

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

PRISCILLA TAQUES PEIXOTO

ALCATRA NO ESPETO E A LEI MUNICIPAL DE PONTA GROSSA – PR: 10.200

**PONTA GROSSA
2010**

PRISCILLA TAQUES PEIXOTO

ALCATRA NO ESPETO E A LEI MUNICIPAL DE PONTA GROSSA – PR: 10.200

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.

Orientadora: Prof^ª Dr^ª Rubia Gisele Tramontin Mascarenhas

**PONTA GROSSA
2010**

Dedico este trabalho aos meus pais Ana Luisa Taques Peixoto e José Floriano Marques Peixoto, que muito me orgulham em suas vidas, pela força e determinação que possuem!

AGRADECIMENTOS

É preciso agradecer a Deus, a Jesus, a Nossa Senhora e aos meus pais Ana Luisa Taques Peixoto e Jose Floriano Marques Peixoto, sempre...

Ao meu irmão Jose Floriano Taques Peixoto e ao meu namorado Eduardo Damião Lopes, pela torcida constante.

Agradeço à minha orientadora Prof^a Dr^a Rubia Gisele Tramontin Mascarenhas, por ter acreditado no meu trabalho e, principalmente, pelo incentivo que me deu durante toda formação do mesmo.

A todos os amigos que me ajudaram e me estimularam nos momentos de dificuldades.

A todos os professores e funcionários do Departamento de Turismo da UEPG, por suas contribuições e, principalmente, pelo acolhimento desde o momento em que me matriculei na universidade.

Agradeço também às pessoas que foram entrevistadas, às quais tiveram grande valor para a formação deste trabalho, os proprietários e funcionários Virgilio Luiz Leal, Ezequiel Lemos Falcão, João Carlos Cogo Neto, Audio Retzuk. E aos entrevistados no SHRBS Leodgar Pedro Correia e Alecsandra Hypólito.

“Suba o primeiro degrau com fé. Não é necessário que você veja toda a escada. Apenas dê o primeiro passo.”

Martin Luther King

RESUMO

Este trabalho está inserido no âmbito da pesquisa de turismo gastronômico. O objeto da pesquisa escolhido foi o prato típico do município de Ponta Grossa. Levantou-se como problemática se a Alcatra no espeto seria esse prato típico. Elaborou-se a hipótese de que a implantação da Lei Municipal 10.200 não assegura o reconhecimento da Alcatra no espeto como prato típico. Diante desta discussão, a pesquisa seguiu primeiramente um levantamento bibliográfico que possibilitou a realização de entrevistas com os donos de estabelecimentos comerciais que trabalham com esse prato e representantes do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares dos Campos Gerais (SHRBS). Os objetivos deste trabalho foram: analisar o prato típico dentro dos conceitos específicos; resgatar elementos históricos do referido prato; levantar dados junto aos proprietários das churrascharias que servem a Alcatra no espeto de acordo com a lei, visando contribuir com o conhecimento acadêmico dentro da área de turismo.

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

ABSTRACT

This work is inserted in the search of the gastronomic tourism. The researching object chosen was the typical dish of the city of Ponta Grossa. The question risen was if the Rump on a skewer would be this dish. It's been elaborate the hypothesis that the deployment of the municipal law number 10.200 does not ensure the recognition of the Rump on a skewer as a typical dish. Facing this discussion, the research followed, at first, a literature survey that allowed conducting interviews with the owners of the commercial establishments that work with this dish and representatives of the Union of Hotels, Restaurants, Bars and Similar establishments of the area of "Campos Gerais". The objectives of this work were: to analyze the dish within the specific concepts, to rescue the historic elements of this dish, to collect data with the owners of the steakhouses that serve the Rump on a skewer in accordance with the law, aiming to contribute to the academic knowledge within the area of tourism.

Key words: Typical dish. The Rump on a skewer. Gastronomy. Tourism.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1: LOCALIZAÇÃO DE PONTA GROSSA NO MAPA DO PARANÁ	19
FIGURA 2: GRUPO DE INICIAÇÃO PARA O PRATO TÍPICO DE PONTA GROSSA.....	26
FIGURA 3: SELO DE RECONHECIMENTO	28
FIGURA 4: IMAGEM DO PRATO TÍPICO DE PONTA GROSSA ALCATRA NO ESPETO, COM TODOS OS ACOMPANHAMENTOS.	28
FIGURA 5: ALCATRA SENDO ASSADA NA LABAREDA.....	35
FIGURA 6: PRIMEIRA IDEIA PARA SELO DE RECONHECIMENTO	53
FIGURA 7: LEI MUNICIPAL DA ALCATRA NO ESPETO.....	54
FIGURA 8: PROJETO DE LEI Nº 290/ 2009	57

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
CAPÍTULO 1 – CONTEXTUALIZAÇÃO TEÓRICA DE PRATO TÍPICO	11
CAPÍTULO 2 – TURISMO GASTRONÔMICO	14
CAPÍTULO 3 – PATRIMÔNIO CULTURAL E TURISMO CULTURAL	17
CAPÍTULO 4 – DAS FAZENDAS, DO TROPEIRISMO: UMA CIDADE E SUAS TRADIÇÕES	19
4.1 ANÁLISE ECONÔMICA E A ATUALIDADE DE PONTA GROSSA	22
CAPÍTULO 5 – ALCATRA NO ESPETO	25
5.1 TRAJETÓRIA DA CRIAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO DA LEI MUNICIPAL 10.200	25
5.2 DESCRIÇÃO DO PRATO TÍPICO DE ACORDO COM A LEI MUNICIPAL 10.200	26
CAPÍTULO 6 – PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	29
6.1 CLASSIFICAÇÃO DA PESQUISA	29
6.2 PROCEDIMENTOS	30
6.2.1 Instrumento de Coleta de Dados	30
CAPÍTULO 7 – ANÁLISE DA ALCATRA NO ESPETO NO MUNICÍPIO DE PONTA GROSSA – PR	32
REFERÊNCIAS	40
APÊNDICES	42

INTRODUÇÃO

A presente pesquisa destina-se a identificar a lei 10.200, que determina a Alcatra no espeto como prato típico de Ponta Grossa; para isso, foi realizada uma pesquisa bibliográfica e uma pesquisa de campo, por meio das quais foram realizadas entrevistas, a fim de que se pudesse levantar dados a serem discutidos.

A abordagem procura identificar as implicações na aceitação, por parte das churrasarias, e na visão de seus proprietários e funcionários, bem como a interlocução com o sindicato da categoria.

O primeiro capítulo do trabalho destina-se à apresentação dos conceitos de prato típico segundo pesquisadores, contextualizando-se teoricamente o prato típico. A partir disso, procura-se discutir, analisar e esclarecer o tema.

O segundo capítulo aborda o turismo gastronômico, seu conhecimento e sua importância para a pesquisa. A gastronomia é imprescindível para o turismo, porque possibilita o avanço e o desenvolvimento de um determinado espaço. Ela pode ser utilizada como uma divulgação da história regional, atraindo, assim, visitantes.

No terceiro capítulo são apresentadas características do patrimônio cultural e turismo cultural que são importantes para que se entenda o processo histórico pelo qual a cidade se desenvolveu.

O quarto capítulo aborda, de modo geral, a história da sociedade pontagrossense, o que leva a entender o processo de formação social e cultural dentro de suas tradições. Justifica-se essa abordagem, pois o turista deseja, além de atividades de lazer, aprimorar sua cultura pessoal.

Esses quatro primeiros capítulos são subsídios para o quinto capítulo, em que se apresenta o objetivo geral da pesquisa: o prato Alcatra no espeto e a lei que o assegura como típico no município de Ponta Grossa; as considerações sobre a formulação da lei, seus termos; e a discussão dentro do Turismo.

Por fim, apresentam-se algumas considerações que visam contribuir para a formulação de conhecimentos na área do turismo. Tais considerações não têm a pretensão de encerrar qualquer discussão do tema. Ao contrário, pretendem pontos importantes tanto ao Turismo como para comunidade pontagrossense.

CAPÍTULO 1

CONTEXTUALIZAÇÃO TEÓRICA DE PRATO TÍPICO

Ponta Grossa é uma cidade tradicional caracterizada por um potencial turístico de paisagem natural e cultural. Esta última apresenta uma grande diversidade, em função da complexa história de seus múltiplos grupos sociais e étnicos presente nesta sociedade.

O turismo exerce um papel fundamental no mundo atual, tanto em termos econômicos quanto em termos de relações sociais. Em face desse contexto, fazer turismo não é somente um bom negócio, mas representa também um fenômeno social e cultural. Dessa forma, este trabalho visa discutir sobre a questão da criação de um prato típico, em especial sobre o caso da cidade de Ponta Grossa, estado do Paraná.

Torna-se importante iniciar o estudo abordando a polêmica gastronômica oferecida à sociedade ponta-grossense nos últimos anos: o prato típico Alcatra no espeto.

Vários autores merecem destaque neste trabalho pela contribuição que oferecem à pesquisa, dentre os quais Gimenes, a qual destaca, em sua obra, o conceito de *prato típico*, ao defender que:

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).

Segundo a autora, para que um prato seja considerado típico, são necessários vários fatores: que seja integrante da história local e que tenha se tornado tradicional no passar dos tempos; que atenda às necessidades do momento em que será utilizado, seja em momentos festivos ou economicamente lucrativos, em restaurantes, churrascarias ou bares.

Ao considerar que a tradição é o fator importante nesta temática, faz-se necessário recorrer ao entendimento do termo. Segundo Roussel (1996, p. 473), tradição é a:

Herança social e cultural, ou seja, instituições, crença e costumes comuns a um grupo, veiculadas através dos tempos e transmitidas por via social. Específica da espécie humana, a tradição constitui uma aquisição cultural essencialmente precária que não possui a solidez da 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.

Nota-se que, apesar de a sociedade humana nem sempre possuir um fundamento hereditário, o que a forma é, sem dúvida alguma, a tradição, que com passar do tempo o solidifica. Percebe-se também que há requisitos determinantes para um prato ser considerado típico. Pode ser uma herança social e cultural ou que esteja ligado à cultura de um grupo que, por tradição, a segue. Segundo Roussel (1996, p. 115), entende-se que o termo cultura “[...] designa o conjunto das tradições, técnicas e instituições que caracterizam um grupo humano: a cultura compreendida dessa maneira é normativa e adquirida pelo indivíduo desde a infância, pelos processos de aculturação.”

Através dos anos, os grupos humanos se familiarizam com as tradições que recebem dos seus ancestrais e, a partir disso, vão inserindo-nas no seu cotidiano. Muitas vezes nem percebem que as tradições passam a fazer parte de sua cultura. Isto faz com que o processo de aculturação¹ no grupo se estabeleça e norteie suas ações. Observa-se que a aculturação dos grupos humanos acontece em diversas atividades: vestimenta, vocabulário, músicas, danças, alimentos, entre outros. Esses elementos enraízam-se e tornam-se típicos da região, podendo ser transmitidos para outras localidades. Poderão ser usados da forma original ou adequados à realidade dos sujeitos. Segundo Gimenez (2009, p.19):

Considera-se tradição gastronômica um saber fazer transmitido entre gerações e cujos significados dentro da própria lógica da dinâmica cultural podem ser alterados ou adaptados, sem que sejam perdidas, no entanto,

¹ Aculturação: “Numa acepção neutra, designa o aprendizado graças ao qual um indivíduo adquire gradualmente desde o nascimento os elementos constituídos na cultura como a única legítima, senão ‘natural’, encontra-se dessa forma na origem de um ‘etnocentrismo’ diferente [...] Ao longo prazo pode, todavia, produzir fenômenos culturais nos quais se efetuará uma ‘mistura’ de elementos tomados das duas culturas em contato.” (ROUSSEL, 1996, p.13-14).

são essas determinadas características e conteúdos que garantam o seu reconhecimento.

