



PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio
Cultural
ISSN: 1695-7121
info@pasosonline.org
Universidad de La Laguna
España

Turra Grechinsk, Paula; Cardozo, Poliana Fabíula
A gastronomia eslava em Irati como possibilidade de atrativo turístico
PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, vol. 6, núm. 2, abril, 2008, pp. 361-375
Universidad de La Laguna
El Sauzal (Tenerife), España

Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88160217>

- ▶ Como citar este artigo
- ▶ Número completo
- ▶ Mais artigos
- ▶ Home da revista no Redalyc

Notas de investigación

A gastronomia eslava em Irati como possibilidade de atrativo turístico

**Paula Turra Grechinskⁱ
Poliana Fabíula Cardozoⁱⁱ**

Universidade Estadual do Centro-Oeste (Brasil)

Resumo: Este trabalho verifica a oferta de pratos eslavos nos estabelecimentos gastronômicos em Irati e o interesse dos turistas e residentes em provar desta gastronomia. Na cidade existem descendentes de poloneses e ucranianos, que mantêm costumes gastronômicos de antepassados. Considera-se a gastronomia eslava como potencial para o turismo em Irati. Realizou-se pesquisa bibliográfica e de campo, e constatou-se que os estabelecimentos pesquisados oferecem um dos principais pratos típicos da gastronomia eslava, pierogi/perohê. Porém, os clientes dos estabelecimentos têm interesse em provar outros pratos, e escolheram o sábado como o melhor dia da semana para tal. Existe interesse pela oferta da gastronomia eslava em Irati, tanto para proprietários dos restaurantes, quanto para clientes, porém não existem estabelecimentos gastronômicos que supram esta demanda.

Palavras-chave: Cultura; Gastronomia eslava; Irati-Pr; Turismo; Imigração eslava; Turismo gastronômico.

Abstract: This essay verifies offers of Slavic plates in the gastronomic establishments in Irati and the interest of the tourists and residents in proving of this gastronomy. In the city Poles and Ukrainians exist descending of, that keep gastronomic customs of ancestor. It is considered Slavic gastronomy as potential for the tourism in Irati. Bibliographical research and of field research was become fulfilled, and was evidenced that the searched establishments offer one of main typical plates of the Slavic gastronomy, pierogi/perohê. However, the customers of the establishments have interest in proving other plates, and had chosen Saturday as optimum day of the week for such. Interest exists for offers of the Slavic gastronomy in Irati, as much for proprietors of the restaurants, how much for customers, however gastronomic establishments do not exist that supply this demand.

Keywords: Culture; Slavic gastronomy; Irati-Pr; tourism; Slavic immigration; Gastronomic tourism

ⁱ Paula Turra Grechinsk. Bacharel em Turismo pela Universidade Estadual do Centro-Oeste. Docente da mesma IES. E-mail: peul_t@hotmail.com.

ⁱⁱ Poliana Fabíula Cardozo. Bacharel e Mestre em Turismo (Universidade Estadual do Oeste do Paraná e Universidade de Caxias do Sul). Doutoranda em Geografia (Universidade Federal do Paraná). Professora assistente e pesquisadora da Universidade Estadual do Centro-Oeste. E-mail: polianacardozo@yahoo.com.br

Introdução

Este trabalho trata sobre gastronomia e versa acerca das relações entre gastronomia, etnicidade e suas interfaces com o turismo, considerando a gastronomia eslava como um atrativo aos estabelecimentos gastronômicos na cidade de Irati, estado do Paraná, na região Sul do Brasil.

Irati, cidade localizada a cerca de 156 km da capital do estado, Curitiba, possui uma população formada pela mescla de diferentes etnias, entre elas, os poloneses e ucranianos (Prefeitura Municipal de Irati, 2007). A influência destes imigrantes é predominante na cidade até hoje. Podem-se notar os costumes e tradições polonesas e ucranianas na literatura, arte, música, dança, arquitetura, costumes religiosos, modo de falar e na gastronomia da cidade.

Ao longo do trabalho, os poloneses e ucranianos serão denominados genericamente por eslavos. Segundo o dicionário Aurélio (1995), o termo eslavo refere-se ao grupo étnico e lingüístico da Europa central e oriental, e divide-se em três grandes subgrupos: eslavos ocidentais (poloneses e tcheco-eslovacos), eslavos meridionais (búlgaros, servo-croatas e eslovenos) e eslavos orientais (russos e ucranianos).

Os povos eslavos diferenciam-se pelo idioma, costumes e origem histórica, mas um dos pontos em comum entre eles é a gastronomia. Os poloneses e ucranianos utilizam basicamente os mesmos ingredientes e maneiras de preparo dos alimentos, e na maioria das vezes altera-se somente a pronúncia ou o nome do prato. Podem-se citar como exemplo os dois pratos típicos mais conhecidos na cidade: o *pierogi* (em polonês) ou *perohé* (em ucraniano); e a *barszcz* (em polonês) ou *borchartz* (em ucraniano). Ambos os pratos possuem a mesma forma de preparo para as duas etnias, alterando-se somente o nome.

Considerando a hipótese da gastronomia eslava constituir um atrativo potencial para a atividade turística em Irati, a oferta de pratos eslavos nos estabelecimentos gastronômicos da cidade pode ocasionar uma maior valorização e divulgação da identidade, cultura, história e tradições locais, além de um maior desenvolvimento das empresas ligadas ao ramo da alimen-

tação e da possibilidade de vincular a gastronomia eslava à cidade de Irati como forma de um produto turístico distinto.

De acordo com a Prefeitura do Município, a cidade de Irati possui cerca de 54.855 habitantes, e, conforme afirma Rudek (2002), grande parte de sua população é de descendentes das etnias polonesa e ucraniana. Estes descendentes contribuem para o enriquecimento cultural da cidade, mantendo costumes, tradições e valores dos países de origem especialmente no que diz respeito à alimentação.

Percebe-se que, apesar do potencial existente na cidade acerca da cultura de seus colonizadores, faltam opções aos visitantes para apreciar os pratos típicos da gastronomia eslava. Faz-se necessário, portanto, um estudo junto aos estabelecimentos gastronômicos e seus clientes (sejam eles visitantes ou residentes), para analisar se há interesse pela oferta da gastronomia eslava, o que viria a suprir a esta possível carência.

Nesse sentido, a pesquisa tem por objetivos:

Geral: examinar a oferta de pratos eslavos nos estabelecimentos gastronômicos de Irati e suas interfaces com o turismo local.

Específicos:

- avaliar, do ponto de vista dos estabelecimentos gastronômicos e dos clientes (turistas e residentes), o interesse pela oferta de pratos eslavos na cidade de Irati; e
- detectar quais são os pratos mais apreciados e procurados pelos clientes.

Metodologia de pesquisa

Para alcançar os objetivos propostos, a realização desta pesquisa ocorreu em etapas. A etapa inicial foi composta por pesquisa teórica. A segunda etapa abrangeu pesquisa de campo para coleta de dados. Como técnica de investigação foram desenvolvidos três instrumentos: dois de entrevista; e o terceiro um instrumento de formulário voltado aos clientes dos mesmos estabelecimentos.

De acordo com Fagali (2006), a cidade de Irati conta com 20 restaurantes, porém apenas seis deles foram escolhidos para a pesquisa. O critério de escolha dos seis res-

taurantes deu-se pelo fato de os mesmos estarem localizados no centro da cidade, onde há um grande fluxo de pessoas.

As entrevistas com os proprietários foram realizadas durante o mês de julho de 2007, em total de seis. O objetivo destas entrevistas foi o de obter informações a respeito do estabelecimento e do interesse do mesmo acerca da gastronomia eslava.

