

PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN TERRITORIAL

La gastronomía como atractivo turístico

Rúbia Gisele Mascarenhas Tramontin*
Universidade Estadual de Ponta Grossa
Ponta Grossa - Brasil
José Manoel Gândara Gonçalves**
Universidade Federal de Paraná
Curitiba - Brasil

Resumen: La gastronomía puede ser analizada como un elemento que actúa en el espacio natural y social como también puede verse como un elemento que influye en la producción y transformación del espacio regional. El objetivo de este estudio es analizar la producción y transformación territorial en relación a la gastronomía como atractivo turístico. Se realizó un estudio de caso en el municipio de Castro (Brasil) tomando a la región de los Campos Gerais do Paraná como atracción turística. Se aplicó un estudio analítico-descriptivo con la intención de establecer conceptos y observar la alimentación en la sociedad. Se establecieron las siguientes etapas metodológicas: estudio de los datos relacionados con el origen de los elementos culturales y gastronómicos de la región, relevamiento de las influencias gastronómicas en Castro, análisis de los datos y comparación con el marco teórico. Los actores seleccionados fueron la sociedad civil organizada regional y estatal, el tercer sector local y estatal, el trade turístico del municipio analizado, el poder público local y estatal, locales gastronómicos en Castro y consumidores residentes y no residentes. Este trabajo forma parte de una tesis de Doctorado que analizó la gastronomía como atractivo turístico en la región de Campos Gerais do Paraná, Brasil. Los resultados del estudio muestran que la valoración de la diversidad gastronómica en la región puede ser utilizada por la actividad turística como un diferencial y como un atractivo importante, considerando siempre los aspectos históricos y culturales de la región.

PALABRAS CLAVE: gastronomía, atractivo turístico, producción y transformación territorial.

Abstract: Territorial Production and Transformation: An Analysis of Food as Tourist Attraction. The production of food can be considered as an element that interacts with the natural and social environment and may be perceived as a factor which influences the production and transformation of regional space. The aim of this research was, thus, to analyse the culinary diversity of the Campos Gerais of Paraná, Brazil, as a possible tourist attraction, with the municipality of Castro as its central focus. This study tried to link gastronomy to tourism by means of the valuation of the intangible cultural heritage and through the recovery of regional food habits that can appeal to the tourist. As actors involved in the study were investigated the regional civil society and state, the state and local third sector, the tourism industry of the municipality and analyzed state and local government, commercial

* Licenciada en Turismo y Hotelería por la Universidad del Vale do Itajaí (UNIVALI), Brasil y Doctora en Geografía por la Universidad Federal do Paraná (UFPR), Curitiba, Brasil. Se desempeña como docente en la Universidad Estadual de Ponta Grossa, Ponta Grossa, Brasil. E-mail: rubiatin@uepg.br

** José Manoel Gândara Gonçalves es Doctor en Turismo y Desarrollo Sustentable por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (España), y se desempeña como docente en la Universidad Federal de Paraná, Curitiba, Brasil. E-mail: jmggandara@yahoo.com.br

power in Castro, as well as consumers residents and nonresidents in the municipality. The work is part of a broader research project, and is based upon the results of the research for a doctoral dissertation in geography that used a methodology of analysis of gastronomy as a tourist attraction in the region. Research results are presented as issues relating to territorial changes intourism and culinary diversity in the study area, bearing in mind that the appreciation of culinary diversity in the region may be used by tourism as an important diferencial and attractive, always considering the aspects historical and cultural region.

KEY WORDS: *food, tourism, territorial transformation.*

INTRODUCCIÓN

Los procesos de producción y consumo de la alimentación son elementos que actúan en el territorio provocando cambios y transformaciones logrando generar el desarrollo de la localidad donde ocurren. Este trabajo propone discutir la relación entre los diversos aspectos relacionados a la gastronomía, el turismo y la transformación territorial.

Definir el atractivo Campos Gerais es complejo, ya que existen diversos aspectos para su caracterización. Desde el punto de vista natural, se utiliza la definición de Maack (1948: 102), quien caracteriza a la región como una zona fitogeográfica natural, con llanuras (*campos limpos*) y mata ciliar (*matas de galerias*) o *capões* (vegetación nativa) aislados de flora ombrófila mixta donde aparece la araucaria. Esto ha sido alterado actualmente debido a la ocupación del suelo por el hombre quien gradualmente modificó la región original de *campos*.

Para formar parte del área de los Campos Gerais un municipio debe combinar al menos dos de los criterios establecidos y que se detallan a continuación.

Los criterios de homogeneidad son: 1º) Fitogeografía: la vegetación primitiva del municipio debería haber sido (toda o parte) de Campos Limpos. 2º) Troperismo: el municipio debería haber integrado el "Camino de Viamão", principal ruta de las tropas en el siglo XVIII y XIX. 3º) Asociativismo: el municipio debe integrar la Asociación de los Municipios de los Campos Gerais (AMCG). Como criterio de polarización se utilizó el área de actuación de la Universidad Estatal de Ponta Grossa (UEPG), donde se consideró los campus avanzados (Campi Avançados) y las actividades de extensión (Dicionário Histórico e Geográfico dos Campos Gerais - UEPG, 2003).

