



A GEOGRAFIA DOS SABORES E O TURISMO: UMA APROXIMAÇÃO À GASTRONOMIA ÉTNICA EM CURITIBA/PR - BRASIL

Rodrigo Guissoni ¹
Vander Valduga ²

RESUMO

A gastronomia étnica é um reflexo da riqueza cultural da cidade de Curitiba, capital do estado do Paraná, no Brasil, a qual proporciona uma experiência turística única e inesquecível. Com uma variedade de imigrantes e descendentes de imigrantes, é possível encontrar na cidade uma ampla amostra de culinárias únicas e deliciosas, cada qual com sua própria identidade cultural. Além disso, a cidade oferece diversas opções de atrativos turísticos étnicos: feiras, festas, restaurantes e mercados que permitem aos visitantes, além de se envolverem culturalmente, a possibilidade de experimentar a gastronomia dessas etnias. Nesse sentido, este ensaio busca apresentar uma aproximação entre a gastronomia étnica em Curitiba e o Turismo. Como objetivo busca-se identificar e compilar informações sobre a gastronomia de diferentes etnias presentes na cidade de Curitiba/PR. Para tanto, nesta pesquisa de natureza qualitativa-exploratória, o método adotado foi a pesquisa bibliográfica. Dentre os resultados foi possível apresentar uma compilação dos principais pratos e etnias, bem como o papel do *souvenir* gastronômico acerca da gastronomia étnica curitibana.

Palavras-chave: Geografia Cultural; Turismo; Gastronomia Étnica; *Souvenir* Gastronômico; Curitiba/PR – Brasil.

ABSTRACT

The ethnic gastronomy reflects the cultural richness of the city of Curitiba, the capital of the state of Paraná – Brazil, which provides a unique and unforgettable tourist experience. With a variety of immigrants and descendants of immigrants, it is possible to find in the city a wide sample of unique and delicious cuisines, each with its own cultural identity. In addition, the city offers several options for ethnic tourist attractions: fairs, festivals, restaurants, and markets that allow visitors to become culturally involved and try the gastronomy of these ethnic groups. In this sense, this essay seeks to present an approximation between ethnic gastronomy in Curitiba and Tourism. The objective is to identify and compile information about the gastronomy of different ethnicities present in the city of Curitiba/PR. Therefore, in this qualitative-exploratory research, the method adopted was bibliographic research. Among the results, it was possible to present a compilation of the main ethnicities, their typical foods, and their function as a gastronomic souvenir in Curitiba/PR – Brazil.

Keywords: Cultural Geography; Tourism; Ethnic Gastronomy; Gastronomic Souvenir; Curitiba/PR – Brazil.

¹ Doutorando em Geografia pela Universidade Federal do Paraná – UFPR, guissoni@ufpr.br

² Professor nos Programas de Pós-graduação: em Geografia e em Turismo da Universidade Federal do Paraná - UFPR, vandervalduga@gmail.com

INTRODUÇÃO

Os alimentos apresentam sentido cultural e simbólico, detendo significado de “portador de ideologia” (Vinha, 2015, p. 310). Além das necessidades simplesmente biológicas, econômicas, políticas ou sociais, seu teor histórico passou a fazer parte da cultura humana (Carneiro, 2005). Desse modo, ao se interpretar a gastronomia como cultura, amparada pela teoria das formas simbólicas (Cassirer, 1967, 1994; Silva, 2019), nota-se o elo unificador entre o fenômeno, as práticas e a cultura, que conformam: a linguagem, a arte, os mitos e a religião. Assim, em âmbito geográfico, a alimentação pelo mundo possibilitou o estabelecimento de aproximações com o Outro, por meio da identidade e da representação de alguns pratos típicos (Carneiro, 2005; Santos, 2018).

Nesse sentido, os movimentos migratórios – voluntários ou forçados – espoliaram a materialidade de certos alimentos, perpetuando a cultura a partir, principalmente, do saber-fazer. Consequentemente, mediante estas trocas culturais, vários pratos típicos passaram por adaptações e, em alguns casos, quase foram reinventados por conta da substituição de ingredientes inexistentes anteriormente nesses destinos (Carneiro, 2005; Santos, 2018).

Em Curitiba/PR, todo esse processo migratório trouxe saberes e fazeres em diferentes áreas. Esta comprovação, na contemporaneidade, se apresenta aos espectadores ao se caminhar pela cidade observando, principalmente, a arquitetura, ouvindo o idioma remanescente e experienciando sua gastronomia. Essas (re)alocações possibilitaram a consolidação dessas culturas além-mar.

Para Montanari e Lima (2009, pp. 110–111), comer pratos de outras etnias é a forma mais rápida e fácil de se estabelecer contato com outra cultura, pois é mais prático comer uma comida diferente “do que decodificar sua língua”. Com isso, em alguns casos, tornou-se comum aos turistas em viagem presentear entes queridos em seu retorno com alguma experiência gustativa, a qual contribuiu com a propagação cultural. A esse fenômeno dá-se o nome de *souvenir* gastronômico (Horodyski; Manosso; Gândara, 2012, 2014).

