

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA
SETOR DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
DEPARTAMENTO DE TURISMO
ANDRESSA KARINE MUNIZ

**20ª ORANJEFEEST NA CASTROLANDA-PR E SUA OFERTA
GASTRONÔMICA**

PONTA GROSSA
2019

ANDRESSA KARINE MUNIZ

**20ª ORANJEFEEST NA CASTROLANDA-PR E SUA OFERTA
GASTRONÔMICA**

Trabalho de conclusão de curso,
apresentado para obtenção de grau de
Bacharel em Turismo, pela Universidade
Estadual de Ponta Grossa (UEPG).

Orientadora: Prof. Dra. Rúbia Gisele
Tramontin Mascarenhas

PONTA GROSSA

2019

“Turismo é bem-estar,

é terapia da alma”

(Rinaldo Pedro)

Dedico este estudo
primeiramente a Deus, aos
meus pais Celso e Maristela,
e também a minha irmã,
Vanessa.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, pela saúde e força para superar dificuldades. Agradeço à Universidade Estadual de Ponta Grossa e ao corpo docente.

Agradeço à minha orientadora, professora Rubia Tramontin Mascarenhas, pela paciência e apoio na elaboração deste trabalho. Aos meus pais e à minha irmã, pelo incentivo nos momentos difíceis.

A todos que, direta ou indiretamente, fizeram parte de minha formação, o meu muito obrigada.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA 1 - Imigrantes em frente ao Hotel Homan, onde eram realizadas as reuniões da Cooperativa de Imigração para o Brasil.....	16
FIGURA 2 - Desembarque de maquinários agrícolas vindos da Holanda.....	17
FIGURA 3 - Mapa da cidade de Castro-PR.....	18
FIGURA 4 - Templo da Igreja Evangélica Reformada, Castrolanda, Castro-PR....	21
FIGURA 5 - Edição da OranjeFeest 2018.....	24
FIGURA 6 - Edição da Festa do Rei 2018.....	24
FIGURA 7 - Disposição das barracas da OranjeFeest 2019.....	27
QUADRO 1 - Programação da OranjeFeest 2019.....	28
FIGURA 8 - Barraca do prato “El Puchero”.....	34
FIGURA 9 - Barraca do prato “Poffertjes”.....	35
FIGURA 10 - Prato “Poffertjes”.....	36
FIGURA 11 - Barraca dos salgados holandeses.....	37
FIGURA 12 - Prato “Bitterballen”.....	38
FIGURA 13 - Prato “Frikandel”.....	39

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	10
2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	12
2.1 ALIMENTAÇÃO, GASTRONOMIA E IDENTIDADE CULTURAL.....	12
2.2 A IMIGRAÇÃO HOLANDESA.....	14
2.3 MUNICÍPIO DE CASTRO.....	18
2.4 HOLANDESES EM CASTRO-PR.....	20
2.5 COOPERATIVA CASTROLANDA	22
2.6 ORANJEFEEST: A FESTA DO REI.....	23
3 ANÁLISE DA GASTRONOMIA OFERTADA NA FESTA DO REI	26
3.1 INVESTIGAÇÃO DO LOCAL DE ESTUDO.....	26
3.1.1 Caracterização do espaço pesquisado.....	26
3.1.2 Metodologia.....	28
3.2 ORGANIZAÇÃO DE DADOS.....	29
4 APRESENTAÇÃO DE RESULTADOS	30
4.1 EXPOSIÇÃO DOS DADOS.....	30
4.1.1 Descrevendo a Oranjefeest: a visão do expositor.....	30
4.1.2 A gastronomia na Festa do Rei.....	32
CONSIDERAÇÕES FINAIS	40
REFERÊNCIAS	42
APÊNDICE A	45
APÊNDICE B	46
APÊNDICE C	47
APÊNDICE D	49
APÊNDICE E	50
APÊNDICE F	51
APÊNDICE G	52

RESUMO

O presente estudo apresenta a gastronomia de um destino turístico com base no entendimento de que o turista, ao experimentar o prato típico, de alguma forma conhece a cultura de uma comunidade. A questão-problema apresentada busca saber se a culinária presente na Oranjefeest é tipicamente holandesa. Para isso, foi necessário o conhecimento sobre a vinda dos imigrantes holandeses, a história do município de Castro, a origem da Colônia Castrolanda para identificar a oferta gastronômica presente na Oranjefeest e sua origem. No estudo foi utilizada a metodologia analítica, pesquisa bibliográfica, e também o estudo de caso. Os instrumentos utilizados para a coleta de dados foram a entrevista semiestruturada com os expositores da Oranjefeest 2019 e a observação direta no dia do evento. Através das informações analisadas concluiu-se que nem todos os alimentos servidos na festa são de origem holandesa, sendo registrada diversificação na oferta gastronômica por parte dos expositores, com quatro pratos típicos da Holanda, Bitterballen, Frikandel, sua versão apimentada, o doce Poffertjes, e um prato de origem espanhola, “El Puchero”, e seis pratos populares no Brasil.

Palavras-chave: Turismo Gastronômico. Identidade Cultural. Castrolanda. Oranjefeest.

ABSTRACT

This study the gastronomy of a tourist destination based on the understanding that the tourist when trying the typical dish somehow knows the culture of a community. The problem question presented is whether Oranjefeest's cuisine is typically Dutch. This required knowledge of the arrival of Dutch immigrants, the history of the municipality of Castro, the origin of the Castrolanda colony to identify the gastronomic offer in Oranjefeest and its origin. In the study we used the analytical methodology, bibliographic research, and also the case study. The instruments used for data collection were a semi-structured interview with Oranjefeest 2019 exhibitors and direct observation on the day of the event. From the information analyzed it was concluded that not all foods served at the party are of Dutch origin with diversification in the gastronomic offer by the exhibitors, with four typical Dutch dishes, Bitterballen, Frikandel, its spicy version, the sweet Poffertjes, and a Spanish dish, "El Puchero" and six popular dishes in Brazil.

Keywords: Gastronomic Tourism. Cultural Identity. Castrolanda. Oranjefeest.

CAPÍTULO 1

INTRODUÇÃO

Este trabalho surge da necessidade de apresentar a importância que a gastronomia possui no destino turístico, pois ela, tanto completa a oferta turística quanto faz parte da qualidade de serviços de uma localidade. A partir da gastronomia, o turista não só pode experimentar um prato, mas também conhece sobre a cultura de uma comunidade.

Por já ter vivido no município de Castro - PR e esta ser uma cidade histórica com elementos da cultura holandesa, entre outros, optou-se por analisar a gastronomia em um dos eventos populares da Colônia Castrolanda, a Festa do Rei, também conhecida como Oranjefeest.

Levando em consideração que um prato típico tem muito mais a oferecer do que sua degustação, este trabalho se propõe descrever a oferta gastronômica exposta na festa do rei (Oranjefeest). Os objetivos específicos que norteiam esta pesquisa são: conhecer a origem da Colônia Castrolanda; compreender a história da culinária presente na festa; identificar a oferta gastronômica da Oranjefeest, ou seja, se os pratos são de origem holandesa ou não.

Para alcançar os objetivos propostos foi realizada a metodologia analítica descritiva, que para Dencker (1998) “consiste em um estudo estruturado e planejado que demanda um conhecimento profundo do problema por parte do pesquisador”. Gil (2008) complementa que esse tipo de pesquisa inclui técnicas de levantamento de dados como questionário, entrevista estruturada ou semiestruturada e observação sistemática.

A análise dos dados foi a exploratória, que, de acordo com Gil (2008), permite um maior conhecimento sobre o problema, incluindo levantamento bibliográfico e entrevistas com pessoas experientes no problema estudado. Koche (1997) acrescenta que esse tipo de pesquisa é apropriado para situações em que ainda não apresentam teorias ou conhecimentos desenvolvidos.

Nesta pesquisa foi usada a abordagem qualitativa, que não se preocupa com a quantidade numérica, mas sim, com o aprofundamento da compreensão

de um determinado assunto. De acordo com Goldenberg (1997), a participação do pesquisador na observação dos fenômenos sociais precisa ser feita de modo intensivo, essa é uma das características da abordagem qualitativa.

Um dos instrumentos usados na coleta de dados foi a entrevista, de acordo com Dencker (1998), “recomendada quando se tem a necessidade de informações que não são facilmente encontradas em registros documentados”. A entrevista utilizada para a coleta de dados desta pesquisa contou com cinco perguntas de caráter semiestruturado, e teve como objetivo compreender mais sobre a festa e a Colônia Castrolanda, identificar os pratos vendidos no evento e se esses pratos são tipicamente holandeses ou não.

A estrutura deste trabalho é dividida em capítulos, o primeiro inclui a introdução. O segundo contendo a fundamentação teórica que está dividida em subcapítulos.

