

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA
SETOR DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
DEPARTAMENTO DE TURISMO
CURSO DE TURISMO

IVO DIEGO SCHOEMBERGER

ALCATRA NO ESPETO, PRATO TIPICO PONTAGROSSENSE

PONTA GROSSA

2012

IVO DIEGO SCHOEMBERGER

ALCATRA NO ESPETO, PRATO TIPICO PONTAGROSSENSE

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso de Turismo da Universidade Estadual de Ponta Grossa, como parte dos requisitos para obtenção do Título de Bacharel em Turismo.

Orientador: Prof. Dr. Luiz Fernando de Souza

PONTA GROSSA

2012

RESUMO

Este trabalho está inserido no âmbito da pesquisa de turismo gastronômico no município de Ponta Grossa, Paraná. O objeto de pesquisa a ser explorado foi o prato típico da cidade de Ponta Grossa a Alcatra no Espeto. Em meio a Lei Municipal 10.200 de 23/03/2010 que define a Alcatra no Espeto como prato típico do município. Para o desenvolvimento do trabalho é realizado levantamento bibliográfico para embasamento nas entrevistas com os proprietários dos estabelecimentos que oferecem a alcatra no espeto (Empório Avenida, Espeto na Pedra, Churrascaria Expedicionário, Churrascaria Zancanaro), e levantamento de dados com representantes do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares dos Campos Gerais (SHRBS) e pesquisas com a comunidade da cidade de Ponta Grossa e os turistas. Os objetivos propostos nesse trabalho: levantamento histórico do prato, evolução da criação dele até os dias de hoje, entrevistas com pessoas que vivem na cidade e ver a repercussão que o prato tem mostrados em formas de gráficos e gráficos cruzados. Principal resultado desse contexto é mostrar qual é a importância que o prato típico do município de Ponta Grossa tem com a comunidade local e quem é de fora.

Palavras-chave: Turismo. Prato típico. Gastronomia. Alcatra no Espeto

ABSTRACT

This work is embedded within the research gastronomic tourism in the city of Ponta Grossa, Paraná. The object of research was to explore the typical dish of the city of Ponta Grossa in the rump skewer. Amid Municipal Law 10,200 of 23/03/2010 laying on the rump skewer as typical dish of the city. For the development work is done bibliographic foundation for the interviews with the owners of establishments that offer the rump on a skewer (Emporium Avenue, Spit in stone, Expeditionary Steakhouse, Steakhouse Zancanaro), and survey data with representatives of the Union of Hotels, Restaurants, Bars and Similar dos Campos Gerais (SHRBS) and research community of the city of Ponta Grossa and tourists. The objectives proposed in this work: historical survey of the dish, the evolution of his creation until the present day, interviews with people who live in the city and see the impact that the dish is shown in forms of charts and graphs crossed. Main result of this context is to show how important is the typical dish of the city of Ponta Grossa has with the local community and who is out.

Keywords: Tourism. Dish. Gastronomy. Rump on a Skewer

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1: Localização de Ponta Grossa no mapa do Paraná	14
FIGURA 2: Selo de reconhecimento	18
FIGURA 3: Imagem do prato típico de Ponta Grossa Alcatra no Espeto e seus acompanhamentos.	19
FIGURA 4: Projeto de Lei nº 290/2009	50
FIGURA 5: Lei Municipal da Alcatra no espeto.....	53

LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1	21
GRÁFICO 2	21
GRÁFICO 3	22
GRÁFICO 4	22
GRÁFICO 5.....	23
GRÁFICO 6	23
GRÁFICO 7	24
GRÁFICO 8	24
GRÁFICO 9	25
GRÁFICO 10	25
GRÁFICO 11	26
GRÁFICO 12.....	26
GRÁFICO 13.....	27
GRÁFICO 14.....	29
GRÁFICO 15.....	30
GRÁFICO 16.....	31
GRÁFICO 17.....	32
GRÁFICO 18.....	32
GRÁFICO 19.....	33
GRÁFICO 20.....	34
GRÁFICO 21.....	35
GRÁFICO 22.....	36
GRÁFICO 23.....	37
GRÁFICO 24.....	38
GRÁFICO 25.....	39

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	01
CAPÍTULO 1 – HISTÓRICO DO PRATO.....	03
1.1 – TURISMO CULTURAL E GASTRONOMICO.....	03
1.2 - INFRA-ESTRUTURA, SUPERESTRUTURA, ATRATIVO, DEMANDA, OFERTA E PRODUTO	06
1.3 GASTRONOMIA COMO INCREMENTO DA ATIVIDADE TURISTICA	07
1.4 GASTRONOMIA COMO ATRATIVO TURISTICO	08
CAPÍTULO 2 – HISTÓRICO DO PRATO	14
2.1 – ALCATRA NO ESPETO	16
CAPÍTULO 3 – RESULTADOS (PESQUISA E ENTREVISTA	20
3.1 – GRÁFICOS	21
3.2 – ANÁLISES	27
3.3 - GRÁFICO CRUZADOS	29
3.3.1 – VISÃO DA POPULAÇÃO DE PONTA GROSSA E DE FORA SOBRE O PRATO TÍPICO DA CIDADE DE PONTA GROSSA, A ALCATRA NO ESPETO. OS VALORES UTILIZADOS SÃO PELO NÚMERO REAL DE ENTREVISTADOS (200) E NÃO EM PORCENTAGEM.....	29
3.3.2 – COMPARAÇÃO DO PERFIL ECONÔMICO COM AS PESSOAS QUE JÁ OU NÃO EXPERIMENTARAM A ALCATRA NO ESPETO, SE ELAS RECONHECEM COMO PRATO TÍPICODA CIDADE.....	33
3.3.3 – COMPARAÇÃO ENTRE HOMENS E MULHERES A RESPEITO DO PRATO TÍPICO DA CIDADE DE PONTA GROSSA, A ALCATRA NO ESPETO.....	35
REFERÊNCIAS.....	42
APÊNDICES.....	45

INTRODUÇÃO

A gastronomia e turismo vêm em uma crescente, pois os dois se encaixam perfeitamente e com isso faz o a culinária brasileira ganha uma maior visibilidade e adquire importância nacional e internacionalmente. Com a Copa do Mundo em 2014 e Olimpíadas em 2016, o Brasil tem muito a evoluir nesse quesito. “Por existir uma grande variedade de culturas, a comida brasileira esta se tornando um novo atrativo turístico para diversas cidades” (ANSARAH; NUNES, 2007)

A pesquisa realizada para elaboração do trabalho tem por finalidade ver como a comunidade de Ponta Grossa e os turistas enxergam a Alcatra no Espeto como um real prato típico ou somente como um prato normal, as mudanças que ocorreram desde a oferta do prato que foi no começo de 2010 com as exigências estabelecidas pela Lei 10.200 até os dias de hoje. Analisar em forma de pesquisas os quatro estabelecimentos que oferecem o prato (Churrascaria Zancanaro, Churrascaria Espeto na Pedra, Churrascaria Expedicionário e Empório Avenida), como: aumento da procura pelo “produto”, ações de marketing em cima do prato, valorização da comunidade, benefícios e possíveis investimentos futuros.

Foi elaborado um projeto de LEI N° 290/2009 que institui em caráter oficial o prato típico do município de Ponta Grossa, Estado do Paraná a Alcatra no Espeto por entender que no âmbito de gastronomia nesse município é a que melhor se encaixa por ter toda uma tradição de muitos anos e um sabor inigualável segundo o projeto de lei acima, assinada por todos os vereadores da cidade. E por fim aprovada na Câmara Municipal de Ponta Grossa – PR, a LEI 10.200 de 23 de março de 2010 a qual decreta como prato típico da cidade a “Alcatra no Espeto”.

O primeiro capítulo aborda sobre a atividade turística e alguns dos segmentos que ela tem como o turismo cultural e gastronômico. Mostra também a importância da infra-estrutura, superestrutura, atrativo, demanda, oferta e produto possuem para o desenvolvimento do turismo. A diferença entre

gastronomia como incremento da atividade turística e gastronomia como atrativo turístico e exemplos.

No segundo capítulo do trabalho é realizado levantamento bibliográfico sobre o histórico do prato, que tem os tropeiros como os pioneiros para o desenvolvimento da região dos Campos Gerais e a importância que eles tiveram no surgimento do prato típico de Ponta Grossa a Alcatra no Espeto. Como ela surgiu, porque ele foi escolhido como prato típico da cidade de Ponta Grossa e a criação da LEI MUNICIPAL 10.200 de 23 de março de 2010. Os métodos que são utilizados para elaboração da Alcatra no Espeto, desde modo de preparo aos seus acompanhamentos.

Para finalizar o último capítulo mostra em forma de gráficos os resultados das pesquisas feitas com pessoas que moram em Ponta Grossa e de fora. E no APENDICE A as entrevistas realizadas com os proprietários dos quatro estabelecimentos mostrando a visão que eles tem sobre o prato típico em suas churrascarias ou restaurantes desde sua criação, desenvolvimento no decorrer dos anos, estratégias feitas para divulgação e reflexo que estão obtendo com a população em geral.

Todos os pontos citados acima irão proporcionar qual o real objetivo do trabalho, que é descobrir como o prato típico de Ponta Grossa a alcatra no espeto é vista pelas pessoas que sejam elas moradoras de Ponta Grossa ou de fora, a importância e relevância que o prato típico tem em suas concepções.

Uma das autoras que merece destaque nesse trabalho, por tratar com tanta clareza e ser uma das poucas que escrevam sobre gastronomia, pratos típicos, eventos gastronômicos é Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes, os conhecimentos obtidos pelas suas obras ajudaram a construir parte desse trabalho.

CAPÍTULO 1

TURISMO GASTRONÔMICO

1.1 TURISMO CULTURAL E GASTRONÔMICO

Embora o turismo não se constitua uma ciência com métodos estabelecidos, ele pode ser entendido como um conhecimento científico que busca estabelecer um diálogo com as diversas áreas científicas por meio de uma construção multidisciplinar o que possibilita compreender o fenômeno turístico de forma holística, assim o conceito de termo que melhor se aplica ao presente trabalho é o de De la Torre (1992) em que relata a seguinte definição

Turismo é um fenômeno social que consiste no deslocamento voluntário e temporário de indivíduos ou grupos de pessoas que, fundamentalmente por motivos de recreação, descanso, cultura ou saúde, saem de seu local de residência habitual para outro, no qual não exercem nenhuma atividade lucrativa nem remunerada, gerando múltiplas inter-relações de importância social, econômica e cultural. (De la Torre, 1992. p.13)

Segundo o Ministério do Turismo, para que o Turismo Cultural seja compreendido ele deve exercer atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura.

Segundo LEMOS (2000, p.151), o Patrimônio é “representado pelo conjunto de instituições e bens que o homem, herdado e, ou, construído, preserva ou não; mantém ou modifica; enriquece com sua contribuição; ou deprecia, quase sempre por não perceber o seu valor.”

Patrimônio Histórico pode ser entendido com um bem natural, material ou imóvel que é exemplificado pelos trabalhos artísticos, religiosa, documental e cultural. Para que sejam considerados patrimônios históricos eles foram construídos pelas sociedades passadas e algumas preservadas pela atual, umas para fins de pesquisa ou para preservação cultural.

Mais do que um atrativo turístico o patrimônio cultural é a identidade cultural e a memória das comunidades, que remete a todo um passado vivido por tradições familiares, costumes, lendas, religiões, festas, comidas típicas. Através disso podemos entender melhor como foi criado e construído os patrimônios mundiais e a identidade cultural dos povos.

Em âmbito mundial a UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Cultura, Ciência e Educação) é o órgão responsável pela definição de regras e proteção do patrimônio histórico e cultural da humanidade. E nacional é o IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), atua na gestão, proteção e preservação do patrimônio histórico e artístico no Brasil.

Dentre as atividades desenvolvidas no turismo cultural, uma delas esta diretamente ligada à gastronomia, que vem a ser uma segmentação do turismo, o turismo gastronômico. Este é conhecido quando o meio motivacional do deslocamento das pessoas é a própria alimentação que é entendida como o deslocamento do local de origem até o destino final, com a finalidade de usufruir tal produto, nesse caso um prato típico, um evento local, uma feira gastronômica.

Para poder se entender o que é turismo gastronômico Gândara, Gimenes e Mascarenhas (apud PANOSSO NETTO; ANSARAH, 2008) cita que turismo gastronômico é:

Uma vertente do turismo cultura no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às praticas gastronômicas de uma determinada localidade. O turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronômicos e a oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos. (Gimenes, 2008. p 181)

A gastronomia tem papel importante em viagens que sejam a lazer até trabalho, pois todos os seres humanos precisam se alimentar, e nada mais gostoso que experimentar novos sabores da gastronomia. Para uma cidade isso é de fundamental interesse econômico, pois gera novas oportunidades de emprego, atrai novos turistas e o prato que era somente

conhecido em uma região acaba se expandindo para o Brasil e até mesmo exterior.

Com o passar dos anos o homem vem aprimorando cada vez a mais a arte de cozinhar, procurando novos métodos de preparos, novos temperos para acrescentar um sabor a mais no prato final, uma preparação em tempo mais curto, mas com a mesma eficácia.

Um dos resultados obtidos da integração da gastronomia com turismo cultural são os pratos típicos, que é o assunto principal desse trabalho o prato típico de Ponta Grossa, a alcatra no espeto. Mas para que se possa entender o que é um prato típico Gimenez (2009), explica o conceito do que é um prato típico ao dizer:

Esses pratos, comumente denominados pratos típicos, se ligam à história e ao contexto cultural de um determinado grupo, constituindo uma tradição que se torna símbolo de sua identidade. Os pratos típicos (ou comidas típicas) são entendidos, portanto, como elementos integrantes da gastronomia regional que emergem deste conjunto mais amplo por inúmeras razões (praticidade, associação com outra prática cultural, associação a determinadas celebrações) e podem ser consumidos simbolicamente, desde que o comensal possua conteúdos capazes de permitir tal experiência. (GIMENES, 2009, p. 17)

A Alcatra no Espeto, o Barreado, o Castropreiro, todos os pratos denominados como típicos deve-se levar em consideração que tem toda uma história envolvida, como tradições familiares, desde como surgiu, como era elaborado tal prato, suas técnicas e maneiras de servir, assim é importante saber toda essa história, pois não é só apenas criar uma lei e introduzir a população a aceitar isso, mas mostrar realmente o porquê aquele prato foi decretado por lei como típico de uma cidade ou região.

Contudo para que possa acontecer o turismo gastronômico o turismo cultural é de extrema importância, pois sem ele dificilmente ocorreria o gastronômico, ele é uma vertente do turismo cultural pelas diversas diretrizes que no passar dos anos disponibilizou para enriquecer seus métodos e técnicas aplicadas na maneira de fazer e servir.

1.2 INFRA-ESTRUTURA, SUPERESTRUTURA, ATRATIVO, DEMANDA, OFERTA e PRODUTO

Para entender e conseguir realizar o planejamento da atividade turística faz-se necessário ter o conhecimento de variáveis que compõem o produto turístico, que vem a ser o fim de toda a atividade de consumo de um turista.

No turismo a infra-estrutura é a base para que se possa acontecer a atividade turística, pois é na infra-estrutura que uma cidade vai se desenvolvendo e expandindo, alguns exemplos mais claros que se é observado nas cidades consideradas turísticas são os meios de transportes, meios de hospedagem, hospitais, centro de apoio ao turista, restaurantes e similares (bares e entretenimento), entre outros que tem a mesma importância para o desenvolvimento de uma cidade ela sendo ou não turística.

Existe então a necessidade de uma organização da atividade que é provida pela superestrutura, que na atividade turista é basicamente o conjunto de organismos públicos e privados, encarregados do ordenamento e da coordenação da atividade turística. Estes têm por finalidade fazer o turismo acontecer em uma cidade que tem por prioridade melhorar a receptividade dos turistas.

Tendo a infra-estrutura e a superestrutura os atrativos turísticos se beneficiam pelas bases que eles oferecem, pois são um complemento por trás do que realmente é um atrativo turístico.

