para pessoas (ou grupos) que se deslocam para outros locais, diferentes daqueles que residem ou vivem, e suas relações com este, que peculiarmente possuem contextos (sociais, econômicos e culturais) distintos comparados com sua residência habitual.

Do início do deslocamento até o seu retorno, o indivíduo constantemente se relaciona com empresas e atrativos turísticos, juntamente, usufrui dos serviços prestados pela atividade. A partir desta visão, Ignarra (2003) afirma que o turismo é a combinação de atividades, serviços e indústrias que se relacionam com a realização de uma viagem.

Oliveira (2002) centra-se no complexo de facilidades que possam ser favorecidos aos turistas, indicando que não basta o local possuir atrações que são atraentes aos olhos dos turistas, que não é possuir belezas naturais, patrimônio histórico entre outros, mas possuir infraestrutura básica, um fácil acesso aos turistas, pois eles precisam um mínimo de conforto para chegar até o local. Pois, isso pode refletir de maneira negativa, deixando de ser atração para os turistas, muitas vezes eles vão embora insatisfeitos com o lugar que visitaram, e buscam novos destinos com melhores condições de visitação.

A partir dos diferentes enfoques de se conceituar e analisar o turismo tem-se, também, que este pode se desenvolver em pequenas propriedades, cuja a exploração do turismo contribui para a obtenção de renda, geração de empregos e, até mesmo, fonte de renda alternativa para a população local. Diante disso, Andrade (2002, p. 20) diz que:

As viagens são importantes para qualquer economia local, regional ou nacional, pois o advento constante de novas pessoas aumenta o consumo, incrementa as necessidades de maior produção de bens, serviços e empregos e, conseqüentemente, a geração de maiores lucros, que levam o aumento de riquezas pela produção da terra.

Andrade (2002, p. 24), ainda afirma que o setor turístico com planejamento e infraestrutura adequado vem para oferecer oportunidades de boas alternativas a quem investe no turismo, contudo o sucesso depende muito da qualidade dos equipamentos e dos serviços oferecidos para os turistas. Para Araujo (2000, p. 118) “a manutenção dos clientes é a sobrevivência do negócio. [...] Se o objetivo é consolidar um destino turístico, tudo passa pela qualidade de serviços prestados a cada turista”.

Tendo em vista o consumidor ou o turista em si, Cooper (2007, p. 734) salienta que o novo consumidor de turismo é instruído, tem capacidade de discernimento e busca qualidade e participação no mundo de hoje, que está cada vez mais desenvolvido. Com isso é de suma importância a qualificação dos profissionais, com foco na qualidade dos serviços que se possa oferecer.

Pode-se perceber que atualmente são distintos e inúmeros os destinos turísticos, as pessoas têm inúmeras opções para escolher para onde viajar, está ao alcance de grande parte da população, os custos estão cada vez menores e, conseqüentemente, a concorrência cada vez maior. Com isso, as possibilidades de destinos são numerosas, e os turistas procuram que a viagem satisfaça as suas expectativas.

Logo, deve-se ter no mínimo qualidade nos serviços para que os turistas possam ficar satisfeitos e retornem para aquele destino, essa atividade beneficia a todos, pois ela é muitas vezes responsável em gerar renda para a população. Assim sendo, um motivador para a economia local, gerando empregos e oportunidades para a população local desenvolver seus empreendimentos. Segundo Oliveira (2002, p. 61) o turismo é considerado a atividade que oferece mais empregos do que qualquer outra atividade econômica em todo o mundo.

Assim, a importância da atividade se expande geograficamente por todas as nações, devido, principalmente, ao seu cunho econômico. Acerca disso, ressalta-se que:

Os resultados do movimento financeiro decorrentes do turismo são por demais expressivos e justificam que esta atividade seja incluída na programação da política econômica de todos os países. O turismo, que era para muitos uma atividade secundária, passou a receber atenção especial em razão a ser uma fonte geradora de receitas e a exigir metódica e delicada manipulação [...] (OLIVEIRA, 2002, p. 45)

Para que haja resultados positivos na economia de um local, precisa-se implantar um planejamento adequado, que almejem as necessidades, tanto do turista como da comunidade, pois com a expansão do turismo a concorrência dos destinos cresce. Deste modo, para que o local possa se distinguir perante outro é necessário qualidade dos serviços prestados. E, é a partir disso, que surgem os resultados, pois o local atraindo turistas, o consumo de bens e serviços cresce o que, conseqüentemente, gera uma maior gama de empregos.

Contudo, o turismo não beneficia somente as comunidades que esta atividade é desenvolvida, pois é um grande fator para a renda da população local, também beneficia quem viaja, pois as pessoas buscam sair da rotina diária e ir buscar um lugar para relaxar e para se desconectar do mundo em que vivem.

O turismo não está ligado somente a atividades de lazer, mas por distintas motivações que as pessoas buscam. Para um melhor entendimento, a Organização Mundial do Turismo (OMT) (s/a *apud* DIAS, 2005, p. 29) apresentou a classificação dos motivos das visitas nos destinos turísticos.

1. Lazer, recreação e férias
2. Visitas a parentes e amigos
3. Negócios e motivos profissionais
4. Tratamento de saúde
5. Religião/peregrinações
6. Outros motivos

Sendo assim, pode-se perceber que as motivações são distintas e diversas, bem como o mercado do turismo é bastante abrangente, cada local se enquadra com uma ou mais modalidades de turismo. A partir disso, a decisão das formas de turismo a se praticar no destino é peculiar às necessidades momentâneas do turista.

Portanto, Andrade (2002, p. 90) menciona que:

O desejo de evasão é fundamental para a existência de deslocamentos e estada em lugares diferentes, por livre disposição pessoal, sem premências de necessidades compulsórias, pois, como sujeito do turismo, o individuo sofre e cria motivações que o levam a optar por modalidades, tipos e formas turísticas, de acordo com seu interesse, suas posses e dentro dos limites possíveis de tempo disponível.

Para isso Oliveira (2002, p. 76) comenta sobre os diversos tipos de turismo que são eles: turismo de lazer, turismo de eventos, turismo de águas termais, turismo desportivo, turismo religioso, turismo de juventude, turismo social, turismo

cultural, turismo ecológico, turismo de compras, turismo de aventura, turismo gastronômico, turismo de incentivo, turismo de terceira idade, turismo de intercâmbio, turismo de cruzeiros marítimos, turismo de negócios, turismo técnico, turismo gay, turismo de saúde, turismo étnico e nostálgico e o turismo rural.

3.2 CONCEITUANDO TURISMO RURAL: COMPETITIVIDADE EM UM SEGMENTO PROMISSOR DA ATIVIDADE TURÍSTICA

O turismo rural é um segmento do turismo, onde o turista vivência as atividades praticadas no meio rural, entrando em contato com os animais, com o verde da natureza, com as plantações de frutas e verduras, com a gastronomia, entre outras peculiaridades encontradas, em sua forma original.

Muitos autores questionam sobre uma definição para o turismo rural. Referindo-se as nomenclaturas utilizadas neste tipo de turismo. Tulik (2003 p.43) especifica que o turismo rural é aplicado a qualquer forma de turismo no espaço rural. Vários autores discutem esse conceito que para praticar o turismo rural deve-se ter um lugar, uma infraestrutura adequada, uma gama de atividades para serem desenvolvidas no meio rural e conter mão de obra qualificada

Já para Almeida e Riedl (2000, p. 35), o turismo rural se conceitua a partir das características de valorização ambiental e cultural, focado na proteção do ambiente:

O turismo rural propicia a valorização do ambiente onde é explorado por sua capacidade de destacar a cultura e a diversidade natural de uma região, proporcionando a conservação e manutenção do patrimônio histórico, cultural e natural.

Bravo (s/a *apud* SALLES, 2006, p. 21) individualiza o turismo rural no Brasil a partir das características encontradas somente no campo, diferente das rotinas diárias enfrentadas nos centros urbanos. Foca, também, o sentido de nostalgia presente neste tipo de turismo. Em suas palavras

Fonte de resgate de nossa melhor brasilidade, do caipira no melhor sentido do termo, dos valores dos nossos violeiros do campo, de referencias rurais que você não encontra na cidade. O que nós oferecemos hoje para o turista urbano é uma forma de voltar à raiz dos seus antepassados; tem gente que sente saudade daquilo que não viveu, mas pelo relato de seus avós e seus tios essa gente se identifica com esses valores.