La producción de la gastronomía puede ser analizada como un elemento del espacio natural y social, y puede ser percibida como un elemento relacionado con la producción y transformación del espacio regional. La gastronomía se torna un importante elemento de producción del espacio y de construcción social. Así, puede ser vista a través de sus particularidades como elemento de reconocimiento del grupo social y puede ser utilizada como elemento representativo de la cultura de

la comunidad ofrecida al visitante quien puede degustar parte de la cultura y percibir a la comunidad a través de un proceso interactivo y participativo al experimentar los platos típicos y regionales.

A partir de esa noción de gastronomía, la actividad turística y la producción y transformación territorial constituyen elementos importantes en el análisis de la gastronomía como atractivo turístico para la región de los Campos Gerais do Paraná.

En la región de los Campos Gerais la sociedad es entendida como un sistema social que se relaciona con el medio externo pero, que al mismo tiempo, posee particularidades en su constitución interna.

Otro punto de análisis es entender que la gastronomía regional resulta un atractivo turístico y como producto turístico puede producir y transformar el territorio, además de propiciar el desarrollo regional basado en un turismo sustentable.

GASTRONOMÍA Y TURISMO

Las prácticas alimentarias están cargadas de significados. Desde la elección de qué es o no comestible hasta en el modo de prepararlo, servirlo y consumirlo se pueden apreciar las características alimentarias vinculadas con la cultura y la sociedad.

La alimentación, en su sentido cultural, puede ser entendida como un sistema de representaciones donde lo que es o no comestible y cómo debe ser consumido son elementos que componen redes de significados. La estructura social se entiende a través del lenguaje de la alimentación. Así, lo que es comestible para una cultura no lo es para otra, al igual que la manera de comer, de preparar los alimentos, o de armar el menú. Todo esto forma parte de un conjunto de significados sociales y simbólicos diversos (Menasche & Gomensoro, 2007).

Este estudio analiza la relación que existe entre la alimentación como patrimonio inmaterial y la actividad turística, el vínculo entre los menús y los modelos alimentarios y el espacio geo-social que relaciona la geografía, el turismo y la gastronomía. Así, se presenta brevemente la interrelación entre esas áreas. Así, se entiende la conformación de la gastronomía como manifestación cultural en la región de los Campos Gerais do Paraná y también se entiende que la diversidad gastronómica existente en la región se convierte en atractivo turístico.

La alimentación también puede ser comprendida en el contexto del turismo cultural ya que para muchos turistas uno de los atractivos del viaje es la experiencia gastronómica que cada localidad ofrece. *Pensar la relación entre turismo y alimentación permite analizar una de las más interesantes dinámicas de utilización del patrimonio gastronómico en la actualidad* (Moraes & Gimenes, 2007: 22). La degustación de un plato típico puede ser un ejemplo de la interacción entre el turista y la cultura

local, interacción que posibilita al visitante conocer las motivaciones que llevaron a la preservación de ese plato; el contexto histórico en que éste surgió, y qué elementos proporcionan placer en la degustación de los manjares. Esto intenta entender el atractivo turístico.

El atractivo es el elemento que desencadena el proceso turístico. Cualquier activo, recurso o elemento territorial, patrimonial infraestructural o de cualquier otra índole presentado en su estado natural, con mayor o menor grado de tangibilidad, que aparece en un territorio determinado, convenientemente tratado y agrupado en una serie de elementos, es capaz de ponerse al servicio de la satisfacción turística (Valls, 2004:30).

El turismo gastronómico, por lo tanto, puede ser comprendido como una modalidad de turismo cultural que permite conocer los hábitos y la manera de vivir de la comunidad visitada a través de sus representaciones gastronómicas. La gastronomía es incorporada a los nuevos productos turísticos y permite que se conozca la cultura local por medio de sensaciones y experiencias vividas en la degustación de los platos típicos regionales.

El turismo gastronómico es aquel en el cual la motivación principal del turista es la alimentación. Esa modalidad de turismo es incapaz de generar su propio flujo, pero puede agregar valor a la visita de un lugar, ofreciendo al turista la posibilidad de vivir una experiencia que lo acerca a la población visitada (Ruschmann, 1997:85).

El turismo gastronómico es comprendido como parte integrante del turismo cultural, considerándose que su punto de acción se da en la interacción con el espacio natural -en lo que hace a la producción de bienes- y en la interacción social -en lo que hace la prestación de servicios- y a la preservación del patrimonio gastronómico.

El turismo gastronómico es una rama del turismo cultural en el cual el desplazamiento de visitantes se da por motivos vinculados a las prácticas gastronómicas de una determinada localidad. El turismo gastronómico puede ser gestionado a partir de atractivos como la cocina regional, los eventos gastronómicos y la oferta de establecimientos de alimentos y bebidas diferenciados, así como caminos, rutas y circuitos gastronómicos. (Gândara et al, 2008:181)

El turismo gastronómico también es capaz de producir efectos positivos entre los cuales se pueden citar los siguientes: proporciona mayor atractivo para los turistas y visitantes, complementa la oferta turística local, atraer nuevas inversiones a la localidad donde se desarrolla, contribuir al aumento de la generación de empleo y a la recaudación de impuestos, difundir la cultura local, aumentar la circulación de conocimiento técnico y contribuir a la formación de una imagen positiva para la localidad y la región rescatando o preservando la cultura local a través de las actividades turísticas (Mascarenhas, 2005).