Os atrativos turísticos são nada mais do que a motivação de viagens dos turistas para determinado local que chamou sua atenção, como edificações, litoral, eventos, como esportivos, festivais e shows, gastronomia, áreas naturais entre outros. Para Beni (1998, p.163) atrativo turístico é: todo lugar, objeto ou acontecimento de interesse turístico que motiva o deslocamento de grupos humanos para conhecê-los. Outra metodologia abordada sobre o que é atrativo turístico é de Moleta (2000) em que relata

Atrativo turístico é: o elemento que chama a atenção das pessoas sobre aquele lugar e é capaz de atrair visitantes para um determinado local. Os atrativos podem ser naturais como as paisagens e o clima ameno; ou culturais, como os prédios históricos, os museus, as festas tradicionais, além dos próprios hábitos, usos e costumes relacionados a origem étnica da população. (MOLETA, 2000, p.12)

Para que aconteça a atividade turística a demanda é um dos principais fatores para que aconteça, pois a demanda turística é formada por um conjunto de consumidores ou possíveis consumidores de bens e serviços turísticos. Para Beni 1998 (p.211) demanda em Turismo é uma compósita de bens e serviços, e não de demanda de simples elementos ou de serviços específicos isoladamente considerados; em suma, são demandados bens e serviços que se completam entre si. A demanda turística é diversificada, isso se dá pelas varias opções de destinos turísticos (oferta) que existem pelo mundo e pelo perfil de cada turista, existem vários tipos de grupos de turistas, pessoas que preferem áreas naturais, religioso, cultural, negócios, melhor idade, etc.

Para toda demanda deve existir uma oferta, no turismo não é diferente a oferta turística é composta pelos conjuntos de produtos, bens e serviços turísticos que são disponibilizados no consumo da atividade turística. Para Beni 1998 (p.159) oferta básica na atividade turística é o conjunto de equipamentos, bens e serviços de alojamento, de alimentação, de recreação e lazer, de caráter artístico, cultural, social ou de outros tipos, capaz de atrair e assentar numa determinada região, durante um período determinado de tempo, um publico visitante. A oferta no turismo ela pode ser tanto como material (produtos) e imaterial (serviços), mas contemplada por uma mistura entre as duas para um produto final de qualidade e satisfação de que a esta comprando.

1.3 GASTRONOMIA COMO INCREMENTO DA ATIVIDADE TURÍSTICA

Muitas cidades no Brasil acabam sendo conhecidas apenas pela gastronomia e pelos produtos consumidos na região. Vários turistas viajam para conhecer a fabricação de bebidas e de comidas, assim visitando

mosteiros e vinhedos. Quando os turistas pensam em viajar e lembra-se de chocolate as primeiras cidades a serem lembradas são Gramado e Canela no estado do Rio Grande do Sul, pois são conhecidas nacionalmente pelas maravilhas de chocolate e de trufas que ali são fabricadas (ANSARAH; NUNES, 2007).

Todos estados têm tentado resgatar as suas culturas, para não deixar morrer algumas receitas. Muitas cidades têm os seus pratos típicos que surgiram dos costumes dos índios e de alguns colonizadores, e que até a atualidade se esforçam para manter a tradição. Segundo Ferreira (1999, p.1982) tradição é “ato de transmitir ou entregar. Transmissão oral de lendas fatos etc. de idade em idade, geração em geração”

A gastronomia como incremento da atividade turística é como, por exemplo, quando uma pessoa vai viajar a determinado local, mas não com o intuito da gastronomia ser o atrativo turístico em si, um exemplo a ser citado é da Muchen Fest que é a festa Nacional do Chopp Escuro que acontece na cidade de Ponta Grossa – PR, é um evento que tem em seu histórico uma cultura Alemã, mas como principal atratividade são os shows que ela oferta, a gastronomia ofertada no evento é um complemento ou incremento da atividade turística.

1.4 GASTRONOMIA COMO ATRATIVO TURÍSTICO

O turismo gastronômico surge como um segmento turístico emergente capaz de posicionar destinos no mercado turístico, quando utilizado como elemento para a vivência da experiência da cultura local pelo turista por meio da culinária típica. O segmento deve ser entendido a partir da articulação da atividade turística com a oferta gastronômica, que deve estabelecer uma conexão com a identidade da cultura local ao compartilhar os valores e costumes de um povo.

Toda pessoa tem como uma das necessidades básicas a alimentação. O ato de descobrir um novo sabor, provar de uma diferente etnia gastronômica, promove uma sensação de prazer e está relacionado à cultura

de um povo. Por esse motivo, alguns locais utilizam a sua gastronomia regional para atração de visitantes, criação de novos empregos e o desenvolvimento de um novo tipo de turismo, o gastronômico.

Para Fernandes (2000, p.45) “o povo brasileiro é formado, basicamente, por três raças, desta maneira a culinária brasileira é resultado dessa ascendência indígena, portuguesa e africana”. Para Trigo (2005) o povo brasileiro é formado por “[...] três raças: os nativos, os negros africanos trazidos como escravos e os europeus, que migravam em busca de riquezas nas colônias de exploração nos trópicos”.

De acordo com antropóloga Schuler (2003) a comida brasileira:

Não é apenas uma substância alimentícia, mas também um modo, um estilo uma maneira de alimentação. Da mesma forma, o modo de comer define não só aquilo que se come, mas também a pessoa que o ingere. O que merece ser destacado é que o ato de comer cristaliza estados emocionais e identidades culturais. (Schuler, 2003. p.23)

A alimentação como forma de lazer possibilita o desenvolvimento da gastronomia como segmento de atrativo turístico. O restaurante é um exemplo claro do desenvolvimento dessa atividade, Walker, 2002 salienta que

Os restaurantes são um dos poucos lugares onde podemos viver plenamente nossos cinco sentidos: o paladar, a visão, o olfato, a audição e o tato; tudo isso se torna essencial para provarmos da comida, dos serviços e da atmosfera de um bom restaurante. (WALKER, 2002 p 196)

Eventos gastronômicos, como feiras, festas regionais e nacionais, são atrativos gastronômicos da atividade turística, pois eles têm por finalidade atrair o turista para aquele acontecimento.

Um dos exemplos citados acima são os eventos gastronômicos, que tem por finalidade atrair o turista para determinado evento, então esse não pode ser citado como um incremento da atividade turística.

O turismo de eventos movimenta mais de cinquenta setores da economia segundo Tenan (2002, p53) portanto:

[...] organizadores profissionais de eventos, centros de convenções, agências de viagens, meios de hospedagem, transportadoras, alimentos e bebidas, montadoras de estandes, bancos, cartões de crédito, tradução simultânea, impressão de folhetos, recepção, decoração, seguro, vigilância, entretenimento, equipamentos audiovisuais, fotografia e comunicação, e imprensa especializada

No Paraná os pratos que tem maior visibilidade e conhecimento nacional segundo o IBGE 2008, não foi localizado uma data mais atual, portanto até 2008 o Barreado e o Carneiro no Buraco, são considerados os pratos típicos mais conhecidos.

- Barreado: Teve sua origem nos sítios dos pescadores do litoral, o prato já tem mais de 200 anos na região litorânea, e as principais cidades que oferecem o prato são Morretes, Antonina, Guaratuba, Guaraqueçaba e Paranaguá. Tem em média 12 horas para o preparo até o consumo, a panela é vedada com trigo e água para o vapor permanecer dentro da panela.

- Carneiro no Buraco: Foi criado por 3 pioneiros em 1960, prato típico de Campo Mourão eles demoraram vários anos para aprimorar o prato, de tão conhecido que tem um evento que ocorre todo ano na cidade para atrair turistas e ampliar a divulgação do carneiro e por consequência de Campo Mourão também.

Outros pratos típicos existentes no Paraná, mas não com reconhecimento amplo dos anteriormente citados estabelecidos por lei, segundo a SETU – Secretaria de Turismo do Estado do Paraná (2008), são:

- Festa do Boi no Rolete – Prato típico das cidades de Altônia, Engenheiro Beltrão, Marechal Cândido Rondon, Planalto, Ribeirão Claro, Santa Fé e Santa Terezinha de Itaipu;

- Castropreiro – Prato típico de Castro desde 1991. O nome do Prato é homenagem a cidade de Castro e os tropeiros;

- Quirera Lapiana e o Virado Lapeano - São os pratos típicos da Lapa. Os dois pratos típicos têm em comum, a farinha de milho em seus ingredientes;

- Festa do Carneiro no Rolete – Carambeí, Piraquara e Ribeirão Claro;

- Festa do Charque - É o prato típico de Candói;

- Festa do Carneiro ao Vinho – É o Prato típico de Peabiru tendo sua origem dos tropeiros.

O Paraná possui vários eventos gastronômicos, abaixo os nomes das festas e onde acontecem.

- Concurso do Dourado Assado – Foz do Iguaçu
- Concurso do Porco à Paraguaia – Missal
- Festa da Costela – Apucarana
- Festa da Costela no Chão – Maria Helena
- Festa da Costela no Chão e Porco no Tacho – Iporã
- Festa da Leitoa ao Fogo de Chão – Santo Antonio da Platina
- Festa da Leitoa Desossada à Pururuca – Paraíso do Norte
- Festa da Leitoa Entrincheirada – Juranda
- Festa da Leitoa Fuçada – Janiópolis
- Festa da Leitoa Mateira – Mamborê
- Festa da Leitoa no Tacho – Lobato e Ribeirão Claro
- Festa da Piapara na Telha – Alto Paraíso
- Festa da Tainha – Paranaguá
- Festa da Tilápia – Porecatu
- Festa da Vaca Atolada – Boa Esperança
- Festa do Boi no Rolete – Altônia, Engenheiro Beltão, Marechal Cândido Rondon, Planalto, Ribeirão Claro, Santa Fé e Santa Terezinha do Itaipú
- Festa do Borrego no Rolete – Irati
- Festa do Caranguejo – Pontal do Paraná
- Festa do Carneiro ao Molho Procopense – Cornélio Procópio
- Festa do Carneiro ao Vinho – Peabiru
- Festa do Carneiro Desossado e Recheado – General Carneiro
- Festa do Carneiro no Buraco – Campo Mourão
- Festa do Carneiro no Rolete – Carambeí, Piraquara, Ribeirão Claro
- Festa do Charque – Candói

- Festa do Charque à Vapor – São Mateus do Sul
- Festa do Costelão – Luiziana, Maripá, Palotina e Santa Helena
- Festa do Costelão ao Fogo de Chão – Paranavaí
- Festa do Cupim Assado – Pato Bragado
- Festa do Cupim Noroeste – Alto Paraná
- Festa do Dourado na Grelha – Medianeira
- Festa do Dourado no Carrossel – Itaipulândia
- Festa do Frango – Bom Sucesso, Cafelândia, Novo Itacolomi, Toledo, Umuarama
- Festa do Frango Caipira Graciosa – quatro Barras
- Festa do Frango Desossado e Recheado - Maripá
- Festa do Frango, Polenta e Vinho – Curitiba
- Festa do Lambari – Porto Vitória
- Festa do Leitão a Dois Vizinhos – Dois Vizinhos
- Festa do Leitão à Pururuca – Engenheiro Beltrão
- Festa do Leitão à Sarandi – Toledo
- Festa do Leitão a Xaxim – Toledo
- Festa do Leitão Maturado – Goioerê
- Festa do Leitão na Grelha – Céu Azul
- Festa do Matambre Assado – Pato Bragado
- Festa do Peixe na Telha – Marilena
- Festa do Pernil a Pururuca – Farol
- Festa do Pierogi – Araucária
- Festa do Pintado na Telha – Guaíra
- Festa do Pirá de Foz – Foz do Iguaçu
- Festa do Porco à Paraguaia – Céu Azul
- Festa do Porco na Lata – Mandaguaçu e Santo Inácio
- Festa do Porco no Rolete – Cidade Gaúcha, Mandaguaçu, Sertaneja e Toledo

- Festa do Porco Recheado e Assado no Forno – Toledo
- Festival da Alcatra – Santa Helena
- Festival da Carne Suína – Medianeira
- Festival de Frutos do Mar – Pontal do Paraná
- Festival do Frango – Matelândia
- Galinhada Orgânica – Missal

Assim, a gastronomia de um local se apresenta como uma forma de aumentar a oferta turística, como um produto agregado ao turismo cultural vem indicando a gastronomia como muito mais que uma simples arte culinária, mas como importante veículo da cultura popular pela forma como vivem os habitantes de cada região em determinada época. (ANTONINI, 2004), e neste sentido a cultura de um país está integrada a alma do povo, como a sua gastronomia, seu patrimônio, seus valores, costumes, história, agricultura, religião, aspectos históricos e geográficos. Desta forma a cultura de um lugar e sua comida típica estão intimamente ligados (CÓRNER, 2003).

Para que o turismo possa acontecer são necessários vários aspectos, alguns deles foram citados nos sub capítulos acima, como infraestrutura, superestrutura, atrativo, demanda, oferta e produto que alguns auxiliam no desenvolvimento da atividade turística e outros de extrema necessidade para que possa acontecer, no caso a demanda, oferta, e atrativo turístico. A infra-estrutura de uma cidade é a base para que o turismo ocorra, pois é nela que vai conter todas as necessidades humanas, a superestrutura é são os órgãos encarregados de fazer a atividade turística ser realizada. Atrativo, Demanda, Oferta e Produto um complementam o outro, pois sem um atrativo turístico, oferta ou produto não se existiria demanda, e no mesmo caso sem demanda seria impossível dar certo um produto turístico.

CAPÍTULO 2

HISTÓRICO DO PRATO

Para se entender melhor a região do objeto a ser estudado, Ponta Grossa está localizada no segundo planalto paranaense e tem suas raízes no tropeirismo que ajudaram no desenvolvimento da cultura da população pontagrossense.

A região dos Campos Gerais em seu processo histórico teve o tropeirismo como impulsionador da ocupação do território e com isso deu-se origem a uma nova cultura para as pessoas naturais dos Campos Gerais. Segundo Wachowicz (1988, p. 75), Campos Gerais do Paraná é denominada como 'uma estreita e alongada faixa de terras no segundo planalto paranaense, formada de campos e entremeada de pequenos bosques de matas, que se estende de Jaguaiva até a margem direita do rio Negro'.

Figura 1: Localização de Ponta Grossa no mapa do Paraná



Fonte: Disponível em: <<http://www.pampasturismo.com.br>>. Acesso em 02/09/2012

Os tropeiros em suas viagens faziam o transporte de mercadorias como produtos alimentícios, importações vindas da Europa e o

deslocamento do gado da cidade de Rio Grande do Sul-PR, com destino as feiras de Sorocaba-SP e posteriormente para região de Minas Gerais. Ditzel (2007, p.23) em um dos seus livros relata como eram formadas as tropas do tropeirismo, em dizer que:

A tropa era o grupo de animais, dezenas e centenas deles e o conjunto humano com posto do tropeiro, dos camaradas e do cozinheiro, podendo incluir o arrieiro e, por vezes, ser acompanhado por mulheres e crianças. Os camaradas eram o grupo de auxiliares do tropeiro, também conhecido como tocador ou tangedor. O tropeiro podia ser o patrão, o dono da tropa, que transportava e negociava seu rebanho, ou mesmo o simples condutor, intermediário que se encarregava do negócio.

Segundo o entrevistado A1 “Ponta Grossa desde o tempo antes da fundação da cidade ela já era passagem de tropeiros, que levavam os gados para Minas Gerais, Rio Grande do Sul, São Paulo, Rio de Janeiro, então eles sempre paravam aqui porque era uma “Ponte Grossa”, tinha uma grande visibilidade em todo o campo era um lugar seguro, um lugar bom que eles paravam para fazer o descanso, descanso do gado, do pessoal e também sempre assavam um boi”.

Para o entrevistado A4: “Os tropeiros quando eles paravam para acampar, eles acendiam uma fogueira que servia para se esquentar e se alimentar, com espetos de madeira eles acabavam cravando no chão com as carnes inclinando isso para cima do fogo para poder assar a carne”. Foi nessa época que surgiu o tradicional churrasco brasileiro, pela forma de assar, sendo ela bem rústica que era feita em espetos de madeira verde que liberava aromas na carne, sobre forte calor do fogo que era proporcionado pela queima das lenhas, pois naquele tempo não se utilizava carvão e o tempero era feito somente com sal grosso. Assim que era feito o ‘ ritual’ do churrasco da nossa região.

A tradição que os tropeiros deixaram em nossa região, em destaque na gastronomia, com alguns pratos que hoje em dia se tornaram típicos, no caso do Castropeiro em Castro e a própria Alcatra no Espeto em Ponta Grossa, pela maneira de fazer e servir. É interessante destacar o conceito que Roussel (1996, p. 473) que ao comentar que tradição é:

Herança social e cultural, ou seja, instituições, crença e costumes comuns a um grupo, veiculadas através dos tempos e transmitidas por via social. Especifica da espécie humana, a tradição constitui um aquisição cultural essencialmente precária que não possui a solidez de transmissão hereditária. Na medida em que o homem não pode ser separado do seu passado, a tradição é vital para garantir a continuidade e os progressos da sociedade.

Os tropeiros tiveram grande importância para o desenvolvimento da região dos Campos Gerais, pois deixaram muitas de suas culturas e costumes já citados acima, e para realização desse trabalho em especial a maneira de preparar o churrasco.