O turismo rural não pode ser entendido como apenas o conjunto de atividades desenvolvidas no espaço rural, mas que precisa ter uma infraestrutura adequada, ter um atrativo que vai ser o chamariz para as pessoas, ter serviços de qualidade, profissionais qualificados, para atender as necessidades dos turistas. Andrade e Neto (2006, p. 113) afirmam que para o desenvolvimento dessa atividade a localidade precisa ter vários atributos, como os recursos paisagísticos, a valorização da produção do local e uma boa infraestrutura para que possam atender e receber bem os visitantes, “a clientela do turismo rural, em sua maioria, provém dos grandes centros urbanos e busca no campo uma interação mais intensa e direta com a natureza, a qual precisa ser preservada.” (ALMEIDA, 2000, p.10).

As atividades turísticas rurais estão cada vez mais ganhando forças, pois a procura está sendo maior, por parte daqueles que sentem a necessidade de fuga do estresse do dia a dia, da rotina, logo procuram um lugar propício para seu descanso corporal e mental. Assim, a prática do turismo rural particulariza-se como um refúgio do mundo globalizado de hoje. Machado e Santos (2006, p. 6) comentam que a vida moderna é marcada pelos vários tipos de poluição, pela violência e pelas doenças provocadas pelo desgaste físico, sendo que isso faz com que as pessoas saiam dos grandes centros e busquem o verde como lazer.

Salles (2006, p. 9) enfatiza sobre o crescimento do turismo em áreas naturais:

[...] um dos segmentos do turismo alternativo voltado para atividades relacionadas com o mundo natural é um dos que mais cresce no país, e tem possibilitando uma mudança no perfil do emprego no campo. Embora o seu crescimento seja de certa forma espontâneo com pouco ou nenhum planejamento na maioria das regiões onde ocorre, seu papel vem se tornando a cada dia mais significativo representando uma alternativa real de renda para populações rurais.

Deste modo, o turismo rural além de trazer benefícios para os turistas agrega valor para a população local, cria empregos de forma direta e indireta, gerando economia para essa região através de diversos fatores. Esse segmento do turismo vem para complementar a renda das pessoas que residem no meio rural. Araujo (2000, p. 121) afirma que “o turismo rural dentro dessa visão, [...] é considerado uma estratégia com futuro, pois, tem contribuído para a fixação da população, a criação de emprego e, sem dúvida, para a promoção do desenvolvimento sócio- econômico dessas regiões.”

Souza (2006, p. 11) afirma que “a atividade de turismo no campo constitui uma alternativa econômica para os pequenos e médios produtores rurais, com o diferencial de manter as especificidades culturais, sociais e produtivas dessas comunidades [...]” Grande parte dos moradores das áreas rurais tem a agricultura como principal atividade que gera renda para a comunidade, e o turismo rural muitas vezes vem para médios e pequenos produtores como mais uma forma de gerar economia para o local.

Além do impulso a favor da economia da população local, existem outros impactos positivos e também negativos que podem ocorrer a partir do turismo rural. Dias e Aguiar (2005, p. 113) indicam sobre os impactos positivos: a melhoria da qualidade dos serviços locais, a valorização de atividades e produtos tradicionais, a diversificação das atividades produzidas no meio rural, e a valorização do patrimônio natural por parte da comunidade. Mencionam acerca dos impactos negativos: a diminuição de atividades agrárias, a perda da identidade cultural da localidade, o aumento de inversões em infraestrutura e serviços para atender uma demanda sazonal.

Andrade e Neto (2006, p. 113) enfatizam que o turismo quando bem planejado e com participação efetiva dos moradores pode ser uma atividade que desenvolva a população local e regional, sem trazer riscos para a comunidade. Para Araujo (2000, p. 71) “atualmente, há uma consciência muito grande da necessidade de se proteger o meio ambiente bem como o patrimônio arquitetônico, histórico e cultural do País.” Pimentel (2003, p. 149) complementa que o turismo rural depende da qualidade do ambiente natural das pessoas e dos recursos que aquele local oferece, se não houver uma junção desses fatores, dificilmente a atividade se tornará sustentável.

Para que o turismo rural possa ser uma atividade sustentável sem causar grandes impactos ao ambiente natural é necessário a cooperação da população local. Todos devem estar cientes do limite que podem chegar para explorar o turismo rural Schafranski (2008, p. 18) afirma que

A atividade em meio rural realça os laços que procederam seu desenvolvimento, proporciona o seu reconhecimento e a sua preservação, agregando valores significativos para a compreensão de cada ser humano de preservar e cuidar da sua localidade.

Souza (2006, p. 10) ainda comenta que “a consciência ambiental e sustentável deve constituir-se em um diferencial, já que as características do meio rural são, a tranquilidade e harmonia com o meio”. A atividade só se tornará sustentável com a ajuda de ambas as partes: dos turistas, porque eles buscam o meio natural como fonte de refúgio dos grandes centros; e dos moradores locais, porque é o turismo rural que agrega renda para eles. Souza (2006) afirma que “o turismo rural além de evitar que o homem saia do campo deve proporcionar o desenvolvimento local, a revitalização e diversificação da economia, e assim assegurar melhores condições de vida”. Para que isso aconteça as pessoas devem preservar a atividade do turismo rural que desenvolvem nas suas localidades, pois é o meio que gera economia para o lugar, além de ser o meio aonde eles habitam.

Ruschmann (2001, p. 72 *apud* SOUZA, 2006, p. 21) ainda comenta que

O turismo rural não representa a solução para os problemas do campo. Trata-se, entretanto de uma opção empresarial, que pode trazer efeitos econômicos positivos, conseguindo contrabalançar uma eventual desintegração das atividades tradicionais.

Pode-se perceber que o turismo rural não traz somente benefícios econômicos para quem o explora, mas que para que ocorra o desenvolvimento do mesmo deve-se ter qualidade nos serviços ofertados. Além disso, para que uma atividade seja considerada como turismo rural existem quatro condições. Segundo Tulik (2003, p. 57) são elas: “Atividade realizada no espaço rural; Oferta integrada de recursos e atividades rurais; Relação entre visitantes e o entorno autóctone; Inter-relação com a comunidade local”.

Os proprietários rurais que desejam desenvolver turismo rural na sua propriedade devem levar em consideração essas quatro condições. Souza (2006, p. 18) comenta que “o empreendedor deve planejar as adaptações físicas necessárias à propriedade, delinear as características, avaliar o espaço físico disponível, desenvolver bom senso suficiente para que o estilo harmônico seja respeitado”. É necessário que as propriedades que aderiram a ideia de turismo rural realizem uma avaliação das possibilidades e entraves deste tipo de turismo, buscando agregar um planejamento integrado e sustentável, de modo a prever possíveis interferências negativas no meio natural, bem como prevenir degradações que ocorram na plena continuidade das atividades turísticas rurais.

Contudo, esse segmento vem crescendo gerando empregos e renda para as comunidades, em consequência também, desenvolvendo a região. E, se caracterizando como uma atividade capitalista gera-se competitividade e concorrência como os outros segmentos do turismo ou, até mesmo, com qualquer setor produtivo.

Portanto, para uma propriedade rural se destacar perante o mercado, é necessário que possua diferenças perante seus concorrentes. Assim, para que essa distinção ocorra, a localidade precisa explorar seu potencial, ofertando serviços e produtos capazes de atrair um público-alvo, que monetariamente, contribuirá para o desenvolvimento econômico da localidade e de seu entorno.

Logo, a distinção se dá através das suas singularidades como, por exemplo, o apelo paisagístico, a nostalgia de reviver tempos passados, o contato direto com o cultivo de alimentos e com a ordenha etc. Do mesmo modo, as propriedades rurais se individualizam, também, pela gastronomia típica, pois são padrões culturais que remetem à história do homem do campo, dos seus costumes alimentícios, que são vividos cotidianamente.

3.3 GASTRONOMIA, ALIMENTAÇÃO E TURISMO: NECESSIDADES BÁSICAS E VALORAÇÃO CULTURAL

A gastronomia é arte de preparar e servir alimentos, e tudo que está envolvido com a alimentação, que é fundamental para nossa existência, pois nenhuma pessoa consegue viver sem se alimentar. E une-se a alimentação a gastronomia, que é um dos fatores que levam os turistas a entrar em contato com a população local e conhecer a cultura, os costumes a história de uma região.

Braune (2007 *apud* SCHAFRANSKI, 2008, p.19) diz que “a gastronomia é uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia”. A autora comenta que nem todos estão aptos para preparar a alimentação, que tal preparo exige muita técnica e nem todos tem a mesma degustação, pois para cada pessoa pode ter um significado diferente aquele alimento.