É comum isso acontecer na elaboração de pratos típicos que tiveram sua origem em lugares distantes e passam a ser utilizados com algumas variações. Deste modo, o prato típico pode ser objeto de consumo, que é degustado e preparado através de gerações, por possuir vínculo com um contexto cultural maior. Permite, com a sua degustação, uma conexão histórica entre o período de sua origem e o presente. Constata-se, também, que existem pratos que não são necessariamente criados no local, mas que remetem a um passado histórico, em que houve o contato com os outros grupos do qual se recebeu informações para seguir a tradição.

Outra contribuição importante, que reitera o conceito de prato típico, é de que, segundo Gimenez (*apud* BAIRROS, 2006, s/p), “A denominação prato típico designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a integra”.

A partir da análise conceitual, podemos considerar que, para um prato gastronômico ser considerado típico, ele deve fazer parte da cultura local onde está inserido, da história da comunidade e ser essencialmente identificado pela sua tradição.

CAPÍTULO 2

TURISMO GASTRONÔMICO

O consumo dos alimentos para o ser humano não só partiu da caça e coleta, mas também da busca pelo que desejava, o que fez com que aprendesse a criar, plantar e diferenciar o modo de preparo do alimento. De acordo com o texto de Schluter (2003, p. 23),

Para o antropólogo brasileiro Roberto da Matta, a comida não é apenas uma substância alimentícia, mas também um modo, um estilo e 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.

Portanto, a comida não é apenas fonte de energia para o ser humano, mas também a caracterização do grupo social, o qual demonstra, por meio do modo como se alimenta, a sua identidade cultural e histórica. Segundo Gândara, Gimenes e Mascarenhas (*apud* PANOSSO NETTO; ANSARAH, 2008, p. 180),

A identidade pode ser entendida como uma representação do meio social em que a formação social de cada ser, somadas entre si e recebendo influência do ambiente, proporcionam memórias coletivas, tradições, hábitos, costumes, fazer rotineiros e demais manifestações imateriais, que identificam e diferenciam um grupo do outro. Assim, o seu modo de agir, vestir, falar e alimentar-se corresponde ao modo de ser de um grupo social e representa sua identidade, aqui entendida como uma particularidade de cultura de uma comunidade e suas representações, identificando-a e individualizando-a.

Entende-se que a identidade dos grupos sociais é um fator fundamental para que as pessoas interessadas em conhecer as diferentes culturas sintam-se atraídas em visitar locais que ofereçam diferenciadas manifestações materiais ou imateriais. Conhecer as diferentes formas de ser dos grupos sociais é essencial para ocorrer a atividade turística.

O turismo é uma atividade que possibilita o avanço e o desenvolvimento de um determinado espaço e a gastronomia pode ser utilizada como uma divulgação da história regional, atraindo, assim, os visitantes. Segundo Gândara, Gimenes e Mascarenhas (*apud* PANOSSO NETTO; ANSARAH, 2008, p. 181),

[...] 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.

Observa-se que o conhecimento gastronômico é atrativo turístico, que se apresentado ao visitante, estará proporcionando a oportunidade a esse visitante de conhecer parte da história regional que acompanha a refeição. Esse conhecimento pode ser demonstrado tanto em eventos gastronômicos como em estabelecimentos alimentares.

De acordo com Leite (2004, p. 1), “A palavra gastronomia, que significa o estudo das leis do estômago, tem hoje um sentido bem mais amplo. Refere-se à arte de preparar as iguarias, tornando-as mais digestivas, de modo a obter o maior prazer possível.”

Pode-se notar que, com o passar dos tempos, o homem conseguiu administrar melhor seus alimentos e melhorar a sua qualidade para o consumo; dessa forma, a gastronomia foi sendo requintada, aprimorada em seus sabores e, sobretudo, adquirindo identidade.

Segundo Gândara, Gimenes e Mascarenhas (*apud* PANOSSO NETTO; ANSARAH, 2008, p. 183)

[...] observa-se que a identidade gastronômica e seu uso turístico possuem inúmeras possibilidades e requerem uma análise mais detalhada sob duas vertentes: a primeira sob a ótica do morador, que tem sua cultura expressada e materializada por suas práticas alimentares, e a segunda do turista, que busca uma experiência gustativa diferenciada no contexto de hospitalidade.

É importante ressaltar que o turismo gastronômico fortalece o conhecimento do morador, que vê a sua gastronomia divulgada, já que retrata a forma cotidiana de alimentação, transformada em atrativo para o visitante; este, por sua vez, ao consumi-la valoriza a identidade que foi construída ao longo dos anos pelo grupo social anfitrião.

A busca da gastronomia e de novos sabores também é fator importante para que as pessoas se desloquem de seu local de origem para outro. A apreciação de novos alimentos que não são os do seu cotidiano é parte do processo de

desenvolvimento econômico, social e cultural que o turista experiencia, ao visitar atrativos turísticos. Em contrapartida, devem ser oportunizadas as melhores condições turísticas do local e, nesse sentido, as cidades precisam resgatar seus elementos típicos, incluindo-se a gastronomia.

Nesta pesquisa observou-se que a implantação de um prato típico em Ponta Grossa tem como objetivo estabelecer um atrativo da cultura local.

CAPÍTULO 3

PATRIMÔNIO CULTURAL E TURISMO CULTURAL

O patrimônio cultural envolve todos os bens materiais ou imateriais que são importantes para a identidade de um povo. De acordo com Toledo (2003, *apud* BARROCO, [s/d], p. 2):

Patrimônio cultural é a riqueza comum que nós herdamos como cidadãos, transmitida de geração em geração. Constitui a soma dos bens culturais de um povo. Ele conserva a memória do que fomos e somos, revela a nossa identidade. Expressa o resultado do processo cultural que proporciona ao ser humano o conhecimento e a consciência de si mesmo e do ambiente que o cerca. Apresenta, no seu conjunto, os resultados do processo histórico. Permite conferir a um povo a sua orientação, pressupostos básicos para que se reconheça como comunidade, inspirando valores, estimulando o exercício da cidadania, a partir de um lugar social e da continuidade no tempo.

Nota-se a riqueza que um povo possui quando se conhece os bens culturais que recebeu ao longo do processo histórico, compreendendo sua evolução e tendo fundamentos para entender a importância dos valores que constroem a sua identidade. Portanto, o patrimônio cultural de um povo deve ser preservado e ações que deem continuidade à sua história devem ser desenvolvidas, tendo em vista que esta passará para as próximas gerações.

No âmbito do turismo, o patrimônio cultural ocupa espaço importante, uma vez que o turista deseja, além de atividades de lazer, aprimorar sua cultura pessoal, conhecendo o local que visita e sua história.

Segundo Rodrigues (*apud* FUNARO; PINSKI, 2001, p. 18),

Reflete, também a valorização que a sociedade dá ao passado. A memória social será tão mais significativa quanto mais representar o que foi vivido pelos diversos segmentos sociais e quanto mais mobilizar o mundo afetivo dos indivíduos, suscitando suas lembranças particulares. [...] Por caminhos diversos entrecruzam-se as memórias particular e coletiva.

Portanto, é fato que o presente de uma sociedade é o resultado de todos os acontecimentos que precederam a sua formação, e a memória é fundamental para caracterizá-la. A memória particular e da coletividade constroem a identidade de uma sociedade, formando um patrimônio cultural, seja ele material – que pode

proporcionar, por exemplo, visitação a museus, ou imaterial – que remete a festas e outros.

Por outro lado, os atrativos culturais podem também ser ligados à gastronomia: “[...] uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade” (GÂNDARA; GIMENES; MASCARENHAS, *apud* GIMENES, 2006, p. 181).

Constata-se que essas características estão presentes na cidade de Ponta Grossa, o que será especificado no próximo capítulo.

CAPÍTULO 4

DAS FAZENDAS, DO TROPEIRISMO: UMA CIDADE E SUAS TRADIÇÕES

Cidade que se desenvolveu por meio de fazendas e do tropeirismo e é conhecida por sua diversidade econômica, que vai desde a produção agropecuária, passando pela tecnologia de ponta, indústria e comércio, Ponta Grossa está localizada nos Campos Gerais.



Figura 1: Localização de Ponta Grossa no mapa do Paraná

Fonte: Disponível em: <<http://www.pampasonline.com.br>>. Acesso em: 20/08/2010.

Segundo Ditzel (2007, p. 22),

A ocupação de terras na região dos Campos Gerais se iniciou na primeira década do século XVIII. Essa expansão para as regiões do interior paranaense esteve inicialmente ligada à necessidade de abastecimento de São Paulo e região das Minas.

Este movimento teve início pela necessidade de abastecimento das regiões, nas quais não havia a produção de alimentos ou outros itens que a população necessitava, na época. Assim, causou ainda uma integração de culturas, o que pode ser observado atualmente na cidade. Sendo esta região um local propício da pecuária, tornou-se então um caminho para o comércio de gado e muares, ligando o Rio Grande do Sul a São Paulo e às Minas Gerais. Os condutores dos rebanhos, chamados tropeiros, é que deram início ao povoamento de Ponta Grossa, em virtude de que, na época, as fazendas serviam como invernadas para os animais se recuperarem, antes de se dar continuidade à viagem até Sorocaba, onde existiam as feiras de comércio, conforme Ditzel (2007, p. 23). Ainda de acordo com a autora,

A tropa era o grupo de animais, dezenas a 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.

Nesta época, os tropeiros, durante o período de permanência, deixaram tradições que foram seguidas pela população, como no caso da alimentação, que os cozinheiros improvisavam com os ingredientes que tinham à mão, originando pratos que se tornaram conhecidos.

Mesmo com o enfraquecimento do movimento tropeiro as influências deixadas por eles são percebidas até a atualidade. Na alimentação, essas influências fazem parte do cotidiano das pessoas, sobretudo na região dos Campos Gerais, onde os hábitos alimentares receberam uma base muito forte do tropeirismo. Aos poucos, as pessoas foram unindo tais hábitos aos ingredientes e pratos trazidos por imigrantes, formando, assim, uma alimentação diferenciada quando comparada a outras regiões do país. A diversidade étnica e as heranças dos tropeiros na alimentação regional são fatores que estão evidenciados no costume alimentar da população dos Campos Gerais (MASCARENHAS, 2005, p. 71).

A comida é uma das principais heranças deixadas pelo tropeirismo. Destaca-se o prato hoje denominado Feijão tropeiro, presente na mesa dos brasileiros nas regiões por onde a tropa passava. Viagens longas e trajetos difíceis exigiam alimentos duráveis, secos e fáceis de carregar. A culinária foi sendo enriquecida ao longo do tempo, pois nas paragens onde ficavam para descanso, os tropeiros

incorporavam novos costumes, gêneros e temperos. A dieta tropeira, em geral, era composta por alimentos que não pereciam rapidamente, como o feijão, toucinho, fubá, farinha, café e carne salgada. Quando faziam pouso próximo a um vilarejo, buscavam nas vendas carne, linguiça e outros alimentos, o que ampliava a variação nas refeições (CAMARGO, 2005, s/p *apud* MASCARENHAS, 2005, p. 64).

Do Rio Grande do Sul até chegar a São Paulo os pratos variavam de acordo com a oferta existente na localidade. A alimentação iniciava-se com carne de ovelha e arroz como base da nutrição, sendo feita em forma de carne assada e arroz carreteiro. O arroz, para o consumo da tropa, no decorrer do percurso, ia acabando, passando a ser reservado somente para a venda, até que, no Paraná, o alimento básico passava a ser o feijão com carne de charque, ou sobra do assado. Daí vem o feijão tropeiro e o virado de feijão, consumido na região dos Campos Gerais até a atualidade. (MASCARENHAS, 2005, p. 66)

A cultura tropeira diferencia elementos característicos de diversos pontos do país. O chimarrão e o churrasco do Rio Grande do Sul, a sapecada de pinhão e o entrevero de Santa Catarina e a paçoca de carne do Paraná. Desde a conquista do território paranaense, a paçoca de carne era produzida no pilão, com uma mistura de carnes, vegetais e grãos. Prato fácil, era consumido sem a necessidade de paradas para o reabastecimento.