2.1 ALCATRA NO ESPETO

Os proprietários das churrascarias da cidade de Ponta Grossa, junto com o SHRBS (Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares dos Campos Gerais) manifestaram interesse em identificar um prato típico da região, isso se deu por causa da Copa do Mundo de 2014 ser sediada no Brasil e por Curitiba receber alguns jogos. Curitiba está aproximadamente a 115 km da cidade de Ponta Grossa e pela curta distancia e uma boa estrada entre as duas cidades o interesse acabou aumentando para ter uma atratividade gastronômica que a cidade ainda não possuía.

Após o interesse, realizou-se uma reunião para se tratar do tema, segundo o SHRBS todos restaurantes e churrascarias de Ponta Grossa foram convidados para essa reunião, mas somente algumas aceitaram participar.

Foram ouvidos somente profissionais naquele ramo, como comerciantes, donos de restaurantes, bares e o principal para elaboração de qualquer projeto que é a sociedade não foi ouvida, além de profissionais como turismólogos, historiadores, antropólogos, entre outros importantes foram deixados de lado.

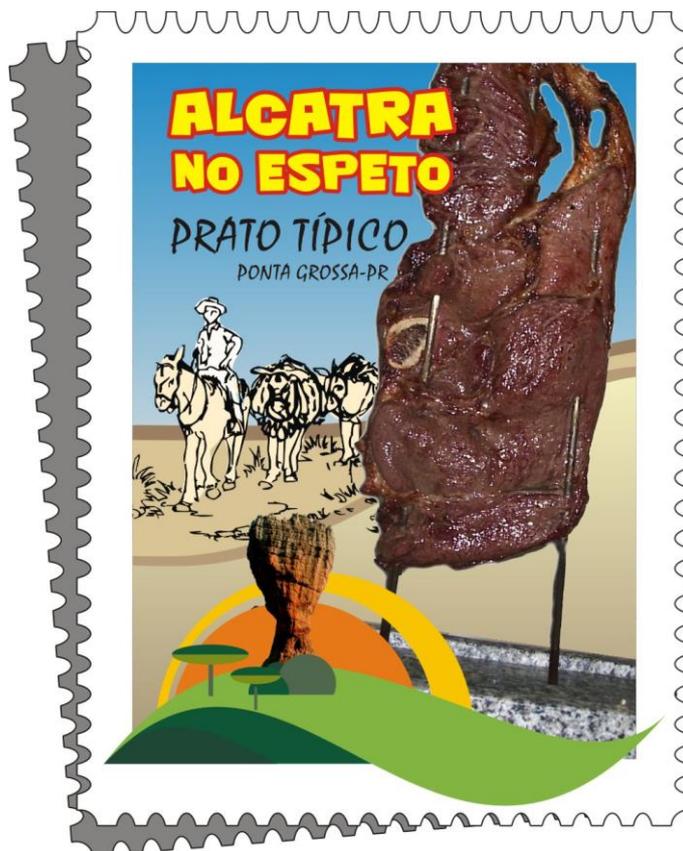
Um dia antes do lançamento oficial do prato típico da cidade de Ponta Grossa, foi assinado o projeto de LEI nº 209/2009 por 14 dos 15 vereadores da Câmara, que instituía em caráter oficial o prato típico de Ponta Grossa. No dia 30 de novembro foi feita uma emenda aditiva no projeto de lei, que tem como justificativa “ aprimorar o texto original, especialmente no sentido que seja especificadas a forma e maneira de servir o prato típico do município, bem como, trata também da emissão do selo de reconhecimento, o qual serve para credenciar o restaurante que disponibiliza ao cliente o legítimo “alcatra no espeto” dentro das especificações previstas na lei.”

No dia 6 de novembro de 2009 foi feito o lançamento oficial do prato típico da cidade de Ponta Grossa: Alcatra no Espeto. O evento foi realizado no Instituto João XXIII, com a participação de autoridades e pessoas envolvidas na homologação do projeto.

Em 23 de março de 2010, foi homologada a Lei Municipal nº 10.200, que define oficialmente o prato típico Alcatra no Espeto, no município de Ponta Grossa. Quando foi realizado o lançamento, somente três churrascarias da cidade se propuseram a oferecer o prato típico de acordo com a lei, os estabelecimentos que atenderam a todas as exigências receberam um selo de reconhecimento, as churrascarias que oferecem a Alcatra no Espeto desde o começo são: Churrascaria Zancanaro, Expedicionario do Cogo e Espeto na Pedra, após algum tempo outro estabelecimento também optou em servir o prato típico, o Empório Avenida. Até os dias de hoje são somente esses quatro estabelecimentos acima que oferecem a Alcatra no Espeto dentro da lei, como selo de reconhecimento. (Figura 2).

Para que esses quatro estabelecimentos possam oferecer aos seus clientes a Alcatra no Espeto, devem seguir as exigências que a lei proporciona, que são os acompanhamentos que são: feijão preto cozido ou salada de feijão, arroz branco, salada de maionese, salada de tomate, cebola roxa em conserva, polenta frita em cubos, salada de folhas verdes, farinha de mandioca torrada ou branca e mini pão francês. (figura 3)

Figura 2: Selo de reconhecimento



Fonte: Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e
Similares dos Campos Gerais

Outro aspecto que contem na lei é o modo de preparo da Alcatra no Espeto, que é assim: assar a carne na labareda e não no carvão, pois a lenha solta aromas que irão proporcionar um gosto diferenciado na carne, retirar a carne no mesmo espeto em que foi colocada para ser assada e fixar em uma pedra própria, de um jeito que ficasse perpendicular a mesa. Nesse pedaço de corte deve conter as seguintes partes da carne como: a picanha, a alcatra, o mignon e a maminha.

Figura 3: Imagem do prato típico de Ponta Grossa Alcatra no Espeto e seus acompanhamentos.



Fonte: Jornal Gazeta do Povo

Após ter conhecimento de como surgiu o prato típico da cidade de Ponta Grossa, que é vinda dos tropeiros, de todo o preparo que a alcatra no espeto deve ter até ser oferecida aos clientes com todos os seus acompanhamentos, o próximo capítulo irá mostrar os resultados obtidos em forma de pesquisas, com os gráficos e entrevistas, abordando o tema “alcatra no espeto, prato típico pontagrossense”.

O próximo capítulo vai abordar os resultados das pesquisas e entrevistas realizadas na cidade de Ponta Grossa com a comunidade local e de fora, e as entrevistas com os proprietários dos estabelecimentos que oferecem a alcatra no espeto.

CAPÍTULO 3

RESULTADOS (PESQUISA E ENTREVISTA)

Foram realizadas 200 pesquisas com pessoas que vivem na cidade de Ponta Grossa, desde moradores à turistas durante as datas de 10 de junho a 23 de junho de 2012 em alguns pontos da cidade como Calçadão, Terminal Central, Campus da Universidade Estadual de Ponta Grossa e Espaço Gourmet. Não houve um público alvo para fazer as pesquisas, foram entrevistadas desde jovens a idosos. Entrevistas com os proprietários dos quatro estabelecimentos que oferecem a Alcatra no Espeto conforme a lei, (Churrascaria Zancarano, Churrascaria Espeto na Pedra, Churrascaria Expedicionário e Empório Avenida). E foi realizada uma entrevista com funcionários do SHRBS (Sindicato de Hotéis Restaurantes Bares e similares dos Campos Gerais).

Nesse trabalho foram feitas dois tipos de pesquisas, uma qualitativa com os proprietários dos estabelecimentos que oferecem o prato típico e pesquisas quantitativas com a comunidade de Ponta Grossa.

Segundo Marcelo Dantas (2006) pesquisas qualitativas

Tem caráter exploratório, isto é, estimula os entrevistados a pensarem livremente sobre algum tema, objeto ou conceito. Mostra aspectos subjetivos e atingem motivações não explícitas, ou mesmo conscientes, de maneira espontânea. É utilizada quando se busca percepções e entendimento sobre a natureza geral de uma questão, abrindo espaço para a interpretação. (DANTAS, 2006 p.22)

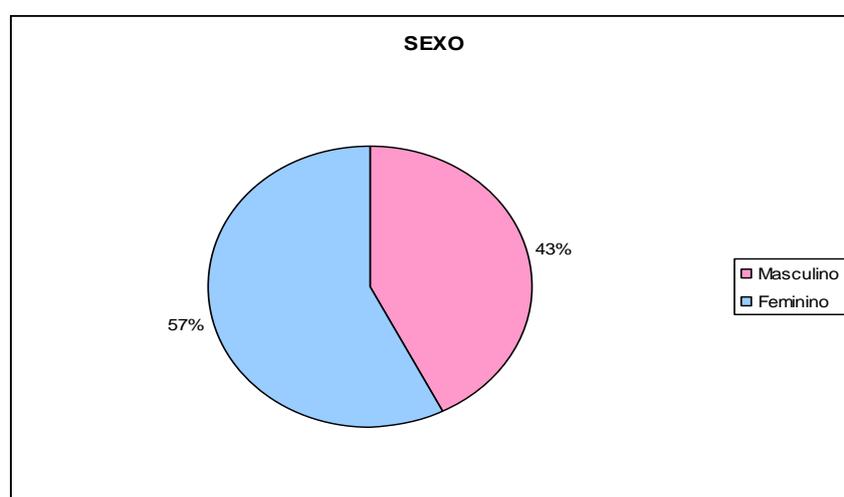
Ainda utilizando os conhecimentos de Dantas (2006), ele conclui que pesquisas quantitativas têm por intermédio

Apurar opiniões e atitudes explícitas e conscientes dos entrevistados, pois utiliza instrumentos estruturados (questionários). Deve ser representativa de um determinado universo de modo que seus dados possam ser generalizados e projetados para aquele universo. Seu objetivo é mensurar e permitir o teste de hipóteses, já que os resultados são concretos e menos passíveis de erros de interpretação. Em muitos casos criam-se índices que podem ser comparados ao longo do tempo, permitindo traçar um histórico de informação. (DANTAS, 2006 p.25)

3.1 GRÁFICOS

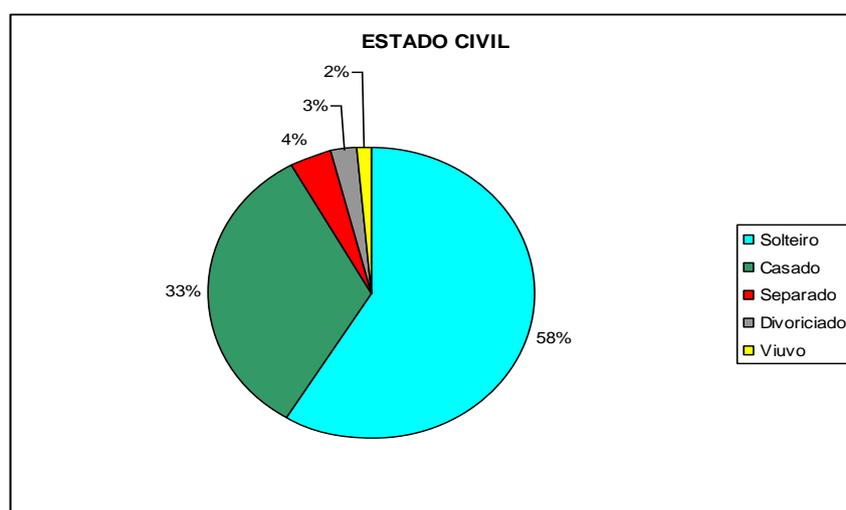
A seguir os gráficos das pesquisas realizadas com a comunidade de Ponta Grossa e seus turistas. Os dados desses gráficos irão dar um suporte para os gráficos cruzados fazendo uma comparação específica da população de Ponta Grossa e de fora, entre homens e mulheres e da renda, para ver qual é o conhecimento sobre o prato típico dentre essas três categorias citadas acima.