Para Ignacio (2010) “entende-se que a gastronomia constitui uma arte, tanto no preparo, que exige conhecimento e técnicas, na escolha dos ingredientes e na transformação dos ingredientes em comida, como também na degustação.” A

gastronomia está ligada com todo o ato de preparar os alimentos, a finalização harmônica dos pratos precisa estar de acordo com o ambiente em que é servido, no som ambiente e na arrumação das mesas.

Bolaffi (2004 *apud* AGUIAR, 2009) complementa ainda que a gastronomia é

Um ramo que abrange a culinária, a alimentação, as bebidas e todos os aspectos culturais que a envolve. O gastrônomo não é somente um cozinheiro, mas um especialista na arte da comida e um formador de opinião, ele não se preocupa somente com a preparação dos pratos, mas também como ele será servido, com qual acompanhamento e em que ambiente, tudo deve estar em harmonia para a melhor apreciação do prato.

A gastronomia é a harmonia da alimentação com a bebida, que juntas formam satisfação e prazer para quem experimenta dessa arte. Ela envolve tudo relacionado com a alimentação, a preparação dos pratos, como eles são servidos, o acompanhamento dos pratos etc. Tudo tem que estar em perfeita harmonia para satisfazer as exigências dos clientes.

A alimentação é uma necessidade básica na vida humana, ela é um fator principal, as pessoas precisam se alimentar para existir. Schluter (2003 p. 13) afirma que os alimentos incorporam nutrientes indispensáveis que o organismo precisa para sua existência.

Para Fagliari (2005 p. 1) nos primórdios da civilização alimentar-se consistia em uma necessidade biológica, com o passar dos tempos alimentar-se já não era somente essa necessidade e sim passou a ter uma conotação de prazer com satisfação, pois a comida passou a fazer parte de festejos e religiosidade. Os alimentos eram diferenciados dependendo da classe social das pessoas que através disso era denominado o status social das pessoas.

Contudo a alimentação e gastronomia caminham lado a lado, ambas ligadas e indispensáveis para o turismo. As pessoas têm necessidades básicas e precisam se alimentar em determinadas partes do dia. E, juntamente com essa necessidade vem o prazer da alimentação, e as pessoas buscam experimentar algo novo, diferente do seu dia a dia, e com isso muitas vezes procuram determinada gastronomia regional, assim valorizando a cultura local.

Schlüter (2003) afirma que cada vez mais a gastronomia vem ganhando importância no cenário turístico como atrativo. As pessoas buscam o prazer através da alimentação. Muitos turistas viajam para determinado destino somente pela

gastronomia oferecida, relacionam-se com a cultura da localidade, que deverá ser preservada e valorizada quanto a qualquer outro patrimônio cultural.

Segundo Córner (2003 *apud* SOUZA, 2009) a cultura de um país é a gastronomia, pois está integrada com a alma de um povo, com o patrimônio, com os seus valores, costumes, histórias, agricultura, entre outros aspectos. Quando um turista procura a gastronomia de um local, além do caráter de subsistência, degusta-se dos pratos típicos por curiosidade e, até mesmo, por uma imagem interiormente e anteriormente construída, deste modo, conhecendo e se relacionando diretamente com a cultura local. E após esse apreço, “mesmo a refeição mais básica pode ser guardada na memória para sempre, adquirindo caráter mais atrativo” (FAGLIARI, 2005, p. 9), ou seja, a cultura gastronômica de um lugar se caracteriza como atrativo turístico.

Segundo Pucci (2008, p. 49) é a partir dessas iguarias da gastronomia que surge o turismo gastronômico, as pessoas procuram por pratos típicos, deste modo vindo a valorizar a cultura regional. Ao degustar um prato típico a pessoa não está experimentando apenas um prato diferente, ela está tendo uma experiência de alimentos que passaram de geração para geração, que tem uma história por traz de cada prato, e é de importância para a população local ver as suas raízes sendo valorizadas.

Com base em Fagliari (2005, p. 11): “a alimentação e o turismo são dois elementos que caminham lado a lado. O alimento é um dos elementos essenciais da experiência turística podendo tanto satisfazer necessidades biológicas quanto visto como um atrativo para os turistas”.

Schluter (2003, p. 75) reafirma essa ideia de que “as rotas gastronômicas associadas à cultura têm por objetivo mostrar os valores culturais de determinadas localidades tendo como eixo os pratos típicos da região.” E é essa tipicidade que encanta os turistas, é isso que eles buscam, pratos diferentes do seu dia a dia. Pois experimentar uma comida típica em um restaurante não é a mesma coisa do que eles comerem na própria região que é originado esses pratos. Por essa motivação é que as pessoas procuram pelo turismo gastronômico.

Dias *et al* (2009 *apud* NEVES, 2012) define turismo gastronômico como

Um tipo de turismo baseado nos fazeres culinários de determinada comunidade, que se caracterizam como bens imateriais, já que se tratam de hábitos e modos locais. Como objetivo deste segmento está o transporte de

conhecimentos e sensações do paladar através das comidas tradicionais para os visitantes. Nesse caso, o prazer da viagem se torna especificamente a busca pela alimentação desconhecida.

Percebe-se que as pessoas que buscam por esse tipo de turismo são as mesmas que buscam experimentar algo novo do seu cotidiano, assim buscando degustar a gastronomia regional, valorizando a cultura do local, “o consumo, não só dos pratos típicos, mas do surgimento e adaptação da cozinha local são os principais fatores motivacionais da viagem dos que buscam o turismo gastronômico.” (NEVES, 2012, p. 24)

Aguiar (2009) comenta que grande parte dos turistas procuram somente nutrir o corpo, e tem a outra parte que busca somente a alimentação, viajam para interagir com a comunidade local através da sua comida, ou também buscam ver como tal alimento é produzido. Assim, pode ser dividido em duas relações: a primeira são pessoas que buscam se alimentar somente por necessidade básica; e a segunda é de pessoas que procuram um destino somente pela gastronomia do local, ora deixa-se de ser um serviço complementar e passa a ser um atrativo.

Deste modo, Costa (2008, s/p) afirma que

A gastronomia enquanto fenômeno já vem sendo observada pelo turismo há um certo tempo, e passou a ser utilizada como elemento motivador para atrair visitantes. No turismo a gastronomia sempre foi fundamental. Afinal os visitantes sempre necessitaram de refeições durante suas viagens desde os mais remotos tempos até hoje.

Para Neves (2012) o produto gastronômico quando bem explorado pode se tornar um importante recurso para a atividade turística, pois caracteriza-se como um atrativo cultural, que pode proporcionar interesse particular, assim atraindo futuros visitantes para o local.

Portanto, nota-se que a gastronomia vem ganhando espaço como atrativo, podendo ser por si só um atrativo turístico ou, ainda, complementar outras atrações. As pessoas sentem-se motivadas na busca de pratos diferentes, novas experiências gastronômicas, conhecendo e valorizando novas culturas. Relaciona-se, portanto, a gastronomia como serviço ou produto turístico de uma localidade rural, onde a alimentação pode ser um dos diferenciais para a captação de novos turistas.

3.4 GASTRONOMIA RURAL: IDENTIDADE CULTURAL E PRODUTO TURÍSTICO

A gastronomia brasileira é tão variada, em cada região do país está à tipicidade, a cultura, a história de um povo. E essa tipicidade está no modo com que a comida é preparada, nas receitas desses alimentos, isso diferencia em cada parte do país. E é isso que as pessoas procuram na gastronomia, experimentar o diferente. E dentre tanta diversidade está a gastronomia rural.

A gastronomia rural é a arte de preparar pratos em um ambiente agradável e rural. Ela muitas vezes utiliza recursos do local para o preparo desses alimentos. Para Triacca [s/a] a gastronomia rural “é a arte de cozinhar com maestria pratos típicos da cozinha colonial brasileira. Unir boa comida com a natureza exuberante e ainda absorver a sintonia harmônica que esta união produz”.

Segundo Fagliari (2005), a visão dos turistas em relação a alimentação na área rural é de que tudo é feito no próprio local, o leite é tirado da vaca, o café colhido e torrado no local, o pão feito no forno a lenha. Com isso a pessoa vai acompanhar de perto o preparo da comida. Muitas vezes, os produtos utilizados são oriundos da propriedade despertando assim um maior interesse dos turistas, pois vão presenciar o processo de colheita do produto, podendo ajudar nessa atividade. É isso que instiga as pessoas a buscar por esse tipo de serviço.