Por sua vez, o churrasco, prato tradicional do Rio Grande do Sul, requeria maior tempo para seu preparo e, por este motivo, os tropeiros o consumiam somente quando estavam nos campos de pouso.

Segundo Castillo (*apud* BAIRROS, 2005, s/p),

A culinária campeira tem como base a carne bovina ou ovina, e a explicação para isso se dá devido ao fato da herança rio-grandense em cultivar o ciclo pastoril. Inegavelmente quando se refere à culinária gaúcha, a principal referência é o churrasco [...]

Os tropeiros, ao preparar o churrasco à moda gaúcha, passaram para a região dos Campos Gerais a tradição do modo de preparo.

Nos estudos aqui apresentados sobre os hábitos alimentares do tropeiro, não fica evidente o consumo de churrasco, no cotidiano dos tropeiros, como o proposto: Alcatra no espeto. Necessita-se de outras pesquisas que busquem evidências mais fortes para esta ligação, haja vista o churrasco ser consumido em

momentos festivos e em períodos em que os tropeiros permaneciam por mais tempo nos campos na região dos Campos Gerais.

4.1 ANÁLISE ECONÔMICA E A ATUALIDADE DE PONTA GROSSA

Como já evidenciado nos capítulos anteriores, Ponta Grossa surgiu com o tropeirismo, sendo influenciada em todos os aspectos econômicos e culturais que este contato trouxe. Segundo Ditzel (2007, p. 34),

Ligadas ao tropeirismo, ainda no século XVIII pequenas povoações começaram a surgir ao longo dos caminhos das tropas. Nos Campos Gerais, situavam desde o seu limite sul, no vale do rio Iguazu, até o extremo norte, demarcado pelo rio Itararé. Nos locais em que as tropas fixavam pouso, fazendo seus pequenos ranchos para descanso [...] logo surgia um ou outro morador, fundando casa de comércio, interessado em atender as necessidades dos tropeiros. Dessa forma, pequenas freguesias e vilas, Lapa, Palmeira, Ponta Grossa, Piraí do Sul, Castro e Jaguariaíva tiveram seu desenvolvimento inicial vinculado às fazendas e ao movimento das tropas.

Observa-se que a economia ponta-grossense nasceu com o comércio, que supria a necessidade dos tropeiros e das fazendas. Inicialmente fornecia poucas opções de produtos e, a partir do crescimento da vila e da população, houve mudanças na qualidade e variedade.

Com a consolidação dos núcleos urbanos e da economia rural nos Campos Gerais, houve uma alteração na base econômica da sociedade campeira, antes baseada apenas na pecuária. Surgiram diversas necessidades que, como no restante do Brasil no século XIX, ocasionaram a carência de mão de obra tanto nas obras públicas como para desenvolver uma agricultura de abastecimento. Em Ponta Grossa, até mesmo no início século XX chegaram muitos imigrantes que participaram do desenvolvimento industrial e comercial da região. Surgiu, nesse século, a primeira indústria de madeira, de propriedade de Miguel Ferreira da Rocha Carvalhaes, e no início do século XX outras serrarias foram instaladas. A atividade madeireira contribuiu para o crescimento do comércio e favoreceu o crescimento urbano e cultural.

Em 13 de maio de 1893, circulou o primeiro jornal da cidade: *Campos Gerais*. (PEREIRA *apud* DITZEL, 2007, p. 35). A publicação desse primeiro jornal

demonstra a necessidade de se transmitirem informações à população, que crescia em número e culturalmente.

Segundo Ditzel (2007, p. 57), “O desenvolvimento de Ponta Grossa está associado à importância estratégica de sua localização: entroncamento rodoferroviário do interior do Estado, ligando as principais regiões econômicas e centros políticos.”

Aliada às necessidades de abastecimento da região, sua localização desenvolveu importante papel no desenvolvimento da cidade, uma vez que facilitava o transporte de produtos e contato com as outras regiões do sul do Brasil.

A modernização da região de Ponta Grossa atingiu, na década de 60, outras atividades. Segundo Cunha (2001 *apud* DITZEL, 2007, p. 83

Destacou-se, principalmente, a cultura da soja que se expandiu de uma forma bastante acentuada na região centro-sul do Brasil.[...] É neste contexto que o município de Ponta Grossa tornou-se um pólo no processamento de soja.

No período citado, Ponta Grossa teve um grande desenvolvimento econômico, com a produção e o processamento de soja, que veio a ocasionar um crescimento urbano até os dias atuais.

Segundo Medeiros e Melo (2001 *apud* DITZEL, 2007, p. 116), “O intenso processo de urbanização no país, devido ao êxodo rural acelerado das últimas décadas, tem afetado, sobretudo, as cidades grandes e médias, e Ponta Grossa não foge à regra.” Ou seja, o crescimento urbano em Ponta Grossa, ocasionado também pelo êxodo rural, fez com que pessoas que moravam no campo se mudassem, para então passar a procurar trabalho e moradia nas cidades, sonhando com uma qualidade de vida mais moderna e com o acesso a que a vida urbana pudesse oferecer.

Ponta Grossa, que hoje conta com uma população de 314.681 habitantes distribuídos em uma área de 2.068 km², é considerada uma cidade economicamente desenvolvida, que se baseia na pecuária, na agricultura e na indústria como produção, localizada num entroncamento rodoferroviário que traz a facilidade do transporte para outros lugares. (IBGE, 2010).

A cidade tem a oferecer a quem a visita diversos lugares turísticos, que se destacam por sua história, arquitetura e beleza natural, a exemplo de: Buraco do

Padre, Cachoeira da Mariquinha, Represa de Alagados, Rio São Jorge, Capão da Onça, Casa do Divino, Capela Santa Bárbara, Catedral Sant'Ana e o Parque Estadual de Vila Velha. Vale citar que o Parque Estadual de Vila Velha é uma unidade de conservação com diversas formações areníticas, com a forma de Taça, Bota, Garrafa, Índio entre outras. Oferece transporte interno para os passeios e locais para alimentação dos visitantes.

Ponta Grossa conta ainda com restaurantes, bares e churrascarias que têm condições de oferecer aos visitantes variadas opções de refeições, dentre as quais a Alcatra no espeto, objeto desta pesquisa.

CAPÍTULO 5

ALCATRA NO ESPETO

5.1 TRAJETÓRIA DA CRIAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO DA LEI MUNICIPAL 10.200

O SHRBS (Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares dos Campos Gerais), em conjunto com proprietários das churrascarias da cidade de Ponta Grossa, com o interesse de identificar um prato típico da região e de atrair turistas para a copa de 2014, iniciou um processo de promoção e encaminhamento com vistas à criação de uma lei que assegurasse tal direito, por acreditar que este prato poderia mostrar aos turistas a tradição ponta-grossense.

Dessa forma, realizou-se, com a participação dos interessados, reuniões para se tratar do tema. Segundo o Sindicato, todas as churrascarias da cidade foram convidadas, no entanto nem todos atenderam ao convite.

Contudo, ao invés de se realizar uma pesquisa histórica e aprofundada para identificar os elementos típicos na gastronomia ponta-grossense, optou-se por ouvir os comerciantes e sindicato do ramo de restaurantes. Observa-se a ausência da participação de outros segmentos da sociedade, bem como de instituições de ensino superior que pesquisam sobre o assunto, a exemplo de turismólogos, historiadores, nutricionistas, antropólogos e outros. Além disso, a maior interessada no assunto parece não ter sido ouvida – a comunidade.

Segundo opinião de um entrevistado no Sindicato, este sempre acreditou que a criação de uma lei seria benéfica no sentido de atrair visitantes e fortalecer a atividade turística em Ponta Grossa. Os comerciantes entendem que, com a implantação de uma Lei Municipal, tal tarefa seria cumprida com maior êxito. Com a lei, as especificações de corte, tamanho e modo de servir seriam um diferencial para o turista.

Então, em 6 de novembro de 2009 ocorreu 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 restrita de parte da comunidade.

A influência do Sindicato parece ter sido decisiva para que se criasse a lei, de tal forma que, em 23 de março de 2010, foi homologada a Lei Municipal nº

10.200, que institui de caráter oficial o prato típico do município de Ponta Grossa, Estado do Paraná: Alcatra no espeto.

No entanto, quando foi definido que a Alcatra no espeto seria o prato típico da cidade, apenas três churrascarias se ajustaram ao modo de preparo e colocaram os acompanhamentos exigidos na lei, para assim receber o selo de reconhecimento. As churrascarias são: Churrascaria Zancanaro, Expedicionário do Cogo e Espeto na Pedra. Após algum tempo também o Empório Avenida aderiu à lei (Figura 2).



Figura 2: Grupo de iniciação para o prato típico de Ponta Grossa.
Fonte: Sindicato de Hotéis Restaurantes Bares e Similares dos Campos Gerais

5.2 DESCRIÇÃO DO PRATO TÍPICO DE ACORDO COM A LEI MUNICIPAL 10.200

Para que o prato seja servido com o título de prato típico da cidade, de acordo com a lei, ele terá que oferecer ao consumidor tudo que o selo de reconhecimento pede. Este selo (Figura 3) representa uma certificação aos estabelecimentos que oferecem a Alcatra no espeto com as especificações propostas na lei. Segundo os entrevistados, a imagem do selo de reconhecimento

tem em sua representação: os Campos Gerais, a Araucária, a Taça (arenito mais representativo do Parque Estadual de Vila Velha), a imagem dos tropeiros e a Alcatra no espeto.

De acordo com a lei, deve-se oferecer aos clientes os devidos acompanhamentos da Alcatra no espeto. São eles: arroz branco, feijão preto cozido ou salada de feijão, salada de tomate, cebola roxa em conserva, salada se maionese, salada de folhas verdes, polenta frita cortada em cubos, farinha de mandioca torrada ou branca e mini pão francês (Figura 4). Também determina a lei o modo de preparo da Alcatra no espeto, o qual é assim descrito: assar a carne na labareda com lenha e não com carvão e, também, deverá ser retirada da churrasqueira no mesmo espeto em que foi assada, servida diretamente na mesa do cliente, colocada em uma pedra própria, de maneira que fique perpendicular à mesa. Deve conter o mesmo corte da Alcatra no espeto a picanha, a alcatra, o mignon e a maminha.

Ainda em cumprimento à lei, as churrasqueiras, restaurantes ou bares que desejam possuir o selo de reconhecimento para a venda da Alcatra no espeto deverão seguir os padrões estabelecidos e solicitar uma avaliação de uma comissão formada para esta finalidade, pelo Sindicato dos Hotéis, Bares, Restaurantes e Similares dos Campos Gerais, que então, logo após a avaliação, emitirão o selo de reconhecimento para determinado estabelecimento. A Lei Municipal 10.200 apresenta um artigo que descreve que, se algum restaurante deixar de cumprir com as especificações da lei, o local poderá perder o selo de reconhecimento após a avaliação.