Raras veces, [el turismo gastronómico] es agente motivador de un viaje turístico; en general se recurre a la creación de rutas temáticas y culturales que permiten integrar en un producto elementos que individualmente no alcanzan interés suficiente, o cuentan con ciertas dificultades de promoción o comercialización, haciendo posible que el producto final tenga mayor valor que la suma de las partes; incrementando así sus beneficios económicos y sociales. (Schlüter, 2003:29)

En este trabajo se considera que en algunas localidades el turismo gastronómico puede ser motivador de flujos turísticos. Esta aseveración se basa en el caso del municipio de Morretes, Estado de Paraná, Brasil, cuyo flujo turístico se debe en gran parte al *barreado*, plato típico que se sirve en el municipio.

El turismo gastronómico no siempre es motivador de flujos turísticos por sí solo pero contribuye a generar nuevos nichos de mercado que complementen la oferta turística principal, lo que puede conformar una demanda específica como es el caso de las rutas gastronómicas. Un ejemplo de esto son las festividades de recolección, que son manifestaciones gastronómicas regionales o especialidades culinarias de una región capaces de generar flujos turísticos y de complementar la actividad turística local.

El producto turístico selecciona algunos de los atractivos existentes en un territorio, los pone en valor y crea los elementos necesarios para convertirlos en componentes tangibles e intangibles que producen utilidades o beneficios a los consumidores a través de experiencias concretas (Valls 2004:30).

El turismo también puede ser considerado como una experiencia, una interrelación dialéctica en constante evolución. *Al saborear la cocina local el visitante encuentra las manifestaciones de la cultura, en lo que se refiere al respeto de los saberes y sabores exclusivos del lugar. Lo diferente se vuelve original, encantador, y la identidad local se fortalece (Santos, 2007: 239).*

La relación entre el hombre y el espacio se puede entender a través de la producción de alimentos. Tanto la producción familiar como a gran escala son transformadoras del espacio natural, y lo integran con el elemento humano presente en el lugar. Las producciones alimentarias generan nuevos paisajes que pueden ser utilizados por la actividad turística.

La actividad turística hace uso de ese patrimonio (Álvarez, 2002) para difundir las cocinas tradicionales, y que sean percibidas como algo cultural en la presentación de la localidad que está siendo visitada, donde el turista puede conocer, disfrutar de la cultura y apreciar los sabores que la identifican.

La elaboración de productos y platos regionales es vista por el turismo no sólo como complemento de la oferta turística, sino también como un atractivo turístico que puede ser utilizado por la comunidad como elemento que favorece la bienvenida del visitante.

La gastronomía es un importante elemento de producción del espacio y de construcción social; y puede ser percibida como un elemento de reconocimiento del grupo social. Así como puede ser utilizada como elemento representativo de la cultura de la comunidad, ofrecida al visitante para su goce.

A partir de este concepto de gastronomía, la actividad turística y la producción y transformación territorial constituyen elementos importantes para el análisis de la gastronomía como atractivo turístico para la región de los Campos Gerais do Paraná.

Así, el turismo puede ser comprendido como una actividad humana que implica el desplazamiento temporario de personas y que necesita infraestructura para recibir y hospedar a quien se desplaza; y que es capaz de provocar diversas repercusiones en el lugar donde se desarrolla (Camargo, 2004). Estas repercusiones pueden generar impactos positivos o negativos.

Se puede definir la producción turística como la combinación de factores que generarán determinada cantidad de bienes y servicios turísticos. El producto turístico es, por lo tanto, el conjunto de bienes y servicios que forman parte de la información que tiene el turista acerca del lugar a ser visitado, así como del desplazamiento, la estadía en el lugar, las mercaderías adquiridas, los lugares visitados, los factores socioculturales, climáticos y geográficos, y la infraestructura general y específica del destino (Lemos, 1999:95).

Este trabajo se basa en el espacio de la oferta turística e intenta verificar la potencialidad de desarrollo del turismo gastronómico. La producción de la gastronomía y la actividad turística son factores que interactúan en la producción y transformación territorial (Tomazzoni, 2009: 101).

Para producir la oferta turística es preciso definir claramente la identidad de la región considerando los orígenes étnicos de las comunidades, con el fin de analizar la coherencia entre las raíces históricas y las manifestaciones culturales. Esa identidad es definida en función de hábitos, costumbres y tradiciones y se expresa por elementos tales como los dialectos, los estilos de vestir, las creencias y religiones, los métodos de trabajo, y los valores morales. La hospitalidad es un elemento importante pues representa la forma de recibir, de acoger y de satisfacer al visitante.

