

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

PRISCILA HECK

TURISMO, PATRIMÔNIO CULTURAL E GASTRONOMIA EM CARAMBEÍ - PR

PONTA GROSSA  
2012

PRISCILA HECK

TURISMO, PATRIMÔNIO CULTURAL E GASTRONOMIA EM CARAMBEÍ - PR

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado para obtenção do título de  
Bacharel em Turismo na Universidade  
Estadual de Ponta Grossa.

Orientador: Prof. Msc. Márcia Maria  
Dropa

PONTA GROSSA  
2012

## RESUMO

A gastronomia é um elemento integrante do patrimônio cultural, caracterizando uma localidade e evidenciando uma série de simbologias e tradições. No município de Carambeí – PR, a gastronomia trazida pelos holandeses e indonésios faz parte do patrimônio cultural e, além de toda a simbologia e identidade pode ser utilizado como um atrativo turístico. Conhecer estas características e articulá-las com a atividade turística, deve ser fomentado constantemente, agregando valor a preservação. Nesse sentido, se configura como objetivo deste trabalho, identificar estas manifestações e articulá-las com o processo de divulgação de Carambeí. Como metodologia, foi utilizada pesquisa bibliográfica e exploratória, aliadas a análise *in loco* das diversas participações em eventos. Como principais resultados alcançados, pode-se apontar a gastronomia típica sendo utilizada como um meio de divulgação e de atração de turistas à cidade, bem como a realização do Festival de Tortas de Carambeí, evento criado a partir da identificação da vocação cultural que o município tem, e que busca consolidá-lo como um destino gastronômico.

**Palavras-chave:** Carambeí. Patrimônio Cultural. Gastronomia.

## **ABSTRACT**

The gastronomy is an element which takes part of the cultural heritage, characterizing a place and showing many symbols and traditions. In the town of Carambeí, the typical gastronomy of the Dutches and Indonesian is part of the cultural heritage and, this also can be used like a turistic product . Knowing these characteristics and combine them with the touristic activity should be promoted constantly adding value to the preservation. The objective of this work is identify these events and combine them with the touristic promotion of Carambeí. The methodology used was the literature and exploratory research, combined with in situ analysis of the various participating in events. As main results, can point the typical gastronomy being used as means of publicity and attracting tourists to the city and, such as the realization of the Pies's Festival, an event created by identifying the cultural vocation that the city has, and which seeks to consolidate it as a gastronomic destination.

**Keywords:** Carambeí. Cultural Heritage. Gastronomy.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Típicas Tortas Holandesas produzidas em Carambeí - PR.....	17
Figura 2 – Localização de Carambeí – PR.....	18
Figura 3 - Estação da Estrada de Ferro do Boqueirão – Carambeí – PR.....	21
Figura 4 – Parque Histórico de Carambeí – Vila Histórica.....	24
Figura 5 - Krupuk: mandiopã de camarão.....	28
Figura 6 – Outdoor instalado na Rodovia PR 151 entre Carambeí e Ponta Grossa.....	31
Figura 7 – Degustação de gastronomia típica de Carambeí e de outros municípios da região dos Campos Gerais do Paraná no VI Salão de Turismo (2011).....	33
Figura 8 – Stand da Região dos Campos Gerais do Paraná no VI Salão de Turismo – Roteiros do Brasil (2011).....	33
Figura 9 – Degustação da gastronomia de Carambeí no Salão Paranaense de Turismo (2010).....	34
Figura 10 – Espaço de comercialização de tortas na 35ª Efapi (2012).....	35
Figura 11 – I Festival de Tortas de Carambeí (2010).....	36
Figura 12 – II Festival de Tortas de Carambeí (2011).....	37
Figura 13 Marca Turística “Carambeí, Um cantinho da Europa no Paraná.....	39
Figura 14 – Casa com estilo arquitetônico holandês, localizada na Avenida dos Pioneiros.....	41
Figura 15 - Moinho Holandês, marco da Imigração Holandesa em Carambeí, localizado na Avenida dos Pioneiros.....	41

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	6
<b>CAPÍTULO 1 - TURISMO E PATRIMÔNIO CULTURAL</b> .....	8
1.1 A GASTRONOMIA TÍPICA DE CARAMBEÍ ENQUANTO PATRIMÔNIO CULTURAL.....	13
<b>CAPÍTULO 2 - O MUNICÍPIO DE CARAMBEÍ – PR</b> .....	18
2.1 FORMAÇÃO HISTÓRICA DO MUNICÍPIO DE CARAMBEÍ.....	19
2.1.1 Tropeiros.....	19
2.1.2 Imigrantes Holandeses.....	20
2.1.3 Parque Histórico de Carambeí.....	23
2.2 GASTRONOMIA TÍPICA EM CARAMBEÍ.....	25
2.2.1 Gastronomia Holandesa.....	26
2.2.2 Gastronomia Indonésia.....	27
<b>CAPÍTULO 3-A GASTRONOMIA E AS ESTRATÉGIAS DE DIVULGAÇÃO</b> ....	30
3.1 AÇÕES DE PROMOÇÃO TURÍSTICA REALIZADAS.....	32
3.1.1 Salão do Turismo – Roteiros do Brasil.....	32
3.1.2 Feira das Américas – ABAV.....	34
3.1.3 Salão Paranaense de Turismo.....	34
3.1.4 Festival Internacional de Turismo.....	34
3.1.5 München Fest.....	35
3.1.6 Efapi.....	35
3.2 LOCAIS DE COMERCIALIZAÇÃO DE COMIDAS TÍPICAS EM CARAMBEÍ.....	36
3.3 FESTIVAL DE TORTAS.....	36
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	42
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....	45