A presente pesquisa foi motivada pela necessidade em se compilar informações sobre a gastronomia curitibana, com foco no aspecto étnico. Durante a revisão bibliográfica, foi identificada uma lacuna em trabalhos semelhantes que analisavam o tema por etnias, isoladamente e com uma perspectiva única. Embora essas pesquisas fossem ricas, elas ofereciam apenas uma visão fragmentada do fenômeno. Assim, justifica-se a realização de uma



pesquisa que aborde as principais informações a respeito das etnias curitibanas e seus respectivos pratos. Nesse sentido, o objetivo geral deste trabalho é identificar e compilar informações sobre a gastronomia de diferentes etnias presentes na cidade de Curitiba/PR.

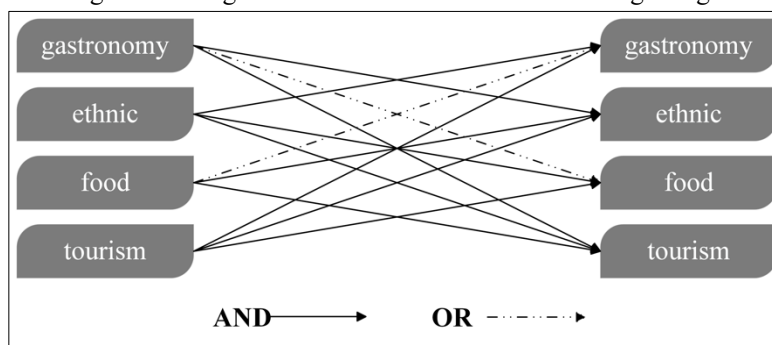
Para isso, este trabalho é caracterizado como uma pesquisa qualitativa-exploratória que teve como base uma revisão bibliográfica. A análise dos dados foi realizada por meio da leitura de materiais selecionados, com a organização, categorização e interpretação dos resultados obtidos. Dentre as etnias selecionadas encontram-se: os alemães, os japoneses, os franceses, os poloneses, os italianos, os ucranianos, os sírio-libaneses e os chineses. A análise dos dados coletados permitiu uma compreensão mais abrangente do patrimônio gastronômico da cidade, do turismo como um todo e sua relação com a diversidade cultural presente na história de Curitiba/PR - Brasil.

METODOLOGIA

Esse trabalho possui uma abordagem interdisciplinar (Fazenda, 2011), e se caracteriza pela natureza qualitativa-exploratória (Denzin; Lincoln, 2006; Flick, 2009; Yin, 2016). Para isso, realizou-se uma revisão bibliográfica (Lakatos; Marconi, 2001) sobre a etnicidade curitibana, com enfoque na gastronomia, que é frequentemente apresentada como um atrativo turístico e um *souvenir* gastronômico. Através dessa revisão bibliográfica foi possível explorar a temática da etnicidade curitibana, por lentes de diferentes campos científicos. O ponto comum de filtragem foi a gastronomia cultural apresentada como: atrativo turístico, disseminador de cultura, e/ou *souvenir* gastronômico.

Com intuito de verificar as produções internacionais foi realizada uma busca na plataforma Scopus (ELSEVIER, 2022), já as produções nacionais foram buscadas na Base de Periódicos CAPES (via CAFE). Os descritores utilizados, em inglês e posteriormente em português, podem ser observados na Figura 1:

Figura 1 – Diagrama de busca com descritores na língua inglesa.



Fonte: Dados da pesquisa (2023).

Em ambas as bases, foram utilizados os booleanos *AND* e *OR* com o intuito de refinar a busca dos referidos descritores. Após a seleção e o refinamento amostral dos dados, um arquivo em formato ‘.RIS’ foi gerado e exportado para dentro da plataforma *Rayyan*, na qual foi possível acessar e analisar os metadados em todos os *papers*: título, subtítulo, leitura do resumo e palavras-chave, e assim, a partir dessa leitura decidir entre incluir ou excluir o artigo junto ao referencial teórico (Olofsson *et al.*, 2017). Porém, cabe salientar que a intenção dessa etapa foi a busca por informações e não a realização de uma revisão sistemática que enaltecasse o quantitativo de trabalhos publicados.

Essa funcionalidade permitiu filtrar artigos que apesar de similaridade no título ou palavras-chave, se tratam de pesquisas avessas ao propósito aqui apresentado. Ao término desse tratamento, os artigos selecionados ajudaram a compor tanto referencial teórico quanto os dados apresentados.

A ALIMENTAÇÃO ATRAVÉS DO TEMPO: UM BREVE PANORAMA

Primeiramente, faz-se necessário compreender o que é gastronomia. Conforme apresentado na obra de Santos (2018, p. 32), pela etimologia da palavra gastronomia, tem-se: *gaster* (estômago) + *nomos* (lei) + *ia*, que resulta no “Estudo das leis do estômago”. Soma-se à etimologia o sentido simbólico que o alimento detém, como “portador de ideologia” (Vinha, 2015, p. 310).

Nesse sentido, as frases: (i) “Diz-me o que comes e te direi quem és” (Savarin, 1995, p.15 *apud* Reinhardt, 2000, p. 39); e (ii) “somos o que comemos ou comemos o que somos?” (Dos Santos, 2011, p. 121), apresentam uma reflexão um tanto quanto filosófica. Em que, na primeira afirmativa há um remetimento à cultura, onde cada modo de fazer ou comer determinado prato auxilia na identificação étnica respectivamente; já a segunda questiona a respeito de um posicionamento dicotômico onde o sujeito é resultado ou resultante no processo da alimentação.