O primeiro subcapítulo apresenta a definição de alimentação, gastronomia e cultura; o segundo aborda a história da imigração Holandesa no Brasil; o terceiro consiste em detalhes do surgimento do município de Castro-PR, o qual tem como distrito a Castrolanda, local onde ocorre a festa. No quarto subcapítulo é apresentado como foi constituída a Colônia Castrolanda. E por fim, no quinto, a apresentação da festa do Rei, também conhecida como OranjeFeest.

O capítulo seguinte é intitulado como “Processo de análise da gastronomia ofertada na festa do Rei”, neste item serão apresentados todos os detalhes de organização das informações adquiridas de forma teórica, por meio de entrevistas e de estudo do local que foram utilizados para compor este trabalho. O quarto e último capítulo conta com a apresentação dos resultados obtidos através da análise do que foi coletado ao longo da produção deste projeto. No final do trabalho são acrescentadas as considerações finais acerca do estudo, refletindo um pouco sobre a temática abordada na pesquisa.

CAPÍTULO 2

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 ALIMENTAÇÃO, GASTRONOMIA E IDENTIDADE CULTURAL

Para iniciar a abordagem do tema presente neste trabalho, a gastronomia na Oranjeftest, é fundamental compreender alguns fatores essenciais que vão contribuir para essa análise.

De acordo com Barroco (2008), a alimentação torna-se algo complexo, marcada, não somente pela ingestão de calorias necessárias para a manutenção de organismos biológicos, mas constitui prática cultural complexa, construída a partir do pensamento simbólico de um grupo social, a qual é representada pela sociabilidade em relação às práticas alimentares.

Cada povo possui suas características com relação à alimentação, como selecionam, preparam e servem os alimentos. Comenta-se em relação aos hábitos alimentares:

Os hábitos alimentares consistem em um conjunto de regras e maneiras que orientam um indivíduo ou um grupo na preparação e no consumo de alimentos comuns, definidos pela cultura da sociedade na qual estão inseridos. Eles refletem aspectos da sociedade, como características geográficas, climáticas, econômicas e culturais. (FAGLIARI, 2005, p. 4).

A alimentação é saúde, assegura a sobrevivência, o desempenho e a preservação das espécies, mas também faz parte da cultura, da confraternização à mesa e no gosto de poder saborear. O uso do fogo e os costumes culinários permitem deixar o alimento com mais sabor e segurança, de certo modo, a alimentação faz parte da história e da cultura dos povos, ela também está relacionada com os sentidos do corpo humano: o olfato, o paladar, a visão e o tato.(FAGLIARI, 2005).

A gastronomia está fortemente relacionada com identidade cultural de um povo, pois, através dela preservam-se as tradições, os mitos, os símbolos, as crenças e todo o conjunto de conhecimentos e comportamentos da sociedade. Segundo Hall (1997), a identidade cultural é adquirida e formada ao longo do tempo e originada a partir do convívio dos integrantes de uma comunidade. Desde o nascimento do indivíduo, ele segue crenças e costumes

impostos pela comunidade onde está inserido, por meio de processos involuntários e instantâneos.

De acordo com Vieira (2002), a identidade Cultural está associada com os acontecimentos do passado de uma comunidade e a ocupação de uma área por um povo, e que se constrói por meio do convívio dos habitantes de uma localidade e o ambiente que os cerca.

Neste contexto pode-se citar também a gastronomia, que segundo Castro e Santos (2012), está associada com a arte de cozinhar, trazendo prazer aos que comem, possui relação com a arte da culinária, aos deleites e satisfações da mesa, tendo relação íntima com a identidade local, já que a cultura de uma localidade atua no modo de preparo dos pratos, incluindo a culinária, as bebidas, os ingredientes usados no preparo das refeições e os equipamentos utilizados nas produções dos alimentos.

Castro e Santos (2012) relacionam a importância da gastronomia ao turismo: “A degustação de alimentos e bebidas típicas possibilita a interação do visitante com a cultura local, evidenciando a importância cada vez maior que a gastronomia assume para o turismo; principalmente no que diz respeito aos restaurantes especializados em comidas típicas”. (CASTRO; SANTOS, 2012, p. 167).

O turismo e gastronomia são importantes para o fortalecimento das raízes culturais de uma comunidade, sendo assim o turismo gastronômico é caracterizado como o deslocamento de um indivíduo para fora do seu local de moradia, estimulado pelo o interesse em comida e bebida. Está associado também com eventos gastronômicos, degustações, apreciar os principais restaurantes e bares de uma localidade, acompanhar o processo de produção de algum produto típico do destino, tudo isso se caracteriza como turismo gastronômico (HENRIQUES; CUSTÓDIO, 2010).

De acordo com Grechinski e Cardozo (2008), a gastronomia é vista como um patrimônio cultural por apresentar e preservar a identidade cultural de uma comunidade, por este motivo torna-se importante na promoção de um destino turístico, sendo um serviço imprescindível na estada do visitante.

A gastronomia, para Braune e Franco (2007, apud MASCARENHAS, 2009 p. 19), possui um caráter cultural:

O ser humano é um animal que cria cultura e está preso a uma cultura, e aí se incluem crenças, costumes, moral e também culinária. Do instinto de sobrevivência vem a necessidade de comer; entretanto, cada povo criou sua cozinha de acordo com os recursos disponíveis e uma seleção própria de alimentos ditada por uma cultura.

Cada povo tem sua identidade cultural expressada também na gastronomia e se utiliza de alimentos que pertencem a sua realidade, ou seja, o que é produzido e consumido em determinada região pode não ser característica de outra. Sendo assim, a gastronomia de um local pode ser utilizada como atrativo turístico. A gastronomia é um importante elemento de representação social, representa a identidade cultural de um povo. A partir dela, o visitante estará se inteirando sobre a cultura e como a comunidade relaciona-se entre si. (MASCARENHAS, 2009).

Mascarenhas (2009, p.39) relaciona a culinária local com a gastronomia étnica:

[...] a gastronomia étnica representa o grupo social ao qual pertence, possui um vínculo social e territorial, está ligada a origem e a essência do grupo, demonstrando suas características e o valor simbólico na confecção e degustação dos pratos típicos.

Um dos aspectos importantes para que a alimentação de uma comunidade não perca suas raízes culturais, são os festivais gastronômicos. Esses eventos têm como objetivo apresentar as tradições culturais e manifestações típicas de uma comunidade através da culinária, visando o prazer e não apenas a satisfação alimentar daqueles que o visitam.

2.2 A IMIGRAÇÃO HOLANDESA

Para a construção deste capítulo foram utilizados artigos cedidos pelo centro cultural da Castrolanda, os quais foram escritos por Ramos (2016), também autores como Chaves (2011), Chaves (2010) e Freire (1969).

O primeiro contato que os holandeses tiveram com o território brasileiro data de 1624, com a invasão dos batavos, como eram conhecidos os holandeses na região nordeste, mais precisamente em Salvador (na época, capital do Brasil). Em resumo, as causas dessa invasão foram o impedimento por parte do então rei da Espanha, Felipe II por meio da União Ibérica (domínio da Espanha em Portugal entre os anos de 1580 e 1640) em restabelecer o

comércio de açúcar entre Brasil e Holanda, e também o interesse da Holanda no açúcar do Brasil. (FREIRE, 1969)

Os invasores holandeses foram expulsos do Brasil em 1625, com a ajuda da Espanha. Alguns anos depois, em 1630 os holandeses voltaram a invadir a região nordeste do Brasil, mas agora no Estado de Pernambuco, ocupando as cidades de Olinda e Recife, comandados por um militar de origem nobre chamado Maurício de Nassau. No período em que viveu em terras brasileiras, Nassau empenhou-se no desenvolvimento do Brasil, como recuperar a economia pernambucana, implantou um projeto urbanístico para Recife e Olinda, entre outras. Até o ano de 1654 a Holanda comandou grande parte do território nordestino. (FREIRE, 1969).

De acordo com Ramos (2016) o ambiente do pós-guerra na Europa foi arrasador. Como consequência disso, os europeus buscaram países dispostos a abrigá-los para que pudessem reconstruir suas vidas. O Brasil apresentou-se como destino potencial pela grande oferta de terras disponíveis e pelas oportunidades que um país em construção poderia oferecer.

Os imigrantes holandeses na época representavam uma pequena porcentagem comparada aos imigrantes italianos e alemães. Somente nos últimos cem anos é que esses deslocamentos tornaram-se mais acessíveis com o apoio dos governos envolvidos. (RAMOS, 2016).

O que fez com que os holandeses migrassem para o Brasil foi a promessa feita pelo governo brasileiro de poder se radicar no país aos grupos, o que lhes permitiu uma organização social própria, além da liberdade de poder realizar cultos religiosos em língua holandesa.