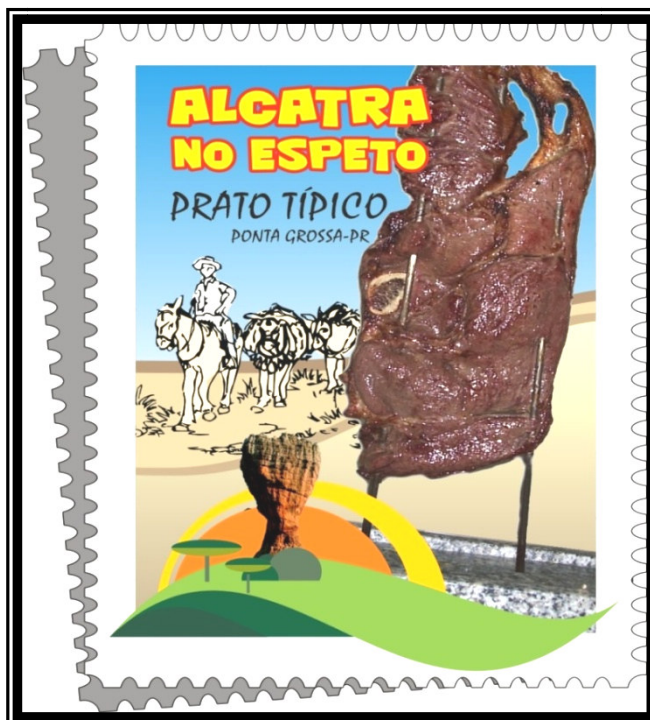


Figura 3: Selo de reconhecimento
Fonte: Sindicato de Hotéis Restaurantes Bares e Similares dos Campos Gerais.



Figura 4: Imagem do prato típico de Ponta Grossa Alcatra no espeto, com todos os acompanhamentos.
Fonte: Churrascaria Zancanaro

CAPÍTULO 6

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

6.1 CLASSIFICAÇÃO DA PESQUISA

Foram realizadas quatro entrevistas com proprietários e gerentes de restaurantes que servem a Alcatra no espeto em seus cardápios, e com funcionários do SHRBS.

Segundo Gil (1999, p. 42), a pesquisa com caráter pragmático é um “[...] processo formal e sistemático de desenvolvimento do método científico. O objetivo fundamental da pesquisa é descobrir respostas para problemas mediante o emprego de procedimentos científicos”. Assim, toda a ação levantada durante a pesquisa e os resultados obtidos têm por finalidade resolver um problema investigado.

Esta pesquisa, do ponto de vista de sua natureza, é classificada como uma pesquisa aplicada, pois a sua utilização é prática, presente o objetivo de gerar conhecimentos para aplicação prática e dirigida à solução de problemas específicos. Envolve verdades e interesses locais (SILVA; MENEZES, 2001, p. 20).

Do ponto de vista de abordagem do problema, essa pesquisa é classificada como qualitativa, pois considera que há uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, isto é, um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e a subjetividade, que não pode ser traduzido em números e, ainda, tendo em vista que a interpretação dos fenômenos e a atribuição de significados são básicas no processo de pesquisa qualitativa (SILVA; MENEZES, 2001).

A investigação qualitativa em educação agrupa diversas estratégias de desenvolvimento e possui determinadas características peculiares de auto-ajuste no momento da investigação. Sua fonte de dados é o ambiente natural, sendo o investigador seu principal elemento. Através desse tipo de investigação, é possível analisar uma situação natural, coletar dados descritivos e analisar a realidade de forma contextualizada (LÜDKE; ANDRÉ, 1986, p.76)

O pesquisador utiliza o ambiente natural e fonte direta para coleta de dados; não requerendo o uso de métodos e técnicas estatísticas, o pesquisador é o instrumento-chave (SILVA; MENEZES, 2001).

Segundo Gil (1991), do ponto de vista de seus objetivos, a pesquisa descritiva visa descrever as características de determinada população ou fenômeno, ou o estabelecimento de relações entre variáveis. Envolve o uso de técnicas padronizadas de coleta de dados – entrevistas e observação sistemática.

Em relação aos procedimentos técnicos, esta pesquisa é classificada como pesquisa participante, pois há a interação entre pesquisadores e membros da situação investigada (GIL, 1991).

Os instrumentos de coleta de dados foram: observação direta, indireta e participante, por meio de entrevistas.

6.2 PROCEDIMENTOS

Os passos para a pesquisa se deram da seguinte maneira:

1. Pesquisa bibliográfica e na internet referente aos temas: prato típico, turismo gastronômico, turismo cultural, tropeirismo e a história de Ponta Grossa;
2. Visita ao SHRBS e restaurantes para a coleta de informação do prato típico;
3. Foram elaboradas questões para as entrevista, com proprietários de restaurantes que oferecem o prato típico;
4. Analisou-se, com três proprietários das churrascarias e com o SHRBS, a importância e a procura do prato típico ponta-grossense.

Após a execução de cada etapa da pesquisa, foi realizado procedimento de registros das ações executadas. Estes registros tiveram como objetivo descrever o trabalho realizado, bem como avaliar o processo de conhecimento do prato típico.

6.2.1 Instrumento de Coleta de Dados

Foi utilizada uma entrevista semiestruturada. Segundo Dencker (2002, p. 137, *apud* MACEDO, 2008), a entrevista semiestruturada trata-se de uma comunicação verbal estabelecida entre duas pessoas, em que há um grau de

estruturação previamente definido, cuja intenção é a obtenção de informações de pesquisa. Nesse sentido, utiliza-se a entrevista para receber informações sobre a Alcatra no espeto.

As entrevistas realizadas com os donos de estabelecimentos comerciais que servem o prato típico Alcatra no espeto, que seguem a normatização da lei e do selo, e com os representantes do SHRBS, foram gravadas e posteriormente transcritas para a análise e discussão dos dados.

CAPÍTULO 7

ANÁLISE DA ALCATRA NO ESPETO NO MUNICÍPIO DE PONTA GROSSA – PR

A partir do conceito adotado no trabalho de que o prato típico se vincula à história e ao contexto cultural de um grupo, que pode ser visitado por turistas, analisa-se a disposição da lei 10.200, que tornou a Alcatra no espeto o prato típico de Ponta Grossa. Para tanto, foram entrevistado três proprietários integrantes dos seguintes estabelecimentos que adotaram a lei: Churrascaria Zancanaro, Churrascaria Espeto na Pedra e Churrascaria Expedicionário do Cogo. Também foram entrevistado representantes do Sindicato de Hotéis Restaurantes Bares e Similares dos Campos Gerais. Os entrevistados identificam-se como A1, A2, A3 e A4. Não foi possível realizar entrevista no Empório Avenida, estabelecimento que também possui o selo de reconhecimento, em função da dificuldade de agendamento.

Sabe-se que todos os estabelecimentos comerciais, restaurantes, bares e churrascarias foram convidados pelo Sindicato para se envolver no movimento de instituição do prato típico local, mas apenas os três já citados participaram.

Observa-se, nas falas dos entrevistados, que há um mínimo de compreensão de que a Alcatra no espeto seria o prato típico de Ponta Grossa. No entanto, os entrevistados demonstram certa carência de conhecimento em relação a dados históricos e socioculturais que ajude na identificação do prato típico. Na maioria das vezes, pautam-se nos elementos da lei para justificar o prato.

A partir das questões formuladas aos entrevistados em relação aos acompanhamentos definidos na lei, percebe-se que há diferenças mesmo entre os estabelecimentos que servem a Alcatra no espeto como prato típico. Além de servirem acompanhamentos diferentes dos propostos pela lei, os entrevistados ainda relatam que podem ser acrescentados outros itens como acompanhamento. Entretanto, na Lei Municipal 10.200, que constitui a Alcatra no espeto como prato típico, não existe esta abertura, pois a mesma define com clareza as características do prato.

O valor do selo de reconhecimento passa a ser relativo, porque mesmo nessas churrascarias não se adota a forma padrão que a lei exige. Constata-se que os estabelecimentos continuam servindo a alcatra da mesma maneira para os

turistas e para a comunidade, seguindo as suas tradições, indicando o vínculo deste costume com o Rio Grande do Sul. Este e outros hábitos são atribuídos pelos entrevistados como elementos que chegaram aos Campos Gerais através dos tropeiros que cruzavam nossa região, com destino à feira de Sorocaba.

Todos os entrevistados afirmam que a principal característica local da Alcatra no espeto é assar a carne na labareda e servir em uma pedra na mesa, de forma que o espeto fique na vertical.

Observa-se, nas respostas, que a definição do prato típico passou também por questões econômicas, a fim de atrair turistas para a cidade. Pensaram na adoção do carneiro como alternativa viável; de acordo com o entrevistado A2, existem criações desse animal nos Campos Gerais: “[...] eu lembro que eles queriam colocar o carneiro como prato típico, mais pelo comércio, pela criação de carneiros aqui nos Campos gerais, tipo Castro, Carambeí todas as fazendas tem seus carneiros lá, então eles queriam colocar um meio de comercializar esse produto, mas não deu certo [...]” [sic]²

Perguntados sobre a divulgação do prato típico da cidade, os entrevistados são unânimes ao afirmar que a divulgação não foi suficiente para que os turistas e a comunidade saibam que a Alcatra no espeto foi tornado prato típico da cidade de Ponta Grossa, oficialmente, através de uma Lei Municipal. Por sua vez, os turistas – pode-se afirmar –, ao chegarem a locais onde se oferecem pratos típicos, buscam conhecê-los por representar as tradições e cultura da cidade ou região.

Nota-se nas respostas dos proprietários que os clientes, entre os quais turistas e a comunidade local, continuaram frequentando os locais que servem a Alcatra no espeto não por ela ter sido homologada como prato típico e, sim, por tradição. Acredita-se que os formadores da Lei Municipal que caracteriza o prato típico de Ponta Grossa Alcatra no espeto tiveram a visão econômica não somente para as churrascarias, mas também para a cidade.

Afirmam que se houvesse melhor divulgação, a cidade poderia atrair pessoas de outras localidades. Isso é perceptível na resposta do entrevistado A4, em que relata que a lei foi criada principalmente para a Copa do Mundo de 2014,

² SIC é um termo da língua latina cuja tradução literal é "assim". A palavra Sic é usada frequentemente em português para indicar "é desta forma" (Sic et simpliciter). O "sic" também é usado por autores, numa citação ou transcrição de fala, para evidenciar que determinada palavra ou frase foi utilizada exatamente como está escrito ou como foi falado por outrem, mesmo que haja um erro de tipografia, ortografia ou oralidade. (ABNT, 2010)

que será realizada no Brasil, e poderá ter como sede a capital do Estado do Paraná, Curitiba, localizada a aproximadamente 100 quilômetros de distância da cidade de Ponta Grossa. Se tal fato ocorrer, os entrevistados acreditam que poderá haver um turismo economicamente viável para Ponta Grossa, em vários segmentos, como hotelaria, serviços, transportes, entre outros.

Quando questionados sobre as alterações de consumo da Alcatra no espeto dentro das churrascarias depois da lei ter sido homologada, os entrevistados afirmam ter aumentado, mas não como o esperado, uma vez que, inicialmente, acreditaram que a Lei Municipal 10.200 aumentaria o consumo. Isso reforça, como nas questões anteriores, que a criação da lei foi de caráter econômico e não cultural da cidade ou da região, assim como a exigência de que as churrascarias deveriam ter um selo de reconhecimento para separar as que aceitaram a homologação da lei e as que não se interessaram pela mesma.

Assim, fica evidente que, com ou sem o selo de reconhecimento, as churrascarias da cidade de Ponta Grossa vendem da mesma forma, recebendo a mesma quantidade de clientes depois da lei, pois um prato típico não necessita de divulgação, lei ou selo de reconhecimento para que seja aceito ou consumido pelos turistas e a comunidade local.

Na questão que trata do modo como a Alcatra no espeto é preparada afirma-se que há um diferencial na preparação; por ser tradição da cidade de Ponta Grossa e região que foi historicamente um local de passagens dos tropeiros, recebendo deles a forma de preparo, o entrevistado A1 afirma: “Deve ser assada na labareda com lenha e não com carvão.”