Estas reflexões não apresentam um posicionamento niilista, nem a solução do questionamento, mas incita na busca por aprofundamentos históricos acerca da relação cultural entre alimentação, cultura e suas relações. Com isso, a alimentação está para além das necessidades simplesmente biológicas, econômicas, políticas ou sociais, seu teor histórico faz parte da cultura humana (Carneiro, 2005).

De acordo com Moreira (2010, p. 23), desde a Pré-história que “a história do homem se confunde com a história da alimentação”, pois graças aos historiadores e arqueólogos foi

possível identificar sítios com vestígios de artefatos utilizados no processo de caça, coleta, preparo e armazenamento de alimentos. Seriam esses achados indicadores dos primórdios da comensalidade?

Na cronologia humana, o ato de comer “não é um ato solitário”, pelo menos em âmbito geral, o ser humano sempre compartilha o alimento e o momento com os seus, e com isso redes e relações são estabelecidas ao mesmo tempo que são impostos “limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas etc.” (Carneiro, 2005, pp. 71–72).

Com o domínio do fogo, o lugar de preparo do alimento se configurou como o primeiro laboratório que o ser humano experienciou, pois a partir dele, evoluções foram ocorrendo e possibilitaram invenções, criações, transformações e destruições no modo de se alimentar (Dos Santos, 2011; Moreira, 2010).

Porém, remontar ao período do fogo é apenas um dos recortes que se pode direcionar na compreensão da história da alimentação. Da idade antiga, passando pela idade média, idade moderna até chegar à idade contemporânea, a alimentação esteve presente ou ausente, como um símbolo que ornamentou, reuniões e relações no dia a dia de ricos e pobres, em momentos tristes associados à escassez, à guerra, disputas ou ao luto, bem como a momento festivos (Abreu *et al.*, 2001; Carneiro, 2005; Reinhardt, 2000).

Para além dessa temporalidade, a alimentação também foi responsável por moldar o aspecto físico na paisagem, transformando áreas naturais em terras cultiváveis, as plantações, assim como proporcionou ao longo de anos a consolidação na estatura humana em determinadas etnias devido à ausência de nutrientes (Flandrin; Montanari, 2003), por esse motivo algumas etnias possuem estatura inferior a outras.

Nas religiões a alimentação também se fez presente. Muitas são as passagens bíblicas que envolvem alimentação, por exemplo: (i) Adão e Eva comem o fruto proibido; (ii) Cristo multiplica os pães e os peixes; (iii) Cristo transforma água em vinho; (iv) na última ceia Jesus compartilha o pão com seus discípulos, entre outros (Carneiro, 2005). Ainda no contexto religioso, em diversas etnias, a alimentação também é apresentada na forma de sacrifícios de animais, como oferendas, ou como “comida da alma” (Dos Santos, 2011, p. 121).

Em âmbito geográfico, a alimentação pelo mundo representa não apenas a boa mesa, mas toda uma cultura e um modo de apresentação étnica cultural. Em cada cultura, tanto o horário, o preparo, quanto o modo de servir permitem o estabelecimento de uma aproximação com a cultura do Outro (Carneiro, 2005).

Assim, o que se come em uma cultura, não se come em outra, por exemplo, o cachorro entre os ocidentais não é servido como alimento, mas em alguns países orientais é uma das iguarias; os *escargots* (caracóis) são pratos conceituados na França, e as formigas, aqui no Brasil, servem como alimento de algumas tribos amazônicas (Santos, 2018, p. 113).

Cabe salientar que alguns pratos típicos denotam a identidade e a representação de um determinado país, como por exemplo, o *escargot* na França, as massas para a Itália, o bacalhau e o Pastel de Nata para Portugal, os pratos à base de frutas na Tailândia e os pratos frios à base de peixe nos países orientais, entre tantos outros estereótipos estabelecidos à culinária cultural.

Nesse contexto, em várias partes do mundo e em diferentes temporalidades, a comida foi retratada em telas, esculturas, tapeçarias, fotos, entre outros registros, mas infelizmente muito se perdeu por conta do analfabetismo, pois alguns dos saberes e fazeres transferidos de geração em geração se perderam devido a ausência de registro escrito ou documentado (Dos Santos, 2011).

Para Dos Santos (2005, p. 13) “o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come”. Assim, ao longo dos tempos, o ritual da alimentação saiu do contexto em que se comia alimentos crus com as mãos, para dar lugar às cerimônias de requinte e *glamour* em mesas longas, forradas com tecido, iluminadas com velas, candelabros e castiçais; onde se regia uma etiqueta para uso de talheres e outros utensílios. Esses ritos passaram a ser acompanhados de serviçais que apresentavam e serviam pratos cada vez mais elaborados, regados à diferentes tipos de bebidas, músicas e apresentações (Flandrin; Montanari, 2003).

Apesar da popularização desses rituais que antecederiam o momento da alimentação, a globalização também contribuiu com a implantação de alguns alimentos em outros países. Esse processo foi alcançado graças ao intercâmbio de alimentos, víveres, sementes, especiarias levados e trazidos por viajantes, mercadores e comerciantes (Dos Santos, 2005).