Ignacio (2010) destaca que “a gastronomia faz parte da cultura de todos os povos é o resgate da cozinha tradicional que valoriza a culinária”. Pucci (2008) ainda comenta que o patrimônio cultural de uma localidade é um recurso de potencial turístico, mas que este patrimônio não deve ser preservado apenas para o uso turístico e sim para manter a história e os elementos de importância para a comunidade, pois é através da preservação desse legado cultural que esse local será mantido por muitas gerações.

A gastronomia rural é um patrimônio cultural, pois as localidades guardam ali as suas raízes, as receitas que são passadas de geração em geração, o modo de preparo desses alimentos, tudo é valorizado. A preservação da gastronomia essencialmente remete-se a identidade de um povo, e o turismo preserva esse patrimônio para a atividade turística e juntamente para a identidade cultural da localidade.

Sobre a influência da gastronomia na identidade cultural das pessoas Costa (2001, p. 26) afirma que

[...] A grande importância da gastronomia na construção e fortalecimento da identidade cultural tanto de um grupo quanto de um indivíduo, torna-se relevante levantar a questão das mudanças dos hábitos alimentares causadas pela Globalização, sobretudo nos grandes centros urbanos.

Pode-se perceber que hoje nos grandes centros com a globalização muitas pessoas vão perdendo a sua identidade cultural. Hoje em dia elas se alimentam de qualquer jeito, tem pouco tempo para fazer as refeições, comem qualquer tipo de comida. Os *fast foods* vão ganhando cada vez mais clientes devido ao preparo rápido da comida, e é a rotina diária que faz com que isso aconteça. Então elas buscam na gastronomia dentro do turismo rural esse resgate das suas raízes.

Schluter (2003 *apud* NEVES, 2012, p. 22) afirma que o “público que adota a gastronomia como motivo principal para a realização de viagens está ligado à busca por novas experiências culturais. Nesse caso, novos produtos turísticos são elaborados para atender a esta demanda”. Portanto a gastronomia rural é um grande atrativo para quem busca vivenciar a cultura de um local.

Fagliari (2005, p. 35) ainda afirma que

A alimentação sempre foi um dos aspectos primordiais da vida no campo e continua sendo vista como tal pelos turistas. Une-se a isso o fato de que, hoje em dia, é pitoresco para grande parte dos habitantes de centros urbanos, sobretudo os mais jovens, conhecer processos de plantação e criação, além de preparação de alimentos.

Mesmo tendo restaurantes especializados em culinária rural nas grandes cidades, não é a mesma sensação da culinária em propriedades rurais. Neste caso, geralmente, a pessoa faz sua refeição, pelo fato de subsistência, não se relacionando diretamente com outros aspectos culturais que essa culinária possa oferecer. Ora, no turismo rural a gastronomia se caracteriza, de certo modo, pelo contato direto do indivíduo com os modos de preparo dos alimentos e com todos os legados daquela cultura. Preenche-se, assim, um sentimento nostálgico da alimentação em um ambiente campestre.

Contudo, a gastronomia rural como atrativo vem instigar e enriquecer as atividades turísticas de um determinado local, estimulando a geração de renda em

áreas rurais, revitalizando a economia rural, além de ressaltar e divulgar a cultura de uma comunidade.

Segundo Schlüter (2003) a gastronomia vem ganhando importância como um produto. O prazer que as pessoas buscam está em suas viagens e na alimentação. Não é mais preciso a gastronomia estar ligado a um outro atrativo para as pessoas se deslocarem até um destino, a gastronomia está vindo por si só como um produto turístico.

Dias (2005, p. 184), entende produto turístico como

[...] uma série de produtos individualizados e que, ao se agruparem, tornam-se o produto turístico em si do ponto de vista do consumidor. Assim, o transporte, um hotel, um restaurante, um atrativo, uma paisagem, todos podem ser considerados como produtos em si, que, agrupados, constituem o produto turístico, que pode ser adquirido na forma de pacote, visualizado pelo cliente-turista.

Um produto turístico complementa o outro e na falta de um deles pode refletir de maneira negativa sobre os outros. Um destino turístico é composto “de produtos turísticos, os quais, por sua vez, se estruturam a partir dos recursos ou atrativos existentes no lugar” (BARBOSA, 2010 *apud* VALLS, 2006, p. 26). Como é o caso da gastronomia rural se os turistas não estiverem satisfeitos com a gastronomia oferecida na propriedade, isso irá refletir de maneira negativa nos outros produtos turísticos envolvidos nessa atividade.

Contudo a gastronomia vem para complementar os serviços e/ou produtos constantes no turismo rural, mostrando cada vez mais a influência desse produto turístico na cultura, pois algumas vezes, a preferência do atrativo é escolhida pela gastronomia ofertada, pois a vontade de conhecer novos sabores, sentir o diferencial de uma comida típica rural, com a alimentação habitual, tem cada vez mais levada em consideração.

O objeto de estudo é a Propriedade Faxinal Dérevo, é um empreendimento que tem como uns dos atrativos a gastronomia, que é caracterizada como gastronomia rural, diante da pesquisa bibliográfica que serviu para aprimorar o conhecimento sobre o tema.



Figura 02: municípios limítrofes de Prudentópolis

Fonte: Ipardes (2010)

Mudrei (2011) comenta que o turismo a partir da década de 1990 teve início um movimento para exploração do mesmo, além da natureza exuberante, a cultura e a religiosidade dos imigrantes formam um conjunto sofisticado e único. Prudentópolis é conhecido como a terra das cachoeiras gigantes e possui trilhas maravilhosas e grandes belezas, lugares ainda inexplorados, as quedas são procuradas por turistas de todo o mundo.

De acordo com a Prefeitura Municipal de Prudentópolis – PMP (2013) a cidade se destaca pelas belezas naturais, possui mais de 100 cachoeiras catalogadas, além de possuir belas paisagens e serras, que tem a possibilidade de contemplar a natureza.

Dentre todas essas belezas naturais, está situada no interior do município a Propriedade Faxinal Dérevo, na comunidade de Papanduva de Baixo cerca de 15 km da cidade, com estimados 500 habitantes.

A figura 03 mostra o mata-burro que é a entrada do Faxinal de Papanduva de Baixo. Lemes (2009 *apud* SILVA, 2012, p. 37) comenta que esse é um sistema de divisão que a Prefeitura de Prudentópolis disponibilizou para todos os faxinais do município.



FIGURA 03: Mata- Burro de entrada do Faxinal de Papanduva de Baixo

Fonte: Mozart Martins Silva, (2012).

Há mais de 100 anos na Região do Centro Sul do Paraná era iniciado um modo diferente de produção agrícola, que é o chamado Sistema Faxinal. Segundo Hakvoort (2009), este sistema se caracteriza principalmente pela produção unificada de camponeses, os quais desenvolvem atividades agropecuárias voltadas para a subsistência, onde é utilizada a mão-de-obra familiar. Nesse sistema a área é dividida em dois diferentes grupos, existe as áreas que são destinadas ao plantio de produtos agrícolas que pode ser para o uso próprio ou para a venda, essas áreas são delimitadas apenas para o uso próprio, já as áreas dos criadouros que são utilizadas para a criação de animais e extração da erva mate, essas são privadas mas o uso dessas terras é comunal é de interesse da comunidade não tem divisão, os animais são criados soltos e livres para circular em qualquer espaço das famílias que residem ali.

O mesmo autor ainda comenta que os Faxinais proporcionam uma fusão de biodiversidade, preservação dos recursos naturais, retenção das famílias rurais em seus ambientes apropriados, além de realizar a manutenção dos valores regionais, culturais e sociais.

A comunidade conta com uma agência de correios, uma mercearia, posto de saúde com atendimento uma vez por semana de um médico e um dentista, e uma enfermeira que fica a semana inteira fazendo atendimento, tem uma agente comunitária da saúde e tratamento da água da rua. (MUDREI, 2011).

Dentro desse Sistema encontra-se a Propriedade Faxinal Dérevo, esse nome se refere á Árvores, na tradução direta do ucraniano para o português. Nesta propriedade há atividades voltadas para o turismo rural. Segundo Silva (2012) a P.F.D tem como objetivo receber turistas interessados pela cultura ucraniana e pelo funcionamento do sistema de faxinais da localidade. É disponibilizada diversas atividades para os turistas como a visita ao museu, conhecer o barbacua a igreja, os animais que vivem soltos, as cachoeiras e a trilha, além disso, degustar de uma gastronomia típica ucraniana e rural.