GRÁFICO 1 - Sexo



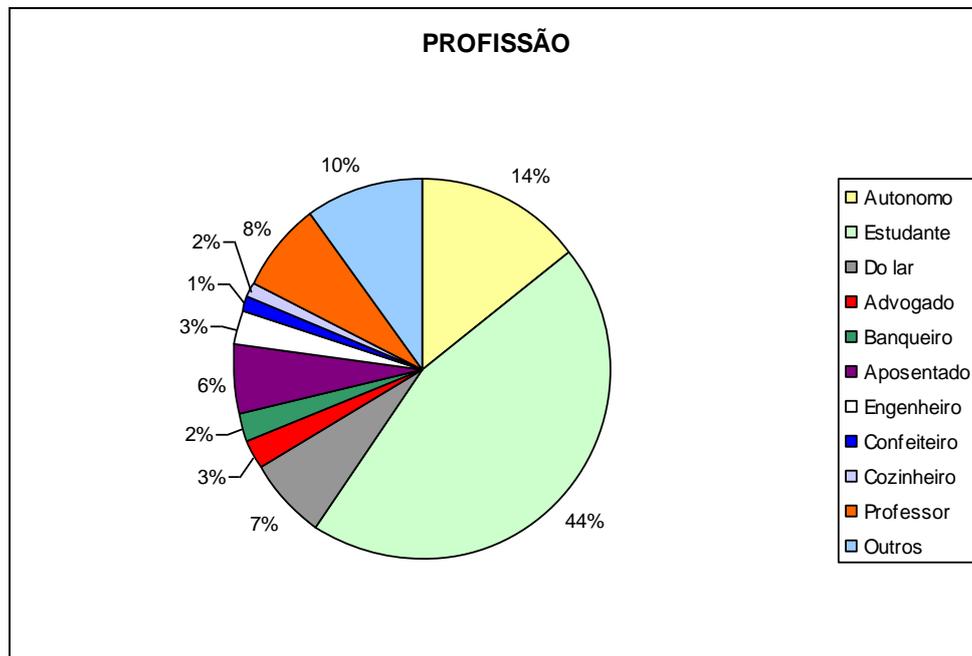
Fonte: O autor

GRÁFICO 2 – Estado Civil



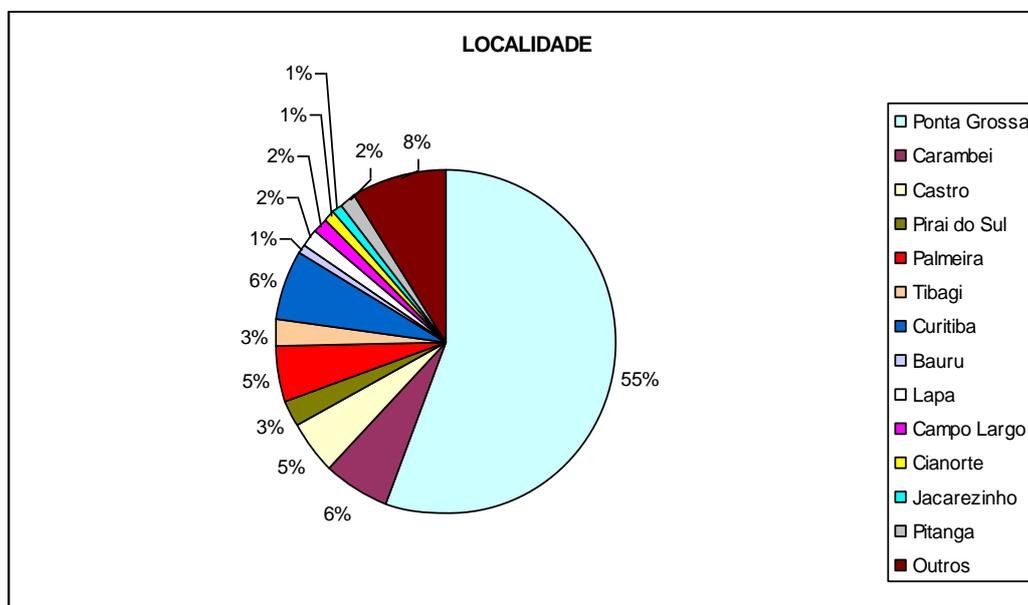
Fonte: O autor

GRÁFICO 3 - Profissão



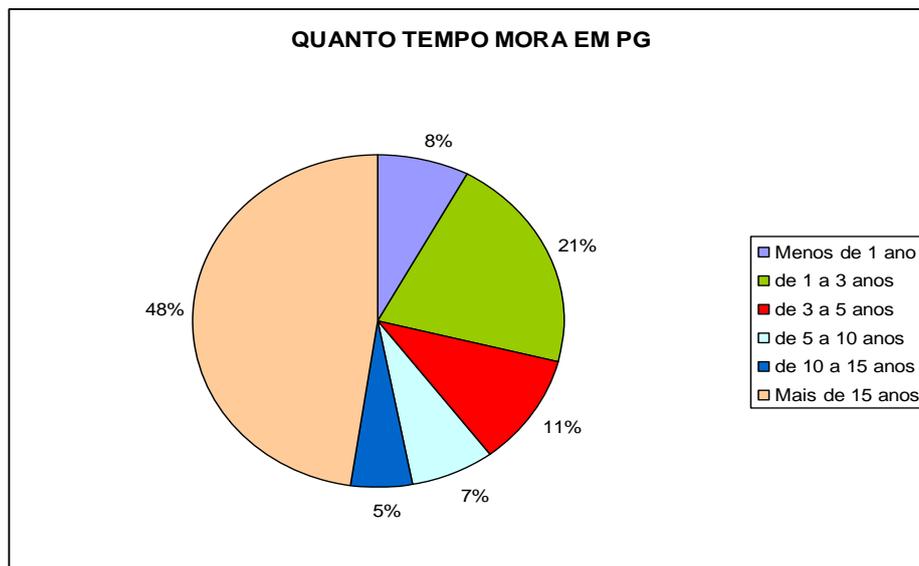
Fonte: O autor

GRÁFICO 4 – Localidade



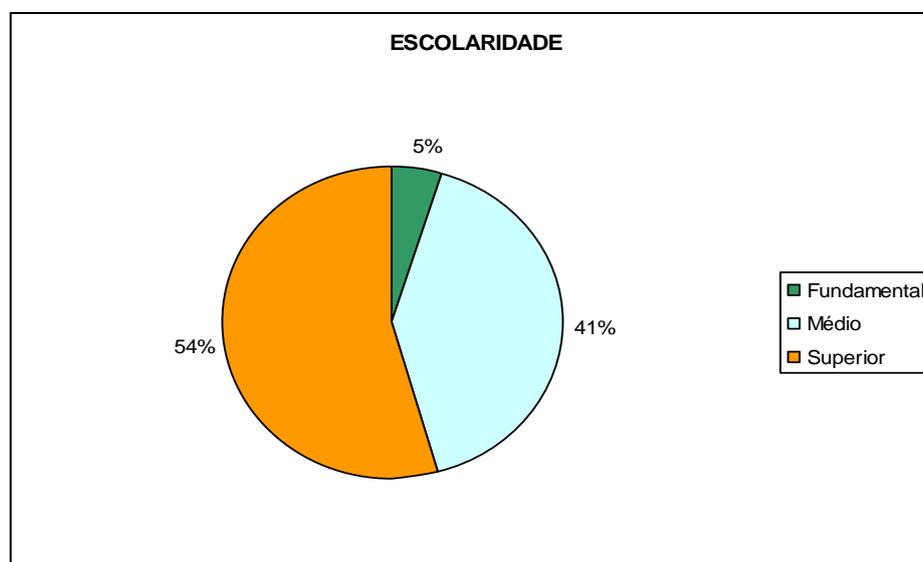
Fonte: O autor

GRÁFICO 5 – Quanto tempo mora em Ponta Grossa



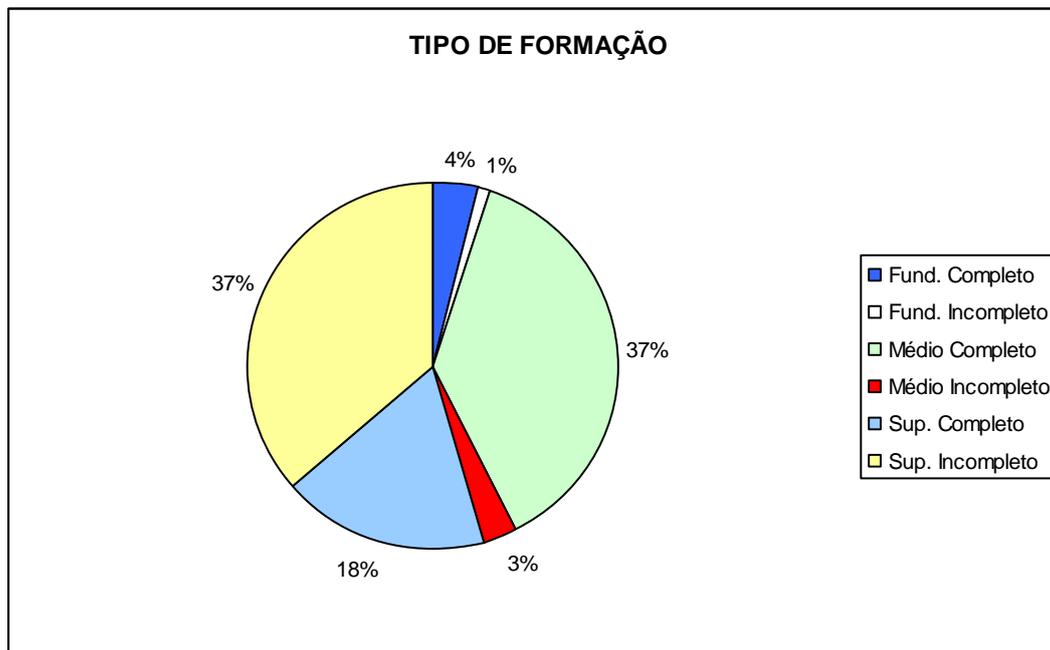
Fonte: O autor

GRÁFICO 6 - Escolaridade



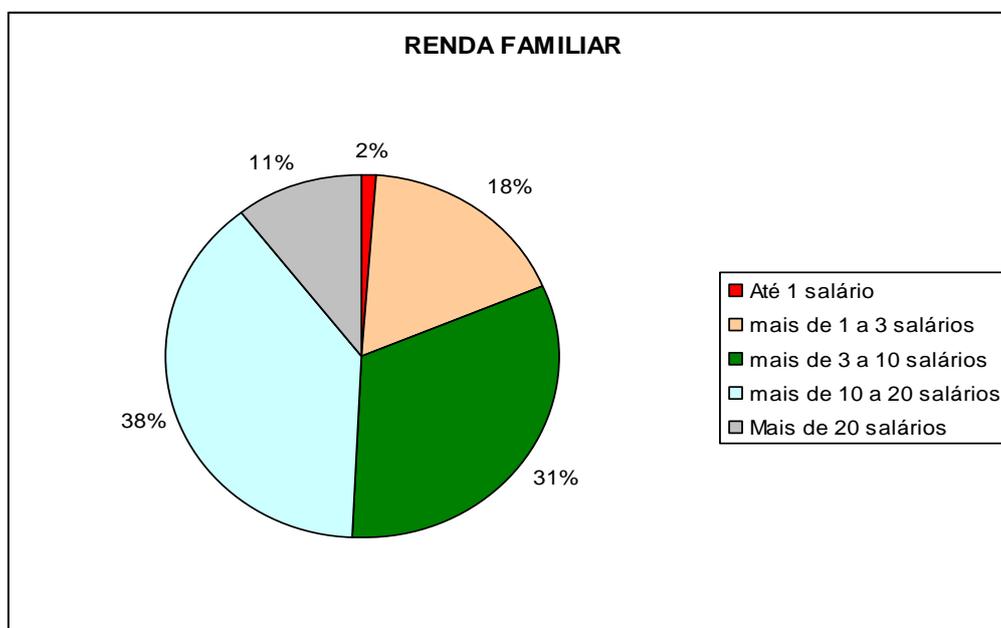
Fonte: O autor

GRÁFICO 7 – Tipo de formação



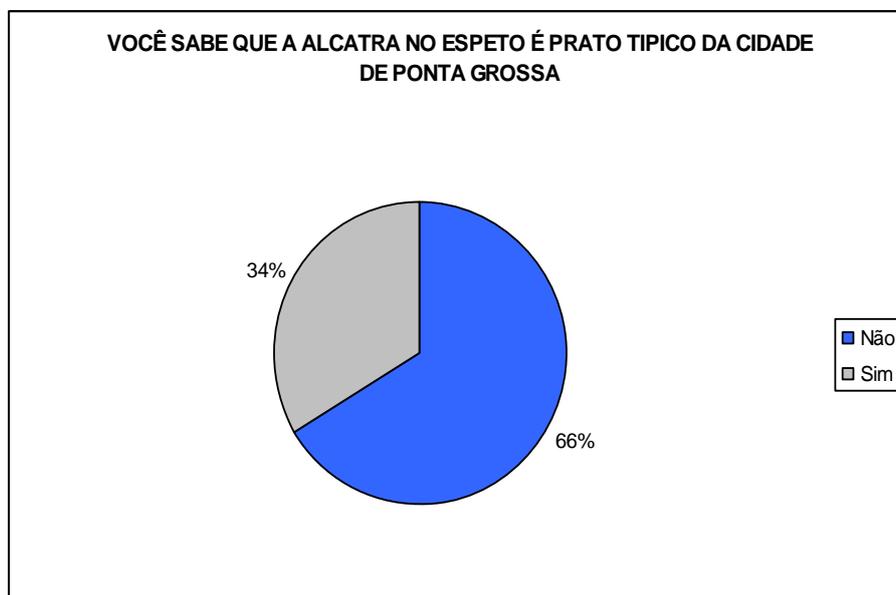
Fonte: O autor

GRÁFICO 8 – Renda Familiar



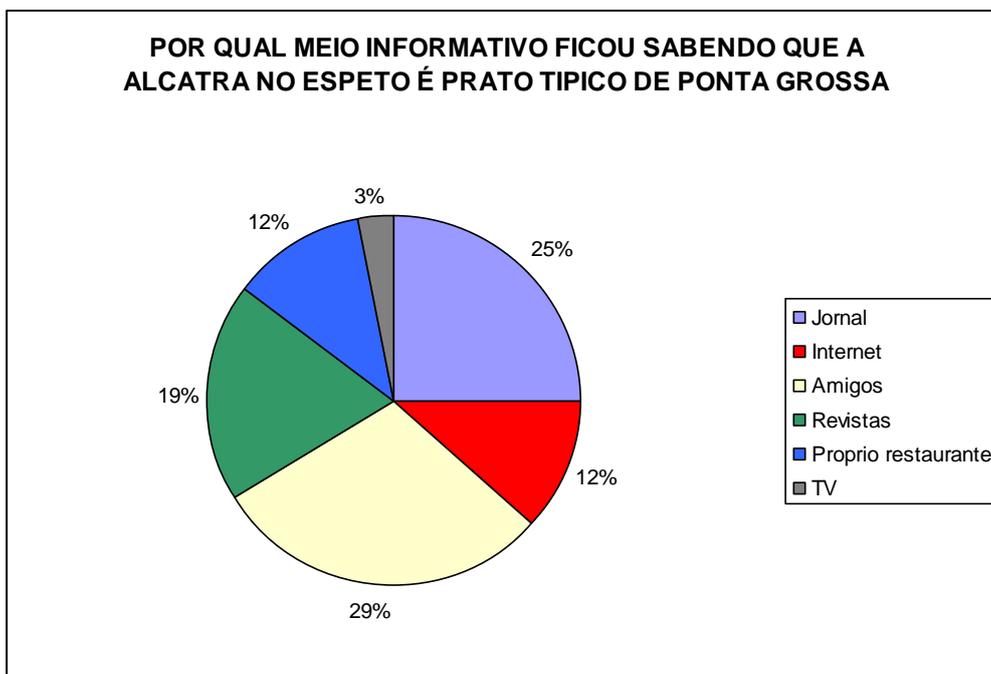
Fonte: O autor

GRÁFICO 9 – Você sabe que a Alcatra no Espeto é prato típico da cidade de Ponta Grossa



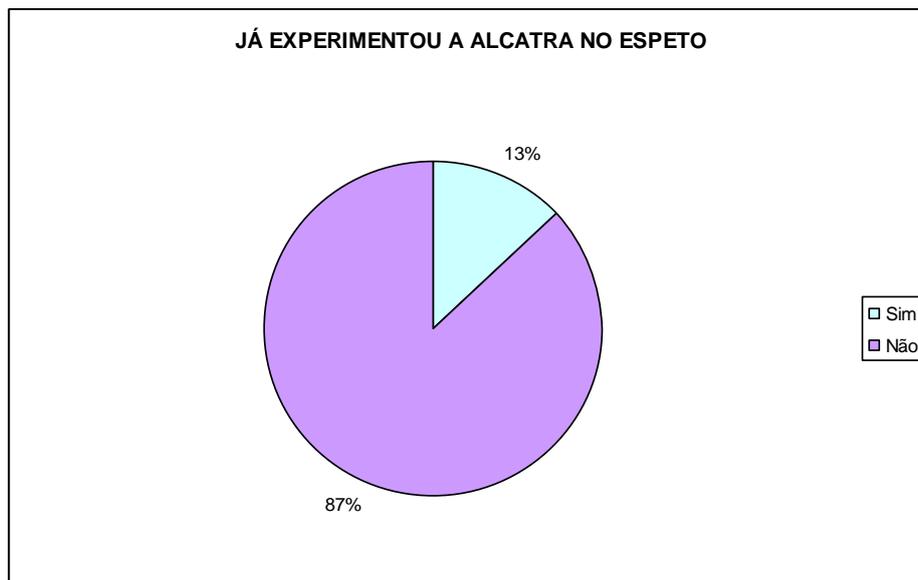
Fonte: O autor

GRÁFICO 10 – Por qual meio informativo ficou sabendo que a Alcatra no Espeto é o prato típico de Ponta Grossa



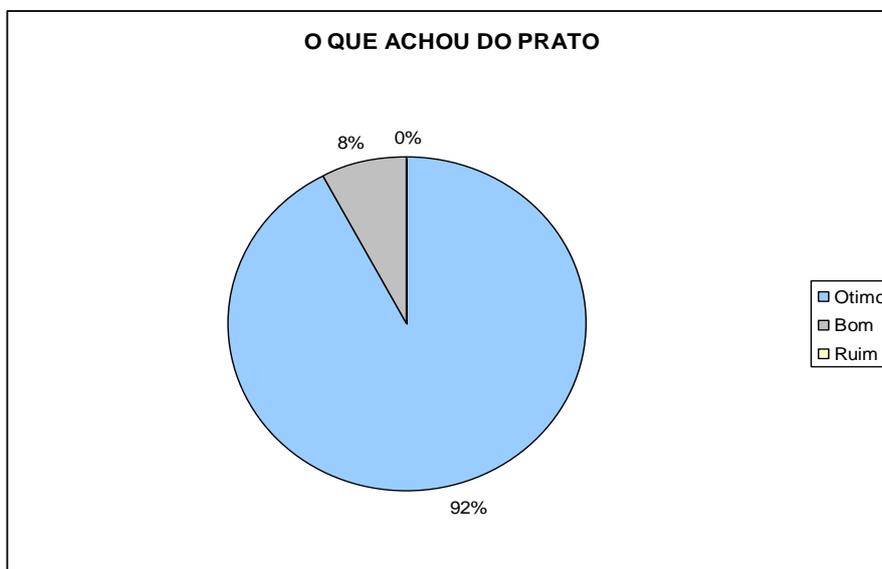
Fonte: O autor

GRÁFICO 11 - Já experimentou a Alcatra no Espeto



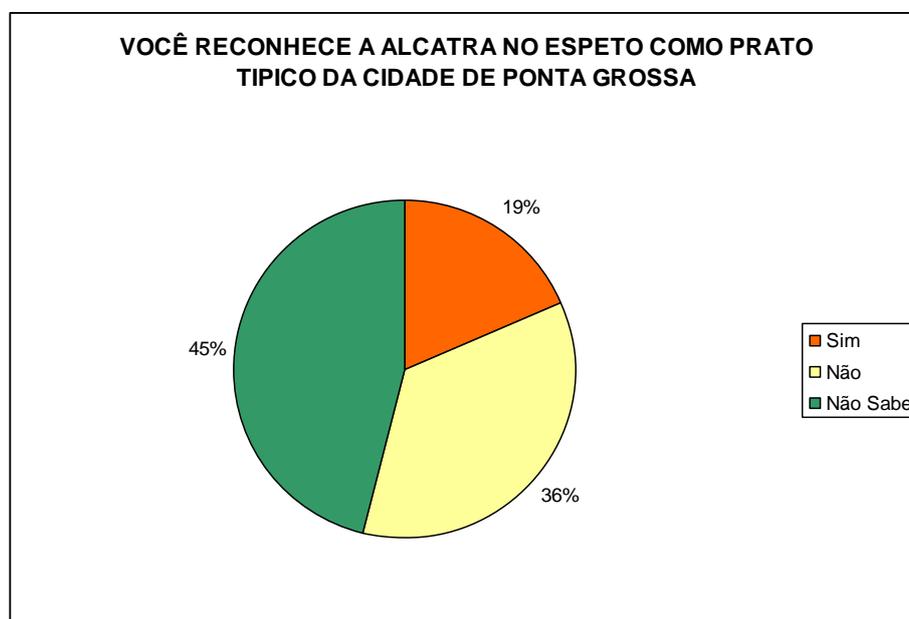
Fonte: Autor

GRÁFICO 12 – O que achou do prato



Fonte: O autor

GRÁFICO 13 – Você reconhece a Alcatra no Espeto como prato típico da cidade de Ponta Grossa



Fonte: O autor

3.2 – ANÁLISES

Nos gráficos, pode-se observar que a maioria dos entrevistados é do sexo feminino, isso se dá pela população brasileira masculina ser quase 4 milhões a menos que a feminina segundo o CENSO 2010. Maioria dos entrevistados apontados pela pesquisa são estudantes, as pesquisas foram realizadas em uma faculdade, em um curso de gastronomia e nas redondezas do terminal central e calçadão, isso seja um ponto para que estudantes prevalecessem. Colocando em números os entrevistados que são de Ponta Grossa compreendem 111 entrevistados (55%), e quem é de fora 89 entrevistados (45%), esses números são de grande importância para comparação nos gráficos a seguir.