Consequentemente, estas trocas culturais resultaram na adaptação de pratos típicos e em alguns casos quase reinventados por conta da substituição de ingredientes inexistentes anteriormente em outros países (Carneiro, 2005; Santos, 2018). Desse modo, através do tempo e do espaço os alimentos passaram por transformações tanto no modo de preparo – quentes ou frios, crus ou cozidos – quanto no modo de se servi-los e consumi-los (Montanari; Lima, 2009).

Nestes novos lugares, a perpetuação dessas transformações se tornou possível graças às notas e dicas de adaptações escritas em livros de receitas, que posteriormente perpassaram

gerações e viajaram para além de outras fronteiras (Carneiro, 2005; Flandrin; Montanari, 2003). Nesse cenário, ocorreu o surgimento de variações gastronômicas que se tornaram, na contemporaneidade, tendências para o consumo principalmente turístico, como será apresentado mais adiante.

QUANDO IMIGRAR FOI PRECISO

Como mencionado anteriormente, o ato de comer esteve presente em diversas situações. Uma delas rege uma das necessidades primordiais para a existência humana – a sobrevivência. Nesse sentido, quando um sujeito deixava sua terra-natal e imigrava para outros lugares (diásporas), seja na busca por refúgio, seja na esperança de uma vida melhor, levava consigo os saberes e fazeres que o mantinha ligado com suas origens. O preparo de pratos típicos era uma dessas formas como será apresentado a seguir.

Em se tratando de categoria geográfica, tem-se a observação do afeto estabelecido entre o sujeito e o lugar (Tuan, 2015b). No passado, ainda em sua pátria os sujeitos eram detentores de uma história e uma identidade por construírem laços e relações com aquele lugar, mas por conta de fatores outros, se viram obrigados a migrar para uma nova terra e ao chegar lá foi preciso estabelecer novos laços afetivos e (re)adaptar-se com uma nova identidade, em uma terra até então inóspita, transformando um não lugar em lugar (Cruz *et al.*, 2007; Relph, 2014; Tuan, 2015a).

Quando incontáveis sujeitos se viram obrigados ou induzidos a abandonar tudo aquilo que não podiam carregar – do seu lugar – toda a materialidade passou por um processo de espoliação, porém o único bem que garantiu a perpetuação de sua cultura e identidade foi o saber-fazer (Sartori; Cruz; Tricarico, 2021).

Todo o processo tanto de construção (arquitetônico), quanto gastronômico possibilitaram a consolidação de sua cultura além-mar. Nesse sentido, esses imigrantes trouxeram para Curitiba/PR, saberes e fazeres em diferentes áreas, aqui o destaque fica com a gastronomia.

Esta comprovação se mostra presente na contemporaneidade ao se caminhar por Curitiba. No percurso é possível identificar/(re)conhecer elementos e equipamentos inseridos na paisagem que remetem à etnicidade de outrora. Aliado a isso os diferentes estabelecimentos alimentares que possuem em seus cardápios pratos típicos que atravessaram não apenas o oceano, mas o tempo – de geração em geração.

Na atualidade, a consolidação turística da cidade de Curitiba favoreceu a disseminação da gastronomia cultural. Como por exemplo, o renomado reduto gastronômico no Bairro de Santa Felicidade – vários restaurantes italianos que servem a tradicional comida italiana fora da Itália (Vieira, 2021). Outros exemplos também são observados espalhados pela cidade, junto a pequenos estabelecimentos étnicos que atendem tanto turistas quanto descendentes.

CURITIBA: UMA VOLTA AO MUNDO POR MEIO DOS PRATOS TÍPICOS

De acordo com Santos (2018, p. 113) “a cultura é resultado do intercâmbio entre o homem e o meio ambiente, sendo que um modifica o outro por meio dos conhecimentos, costumes, atitudes, hábitos e tradições”. Logo, a gastronomia como cultura possibilita a identificação de ingredientes específicos, somados ao ato de deslocamento, possibilitou que esses saberes e fazeres viajassem para outras terras, outros povos e outras culturas. Essas trocas culturais podem ser testemunhadas em festas e manifestações culturais de grupos étnicos que a muito estão longe de sua terra natal, ou seja, “a prática de consumir alimentos de [em] outros lugares” (Montanari; Lima, 2009, p. 108).

O Brasil apresenta suas cinco regiões segmentadas por meio de características gastronômicas definidas. Cada região do Brasil possui suas especificidades gastronômicas, quase que endêmicas. Essa ludicidade está associada aos modos de saber-fazer com os ingredientes “originais” sem a necessidade de adaptações e substituições. Como exemplo, o pequi em Goiás, o pão de queijo em Minas Gerais, o bolo de rolo em Pernambuco, o açaí amazônico, os vinhos na região sul, dentre outros.

Na Região Sul, mais precisamente no Estado do Paraná, a gastronomia étnica é uma verdadeira viagem cultural ao redor do mundo, pois cada etnia possui suas próprias características. A capital do estado do Paraná, se tornou reconhecida turisticamente por seus parques e praças, com inúmeros títulos: cidade modelo, cidade sorriso, cidade inteligente (Prefeitura Municipal De Curitiba, 2023b).