Através dos registros fotográficos pode fazer uma catalogação dos produtos gastronômicos rurais oferecidos na Propriedade, o espaço físico e a infraestrutura que o empreendimento tem.

A figura 4 mostra um trecho que é percorrido até chegar a Propriedade, nesse trecho pode-se ver os animais todos em um lugar sem cercado eles estão soltos, podendo ir para qualquer terreno vizinho.



Figura 04: Estrada principal de acesso para a Propriedade Faxinal Dérevo

Fonte: ACERVO DA AUTORA (2013)

A figura 05 a seguir mostra a entrada principal do empreendimento, aonde os turistas depois de visitar os atrativos existentes lá, vão saborear um almoço ou um café rural ao entardecer.



Figura 05: Rampa de acesso principal

Fonte: ACERVO DA AUTORA (2013)

A figura 06 mostra o espaço físico onde são servidas as refeições, uma mesa e dois bancos grandes são postos nesse espaço para os turistas sentar e alimentar-se, e os alimentos ficam em uma pequena mesa que é posta ao lado para os turistas se servirem.



Figura 06: Espaço físico para as refeições

Fonte: Mozart Martins Silva, (2012)

Apresenta-se na figura 7 a seguir um forno a lenha, ele serve para assar pães, bolos, carnes entre outros alimentos. O forno é de manuseio manual,

primeiramente é feito fogo dentro do forno, deixa até virar brasa, depois é retirada as brasas com um tipo de inchada de madeira como a que está na foto abaixo, então pode-se colocar no forno os alimentos que serão assados, depois fecha o forno com uma tampa de alumínio.

Esse tipo de forno a lenha é usado nas propriedades rurais, é um forno prático para quem mora nessas áreas, pois para ele funcionar basta apenas fogo, ele é um método barato, pois ocupa somente lenhas para o seu funcionamento.



Figura 07: Forno a lenha

Fonte: ACERVO DA AUTORA (2013).

Durante a manhã todos os animais saem de suas propriedades e circulam pela comunidade, essa é uma característica do sistema faxinal, durante o dia os animais não tem um só lugar para ficar eles podem circular por todas as áreas da comunidade. A figura 08 a seguir mostra o lugar onde os animais ficam ao entardecer quando voltam para suas casas.



Figura 08: Lugar onde são criados os animais

Fonte: ACERVO DA AUTORA (2013)

A figura 09 a seguir mostra algumas das plantações existentes na propriedade.



Figura 09: Plantações de milho e mandioca

Fonte: ACERVO DA AUTORA (2013).

Na figura 10 a seguir pode-se perceber os pés de árvores frutíferas, sendo elas laranjas, que são aproveitadas para fazer o suco para o almoço e para o café. Existem inúmeros pés de laranjas na propriedade.



Figura 10: Árvores frutíferas

Fonte: ACERVO DA AUTORA (2013).

A figura 11 a seguir mostra como é servido o almoço ucraniano e alguns dos pratos que são servidos, estão servidos a mesa os pratos típicos ucranianos compreendem, principalmente, o *Vareneke* ou também chamado por alguns de Pierogi/Perohê que é feito em forma de um pastel, recheado com requeijão e batata, depois de preparado ele é cozido, pode ser acompanhado com um molho de tomate. O *Vareneke* é muito apreciado pela comunidade ucraniana e tido como diferencial aos turistas que o degustam.

O *Holopty* de *hretchka*, que é o repolho cozido com recheio de trigo morisco, o modo de preparo dele é muito simples, enrola o recheio que é o trigo morisco no repolho, ele é conhecido popularmente como charuto; o *Holopty* que é o repolho cozido recheado com arroz e linguiça, que também é conhecido como charuto, este é o mais tradicional, o preparo dele é como o *Holopty* de trigo morisco.



Figura 11: Gastronomia Típica Ucraniana

Fonte: ACERVO DA AUTORA (2013).



Figura 12: Sopa Borscht

Fonte: ACERVO DA AUTORA (2013).

A Sopa *Borscht* (figura 12) é uma sopa típica da cultura ucraniana, ela é preparada com beterraba, repolho, carne de porco e temperos, e leva como acompanhamento o *krim*. No almoço que a Regina oferece a sopa vem como prato de entrada.

A figura 13 mostra a sobremesa típica ucraniana que é o kutiá e o kutiá com mel. O kutiá é preparado com uva passa, nozes, leite condensado, coco e trigo

morisco, e o Kutiá com mel é preparado com os mesmos ingredientes só não coloca o trigo morisco no lugar dele coloca-se mel na hora de se servir.



Figura 13: Sobremesa típica Ucraniana

Fonte: ACERVO DA AUTORA (2013)



Figura 14: Café rural

Fonte: ACERVO DA AUTORA (2013).

Na figura 14 apresenta-se o que é servido ao entardecer, depois de uma caminhada para conhecer os atrativos que a propriedade oferece. O café com várias opções para os turistas saborearem.



Figura 15: Produtos gastronômicos a venda para os turistas

Fonte: ACERVO DA AUTORA (2013).

Na figura 15 acima estão expostos os produtos gastronômicos que ficam à venda para os turistas. A proprietária Regina prepara todos eles, os produtos a venda são: cuca, pão branco, pão de milho, broa, mel que é extraído na propriedade, manteiga caseira, rosca de coco, rosca salgada, bolacha de mel com chocolate e bolacha de manteiga.

Além dos produtos gastronômicos é posto a venda os produtos artesanais ucranianos, a proprietária Regina comenta que observou em uma visita feita por um grupo de 21 idosos vindos de São Paulo, que a procura pelos produtos artesanais e gastronômicos foram bastantes procurados. Ela resslta que eles compraram trigo, centeio, mel, docês, pães, broas, gengibirra, cerveja caseira e o bordado Ucraniano em tecido que são bordados por toda a família e por pessoas da comunidade eles procuram valorizar e explorar os trabalhos manuais feitos por todos.

A proprietária Regina passou os valores dos produtos que são expostos a venda:

- Pães: R\$5,00
- Bolachas: 200g- R\$3,50
- Gengibirra e cerveja caseira: R\$4,00
- Mel: R\$5,00 o pote de 300g
- Centeio e trigo: 100 a 250g- R\$3,00
- Artesanatos: R\$15,00

Além de todas as atividades que são proporcionadas aos turistas a venda de produtos gastronômicos e artesanais é mais uma fonte de renda para a família. Sendo todos os produtos feitos no local e assim pode-se perceber que a proprietária não tem gastos na confecção desses produtos, assim gerando um lucro maior ainda.

5 ANÁLISE DE RESULTADOS: TURISMO RURAL E GASTRONOMIA NA PROPRIEDADE FAXINAL DÉREVO

Neste capítulo apresenta-se o levantamento dos dados coletados na pesquisa a campo na Propriedade Faxinal Dérevo. As informações estão expostas de forma descritiva e os dados apresentados em forma quadros são para melhor visualizar a dimensão da gastronomia local.

5.1 PRODUTOS GASTRONÔMICOS OFERTADOS NA P. F. D.

Primeiramente foi feito um levantamento dos produtos servidos aos turistas que visitam a Propriedade. Foi realizada uma entrevista com a proprietária, o que originou tabelas descritivas, para conhecer os produtos.

É importante destacar que esta atividade refere-se ao café rural desenvolvido no final da tarde, posterior ao encerramento das visitas dos turistas nas demais atividades existentes na propriedade. Essa pesquisa foi feita através de um questionário aberto com a empreendedora (vide quadro 2).

QUADRO 01 – TIPOS DE PRODUTOS SERVIDOS NO CAFÉ RURAL

TIPOS	FORMAS		
	Broa	Pão de milho	Pão Branco
Pães			
Bolachas	Bolacha de mel com farofa	Bolacha de mel com olhinho de feijão	Bolacha de amendoim
	Bolacha de banha suína	Bolacha de mel com chocolate	Bolacha de manteiga
	Bolacha maria caseira	Rosca de coco	Rosca salgada
Bolos e doces	Bolo de laranja	Bolo de fubá	Bolo de mel
	Cuca (<i>medelneck</i>)	Cuca de goiaba	Cuca de coco
	Cuca de amendoim	Cuca de <i>Royal</i>	Bolinho de feijão preto
	Bolinho de chuva	Bolinho de mandioca	Bolinho de pão
	Calça virada	Sonho	Chineque
	Arroz doce	Canjica	
Salgados	Pastel de requeijão (<i>balabuschke</i>)	Coxinha de batatinha	
	Lingüiça	Torresmo	Pão de queijo
Café, suco e leite	Leite	Leite qualhado (qualhada)	Café
	Capuccino caseiro	Chá de erva-mate	Suco de laranja
	Suco de uva	Suco de couve	

*Todos produzidos ao forno a lenha

FONTE: Michely Karoline Popovicz, 2013

Foram identificados sessenta e quatro produtos confeccionados pela própria família e servidos aos turistas. Todas as receitas referente aos produtos mencionados no quadro 2, foram deixadas pela baba significa avó na tradução do ucraniano para o português, há mais de oitenta anos e repassada aos filhos. Esse tipo de gastronomia na Propriedade encanta aos turistas, por serem produtos caseiros e produzidos no local.