El análisis de la gastronomía relacionada con la actividad turística requiere la comprensión de diversas disciplinas, permitiendo que se adapte a la oferta turística. La percepción geográfica contribuye al análisis debido a que la gastronomía debe ser comprendida a través de la articulación

entre la naturaleza y la sociedad involucrando todas las etapas desde la producción de los alimentos, su comercialización y la transformación en una gastronomía regional.

La gastronomía forma parte del elemento diferencial de las comunidades receptoras y puede ser utilizada por la actividad turística desde la planificación hasta la gestión. La degustación de un plato típico regional permite la integración entre el turista y la comunidad receptora, posibilitando conocer sus características y vivir la experiencia a través del conocimiento del origen y significado del plato para la comunidad local, la visualización del plato servido y la apreciación del sabor del mismo. Así, se produce una interacción profunda entre la cultura del visitante y la de la comunidad receptora.

La alimentación, entonces, se convierte en parte de la experiencia turística. Al saborear un plato diferente, el turista se encuentra con las manifestaciones de la cultura local, entra en contacto con los saberes y sabores, los colores, los ingredientes, los condimentos y los modos de preparación; unidos al contexto histórico en que surgió el plato (y permaneció) en aquella cultura. Estos factores transmiten la identidad de la población local a través de la degustación de la gastronomía regional.

La gastronomía comienza a ser relacionada con el ambiente visitado. Esto es lo que diferencia al turismo gastronómico del sector convencional de alimentos y bebidas. La localidad donde el plato típico es presentado al turista se destaca por la constante búsqueda de relaciones entre la historia de la población y la actividad turística como un todo.

LA GASTRONOMÍA Y EL TURISMO COMO ELEMENTOS DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN TERRITORIAL

La geografía facilita el entendimiento de la relación entre: a) la población y el lugar donde ella vive, respecto del paisaje, el uso y apropiación del suelo, y la adaptación a las condiciones orgánicas y climáticas; y b) las tecnologías involucradas en la agricultura y su uso destinado a productos agrícolas (consumo o venta). Cabe mencionar que estos conceptos también facilitan el entendimiento de la modernización de los procedimientos culinarios y del uso de nuevos equipamientos para el proceso de transformación de un producto *in natura* en una comida.

Corrêa (2005:188) asocia el término región al concepto de paisaje y lo vincula con el espacio vivido, pues *la región es considerada como un punto de identificación, y es definida como un conjunto específico de relaciones culturales entre el grupo y lugares particulares, una apropiación simbólica de una porción de espacio por parte de un determinado grupo, un elemento constitutivo de la identidad.*

Corrêa & Rosendahl (2003), creen que un área cultural es siempre un paisaje cultural. Éste se refiere al contenido geográfico de una determinada área o a un complejo geográfico de cierto tipo donde los hombres, como miembros de una comunidad cultural, producen cambios.

Dada la heterogeneidad del paisaje geográfico y humano, Brasil posee en su territorio una diversidad gastronómica incomparable. En todos los estados brasileños existen prácticas alimentarias enraizadas, que se cristalizan en los llamados platos típicos; los cuales se convierten en símbolos de las localidades (Gimenes, 2008:2).

La producción agrícola se manifiesta a través de la plantación de alimentos posibilitada por una organización social que fue evolucionando con el tiempo y que proporcionó el plantío tal como se ve actualmente. Lo mismo sucede con la actividad ganadera donde después que los animales fueron domesticados fue posible su cría en cautiverio. Es a través del trabajo social que la tierra se vuelve productiva. Las cuestiones sociales y culturales, entonces, son relevantes en la interacción entre el hombre y la naturaleza tanto en los productos plantados como en la forma de plantarlos, recogerlos, transportarlos, distribuirlos, y transformarlos en alimentos y en comida.

El turismo surge como uno de los elementos que utiliza la alimentación regional en sus actividades. La alimentación se muestra como un elemento fundamental en la práctica de la actividad, tanto en relación a la alimentación convencional, cuyo objetivo es la nutrición, como en relación al ofrecimiento de productos alimentarios regionales como parte integrante del patrimonio cultural de los pueblos. En ambos casos el sector de alimentación se destaca gracias a su importancia como generador de recursos para la comunidad y como prestador de servicios al turista.

Debe destacarse que la producción de alimentos genera nuevos paisajes que pueden ser utilizados como atractivo turístico. La gastronomía, por lo tanto, puede ser vista como un recurso de la comunidad que se puede utilizar desde la plantación hasta el servicio ofrecido al turista.

El alimento es visto como fuente de reposición de energías vitales, pero también como elemento que modifica las relaciones entre el hombre y la naturaleza, y de las relaciones sociales y culturales entre los hombres. Según Claval (1999:255), el consumo alimentario puede ser un factor mediador de las relaciones que el hombre establece con el medio, y también es un factor de expresión de lo social. Para el autor, *la alimentación refleja las estructuras de la sociedad*.