A imigração holandesa para o Brasil pode ser dividida em dois momentos da história, de 1889 a 1940 e de 1945 até hoje: Na primeira fase é perceptível a vontade dos holandeses em migrarem, sem o auxílio de seu governo. Na segunda, foi uma emigração mais organizada com o apoio de ambos os governos.

Uma das primeiras migrações organizadas para o Brasil, se deu no ano de 1908, com a criação da colônia Gonçalves Júnior, na cidade de Irati no Paraná. Segundo Chaves (2011) essa imigração é descrita como trágica, pois o povo foi abandonado no meio do mato, em casebres sem assistência médica, técnica ou educacional. Muitas são as dificuldades encontradas, como matas

densas, pragas como gafanhotos, porcos do mato que destruíram as plantações, mulheres e crianças morreram vítimas de inúmeras doenças, dando origem ao "Cemitério das Mulheres".

Por conta do fracasso na colônia Gonçalves Junior muitas famílias resolveram voltar para a Holanda, mas outras recebem notícias de que a Brazil Railway Company, estrada de ferro que cruzava os Campos Gerais do Paraná, estava vendendo terras. Em 1911 famílias como DeGeus, Voorsluys e Bezemer mudam-se para Carambeí, seguidos de outros imigrantes vindos da Holanda. (CHAVES, 2011)

A imigração holandesa para Carambeí foi um êxito, resolveu-se então criar o Parque Histórico de Carambeí, um museu histórico a céu aberto que preserva a memória e a identidade cultural dos imigrantes holandeses. Foram realizadas reuniões entre 1947-50 entre consulados da Holanda e Brasil, que resultou na instalação da colônia "Holambra" em 1948, no interior do Estado de São Paulo, por meio da compra de terras da Fazenda Ribeirão. (CHAVES, 2010).

A figura 1 retrata os holandeses interessados em imigrar em frente ao Hotel Homan, na Holanda, onde eram realizadas as reuniões da Cooperativa de Imigração para o Brasil.

FIGURA 1 - Holandeses em frente ao Hotel Homan na Holanda.



Fonte: CCC (Centro Cultural Castrolanda)

No ano de 1949, 20 famílias de imigrantes holandeses se mudaram para a Fazenda Monte Alegre, em Telêmaco Borba, no Paraná. Mediante um acordo realizado com as indústrias Kaplin de Papel e Celulose, os holandeses passaram a fornecer laticínios para a empresa. Mas, a partir dos anos 70, os holandeses espalharam-se para outras regiões.

Em 1950, chegou ao país uma comissão de estudos da Holanda com objetivo de encontrar terras para criação de uma nova colônia holandesa, esse grupo acabou dando preferência pelas terras no município de Castro, que possuía campos favoráveis para uso e também pelo fato do interesse apresentado pelo governo do Paraná, que deu todo suporte e garantias para a instalação da colônia.

Ao contrário de outras imigrações, a chegada dos holandeses ao Brasil foi planejada. As famílias que emigraram puderam trazer todos seus pertences, incluindo sua mobília e maquinário agrícola, como pode ser observado na figura 2.

FIGURA 2 - Desembarque de maquinários agrícolas vindos da Holanda.



Fonte: CCC (Centro Cultural Castrolanda)

Ramos (2016) relata que parte desses imigrantes se instalou no meio rural onde foram inseridos com êxito as técnicas e os saberes que possuíam sobre o cultivo do solo, trazendo consigo práticas e costumes que passaram a constituir a identidade cultural do povo dos Campos Gerais do Paraná.

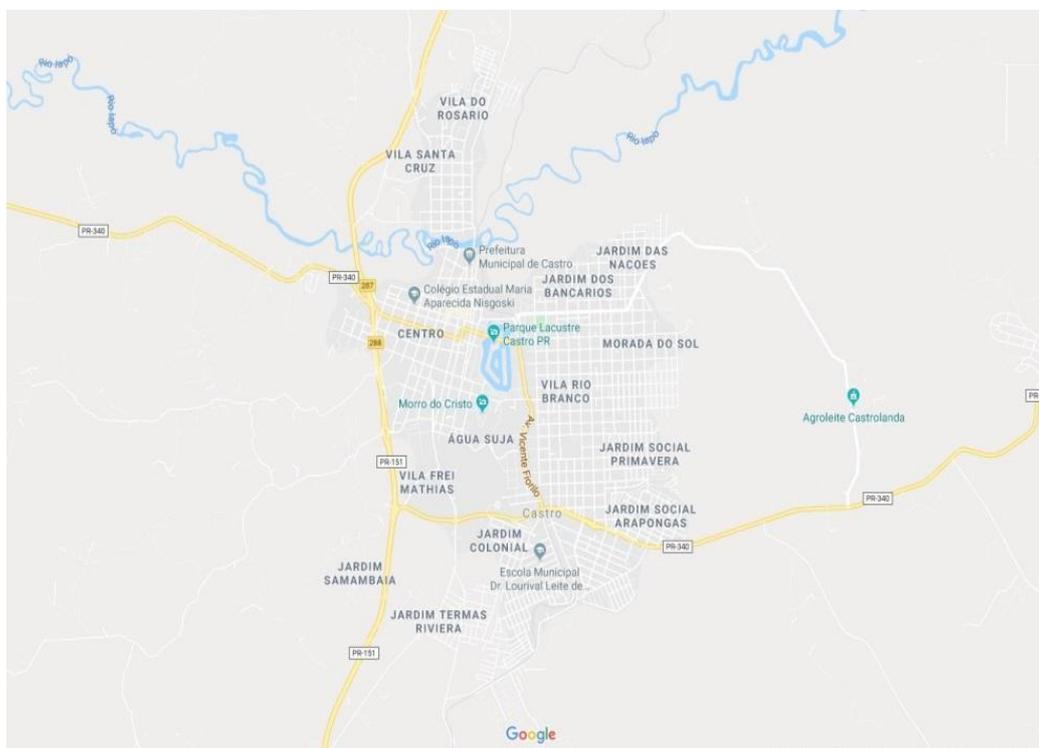
Para Martins (1989), em curto prazo o imigrante deixou de se reconhecer como imigrante, e começou a se adequar aos costumes da região ao mesmo tempo em que ajustava a terra aos seus hábitos e tradições.

Os holandeses contribuíram fortemente para o desenvolvimento do município de Castro, o que será abordado com mais detalhes no capítulo seguinte.

2.3 MUNICÍPIO DE CASTRO

Para que a análise apresentada nesta pesquisa fosse realizada foi escolhida como local de estudo a Oranjefeest 2019, que é um evento realizado na colônia Castrolanda, situada no município de Castro, nos Campos Gerais do Paraná.

FIGURA 3 – Localização da cidade de Castro-PR



Fonte: GoogleMaps

A identidade histórica e cultural da região dos Campos Gerais data desde o século XVIII com o Tropeirismo, foi importante para a ocupação do segundo planalto e depois com os imigrantes europeus que vieram para a região (ROSAS, 1995).

A cidade de Castro surgiu às margens do “Caminho de Sorocaba”. Inicialmente o município era “pouso dos tropeiros”, onde os tropeiros e seus gados passavam para chegarem até a Feira de Sorocaba. Os pastos e o clima presentes em Castro foram de fundamental importância para a vinda de famílias paulistas, das cidades de Sorocaba, Santos e Itú, dando, assim, origem à povoação chamada “Pouso do Iapó”.

Segundo Rosas (1995), o “Pouso do Iapó” foi instituído como povoação em 1751, pelo Frei Bento Rodrigues de Santo Ângelo. Em 1771 recebeu a visita do tenente-coronel Afonso Botelho de Sam Payo e Souza, ajudante de ordens do governador-geral da capitania e comandante das forças da ouvidoria de Paranaguá, criando assim, a Freguesia Sant'Ana do Iapó, e em 5 de março de 1775, Frei Manoel da Ressurreição, bispo da capitania de São Paulo definiu as novas divisas da freguesia.

A freguesia de Sant'Ana do Iapó se alterou para a categoria de vila, devido à prisão do capitão Manoel Gonçalves Guimarães em Portugal, morador da freguesia do Pouso do Iapó, ele então recebeu na prisão a visita do Ministro dos negócios ultramarinos, Martinho de Mello e Castro e pediu clemência, em troca informou que morava no Brasil, numa freguesia, na qual não havia justiça, e os crimes ficavam impunes, mas, que se lhe fosse permitida a sua liberdade conseguiria elevar a freguesia à categoria de vila (ROSAS, 1995).

Rosas(1995) menciona que a cidade de Castro é considerada a primeira cidade do Paraná, por este motivo é conhecida como “cidade mãe do Paraná”. Em 1894 Castro foi capital do estado do Paraná, sendo essa decisão anulada no mesmo ano.