Para além, a cidade se tornou o lar de vários grupos étnicos, cada grupo em uma região, com seus costumes, tradições, hábitos, festejos, arquitetura e gastronomia. No Quadro 1, encontram-se as principais etnias presentes em Curitiba com seus respectivos pratos típicos:



Quadro 1 – Compilação de informações a respeito das etnias e gastronomia em Curitiba/PR.

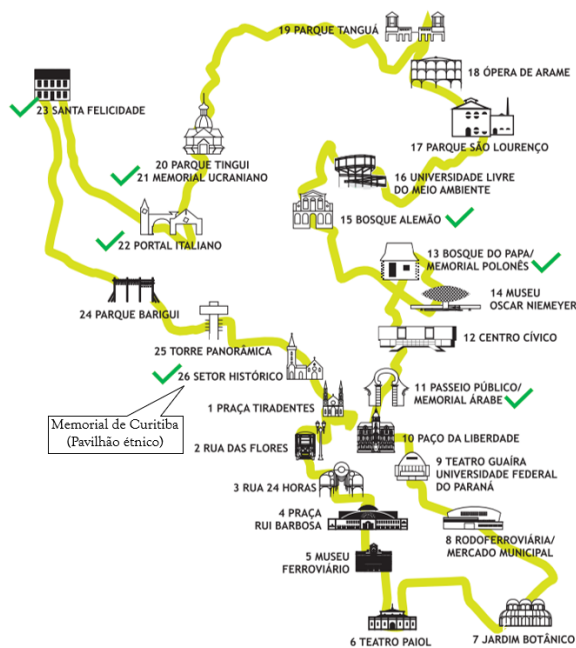
Ano de chegada em Curitiba	Grupo étnico	Principais pratos típicos	Concentração por bairros
1833	alemães	carnes defumadas, salsichas, chucrute, eisbein (joelho de porco), schnitzel (bife empanado), kassler (costeleta de porco defumada).	Bacacheri, São Francisco
1867	japoneses	sushi, sashimi, tempura, yakisoba.	Uberaba, Campo Comprido, Santa Felicidade
1868	franceses	foie gras (fígado de pato ou de ganso), escargot (caracóis), raclette (queijo derretido, com batatas), croissant (pão de massa folhada).	Cabral, Bacacheri
1871	poloneses	sopa de repolho, pierogi (pastel recheado com batata e queijo), golabki (charuto de repolho recheado com carne), kielbasa (salsicha polonesa).	Santa Cândida, Orleans, Lamenha, Pilarzinho, Abranches
1871	italianos	Massas e pastas.	Santa Felicidade (iniciou em 1878)
1895	ucranianos	varenyky (pastel recheado com batata e queijo), borscht (sopa de beterraba), holubtsi (charuto de repolho recheado com carne moída e arroz), pampushky (bolinho de pão frito com alho).	Bigorrrilho
1901	libaneses e sírios	falafel (bolinho de grão-de-bico frito), tabule (salada de trigo e ervas), kibe (bolinho de carne recheado com coalhada).	Centro, São Francisco
1943	chineses	chop suey (prato de legumes e carne), arroz chop chop (arroz frito com legumes e carne), frango xadrez (frango em cubinhos com pimenta).	Centro

Fonte: Os autores com base em Balhana (1977); Fluck (2012); Prefeitura Municipal de Curitiba (2023b); Ruy (2022); Seto, Uyeda (2002); Strobel (1987); Wachowicz (1974).

Além das etnias mencionadas no quadro acima, cabe registrar a presença de outras, como: coreanos, suíços, haitianos e venezuelanos. Essas presenças contribuem para que a cidade de Curitiba seja um verdadeiro paraíso para quem gosta de experimentar novos sabores e apreender culturas diferentes. Soma-se à essas culturas a representatividade dos atrativos étnicos (Figura 2).



Figura 2 – Mapa da Linha Turismo com destaque para os atrativos étnicos.



Fonte: Adaptado de URBS (2021).

A Linha Turismo (URBS, 2023) é um *tour* pelos principais atrativos de Curitiba, porém destacamos que este não contempla todos os atrativos turísticos e étnicos da cidade, como por exemplo, a Praça do Japão, que também é o Memorial da Imigração Japonesa, localizado no bairro Água Verde, a Praça Zumbi dos Palmares (Memorial Africano) no bairro Pinheirinho, dentre outros.

Com uma variedade de imigrantes e descendentes de imigrantes, é possível encontrar em Curitiba uma ampla gama de opções gastronômicas. Assim, para além da Linha Turismo e do turismo étnico, existem culinárias únicas e deliciosas, cada uma com sua própria história cultural (Bahl, 2009). Essas possibilidades se fazem presentes em feiras, festas, restaurantes e mercados, que permitem aos visitantes se envolverem com culturas e tradições, mas principalmente experimentar os sabores de cada etnia. Nesse sentido, a gastronomia étnica em Curitiba é um reflexo da riqueza cultural da cidade, proporcionando uma experiência turística única e memorável (Pezzi; Vianna, 2015).