Na entrevista com as descendentes das etnias polonesa e ucraniana foram não-estruturadas e não-dirigidas. Quando citadas no trabalho as descendentes serão referenciadas pelas iniciais das entrevistadas: M.Z. representando a descendente polonesa, e V.K., para representar a descendente ucraniana.

A pesquisa com os clientes ocorreu em julho, num total de cem entrevistados. A abordagem aos clientes foi realizada de forma aleatória, no momento em que os mesmos saíam dos restaurantes pesquisados, todos na região central da cidade.

A análise dos resultados aliada aos conceitos bibliográficos pesquisados, torna possível um parecer com relação à oferta da gastronomia eslava nos estabelecimentos gastronômicos de Irati como forma de atrativo turístico.

Gastronomia, cultura e interfaces com o turismo

Desde o início do século XX vêm sendo elaboradas definições para o turismo. Embora não haja um consenso, dada a complexidade do tema, o turismo pode ser basicamente descrito como as atividades de lazer que as pessoas realizam durante suas viagens e permanência temporária em lugares distintos dos que vivem, desde que sem fins lucrativos.

Percebe-se que o turismo é um fenômeno típico da sociedade capitalista, com relevância social, econômica e cultural, que envolve pessoas em busca de novas experiências e conhecimentos, e capaz de aumentar o consumo e produção de bens, serviços e empregos.

Com o crescimento do turismo ao longo dos anos, desencadeado pela elevação do nível de renda das populações, pelo aumento do tempo ocioso, facilidades de deslocamento, avanços tecnológicos, desejo de

evasão e pelo interesse em conhecer novos lugares e culturas, cresceu também a diversidade de atividades turísticas para atender a demandas cada vez maiores.

Torna-se necessário, portanto, uma segmentação do turismo como forma de diferenciar e satisfazer necessidades específicas dos turistas. A segmentação do turismo é uma técnica caracterizada pela divisão do mercado turístico em grupos com características semelhantes e consequentes esforços para atingir tais nichos de mercado, adequando os produtos e serviços às necessidades específicas. (Lage e Milone, 2000). Com a segmentação, o núcleo receptor pode preparar-se adequadamente para receber determinado tipo de turista e atendê-lo de acordo com suas necessidades.

De forma generalizada, os maiores segmentos de mercado são: turismo de lazer, turismo de negócios, de compras, de eventos, terceira idade ou melhor idade, desportivo, ecológico, rural, de aventura, religioso, cultural, científico, estudantil, familiar, de saúde ou médico-terapêutico e, entre outros, o turismo gastronômico (Fagliari, 2005).

O turismo gastronômico é um dos segmentos que gera conflito entre estudiosos, sendo que alguns nem mesmo o consideram como uma segmentação do turismo. Geralmente é associado ao turismo cultural pelo fato de que a gastronomia possibilita o conhecimento de hábitos e costumes da comunidade visitada. Considera-se, portanto, a gastronomia como parte do patrimônio cultural de uma localidade, por ser uma forma de demonstrar características e o modo de vida da mesma.

Turismo e patrimônio cultural: viés com a gastronomia

De acordo com Barreto (1995), o turismo cultural tem como objetivo conhecer os bens materiais e imateriais produzidos pelo homem, não tendo como atrativo principal um recurso natural. Montejano (2002) afirma que a pessoa que pratica turismo cultural busca informações, conhecimentos, interação com outras pessoas, comunidades e lugares, degustação da gastronomia de uma localidade, o artesanato, participação das festas folclóricas e visitas a locais históricos. Segundo o autor, o perfil desse tipo de

turista é composto por um interesse pelo passado histórico, monumental, artístico e antropológico, assim como uma motivação por uma formação cultural permanente.

Os recursos turísticos culturais são produtos diretos dos bens móveis e imóveis produzidos pelo homem, compreendendo elementos do patrimônio cultural. O conceito básico de patrimônio segundo Camargo (2002:95), é o de “bens culturais ou monumentos de excepcional valor histórico e artístico nacional”. Partindo deste conceito é possível descrever o patrimônio cultural como as manifestações dos indivíduos de uma comunidade, sejam materiais ou não, e que se referem à identidade, ação e memória de uma sociedade, como construções móveis e imóveis; criações imateriais; modo de vida; descobertas científicas, artísticas e tecnológicas; etc.

Nota-se que não é apenas o legado material que atrai turistas para uma localidade, mas sim todos os demais aspectos da cultura como festas, danças, gastronomia, e ações ligadas ao comportamento, pensamento e expressão dos povos.

Segundo definição da UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura), o patrimônio intangível é a herança cultural dos povos passadas oralmente de geração em geração, como tradições, folclore, celebrações, crenças, valores, representações, idiomas, expressões, gastronomia, festas, conhecimentos, técnicas e diversos outros aspectos que compõe a identidade de um povo e são reconhecidos como parte integrante do patrimônio cultural (Schlüter, 2003).

O patrimônio cultural é, portanto, todos os bens (materiais e imateriais), que por suas características históricas, culturais ou naturais, servem como uma referência ao passado, fazendo com que sua preservação e valorização sejam de interesse para a sociedade atual.

É relevante destacar que o patrimônio cultural é um recurso de grande potencial turístico, mas não deve ser preservado e conservado apenas para que o turismo possa utilizá-lo. Sua preservação é importante para a comunidade como um todo, já que proporciona conhecimento e respeito à história e aos elementos valorizados pela sociedade, além da conservação da identidade do local.

A gastronomia assume cada vez mais importância como um atrativo cultural e patrimônio intangível dos povos, sendo um atrativo tanto para os residentes quanto para os turistas. As pessoas sentem-se motivadas a buscar o prazer mediante a alimentação, e conseguem entender a cultura de um lugar por meio da gastronomia. (Schlüter, 2003).

De acordo com Segala (2007), algumas regiões utilizam sua cultura, história e tradições como forma de divulgar a gastronomia, e criam um produto turístico distinto - que também é parte integrante do turismo cultural - os roteiros gastronômicos. A principal função dos roteiros é mostrar os hábitos alimentares de uma região, fazendo com que além dos sabores, as pessoas passem a conhecer também mais sobre a história, costumes, religiões e tradições locais. Segundo Schlüter (2003:75), “as rotas gastronômicas em função da cultura têm por objetivo mostrar os valores culturais de determinadas localidades tendo como eixo os pratos típicos da região.”

Como é considerada patrimônio por traduzir a identidade de um povo, a gastronomia adquire cada vez mais importância ao promover um destino e atrair fluxo turístico, possibilitando aos visitantes a oportunidade de construírem, aumentarem ou reorientarem seus senso de identidade (Schlüter, 2003).

Segundo Gimenes (2003), a gastronomia e suas atividades correlatas são peças fundamentais para a atividade turística, e atuam como serviço indispensável à estadia e bem-estar do turista, inclusive “caracterizando-se enquanto atrativo turístico em diversas localidades.” (Gimenes, 2003: 274). A gastronomia, quando utilizada como um atrativo turístico, serve para divulgar a cozinha regional, ajudando também a preservá-la. A utilização da gastronomia como produto turístico permite inclusive o desenvolvimento sustentável da atividade por envolver a comunidade na elaboração dos produtos.

Córner (2007) destaca que o sabor de certos alimentos e temperos são testemunho do passado que sobrevive na maneira de preparar certos pratos, e, muitas vezes, conta também a história dos imigrantes em uma região.

Conforme Schlüter (2003), o patrimônio

gastronômico de uma região é um dos pilares no qual o desenvolvimento do turismo cultural está fundamentado. Dessa forma, torna-se fácil a associação da gastronomia com patrimônio cultural, já que, inegavelmente, ela é uma ação cultural ligada ao passado e à história da sociedade, do povo e da nação à qual pertence.