A economia da cidade é baseada nas atividades agropecuárias, com plantação de milho, soja e também criação de gado leiteiro, suínos e aves. A Sociedade Cooperativa Castrolanda Ltda, uma das empresas agropecuárias da cidade, atualmente possui um rebanho de gado holandês e também produção e comercialização de grãos e sementes, sendo que esta Cooperativa em conjunto com a CAPAL- Cooperativa Agropecuária Arapoti Ltda. e a

Cooperativa Agropecuária Batavo Ltda. de Carambeí oferecem matéria prima para a Cooperativa Central de Laticínios do Paraná. Mais detalhes da influência holandesa na cidade serão apresentados no capítulo seguinte.

2.4 HOLANDESES EM CASTRO-PR

Pelo clima pós-guerra estabelecido na Europa e pela superpopulação em um pequeno país, no fim da década de 40, o governo brasileiro enviou um pedido de imigração à *Christelijk Emigratie Centrale* (Central Cristã de Emigração) e a *Christelijk Boeren en Tuinders Bond* (Associação Cristã de Granjeiros e Horticultores).

Segundo Ramos (2016), o projeto dava preferência a famílias que se enquadrassem na mesma religião, fator que facilitaria a organização e a união, permitindo uma assistência mútua entre os imigrantes, de caráter espiritual, educacional e social em outro país.

Através dessa iniciativa, duas comitivas de avaliação para o Brasil foram organizadas a fim de estudar terrenos propícios para a constituição da colônia, os projetos analisados em solo nacional por uma comitiva holandesa foram as terras da região de Bagé e Taim, no Rio Grande do Sul e Castro, no Paraná (CORDEIRO; NASCIMENTO, 2005).

De acordo com Cordeiro e Nascimento (2005) as duas primeiras foram descartadas devido à distância com os centros urbanos e o fato do solo ser impróprio para a agricultura proposta. Castro ficou no centro da discussão por dois motivos chaves: primeiramente a proximidade com a Colônia de Carambeí, e a oferta feita pelo Governo do Estado do Paraná que garantia o repasse de terras mediante empréstimo em longo prazo. Todos os planejamentos estruturados ainda na Holanda permitiram a fundação de uma cooperativa agropecuária que iria ter sede na nova colônia (Cooperativa Castrolanda), e em 30 de novembro de 1951 o primeiro grupo imigrantes holandeses se estabeleceu na Nova Pátria, sendo oficialmente instituída a Colônia de Castrolanda, oriundo da junção do nome do país de origem - Holanda - e do município da nova moradia – Castro.

A Colônia Castrolanda em Castro (PR) foi fundada no tripé social: educação, religião e cooperativismo. Moldada nesses valores, a colônia

Castrolanda é organizada, tendo como alicerce as tradições obtidas na Holanda e alguns hábitos brasileiros adicionados em sua identidade com o passar dos anos.

A educação é um dos pilares da comunidade, por esse motivo a colônia também conta com duas escolas: a Escola Evangélica da Comunidade Castrolanda, Escola Estadual do Campo Castrolanda. Desde os primeiros anos de colonização, o propósito da educação na colônia holandesa era preparar os mais jovens para a vida adulta.

De acordo com Chaves (2011), a primeira educação das crianças partia do convívio com a família, que ensinam os costumes e como aprender a lidar com pessoas.

Cordeiro (2007, p. 55) relata que o estado brasileiro na época não conseguia oferecer educação para toda a população.

[...] imigrantes holandeses preocupados com a educação do e com a religião, e devido à carência das escolas brasileiras, começaram a ensinar seus filhos em casa, ao mesmo tempo em que conservavam a sua cultura através de professores da mesma etnia.

A vida religiosa ocupa um lugar central na comunidade. Os colonos são membros da igreja evangélica reformada. Segundo Ramos (2016) o primeiro templo foi construído em 1952.

FIGURA 4 - Templo da Igreja Evangélica Reformada, Castrolanda



Fonte: CCC (Centro Cultural Castrolanda).

Os primeiros anos foram os mais difíceis, pois uma parte dos animais importados morreu de doenças incertas. Também o processo de aculturação não foi fácil, por conta disso alguns imigrantes holandeses resolveram voltar para sua antiga pátria. Porém, vencida a primeira etapa, o gado leiteiro proporcionou durante anos uma boa renda, tanto pela produção de leite, quanto pela venda de reprodutores (CORRÊA, SELAU e LIMA, 2018).

A grande demanda leiteira e agropecuária pode ter sido um dos motivos para a fundação de uma cooperativa que desenvolvesse atividades nesta área de produção.

2.5 COOPERATIVA CASTROLANDA

A bovinocultura de leite de raça holandesa preta e branca foi desde o início da colônia a firme base de sua economia. Somente a partir de 1970 que cede seu lugar para a agricultura, com a expansão de soja e trigo.

Ramos (2016) relata que desde o momento da criação da Colônia Castrolanda, a produção de leite era uma das principais atividades econômicas, por conta disso as colônias holandesas de Castrolanda e Carambeí decidiram fundar Cooperativa Central de Laticínios do Paraná Ltda. A Cooperativa Castrolanda trabalha com atividades agropecuárias por meio de sua fábrica de rações, seção de criadores e com produtos derivados do leite.

Em homenagem aos 50 anos da colônia, foi inaugurado o Moinho “De Immigrant” com 37 metros de altura, sendo uma representação do moinho de farinha “Woldzigt” situado no norte da Holanda. No ano de 2014 foi divulgado o projeto centro cultural Castrolanda, tendo como instigadores a Associação de Moradores da Castrolanda, Cooperativa Castrolanda e o Ministério da Cultura, tendo sua inauguração no ano de 2016. Sua construção teve como objetivo a valorização e a preservação da identidade cultural holandesa, conta com o Museu Casa do Imigrante Holandês, em comemoração aos 40 anos da colônia. (CENTRO CULTURAL CASTROLANDA, 2017).

Já para atender às necessidades da “Agroleite”, no evento da cadeia leiteira realizado na colônia Castrolanda foi criada a chamada “Cidade do Leite”, que é composta pela Vila Holandesa, com 21 casas (sobrados), que ao

longo do ano são utilizadas como um centro comercial do agronegócio; e a Praça Central, que abriga seis casas comerciais.

As atividades da “Agroleite” englobam a exposição de animais, torneio leiteiro, clube de bezerras, leilão, dia de campo e dinâmica de máquinas. Durante o evento também são realizados fóruns, seminário internacional e painel para se discutir genética, alimentação, qualidade animal, qualidade do leite e tecnologias voltadas ao setor. Há também um espaço para agricultura, suinocultura e ovinocultura, importantes setores produtivos da Cooperativa Castrolanda. (CENTRO CULTURAL CASTROLANDA, 2017).

2.6 ORANJEFEEST: A FESTA DO REI

Para iniciar este capítulo faz-se necessário uma definição de evento que para Rodrigues (2012) são reuniões familiares, casamentos, reuniões de trabalho entre outros, reúne pessoas com um propósito plausível para a sua realização.

Existem diversos tipos de eventos, dentre eles os eventos culturais que segundo Rodrigues (2012) são aqueles que têm como propósito divulgar, promover e valorizar os recursos culturais de um local, região ou país, satisfazendo as necessidades culturais dos diferentes públicos. Pode-se colocar a OranjeFeest como uma festa ou um festival de caráter cultural que inclui oferta gastronômica.

A OranjeFeest de Castrolanda foi instituída no ano de 1999 para comemoração da colheita, a festa é realizada ao ar livre e conta com atividades tipicamente holandesas, venda de roupas, artesanato, apresentações de grupos folclóricos e barraquinhas de comidas típicas.

Segundo Silvestre e Azarias (2010), um evento gastronômico consiste em “[...] pratos típicos de uma localidade, onde é comemorado algum acontecimento e também para continuar com uma tradição.” A tradição pode ser percebida na OranjeFeest da Castrolanda, que já está realizando a sua 20ª edição, as figuras 5 e 6 a seguir retratam as edições anteriores da festa.

FIGURA 5 - Edição da Oranjefeest 2014.



Fonte: CCC (Centro Cultural Castrolanda)

FIGURA 6 - Edição da Festa do Rei 2018.



Fonte: CCC (Centro Cultural Castrolanda)

Um dos eventos realizados na Holanda, o Dia do Rei comemora o aniversário do rei, Willem-Alexander. Nesse dia toda a Holanda comemora com festivais, mercados ao ar livre, festas privadas em restaurantes e cafés, e as cidades se enchem com a cor típica do país, laranja. Até o ano de 2013 a

comemoração era chamada de “Dia da Rainha”, mas a até então rainha Beatriz dos Países Baixos abdicou do trono e então seu filho entrou no poder.