Após o estabelecimento dessas identidades étnicas e consolidação dos respectivos pratos típicos, tornou-se comum aos turistas em viagem presentear entes queridos em seu retorno. A esse fenômeno dá-se o nome de *souvenir* gastronômico (Horodyski; Manosso; Gândara, 2012, 2014), tema do próximo tópico.

A CULTURA NO MENU: O EMPRATAMENTO DA GASTRONOMIA ÉTNICA COMO *SOUVENIR*

Como mencionado antes, comer pratos de outras etnias é a forma mais rápida e fácil para estabelecer contato com outra cultura, pois é mais fácil comer uma comida diferente “do que decodificar sua língua” (Montanari; Lima, 2009, p. 110–111). Com isso, ao se interpretar a gastronomia como cultura, amparada pela teoria das formas simbólicas (Cassirer, 1967, 1994; Silva, 2019) é possível notar um elo unificador entre o fenômeno, as práticas e a cultura:

- **Linguagem:** A comida é um modo de se comunicar. Na Bahia, o acarajé é quente ou frio de acordo com a quantidade de pimenta ou nos países orientais se come com *hashi* (os pauzinhos). Esses exemplos demonstram que o modo de preparo, o modo de se oferecer e o modo de comer denotam um tipo de linguagem que mesmo não sendo daquela respectiva etnia, o sujeito que acessa esse patamar consegue ser resiliente e se adaptar à respectiva cultura;
- **Arte:** A forma como ocorre o empratamento, por si só, já é uma expressão de arte. O capricho e o zelo com que um prato é apresentado leva seus apreciadores a despender tempo fotografando e postando nas redes sociais o intacto menu que lhes foi oferecido;
- **Mito:** Independente da etnia, muitos são os mitos construídos em torno dos alimentos, como por exemplo, comer frutas específicas no *réveillon* para atrair prosperidade. No Brasil, oriundo do período escravocrata surge o mito que manga com leite faz mal. Além desses, existem muitos outros mitos associados à gastronomia;
- **Religião:** Gastronomia e religião é um tópico que por si já daria um estudo inteiro. Dependendo da religião, a comida é tida como oferenda; como presente de boas-vindas, como desejo por melhora de saúde etc.

Acrescenta-se, a este *hall*, o **Turismo** também como uma forma simbólica, que está para além do simples hábito de apenas consumir, mas de levar certos pratos típicos consigo e presentear como um *souvenir* gastronômico, em que se agrega as formas simbólicas da linguagem, a arte, o mito, principalmente.

A caráter exemplificativo, tem-se um turista que consome durante sua estadia, a tradicional ‘carne de onça³’ do Bar do Alemão, mas também compra o *pierogi*, o *pampushky*, o *falafel*, além de outros produtos associados à *bomboniere*, *pâtisserie* ou a *boulangerie* para presentear (*souvenir gastronômico*). Muitos outros produtos da gastronomia étnica são ofertados na capital consolidando a presença dessas respectivas culturas (Horodyski, 2014; Horodyski; Manosso; Gândara, 2012, 2014).

Por fim, apesar de não se caracterizarem como produtos da gastronomia étnica, não poderíamos ignorar, enquanto *souvenir* gastronômico, o vinho, o pinhão e seus produtos derivados, a bala de banana o Barreado e a cachaça.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A capital do estado do Paraná se tornou conhecida turisticamente por seus parques e praças, com inúmeros títulos: cidade sorriso, destino inteligente, cidade modelo. Para além, a cidade se tornou o lar de vários grupos étnicos, cada grupo em uma região, com seus costumes, tradições, hábitos, festejos, arquitetura e gastronomia (Abreu *et al.*, 2001; Bahl, 2009; Cruz *et al.*, 2007; Horodyski; Manosso; Gândara, 2012).

Na atualidade, a consolidação turística da cidade de Curitiba favoreceu a disseminação dessa gastronomia étnica. Como por exemplo, o renomado reduto gastronômico no Bairro de Santa Felicidade com seus vários restaurantes italianos que servem a tradicional comida italiana fora da Itália (Vieira, 2021). Outros exemplos também são observados espalhados pela cidade, junto à arquitetura e elementos decorativos em pequenos estabelecimentos étnicos que atendem tanto turistas quanto seus descendentes.

Essas presenças contribuem para que a cidade de Curitiba seja um reduto de sabores e culturas diferentes. Soma-se à cultura gastronômica a representatividade cultural junto a atrativos étnicos como: a Praça do Japão, Praça da Espanha, o Memorial Ucrâniano, o Memorial Árabe, Memorial Polonês, Bosque Do Alemão e o Memorial de Curitiba, como pavilhão étnico onde convergem todas as culturas, dentre outros. Nesse sentido, a gastronomia étnica em Curitiba permite o envolvimento com múltiplas culturas, tradições, um reflexo da riqueza cultural da cidade, a qual proporciona experiências memoráveis (Pezzi; Vianna, 2015).

³ O prato oficial da cidade, uma espécie de *steak tartare* feito com uma combinação de carne moída, alho, cebola, cebolinha, azeite, conhaque, pimenta em pó e páprica doce em pó. A carne moída é achatada, regada com conhaque, temperada e misturada com os demais ingredientes. Depois de pronto, a mistura resultante geralmente é moldada em um retângulo plano e é servida com pão torrado, mostarda e manteiga (Prefeitura Municipal de Curitiba, 2023a).