Serviços e atrativos na composição da oferta turística

De acordo com Bahl (2004), para que as pessoas sintam-se motivadas a deslocar-se de uma determinada região para outras, há a necessidade da existência de uma oferta turística adequada. A oferta turística segundo o autor são os “[...] bens e serviços oriundos da estrutura de atrativos, utilidade pública, geral e turística de uma localidade que [...] permitem conformar produtos turísticos” (Bahl, 2004:32). A oferta turística pode ser descrita, portanto, como tudo o que uma localidade necessita para atender de maneira adequada às necessidades e desejos de seus visitantes.

Os componentes da oferta turística, segundo Bahl (2004) são agrupados em atrativos, estrutura de utilidade pública e geral e serviços turísticos. Os atrativos são os elementos básicos para a determinação turística de uma localidade, e dividem-se basicamente em atrativos naturais e culturais. A estrutura de utilidade pública e geral inclui os elementos que correspondem à dinâmica básica da localidade receptora, como energia, saneamento, acessos, estrutura de circulação, de comunicação, de ordenação urbano-administrativa e de entretenimento e animação. Finalmente, a estrutura de serviços turísticos são os serviços, instalações e equipamentos que podem ser utilizados pelos turistas.

Com relação aos atrativos turísticos, Bahl (2004) os define como todos os elementos naturais ou culturais que compõe o patrimônio turístico e despertam a curiosidade dos turistas, motivando-os a viajar. Já os serviços turísticos são “o conjunto de edificações, instalações e serviços indispensáveis ao desenvolvimento da atividade turística” (Lage e Milone, 2000:28). Os serviços são, portanto, toda estrutura utilizada pelos turistas (transporte, alimentação, hospedagem, entretenimento, agenciamento,

apoio turístico, etc...).

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.

Relação do turismo com a gastronomia

Como já visto anteriormente, a gastronomia pode ser por si só um atrativo turístico ou complementar outras atrações de maior envergadura.

Funari e Pinsky (2003:109) afirmam que os hábitos culinários de uma região são “o melhor caminho para conhecer sua herança cultural” e que as preferências alimentares refletem “as possibilidades naturais ou comerciais de uma região, as tradições (inclusive religiosas) do povo que a habita e suas técnicas de preparação”. Pode-se considerar, portanto, a gastronomia como uma forma de mostrar a identidade de um lugar por refletir as preferências, aversões, identificações, discriminações e etc. de seus moradores.

Ao explorar mais a gastronomia como forma de atrativo, o turismo resgata uma memória que poderia se perder no tempo (Córner, 2007). A gastronomia, por ser uma manifestação cultural expressiva, torna-se uma atração de demanda turística.

Alimentos e bebidas típicos de grupos imigrantes refletem a história e cultura dos mesmos. O fato de manter-se a maneira de preparar e degustar os alimentos, mesmo longe de seu país de origem, é uma forma de reforçar a ideia de pertencer ao lugar que deixaram (Schlüter, 2003). O processo cultural que determinou a receita e os ingredientes que compõe cada prato desperta o interesse dos visitantes, e influencia inclusive na escolha por determinados destinos turísticos.

A gastronomia típica de grupos imigrantes também faz parte do patrimônio cultural de uma localidade, podendo ser utiliza-

da como referencial da herança cultural e para elaboração de roteiros turísticos (Bahl, 2004). O interesse por restaurantes especializados nesse tipo de gastronomia têm crescido muito pois oferecem a oportunidade de recordar ou conhecer um pouco de um outro país através das expressões culturais mantidas pelos descendentes, proporcionando ao turista lazer e cultura. A gastronomia tem uma função importante em uma comunidade, especialmente quando trabalha como atrativo, pois tem a capacidade de demonstrar valores culturais e a identidade local aos visitantes.

Hoje em dia, em função da globalização, as trocas de experiências estão mais fáceis. Por exemplo, já é possível conhecer alimentos de todas as culturas sem precisar conhecer suas respectivas localidades. É importante mencionar, de acordo com Schlüter (2003), que fora de seu local de origem é comum as receitas serem alteradas para agradar diferentes hábitos alimentares.

Para o turismo gastronômico não é suficiente conhecer apenas os alimentos e não conhecer o local de origem e sua cultura. Segundo De Paula (2004), a satisfação em comer fora de casa é atribuída a fatores ambientais e à expectativa emocional, e não apenas à escolha de determinada refeição, afinal, não se compra apenas o serviço, mas também a experiência da refeição. E a partir daí que o turismo gastronômico passa a ser um diferencial.

Tendo em vista o crescimento do interesse de turistas pelo contato com a cultura de seus antepassados, diferenças culturais e valores étnicos, o turismo gastronômico pode e deve ser mais explorado no país, utilizando inclusive a imigração como potencialidade turística. Gimenes (2003) afirma que a diversificação em termos de oferta gastronômica no Brasil, mais especificamente no Paraná, é evidente e reflete um potencial que necessita de mais atenção.

O turismo gastronômico, segundo Gimenes (2003), pode ser encarado como uma forma de utilizar o patrimônio de uma comunidade como vetor para o desenvolvimento do turismo, objetivando a recuperação de antigas tradições e valorização dos produtos locais. Considera-se ainda a opinião de Bahl (2004) acerca desse tema quando afirma que o patrimônio cultural oriundo de um legado étnico associado ao turismo, constitui um componente da oferta turística. Utilizando a gastronomia étnica

como atrativo turístico também é possível o resgate cultural da presença da etnia em determinada localidade.

A busca dos turistas pela culinária típica de uma região torna-se cada vez mais freqüente, e a cozinha tradicional é cada vez mais reconhecida pelo seu valor como patrimônio cultural. A gastronomia é um importante motivador para viagens, e mesmo quando não é o motivo ou elemento principal, sempre tem seu papel de destaque, pois agrega maior valor e incrementa os roteiros de viagem.

Essas informações confirmam o interesse por parte dos turistas em conhecer mais a história e características do local que estão visitando, incluindo a gastronomia. De acordo com Furtado (2007), a gastronomia como um produto, ou como atrativo é importante do ponto de vista turístico, pois apresenta formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região nem sempre bem exploradas.

Considera-se, com estes entendimentos, que a busca pelo lazer, novas experiências e conhecimentos podem ser sanados por meio do turismo, e mais especificamente com o turismo cultural, que torna possível a interação com outras pessoas, comunidades e lugares. Como a gastronomia faz parte do turismo cultural e reflete a identidade e memória de uma comunidade, sua valorização resulta na preservação e divulgação da cultura da comunidade como um todo. É notável a importância da gastronomia como patrimônio cultural e atrativo turístico, pois por meio dela as pessoas conhecem também mais sobre a história, costumes e tradições locais, além de ser uma forma de preservar a história dos imigrantes de determinada região. Aqui cabe mencionar a relevância da preservação da memória dos grupos de imigrantes, pois para eles esta vem a ser um instrumento para que suas tradições não se percam no tempo ou no espaço.

Iraty e a imigração eslava: marcas e identidade cultural

Os dados referentes à cidade de Iraty escritos neste capítulo foram obtidos junto à Prefeitura Municipal da cidade, através de uma apostila comemorativa ao centenário da cidade, denominada Dados Gerais – 1907 a 2007 (2007), contendo informações atuais sobre o município.

A cidade de Iraty está situada na região

centro-sul do Estado do Paraná. O município está distante 156 km da capital do Estado, Curitiba e tem aproximadamente 54.855 mil habitantes.