A transformação dos produtos gastronômicos traz a dimensão da riqueza cultural da propriedade e, também, uma relação direta com os aspectos campestres do local. Assim, a gastronomia contribui para o enriquecimento do turismo rural, com o resgate das características da alimentação encontrada neste ambiente, na sua forma mais pura e original.

Nesse sentido, quando os turistas procuram uma atividade rural, a gastronomia, por sua vez, estará sempre ligada à propriedade, permitindo assim que os turistas experimentem produtos com sabores caseiros do meio rural. Mesmo tendo restaurantes especializados em culinária rural nas grandes cidades, não é a mesma sensação da culinária em propriedades rurais. Neste caso, geralmente, a pessoa faz sua refeição, pelo fato de subsistência, não se relacionando diretamente com outros aspectos culturais que essa culinária possa oferecer. Ora, no turismo rural a gastronomia se caracteriza, de certo modo, pelo contato direto do indivíduo com os modos de preparo dos alimentos e com todos os legados daquela cultura. Preenche-se, assim, um sentimento nostálgico da alimentação em um ambiente campestre.

Para ilustrar essa atividade do café rural no local da pesquisa, a figura 16 retrata o momento em que os turistas estão saboreando os produtos à mesa.



Figura 16: Café rural servido aos turistas

Fonte: Goveia, (2011)

Na mesa podem-se identificar os produtos gastronômicos rurais, como: leite de vaca, café, cappuccino caseiro, pães feitos no forno a lenha, linguiça frita, cerveja caseira, sucos, bolachas entre outros.

O quadro 03 apresenta os produtos da gastronomia rural e ucraniana, as saladas, as bebidas e as sobremesas que são servidas no almoço.

QUADRO 02: TIPOS DE PRODUTOS SERVIDOS NO ALMOÇO

Tipos	Formas		
Pratos principais	<i>Vareneke</i> de requeijão e batata	<i>Holohti</i> de hretchka (trigo morisco)	<i>Holohti</i> de arroz com lingüiça
	Sopa <i>Borscht</i>	Arroz crioulo	Carne suína assada
	Pernil	<i>Krim</i>	Molho de Frango
	Broa	Nata	Macarrão caseiro
	Farofa do leitão		
Saladas	Alface	Repolho com cenoura	Cebola azeda com beterraba
	Repolho	Beterraba	
Bebidas	Suco de laranja	Suco de cenoura	Suco de couve
	Suco de uva	Limonada	
	Cerveja caseira	Fanta caseira de cenoura	
Sobremesas	<i>Kutiá</i>	<i>Kutiá</i> com mel	Pudim de leite condensado
	Pudim de leite		

Fonte: Michely Karoline Popovicz, 2013

Esta culinária ucraniana é bastante procurada pelos turistas no local, por se tratar de uma comida típica diferente do que os mesmos encontram nos restaurantes dos centros urbanos onde vivem.

Todas as receitas contempladas para o desenvolvimento da gastronomia típica do local, pertencem à família por mais de 80 anos. No que diz respeito aos produtos, são todos produzidos no local. Verificou-se durante a pesquisa a campo que a família procura preservar a tradição, e tem prazer de produzir a alimentação e transformar em algo mágico aos turistas. Neste aspecto, a figura 17 mostra como é servido o almoço ucraniano na Propriedade.



Figura 17: Almoço ucraniano na Propriedade Faxinal Dérevo

Fonte: ACERVO DA AUTORA (2013)

Na figura 17 pode ser analisado alguns dos pratos servidos no almoço para os turistas que conta com o prato típico *Holohti* de arroz com lingüiça e o *Holohti* de trigo morisco, a Sopa *Borscht*, lingüiça frita, salada de alface, molho de carne moída para acompanhamentos do *Holohti*, pão, mandioca, arroz, carne de porco e suco de laranja.

5.2 ORIGEM DOS PRODUTOS UTILIZADOS PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS

Identificou-se, também, a origem dos produtos utilizados para o café rural, através da entrevista com a proprietária, conforme detalhado no quadro 04. Destaca-se a importância dos dados quanto a este item, por verificar que 59,4% dos produtos são da própria propriedade ou da comunidade de entorno, o que significa aos proprietários aproveitamento econômico e a oferta de uma gastronomia rural com características singulares.

Produtos/alimentos	Local	Comunidade	Industrializados	Total	%
Leite; ovos; carne suína; carne bovina; carne de frango; abóbora; banha; gengibre; fermento de batata; mel; frutas (pera, uva, laranja, limão); fubá; mandioca; farinha de milho; feijão preto; batata; erva-mate; e batata doce.				19	59,4
Centeio; e amendoim.				02	6,3
Trigo; café; açúcar; sal; fermento; chocolate; fermento; condimentos (cravo, canela, groselha); coco; polvilho; e café solúvel.				11	34,3
Total de produtos/alimentos				32	100

Quadro 03: Origem dos produtos/alimentos do café rural

Fonte: Elaborado pela autora (2013)

Foram identificados um total de 32 produtos para a produção do café rural. Destes, 19 são oriundos da Propriedade; na comunidade, a proprietária adquire apenas dois produtos, como pode ser visto no quadro 04. Neste entendimento, observa que são poucos produtos adquiridos para agregar as demais matérias primas necessárias para a produção dos produtos finais do café rural. Outro fator relevante que a proprietária procura incluir a comunidade na atividade do turismo rural, com objetivo de colaborar com os moradores locais a ter uma renda extra, em virtude da atividade do turismo rural na Propriedade.

Ignacio (2010) comenta que verificam-se os efeitos positivos diretos do turismo rural como aumento na oferta de emprego; melhoria do acesso à infraestrutura básica; complemento de renda; valorização da cultura e resgate da

memória local; conservação ambiental; desenvolvimento de pequenas e médias indústrias; e assim por diante.

Ressalta-se que os produtos/alimentos não presentes na propriedade ou na comunidade são comprados diretamente no comércio da própria comunidade, contribuindo também para a economia local.

O fator dos alimentos serem provenientes do próprio local é considerado positivo, pelo motivo que a família aproveita o potencial quanto aos recursos existentes na propriedade para transformar a alimentação em forma da gastronomia aos turistas, que procuram pelo serviço na propriedade. Também foi constatado que os produtos são todos caseiros e praticamente orgânicos. Para ilustrar este fato, apresenta-se, vide figura 5, a árvore com um tipo de fruta e a horta inserida dentro do espaço físico da Propriedade.



Figura 18: Árvore de laranja e horta na Propriedade

Fonte: Acervo da autora (2013)

No quadro 05, apresenta-se a origem dos alimentos que são utilizados na produção do almoço ucraniano aos turistas.

Produtos/alimentos	Local	Comunidade	Industrializados	Total	%
Batata; requeijão; trigo; ovos; repolho; arroz; carne suína; carne de frango; <i>krim</i> ; beterraba; nata; temperos (cebola, alho, cheiro verde – cebolinha, salsinha); trigo orgânico; leite; cenoura; limão; laranja; couve; uva; gengibre; e milho.				21	84

Linguiça.				01	4
Extrato de tomate; nozes, castanhas; e leite condensado				03	12
Total de produtos/alimentos				25	100

Quadro 04: Origem dos produtos/alimentos do almoço

Fonte: Elaborado pela autora (2013)

Constatou-se, assim, que 84% dos produtos são oriundos da propriedade. Esse dado é de suma importância para o desenvolvimento da atividade gastronômica da Propriedade, pois significa que o local procura valorizar a cultura rural, ou seja, uma cultura onde se colhe seu próprio alimento. O diferencial é um produto saudável (sem a utilização de agrotóxicos) que é servido para turistas e visitantes.