A cada ano uma cidade da Holanda é escolhida para receber a família real, a cidade escolhida em 2019 foi Amersfoort. É uma cidade e município da província de Utrecht, nos Países Baixos, é um importante centro de vias férreas e rodoviárias. Na cidade encontra-se um campo de concentração usado pelas tropas nazistas, operou como um "campo de internação" para "reféns" e também como "campo de proteção", "campo de trânsito para jovens" e "campo de treinamento de trabalhadores" do comando nazista (DUCLOS, 2016).

CAPÍTULO 3

ANÁLISE DA GASTRONOMIA OFERTADA NA FESTA DO REI

3.1 INVESTIGAÇÃO DO LOCAL DE ESTUDO

Para que este item fosse elaborado foi necessária por parte do pesquisador a observação do ambiente e de toda sua estrutura, utilizando assim o estudo de campo que procura o aprofundamento de uma realidade específica. É basicamente realizada por meio da observação direta das atividades do grupo estudado e de entrevistas com informantes para captar as explicações e interpretações do que ocorre naquela realidade (DENCKER, 1998).

É de fundamental importância destacar que todas as informações apresentadas nos subitens a seguir são de caráter pessoal, é a visão do pesquisador frente ao seu objeto de estudo e a partir da coleta de dados realizada no dia do evento.

3.1.1 Caracterização do espaço pesquisado

O objeto de estudo para este trabalho foi a Festa do Rei (Oranjefeest) realizada todos os anos desde 1999 na colônia Castrolanda distrito da cidade de Castro-PR e é realizada para comemorar o aniversário do rei da Holanda. Este ano a festa ocorreu no dia 27 abril de 2019, comemorando seus 20 anos de realização.

A realização do evento ocorre sempre na rua do moinho, a qual recebe este nome devido ao símbolo holandês presente nela. A estrutura da festa é toda montada por barracas, cada uma delas é responsabilidade de uma família da colônia e seus colaboradores, mas a disposição de lugares é escolhida previamente pelos organizadores da festa.

Cada barraca tinha um tema diferente, com vendas de alimentos, roupas, sapatos, objetos de decoração, espaço para crianças (com brincadeiras típicas da Holanda), espaço com mensagens enviadas pelo rei da

Holanda para a população e exposição de tratores antigos e do Trekker Tracker.¹

FIGURA 7 - Disposição das barracas da Oranjefeest 2019.



Fonte: A autora

Em 2019 a festa comemorou seus 20 anos, por este motivo os organizadores ofereceram uma programação diferenciada. O local contou com um palco central o qual recebeu diversas apresentações, como: Grupo folclórico Holandês, Grupo Kokorozashi Taiko de Castro, o grupo possui integrantes descendentes de japoneses, eles realizam o chamado Wadaiko que é um estilo japonês de tocar taiko, cujo significado é “tambor grande” ; Grupo Ítalo Brasileiro de Santa Felicidade, o propósito central deste projeto é a dança folclórica, representação da cultura italiana que é marcada pelos ritmos, trajes e pela animação característica do povo italiano ; Coral de Fazendeiros da Castrolanda Boerenkoor; Coral da ABC; Grupo TripCirco. Essas apresentações não apenas mostraram as riquezas artísticas dos residentes do município de Castro, mas também de outras localidades do Paraná.

¹ são tratores altamente modificados, nestes tratores são acoplados mais de 1 motor alguns tendo até 6 motores movido a metanol. Eles competem entre si para ver qual puxa mais peso numa pista de 100 metros

QUADRO 1 - Programação da Oranjeveest 2019

Nome da Atração	Descrição
Fanfarra da Escola Evangélica Castrolanda.	Fanfarra da Escola Evangélica situada na colônia Castrolanda
Exposição de Tratores antigos e “Trekertrek”.	Exposição de tratores antigos holandeses
Grupo Folclórico Infantil “EECC”	Apresentação folclórica dos alunos da Escola Evangélica da Comunidade de Castrolanda
Kleuters “PWA” school	
TripCirco	Escola de Malabares- Curitiba PR
Concurso “Calça quanto mais louca mais engraçada”.	Concurso realizado especialmente para a Oranjeveest 2019.
Grupo “Kokorozashi”- Taiko	Grupo japonês de Taiko- tambores
Coral “ABC”	Coral Masculino- Associação Cultural Brasil-Holanda
Grupo Folclórico Ítalo Brasileiro de Santa Felicidade.	Grupo folclórico de dança italiana
Boerenkoor	Coral masculino dos fazendeiros de Castrolanda
Grupo Folclórico Holandês de Castrolanda.	Grupo da colônia Castrolanda, Castro-PR.

Fonte: A autora

Outra atração da festa é um concurso realizado entre visitantes com um determinado tema, este ano a competição foi sobre a calça “quanto mais louca, mais engraçada”. O objetivo era enfeitá-la com as cores da Holanda. A festa recebeu em torno de 3.000 visitantes durante todo o dia e contou com um espaço para as famílias conhecerem e desfrutarem da cultura holandesa.

3.1.2 Metodologia

O objetivo principal deste trabalho foi de identificar a oferta gastronômica na Oranjeveest, mais específico na oferta de comidas típicas da Holanda. Sendo assim, foi necessária a realização de uma entrevista, a qual continham perguntas que foram elaboradas com a intenção de descobrir e conhecer detalhes e características de cada prato.

Este trabalho procurou inteirar-se da culinária holandesa presente na festa, assim os escolhidos para participarem da entrevista foram três colaboradores que expuseram em suas barracas pratos típicos do país que deram origem à festa, e ainda um dos organizadores do evento.

A abordagem aos escolhidos para responderem às perguntas da entrevista se deu primeiramente com a apresentação acadêmica da pesquisadora, para que estes conhecessem o trabalho e entendessem seu objetivo.

A festa continha oito barracas com oferta de comidas tradicionais, como pizza, cachorro-quente, sorvete, tortas, bolos, entre outros e três barracas que ofereciam comidas típicas da Holanda, objeto de estudo deste trabalho. Mas, conseguiu-se a entrevista em duas delas.

Para que este projeto não ficasse sem as informações dos pratos da terceira barraca, será apresentada nos resultados, uma pesquisa in loco e com aprofundamento teórico para concretização da escrita. Esse método foi utilizado com a intenção de agregar informações aos pratos oferecidos no dia do evento.

3.2 ORGANIZAÇÃO DE DADOS

Segundo André e Lüdke (1986):

Analisar os dados qualitativos significa “trabalhar” todo o material obtido durante a pesquisa, ou seja, os relatos das observações, as transcrições de entrevistas, as análises de documentos e as demais informações disponíveis (p. 45.1986)

Para analisar os dados de uma pesquisa qualitativa é fundamental que o pesquisador organize todos os dados obtidos, na verdade desde o momento da coleta o pesquisador já analisa seu material, optando por um método específico.

No presente trabalho foi escolhido como instrumento de coleta de dados a entrevista e a pesquisa in loco, as quais facilitaram a análise de dados e a identificação do objeto de estudo.

CAPÍTULO 4

APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS

4.1 EXPOSIÇÃO DOS DADOS

Para a apresentação dos resultados obtidos através da análise dos dados coletados no dia de realização da Festa do Rei, é importante lembrar que os hábitos alimentares normalmente são apresentados como um processo intimamente ligado à origem ou a colonização de um país e é por este motivo que este trabalho buscou não só conhecer a cultura holandesa apresentada na festa, mas também sua culinária típica e diferenciada.

Para que esta pesquisa fosse possível, foi realizada a observação do único dia da festa, o qual aconteceu na data de 27 de abril de 2019. Neste dia foram tiradas fotos, degustados alguns pratos e também foram realizadas as entrevistas com alguns expositores da festa.

4.1.1 Descrevendo a festa: a visão do expositor

Este subcapítulo contou com a análise de cinco perguntas realizadas com os expositores das barracas de comidas típicas da Holanda na Festa do Rei. Para o início da entrevista foi perguntado aos expositores há quanto tempo vivem na colônia Castrolanda. As respostas obtidas foram entre 10 a 20 anos.

A próxima pergunta feita aos expositores foi há quanto tempo eles expõem na festa. O expositor da primeira barraca respondeu que faz apenas cinco anos que participa das celebrações da festa, outro expositor respondeu que faz sete anos que expõe e auxilia na organização da festa.

Também foi perguntado aos expositores como surgiu a Festa do Rei e qual a importância da mesma para a comunidade, para compreender como o expositor descreve a festa que é realizada há 20 anos na sua comunidade e se as informações foram e ainda são passadas de geração para geração.

Tradição é a transmissão cultural entre gerações, significa volta ao passado. Este comportamento é tão antigo quanto à humanidade, assim como o papel da família na transmissão cultural. A tradição inclui a transmissão da memória familiar, da linguagem, dos valores e aspirações sociais, das visões de mundo, das habilidades domésticas – que incluem o ato de cozinhar. (LIMA, 2015, p. 6).