Irati possui diversos atrativos turísticos, dentre eles a imagem de Nossa Senhora das Graças, a maior do mundo segundo o Guiness Book – Livro do Recordes, com 22 metros de altura. A cidade também conta com uma arquitetura religiosa diversificada, incluindo Igrejas e monumentos, e o Teatro da Paixão de Cristo, heranças dos imigrantes. O município também conta com recantos naturais e quedas d'água, ainda não explorados turisticamente.

Existem numerosos eventos municipais, alguns de grande porte como o Rodeio Iratichê, o maior do Sul do Brasil, que acontece no mês de julho desde 1988. A Casa da Cultura guarda o acervo histórico da cidade e o diversificado artesanato da região intitulado “É de Irati”, que também são formas de manter e promover a cultura do município (Prefeitura Municipal de Irati, 2007).

A imigração eslava e suas manifestações em Irati

O ano da chegada dos primeiros imigrantes ucranianos e poloneses no Brasil não pode ser determinado com certeza devido à falta de documentação. Muitos autores fixam como referência da imigração eslava no Brasil o ano de 1895, quando chegou ao Paraná a primeira grande leva de colonos vindos da Galícia (região fronteiriça entre Polônia e Ucrânia), mas sabe-se que entre os anos de 1867 e 1948, famílias vindas da Ucrânia e Polônia passaram a residir em terras brasileiras, principalmente no Sul do País. Atualmente vivem no Brasil quase dois milhões de descendentes de imigrantes poloneses (Sahaiko, 2007 e Zavilinski, 2007).

Como afirma Rudek (2002:04), “Em fins do século XIX e início do século XX, ocorreu uma massífica (sic) ocupação das terras no Estado do Paraná, pelos imigrantes, vindos da Europa Oriental, conhecidos como eslavos”. Em 1904 a região de Irati contava com 30 famílias polonesas, e por volta de 1922, já estavam registradas 800 famílias. Em 1937, dos 16.000 habitantes em Irati, 4.500 eram poloneses. Registros de ucranianos datam de 1891, com 25 a 30 famílias ucrá-

nianas vindas da Província da Galícia, e a partir de 1895 já eram cerca de 5.000 famílias ucranianas no Paraná. Atualmente, 90% dos 300.000 descendentes de ucranianos no Brasil estão no Paraná (Rudek, 2002).

Entre os anos de 1895 e 1896, houve grande incentivo para que se povoasse o Brasil. O governo brasileiro e suas políticas de imigração incentivavam a vinda de imigrantes porque o Brasil necessitava de pessoas para ocupá-lo (por meio da colonização). Portanto, o governo pagava as passagens de navio, cedia 10 alqueires de terra a cada família de imigrantes para ser pago num prazo de 20 anos, fornecia ferramentas para o trabalho agrícola e comida durante um ano. Em troca, os colonos trabalhavam pelo menos três vezes por semana na construção e conservação de estradas (Zavilinski, 2007).

Os motivos da vinda dos imigrantes poloneses e ucranianos para Irati foram a garantia de trabalho com a construção da estrada de ferro, as condições climáticas semelhantes ao país de origem, as matas que possibilitavam a indústria extrativista, e a facilidade em adquirir terras férteis. (Rudek, 2002).

De acordo com Rudek (2002), os colonos eslavos organizaram colônias e dedicaram-se à agricultura e à criação de animais como requisito para a ocupação das terras, contribuindo muito para o desenvolvimento da economia do município.

De acordo com Sahaiko (2007) e Zavilinski (2007), uma forte característica dos imigrantes ucranianos e poloneses é a preocupação com a religião. Desde o início da organização das comunidades polonesas e ucranianas em Irati houve uma preocupação com o aspecto religioso. Pode-se dizer que a Igreja é a grande responsável por manter as tradições, expressões artísticas e culturais e estilo de vida dos descendentes eslavos.

Oriundos de países ricos em tradições artísticas, os imigrantes ucranianos e poloneses não poderiam esquecer da herança cultural recebida de seus antepassados. A herança mais representativa neste sentido é a *Péssanka* ucraniana. São ovos pintados artisticamente, representando a Páscoa com símbolos de amor, amizade, vida eter-

na, felicidade, ressurreição, cristianismo, etc... O que poucos sabem é que essa tradição também faz parte da cultura polonesa, e a chamam *Pisanki*. (Rudek, 2002).

Segundo Rudek (2002), são também expressões artísticas dos eslavos o entalhe em madeira e bordados em toalhas e camisas. O bordado ucraniano utiliza muito as cores vermelha – que representa alegria e amor – e preta – que significa sofrimento.

Em Iratí as tradições são mantidas, além da Igreja, através do Grupo Folclórico Ucraniano Ivan Kupalo, e do Grupo Folclórico Polonês Lublin.

O Grupo Folclórico Ucraniano Ivan Kupalo surgiu em fevereiro de 1976. As danças do grupo são relacionadas à fenômenos da natureza: vento, sol e chuva. Atualmente o grupo conta com aproximadamente 60 componentes entre adultos, jovens e crianças, todos preocupados em estudar, divulgar e preservar a cultura dos imigrantes ucranianos (Sahaiko, 2007).

Na mesma época da fundação do grupo folclórico foi criada a Congregação Mariana, grupo de jovens descendentes de ucranianos com o objetivo de ajudar nos eventos da Igreja e manter os costumes étnicos. Atualmente também editam um boletim informativo, com notícias, entretenimento e outros assuntos relevantes para a comunidade ucraniana iratiense (Sahaiko, 2007).

A partir de 1985, com o objetivo de resgatar as tradições e promover os costumes, festas e cultura da etnia polonesa, formou-se o Centro de Tradições Polonesas 3 de Maio, e foi ao ar em uma rádio local, o programa “Hora Polonesa”. O Grupo Folclórico Polonês de Iratí, que pertence ao Centro de Tradições Polonesas 3 de Maio, chama-se Lublin e teve sua estréia em 3 de janeiro de 1987 (Zavilinski, 2007).

Ao longo dos cem anos de colonização em Iratí, os ucranianos e poloneses foram responsáveis pelo desenvolvimento do município. Durante esse período, houve uma grande integração com outros grupamentos étnicos, mas isso não impediu que os costumes e tradições trazidos dos países de origem se mantivessem até os dias de hoje. Ainda é possível notar a presença da cultura polonesa e ucraniana em Iratí através da arquitetura, artesanato, folclore, religiosidade, linguagem e hábitos alimentares.

A gastronomia eslava em Iratí

Entre as manifestações culturais eslavas em Iratí, pode-se mencionar a gastronomia. Conforme afirma Rudek (2002), dentre os pratos típicos mais consumidos nas famílias descendentes de imigrantes poloneses e ucranianos estão: “charuto, sopa de tomates, pastéis de queijo, molhos e cremes de cogumelos, canjas de galinha, geléia de porco, batata-doce, repolho azedo, ensopados de repolho com carne defumada, peixes defumados, diversos doces e as massas [...] como o pão doce com sementes e papoula [...] broa, rética, coravai, polenta e arroz com leite, coalhada (Rudek, 2002:18).

Os pratos citados, e outros, serão detalhados a seguir de acordo com as entrevistas realizadas com as descendentes das etnias polonesa e ucraniana em Iratí, M.Z. e V.K. Segundo as entrevistadas, a gastronomia da Ucrânia e Polônia ainda é preservada nas famílias dos imigrantes em Iratí, e os pratos típicos são servidos principalmente em datas comemorativas e reuniões de família. As informações expostas a seguir são resultantes das entrevistas.