Ignacio (2010) salienta que a culinária rural é uma das mais originais do Brasil, e é a que menos sofre influências estrangeiras. Nascida da necessidade de utilizar os ingredientes locais, ela tem por atribuição satisfazer as necessidades nutricionais dos moradores do campo.

5.3 PROCEDÊNCIA DOS TURISTAS QUE VISITAM A PROPRIEDADE

Através de uma análise feita no livro de visitantes da P. F. D. pode ser identificado a procedência dos turistas que visitam a propriedade. O livro de visitantes é o livro que a proprietária deixa para os turistas que visitam a propriedade assinar, assim ela tem o controle da procedência dos mesmos. Este livro existe desde o começo do desenvolvimento das atividades feitas desde os primeiros turistas que visitaram a P.F.D.

TURISTAS BRASILEIROS	
Curitiba- PR	Marília- SP
Ponta Grossa- PR	Imbituva- PR
Rio de Janeiro- RJ	Rebouças- PR
Castro- PR	Araras- SP
Londrina- PR	Carambeí- PR
Mallet- PR	São Paulo- SP
Rio Azul- PR	São Carlos- SC
São José dos Campos- SP	Chapecó- SC

Foz do Jordão- PR	Botucatu
Campinas- SP	

Quadro 06: Procedência dos turistas Brasileiros que visitam a Propriedade

Fonte: Elaborado pela autora (2013)

TURISTAS ESTRANGEIROS
Holanda
Montevidéu
Chicago
Uruguai
Canadá
Portugal
Suíça

Quadro 07: Procedência dos turistas estrangeiros que visitam a Propriedade

Fonte: Elaborado pela autora (2013)

Pode-se notar que os turistas que visitam a propriedade são de cidades distantes de Prudentópolis e do exterior. Segundo a proprietária, a maior parte dos visitantes/turistas que chegam à propriedade são residentes de São Paulo. Ainda ressalta que os turistas que vêm de longe falam para ela que é bom de visitar a propriedade, pois além da gastronomia oferecida aos turistas que é diferente do dia a dia deles, a Propriedade possui um ambiente familiar acolhedor.

O período que a propriedade recebe mais turistas é nas férias de julho e feriados prolongados, a proprietária ressaltou que nas férias de janeiro as atividades oferecidas não são muito procuradas, pois as pessoas procuram por destinos de sol e praia. Essa análise mostra a importância da gastronomia rural como atrativo na propriedade, pois os turistas vêm de longe para provar essas iguarias.

5.6 A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA RURAL ENQUANTO PRODUTO TURÍSTICO

A proprietária Regina ressaltou que a alimentação não era vista como forma de serviço na Propriedade. Assim, as primeiras visitas realizadas, os empresários municipais informaram a proprietária que não havia necessidade de oferecer alimentação, pois o objetivo principal das visitas dos turistas à propriedade, era

apenas conhecer o local e apreciar a paisagem. Porém, a pretensão era oferecer uma gastronomia ligada aos traços rurais, especificadamente, de origem ucraniana. Logo, passou a oferecer o café rural, assim como o almoço ucraniano aos turistas.

Portanto, no ano de 2010, se deu início o desenvolvimento da gastronomia e começaram a servir o almoço típico e café rural, como também aproveitaram o potencial, a valorização da cultura e o resgate das receitas da Baba, que desde criança a proprietária vem aprendendo.

Corner (2003 *apud* IGNACIO, 2010, p. 60) cita que a cultura de um país ou de uma região é sem dúvida a sua gastronomia, pois está integrada com a alma de um povo, seu patrimônio, seus valores, costumes, história, agricultura, religião, aspectos históricos e geográficos. Desta forma a cultura de um lugar e sua comida típica estão intimamente ligados.

Para Regina, a importância da gastronomia na Propriedade é o objetivo do desenvolvimento da atividade, divulgar a cultura ucraniana, sendo ela muito forte na região, também como produto turístico. Fagliari (2005) diz que “[...] o aspecto cultural é tão importante para esse tipo de turismo e, nele, a expectativa está no tipo de construção utilizada pelos moradores, nas técnicas produtivas, nos costumes e tradições e, ainda, na culinária local”.

Regina ainda ressalta que além da gastronomia existem outros atrativos para quem visita a Propriedade, como a visita no museu, barbacua, igreja, os animais que vivem soltos, as cachoeiras e a trilha, mas o que é o chamariz é a gastronomia porque juntamente da gastronomia os turistas estão conhecendo a cultura Ucraniana. Considerando que é viável para os proprietários a comercialização de produtos gastronômicos, pois é um dos principais fatores para geração de lucros para o estabelecimento.

A proprietária finalizou salientando que a gastronomia é uma forma de satisfação pessoal, a culinária ucraniana e rural é algo mágico, algo interiorizado, e é com prazer que eles oferecem esses serviços gastronômicos. A valorização cultural é um princípio herdado de seus ascendentes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ficou evidente, através da visita à Propriedade, que a finalidade da gastronomia rural é atender e satisfazer aqueles que se encantam com o meio natural e neste procuram um refúgio de fuga dos grandes centros urbanos. Com diversos atrativos naturais de grande beleza cênica (como, por exemplo, as inúmeras cachoeiras existentes) no município de Prudentópolis, a Propriedade Faxinal Dérevo também se destaca, sobretudo, pela oferta da culinária ucraniana, agregada com as raízes campestres mostrando, deste modo, um produto turístico regionalizado, singular e distinto.

Os colonizadores da região sul do estado do Paraná são oriundos da Europa, mormente, da Polônia e da Ucrânia, assim, mesmo que muitas vezes a culinária não seja apresentada na sua forma mais original, quem descende destas culturas procura manter enraizado os pratos típicos, os quais são herança dos seus pais, avós, bisavós.

Ignacio (2010) comenta que a gastronomia se torna um importante elemento de produção do espaço e de construção social. Pode ser percebida através de suas particularidades como elemento de reconhecimento do grupo social. Assim como também pode ser utilizada como elemento representativo da cultura da comunidade sendo oferecida ao visitante que pode degustar parte da cultura e perceber a comunidade através de um processo interativo e participativo ao experimentar os pratos típicos e regionais do local.

Diante disso, a problemática de pesquisa que é averiguar de que maneira a gastronomia rural se evidencia como produto turístico da Propriedade Faxinal Dérevo, posto que, como a sua atratividade possa ser fator determinante para a captação de turistas e a geração de renda para os proprietários? responde-se a partir das pesquisas empíricas o quão profícua é a gastronomia da P. F. D., pois além da oferta diversificada de produtos regionalizados, o que impulsiona a economia local, sem custos adicionais, há também o enraizamento da cultura europeia (principalmente pelos colonizadores ucranianos e poloneses), presentes no município de Prudentópolis.

Entende-se que a gastronomia rural dentro do turismo rural, é uma atividade de suma importância, pois agrega valores culturais e resgata as raízes de seu povo.

O objetivo do desenvolvimento da gastronomia é divulgar a cultura ucraniana, sendo ela muito forte na região, também como produto turístico.

Portanto, este trabalho procurou demonstrar a importância da gastronomia rural na propriedade Faxinal Dérevo, no Município de Prudentópolis/Pr, sob o ponto de vista da família que está desenvolvendo atividades para o empreendimento para complementar o Turismo Rural da propriedade. Contudo os objetivos foram cumpridos. Notou-se, por fim, que as raízes culturais são mantidas, por meio de sua culinária, unindo com isso as características únicas que só se encontra em uma comunidade rural. E, a partir disso, os beneficiados são aqueles que visitam e experimentam esse legado.

O desenvolvimento dessa pesquisa visa abrir novas oportunidades para que outros pesquisadores venham a instigar sobre o tema turismo rural, este tipo de turismo em áreas naturais, pode contribuir com o incremento (ou forma alternativa) de renda para os proprietários que tem como principal fonte de renda a agropecuária. Logo, como a gastronomia pode ser uma forma promissora de captação de visitantes. Várias pesquisas já foram realizadas no empreendimento, a cultura ucraniana é muito forte, o que instiga novos pesquisadores.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, M. C. **Festivais gastronômicos: um exemplo do Petrópolis Gourmet.** Quissamã: 2009.

ALMEIDA, J. A., RIEDL, M. (Orgs). **Turismo Rural: ecologia, lazer e desenvolvimento.** Bauru: Edus, 2000.

ANDRADE, A. C.; NETO, R. M. Recursos paisagísticos. Turismo e degradação ambiental no município de São Tomé das Letras (MG). In: PORTUGUEZ, A. P. *et al.* **Turismo no espaço rural: enfoques e perspectivas.** São Paulo: Roca, 2006, p. 113-124.