Desse modo, ao se apoiar na Teoria das Formas Simbólicas (Cassirer, 1967, 1994; Silva, 2019), torna-se possível interpretar a gastronomia enquanto cultura, por intermédio das práticas e espacialidades em diferentes lugares da cidade. Esse fato contribuiu para decodificação da comida étnica enquanto linguagem, arte, mito e religião, que associado ao turismo, enquanto *souvenir* gastronômico, possibilitam que um saber-fazer que chegou do além-mar:

- Transmita uma informação por meio de ingredientes específicos (linguagem);
- O cuidado e apreço com que são produzidos, decorados, embalados proporcionam afeto visual (arte);
- As histórias e lendas trazidas de outros países e associadas ao ato de comer (mito);
- Quando aplicável, o sentimento da fé associado ao alimento (religião);
- O compartilhamento do alimento após a viagem na forma de *souvenir* (turismo).

Assim, a gastronomia como cultura favorece essa identificação étnica, que somados ao ato de deslocamento, possibilitaram a perpetuação desses sabores, saberes e fazeres ao serem trazidos pelos imigrantes para a cidade de Curitiba proporcionando a todos um contato com outra cultura, outros povos e outras tradições (Montanari; Lima, 2009; Moreira, 2010).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esse trabalho teve como objetivo identificar e compilar informações sobre a gastronomia de diferentes etnias presentes na cidade de Curitiba/PR. Logo, nesse trabalho foram contempladas e analisadas, inicialmente, oito grupos étnicos – alemães, japoneses, franceses, poloneses, italianos, ucranianos, sírio-libaneses e chineses – com suas respectivas datas de chegada, local de estabelecimento e seus principais pratos típicos. Desse modo, a gastronomia étnica curitibana se tornou uma viagem cultural ao redor do mundo, pois cada etnia possui suas próprias características.

Assim, este trabalho conclui que a relação entre a cultura, a gastronomia curitibana e o turismo associados às diferentes etnias contribuíram com a disseminação e perpetuação cultural das respectivas identidades étnicas. Identidades estas que estabeleceram presença e deixaram sua marca significativa tanto na culinária, quanto na paisagem local.

Esses apontamentos iniciais destacam a importância da diversidade cultural para a cidade, seus residentes e turistas (descendentes e não descendentes), por meio da preservação e

promoção dessas tradições, junto a festivais culturais, feiras, atrativos étnicos, desfiles, entre outros.

A gastronomia, nessa pesquisa, se apresentou como um canal responsável por dois fluxos: o primeiro como propagador e perpetuador de culturas e tradições, já o segundo capaz de atrair e estabelecer contato com outras culturas. Esse último consolidado por meio dos agentes envolvidos com o Turismo.

No que diz respeito às implicações, neste trabalho destaca-se a ausência de dados significativos a respeito das etnias suíça, coreana, haitiana e venezuelana, dentre outras minoritárias. Logo, sugere-se como pesquisa futura a atualização e ampliação desse trabalho junto a outras bases de dados de modo a complementar as informações a respeito das demais etnias.

Além disso, este trabalho recomenda a realização de estudos mais aprofundados que explorem a relação entre a gastronomia curitibana em outras dimensões culturais e/ou sociais da cidade. Em última análise, espera-se que este trabalho possa ser um ponto de partida para pesquisas e discussões futuras a respeito da história e da cultura étnica em Curitiba/PR.

REFERÊNCIAS

ABREU, E. S. de *et al.* Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. **Saúde e Sociedade**, [s. l.], v. 10, n. 2, p. 3–14, 2001.

BAHL, M. Dimensão cultural do turismo étnico. *Em*: PANOSSO NETTO, A. (org.). **Segmentação de Mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas**. Barueri: Editora Manole, 2009.

BALHANA, A. P. **Famílias Coloniais: Fecundidade e descendência**. 1977. Tese - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1977.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, [s. l.], v. 42, n. 1, p. 71–80, 2005.

CASSIRER, E. El lenguaje y la construccion del mundo de los objetos. *Em*: DELACROIX, H.; *et al.* (org.). **Psicologia del lenguaje**. Buenos Aires, Argentina: Paidós, 1967. p. 19–52.

CASSIRER, E. Uma chave para a natureza do homem: O símbolo. *Em*: Ensaio sobre o homem: introdução a uma filosofia da cultura humana. São Paulo: Martins Fontes, 1994. p. 45–50.

CRUZ, R. de C. A. da *et al.* **Geografias do Turismo: de lugares a pseudo-lugares**. São Paulo: Rocca, 2007.



DENZIN, N. K.; LINCOLN, Y. S. **O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

DOS SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, [s. l.], v. 42, n. 1, 2005.

DOS SANTOS, C. R. A. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, [s. l.], v. 54, n. 1, 2011.

ELSEVIER. **O maior banco de dados da literatura revisada por pares**. [S. l.], 2022.

FAZENDA, I. C. A. **O que é interdisciplinaridade?** São Paulo: Cortez, 2011.

FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. [S. l.]: Estação Liberdade, 2003.

FLICK, U. **Qualidade na pesquisa qualitativa: coleção pesquisa qualitativa**. 1. ed. [S. l.]: Bookman, 2009.