Os povos eslavos e seus descendentes apreciam muito a pães e broas. A broa integral feita de centeio ou trigo sarraceno (*c-hleb razowy*¹ em polonês) é muito comum, assim como o *kororwaj* (em polonês) e *korováí* (em ucraniano), um pão tradicional feito em formato redondo e decorado com massa em formato de tranças ou o *strucel* (em polonês), que também é um pão trançado. O *paska* (em ucraniano) está sempre presente na Páscoa, assim como o *babka* (em ucraniano) é um pão doce sempre presente no Natal.

Salsicha, linguiça (*kovbaça* em ucraniano ou *kubassat* em polonês), lombo de porco e toucinho (*salo* em ucraniano) são muito utilizados como aperitivos em dias de festa e como acompanhamento para outros pratos típicos. Podem ser preparados defumados, fritos, assados, cozidos ou servidos cru.

As sopas são muito comuns, sendo a *borsch* (em ucraniano) a mais comum e apreciada. É considerado o prato nacional da família ucraniana, mas também é muito apreciada pelos poloneses, que a conhecem como *barszcz czerwony* (consomê de beterraba). Aqui no Brasil é comumente chamada de sopa vermelha.

As sopas são tradicionalmente servidas

como entrada para outro prato principal, e são degustadas acompanhadas por pão preto de centeio ou trigo. Outra sopa tradicional encontrada em Irati é a *kasp'sniaki* (em polonês) e *kapusniak* (em ucraniano), feita com repolho azedo, batata e carne de porco.

Dentre as carnes, a carne de porco é a mais encontrada nas receitas eslavas, existindo também receitas com a tripa (*flaki*) e o joelho de porco (*golonka*). Existem em ambas as culturas receitas com carne de marreco ou frango, bovino, novilho (*krazy*) e vitela. Quanto à forma de preparo, são muito variadas: assadas, defumadas, fritas, abafadas, amassadas, moidas, enroladas, recheadas, etc. Os ucranianos também apreciam muito a *kozá*, carne de cabrito assada.

Os molhos mais consumidos são os molhos de nata e suas variações (como o de requeijão com nata), e o molho à base de raiz forte moída conhecido no Brasil como krin (*hryn* em ucraniano, *chrzan* em polonês), que acompanha principalmente carnes.

Pratos a base de batatas são muito comuns nas duas etnias. O *pierogi* (em polonês) ou *perohé* ou *varéneke* (em ucraniano), uma espécie de pastel cozido, de massa amanteigada feito com farinha de trigo e recheado com uma mistura de batata e requeijão, é a receita mais comum entre os descendentes de ucranianos e poloneses. Tradicionalmente é servido acompanhado por um molho de nata ou molho de carne temperado, semelhante ao molho bolonhesa.

Existem muitas variedades de recheio deste prato típico na Ucrânia, como cogumelos, feijão, carne, peixe, papoula, pêssimos, trigo mourisco, entre outros, mas o mais encontrado em Irati é a receita tradicional com batata e requeijão. Outra receita polonesa muito conhecida a base de batatas é o *platzki*, uma mistura de batatas, trigo e ovos fritos.

Outros pratos típicos:

- *bigos* (em polonês): é uma mistura de couve branca ou repolho azedo com grande variedade de carnes defumadas e diversos temperos como pimenta, louro, ameixas secas, vinho branco, mel cogumelos, tomates, batatas maçãs e outros

ingredientes.

- *holoptchi* (em ucraniano) ou *aluszki* (em polonês): charuto feito com recheio de carne, miúdos, trigo ou arroz e envolvido com folhas de repolho ou couve;
- *cholodetz* (em ucraniano): geléia, que pode ser de porco, de galinha, de peru...
- *mamalega* (em ucraniano): polenta de fubá;
- *kasha* (em ucraniano) ou *kasza* (em polonês): mingau com quirera de trigo, aveia, milho ou arroz cozidos, consumido em diversas ocasiões; e
- *retica* (em ucraniano): um cereal, conhecido no Brasil como arroz preto.

Como sobremesas, a grande preferência são aquelas feitas com ricota. A *sernik* (em polonês) é a torta de requeijão. Citados por M.Z., iogurtes, tortas, sorvetes de frutas, mousses gelados, sonhos (*paczki*), além da torta de papoula (*makowiec* em polonês) e do bolo de levedo (*drozdzowka* em polonês) são sobremesas muito apreciadas pelos povos eslavos. O *kutiá* (em ucraniano), um doce a base de trigo, papoula, frutas secas e mel, é servido como sobremesa, mas originalmente é uma receita consumida na ceia de Natal.

A tradicional bebida eslava é a *wodka* gelada. No Brasil, a *pivo* (em polonês) ou *pevo* (em ucraniano), mais conhecida como cerveja caseira é a grande herança dos colonizadores.

Apresentação dos dados

Neste item serão apresentados os dados obtidos com as entrevistas realizadas com os clientes e com os proprietários dos estabelecimentos gastronômicos pesquisados.

Dados coletados com clientes

As pessoas com idade entre 26 e 40 anos foram as que mais participaram das entrevistas, representando 42% do total de entrevistados. Em menor número, 5% estão as pessoas com mais de 60 anos.

No que tange ao gênero dos entrevistados, as mulheres foram encontradas em maior número nos restaurantes pesquisados, representando 53% dos entrevistados, enquanto os homens, 47%.

Para a procedência, conforme dados coletados, 65% dos entrevistados nos restaura-

rantes pesquisados residem em Irati. O restante, 35% estava temporariamente na cidade, a trabalho, e eram provenientes de cidades próximas como Curitiba, Guarapuava, e outras. Também foram entrevistadas pessoas provenientes de cidades não tão próximas como Rolândia, São João do Triunfo, e outras (no Paraná), bem como de outros estados e países do Mercosul.

A grande maioria dos entrevistados (70%) conhece a gastronomia da região. Os que não a conhecem (25%) ou a conhecem pouco (5%)

são os que não residem na cidade ou residentes que não são descendentes das etnias polonesa ou ucraniana.

A maioria dos entrevistados (70%) gostaria que os restaurantes da cidade servissem

pratos da gastronomia eslava, mas 10% deles não apreciam essa culinária, portanto não gostariam que os restaurantes a servissem. O restante, 20%, é indiferente ao questionamento por não residirem na cidade de Irati.

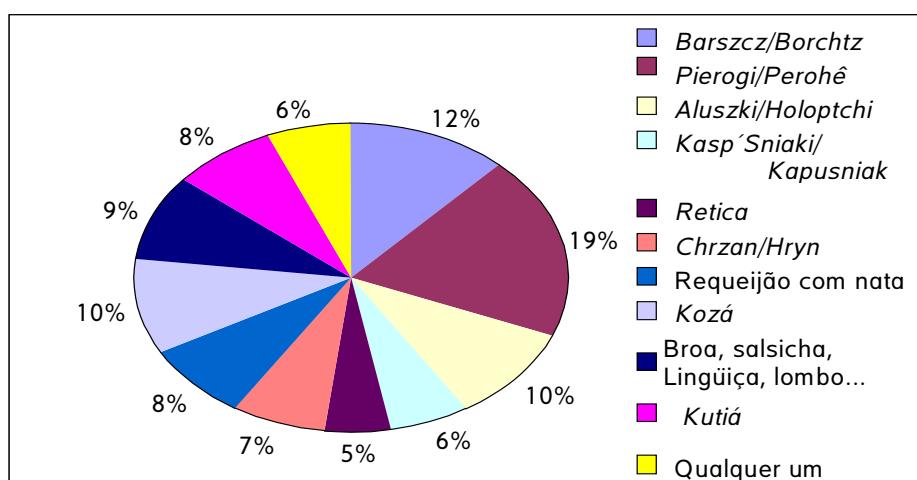
Quando questionados a respeito do interesse em freqüentar estabelecimentos que oferecem gastronomia eslava, 86% dos entrevistados afirmam que iriam a um restaurante para degustá-la, porém, 14% não iriam por não apreciar essa culinária.