Com base neste aspecto cabe ressaltar a definição de tradição, destacando-se o fato de dos requisitos para que a Holanda escolhesse o Brasil como morada foi que ele permitiu que os imigrantes pudessem continuar aqui com suas crenças e tradições.

A questão teve como resposta que os responsáveis pela ideia da OranjeFeest na colônia Castrolanda foram um casal de professores recém-chegados da Holanda, eles queriam manter viva as tradições realizadas no seu país de origem, o expositor da primeira barraca também contou que a festa começou bem pequena, apenas com poucas barraquinhas distribuídas em venda de brinquedos, roupas e café com bolo, mas que em suas últimas edições passou a receber mais de 3.000 visitantes.

A pergunta seguinte teve como intenção descobrir como o expositor, ainda da primeira barraca, via os benefícios da festa para sua comunidade. Este respondeu que a festa é uma celebração divertida e colorida para animar a população. Já o expositor da segunda barraca diz que colabora para mostrar as tradições para os mais jovens da comunidade e quem visita a festa.

A partir da resposta obtida nessa pergunta e o que foi observado no momento da pesquisa de campo, é possível dizer que a Festa do Rei (Oranjefeest) possibilita não só o conhecimento da cultura holandesa por parte da própria comunidade e dos visitantes que participam da festa, como também há a troca cultural, pois os que não são descendentes de holandês acabam transmitindo um pouco de sua cultura e vice versa.

Para concluir este subcapítulo, cabe apresentar um dos objetivos para as representações culturais presentes em festas tradicionais de uma comunidade.

[...] buscamos enfatizar que todo espaço ou lugar possui uma significação de existência que o torna singular, definidor de uma identidade que vem constituir pertencimento, e por que não dizer identidades, uma vez que expressões culturais diversas convivem em um mesmo espaço e dialogam entre si. (CRUZ; MENEZES; PINTO, 2008. p. 3).

Ao abordar as culturas populares presentes nas festas tradicionais de uma determinada comunidade é possível perceber que elas auxiliam na construção da identidade de um indivíduo e que este ao interagir com outros, certamente, compartilhará suas experiências e compreenderá as do outro.

Para exemplificar esse aspecto, cabe aqui um recorte do pesquisador deste trabalho. Em um dos momentos da observação do local, em uma das barracinhas de doce típico holandês, foi possível perceber a troca de cultura entre a visitante e a expositora, pois a primeira comentou sobre o sabor do doce que ela mesma faz com o sabor do doce que estava sendo exposto.

Com este exemplo fica claro a troca cultural e o entendimento de uma nova cultura por parte do visitante, entendimento este que foi relatado pelos expositores nas entrevistas. Não só o visitante conhece a cultura apresentada na festa, como também contribui para que ela se mantenha preservada.

4.1.2 A gastronomia na Festa do Rei

Um dos objetivos deste trabalho foi conhecer a gastronomia apresentada na Festa do Rei, realizada na colônia Castrolanda há 20 anos em comemoração ao aniversário da rainha e agora do rei da Holanda.

Para que este objetivo fosse concluído, dois expositores das barracas gastronômicas foram entrevistados, relatando assim, sobre o prato ou pratos expostos.

Antes de apresentar os dados obtidos através da entrevista, faz-se necessário apresentar dois conceitos de práticas alimentares citados por Gândara e Mascarenhas (2009) que estão relacionados à pesquisa deste trabalho.

O primeiro conceito:

Identidade: pode ser entendida como uma representação do meio social em que a formação social de cada ser, somadas entre si e recebendo influências do ambiente, proporcionam memórias coletivas, tradições, hábitos, costumes, afazeres rotineiros e demais manifestações imateriais, que identificam e diferenciam um grupo do outro. (GANDARA, MASCARENHAS, 2009, p. 180).

Pode-se dizer, então, que a identidade de um grupo social é decorrente do seu modo de agir, vestir, falar, pensar, alimentar; construindo assim a particularidade da cultura de uma comunidade, o que por sua vez fará com que esta comunidade seja identificada e diferenciada das outras.

Nesse conceito pode se dizer, a partir do conhecimento pessoal do pesquisador, que a Colônia Castrolanda se enquadra nesse conceito, pois a

comunidade mantém suas tradições, sendo fiel aos seus costumes e procurando preservar a língua Holandesa passando de geração para geração, sem deixar de valorizar o país que os acolheu.

Segundo conceito:

Turismo gastronômico: uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade. O turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronômicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos. (GÂNDARA, MASCARENHAS, 2009, p. 181).

O turismo gastronômico consiste na viagem de visitantes para diferentes destinos com a intenção de conhecer a cultura de determinada comunidade a partir da alimentação. Pode-se colocar a Festa do Rei como um atrativo para que os visitantes viajem para a Colônia Castrolanda a fim de conhecer a culinária holandesa, como também a cultura dessa comunidade, o que pode ser verificado através da fala dos expositores durante a entrevista.

Foram entrevistados dois dos três expositores gastronômicos que participaram da festa, o outro, por estar com muita clientela, infelizmente não foi possível realizar a entrevista, sendo assim os dados são apresentados a partir de observação *in loco* e aprofundamento com pesquisa teórica sobre o prato exposto. As perguntas realizadas nessa parte da entrevista buscaram compreender não só o prato apresentado, mas também sua história.

Como primeiro prato exposto na feira tem-se o “El Puchero”, este prato não é originalmente holandês, ele tem sua origem na Espanha, mas se espalhou por vários países, como Argentina, Brasil, Holanda e Alemanha.

Questionado sobre a história do prato, o expositor respondeu que o “El Puchero”, observado na figura 8, é um tipo de sopa que surgiu a partir da necessidade da população de se aquecer no frio rigoroso de alguns países da Europa. por ser um prato consistente ajudava a manter o corpo aquecido, geralmente esta iguaria é servida com vinho.

FIGURA 8 - Barraca do prato “El Puchero”.



Fonte: A autora (2019)

Em relação ao motivo para que este prato fosse exposto na festa, foi que os moradores responsáveis, a cada ano trazem uma iguaria diferente para exposição, com o clima mais frio do estado, acharam que seria interessante para a comunidade provar tal prato. Os visitantes maiores de 18 anos levavam como brinde um copo de vinho, para que tivessem a experiência completa.

Na entrevista com o expositor do “El Puchero” conseguiu-se também a receita utilizada para a produção da sopa espanhola. A receita é feita a base de grão de bico com bacon, costelinha defumada, calabresa, carnes de gado e frango e algumas verduras.

No decorrer do dia de festa, foi possível observar a grande quantidade de visitantes e moradores da comunidade que se interessou em provar a sopa espanhola.

A segunda barraca com oferta de comida holandesa da festa do Rei traz o doce chamado “Poffertjes” que são mini panquecas servidas com diferentes recheios como leite condensado, doce de leite e com sorvete, dentre eles também possui opções salgadas.

O expositor dessa iguaria contou que não só a receita, mas também a panela utilizada na preparação são tipicamente holandesa. A partir de uma pesquisa teórica sobre o doce, descobriu-se que sua origem remonta à Revolução Francesa, pois a partir da farinha apreendida por Napoleão, foi surgindo várias receitas para alimentar os soldados, dentre elas encontram-se as mini panquecas. Foi em 1875 que essa iguaria chegou à Holanda, onde teve uma grande aceitação por parte da comunidade, o que se pode perceber até hoje, o doce faz sucesso não só em feiras e festas, mas também em mercados e restaurantes. (FERNÁNDEZ, 2016)

Também a partir de referencial teórico conseguiu-se a receita do “Poffertjes”, nela temos: farinha, açúcar, sal, leite morno, manteiga, ovo e fermento, e como comentou o expositor o recheio é de acordo com o gosto individual de quem irá provar o prato.

Na festa, percebeu-se que o recheio doce que fez mais sucesso era o que continha leite condensado e sorvete. A barraca não ficou vazia um só momento, o expositor relatou que foram preparados 50 litros de massa e que o sucesso foi tão grande que foi possível vender tudo.

FIGURA 9 - Barraca do prato “Poffertjes”.



Fonte: A autora (2019).

FIGURA 10- Prato “Poffertjes”.



Fonte: A autora (2019)

Na barraca seguinte não foi possível contato com o expositor, mas os pratos expostos foram pesquisados de maneira teórica e para apresentação neste trabalho foi utilizado também a observação *in loco*. O quiosque em questão tinha em seu cardápio três pratos típicos, (sendo que um é uma variação apimentada) da Holanda, os quais pelo o que foi possível observar também fazem sucesso, não só entre os moradores da comunidade, mas também entre os visitantes.