ANDRADE, J. V. **Turismo: fundamentos e dimensões.** São Paulo: Atica, 2002.

ARAUJO, J. G. F. **ABC do turismo rural.** Viçosa: Aprenda Fácil, 2000.

BARRETO, M. **Manual de iniciação ao estudo do turismo.** 17. ed. Campinas: Papirus, 1995.

BENI, M. C. **Análise Estrutural do Turismo.** 3ª Ed. São Paulo, SENAC São Paulo, 2002.

COOPER, C. [et al.]. **Turismo: princípios e práticas.** Porto Alegre, RS: Bookman, 2007.

COSTA, L. L. **Gastronomia e cultura: um diálogo gastronômico através da cozinha paraense.** 54f. (Trabalho de Conclusão de Curso, Graduação em Produção Cultural) Universidade Federal Fluminense. Niterói: 2011.

DENNY, M. C. **Política e estratégia de desenvolvimento regional: Planejamento integrado do turismo.** In: Rodrigues, A.B., (Ed). **Turismo e Desenvolvimento Rural.** São Paulo: Editora Hucitec, 1997.

DIAS, Reinaldo. **Introdução ao turismo.** São Paulo: Atlas, 2005.

IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/painel/populacao.php?lang=&codmun=412060&search=parana|prudentopolis|infograficos:-evolucao-populacional-e-piramide-etaria>> Acesso em: 30/09/2013.

IGNACIO, C. D. **Turismo no espaço rural e gastronomia: estudo de caso do Assentamento Nova Pontal.** 129f. (Trabalho de Conclusão de Curso, Graduação em Turismo) Universidade Estadual Paulista “Julio de Mesquita Filho” Rosana-SP: 2010.

IGNARRA, L. R. **Fundamentos do turismo.** São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

IPARDES, Instituto Paranaense de desenvolvimento econômico e social. **Caderno estatístico município de Prudentópolis**. Disponível em: <<http://www.ipardes.gov.br/cadernos/Montapdf.php?Municipio=84400>> Acesso em: 20/10/2013.

FAGALI, C. C. **Gastronomia e turismo**: um olhar sobre os estabelecimentos de Irati- Pr. 42f. (Trabalho de Conclusão de Curso, Graduação em Turismo) Universidade Estadual do Centro- Oeste, Irati- Pr: 2006.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e alimentação**: análises introdutórias. São Paulo: Roca, 2005.

HAKVOORT, B. **Arvoredo Brasil**. Disponível em: <<http://www.arvoredobrasil.com.br/sistema-faxinal-um-estilo-de-vida/>> Acesso em: 02/10/2013.

MACHADO, L. M. C. P.; SANTOS, V. L. **Dimensões do turismo no espaço rural**: seus impactos e a experiência da população local no vale do médio Tiete (SP). In: PORTUGUEZ, A. P. *et al.* **Turismo no espaço rural**: enfoques e perspectivas. São Paulo: Roca, 2006, p. 5- 16.

MORAES, C. É. **Estudo de caso**: a viabilidade da implantação do turismo rural no distrito de Gonçalves Junior- Irati/Pr. 61f. (Trabalho de Conclusão de Curso. Graduação em Turismo) Universidade Estadual do Centro- Oeste, Irati- Pr: 2007.

MUDREI, T. A. **Turismo Rural**: Valorização Da Cultura Ucraniana. Prudentópolis: CEDEJOR- Centro de Desenvolvimento do Jovem Rural. 2011. 22 p. Projeto do Jovem Empreendedor Rural – PJER.

NEVES, A. A. **Viabilidade do uso da gastronomia como atrativo turístico**: Estudo do festival da lula em Arraial do Cabo, RJ. 72f. (Trabalho de Conclusão de Curso. Graduação em Turismo) Universidade Federal Fluminense – UFF, Niterói- RJ: 2012.

OLIVEIRA, A. P. **Turismo e desenvolvimento**: planejamento e organização. São Paulo: Atlas, 2002.

PIMENTEL, G. G. A. Lazer e natureza no turismo rural. In: MARINHO, Alcyane; BRUHNS, Heloisa T. **Turismo, lazer e natureza**. Barueri, SP: Manole, 2003.

PORTUGUEZ, A. P. [et al.]. **Turismo no espaço rural**: enfoques e perspectivas. São Paulo: Roca, 2006.

PRUDENTÓPOLIS, P. M. **Turismo**. Disponível em: <<http://www.prudentopolis.pr.gov.br/>> Acesso em: 15/08/2013.

PUCCI, K. B. **A gastronomia tropeira em Castro- PR: um potencial a ser explorado**. 65f. (Trabalho de Conclusão de Curso, Graduação em Turismo) Universidade Estadual do Centro- Oeste, Irati-Pr: 2008.

ROSE, A. T. **Turismo planejamento e marketing**. Aplicação da matriz de portfólio para destinações turísticas. Barueri: Manole, 2002.

RURALNEWS, Redação. **Culinária da fazenda**. Rural News, 2011. Disponível em: <<http://www.ruralnews.com.br/visualiza.php?id=988>> Acesso em: 30/03/2013.

SALLES, M. M. G. **Turismo rural**: inventário turístico no meio rural. Campinas: Alinea, 2006.

SCHAFRANSKI, A. **Identificar oportunidade de implantação de uma rota gastronômica na localidade de Pinho de Baixo em Irati- Pr**. 54f. (Trabalho de Conclusão de Curso. Graduação em Turismo) Universidade Estadual do Centro-Oeste, Irati- Pr: 2008.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SOUZA, G. R. **Sabores de Minas em Belo Horizonte**: Uso Turístico da Gastronomia Mineira. 73f. (Trabalho de Conclusão de Curso. Graduação em Turismo). Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte: 2009.

SILVA, M. M. **Diagnóstico da potencialidade turística da Propriedade faxinal Dérevo, na comunidade de Papanduva de Baixo do município de Prudentópolis/ Pr**. 61f. (Trabalho de Conclusão de Curso. Graduação em Turismo) Universidade Estadual do Centro- Oeste, Irati-Pr: 2012.

SOUZA, G. R. **Sabores de minas em Belo Horizonte**: Uso Turístico da Gastronomia Mineira. Belo Horizonte: 2007.

SOUZA, H. M. **Turismo rural como complemento de renda e emprego**: Estudo de caso da localidade de Rio Bonito no município de Guamiranga- PR. 54f. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Turismo) Universidade Estadual do Centro-Oeste, Irati- Pr: 2006.

TRIACCA, R. **Gastronomia rural**. Lotus qualidade de vida. Disponível em: <<http://www.jornalotusbemestar.com.br/jornal/guia-saude/gastronomia-rural>> Acesso em 28/03/2013.

TULIK, O. **Turismo rural**. São Paulo: Aleph, 2003.

**APÊNDICE 1 - PROPOSTA DE TÉCNICAS E PROCEDIMENTOS NA PESQUISA
DE CAMPO**

APÊNDICE 1- SISTEMATIZAÇÃO DOS DADOS E ROTEIRO DE ENTREVISTA

1. Identificar os produtos gastronômicos servidos para os turistas na propriedade:

PRODUTOS DO ALMOÇO

PRODUTOS DO CAFÉ RURAL

2. Verificar se os produtos utilizados para a gastronomia são oriundos da propriedade:

PRODUTOS	LOCAL	COMUNIDADE	INDUSTRIALIZADOS

3. A gastronomia na propriedade como produto turístico (roteiro de entrevista)

- a) A alimentação foi o primeiro serviço oferecido para os turistas na sua propriedade? Se sim, como começou essa oferta? Se não, qual foi a primeira atividade econômica da propriedade?
- b) Quais são os tipos de alimentos que vocês servem aos turistas/visitantes/clientes?
- c) Os turistas procuram mais pelo almoço ou pelo café da tarde? Por quê?
- d) A gastronomia está relacionada somente ao café da tarde e almoço?
- e) Os turistas procuram comprar para levar embora os doces, pães, bolachas, geleias, entre outros produtos?

- f) Qual o período do ano que mais recebem turistas? Por quê?
- g) Atualmente, quais os outros serviços que vocês dispõem na Propriedade?
- h) Os turistas/ visitantes que vem conhecer a Propriedade são naturais de que município? (cidade, estado ou até mesmo estrangeiros?) E estes vem motivados pela gastronomia?

4. Café da manhã:

PRODUTOS	QUANTIDADE

5. Almoço:

PRODUTOS	QUANTIDADE