O gráfico 8 trata da renda familiar, esse é um dado importante que vai mostrar o perfil de quem já experimentou a alcatra no espeto ou sabe que ela é prato típico de Ponta Grossa. Um dos gráficos que merecem destaque nesse trabalho é sobre se as pessoas sabem que Ponta Grossa tem

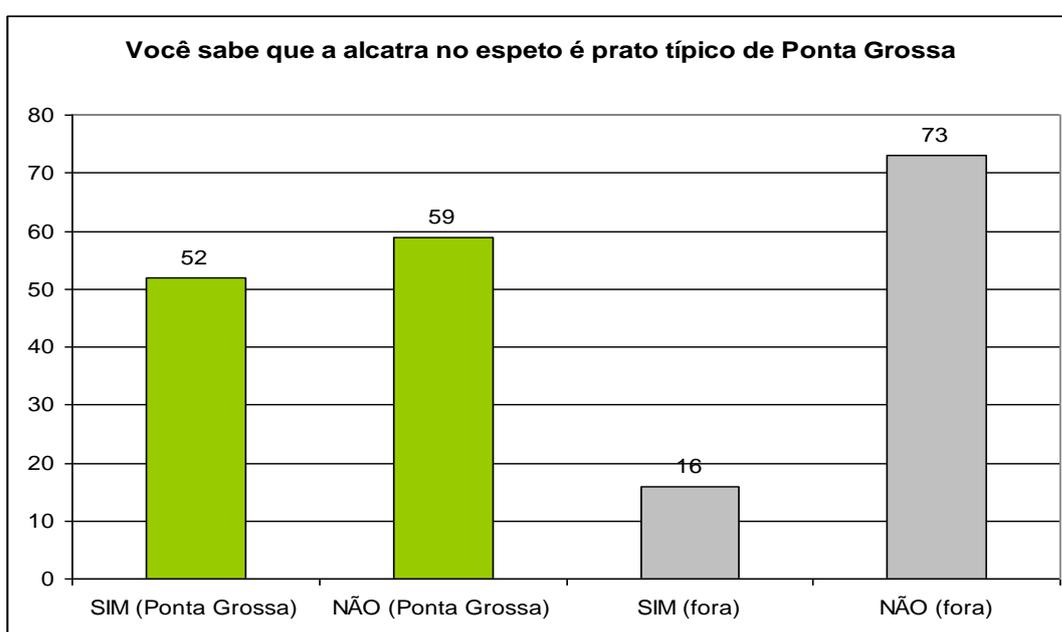
um prato típico, e o resultado foi negativo 132 entrevistados (66%) não sabem e apenas 68 entrevistados (34%) sabem que a cidade tem um prato típico. Dos 68 entrevistados que sabem que Ponta Grossa tem um prato típico, foi perguntado por qual meio informativo elas sabem disso e a que teve maior marcação foi por amigos 20 entrevistados (29%), seguido pelo jornal 17 entrevistados (25%), revistas 13 entrevistados (19%), o restante ficou entre 9%.

No gráfico 11 foi o que teve a maior diferença, 174 dos entrevistados (87%) nunca experimentaram a alcatra no espeto nos estabelecimentos que oferecem de acordo com a LEI 10.200, apenas 26 dos 200 entrevistados experimentaram o prato típico de Ponta Grossa. No próximo gráfico, o de número 12, foi uma pergunta feita aos 26 que experimentaram a alcatra no espeto, que era o que eles tinham achado do prato, 92% achou ótimo, 8% bom e 0% ruim. No ultimo gráfico a pergunta foi se as pessoas entrevistadas reconheciam a alcatra no espeto como prato típico de Ponta Grossa, a maioria que é 45% não sabia responder, 36% ao considerava como prato típico e somente 19% reconhece que a alcatra no espeto é o prato típico do município.

3.3 GRÁFICOS CRUZADOS

3.3.1 Visão da população de Ponta Grossa e de fora sobre o prato típico da cidade de Ponta Grossa, a alcatra no espeto. Os valores utilizados são pelo número real de entrevistados (200) e não em porcentagem.

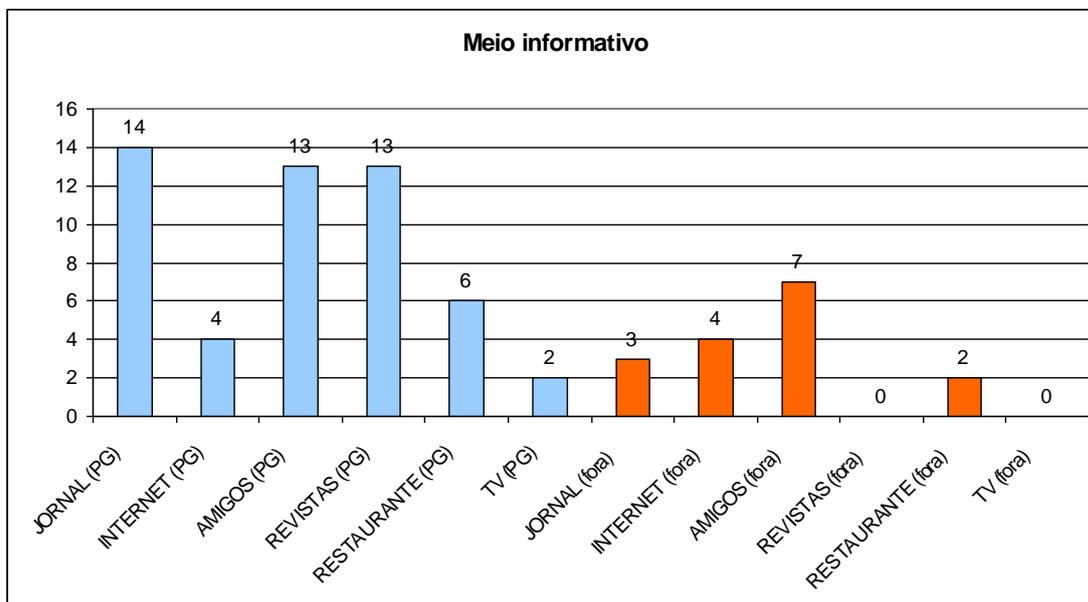
GRÁFICO 14 – Você sabe que a alcatra no espeto é prato típico de Ponta Grossa, comparação entre quem é de Ponta Grossa e quem é de fora.



Fonte: O autor

Dos 200 entrevistados, separados por moradores de Ponta Grossa ou de fora, pode-se ver que a maioria que é de fora não sabe que a cidade tem um prato típico, mas os resultados entre pontagrossenses quase ficam empatados, sendo que 52 sabem e 59 não sabem que Ponta Grossa tem um prato típico.

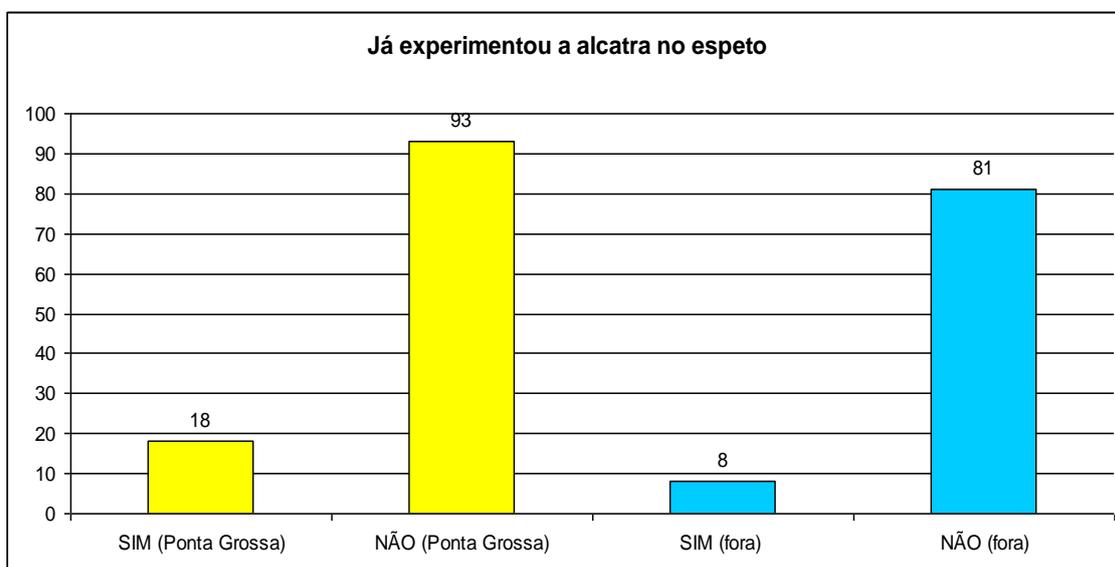
GRÁFICO 15 – Meio informativo, comparação entre quem é de Ponta Grossa e quem é de fora.



Fonte: O autor

Em Ponta Grossa os meios informativos que tiveram maior escolha foram os jornais, amigos e revistas. Para quem é de fora, nas entrevistas eles comentaram que muitos amigos de Ponta Grossa falaram que a cidade tinha um prato típico e foi o que mais teve votos, em seguida pela internet por buscarem locais para alimentação.

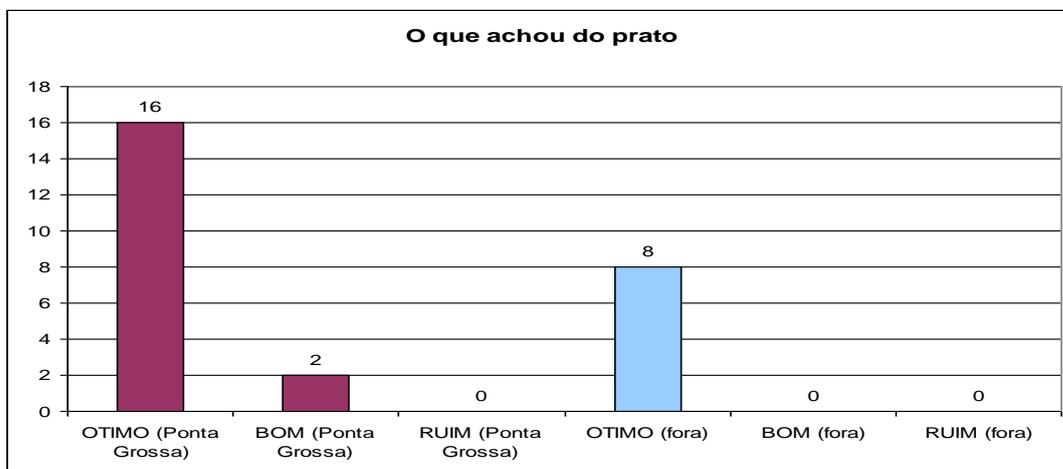
GRÁFICO 16 – Já experimentou a alcatra no espeto, comparação entre quem é de Ponta Grossa e quem é de fora.



Fonte: O autor

Muitas pessoas ainda não tiveram a oportunidade ou vontade de provar o prato típico, talvez pelo valor que varia entre R\$ 45,00 a R\$ 60,00 a alcatra no espeto que serve duas pessoas ou por não saber que a cidade possui um.

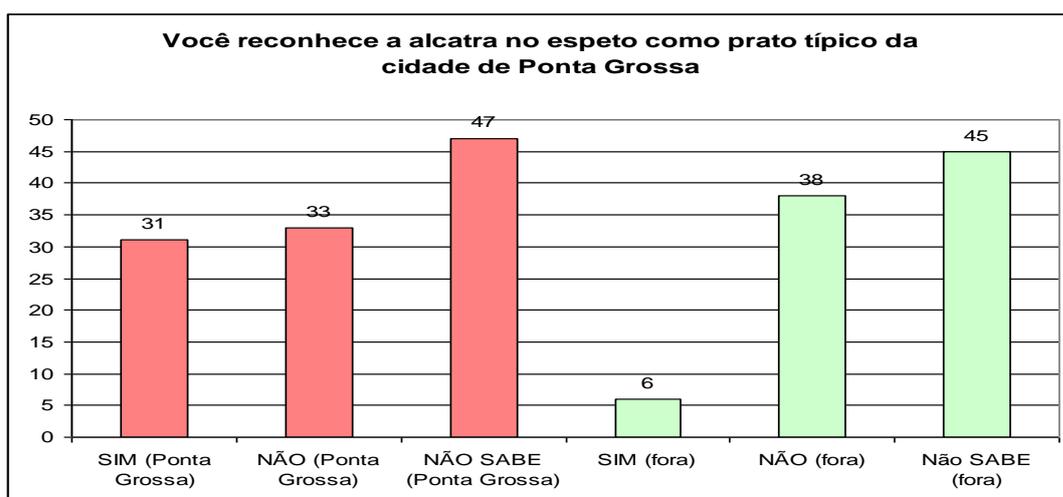
GRÁFICO 17 – O que achou do prato, comparação entre quem é de Ponta Grossa e quem é de fora.



Fonte: O autor

A maioria que experimentou a alcatra no espeto não teve o que reclamar, a pesquisa mostra que gostaram muito do prato típico.

GRÁFICO 18 – Você reconhece a alcatra no espeto como prato típico da cidade de Ponta Grossa, comparação entre quem é de Ponta Grossa e quem é de fora.

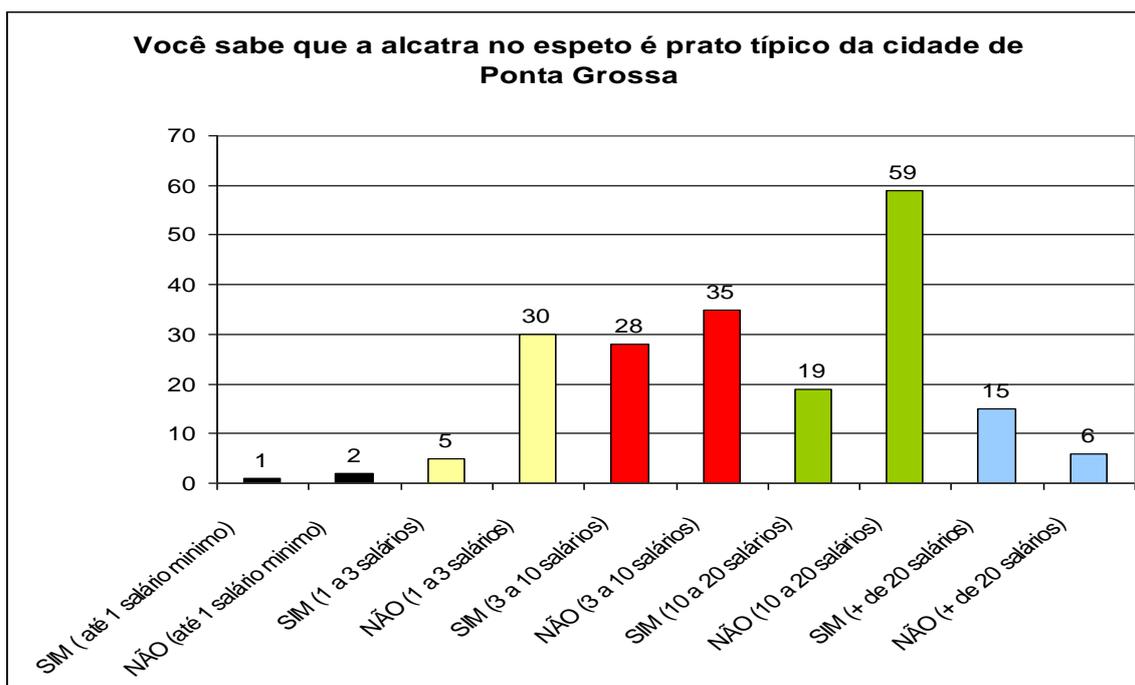


Fonte: O autor

Para finalizar a comparação entre pessoas que moram em Ponta Grossa e os de fora, a opção que foi mais assinalada é que não sabem que Ponta Grossa tem um prato típico. Entre as pessoas de Ponta Grossa a opção não e sim ficaram separadas por dois votos.