FIGURA 11- Barraca dos salgados holandeses.



Fonte: A autora (2019)

O primeiro prato a ser apresentado nesta pesquisa é o intitulado “Bitterballen”. Este salgado teve origem em 1793 em um bar de Amsterdã, a história conta que para o dono do estabelecimento conseguisse manter seus clientes consumindo por mais tempo suas bebidas, a esposa do mesmo criou um salgado no formato de cone, os clientes gostaram e chamaram a novidade de “schneck” (peça de relógio de formato cônico). Anos depois, os salgados do Sr. Barendszoon foram transformados em bolinhos e servidos para acompanhar bebidas amargas (bitter). Assim, a junção do nome das bebidas que acompanham o salgado mais o formato do mesmo resulta em BITTERBALLEN. (BAILANDESA, 2010)

A receita da massa e do recheio dessa iguaria é composta por: Manteiga, trigo, caldo de carne e carne desfiada temperada com noz moscada. Deve-se pôr a manteiga para derreter na panela e acrescentar o trigo aos poucos, em seguida, acrescenta-se o caldo de carne e a carne desfiada,

misture tudo até formar uma massa, feito isso mantê-la algumas horas na geladeira, retirar e fazer bolinhas com ela. A etapa final consiste em passar as bolinhas no ovo e na farinha de rosca e fritá-las.

A barraca continha opções de molhos para acompanhar o salgado, mas o mais tradicional acompanhamento na Holanda é a mostarda.

FIGURA 12- Prato “Bitterballen”.



Fonte: A autora (2019)

O segundo prato do cardápio é o “Frikandel”, a barraca expôs uma versão sem recheio e uma versão mais tradicional apimentada da Holanda. Segundo a pesquisa, esse salgado é um dos mais vendidos na Holanda e um dos mais baratos também. O Frikandel é uma salsicha frita recheada com um molho de cebola, maionese e ketchup. Na Holanda é comum servir a iguaria com batatas fritas, mas também é vendido nos supermercados dentro de um pão e com molho de *curry* (frikandel broodje), na Holanda são vendidos milhões de Frikandel por ano. São como os lanches “*fast food*” que são vendidos “aos montes”, não só nos Estados Unidos onde se originaram, mas no mundo inteiro.(BAILANDESA, 2010).

FIGURA 13 - Prato “Frikandel”



Fonte: Paula Chinelato (2019)

Na Festa do Rei, também foram observadas barracas que vendiam lanches e sobremesas comuns em festas e feiras gastronômicas brasileiras, como: pizzas, cachorro-quente, bolos e tortas, pastéis e sorvetes.

Dentre os pratos ofertados citados no parágrafo anterior, o que fez mais sucesso foi pizza. A barraca vendia pedaços de pizza de diferentes sabores que atraíram uma quantidade enorme de consumidores.

Com este capítulo conseguiu-se apresentar e conhecer um pouco da história por trás da Festa do Rei, possibilitando não só compreender a cultura e gastronomia holandesa, mas também as justificativas que levaram ao surgimento da festa e a utilização de pratos que não possuem origem holandesa, expostos para agradar o gosto popular.

Concluiu-se a partir de pesquisa in loco que os pratos culinários ofertados na OranjeFeest 2019 podem ter sido um dos atrativos para os visitantes, pois além das comidas tradicionais brasileiras, a festa também ofertou pratos típicos holandeses que possivelmente despertaram a curiosidade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho buscou apresentar como um prato tradicional tem influência na identidade das pessoas que vivem em uma determinada comunidade. Um prato típico não consiste apenas em um alimento, é algo que surgiu por algum motivo e que foi passado de geração para geração, fazendo com que a tradição de um lugar se perpetue.

Quando um turista visita um lugar e experimenta a gastronomia deste destino, ele não só está saboreando um alimento, mas compreendendo toda a história que existe por trás dessa iguaria e da comunidade que a preparou. A partir desse aspecto, este trabalho buscou apresentar a história e a tradição do prato típico de uma comunidade, através da Festa do Rei, celebrada na comunidade Castrolanda no município de Castro para identificar e descrever sua oferta gastronômica e os detalhes que compõem cada prato típico exposto.

Além de uma pesquisa qualitativa, que busca apresentar dados obtidos através de entrevistas para conhecer a origem da Colônia Castrolanda e compreender os motivos que levaram a criação da festa, foi realizada a pesquisa in loco, a qual possibilitou uma visão pessoal e prática, não só da estrutura física da festa, mas como ela é percebida por quem participou como visitante.

A partir disso, pode-se dizer que a festa teve como objetivo de criação a preservação da cultura holandesa e a divulgação das tradições para os mais jovens da comunidade e para quem a visita. Foi possível perceber também a dedicação que cada expositor teve para a elaboração do evento, foi um trabalho conjunto.

Para a identificação do tipo de gastronomia exposta na festa, foi necessária a análise da estrutura, pois cada barraquinha possuía estilo e pratos diferentes, este quesito foi percebido através de pesquisa in loco. Cada barraca foi montada e decorada de maneiras diferentes de acordo com o prato ou o gosto do expositor. Já a história e os ingredientes de cada iguaria foram coletados a partir de entrevistas com os expositores.

Com estas informações foi possível detectar que nem todos os alimentos servidos na festa são de origem holandesa, os expositores

diversificaram a oferta gastronômica, apresentando assim, quatro pratos típicos da Holanda, o prato de origem espanhola o “El Puchero” e seis pratos populares no Brasil. Os detalhes apresentados pelos expositores da festa possibilitaram que as informações e tradições de cada prato fossem retratadas neste trabalho, proporcionando assim, a compreensão daqueles que não participaram ou não conheciam o evento.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARROCO, L. M. S.. A importância da Gastronomia como Patrimônio Cultural no Turismo Baiano. **Revista de Investigación en Turismo y Desarrollo Local**, v.1, n.2, p.1-10, mar, 2008.

BRAUNE, R.; FRANCO, S. C. **O que é Gastronomia**. São Paulo: Editora Brasiliense, 2007.

CASTRO, F. M.; SANTOS, J. G. A cultura gastronômica como atrativo turístico: relato de uma experiência de pesquisa nos restaurantes de Aracaju/SE. **Revista Hospitalidade**, v. 9, n. 2, p. 155-174, dez, 2012.

CENTRO CULTURAL CASTROLANDA, **Casa dos Imigrantes Holandeses**. Disponível em: <[http:// www.moinhocastrolanda.com.br](http://www.moinhocastrolanda.com.br)>. Acesso em: 18 ago. 2019.

CHAVES, N. B. **Perspectivas da Imigração Holandesa no Brasil**, Ponta Grossa: Editora Todapalavra, 2010.

_____. **Imigrantes: história da imigração holandesa na região dos Campos Gerais**. Ponta Grossa, Editora Estúdio Texto, 2011.

CORDEIRO, S. V. **A constituição da Escola Evangélica de Carambéi: uma Instituição Educacional da Imigração Holandesa nos Campos Gerais do Paraná**. Dissertação Mestrado educação. Universidade Estadual de Ponta Grossa, 2007.

CORDEIRO, S. V.; NASCIMENTO, M. I. Escola Evangélica: uma instituição educacional da imigração holandesa na região dos Campos Gerais do Paraná. **Revista Histedbr On-line**, Campinas, n.18, p. 100 -113, jun., 2005.

CORRÊA, J. P.; SELAU, M. S; LIMA, S. H. **Um museu em desenvolvimento: a experiência do Centro Cultural Castrolanda**.

CASTRO PR. In: **Anais do IV Congresso Internacional História, Regiões e Fronteiras (CIHRF)**, 2018, Passo Fundo - RS, Universidade de Passo Fundo (UPF). Acesso em: 20 de jun. 2019.

CRUZ, M. S.; MENEZES, J. S.; PINTO, O. Festas culturais: tradição, comidas e celebrações. **I Encontro Baiano de Cultura– I EBECULT – FACOM/UFBA**. Salvador – BA, 11 dez. 2008.

DENCKER, A. F. M. **Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo**. São Paulo: Editora Futura, 1998.

DUCLOS, D. **Dia do Rei em Amsterdam, Holanda**. Disponível em: <<http://www.ducsamsterdam.net/dia-do-rei-holanda>>. Acesso em: 20 jun. 2019.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e Alimentação: Análises Introdutórias**. São Paulo: Roca Ltda., 2005.

FREIRE, M. C. P. **História do Brasil**. 2ed. São Paulo: Editora Ática LTDA, 1969. 200p.

GANDARA, J. M. G., GIMENES, M.H.S.G., MASCARENHAS, R. G. Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETTO, A., ANSARAH, M. G. (org.). **Segmentação do mercado turístico**: Estudos, produtos e perspectivas. Barueri: Manole, 2009.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GOLDENBERG, M. **A arte de pesquisar**: como fazer pesquisa qualitativa em Ciências Sociais. Rio de Janeiro: Record, 1997.