Figura 5: Alcatra sendo assada na labareda.

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

O entrevistado A4 afirma que a Alcatra no espeto não é prato típico somente da cidade de Ponta Grossa, mas sim regionalmente, uma vez que vem de origem dos tropeiros que não passaram somente por Ponta Grossa, mas por todos os Campos Gerais, o que a torna um prato tradicional nos Campos Gerais como um todo. Durante as entrevistas, foi perguntado a respeito da viabilidade financeira da Alcatra no espeto. O entrevistado A2 afirma que é viável financeiramente: “em termos [...], pois é um custo alto e valorizou demais a peça da alcatra, porque houve a oferta e a procura, e se sai mais, começa a levantar o preço dos açougues.”

Nitidamente, verifica-se que a economia da cidade também girou em torno dos açougues que tiveram o interesse em lucrar ao fornecer a carne do prato típico. Demonstrou-se que a instituição da lei teve influência econômica na cidade de Ponta Grossa, pois outros segmentos, como os fornecedores de carne, também tiveram o interesse em lucrar, vendendo a alcatra para as churrascarias e restaurantes por preço mais elevado.

Na questão em que se discute se o prato típico é muito solicitado nas churrascarias, todos os entrevistados afirmam que os turistas e a comunidade local procuram a alcatra não como um prato típico, e, sim, por tradição; relataram que até

mesmo os turistas sabem que a Alcatra no espeto é tradicional das churrascarias da cidade de Ponta Grossa e região Campos Gerais. O entrevistado A1 relata: “[...] eu mesmo tento divulgar melhor como prato típico, então na camiseta dos meus garçons atrás tem a estampa do selo de reconhecimento, tenho também um painel falando do prato típico lá fora. Então, assim, mesmo que pouco, eu tento divulgar melhor.” [sic]

Esta mesma questão, juntamente com a questão se a Alcatra no espeto foi divulgada de maneira adequada para as pessoas, o mesmo entrevistado relata que: “Não, porque esses dias eu estava escutando uma rádio e eles estavam falando de gastronomia de Ponta Grossa, e eu mandei uma mensagem perguntando se eles sabiam qual era o prato típico da nossa cidade, e percebi que não. Quando eles estavam no ar, então mandei outra mensagem dizendo quem eu era e contando que o nosso prato era a Alcatra no espeto. Então, a população não sabe que é o prato de Ponta Grossa. Aqui mesmo na churrascaria eu falo para os garçons: sempre na hora de entregar o cardápio, falarem que aqui nós temos o prato típico da cidade, que é a Alcatra no espeto” [sic].

Constata-se que, nos locais em que a Alcatra no espeto é identificada pelo selo de reconhecimento, há um esforço dos comerciantes no sentido de convencimento ao cliente para consumir o prato, ressaltando que se trata de prato típico; assim, visam fortalecer a lei, considerada por alguns como correta.

Na questão que questiona se o prato já era consumido antes de ser homologada a lei, o entrevistado A3 afirma: “Já era bastante consumida, ela é tradicional da cidade, a fundação da churrascaria foi em 1957 e nós temos 56 anos de churrascaria” [sic].

Portanto, fica evidenciado que a Alcatra no espeto já era um prato tradicional na cidade de Ponta Grossa, independentemente de existir uma lei que o determine como prato típico. Os turistas e a comunidade local já o consumiam por décadas. O mesmo entrevistado A3 comenta que o dia de maior venda da Alcatra no espeto é no Dia de Finados, quando chegam muitos visitantes na cidade, que foram antigos moradores e já conhecem o prato.

Foi questionado se é importante o selo de reconhecimento para a padronização do prato, e todos os entrevistados afirmaram que sim, pois acreditam que o selo pode separar as churrascarias que servem de acordo com a lei das que não o fazem.

Em estudos realizados para a realização deste trabalho, conclui-se que a comunidade local e os turistas que chegam a Ponta Grossa consomem a Alcatra no espeto por se tratar de um prato tradicional e conhecido, não obstante ter sido instituída uma lei que os incentive a consumi-lo. Verifica-se, portanto, que o prato típico é naturalmente consumido, e não pelos critérios da Lei Municipal 10.200.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após o levantamento e a análise dos dados, foi possível chegar a algumas considerações finais, que serão apresentadas a seguir. Ao se realizar o trabalho de pesquisa sobre o prato típico na cidade de Ponta Grossa, de acordo com a lei 10.200, verificou-se alguns pontos sobre esta questão.

A partir das entrevistas com os proprietários das churrascarias que servem a Alcatra no espeto de acordo com a lei, e com representantes do Sindicato de Hotéis Restaurantes Bares e similares dos Campos Gerais, observou-se a tentativa da elaboração de um padrão que caracterizasse a Alcatra no espeto como prato típico, que recebeu aporte legal pela Lei Municipal 10.200.

Como a cidade de Ponta Grossa apresentava uma carência de atrativo gastronômico, em que existisse um prato específico que chamasse a atenção dos visitantes, houve um movimento de churrascarias e o Sindicato de Hotéis Restaurantes Bares e Similares dos Campos Gerais para que se instituisse esse prato típico.

Buscou-se na tradição a ideia da Alcatra no espeto, para subsidiar a criação de uma lei que a instituisse como prato típico da cidade. Nesse contexto, procurava-se promover a atividade turística da cidade, movimentando assim a economia local. Observa-se, no entanto, uma dificuldade na assimilação da proposta da referida lei, ao constatar-se que apenas quatro estabelecimentos aderiram ao selo de reconhecimento.

Com isso, conclui-se que a simples criação de uma lei não assegura o reconhecimento da Alcatra no espeto como um prato típico da cidade. Ao ser instituída a lei, foi definida a forma de servir, o corte da peça da alcatra, o modo de preparo e os acompanhamentos, embora não tenha sido realizada uma pesquisa mais aprofundada sobre o tema. Historiadores e turismólogos poderiam, nesse sentido, proceder a uma análise e opinar com mais relevância sobre o histórico e as características da Alcatra no espeto, colaborando, assim, com a veracidade da escolha.

Pelo fato de que os tropeiros – em cuja história os defensores da lei se apoiaram – passaram não apenas por Ponta Grossa, mas em toda a região dos Campos Gerais, onde deixaram a sua tradição, não se pode caracterizar a Alcatra

no espeto como prato típico apenas de Ponta Grossa, tendo em vista ainda que, conforme autores utilizados neste trabalho, o modo de preparar o prato é o mesmo em diversas localidades dos Campos Gerais.

A Lei Municipal 10.200 não pode, portanto, definir o prato como típico apenas da cidade. Outros municípios dos Campos Gerais tem a mesma herança tradicional tropeira; portanto, a Alcatra no espeto caracteriza prato típico regional na análise dos profissionais do turismo.

Ao longo da pesquisa, constatou-se que a Alcatra no espeto há muitos anos faz parte do cardápio das churrascarias de Ponta Grossa. Pessoas que se mudaram da cidade para outros locais, quando estão de volta em visita local, procuram consumi-la, resgatando sabores da época em que aqui habitaram. Nas churrascarias onde houve as entrevistas, os proprietários afirmaram que o prato é sempre procurado.

Em decorrência dos proprietários de algumas churrascarias da cidade de Ponta Grossa e do Sindicato de Hotéis Restaurantes bares e Similares dos Campos Gerais terem conseguido que a Lei Municipal 10.200 fosse instituída e, assim, tornasse caráter oficial a Alcatra no espeto como prato típico da cidade de Ponta Grossa, conclui-se que o aspecto comercial se torna evidente, pois se pretendia que o prato fosse vendido em maior quantidade. Portanto, revela-se nesse contexto um grande interesse econômico que se sobrepõe ao cultural

Esta pesquisa procurou levantar a relevância da lei para a assimilação do prato típico, mas concluiu-se que o prato típico não se cria por decreto, mas é resultado da tradição local. Efetivamente, não houve maior procura para consumo do prato depois da lei, e os restaurantes que seguem os seus termos e receberam o selo de reconhecimento mantiveram a mesma demanda pela Alcatra no espeto, por parte dos turistas e da população de Ponta Grossa.

Verifica-se, por fim, que a criação da Lei Municipal 10.200 tinha como principal objetivo fazer com que a comunidade da cidade de Ponta Grossa reconhecesse como prato típico a Alcatra no espeto. Ao possuir um prato típico, a cidade seria beneficiada no sentido de atrair turistas. No entanto, os efeitos da lei não são especialmente significativos, pois muitas churrascarias continuam a servi-lo sem obedecer às especificações da Lei Municipal 10.200, verificando-se, portanto, que a tradição se sobrepôs à lei.

REFERÊNCIAS

ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas. Trabalhos científicos e acadêmicos. Citações em Documentos. Curitiba: Editora UFPR, 2010.

BAIROS, J. V. de; SANTOS, N. N. da S. **O Churrasco e o chimarrão como importantes atrativos turísticos para o Rio Grande do Sul.** 2009. Disponível em: http://www.ufpel.edu.br/cic/2009/cd/pdf/CH/CH_00221.pdf Acesso em: 14/11/2010.

BARROCO. M. S. L. **A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano.** Disponível em: <<http://www.obsturpr.ufpr.br/artigos/alimbeb1.pdf>>. Acesso em: 25/06/2010.

CUNHA, Luiz Alexandre Gonçalves. O complexo agroindustrial e o cluster madeireiro de Ponta Grossa. In: DITZEL, C. de H.; SAHR, C.L.L (Orgs.). **Espaço e cultura: Ponta Grossa e os Campos Gerais.** Ponta Grossa: Editora UEPG, 2001.

DITZEL, C. de H. M (Org.). **Imaginários e representações: o integralismo nos Campos Gerais.** Ponta Grossa: Editora UEPG, 2007.

GÂNDARA, 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. (Eds.). **Segmentação do mercado turístico** – estudos, produtos e perspectivas. Barueri: Manole, 2008.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** São Paulo: Atlas, 1991.

_____. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** São Paulo: Atlas, 1999.

GIMENES, M. H. S. G. 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: 22/07/2010.

_____. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil.** 2006. Disponível em: <http://www.ucs.br/ucs/tp1SemMenus/posgraduacao/strictosensu/turismo/seminarios/arquivos_4_seminario>. Acesso em: 23/06/2010.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Pesquisa. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/link.php?uf=pr>. Acesso em: 10/11/2010.

LEITE, A. L. **Gastronomia Corumbaense, características e aspectos históricos.** Corumbá: [S.I.], 2004.

LÜDKE, M.; ANDRÉ, M. **Pesquisa em educação: abordagens qualitativas.** São Paulo: EPU, 1986.

MACEDO, I. S. Turismo, **Gastronomia e Internet**: análise da representatividade da gastronomia em sites informativos de turismo no município de Salvador – BA, 2008. Disponível em: <<http://biblioteca.rosana.unesp.br/upload/Isabella.pdf>>. Acesso em: 22/06/2010.

MASCARENHAS, R. G. T.. **A Gastronomia Tropeira na região dos Campos Gerais do Paraná**: potencialidades para o turismo. 2005 Tese (Doutorado). Disponível em: http://www.google.com.br/#hl=pt-BR&biw=1280&bih=581&q=tese-rubia+gisele+tramontin+mascarenhas&aq=f&aqi=&aql=&oq=&gs_rfai=&fp=45e6118c2d7b8c30. Acesso em: 12/11/2010.

MEDEIROS, C. V. MELO, M. S. de M. Processos erosivos no espaço urbano de Ponta Grossa. In: DITZEL, C. de H.; SAHR, C.L.L (Orgs.). **Espaço e cultura**: Ponta Grossa e os Campos Gerais. Ponta Grossa: Editora UEPG, 2001.