3.3.2 Comparação do perfil econômico com as pessoas que já ou não experimentaram a alcatra no espeto, se elas reconhecem como prato típico e se sabem que Ponta Grossa possui um prato típico.

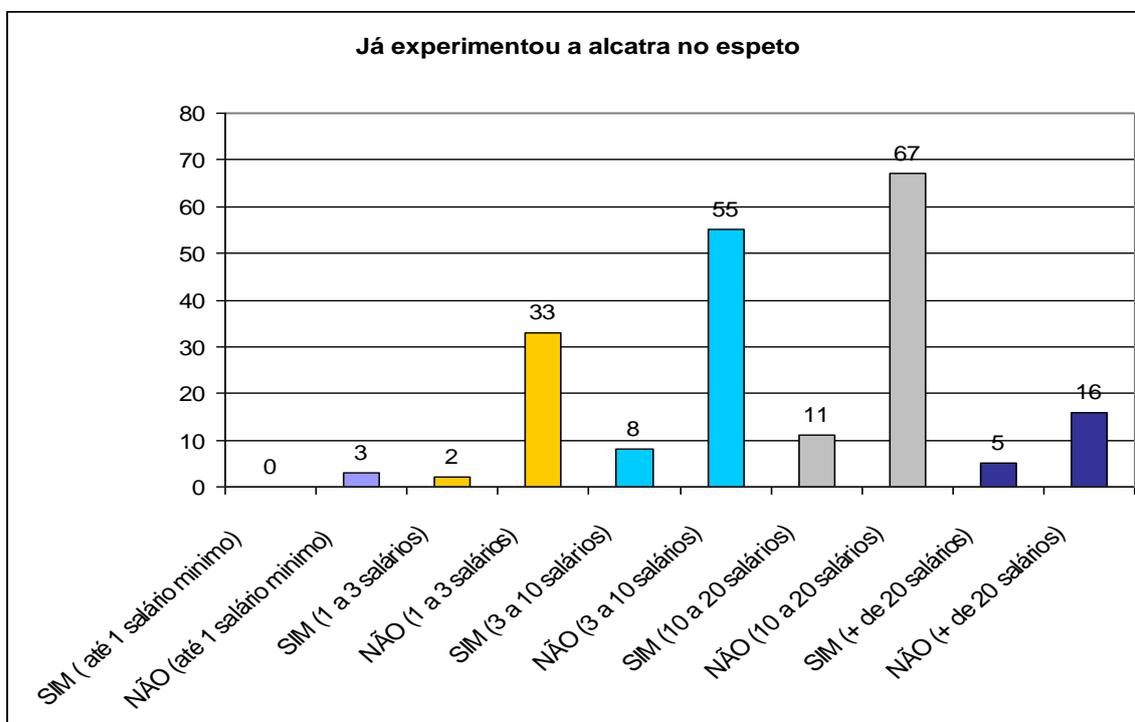
GRÁFICO 19 – Você sabe que a alcatra no espeto é o prato típico da cidade de Ponta Grossa, comparando a renda dos entrevistados



Fonte: O autor

Pelo perfil econômico dos entrevistados os que sabem que Ponta Grossa tem um prato típico são de 3 a 10 salários mínimos, os que têm uma renda menor não sabem que o município possui um prato típico, isso se dá talvez a falta de informações.

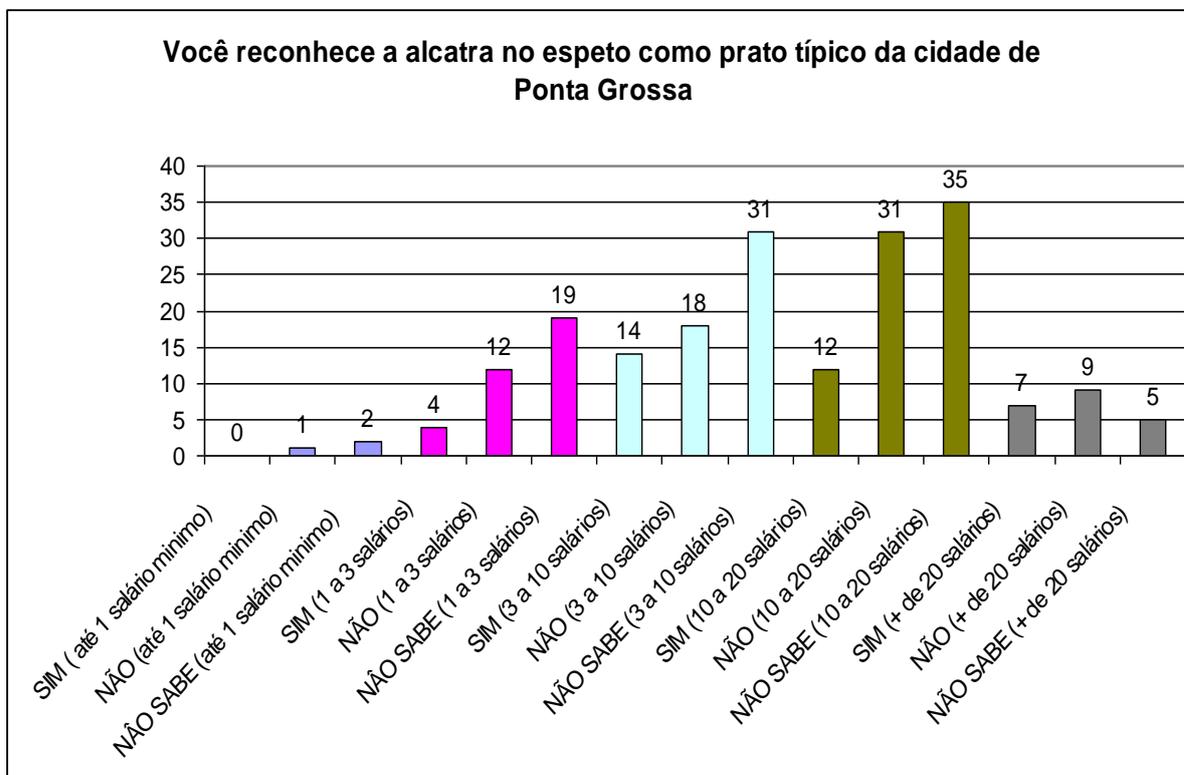
GRÁFICO 20 – Já experimentou a alcatra no espeto, comparando a renda dos entrevistados.



Fonte: O autor

Em proporção por números de pessoas entrevistadas com as respostas, as que têm de renda familiar mais de 20 salários mínimos tiveram a oportunidade de experimentar a alcatra no espeto, quem possui uma renda inferior, entre 1 a 3 salários mínimos não experimentam a alcatra no espeto, talvez pelo custo que ela tenha já citado no gráfico 16.

GRÁFICO 21 – Você reconhece a alcatra no espeto como prato típico da cidade de Ponta Grossa, comparando a renda dos entrevistados.

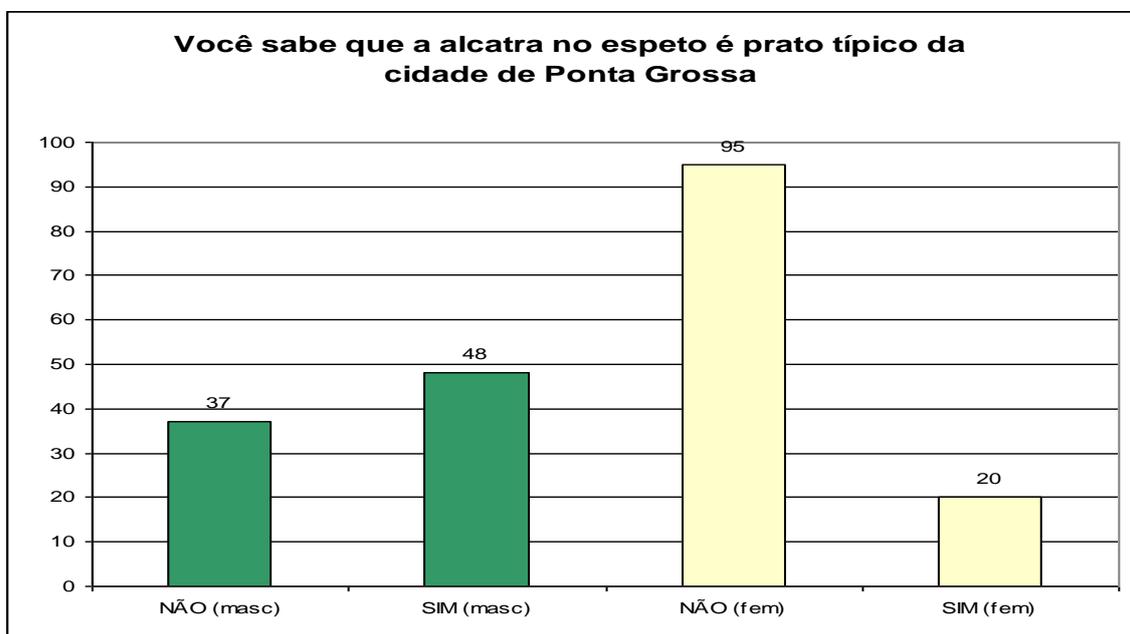


Fonte: O autor

Em comparação se reconhecem a alcatra no espeto como prato típico do município de Ponta Grossa, os que tiveram um número maior de sim foram entre 3 a 10 salários, 10 a 20 e mais que 20 salários mínimos. Mas o número que prevalece independente a renda é que não sabem.

3.3.3 Comparação entre homens e mulheres a respeito do prato típico da cidade de Ponta Grossa, a alcatra no espeto.

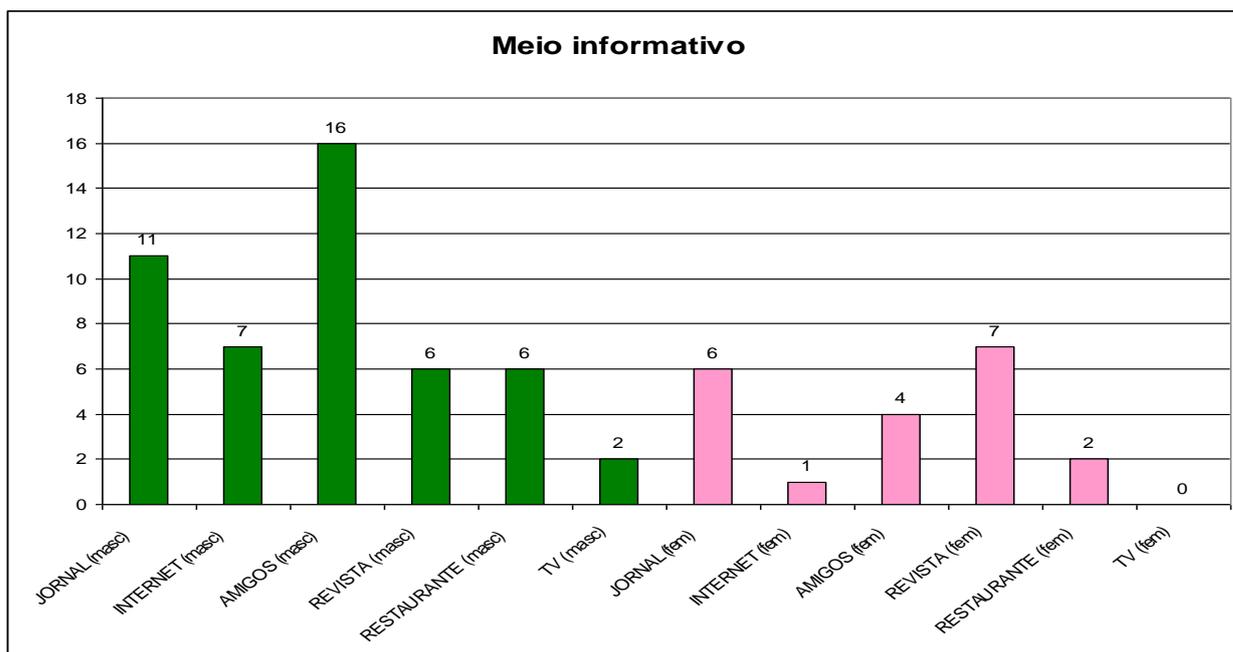
GRÁFICO 22 – Você sabe que a alcatra no espeto é prato típico da cidade de Ponta Grossa, comparando o sexo dos entrevistados.



Fonte: O autor

A média entre o público masculino e feminino na pesquisa, o masculino sabe que a cidade tem um prato típico, dado curioso que a resposta sim foi maior que a não, No feminino o não prevaleceu com uma vantagem considerável. Isso se dá pelo homem ter um histórico de assar churrasco, diferente do das mulheres que ficava mais na cozinha fazendo os acompanhamentos da carne assada.

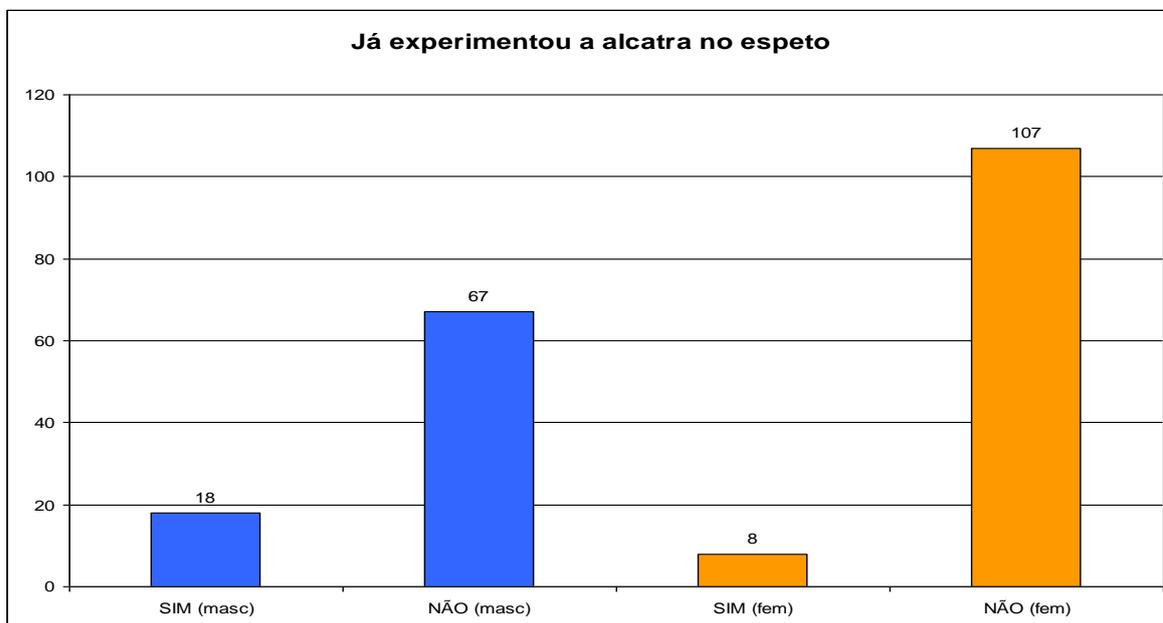
GRÁFICO 23 – Meio informativo, comparando o sexo dos entrevistados.



Fonte: O autor

Os números utilizados para elaboração desse gráfico foi dos que responderam sim no gráfico 22, que contabiliza 68 dos 200 entrevistados. A opção de maior de meio informativo na escolha do público masculino foi pelos amigos, contabilizando o número de 16 dos entrevistados, entre as mulheres a revista como meio informativo foi a escolhida com 7 entrevistadas em seguida o jornal com 6 entrevistadas.