Na opinião dos entrevistados residentes em Irati, o fim de semana é a melhor opção para degustar os pratos típicos ucranianos e poloneses, principalmente no sábado (22%) e na sexta-feira (17%), em função da maior disponibilidade de tempo. A quarta-feira foi um dia muito cogitado (16%) pelos que não residem em Irati, e que de acordo com a pesquisa da autora, a maioria vem à cidade durante a semana, a trabalho.

Com relação à preferência acerca de qual prato típico gostaria que fosse servido nos restaurantes os entrevis-

tados escolheram em maior número o *pierogi/perohé* (19%), e a *barszcz/borchtz* (12%). O *aluszki/holoptchi* e o *kozá* foram o terceiro mais votados (10%). A escolha de qualquer prato, deu-se por 6% dos entrevistados, que alegaram gostar de todos ou ter interesse de provar qualquer um dos pratos.

Gráfico 1. Prato típico que os entrevistados gostariam que fosse servido nos restauran-



tes em irati - 2007

Dados coletados com proprietários

Quando questionado aos proprietários se os mesmos já serviram algum prato típico da culinária polonesa ou ucraniana, todos afirmam que sim, com exceção do restaurante B, que preparou pratos típicos ucranianos e poloneses apenas em eventos, e não em seu restaurante. Os demais servem *pierogi/perohé* pelo menos uma vez por semana, seja nos buffets ou quando é o prato do dia (no caso do restaurante C).

O prato típico que foi servido por todos foi o *pierogi/perohé*. Os restaurantes E e A serviram, além do *pierogi/perohé*, o

Quadro 1 - idade x interesse dos entrevistados em que os restaurantes de irati sirvam comida típica ucraniana e polonesa

| | 15 a 25 anos | 26 a 40 anos | 41 a 60 anos | Mais de 60 anos |
|-------------|--------------|--------------|--------------|-----------------|
| Sim | 60% | 70% | 70% | 100% |
| Não | 10% | 10% | 15% | _____ |
| Indiferente | 30% | 20% | 15% | _____ |

chrzan/hrynn. O restaurante F serviu também uma receita com repolho azedo, considerando-a como um prato típico das etnias em questão. Os restaurantes C e D

foram os que mais serviram pratos típicos eslavos, como *barszcz/borchtz*, *kasp'sniaki/ kapusniak*, *aluszki/holoptchi*, a rética, *chrzan/hrynn*, requeijão com nata, *kozá*, broa, salsicha, lingüica e lombo de porco defumados, *kutia*, e *platzki*.

Ainda segundo os proprietários entrevistados, os clientes do restaurante A aprovaram as receitas eslavas oferecidas no estabelecimento. No restaurante C, os clientes gostam muito quando têm a possibilidade de degustar pratos eslavos, assim como nos restaurantes D e F. Os clientes do restaurante E sempre elogiam quando um prato típico ucraniano ou polonês é incluído no cardápio.

O restaurante B, que ainda não serviu nenhum prato típico eslavo, a não ser em eventos, afirma que tem interesse em fazê-lo algum dia da semana.

Todos os proprietários dos restaurantes pesquisados interessaram-se em saber o resultado da pesquisa com seus clientes, para verificar se há interesse dos mesmos em provar pratos da gastronomia eslava.

Análise dos dados

Considerando os dados expostos, parte-se neste momento para sua análise em profundidade. Para tal, foram efetuados alguns cruzamentos entre dados pertinentes obtidos com o formulário e com as entrevistas.

Cruzamento 1: relação entre a idade dos entrevistados e o conhecimento dos mesmos acerca da gastronomia típica da região. Percebe-se que a grande maioria dos entrevistados, em todas as faixas etárias tem conhecimento da gastronomia típica da região. Importante ressaltar que a totalidade dos entrevistados acima de 60 anos conhece a gastronomia típica da região (a gastronomia eslava). Com esse dado, pode-se pensar que a tradição dos imigrantes é mais difundida entre a população mais idosa, e menos difundida entre os mais jovens.

Cruzamento 2: relação entre a idade dos entrevistados e o interesse dos mesmos na oferta de pratos eslavos nos restaurantes

da cidade, onde sim indica que há interesse, e não, que não há interesse.

Mais uma vez é relevante perceber que o grupo de entrevistados com mais de 60 anos demonstra maior interesse pela cultura dos imigrantes ucranianos e poloneses no que diz respeito à gastronomia. Além dessa informação, é notável que a maior parte dos entrevistados, em todos as faixas etárias, gostaria que os restaurantes da cidade servissem comida típica ucraniana e polonesa.

Cruzamento 3: relação entre o gênero dos entrevistados e o conhecimento dos mesmos acerca da gastronomia típica da região. Também neste cruzamento é notável que em ambos os sexos o conhecimento da gastronomia ucraniana e polonesa predomina sobre o desconhecimento, porém com maior destaque que para as mulheres.

Cruzamento 4: relação entre o sexo dos entrevistados e o interesse em que os restaurantes da cidade sirvam pratos típicos poloneses e ucranianos, onde sim representa que há interesse, e não, que não há interesse. Com ambos os sexos obteve-se a maioria das respostas positivas, quando perguntado se gostariam que os restaurantes da cidade servissem comida típica ucraniana e polonesa. Um dado interessante é que há um número superior de indivíduos que se sentem indiferentes quanto à oferta da gastronomia eslava em relação aos que não têm interesse. Os indiferentes não sentem falta da gastronomia eslava nos restaurantes de Irati porque, pode-se aferir, na maioria, consomem os pratos típicos em suas próprias casas.

Cruzamento 5: relação entre a procedência dos entrevistados e o conhecimento acerca da gastronomia eslava na região, onde sim significa que conhece, e não, que não conhece.

Em Irati, a maior parte dos entrevistados conhece a gastronomia típica da região, provavelmente por conviverem de alguma forma com as culturas polonesa e ucraniana na cidade. Em se tratando de outras cidades, é perceptível que o número de respostas negativas e positivas é o mesmo, sendo que os entrevistados que afirmaram não conhecer a tradição da gastronomia eslava em Irati, na maioria, não eram moradores de cidades próximas. Os entrevistados

tados procedentes de outros estados não foram em número relevante (duas pessoas) para tornar possível uma análise para este cruzamento.

Cruzamento 6: relação entre a cidade de origem e o interesse pela oferta de pratos eslavos nos estabelecimentos gastronômicos de Iriti, onde sim significa que há interesse, e não, que não há interesse

Os moradores da cidade, em sua maioria, gostariam que os restaurantes servissem comida típica ucraniana e polonesa, apesar de um número representativo de respostas indiferentes à essa pergunta. Interessante notar que pessoas provenientes de outras cidades têm um grande interesse de encontrar em Iriti restaurantes que sirvam comida típica ucraniana e polonesa. Provavelmente obteve-se este dado porque os visitantes gostam, em grande parte das vezes – como já foi observado na fundamentação teórica por outros pesquisadores – de experimentar pratos típicos do local visitado. O número de entrevistados provenientes de outros estados não foi suficiente (2 pessoas) para resultar em um dado relevante, porém chama a atenção o fato de nenhum dos indivíduos ter interesse em que se sirvam pratos típicos ucranianos e poloneses em Iriti. A justificativa está em um deles não apreciar essa gastronomia, e outro não conhecê-la.

Cruzamento 7: a relação entre cada restaurante pesquisado e o interesse de seus clientes em que o mesmo sirva pratos típicos da gastronomia ucraniana e polonesa.