RODRIGUES, M. Turismo e Patrimônio cultural. In: FUNARI, P. P.; PINSKY, J. (Org.). São Paulo: Contexto, 2001. (Coleção Turismo Contexto)

ROUSSEL, A; DUROZOI, G. **Dicionário de Filosofia**. 2. ed.. Campinas-: Papyrus, 1996.

SCHLUTER, R. G. **Gastronomia e Turismo**. 2 ed. rev. São Paulo: Aleph, 2003.

SILVA, E. L.; MENEZES, E M. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação** – 4 ed.rev.atual. Florianópolis: USFC, 2001.

APÊNDICES

APÊNDICE A

Entrevista nos estabelecimentos que servem o prato típico de acordo com o selo

Caríssimos(as) Proprietários(as)

Solicito gentilmente a sua colaboração no sentido de responder esta entrevista que faz parte do meu trabalho de conclusão de curso.

O objetivo da pesquisa é analisar a aceitação do prato típico “Alcatra no espeto com relação ao conhecimento da comunidade de Ponta Grossa nos locais específicos de consumo.

Os dados serão utilizados apenas para fins acadêmicos.

Muito obrigada.

Priscilla Taques Peixoto
Acadêmica do curso de Turismo
UEPG- Campus central

ENTREVISTA

- 1) Quais são os acompanhamentos da Alcatra no espeto?
- 2) Você acha que o prato Alcatra no espeto caracteriza adequadamente nossa cultura local? Por que?
- 3) Você acredita que o prato típico foi divulgado de maneira adequada para as pessoas?
- 4) Existe alguma porcentagem no consumo do prato típico entre os turistas e a comunidade local?
- 5) A partir do momento que a Alcatra no espeto se tornou realmente o prato típico da cidade houve uma diferença no consumo?
- 6) Existe algum modo diferenciado na preparação do prato Alcatra no espeto?
- 7) É viável financeiramente a produção do prato típico?
- 8) Você acha importante o selo de reconhecimento para padronização do prato?
- 9) Antes da Alcatra no espeto se tornar o prato típico da cidade ela já era muito consumida?
- 10) No seu restaurante o prato típico é muito solicitado?

APÊNDICE B

Entrevista feita no SHRBS

Caríssimos(as) funcionários(as)

Solicito gentilmente a sua colaboração no sentido de responder esta entrevista que faz parte do meu trabalho de conclusão de curso.

O objetivo da pesquisa é analisar a aceitação do prato típico Alcatra no espeto com relação ao conhecimento da comunidade de Ponta Grossa nos locais específicos de consumo.

Os dados serão utilizados apenas para fins acadêmicos.

Muito obrigada

Priscilla Taques Peixoto
Acadêmica do curso de Turismo
UEPG- Campus central

ENTREVISTA

- 1) Quais são os acompanhamentos da Alcatra no espeto?
- 2) Você acha que o prato Alcatra no espeto caracteriza adequadamente nossa cultura local? Por que?
- 3) Você acredita que o prato típico foi divulgado de maneira adequada para as pessoas?
- 4) Qual o motivo para Alcatra no espeto ter sido escolhida para representar a gastronomia da cidade de Ponta Grossa?
- 5) Antes da Alcatra no espeto se tornar o prato típico ela era vista como um prato tradicional só da cidade de Ponta Grossa, ou havia outro para concorrer na escolha do prato típico?
- 6) Qual o interesse em trazer um prato típico para a cidade de Ponta Grossa?
- 7) Existem projetos para melhorar a divulgação do prato típico da cidade?
- 8) Para o turismo, o que vocês esperam que o prato típico traga para a cidade?
- 9) Qual a história do prato típico?
- 10) Como é feito para um estabelecimento conseguir o selo de reconhecimento?
- 11) Como foi o processo de formulação da Lei que diz que a Alcatra no espeto é o prato típico da cidade de Ponta Grossa?

Falas dos sujeitos entrevistados:

Os sujeitos entrevistados identificam-se como: A1 Churrascaria Zancanaro, A2 Churrascaria Espeto na pedra, A3 Churrascaria Expedicionário do Cogo, A4 Sindicato de Hotéis Restaurantes Bares e similares dos Campos Gerais.

1) Quais são os acompanhamentos da Alcatra no espeto?

A1: “O selo de reconhecimento diz que é a famosa mandioca frita pequenininha, salada verde, salada de tomate, maionese, arroz branco, feijão branco ou preto, cebola roxa e o pão, aqui eu sirvo mini pão porque acho que fica mais apresentável.” [sic].

A2. “Arroz, feijão preto cozido, maionese de batata, uma salada verde, tem gente que altera rúcula ou alface, salada de tomate, mini pão francês, polenta frita, daí se quiser acrescentar não tem problema, então a gente serve mais umas coisas a mais, hoje por exemplo tem nhoque, terça- feira tem quixerinha com bistequinha de porco, pra da um incrementada na refeição. Então a gente coloca algo a mais, tem que ter no mínimo essas coisas que o selo pede, e o feijão pode ser salada, mas todo mundo faz o cozido, porque se não fica muito salada e pouca comida quente, ainda mais aqui em Ponta Grossa que é uma cidade fria.”[sic]

A3. “Arroz, feijão, farofinha, polentinha frita, salada verde que geralmente é alface e rúcula, pão (o pequeno o tradicional), a cebolinha roxa feita no vinho, essas são a titular essas nunca faltam que o selo pede e exige. No domingo a gente serve mais outras saladas.” [sic]

A4. “Na lei descreve que são: a polenta o arroz branco, feijão preto cozido ou como salada, salada de tomate, cebola roxa que é a que conserva no vinho, maionese, salada verde farinha de mandioca e mini pão francês ” [sic].

2) Você acha que o prato Alcatra no espeto caracteriza adequadamente nossa cultura local? Por que?

A1. “Acho que sim, pois isso veio lá do tropeirismo a anos atrás em que eles paravam pra descansar e fazer este churrasco que era de espeto de varas de árvores e assavam na vertical, eu fiz até uma brincadeira aqui em cima da nossa churrasqueira mostrando os tropeiros fazendo seu churrascos. E também todos nós sabemos que aqui nas churrasqueiras de Ponta Grossa é nossa tradição servir o churrasco assim, é o verdadeiro churrasco. Então, porque não ser o prato típico?” [sic].

A2. “Acho que sim, eu lembro que eles queriam colocar o carneiro como prato típico, mas pelo comércio, pela criação de carneiros aqui os Campos gerais, tipo Castro, Carambeí todas as fazendas tem seus carneiros lá, então eles queriam colocar um meio de comercializar esse produto, mas não deu certo, então eles entraram em contato com a gente pra ver o que nos achávamos, achamos excelente a idéia da alcatra porque não tem em outras regiões, assim no espeto, pode ser até que tenha, mas não no espeto, eles servem na travessa, mas assim com pão, maionese e uma saladinha, é só aqui em Ponta Grossa, então é o diferencial.” [sic]

A3. “Sim, claro que sim, inclusive essa alcatra o meu avô do papai Cogo conheceu em uma churrascaria no Rio Grande do Sul e ele era caminhoneiro na época, e conheceu esse modelo de assar a carne e foi o primeiro em Ponta Grossa a criar esse que é hoje o prato típico, então caberia a nós o expedicionário a divulgação com mais ênfase e a gente não pode na época por causa da doença do meu pai, inclusive agora vai fazer uma

ano e era a hora do expedicionário pegar com todas as churrascarias que servem e servir em comemoração a um ano de prato típico e fazer uma propaganda e dar uma lançada, mesmo a lei tendo sido aprovada em março faz quase um ano da idéia do prato típico ser o Alcatra no espeto” [sic]

A4. Caracteriza, porque em Ponta Grossa começou com os tropeiros. A comida do tropeiro era o charque a carne com sal, mas nada impedia que eles fizessem o churrasco também, e o churrasco do tropeiro é no chão, coloca a carne no espeto e faz no chão e a partir desta carne colocada no espeto é que surgiu, por exemplo, as festas de Igreja que eles servem o espeto na mesa, e as churrascarias foram fazendo deste mesmo modo, por exemplo, a expedicionário que serve a mais de 40 anos pegou essa linha de preparação não só de preparação, mas também como de servir, os tropeiros preparavam no chão e também de servir no espeto, porque eles não tiravam do espeto para comer, eles comiam direto no espeto. E esta forma de servir na mesa que foi herdada dos tropeiros, eu não sei se só aqui de Ponta Grossa, mas deve ter outras cidades que servem assim também, mas o mais forte é aqui porque quase todas as churrascarias servem desta forma ”[sic]

3 Você acredita que o prato típico foi divulgado de maneira adequada para as pessoas?

A1. “Não, porque esses dias eu estava escutando uma rádio e eles estavam falando de gastronomia de em Ponta Grossa, e eu mandei uma mensagem perguntando se eles sabiam qual era o prato típico da nossa cidade e percebi que não, quando eles estavam no ar, então mandei outra mensagem dizendo quem eu era e contando que o nosso prato era a ‘Alcatra no espeto’. Então a população não sabe que é o prato de Ponta Grossa. Aqui mesmo na churrascaria eu falo para os garçons sempre na hora de entregar o cardápio falarem que aqui nos temos o prato típico da cidade que é a ‘Alcatra no espeto’.” [sic]

A2. “Eu acredito que sim, porque também leva tempo pra conhecerem, eu acho que todo ano deveria ter uma festa, como tem em Campo Mourão, então teria que ter assim uma festa aqui em um domingo no meio do ano que fizesse a festa do prato típico de Ponta Grossa, daí todas as churrascarias vão lá. Daí eu acho que ai sim haveria e abriria novos horizontes, na verdade falta um pouquinho ainda de divulgação, mas acredito que daí mais algum tempo vai se fortalecendo, tem outras churrascarias que já estão divulgando mais. Ai com ao passar to tempo ate churrascarias que não tem o selo abrem, então ainda vão se animar e querer servir assim também, então vai lá na prefeitura e pede pra ter o selo e servir certinho como é pra ser com todos os acompanhamentos. Então eu acredito que se outras churrascarias aderirem, automaticamente o troço vai fluindo vai aumentando o pessoal vai querer esse tipo de sistema. Mas que nem eu falo a partir do momento que surgir uma festa por exemplo na München, tipo uma churrascaria por ano fosse lá fazer o prato típico a prefeitura vai lá e oferece o salão pra uma churrascaria poder oferecer isso pra comunidade, ou todas as churrascarias colocarem em um espaço pra vender o alcatra, eu acho que a divulgação seria bem mais interessante, foi divulgado quando foi o lançamento, teve lá no João 23 teve o lançamento, cada um pegou 50 ou 100 ingressos e vendeu muito rápido, eu acho assim que todo mundo gosta mas se tivesse uma festa, acho que o sindicato poderia da mais uma incrementada na divulgação. Eu acho que muito gente não sabe que é o prato típico, sabe que tem os alcatra nas churrascarias” [sic]

A3. “O sindicato se esforçou bastante, mas a divulgação ainda eu acho que fica meio tímida, faltou o apoio da prefeitura, podia ter divulgado mais o sindicato a associação comercial. Da nossa parte também foi uma época em que o pai tava na gerencia e na diretoria e ele ta meio adoentado, então ele não podia participar também, foi uma faze que ele estava no hospital adoentado eu não tava aqui também eu tava em outra empresa nossa e o Audio sabe que a gente não pode ajudar na divulgação ” [sic]

A4. “Olha, eu acho que foi pouco divulgado o prato típico, precisava ter sido mais divulgado. Teve muitas parcerias porque sozinho nos não iria conseguir. Mas foi pouca divulgação tanto que depois do dia do lançamento que a televisão foi nas churrascarias para fazer as entrevistas pra ver como que era. E no lançamento foram convidadas todas as churrascarias e emissoras, algumas foram TVM, TV Educativa, mas, por exemplo, a RPC que é a maior não foi, depois do lançamento é que eles fizeram ma reportagem. Uma coisa boa que a RPC fez que foi boa, foi uma pesquisa online dizendo se a população concordava ou não que o alcatra fosse o prato típico, e foi 80% mais ou menos concordando que o prato fosse realmente o prato típico.”[sic]

4 Existe alguma porcentagem no consumo do prato típico entre os turistas e a comunidade local?

A1. “Porcentagem eu não sei passar direito de turistas, mas que aqui tem muitos turistas e viajantes tem, porque eu coloco ali na frente também um cartaz dizendo que aqui nos vendemos o prato típico de Ponta Grossa o Alcatra no espeto. [sic].