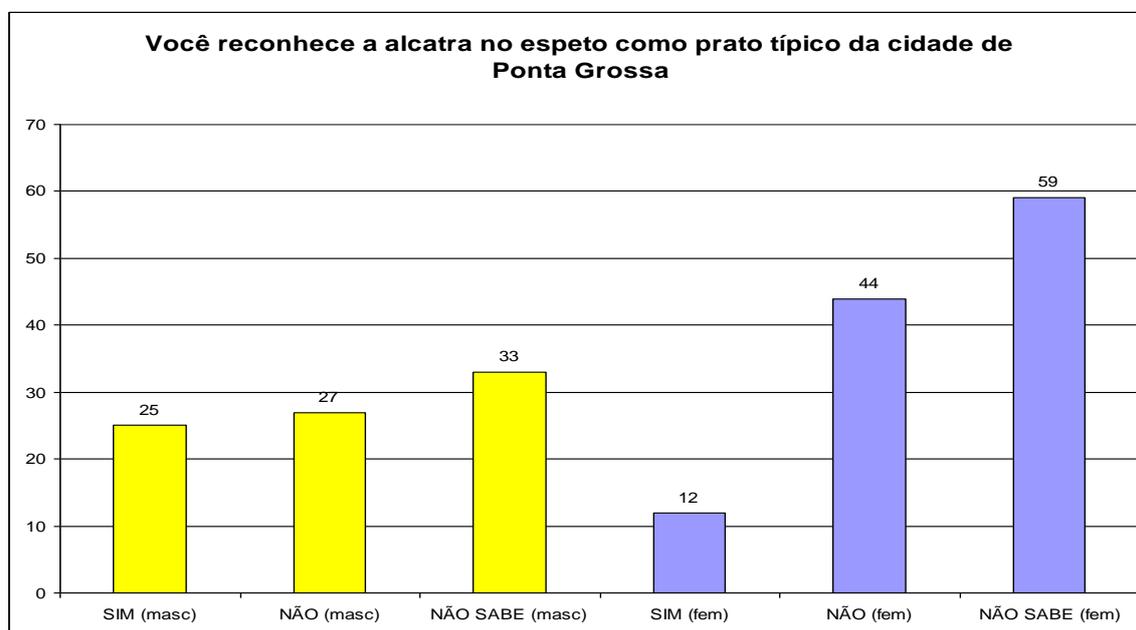
GRÁFICO 24 – Já experimentou a alcatra no espeto, comparando o sexo dos entrevistados.



Fonte: O autor

Quando a pergunta foi sobre se já experimentaram a alcatra no espeto, entre os 85 entrevistados 18 deles provaram o prato típico e das 115 mulheres somente 8 tiveram a oportunidade de experimentar a alcatra no espeto.

GRÁFICO 25 – Você reconhece a alcatra no espeto como prato típico da cidade de Ponta Grossa, comparando o sexo dos entrevistados.



Fonte: O autor

Entre o público masculino os que responderam que reconhecem ou não a alcatra no espeto quase houve um empate, mas o que prevaleceu foi que não sabe. No feminino a opção que foi teve maior número foi que não sabe com 59 das entrevistadas, seguido pelo não com 44 e que reconhecem a alcatra no espeto como prato típico apenas 12 das 115 entrevistadas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após levantamentos bibliográficos e análise das pesquisas realizadas na cidade de Ponta Grossa foi possível chegar a algumas considerações finais, que será exposto a seguir. Ao realizar as pesquisas sobre o que as pessoas acham da Alcatra no Espeto como prato típico do município de Ponta Grossa pela lei 10.200, de 23/03/2010, verificou-se alguns exemplos em relação a ele. Um dos exemplos que ficaram bem claros foi que os entrevistados não sabem que Ponta Grossa tem um prato típico, a eles relataram que era por falta de divulgação de meios responsáveis por isso, a maioria citou prefeitura do município como principal responsável pela falta de informações ou por não saber da história que envolve o prato para ser considerado típico. E quem tem maior acesso e conhecimento da Alcatra no Espeto são pessoas com uma renda maior e que já são tradicionais nesses restaurantes e churrascarias mostradas nos gráficos anteriores.

Entrevistas com os proprietários dos quatro estabelecimentos que oferecem a Alcatra no Espeto conforme a lei, uma conversa com representantes do Sindicato de Hotéis Restaurantes Bares e similares dos Campos Gerais Pode-se perceber a importância que tiveram em colocar o prato típico em um padrão e criar um selo que mostrasse que serviam o prato conforme a lei, para que fosse valorizado quem estava comprando e para quem estava vendendo a Alcatra no Espeto como prato típico da cidade. Essas entrevistas no APENCIE A do trabalho, a partir da página 44.

A ideia de Ponta Grossa ter um prato típico partiu do Sindicato de Hotéis Restaurantes Bares e similares dos Campos Gerais, pois com a proximidade da Copa do Mundo de 2014 e por Curitiba receber alguns jogos, Ponta Grossa iria ter um atrativo a mais para atrair turistas.

Importante destacar que todos os restaurantes e churrascarias da cidade de Ponta Grossa foram convidados para uma reunião para se tratar do tema, em Ponta Grossa ter um prato típico, mas somente 3 atenderam de imediato a esse convite e depois da homologação da lei entrou mais um estabelecimento para oferecer a alcatra conforme o selo.

Após a criação da lei não foi apenas para mostrar que Ponta Grossa tem um prato típico, mas para padronizar o modo de preparar e servir a alcatra no espeto a seus clientes, desde como deve ser corte com as 4 partes em um só pedaço, que são a maminha, a picanha, a alcatra e o mignon a maneira de assar que é nas labaredas do fogo liberado pela lenha, a maneira que o espeto fica fincado em uma pedra na mesa com os seus acompanhamentos (arroz branco, feijão ou salada de feijão, salada verde, cebola em conserva, salada de tomate, maionese, farofa, mini pão francês, polenta frita cortada em cubos).

Nas entrevistas realizadas pode-se observar que essa maneira de servir a Alcatra no Espeto já vem a mais de 50 anos, com as churrascarias Zancanaro e o Papai Cogo, foram os que introduziram essa maneira de preparar e servir nas churrascarias de Ponta Grossa, mas com toda a tradição voltada aos tropeiros que tiveram uma grande influência na colonização dos Campos Gerais.

Esse trabalho tem teve finalidade mostrar como as pessoas enxergam o prato típico de Ponta Grossa, a Alcatra no Espeto e se reconhecem ele como típico da cidade. A evolução que os estabelecimentos tiveram desde a criação do prato no final de 2009 até os dias de hoje somente as churrascarias mais tradicionais tiveram um aumento significativo na saída da alcatra no espeto, conforme entrevistas realizadas. Repassar como surgiu a idéia de Ponta Grossa ter um prato típico, a origem da alcatra no espeto que foi pelos tropeiros e adaptada para servir a população em restaurantes.

O turismo cultural é de suma importância para ocorrer a gastronomia e conseqüentemente o prato típico de uma cidade, pelas heranças culturais deixadas pelos antepassados envolvendo não somente o prato típico como os costumes do modo de viver das pessoas.

A gastronomia vem em uma crescente, pois se alimentar é uma necessidade de todos os seres humanos, e com isso o turismo gastronômico vem ganhando maior visibilidade com novos pratos típicos, eventos gastronômicos, feiras gastronômicas.

REFERÊNCIAS

ANSARAH, Marilia Gomes dos Reis; NUNES, Cristiane. Hospitalidade nos serviços de alimentação como diferencial na prestação de serviços. In: VII Encontro dos Núcleos de Pesquisa em Comunicação – NP Comunicação, Turismo e Hospitalidade. Santos, 2007. Disponível em: <<http://74.125.45.104/search?q=cache:sICToAPK27AJ:www.intercom.org.br/papers/nacionais/2007/resumos/R23061.pdf+a+comida+brasileira+esta+se+tornando+um+novo+atrativo+tur%C3%ADstico+para+diversas+cidades&hl=ptBR&ct=clnk&cd=1&gl=br>>. Acesso em: 26 set. 2012.

ANTONINI, Oliveira. La gastronomía típica de la isla de Santa Catarina, Brasil. Su identidad como atractivo para el turismo cultural. **In.:Estúdios y Perspectivas em Turismo** (Coord. Margarida Barreto; Alicia Bernard Menna; Gabriel Winter; Jorge Zamora e Regina G.). Argentina: CIET, 2004

ARMESTO, F. F. **Comida: uma História**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

BARRETTO, Margarita. **Turismo e legado cultural: as possibilidades do planejamento**. Campinas, Papirus, 2000.

BARROCO, Lize Maria Soares; BARROCO, Helio Estrela. A importância da Gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. Revista Eletrônica TURyDES, v.1, n.2, 2008 .Disponível em: <<http://www.eumed.net/rev/curydes/02/sbb.htm>>. Acesso em: 26 set. 2012.

BENI, C. A. **Análise Estrutural do Turismo**. São Paulo: SENAC, 1998

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma História da Alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004

CÓRNER, D. Martin. La gastronomía española como patrimoniocultural. **In.: Gastronomía y Turismo**. Argentina: CIET, 2003

CUNHA, Licínio. **Economia e Política do Turismo**. Lisboa: McGRAW-HILL, 1997. 350 p.

DANTAS, Marcelo. **Pesquisa qualitativa e quantitativa**. 2006. Disponível em: <<http://pt.scribd.com/doc/14344653/Pesquisa-qualitativa-e-quantitativa>> Acesso em 25 julho 2012

Editora SENAC, 2001

FAGLIARI, G.S. **Turismo e Alimentação**: Análises Introdutórias. Editora Roca, 2005

DE LA TORRE, O. **El turismo, fenómeno social**, México, Fondo de Cultura Económica, 1992

DITZEL, C. de H. M e SAHR, C. L. L. **Espaço e Cultura** – Ponta Grossa e os Campos Gerais. Ponta Grossa, Pr: Ed. UEPG, 2001

FERNANDES, Caloca. Viagem Gastronômica através do Brasil. São Paulo: SENAC, 2000.

FERREIRA, Aurélio B.de H. Novo Aurélio: O dicionário da língua Portuguesa, século XXI. 3. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.

FRANCO, A. **De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia**, 2ª ed. Ver. São Paulo:

GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. **Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos**. In: NETTO, Alexandre Panosso; ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas. Barueri, SP: Manole, 2009.

GIMENES, M. H. S. G. O. O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense. **Turismo & Sociedade**. Curitiba, v.2, n. 1, p. 8-24, abril de 2009. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/turismo/article/view/14301/9605>>. Acesso em: 02/07/2012

GOIDANICH, Karin Leyser. Turismo de Eventos. 3. ed. Porto Alegre: SEBRAE, 2000.

<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/140-turismo-e-gastronomia-uma-viagem-pelos-sabores-do-mundo>

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades @. Brasília, 2008. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>> . Acesso em 02 out. 2012.

LEMOS, Carlos A. C. **O que é patrimônio Histórico**. São Paulo: Brasiliense, 2000. (Coleção Primeiros Passos)

MOLETA, Vânia B. Florentino. **Comercializando um destino turístico. Porto Alegre**:

REVISTA PATRIMÔNIO. **Patrimônio, lazer e turismo**. Disponível em: <http://www.unisantos.br/pos/revistapatrimonio/pdf/Artigo4_v7_n11_jul_ago_set>

2010_Patrimonio_UniSantos_(PLT_33).pdf> acesso em 22 de setembro de 2012

SCHLUTER, Regina G. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

Sebrae/RS, p. 12-13, 2000. v.1. (Serie Produto Turístico).

SEGALA, Luiziane Viana. *Gastronomia e Turismo cultural*. Revista Eletrônica de Turismo: 2003. Disponível em: <http://www.revistaturismo.com.br/materiasespeciais/gastronomia.html>>. Acesso em 10 out. 2012.

SLOWFOODBRASIL. **Turismo e gastronomia uma viagem pelos sabores do mundo**. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/140-turismo-e-gastronomia-uma-viagem-pelos-sabores-do-mundo>> acesso em 18 de agosto de 2012

TENAN, Ilka Paulete Svissero. **Eventos**. São Paulo: Eleph, 2002

TORRE, F. A. **Administração Hoteleira**: Parte II. Editora Roca, 2002.

TRIGO, **Luiz G. G.** . **The most amusing sectors of the world**. *Tourism Review*, St. Gallen, v. 60, n.3, p. 13-19, 2005.

WALKER, John R. **Introdução à Hospitalidade**. San Diego, Barueri, SP, 2002.

APÊNDICES

APÊNDICE A

Entrevista realizada nos estabelecimentos que servem o prato típico conforme o selo

Caríssimos (as) Proprietários (as)

Solicito a sua colaboração para responder esta entrevista que faz parte do meu trabalho de conclusão de curso.

Intuito dessa pesquisa é analisar as mudanças desde a criação até o dia de hoje da Alcatra no Espeto.

Os dados serão usados para fins acadêmicos.

Obrigado.

Ivo Diego Schoemberger

Acadêmico do curso de Turismo

UEPG – Campus Central

ENTREVISTA

- 1) Por que a alcatra no espeto é considerada o prato típico da cidade? (corte, historia)
- 2) Qual é o verdadeiro preparo da alcatra no espeto e seus acompanhamentos?
- 3) Os clientes procuram muito a alcatra no espeto? E sabem que ela é o prato típico da cidade?
- 4) Em relação a divulgação do prato, você a considera como?
- 5) Desde a criação do prato típico ate os dias de hoje qual foi a mudança que percebeu?
- 6) Após ser considerada como prato típico a alcatra no espeto teve uma maior saída?
- 7) O prato típico vem de tradição familiar ou por causa do marketing na cidade?

Fala dos sujeitos entrevistados:

Os sujeitos entrevistados identificam-se como: A1 Empório Avenida, A2 Churrascaria Espeto na Pedra, A3 Churrascaria Expedicionário do Cogo, A4 Churrascaria Zancanaro.

1) Por que a alcatra no espeto é considerada o prato típico da cidade? (corte, historia)

A1: “Ponta Grossa desde o tempo antes da fundação da cidade ela já era passagem de tropeiros, que levavam os gados para Minas Gerais, Rio Grande do Sul, São Paulo, Rio de Janeiro, então eles sempre paravam aqui porque era uma “Ponte Grossa”, tinha uma grande visibilidade em todo o campo era um lugar seguro, um lugar bom que eles paravam para fazer o descanso, descanso do gado, do pessoal e também sempre assavam um boi uma vaquinha nova um churrasco estilo tropeiro, que é o churrasco assado no fogo, naquela época não existia carvão era lenha, só no fogo a lenha e no sal que é o tempero tradicional do gaúcho. Desde esse tempo, até mesmo as churrascarias que surgiram em Ponta Grossa, como a churrascaria Felipe, Expedicionário, Los Pampas era esse sistema a carne era o alcatra, o file ou fraldinha, o alcatra nesse corte tradicional que é exclusividade da nossa região, mesmo em Curitiba você já não encontra esse corte, que é a parte da picanha, o miolo da alcatra, o mignon e a maminha, 4 tipos de sabores na mesma carne. Pessoal viu com a proximidade da copa do mundo, perto de Curitiba querer colocar uma coisa na gastronomia, um prato típico que não existia, foi feita uma lei 10.200 que tornou a alcatra no espeto o prato típico da cidade de Ponta Grossa.” [sic].

A2: “Na época da colonização passavam os tropeiros e era esse tipo de carne que eles faziam no espeto filé, alcatra, fraudinha então virou uma tradição para o povo que começou a colonizar Ponta Grossa.” [sic].

A3: “Acredito que é pelos dois juntos, mas principalmente pela história. Em Ponta Grossa o Papai Cogo à 60 anos atrás ele introduziu esse corte especial, foi adaptando inventando um tempero e esse corte especial da alcatra é diferenciado dos outros, pois nessa peça você encontra picanha, maminha, alcatra e o mignon isso faz ele ser o prato típico e pela aceitação que teve da criação até os dias de hoje.” [sic].

A4: “A história da Alcatra no Espeto nos remete realmente a tradição de todos esses anos, o sistema do corte ser diferenciado que acabou se tornando muito conhecido entre os pontagrossenses, então ele acabou sendo nomeado de Alcatra no Espeto do projeto do prato típico de Ponta Grossa, foi pensando em vários nomes na época do projeto do prato típico e o mais votado na comissão foi a Alcatra no Espeto. Os tropeiros quando eles paravam para acampar, eles acendiam uma fogueira que servia para se esquentar e se alimentar, com espetos de madeira eles acabavam cravando no chão com as carnes inclinadas para cima do fogo para poder assar a carne, então a ideia do Expedicionário e Zancanaro a 50 anos atrás foi de resgatar esse estilo tropeiro, estilo gaúcho de costela no chão, foi modernizar isso para os dias de hoje, com uma pedra na mesa e o espeto com a peça de carne fincada nela.” [sic].

2) Qual é o verdadeiro preparo da alcatra no espeto e seus acompanhamentos?

A1: “O verdadeiro preparo tem que ter esse corte é assado em espeto no fogo a lenha, retirada e presa em uma pedra perpendicular a mesa, temperado só no sal grosso, os

acompanhamentos são feijão, arroz, maionese, salada, farofa, polentinha frita em cubos, pão. Nos ainda agregamos uma ou outra coisa, um macarrão a carbonara, outros tipos de saladas.” [sic].

A2: “Quando foi feita a certificação teve algumas exigências nos acompanhamentos que são mini pão francês, salada verde, carne tem que ser feita no fogo (labareda), não no carvão e sim na lenha, arroz, feijão, polenta frita, a carne tem que ter os quatro tipos a maminha, a alcatra, o mignon e a picanha.” [sic].