La gastronomía se vincula con la actividad turística tanto por medio de la producción de los alimentos -debido a que los paisajes son elementos significativos para el turismo- como por medio de la transformación del alimento en plato típico. Lunar (2008), en un estudio realizado en Venezuela, analizó la producción del dulce *Arepa de Vieja*, consumido en fiestas religiosas, y comprobó que la misma es una atracción turística. Además, estableció que la fabricación del dulce se vincula con el espacio social donde es realizada.

El consumo de un alimento debe considerar el proceso desde la adquisición de la materia prima, el transporte y distribución hasta la manipulación de los alimentos, la preparación y el servicio ya que

la percepción del gusto representa una experiencia mixta y única de sensaciones olfativas, gustativas y táctiles, percibidas durante la degustación (Paranaguá, 2006: 224).

En el turismo gastronómico los aspectos culturales son de extrema importancia pues permiten al turista conocer parte de la cultura local a través de las danzas típicas y otros aspectos folclóricos de la localidad. Por lo tanto el ofrecimiento de platos a los visitantes y turistas, además de saciar el hambre, es un proceso que socializa culturas y fortalece la economía del lugar donde se desarrolla la actividad turística.

ASPECTOS METODOLÓGICOS

La comida, así como el lenguaje y la religión, identifica y diferencia a las personas de una comunidad. Los miembros de una comunidad cultural se reconocen entre sí por lo que comen (Fernandez-Armesto, 2004). Entre otros factores, la comida forma parte de la identidad de las comunidades y también es una forma de reconocer a un grupo y de relacionarse con culturas diferentes a través de la degustación de nuevos platos y sabores.

Para la región en estudio, el uso turístico de la cocina típica puede ser una de las formas de preservarla. En este contexto es posible afirmar que la alimentación tradicional aún permanece en la cultura, pero a través de las generaciones estos aspectos se hacen cada vez más frágiles, especialmente en lo que se refiere a las condiciones culturales de la producción de menús que mantengan las características regionales de las prácticas alimentarias.

La actividad turística está directamente vinculada al espacio y a la transformación del mismo. El municipio de Castro posee una gastronomía originaria de la confluencia étnica e histórica presente en la localidad, la cual ha recibido influencias e influye al ámbito externo a ella. Así, se entiende que la alimentación regional y, en consecuencia, la paranaense recibe influencias e influye sobre la alimentación de Castro desde sus aspectos históricos con el movimiento tropero hasta la actualidad entendiendo que la evolución natural provoca cambios culturales.

La técnica de investigación utilizada fue el estudio de caso en el municipio de Castro. Para Triviños (2006: 56) el estudio de caso busca profundizar la descripción de determinada realidad. Dencker (1998: 127) complementa que el estudio de caso permite el conocimiento en profundidad de los procesos y relaciones sociales, incluyendo registros, observaciones, entrevistas estructuradas y no estructuradas entre otras técnicas de investigación.

Comprendiendo la estrategia metodológica adoptada para el desarrollo de la investigación se puede señalar que el estudio de caso, según Oliveira (2007:55), *facilita la comprensión de los fenómenos sociales complejos, y en general se aplica a las áreas de ciencias humanas y sociales*. El estudio de caso es una estrategia metodológica de tipo exploratorio, descriptivo e interpretativo.

Cabe mencionar que este es un estudio descriptivo pues busca conocer e interpretar la realidad sin interferir para modificarla (Gil, 1999: 46). Aquí se analizó el municipio de Castro debido a que presenta el mayor número de elementos representativos de la alimentación de los Campos Gerais do Paraná, el área general elegida para este estudio; y que aún preserva sus costumbres y cultura.

De los elementos que componen la diversidad alimentaria de la Región de los Campos Gerais, Castro ha preservado la alimentación tropera a través del *Castropeiro*, un plato típico oficial del municipio creado en la década de 1990 y que utiliza elementos de la gastronomía tropera adaptados al paladar actual. También se ha preservado la cocina étnica en las colonias de *Castrolanda* (holandeses), *Terra Nova* (alemanes), el barrio *Tabor* (japoneses) y del distrito de Abapã y *Bairro do Costa* (africanos), etc.

Considerando que el abordaje utilizado en este estudio se basa en la geografía, es necesario considerar tanto la perspectiva del residente como la del turista. En este tipo de abordajes se destacan tres líneas teóricas: la primera se asocia con los estudios sobre producción de espacios turísticos; la segunda está relacionada con los estudios sobre el espacio vivido por los individuos en las áreas destinadas al turismo; y la tercera, se refiere a los estudios sobre las representaciones espaciales de las áreas turísticas (Tavares et al., 2004:33).

El análisis de la gastronomía permitió entender las características y factores que influyen sobre los intereses de los residentes y los turistas en relación a los usos de la gastronomía regional, considerando la cantidad, calidad, modos de preparación e ingredientes que determinan la elaboración final de los platos regionales de los Campos Gerais do Paraná. Se trabajó con diversos actores locales y estatales relacionados con la planificación, organización y gestión del turismo; tales como la sociedad civil organizada, el *trade* turístico, el tercer sector y el poder público de los ámbitos local, regional y estatal. Asimismo se consideró la perspectiva del consumidor, trabajando con los comensales residentes y no residentes en Castro.