HALL, S. **Identidades culturais na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 1997.

KÖCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica**: teoria da ciência e prática da pesquisa. 15. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1997.

MASCARENHAS, R.G.T. **A diversidade gastronômica como atrativo turístico na região dos Campos Gerais do Paraná**: um estudo de caso no Município de Castro. 2009. 334f. Tese de Doutorado - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2009.

RAMOS, R. W. As colônias de Castrolanda, Witmarsum, Entre Rios e a agroindustrialização do Campo no Paraná. **Revista Nep**, v.2, n.3. p.208-228, 2016.

RODRIGUES, C. S. O Turismo de Eventos Culturais em Lisboa- Santos populares. **Mestrado em Turismo e Gestão Estratégica de Eventos**, Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, 2012.

ROSAS, J. P. N. **A Fundação da cidade de Castro**. Curitiba: Gráfica Vicentina Ltda, 1995.

SILVESTRE, D.; AZARIAS, F. Turismo gastronômico: a percepção do turista na 18ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco de Campo Mourão Estado do Paraná. **Patrimônio: Lazer & Turismo**, v.7, n. 11 jul.-ago.-set./2010, p.66-98 .

TURRA, P.; CARDOZO, P. F. A gastronomia eslava em Irati como possibilidade de atrativo turístico. **PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**. v.6, n. 2, abril 2008, p. 361-375.

VIEIRA, R. D. A festa de boi-bumbá em Parintins: tradição e identidade cultural. **Revista Somanlu**, v. 2, número especial, 33f, 2002.



APÊNDICE A- Roteiro de entrevista

- Há quanto tempo vive na colônia Castrolanda?
- Como surgiu a OranjeFeest?
- Há quanto tempo expõe na festa?
- Quais são os ingredientes de cada prato? Por que a escolha desse prato?
- Qual a importância da OranjeFeest para a comunidade?



APÊNDICE B - Receita do prato Bitterballen

Ingredientes

Massa

- 5 colher(es) de sopa de manteiga
- 1 e 1/2 copo(s) americano de farinha de trigo
- 700 mililitro (ml) de caldo de carne bovina
- 30 grama(s) de cebola picada
- 1 colher(es) de sopa de salsa picada
- 400 grama(s) de carne cozida e desfiada
- sal a gosto
- pimenta a gosto
- noz-moscada a gosto
- 50 grama(s) de farinha de trigo
- 2 ovos batidos
- 50 grama(s) de farinha de rosca

Modo de preparo

- Derreta a manteiga em uma frigideira ou panela. Acrescente a farinha aos poucos e misture até formar uma pasta grossa. Incorpore o caldo de carne lentamente, certificando-se de que a massa absorva o líquido. Cozinhe em fogo baixo, enquanto acrescenta a cebola, a salsa, a carne desfiada, o sal, a pimenta e a noz-moscada
- Essa mistura deve engrossar e ficar encorpada e espessa. Despeje a mistura em um recipiente raso, cubra e leve à geladeira por várias horas ou até que o molho tenha solidificado. Enrole uma colher de sopa da massa fria e enrole rapidamente, fazendo uma bolinha. Passe levemente pela farinha de trigo, pelo ovo (que deve cobrir toda a superfície do bolinho) e, por fim, pela farinha de rosca. Quando Frite quatro bolinhos por vez, até dourar.



APÊNDICE C- Receita do prato “EI Puchero”.

Ingredientes

- 250 g de grão-de-bico
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho picados
- Pimenta vermelha picada a gosto
- 2 folhas de louro
- 250 g de coxão mole cortado em cubos médios
- 250 g de lombo de porco cortado em cubos
- 50 g de toucinho defumado cortado em cubinhos
- 2 tomates sem pele e sem semente ralados
- 2 tabletes de caldo de carne dissolvido em 2 litros de água
- 1 paio cortado em rodela
- 1 linguiça calabresa cortada em rodela
- 2 cenouras médias cortadas em cubos
- 1 batata-doce cortada em cubos
- 3 folhas de repolho rasgadas
- 1 batata grande em cubos
- 1/2 pimentão verde em cubos
- Sal a gosto
- Cheiro-verde a gosto

Modo de Preparo

- Deixe 250 g de grão-de-bico de molho em água (água até cobrir o grão-de-bico) de um dia para o outro.
- No dia seguinte, cozinhe em panela de pressão por 15 min, escorra a água do cozimento.
- Reserve uma panela de pressão, aqueça 4 colheres (sopa) de azeite, refogue 1 cebola grande picada, 2 dentes de alho picados, pimenta vermelha picada a gosto e 2 folhas de louro.
- Junte 250 g de coxão mole cortado em cubos médios, 250 g de lombo de porco cortado em cubos, 50 g de toucinho defumado cortado em cubinhos e frite até dourar.
- Acrescente 2 tomates sem pele e sem semente ralados, 2 tabletes de caldo de carne dissolvidos em 2 litros de água e leve à pressão por 30 min.
- Retire a pressão da panela e acrescente 1 paio cortado em rodela, 1 linguiça calabresa cortada em rodela e 2 cenouras médias cortadas em cubos e cozinhe por 5 min.

- Acrescente 1 batata-doce cortada em cubos, 3 folhas de repolho rasgadas, 1 batata grande em cubos e 1/2 pimentão verde em cubos.
- Junte o grão-de-bico cozido.
- Acerte o sal.
- Cozinhe por 20 min em fogo médio.
- Desligue e polvilhe o cheiro-verde a gosto.



APÊNDICE D- Receita do prato Frikandel

Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de cebola picada
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de caldo de carne
- 500 g de patinho cozido e picado
- 1 ovo batido
- Quanto baste de farinha de rosca
- Quanto baste de sal
- Quanto baste de pimenta do reino branca
- 1 l de óleo de soja para fritar

Modo de Preparar:

- Derreta a manteiga e refogue a cebola.
- Adicione a farinha, formando uma pasta macia.
- Adicione o caldo de carne aos poucos, mexendo até engrossar.
- Adicione sal e pimenta a gosto.
- Adicione o patinho já cozido picado muito fino.
- Misture bem e deixe a mistura esfriar completamente
- Para fazer os croquetes, enrole a mistura em formato de pequenos tubos.
- Passe no ovo batido e depois na farinha de rosca.
- Repita a operação até atingir o total empanamento.
- Frite por imersão em óleo quente, até que estejam dourados.
- Sirva acompanhados de catchup e maionese com cebola crua picada.



APÊNDICE E- Receita do prato “Poffertjes”

Ingredientes:

- 200 ml de leite quente
- 3/4 colher de chá de fermento de padeiro
- 250 gramas de farinha
- 2 ovos
- Uma pitada de sal
- Açúcar em pó
- Manteiga

Modo de preparo

- Misture o fermento no leite quente.
- Misture o leite na farinha e ovos, aos poucos, misturando bem para não empelotar. Adicione uma pitada de sal.
- Cubra a massa e deixe levedar durante 1 hora.
- Aqueça a panela, derreta um pouco de manteiga para que a massa não grude na panela. Despeje sobre uma colher de massa em cada cavidade.
- Vire as panquecas com um garfo, logo que apareçam bolhas na superfície da massa.
- Sirva suas panquecas com açúcar em pó e um pouco de manteiga. Elas também podem ser acompanhadas por sorvete de creme, chantilly e morangos

Fonte: <https://brasil.planetfem.com/poffertjes-mini-panquecas-holandesas/>



APÊNDICE G- Programação da OranjeFeest 2019.



Programação 20ª ORANJEFEEST

27 DE ABRIL DE 2019

10:00hs - Abertura Oficial da Feira com a Fanfarra da Escola Evangélica Castrolanda

Exposição Grupo Arte Castrolanda: "*Infância Dantes*"
Exposição Tratores Antigos/ Tratores TrekkerTrek

10:30hs – Grupo Folclórico Holandês Infantil "EECC"

11:00hs – Kleuters "PWA" school

11:30hs – Trip Circo

12:30hs– Concurso "*Calça quanto mais louca mais engraçada*"

13:00hs – Apresentação grupo "Kokorozashi" –Taiko

13:30hs – Coral "ABC"

14:00hs – Grupo Folclórico Ítalo Brasileiro de Santa Felicidade

14:30hs – Concurso resultado "*Calça quanto mais louca mais engraçada*"

15:00hs – Boerenkoor

15:20hs – Sorteio da rifa "Viagem para Holanda"

15:30hs – Grupo Folclórico Holandês de Castrolanda

 **Happy Hour** 
Com a banda "*Mandala Folk*"
Programação sujeita a alterações devido a imprevistos.