A3: “O alcatra para ser bem elaborado deve ser assado no fogo da labareda onde ele solta as fibras e não pode ser assado só no brasa do carvão, para carne ficar mais especial. Os acompanhamentos são feijão, arroz, mini pão, saladinha de cebola, farofa, rúcula e a polentinha frita.” [sic].

A4: “O verdadeiro preparo da Alcatra no Espeto é o corte que deve ser um corte completo que deve conter a alcatra, a picanha, o mignon e a maminha na mesma peça, o tempero não existe uma regra, mas o corte para que possa ser divulgada com prato típico de Ponta Grossa deve conter as quatro partes, se não tiver as quatro partes ele deixa de ser o prato típico da cidade. Os acompanhamentos são o arroz, o feijão, a polentinha cortada em cubos, a saladinha verde, cebola branca, cebola roxa, o mini pão, maionese, são acompanhamentos simples mas que acabam dando aquele estilo do verdadeiro tradicionalista churrasco gaúcho.” [sic].

3) Os clientes procuram muito a alcatra no espeto? E sabem que ela é o prato típico da cidade?

A1: “Embora eles não reconheçam como prato típico, eles vem comer a alcatra, mas a maioria não sabe que é o prato típico da cidade. A gente mesmo procura contar a historia da alcatra pra eles conhecerem.” [sic].

A2: “50% dos clientes pedem como prato típico e os outros 50% já são clientes antigos, que antes de surgir o prato típico já era de costume pedir a alcatra.” [sic].

A3: “Procuram bastante, temos uma infinidade de carnes, mas é de 80% a 90 % que procuram a alcatra no espeto.” [sic].

A4: “Eu vejo, com 7 anos de experiência na churrascaria que elas procuram o sistema de espeto fixo e não necessariamente a alcatra no espeto, de 2009 pra cá muitas pessoas buscaram a alcatra no espeto porque viram ou ouviram alguma coisa relacionada como prato típico da cidade de Ponta Grossa. A informação tem muita gente que ainda não sabe, no meu ponto de vista uma falha muito grande da nossa Secretária de Turismo e Cultura do Ponta Grossa Convention Visitors Bureau e os órgãos competentes da nossa cidade que podem divulgar isso e não divulgam.” [sic].

4) Em relação a divulgação do prato, você a considera como?

A1: “Olha você tocou um em ponto importante, por ser um prato típico na véspera de uma copa do mundo as divulgações em cima do prato é muito pequena, pequena mesmo. Falta uma propaganda maior em cima de Vila Velha, Buraco do Padre, não só como o prato típico como os outros atrativos também.” [sic].

A2: “Muito fraco, por meio da prefeitura do próprio turismo em si, tanto é que você não vê nenhuma placa se referindo como prato típico uma fotografia da alcatra, qual estabelecimento que oferece.” [sic].

A3: “A Secretária da Cultura através da Prefeitura, do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares dos Campos Gerais teve uma divulgação boa, a cidade em si teve uma aceitação normal, agora quem valoriza mais é o pessoal de fora, de São Paulo ficam maravilhados com a peça do alcatra, porque na região deles não tem, a alcatra deles é tudo em bola. Como temos a tradição de 60 anos percebemos que a maioria dos clientes é os tradicionais, mas os jovens estão em um crescente bem grande gostando dessa ideia de prato típico.” [sic].

A4: “A minha sempre que possível em todos os materiais da churrascaria, pode ser uma revista, pode ser um jornal, site, enfim. Quando eu posso investir em marketing eu sempre invisto a logo da churrascaria associada com o logo do prato típico. Em relação aos órgãos competentes esta muito falho, eu acredito que infelizmente eles preferem dar mais atenção eles preferem valorizar mais alguns restaurantes maiores em nossa cidade, em questão de ética não vou citar nomes, mas eles acabam puxando sardinha a mais pra um restaurante grande, chique por interesses pessoais e acabam deixando de lado restaurantes simples e pequenos mas que acabam trazendo turismo para Ponta Grossa.” [sic].

5) Desde a criação do prato típico ate os dias de hoje qual foi a mudança que percebeu?

A1: “Eu tenho um prazer imenso em oferecer o prato típico da cidade, que é acessível para um estudante até mesmo para um empresário, nosso diferencial é no preço, no modo de atendimento, tentei adequar todos os pontos para agradar a todos.” [sic].

A2: “Evolução zero, claro que quem vem para a cidade são trazidos aqui pela própria população da cidade de Ponta Grossa, por quem realmente frequenta a churrascaria. A divulgação parte da população e não da prefeitura.” [sic].

A3: “Desde 2010 até os dias de hoje, percebemos uma mudança boa em relação as pessoas que vem de fora, elas encontram no site e vem já procurando a alcatra no espeto não só aqui como em outras churrascarias que oferecem e aqui em Ponta Grossa percebemos algumas mudanças também, pessoal procurando e perguntando se realmente no corte tem a maminha, picanha, mignon e a alcatra. Muitos não conheciam esse corte diferenciado, clientes vão nos açougues e pedem essa peça com as quatro partes do boi.” [sic].

A4:” Muito grande, porque pessoas de fora o verdadeiro turista antes de chegar na cidade hoje em dia com a tecnologia muito fácil na mão bem pratica é o celular com internet, é um computador dentro do carro então a pessoa dentro do carro começa a buscar informações daquela cidade, em relação a gastronomia, pontos turísticos.Você não vai na Bahia e compra um cachorro quente, você come um cachorro quente em Ponta Grossa todo dia, a gente quer ir pra Bahia comer um Acarajé, coisas típicas da cidade, então aqui eu vejo mudança em relação a isso. As pessoas entram em qualquer meio de comunicação e acabam descobrindo que Ponta Grossa hoje tem um prato típico e os locais que servem.” [sic]

6) Após ser considerada como prato típico a alcatra no espeto teve uma maior saída?

A1: “Sem duvida, porque é diferente sentar em um ambiente em pedir uma alcatra ou ter o conhecimento e saber que a alcatra é o prato típico, pois tem todo um estudo, um critério para preparação do prato. Nos temos um critério a ser seguido dentro da lei 10.200.” [sic].

A2: “Aumentou uns 10%, mas poderia ser bem melhor. Todos os outros lugares como Campo Mourão tem o carneiro no buraco, tem o dia do carneiro no buraco. A Munchen Fest poderia ter um domingo com almoço com o prato típico da cidade. Esperamos que com a copa do mundo, automaticamente vai vir muita gente de fora, aguardar que a prefeitura que a prefeitura divulgasse mais, não parte só da gente fazer uma parceria então, mais que saísse deles a vontade de fazer que o povo de fora conhecesse o prato típico.” [sic].

A3: “Teve a gente por ser mais tradicional não aumentou tanto assim, na média de uns 20%.” [sic].

A4: “Cresceu consideravelmente, em 2009 eu vendia no mês 500 peças de alcatra, hoje eu vendo 2000, teve uma alta considerável a churrascaria por mais que ela seja histórica, que ela tenha uma tradição na cidade a churrascaria ganhou credibilidade por ter um selo do prato típico. A mídia depois do lançamento do prato típico ela se voltou mais pra Zancanaro e não para os outros que me ajudaram a lançar o prato típico, não que eu quisesse isso mas é que costume guardar tudo eu gosto de fazer a coisa certinha, organizada eles ligavam lá no sindicato e queriam informações sobre o prato típico a Alessandra mandava ligar para o Virgílio que ele tinha tudo, eles acabam vindo a mim e é claro as pessoas que me conhecem vão ver a minha imagem e vão associar com a Zancanaro, com certeza deu maior credibilidade a churrascaria.” [sic].

7) O prato típico vem de tradição familiar ou por causa do marketing na cidade?

A1: “Eu acredito que caberia mais pela tradição familiar de churrasarias antigas, como o Zancanaro que tem uma historia em Ponta Grossa até hoje o Virgílio um grande amigo meu neto do fundador Zancanaro, a gente sabe que tem todo um trabalho sendo feito em cima disso, é satisfatório. Hoje talvez seja como marketing pra levar o nome de ponta grossa e em relação a copa do mundo.” [sic]

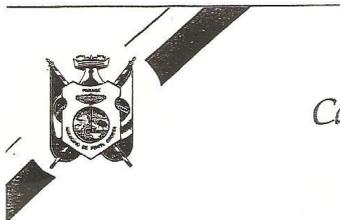
A2: “Vem de tradição familiar, eu trabalhei 18 anos no Expedicionário. O Expedicionário tem 60 anos de história, o Zancanaro faz uns 40 anos que trabalha com essa forma de servir e é de tradição familiar que colocaram esse tipo de servir como espeto fixo e não o espeto corrido.” [sic].

A3: “Pela tradição, porque o Papai Cogo que inventou esse corte, depois teve vários churrasqueiros como Zancanaro, Felipe, Padre, Espeto na Pedra todos foram funcionários, churrasqueiros aqui que aprenderam e levaram todo esse conhecimento, foi a tradição que mais contribuiu para esse desenvolvimento.” [sic].

A4: “Tradição familiar, pois a ideia foi de fazer isso antes da Copa do Mundo de 2014 no Brasil para que tivesse todo esse tempo pra que os restaurantes que já servem se preparar e divulgar e aqueles que ainda não servem procurar a lei o sindicato para dar esse amparo para se preparar, porque hoje eu me orgulho em servir o prato típico da cidade de Ponta Grossa.” [sic].

APÊNDICE B

Figuras



Câmara Municipal de Ponta Grossa
Estado do Paraná

1

PROJETO DE LEI Nº 230/2003

Institui em caráter oficial o prato típico do município de Ponta Grossa, Estado do Paraná.

A CÂMARA MUNICIPAL DE PONTA GROSSA, ESTADO DO PARANÁ, aprova:

Art. 1º - Fica instituído em caráter oficial como o prato típico do município de Ponta Grossa, Estado do Paraná, o "ALCATRA NO ESPETO".

Art. 2º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

A presente proposição objetiva instituir como prato típico do município de Ponta Grossa o "ALCATRA NO ESPETO".

A culinária é um dos apanágios das culturas em qualquer tempo e em qualquer parte do globo terrestre. Ao pensarmos em determinado povo, país, região, época, logo nos vem à mente também um tipo de alimento, uma forma especial de preparo, um condimento, quando não uma "cozinha" toda.



Câmara Municipal de Ponta Grossa

Estado do Paraná

2

No caso do município de Ponta Grossa, quando se pensa em culinária logo vem a lembrança do "Alcatra no Espeto", prato este que reserva para si uma tradição de muitos anos e um sabor inigualável".

O Alcatra no Espeto, na maneira com que é preparado e servido, só pode ser saboreado aqui na nossa cidade, e é por essa razão que os cidadãos pontagrosseses o elegeram como sendo o prato típico deste município.

Com essas razões, espera-se o consenso dos demais Ilustres membros do Colegiado Plenário desta Casa de Leis.

SALAS DAS SESSÕES, 05 de novembro de 2.009.

Vereador ALESSANDRO L. DE MORAES

Vereador JULIO KULLER

Vereadora ALINA DE ALMEIDA CÉSAR

Vereador MARGO SCHIRLO

Vereador ALESSANDRO ZAMPIERI

Vereador DR. MAURÍCIO SILVA

Vereadora PROFESSORA ANA MARIA

Vereador PASCOAL ADURA

Vereador EDILSON FOÇAÇA DE ALMEIDA

Vereador SEBASTIÃO MARTINHES JUNIOR

Vereador ENOC PEREIRA BRIZOLA

Vereador VALFREDO LAGO DZAZIO

Vereador GEORGE LUIZ DE OLIVEIRA

Vereador WALTER J. DE SOUZA - "VALTÃO"

Vereador JOSÉ C. RAAD - DR. ZECA



Câmara Municipal de Ponta Grossa
Estado do Paraná

PROJETO DE LEI Nº 290/2009 CMPG PONTA GROSSA 30-NOV-2009 14:39 INOCENTISSA

EMENDA ADITIVA

Acrescentem-se os artigos 2º, 3º, 4º, 5º e 6º ao Projeto de Lei epigrafiado, renumerando-se os demais, com a seguinte redação:

“Art. 2º - O “alcatra no espeto” deverá ser assado na labareda do fogo à lenha e ser servido diretamente na mesa do cliente ainda no espeto, sendo fixado em uma pedra própria de maneira que fique perpendicular a mesa”.

Art. 3º - No corte do “alcatra no espeto” deverá estar incluído na mesma peça a parte da picanha, do alcatra, do mignon e da maminha.

Art. 4º - O “alcatra no espeto” deverá ser acompanhado de arroz branco, feijão preto cozido ou salada de feijão, salada de tomate, cebola roxa em conserva, salada de maionese, salada de folhas verdes, polenta frita, farinha de mandioca torrada ou branca e mini pão.

Art. 5º - Os restaurantes que servem o prato típico dentro dos padrões estabelecidos na presente lei deverão solicitar uma avaliação de uma comissão formada para esta finalidade pelo Sindicato dos Hotéis, Bares, Restaurantes e Similares dos Campos Gerais, que emitirá um selo de reconhecimento.

Art. 6º - Caso o restaurante deixe de cumprir com as especificações de que trata a presente lei poderá perder o selo de reconhecimento após avaliação efetuada pela comissão formada pelo Sindicato dos Hotéis, Bares, Restaurantes e Similares dos Campos Gerais.”

...

JUSTIFICATIVA

A Emenda Aditiva ora proposta tem por objetivo aprimorar o texto original, especialmente no sentido de que seja especificadas a forma e maneira de servir o prato típico do município, bem como, trata também da emissão do selo de reconhecimento, o qual serve para credenciar o restaurante que disponibiliza ao cliente o legítimo “alcatra no espeto” dentro das especificações previstas na lei.

Com este fundamento, espera-se a aprovação do Soberano Plenário.

SALA DAS SESSÕES, em 30 de novembro de 2009.

Vereador GEORGE LUIZ DE OLIVEIRA

Av. Visconde de Taunay, 880 - Ponta Grossa - Pr - CEP 84051-000 - Fone: (42) 3220-7100 / Fax: (42) 3220-7120
e-mail: cmpg@cmpg.pr.gov.br / site: www.cmpg.pr.gov.br

Figura 4: Projeto de Lei nº 290/2009

Fonte: Câmara Municipal de Ponta Grossa



LEI Nº 10.200, de 23/03/2010

INSTITUI EM CARÁTER OFICIAL O PRATO TÍPICO DO MUNICÍPIO DE PONTA GROSSA, ESTADO DO PARANÁ.

A CÂMARA MUNICIPAL DE PONTA GROSSA, Estado do Paraná, decretou, na Sessão Ordinária realizada no dia 08 de março de 2010 a partir do Projeto de Lei n.290/2009, de autoria de Todos os Vereadores, e eu, PREFEITO MUNICIPAL, sanciono a seguinte LEI:

Art. 1º - Fica instituído em caráter oficial como o prato típico do Município de Ponta Grossa, Estado do Paraná, o "ALCATRA NO ESPETO".

Art. 2º - O "alcatra no espeto" deverá ser assado na labareda do fogo à lenha e ser servido diretamente na mesa do cliente ainda no espeto, sendo fixado em uma pedra própria de maneira que fique perpendicular a mesa.

Art. 3º - No corte do "alcatra no espeto" deverá estar incluído na mesma peça a parte da picanha, do alcatra, do mignon e da maminha.

Art. 4º - O "alcatra no espeto" deverá ser acompanhado de arroz branco, feijão preto cozido ou salada de feijão, salada de tomate, cebola roxa em conserva, salada de maionese, salada de folhas verdes, polenta frita cortada em cubos, farinha de mandioca torrada ou branca e mini pão francês.

Art. 5º - Os restaurantes que servem o prato típico dentro dos padrões estabelecidos na presente lei poderão solicitar uma avaliação de uma comissão formada para esta finalidade pelo Sindicato dos Hotéis, Bares, Restaurantes e Similares dos Campos Gerais, que emitirá um selo de reconhecimento.

Art. 6º - Caso o restaurante deixe de cumprir com as especificações de que trata a presente lei poderá perder o selo de reconhecimento após avaliação efetuada pela comissão formada pelo Sindicato dos Hotéis, Bares, Restaurantes e Similares dos Campos Gerais.

Art. 7º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E NEGÓCIOS JURÍDICOS, em 23 de março de 2010.

PEDRO WOSGRAU FILHO
Prefeito Municipal

ADELÂNGELA DE ARRUDA MOURA STEUDEL
Secretária Municipal de Administração e Negócios Jurídicos

Figura 5 : Lei Municipal da Alcatra no espeto.

Fonte: Sindicato de Hotéis Restaurantes Bares e similares dos Campos Gerais.