FLUCK, M. R. O núcleo alemão em Curitiba. *Em: Imigração Alemã no Paraná - 180 anos: 1829 - 2009*. 1. ed. Marechal Cândido Rondon: Editora Germânica, 2012. p. 71–113.

HORODYSKI, G. S. **O consumo na experiência turística: o caso dos souvenirs no destino Curitiba-PR**. Curitiba: Programa de Pós-Graduação em Geografia, curso de Doutorado, Setor de Ciências da Terra da Universidade Federal do Paraná, 2014.

HORODYSKI, G. S.; MANOSSO, F. C.; GÂNDARA, J. M. G. A Pesquisa Narrativa na Investigação das Experiências Turísticas Relacionadas ao Consumo de Souvenirs: uma abordagem fenomenológica. **Turismo em Análise**, [s. l.], v. 25, n. 1, p. 203–230, 2014.

HORODYSKI, G. S.; MANOSSO, F. C.; GÂNDARA, J. M. G. O consumo de souvenirs e a experiência turística em Curitiba (PR). **Caderno Virtual de Turismo**, [s. l.], v. 12, n. 3, p. 323–342, 2012.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Metodologia do trabalho científico: Procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2001.

MONTANARI, M.; LIMA, M. de F. F. de. Comida como cultura. **Revista de Ciências Sociais**, [s. l.], v. 40, n. 1, p. 107–111, 2009.

MOREIRA, S. A. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**, [s. l.], v. 62, pp. 23–26, 2010.

OLOFSSON, H. *et al.* Can abstract screening workload be reduced using text mining? User experiences of the tool Rayyan. **Research Synthesis Methods**, [s. l.], v. 8, n. 3, p. 275–280, 2017.



PEZZI, E.; VIANNA, S. L. G. A Experiência Turística e o Turismo de Experiência: um estudo sobre as dimensões da experiência memorável. **Revista Turismo em Análise**, [s. l.], v. 26, n. 1, p. 165–187, 2015.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA. **Carne de onça de Curitiba está no ranking dos 10 melhores pratos de carne crua do mundo**. [S. l.], 2023a. Disponível em: <https://bit.ly/49NCHSh>.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA. **Curitiba é eleita uma das seis cidades mais inteligentes do mundo**. Curitiba, 2023b. Disponível em: <https://bit.ly/40VSTN4>.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA. **História - Imigração**. [S. l.], 2023c. Disponível em: <https://bit.ly/3uyvq8E>.

REINHARDT, J. C. História e alimentação: uma nova perspectiva. **Revista Vernáculo**, [s. l.], v. 1, n. 3, 2000.

RELPH, E. Reflexões sobre emergência, aspectos e essência de lugar. *Em: (ORGS.), E. M. J. W. H. L. de O. (org.). Qual o espaço do lugar? Geografia, epistemologia, fenomenologia*. São Paulo: Perspectiva, 2014. v. Estudos, p. 17–32.

RUY, M. V. R. **Filhas e Filhos da Diáspora: Narrativas da Segunda Geração da Imigração Chinesa a Curitiba**. 2022. Dissertação - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2022.

SANTOS, D. M. dos. **História da gastronomia mundial**. Indaial: UNIASSELVI, 2018.

SARTORI, A.; CRUZ, R. A.; TRICARICO, L. Memória Afetiva Alimentar: Um Conceito para o Desenvolvimento de Experiências para o Turismo Gastronômico. **Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, [s. l.], v. 13, n. 4, p. 1007–1026, 2021.

SETO, C.; UYEDA, M. H. **Ayumi (caminhos percorridos): Memorial da Imigração Japonesa - Curitiba e litoral do Paraná**. Curitiba: Imprensa Oficial do Paraná. Coleção Brasil Diferente, 2002.

SILVA, M. A. S. da. **(Re)pensando o espaço e a geografia das emoções à luz de Ernst Cassirer**. 2019. 103–147 f. Tese - Universidade Federal do Paraná, [s. l.], 2019.

STROBEL, G. H. **Relatos de um pioneiro da imigração alemã**. Estante Paranista 27ed. Curitiba: Litero-Tecnica, 1987.

TUAN, Y.-F. **Espaço e lugar: a perspectiva da experiência**. Londrina: Eduel, 2015a.

TUAN, Y.-F. **Topofilia: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente**. Londrina: Eduel, 2015b.

URBS - URBANIZAÇÃO DE CURITIBA S/A. **Linha Turismo**. [S. l.], 2023. Disponível em: <https://bit.ly/3N5xvPN>.



VIEIRA, D. F. **Empreendedorismo institucional: Um estudo de caso sobre o polo gastronômico de Santa Felicidade, Curitiba, PR, Brasil.** 2021. Tese - Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Curitiba, 2021.

VINHA, T. P. Saberes e sabores do alimento: Um breve resgate pela história. **Interfaces da Educação**, [s. l.], v. 6, n. 17, p. 289–311, 2015.

WACHOWICZ, R. C. **Abranches: paróquia da imigração polonesa. Um estudo de história demográfica.** 1974. Dissertação - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1974.

YIN, R. K. **Pesquisa qualitativa do início ao fim.** Porto Alegre: Penso, 2016.