Considerando que, de acordo com as respostas dos proprietários dos restaurantes durante as entrevistas, todos teriam interesse em montar um cardápio contendo pratos típicos da culinária eslava ao menos em algum dia da semana, dependendo do resultado da presente pesquisa.

No restaurante A, 65% dos entrevistados gostariam que os restaurantes da cidade servissem pratos típicos ucranianos e poloneses, sendo 15% de respostas indiferentes à esta pergunta. O restante, 20%

não gostaria.

No restaurante B, não houve nenhuma resposta negativa. Apesar de 30% dos entrevistados serem indiferentes à esta pergunta, o restante dos entrevistados (70%) têm interesse em provar pratos típicos da gastronomia eslava nos restaurantes em Iriti. Relevante ressaltar o fato de que o restaurante B é o único que nunca serviu pratos eslavos, talvez desconhecendo o grande interesse de seus clientes.

No restaurante C também não houve nenhuma resposta negativa por parte dos clientes quando questionados sobre o interesse em que os restaurantes de Iriti sirvam pratos típicos poloneses e ucranianos, sendo 40% dos clientes indiferentes ao questionamento.

No restaurante D, a maioria dos entrevistados (65%) gostaria que fossem servidos pratos eslavos, 25% não gostariam e 10% são indiferentes ao questionamento.

No restaurante E, apenas 5% dos entrevistados deram uma resposta negativa ao questionamento, 30% foram indiferentes, e o restante (65%) gostaria, sim, que os restaurantes da cidade servissem os pratos típicos da região.

Finalmente, no restaurante F, o resultado do cruzamento em questão foi positivo para a pesquisa, afinal, entre todos os entrevistados não houve nenhuma resposta negativa, sendo que 90% deles gostariam de provar pratos típicos eslavos nos restaurantes da cidade, e apenas 10% sentem-se indiferentes quanto à esta questão.

Cruzamento 8: todos os seis restaurantes pesquisados afirmam que recebem muitos clientes advindos de outras cidades. De acordo com um cruzamento de dados referentes à cidade de origem dos entrevistados em cada restaurante, obteve-se como resposta a tabela a seguir, onde as letras do alfabeto representam cada um dos restaurantes pesquisados.

Percebe-se que o restaurante E é o que mais recebe pessoas de outras cidades, sendo o número de entrevistados que não res-

Quadro 8 – cidade de origem dos entrevistados em cada restaurante pesquisado

| | Restaurante A | Restaurante B | Restaurante C | Restaurante D | Restaurante E | Restaurante F |
|------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Iriti | 70% | 90% | 60% | 65% | 35% | 50% |
| Outra cidade do Paraná | 25% | 10% | 40% | 35% | 60% | 50% |
| Outro estado | 5% | | | | 5% | |

dem em Irati superior ao número de moradores da cidade. No restaurante F, o número de clientes residentes e visitantes entrevistados foi o mesmo. Nos restaurantes A, B, C e D, o número de clientes da cidade foi superior ao número de visitantes, sendo que a diferença maior encontra-se nos estabelecimentos A e B, onde o número de clientes iratienses foi superior ao de visitantes.

Cruzamento 09: fez-se um cruzamento entre o que cada restaurante afirma já ter servido da culinária eslava, e o que os clientes dos mesmos restaurantes gostariam de encontrar nos restaurantes. Quando citados, os nomes dos pratos estarão escritos conforme a maneira polonesa e ucraniana, respectivamente.

O restaurante A, que já serviu *pierogi/perohê* e *chrzan/hrynn*, teve com um número maior de respostas o *pierogi/perohê* como a melhor opção da culinária eslava.

Com os clientes do restaurante B, que não possui nenhum prato típico eslavo em seu cardápio, o prato típico que se destaca, mais uma vez, é o *pierogi/perohê*, mas houve um expressivo número de respostas em todos os pratos típicos sugeridos, uma vez que diversos clientes quando questionados respondiam que gostariam de degustar qualquer um dos pratos, seja por gostarem de diversos deles, ou para conhecê-los.

O proprietário do restaurante C afirma já ter servido quase todos os pratos típicos citados na entrevista como *barszcz/borchtz*, *pierogi/perohê*, *aluszki/holopti*, *kasp'sniaki/kapusniak*, *chrzan/hrynn*, *kozá*, além de requeijão com nata e broas, salsicha, lingüica e lombo de porco defumados, que também são tradicionais nas culturas eslavas. Os clientes escolheram, na maioria, o *pierogi/perohê*, que é um prato típico servido ao menos uma vez por semana neste estabelecimento.

O restaurante D também já serviu diversos pratos da gastronomia eslava. Além dos já citados no restaurante C, e com exceção do *kozá*, foi servido também *retica*, *kutiá* e *platzki*. Mais uma vez, a maioria dos clientes escolheu o *pierogi/perohê* como o prato típico que gostariam de encontrar com mais freqüência nos restaurantes da cidade.

O restaurante E, assim como o restau-

rante A já serviu *pierogi/perohê* e *chrzan/hrynn* aos seus clientes, que escolheram o *pierogi/perohê* como o prato típico da gastronomia eslava que gostariam que fosse servido nos restaurantes em Irati.

Por fim, o estabelecimento F já serviu *pierogi/perohê* com diferentes recheios, além do repolho azedo, que é outro alimento tradicional nos países eslavos. Um grande número de entrevistados respondeu que gostaria que fosse servido qualquer prato da culinária eslava. Vale ressaltar que, conforme o cruzamento 8, 90% dos entrevistados neste estabelecimento gostaria que os restaurantes da cidade servissem pratos típicos poloneses ucranianos, o que talvez justifique o fato de seus clientes responderem de maneira ampla quando questionados sobre quais pratos eles gostariam que fossem servidos nos restaurantes da cidade.

Depois do *pierogi/perohê*, o prato mais escolhido, em todos os restaurantes foi a *barszcz/borchtz*. Talvez isso se dê pelo fato de que estes são os pratos típicos mais comuns na cidade. Não houve nenhuma sugestão de prato típico presente no formulário que não foi escolhida por ninguém, todos foram escolhidos ao menos por uma pessoa. Também não houve nenhum caso com os clientes em que o entrevistado sugerisse algum prato que não estivesse contido no formulário utilizado.

Com os cruzamentos e a análise individual de cada restaurante, é possível um parecer amplo quanto às questões abordadas nos formulários e entrevistas. Os moradores de Irati são os que mais conhecem a gastronomia polonesa e ucraniana, provavelmente por conviverem com essas culturas na cidade. Mas são as pessoas de outras cidades as que mais gostariam de ver os pratos típicos dessas etnias nos restaurantes de Irati. Uma hipótese para a ocorrência deste dado dá-se em função de que diversos entrevistados iratienses, por serem descendentes das duas etnias, estão acostumados a consumir os pratos típicos em suas próprias casas. Além de ser notável o interesse dos que não vivem na cidade em degustar ou conhecer os pratos típicos poloneses e ucranianos.

Durante a aplicação das entrevistas com os clientes dos estabelecimentos, notou-se que muitos deles, apesar de conhecerem o

prato típico, desconheciam o nome do prato. Também houve casos em que os entrevistados acreditavam ser o *pierogi/perohé* um prato típico da cultura italiana, ou que o *aluszki/holoptchi* era um prato típico libanês. Coube à pesquisadora esclarecer esses aspectos e outros que geraram dúvidas nos pesquisados acerca das culturas ucraniana e polonesa.

Percebe-se pela pesquisa que a gastronomia eslava interessa tanto aos iratienses como aos visitantes, e ainda mais do que isso, é desejada pelo público freqüentador de restaurantes.