La validación de los datos fue realizada a través de la técnica de *emparejamiento* que sirvió para confrontar el marco teórico con los datos recolectados en el campo. Se adoptó la visión de Laville y Dione (1999:227) para quienes el *emparejamiento* de los datos consiste en *asociar los datos obtenidos a un modelo teórico con la finalidad de compararlos*. Para los autores esta estrategia permite confrontar la teoría presentada por el investigador; y resulta un instrumento de clasificación como también una forma de interpretación y análisis de datos.

Con esto se intenta contribuir al desarrollo regional, a través de acciones planificadas y organizadas que preserven la cultura local y la identidad regional.

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

En el contexto espacial del municipio se encuentran diversas etnias, algunas de ellas agrupadas en colonias como es el caso de holandeses y alemanes. Se observó que por la proximidad de las familias los aspectos culturales, entre ellos la alimentación, están muy presentes. En las etnias que conviven en el área urbana aún se preservan los hábitos alimentarios de los italianos y los árabes, pero no poseen festividades ni organizaciones que los difundan.

Los valores y tradiciones de la sociedad *tropera* están aún presentes en el contexto histórico y su culinaria es vista como un elemento básico para el municipio. La comida fuerte y sustanciosa, que garantizaba el sustento en la jornada de trabajo en las tropas, aún se consume y pudo ser rescatada por el trabajo de investigación en la comunidad.

En lo que respecta a las etnias, las cuestiones históricas en la formación de las colonias y en la relación de éstas con el espacio, entendido como espacio natural y como espacio social vivido por la comunidad, fueron fundamentales en la adaptación de las recetas de los países de origen a los productos que estaban disponibles en Brasil, constituyendo la nueva alimentación y la diversidad alimentaria de los Campos Gerais do Paraná.

En relación a los actores involucrados en la gastronomía regional se pueden visualizar dos grupos distintos. Uno de ellos entiende que la gastronomía tradicional debe ser preservada y puede ser utilizada por el turismo. La cocina tradicional es capaz de mostrar la cultura local y permitir el mantenimiento de las recetas y modos de preparación de la cocina local. Mientras que el otro grupo piensa que la gastronomía sólo será atractivo turístico si se crean nuevos platos. De ese modo se redefiniría una nueva identidad basada en algunos elementos históricos y se presentaría una cocina remodelada y actualizada.

En relación a los materiales e insumos utilizados en el proceso de elaboración de la gastronomía en Castro, se observó que la alimentación tropera está totalmente vinculada a la localidad pues utiliza la producción local en la preparación de los platos. La cocina étnica mezcla algunos elementos autóctonos que fueron adaptados a la cultura de los inmigrantes con otros elementos que se importan del país de origen.

En lo que hace a las tradiciones, se verificó que las colonias *Terra Nova* (alemanes) y *Castrolanda* (holandeses) mantienen algunas tradiciones festivas en las cuales la gastronomía es un elemento destacado. La comida tropera también fue utilizada en algunos eventos, pero éstos no poseen una periodicidad que permita destacar el consumo de dicha comida.

En cuanto a la comercialización de los productos de la gastronomía en Castro, algunas etnias comparadas con otras presentan una estructura mayor para esa comercialización. Entre todas se

destaca la holandesa que se encuentra en dos restaurantes, *De Mollen* y *Vitórius*, y en una cafetería, *De Mollen*, que ofrece platos dulces y salados. La cocina japonesa cuenta con un restaurante abierto diariamente y en las ferias quincenales que se realizan en el municipio. La cocina italiana aparece en dos restaurantes en Castro, *Pucci de La Vitta* y *Florença*. La comida árabe no es ofrecida en el restaurante de la etnia, donde actualmente se sirve comida convencional por kilo diversificando su oferta de productos; mientras que el restaurante *Pão Sírio* ofrece comida árabe para grupos y eventos empresariales. La cocina alemana tampoco dispone de un establecimiento que la comercialice aunque el museo de la colonia *Terra Nova* sirve un café colonial a los visitantes.

La comida tropera tradicional es consumida en el ámbito doméstico pero no dispone de un lugar donde pueda ser comercializada. En cuanto a los platos creados en Castro, el *castropeiro* es comercializado en el restaurante *Do Morro* todos los viernes al mediodía. El *feijão tropero* elaborado por el Museo Tropero se sirve en eventos municipales o por encargo en el restaurante *Pucci de La Vitta*.

Se pudo observar que la gastronomía en Castro es capaz de mostrar la historia, la cultura de la región y la identidad de cada grupo étnico del municipio a través de la preparación de platos específicos. La cultura representada por los platos servidos en el municipio, tanto en los restaurantes como en las fiestas, puede convertirse en un atractivo para los residentes y los turistas.

Considerando que la actividad turística puede generar el desarrollo de la región, es posible preguntarse si la transformación del territorio causada por la producción y el servicio de la gastronomía regional también está relacionada con el desarrollo regional.

El espacio es un recurso que produce riqueza y poder cuando es adecuadamente explotado. En el mundo entero es un símbolo de prestigio. [...] El espacio, una necesidad biológica de todos los animales, una necesidad psicológica para los seres humanos, un requisito social y un atributo espiritual (Tuan, 1983:66).