A2. “Já teve diferença, já teve muita gente que chegou perguntando: qual o prato típico? Porque há 10 anos atrás queriam introduzir o carneiro em Ponta Grossa, então foi feito um trabalho em todas as churrascarias na época eu trabalhava no expedicionário, daí foi tentado colocar o carneiro porque era a produtividade do carneiro aqui na região era muito grande, então eles tentaram introduzir o carneiro mas, não pegou, porque tem muita gente que não gosta da carne de carneiro, daí que surgiu a idéia de colocar a alcatra, porque tem 5 ou 6 churrascarias que trabalham com esse tipo de atendimento. E os Hotéis principalmente o Santa Fé e o Village aqui perto mandam muitos turistas aqui pra gente e como prato típico nos temos uma parceria com eles, eu vejo que pelo menos ali eles tentam divulgar como prato típico e as pessoas ficam sabendo. Outra coisa é que aqui a gente ta mais no centro então vem bastante turistas, vendedores de fora, que nem chamam de turismo executivo? Tem bastante” [sic].

A3. “No caixa eu vejo, a maioria são esse pessoal de fora que comenta que procura. Já veio gente falando que ficou sabendo do prato típico e que querem provar, aqui vem muito gente de fora no dia dos finados e principalmente gente que já morou aqui em Ponta Grossa e que querem voltar pra lembrar o alcatra que é famoso, agora como prato típico beleza merece. Tem um fato curioso que um paulista que ele encomendou em um domingo o alcatra e dali a pouco o churrasqueiro foi lá e mexeu a brasa que é de costume a lenha da uma mexida, a hora que a labareda subiu no alcatra ele se assustou e me chamou e disse: olhe não da pra suspender, não eu nunca vi carne ser assada na labareda, eu não gosto. Daí eu disse: olhe não tem problema a procura é grande e já entra outro e leva mas você ta perdendo uma grande oportunidade de conhecer uma carne diferente, assada de uma maneira diferente de um corte diferente. Aqui é meio geral também não existe só turistas mas também gente que já escutou os avos falando da churrascaria e vem de fora pra conhecer por ser uma churrascaria tradicional não da pra saber tipo um percentual de turistas e da comunidade que freqüentam aqui” [sic].

5)A partir do momento que a Alcatra no espeto se tornou realmente o prato típico da cidade houve uma diferença no consumo?

A1.“Aumentou bastante, porque desperta a curiosidade da pessoa, ela vê numa FIX, cardápio PG online, Ponta Grossa Turismo e Gastronomia, a pessoa acaba lendo, vendo o selinho do prato típico, aumentou bastante com certeza”. [sic]

A2. “Houve, houve a própria comunidade aqui entendeu, tipo eu acho que tipo a curiosidade, que tem muita gente que é acostumada a ir somente em espeto corrido, então quando surgiu ali a divulgação do prato típico, eu acredito que ali o povo começou a ter curiosidade pra ver, que tem muita gente que vai na churrascaria ou faz churrasco em casa, mas faz de modo diferente, então querem vir pra ver como que é, então a gente faz na labareda, não é no carvão, é no fogo ela da uma sapecada por fora e fica suculenta por dentro, então não é uma carne normal no carvão ela fica meio cozida porque ela assa com

o calor, então é outro tipo. E isso tem haver com os tropeiros, nos usamos eucalipto, pessegueiro, lenha de mato não até porque ele não é muito bom porque ele as vezes pega gosto de lenha, pega gosto na carne é todo um processo que não é muito simples. Aqui é só o churrasqueiro que faz o tempero, cada churrascaria faz o seu do seu tipo, no tempero a gente pode mudar, não é padronizado, tem gente que coloca mais alho, mais vinagre, no expedicionário põem vinho, a gente faz um tempero separado, porque daí fica uma coisa característica de cada restaurante.” [sic]

A3. “Um pouco a mais sim, da pra acrescentar mais um pouco sim, a media de quanto é consumido por semana a gente tem aqui é bastante mais ou menos 500 alcatra por semana mais ou menos, aqui é almoço e jantar e não fecha nenhum dia” [sic]

6) Existe algum modo diferenciado na preparação do prato Alcatra no espeto?

A1. “Ele deve ser assado na labareda com lenha, o modo diferenciado é que ele deve ser assado na lenha e não no carvão, que a lenha realça o sabor do churrasco. Acredito que aqui na parte de diferença de preparação o meu é o amor, aqui na churrascaria sou eu mesmo que preparo o tempero, o churrasqueiro tempera a carne, mas o tempero sou eu mesmo quem faz, então uma vez por semana mais ou menos eu faço o tempero, nosso tempero é em imersão, é um tempero molhado.” [sic]

A2. “Diferencia o tempero, o corte é igual aquele que o selo também pede, e o corte não pode ser fino porque se não vira um papelão, tem que ter 1kg ou 1,100 kg a peça mais ou menos, então não pode tipo servir m alcatra de 600g, fica muito fininho então daí ele já perde o sabor, que daí você vai querer esquentar uma carne, já esturrica, tem que ter uma espessura. E o fogo em si conta muito. Veja só a Lugano que é espeto corrido é carvão, e em outras é a gás em Curitiba várias churrasarias é a gás, mas eu acho que não fica tanto o gostinho do churrasco, mas é ecologicamente correto então tem esse porem, apesar que a gente e outras churrasarias fazem com eucalipto que também é ecologicamente correto, lenha de mato a gente não usa porque da problema, a fiscalização vem ai e fecha. Tem ali um pessoal do sitio são João que fornece pra nos o pessegueiro, então ele tem uma plantação de pêssego e ele vai podando e cortando as arvores que não dão mais fruto então ele manda pra gente e é excelente pra assar, a lenha segura bastante o calor demora mais a queimar, se colocar por exemplo um pinus ele só da fumaça e já pega o gosto na carne. Então conforme a madeira que você colocar muda o sabor da carne”. [sic]

A3. “A gente diferencia ele temperado só no sal grosso e o corte é o mesmo padrão. E ele é na lenha e na labareda, a lenha é eucalipto, pessegueiro ou baracatinga, e o tempero cada um faz o seu nós temos o nosso tempero eu é tradicional que é famoso ai na cidade, então cada casa tem o seu tempero, o corte é que tem que ser padrão, que no corte da Alcatra tem as quatro partes que é a alcatra o mignon a picanha e a maminha, são esses quatro que compõem a parte da alcatra ”. [sic]

7) É viável financeiramente a produção do prato típico?

A1. “É viável sim, aqui na churrascaria vendemos em torno de duas toneladas por mês de churrasco, servimos mais ou menos 3.500 a 4.000 almoços, porque não trabalhamos com jantar, só quando é algum evento ou quando as pessoas agendam.” [sic]

A2. “Em termos, porque como começou a surgir o prato e a venda foi crescendo, porque de cada boi sai 12 alcatra, sai 6 alcatra de cada lado do boi, então imagine quantos bois não tem que matar pra ter. Aqui nos usamos mais ou menos 250 peças por semana, então é um custo alto e valorizou demais a peça da Alcatra o Kilo da Alcatra, porque não adianta é a oferta e a procura, se sair mais começa a da uma levantada nos açougues, mas tem carne a vontade só que daí aumentou bastante.” [sic]

A3. “Sim é excelente, e esperamos que os Ponta-grossenses e os turistas apreciem por muito tempo ainda.” [sic]

8) Você acha importante o selo de reconhecimento para padronização do prato?

A1. “Claro que sim se não um turista chega a alguma churrascaria aqui em Ponta Grossa que não possui o selo e come a Alcatra no espeto, que não é a verdadeira, então qualquer modo que foi diferente de servir e que poderá ter sido de má impressão prejudicou o prato e os estabelecimentos que servem do modo correto como o selo pede.”

A2. “Importantíssimo, claro porque diferencia porque pode qualquer churrascaria começar a soltar e vão colocar a própria alcatra e outros tipos de acompanhamentos, então foi feita a lei tudo certinho pra ser servido desta maneira, se a pessoa colocar um pão Frances normal já não ta sendo servido da maneira correta, então por isso foi criado o selo. Outra coisa parece que iam fazer o próprio selo para o correio é um projeto, porque automaticamente divulga bastante, cada carta que sai de Ponta Grossa é o nosso selo da comida típica que esta sendo divulgado ” [sic]

A3. “Sim, é importante se não vai abrir outras casa com qualquer corte ou serve pela metade os acompanhamentos, então é super importante o selo sim, principalmente pra ter o padrão pra cidade servir em uma coisa padronizada, porque se não serve como prato típico e não é assim poderá estragar o prato se não for servido da forma certa.” [sic]

9) Antes de a Alcatra no espeto se tornar o prato típico da cidade ela já era muito consumida?

A1. “Sim, já era bastante solicitado, ate porque faz muito tempo que servimos somente desta forma, mas lógico que ele sendo o prato típico agora já deu uma diferença, pouca ainda, mas aumentou”.

A2. “Já, eu trabalhei 18 anos no expedicionário, então o expedicionário deve ter uns 56 anos que trabalha com esse tipo de sistema, então vem a 56 anos, é o pioneiro o expedicionário. Daí que a gente saiu e montou aqui a churrascaria, mas com o mesmo sistema que é o alcatra, o filé, a fraldinha, mais o mais pedido é o alcatra.” [sic]

A3. “Já e bastante consumido, ela é tradicional da cidade, a fundação foi em 1957 e a gente já tem 56 anos de churrascaria, inclusive essa churrascaria a expedicionário do Cogo é a que começou é a pioneira, inclusive foi o Papai Cogo o pai do João que institui o corte da Alcatra, o corte até hoje é exatamente igual e nos acompanhamentos o que mudou e se mudou foi muito pouco, sempre foi o arroz branco, a farofinha, a maionese, cebolinha roxa e a polentinha frita.” [sic]

10) No seu restaurante o prato típico é muito solicitado?

A1. “Sim, não tanto como prato típico, mas a forma de servir sim, eu to tentando divulgar eu mesmo melhor o prato típico, então na camiseta dos meus garçons atrás tem a estampa do selo de reconhecimento, tenho um painel falando do prato típico lá fora. Então, assim mesmo que pouco ainda eu tento divulgar melhor.”

A2. “Não, como prato típico em si não é muito, porque acho que vai fazer um ano agora em novembro que foi o lançamento do prato típico, então eu acredito que mais quando estiver perto da copa, que vai ter muito turista, então automaticamente quando chega alguém de fora já pergunta: qual é o prato típico? Como em Morretes que tem o barreado, Campo Mourão que tem o carneiro no buraco. Então tipo eu acho que vai aumentar esse tipo de comercio a partir do momento que vier mais turistas, vinculado a copa, olimpíadas, porque geralmente vão turistas pra todo qualquer lugar, então o povo vem. Aqui o carro chefe é a alcatra além de ter o filé a fraldinha, mas não precisa quase que nem a gente oferecer o cliente já senta e pede na hora a Alcatra no espeto” [sic]

A3. “Por enquanto como nome prato típico ainda ta meio tímido, quem vem é o pessoal de fora que vem com curiosidade, que para nos hotéis, já chegaram aqui falando tipo: olhe a gente que o prato típico de Ponta Grossa, geralmente vem de hotel que daí eu acho que os recepcionistas falam que é o prato típico, acho que os turistas procuram na internet se tem o prato típico da cidade daí se informa quando vem pra cá, como eu fico no caixa ali eu sei que vem vários sabendo do prato típico, agora o pessoal daqui a

comunidade estão meio tímido, porque eu acho que já estão acostumados a comer aqui, o nosso carro chefe aqui é o prato típico, mas pra comunidade o rotulo é Alcatra no espeto mas não como o prato típico. A gente ta conversando com o sindicato pra tentar ajudar a divulgar, os próprios funcionários nossos que estão acostumados a servir dessa maneira, eles mesmo dizem a esse é o prato típico, assim a comunidade daqui já vai assimilando melhor o prato típico” [sic]

A seguir são questões diferenciadas somente para os representantes do Sindicato de Hotéis Restaurantes Bares e similares dos Campos Gerais.