Partindo do princípio de que a gastronomia, mais do que um serviço prestado, pode ser um atrativo turístico em Iratí, pode-se dizer que na oferta de pratos eslavos reside um grande nicho de divulgação, atração e mantimento de turistas à cidade, agregando valor à visitação por colocar à mostra aspectos tão ricos da cultura local.

Considerações finais

Ao longo deste trabalho, a gastronomia é entendida como patrimônio cultural por fazer parte, e traduzir de alguma forma a história e a identidade de um povo e de um local. O turismo gastronômico pode ser uma forma de utilizar o patrimônio cultural como um atrativo turístico, ajudando inclusive a preservar tradições que aos poucos vão se perdendo.

Em razão disso, apresentou-se a possibilidade de análise para esta pesquisa, considerando a colonização eslava em Iratí e seu legado gastronômico, tendo por finalidade examinar a oferta de pratos típicos eslavos nos estabelecimentos gastronômicos de Iratí e suas interfaces com o turismo local.

Quando avaliado o interesse pela oferta de pratos eslavos em Iratí, do ponto de vista dos estabelecimentos gastronômicos, foi possível notar que existe o interesse dos mesmos em ofertar alimentos desta gastronomia. Porém, há um receio por parte dos proprietários dos restaurantes pesquisados no que diz respeito à demanda para tal.

Esse receio pode ser sanado pela pesquisa da avaliação do interesse pela oferta de pratos eslavos na cidade de Iratí do ponto de vista dos clientes (turistas e residentes) dos estabelecimentos gastronômicos, cujo resultado foi muito positivo. Foi possível

detectar que os visitantes da cidade gostariam que houvesse um local onde pudesse degustar e conhecer os pratos típicos da gastronomia da região. Seria interessante também para os moradores de Iratí em muitos aspectos, inclusive para aqueles que moram na cidade, mas ainda não tiveram a oportunidade de provar os pratos típicos ucranianos e poloneses, já que eles são servidos principalmente na residência dos descendentes dessas etnias.

O prato típico mais citado pelos entrevistados foi o *pierogi/perohé*. Vale ressaltar que muitas pessoas que participaram da pesquisa, sejam elas moradoras da cidade ou não, não conhecem os outros pratos típicos comuns para os descendentes, mas teriam interesse em conhecê-los. Os pesquisados não residentes em Iratí, e os que não conhecem a gastronomia da região, afirmam que iriam a um restaurante da cidade que serve pratos da gastronomia eslava e que gostariam que qualquer um dos pratos típicos fosse servido, mostrando um grande interesse em conhecer a gastronomia em questão.

Nota-se que a gastronomia eslava pode ser um atrativo relevante para o turismo em Iratí quando servida e divulgada nos restaurantes da cidade. Dessa forma, ela pode atuar como um atrativo propriamente dito, por traduzir a identidade da cidade, ou ainda agregar valores intangíveis a outros produtos e experiências turísticas mesmo quando utilizada apenas como um serviço.

Referências

- Aurélio
1995 “Dicionário Básico da Língua Portuguesa”. São Paulo: Nova Fronteira.
- Bahl, Miguel
2004 “Legados Étnicos e Oferta Turística”. Curitiba: Juruá.
- Barreto, Margarita.
1995 “Manual de Iniciação ao Estudo do Turismo”. Campinas: Papirus.
- Camargo, Haroldo Leitão.
2002 “Patrimônio Histórico e Cultural”. São Paulo: Aleph.
- Chomem, Waldemiro.
1981 “Pequeno Dicionário Português Ucraniano e Ucraniano” Português. São Paulo.
- Corner, Dolores Martin Rodríguez.
2007 “A Gastronomia Étnica no Turismo

- Gaúcho". Disponível na internet. <http://www.unisantos.br/pos/revistapatriomonio/artigos.php?cod=1>. Acessado em 19/04/2007.
- De Paula, Nilma M. 2005 "A indústria de serviços de alimentação" in Dencker, Ada. *Planejamento e Gestão em Turismo e Hospitalidade*. São Paulo: Pioneira.
- Drummond, Siobhan; Yeoman, Ian. 2004. "Questões de Qualidade nas Atrações de Visitação a Patrimônio". São Paulo: Roca.
- Fagali, Claudia C. 2006 "Qualidade dos estabelecimentos gastronômicos de Irati-Pr" (monografia de graduação em turismo). Universidade Estadual do Centro-Oeste: Irati, 2006.
- Fagliari, Gabriela S. 2005 "Turismo e Alimentação: Análises Introdutórias". São Paulo: Roca.
- Funari, Pedro Paulo; Pinsky Jaime. 2003 "Turismo e Patrimônio Cultural". 3ª. ed. São Paulo: Contexto, 2003.
- Furtado, Fábio Luiz. 2007 "A Gastronomia como Produto Turístico". Disponível na internet. <http://revistaturismo.cidadeinternet.com.br/artigos/gastronomia.html>. Acessado em 28/05/2007.
- Gimenes, Maria Henrique S. G. 2003 "Perfil dos Eventos Gastronômicos do Estado do Paraná em 2001" in Bahl, Miguel. *Turismo: Enfoques Teóricos e Práticos*. São Paulo: Roca.
- Lage, Beatriz H. G.; Milone, Paulo Cesar (orgs.) 2000 "Turismo: Teoria e Prática". São Paulo: Atlas.
- Marconi, Marina de Andrade; Lakatos, Eva Maria. 2002 "Técnicas de Pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisas, elaboração, análise e interpretação de dados". São Paulo: Atlas.
- Montejano, Jordi M. 2001 "Estrutura do Mercado turístico". 2 ed. Roca. São Paulo.
- Pena, Luiz Carlos. 2003 "Conteúdos Culturais e Naturais em Roteiros Turísticos versus Artificialismo Induzido" in Bahl, Miguel. *Turismo: Enfoques Teóricos e Práticos*. São Paulo: Roca.
- Prefeitura Municipal de Irati. 2007. "Dados Gerais: 1907 – 2007". Irati. Rudek, Cláudia M. (coord.) 2002 "A Cultura Ucraniana e Polonesa em Irati". Irati: Gráfica D'arte.
- Sahaiko, Andréa Bulka. 2007 "Epopéia Ucraniano-Brasileira". Folha de Irati. Irati, 14 a 20 de julho de 2007, p. 14
- Schlüter, Regina G. 2003 "Gastronomia e Turismo". São Paulo: Aleph.
- Segala, Luiziane V. 2007 "Gastronomia e Turismo Cultural". Disponível na internet. <http://revistaturismo.cidadeinternet.com.br/materias especiais/gastronomia.html>. Acessado em 25/05/2007.
- UNESCO. 2007 "Patrimônio Cultural Imaterial". Disponível na internet. http://www.unesco.org.br/areas/cultura/areastematicas/patrimonioimaterial/patrimimaterial/mostra_documento. Acessado em 15/10/2007.
- Zavilinski, Genoveva. 2007 "Influência Polonesa nos 100 anos de Irati". Folha de Irati. Irati, 14 a 20 de julho de 2007, p. 30

NOTA

¹ Considerando que os idiomas ucraniano e polonês são grafados em alfabeto cirílico, neste trabalho não se observou a maneira original para a grafia das palavras estrangeiras, que foram então transcritas para o alfabeto latino. Primou-se pela cópia fiel quando essas palavras surgiam em trabalhos de outros autores. Durante as entrevistas elas foram grafadas conforme mencionado pelas entrevistadas. Cabe comentar que foi utilizado como material de apoio para essa escrita o Pequeno Dicionário Português Ucraniano e Ucraniano Português, de autoria de Waldemiro Chomem.

Recibido: 12 de febrero de 2008
 Reenviado: 5 de marzo de 2008
 Aceptado: 21 de marzo de 2008
 Sometido a evaluación por pares anónimos