La actividad turística es una de las formas de uso y apropiación del espacio. Para Schlüter y Norrild (2002), es necesario entender al medio ambiente como el territorio o lugar del hombre. Así, el patrimonio turístico es el conjunto de bienes materiales e inmateriales que constituyen la materia prima que hace posible el desarrollo del turismo.

La relación entre turismo y desarrollo regional fue comprobada en todos los grupos de investigación. La cohesión de los grupos, con más del 95% de respuestas positivas, demostró que las identidades y diversidades culturales, transformadas en productos de consumo, han contribuido significativamente al desarrollo del turismo como actividad económica. En base al análisis realizado se puede afirmar que todos los grupos entienden la relación entre el turismo y el desarrollo regional y

destacan la generación de recursos para el municipio y la región. El elemento que se destacó en primer lugar fue la atracción de visitantes, seguido por la generación de empleo en segundo lugar.

La mayoría de los grupos coinciden en que la gastronomía puede generar desarrollo regional. Los ítems destacados por ellos fueron: mejor distribución del ingreso, generación de empleo, aumento en la recaudación de impuestos, aumento de la producción agrícola, atracción de turistas, mejores condiciones de vida para la comunidad y estímulo al crecimiento de otras actividades.

Considerando los datos obtenidos cabe señalar que la gastronomía vinculada a los aspectos turísticos puede ser percibida bajo diferentes enfoques considerando una suma de detalles que componen el producto final a ser ofrecido a los comensales, turistas o no. Desde los aspectos biológico-nutricionales, los de adaptabilidad a platos exóticos o convencionales, la vinculación histórica, social y cultural del alimento ofrecido hasta las características de hospitalidad en el servicio deben ser evaluados para que el producto gastronómico sea percibido como un elemento de calidad por parte del comensal.

También se buscó establecer la relación entre el lugar de producción y origen de los productos componentes de la gastronomía regional, entendiendo que la producción de alimentos en la región de los Campos Gerais do Paraná es productora de paisajes y éstos, por sí solos, pueden ser considerados un atractivo turístico.

Finalmente, se constató que la diversidad de la gastronomía regional puede configurar un atractivo turístico pues está vinculada a los aspectos históricos y culturales de los habitantes de la región. Esa diversidad está preservada y es identificada como la herencia de indígenas, africanos, europeos, asiáticos y varios movimientos histórico-culturales de la región, como el troperismo. La misma se aprecia tanto en ambientes comerciales como domésticos donde se la preserva como una manifestación cultural y como un arte considerando el cultivo, la preparación y la degustación de los alimentos.

Es fundamental tener en cuenta que la gastronomía en la región de los Campos Gerais do Paraná es parte de la cultura y representa la identidad de la comunidad. Así, se puede conformar en un atractivo turístico, no sólo como complemento de productos turísticos ya existentes, sino como elemento de competitividad entre destinos turísticos y como elemento generador de desarrollo regional.

CONSIDERACIONES FINALES

La región de los Campos Gerais está formada por la diversidad cultural de las distintas etnias que viven en la localidad, la cual se refleja en la cocina, formando una gastronomía cuya característica es la diversidad. Este es el diferencial de esta región y se puede convertir en un atractivo turístico.

Por otra parte, se pudo comprobar la posibilidad de ubicar a la gastronomía regional no sólo como complemento de las actividades turísticas, sino como un atractivo turístico en sí misma sirviendo como elemento diferenciador respecto de otros destinos.

En este estudio se consideró el punto de vista de la geografía para analizar la producción y transformación territorial de la gastronomía vinculada al turismo.

El propio concepto de región implica una identidad que funciona como soporte privilegiado de los valores simbólicos: son los *loci* culturales de privilegio; que aparecen frente a la presión globalizante. Las ciudades de Rio Grande do Sul pueden no poseer una identidad exclusiva, pero el espíritu gauchesco estará en todas ellas. En estas condiciones surge el turismo con uno de los instrumentos más dinámicos de la estructuración espacial estimulando la diversidad territorial a través de la valoración o recreación de las raíces particulares de la región.

La perspectiva presentada en este trabajo avala el pensamiento que entiende que la región de los Campos Gerais debe ser trabajada con la cultura y la gastronomía existentes, pensando una estrategia regional para que el territorio sea visto y valorado por la actividad turística.

La propuesta para el turismo gastronómico en la Región de los Campos Gerais do Paraná debe considerar la gastronomía de forma global teniendo en cuenta que todas las etnias y las cuestiones histórico-culturales están unidas; formando la identidad regional. De esta manera no es posible aislar una etnia o la gastronomía tropera de las demás debido a que el diferencial turístico de los Campos Gerais es la diversidad existente en la gastronomía y en la cultura local.