1) Qual o motivo para a Alcatra no espeto ter sido escolhido para representar a gastronomia da cidade de Ponta Grossa?

A4. “A necessidade de ter um prato típico é de chamar o turismo, então imagine na copa se a Alemanha vem jogar em Curitiba, eles vão querer vir conhecer Vila Velha, Buraco do padre e Ponta Grossa vai poder conhecer o prato típico e pra eles uma carne deste tamanho no espeto é servida diferente de uma forma do deles.” [sic]

2) Antes da Alcatra no espeto se tornar o prato típico ela já era vista como um prato tradicional só da cidade de Ponta Grossa, ou havia outro para concorrer na escolha do prato típico?

A4. “Saiu no jornal uma vez uma critica da Alcatra no espeto, dizendo que o alcatra era muito caro para ser um prato típico e que o prato típico devia ser a costela porque era barata. Mas a questão não é em valor de carne, a questão é a tradição do prato. É um prato que é servido a mais de 50 anos desta forma e não tinha como simplesmente pegar a costela e dizer que a costela era típica, não é assim. Tem gente de fora que vem pra comer o alcatra, nos temos muitos ponta-grossenses em Curitiba que vem comer o alcatra aqui, inclusive muitos amigos meus de lá que me sugeriram pra fazer o Alcatra no espeto um prato típico” [sic]

3) Qual o interesse em trazer um prato típico para a cidade de Ponta Grossa?

A4. “Um dos motivos é a copa do mundo, e também poder receber bem os turistas que aqui vão chegar, por exemplo, o que o ser humano precisa para a vida é dormir bem, comer bem, estas são as prioridades, e para o nosso lado recebe bem os turistas que vem de fora. Exemplo você vai para Vitória - ES é a moqueca de peixe e camarão, e como você vê todo o nordeste faz a moqueca mas a de Vitoria é a moqueca especial. Então dizem que prato típico tem que ser unicamente de Ponta Grossa, mas isso é regional. Então não é só em Ponta Grossa. O que nos queremos é colocar o prato típico no calendário anual de Ponta Grossa”[sic]

4) Existem projetos para melhorar a divulgação do prato típico da cidade de Ponta Grossa?

A4. “Não, o que nos estamos tentando é promover aqueles que servem o prato típico, por exemplo, o Zancanaro uma das casas que servem o prato ele também tá fazendo em Curitiba outra churrascaria e quer levar pra lá o prato típico de Ponta Grossa, juntando com os outros três que tem o selo também estão querendo se unir pra dar mais um incentivo. Existem idéias como, por exemplo, o selo para por nos correios e toda carta que passar por Ponta Grossa recebe o selo do prato típico. O que nos temos que pensar é que aqui o sindicato tem que melhorar e cada um dos proprietários das churrascarias que servem o prato têm que tentar divulgar nas próprias churrascarias ”[sic]

5) Para o turismo o que vocês esperam que o prato típico de Ponta Grossa mude para os turistas?

A4. “Traga a contribuição de todos que trabalham com o turismo e traga mais visitantes assim podendo divulgar não só a nossa gastronomia, mas também os pontos turísticos da nossa cidade a Vila Velha e os outros que são conhecidos também ”[sic]

6) Qual a história do prato típico?

A4. “Em Ponta Grossa começou com os tropeiros. A comida do tropeiro era o charque a carne com sal, mas nada impedia que eles fizessem o churrasco também, e o churrasco do tropeiro é no chão, coloca a carne no espeto e faz no chão e a partir desta carne colocada no espeto é que surgiu, por exemplo, as festas de Igreja que eles servem o espeto na mesa, e as churrascarias foram fazendo deste mesmo modo. Então é daí que surge a historia do prato típico, dos tropeiros.”

7) Como é feito para receber o selo para os proprietários que desejam servir da forma padronizada?

A4. “Primeiramente conhecer o prato típico, ter vontade de fazer a carne. Depois que o local começar a servir o alcatra você chama a comissão aqui no sindicato ou qualquer uma das churrascarias que fornecem, e aí essa comissão avaliadora vai lá. Nessa comissão tem um representante da associação comercial, um do Bureau, uma deste sindicato e outra do sindicato laboral. A comissão vai lá conferir se está tudo dentro do padrão e recebe o certificado de que o local serve o prato típico. Este processo não tem nenhum custo. ”[sic]

8) Como foi o processo para começar a formação do prato típico?

A4. “Foram chamados todas as churrascarias principalmente e acredito que muitos não compareceram, pois primeiro é a reunião com o sindicato, então acham que já vai ter algum custo então acredito que aí muitos nem quiseram saber sobre o assunto. Aí quando juntam pensam que assim, mas eu vou abrir as minhas portas, contar os meus segredos para a concorrência?

Então acredito que foi aí que aconteceu que nem todos tiveram o interesse de fazer o prato típico. Na divulgação os três que já iniciaram como selo o expedicionário, o Zancanaro e o Espeto na pedra se juntaram no evento de lançamento e cada um levou a sua cozinha e o seu churrasqueiro e lá juntaram todos, então não teve aquilo de mostrar como era a comida e o tempero de cada restaurante, eles fizeram todos juntos ”[sic].

9) Como foi o processo de formulação da Lei que diz que a Alcatra no espeto é o prato típico da cidade de Ponta Grossa?

A4.. “Foi assim, nos notamos que pra que o prato tivesse um padrão precisaria que tivesse uma lei pra que fosse cobrado desses estabelecimentos que quisessem servir o prato, que tivessem esse padrão pra servir da mesma forma, porque se não ia deixar de ser prato típico e a única forma seria uma Lei Municipal. Então depois do lançamento que foi apresentado na câmara municipal de vereadores, foi montada a lei.” [sic]

APÊNDICE C

Figuras



Figura 6: Primeira ideia para selo de reconhecimento

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

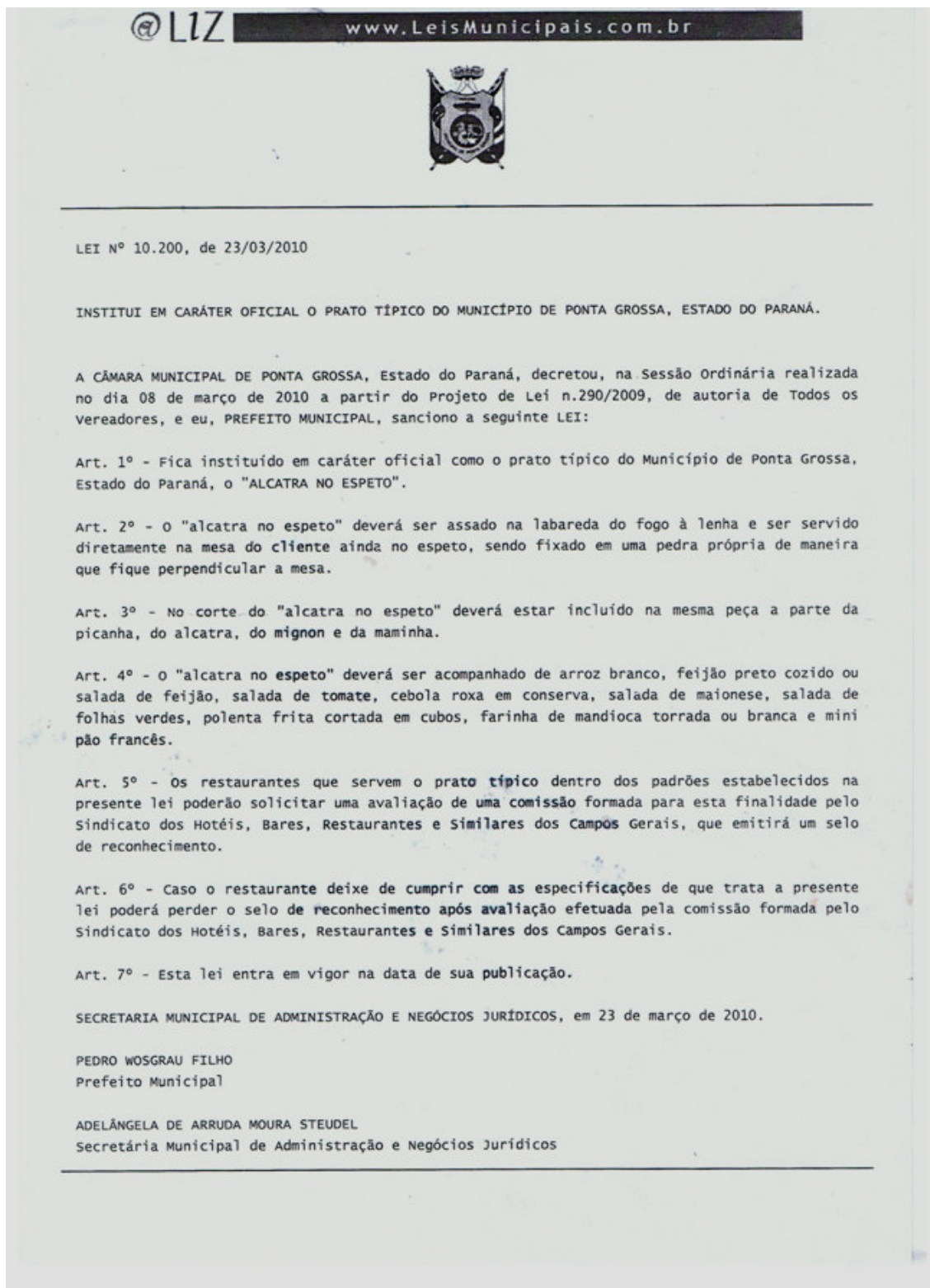


Figura 7: Lei Municipal da Alcatra no espeto.

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



Câmara Municipal de Ponta Grossa
Estado do Paraná

PROJETO DE LEI Nº 230/2009

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 elegeu como sendo o prato típico deste município.

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

SALAS DAS SESSÕES, 05 de novembro de 2009.

Vereador ALESSANDRO L. DE MORAES

Vereador JULIO KÖLLER

Vereadora ALINA DE ALMEIDA CÉSAR

Vereador MARGO SCHIRLO

Vereador ALESSON ZAMPIERI

Vereador DR. MAURÍCIO SILVA

Vereadora PROFESSORA ANA MARIA

Vereador PASCOAL ADURA

Vereador EDILSON FOGAÇA DE ALMEIDA

Vereador SEBASTIÃO MAFARDES 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

3

PROJETO DE LEI Nº 290/2009

CÂMERA MUNICIPAL DE PONTA GROSSA - PARANÁ - 30/11/2009 14:39 INSCRIÇÃO 1954

EMENDA ADITIVA

Acrescentem-se os artigos 2º, 3º, 4º, 5º e 6º ao Projeto de Lei epigraçado, 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**

Figura 8: Projeto de Lei nº 290/ 2009
Fonte: Câmara Municipal de Ponta Grossa.