Durante la investigación se pudo observar que la producción de la gastronomía regional resultó un agente transformador del espacio así como también la actividad turística interfiere en las cuestiones ambientales y sociales. Según Corrêa & Rosendahl (2007:16) *las formas espaciales creadas por la acción humana generan paisajes culturales impregnados de significados*. La gastronomía se vincula con el espacio en la producción agrícola en la transformación de los espacios naturales en paisajes que pueden ser utilizados por la actividad turística y en la relación entre el hombre y el ambiente, desde la plantación de los alimentos hasta la transformación de los productos *in natura* en platos tradicionales y típicos de cada región.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Álvarez, M.** (2002) "La cocina como patrimonio (in) tangible". Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico, Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico y Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. Secretaria de Cultura, Buenos Aires
- Camargo, F.** (2004) "A importância do café da manhã". Revista Hotelnews, 321(Julho/Agosto): 21-30
- Claval, P.** (1999) "Geografia cultural". UFSC, Florianópolis
- Corrêa, R. L.** (2005) "Trajetórias geográficas". Bertrand Brasil, Rio de Janeiro
- Corrêa, R. L. & Rosendahl, Z.** (2003) "Introdução à geografia cultural". Bertrand Brasil, Rio de Janeiro
- Corrêa, R. L. & Rosendahl, Z.** (2007) "Introdução à geografia cultural". Bertrand Brasil, Rio de Janeiro
- Dicionário Histórico e Geográfico dos Campos Gerais - UEPG** (2003) www.uepg.br/dicio, visitado El 24 de abril de 2003
- Dencker, A. de F. M.** (1998) "Métodos e técnicas de pesquisa em turismo". Futura, São Paulo
- Fernandez-Armesto, F.** (2004) "Comida uma história". Record, Rio de Janeiro
- Gândara, J.M.G., Gimenes, M.H.S. e Mascarenhas, R.G.T.** (2008a) "Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos". in Panosso Neto, A. Ansarah, M. G. R., Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas. Barueri, Manole, São Paulo, pp. 179-194
- Gil, A.C.** (1999) "Métodos e técnicas de pesquisa social". Atlas, São Paulo
- Gimenes, M. H. S.** (2008) "Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense". Tese de Doutora do em História. Universidade Federal do Paraná. Curitiba
- Laville, C. & Dione, J. A** (1999) "Construção do saber: manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas". Artes Médicas, Porto Alegre e UFMG, Belo Horizonte
- Lemos, L. de** (1999) "Turismo. Que negócio é esse". Papirus, São Paulo
- Lunar, V. G. de** (2008) "Gastronomia y dulcería típica: la "arepa de vieja", como atrctivo turístico del estado Nueva Esparta", Venezuela in Revista Gestión Turística 9(junio): 36-42
- Maack, R.** (1948) "Breves notícias sobre a geologia dos Estados do Paraná e de Santa Catarina". Arquivos de biologia e tecnologia, Curitiba
- Mascarenhas, R.G.T.** (2005) "A gastronomia tropeira na Região dos Campos Gerais do Paraná: potencialidades para o turismo". Dissertação de Mestrado em Ciências Sociais. Ponta Grossa: UEPG
- Menasche, R. & Gomensoro, P.** (2007) "Escolhas alimentares: o lugar da cultura". Curso Alimentação e Cultura, REDCAPA, Porto Alegre
- Morais, L. P. & Gimenes, M.H. S.** (2007) "Tradição e inovação nas culinárias regionais – tópicos para reflexão". In Saber e Sabor I, Colóquio de História e Cultura da Alimentação. Curitiba, 2007
- Paranaguá, M. M. de M.** (2006) "Gastronomia e segurança alimentar". In Araujo, W. M. C. & Tenser, C. M. R. Gastronomia: Cortes e Recortes. Editora SENAC – DF, Brasília, pp. 223-226
- Ruschmann, D.** (1997) "Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente". Campinas: Papirus, 1997

- Santos, C. R. A.** (2007) "História da alimentação no Paraná". Curitiba: Juruá,
- Schlüter, R. e Norrid, J.A.** "Turismo y patrimonio en el siglo XXI". CIET, Buenos Aires
- Schlüter, R.** (2003) "Gastronomia e turismo". Aleph, São Paulo
- Oliveira, M. M. de** (2007) "Como fazer pesquisa qualitativa". Vozes, Petrópolis
- Tavares, M.G.C. e Costa, M.A.F. & Ribeiro, W.O.** (2004) "O turismo enquanto espaço de análise geográfica: tres perspectivas de abordagem". Revista Mercator - UFC 3(6): 33-42
- Tomazzoni, E. L.** (2009) "Turismo e desenvolvimento regional: dimensões, elementos e indicadores". EDUCS, Caxias do Sul
- Triviños, A. N. S.** (2006) "Introdução à pesquisa em ciências sociais". Atlas, São Paulo
- Tuan, Y.** (1983) "Espaço e lugar: a perspectiva da experiência: tradução de Livia de Oliveira". Difel, São Paulo
- Valls, J. F.** (2004) "Gestión de destinos turísticos sostenibles". Gestión 2000.com. Madrid

Recibido el 22 de febrero de 2010

Correcciones recibidas el 13 de abril de 2010

Aceptado el 20 de abril de 2010

Arbitrado anónimamente

Traducido del portugués