## INTRODUÇÃO

O presente trabalho justifica-se pela importância cultural e histórica que a imigração teve e tem no município de Carambeí – PR. Tendo os holandeses como principais colonizadores, Carambeí tem se despontado como um destino turístico, atraindo pessoas interessadas em conhecer a sua cultura. Além do mais, a cidade tem se utilizado do potencial gastronômico para promover o desenvolvimento da atividade turística e, conseqüentemente tem sido beneficiada pelos resultados que a mesma traz.

Apresenta como objetivo geral identificar e explanar sobre o patrimônio cultural holandês e indonésio em Carambeí, relacionado à gastronomia. Como objetivos específicos, procura-se conhecer o patrimônio cultural da imigração holandesa e indonésio do município, ressaltando a gastronomia como meio de divulgação turística da cidade.

A metodologia utilizada para a realização do presente trabalho se baseia em pesquisa bibliográfica, que embasa teoricamente o trabalho, bem como pesquisa exploratória e análise *in loco*, uma vez que a pesquisadora esteve envolvido diretamente na organização das ações de divulgação local.

Para um melhor entendimento, o trabalho foi dividido em 3 capítulos, a saber, capítulo 1 intitulado “Turismo e Patrimônio Cultural”, onde se apresenta a conceituação de patrimônio e cultura, evoluindo para um conceito de turismo cultural, uma vez que esta segmentação se apresenta como característica predominante no município pesquisado.

Por sua vez, o capítulo 2 intitulado “O município de Carambeí”, procura-se recuperar aspectos históricos de Carambeí, destacando seu processo de tropeirismo, e essencialmente a imigração e colonização holandesa, que configurou o espaço estudado.

Já o capítulo 3, “A gastronomia e as estratégias de divulgação”, destaca os meios de divulgação turística da cidade, tendo como enfoque sua gastronomia típica, além de relatar sobre o Festival de Tortas de Carambeí.

Para o encaminhamento da pesquisa, se faz necessário buscar em autores a sustentação teórica para justificar, embasar e referendar conceitos necessários. Desta maneira autores como Martins, Dias, Barreto, embasam o trabalho no que diz respeito a questões culturais, de identidade e patrimônio. Em Martins (2003), especificamente, buscou-se os conceitos identidade, o qual o autor declara ser o sentimento de pertencer a um determinado local, fazer parte de uma comunidade. Em Dias (2006), podem-se encontrar conceitos de cultura e patrimônio cultural, associados também ao turismo e em Barreto (2001) encontrou-se a definição de turismo cultural, destacando que este está relacionado com aspectos da atividade humana.

Já no que se refere à gastronomia, autores como Schlüter e Mascarenhas relatam sobre a importância da alimentação na atividade turística. Schlüter (2003) define que a gastronomia é um componente do patrimônio cultural de uma localidade, e falando sobre cozinhas de caráter étnico. Por sua vez Mascarenhas (2009) cita que a gastronomia retrata a cultura de um povo e seu modo de viver e que com o passar do tempo, a culinária vai se enraizando a cultura local.

A utilização destes autores foi importante, porque todos explanam de maneira coerente e articulada as questões conceituais, que possibilitaram o entendimento e o encaminhamento da pesquisa.



## CAPÍTULO 1 - TURISMO E PATRIMÔNIO CULTURAL

O turismo é uma atividade que envolve o deslocamento de pessoas, pelos mais variados motivos e razões. Esse deslocamento propicia ao turista a troca de cultura e de experiências com a comunidade visitada, além dos benefícios econômicos propiciados, quando ela ocorre de maneira planejada. De acordo com Barreto (1995), o turismo gera efeitos econômicos, direta e indiretamente na economia de um país. Os efeitos diretos resultam da despesa realizada pelos turistas nos próprios equipamentos turísticos e de apoio, pelos quais o turista pagou algum valor. Já os efeitos indiretos resultam das despesas efetuadas pelos equipamentos e prestadores de serviços turísticos na compra de bens e serviços de outro tipo.

Por ser uma atividade complexa e interdisciplinar, o turismo não possui uma definição única. Muitos autores buscaram e têm buscado conceituá-lo, em seus mais diversos âmbitos. Marutschka Moesch define o turismo como sendo,

uma combinação complexa de inter-relacionamentos entre produção e serviços, em cuja composição integram-se uma prática social com base cultural, com herança histórica, a um meio ambiente diverso, cartografia natural, relações sociais de hospitalidade, troca de informações interculturais. O somatório desta dinâmica sociocultural gera um fenômeno, recheado de objetividade/subjetividade, consumido por milhões de pessoas, como síntese: o produto turístico. (MOESCH, 2000, p.9).

Desta maneira, a autora destaca o âmbito social e cultural da atividade turística. A cultura tem grande valor para o turismo, pois é capaz de atrair pessoas. Martins (2003, p. 59) destaca que “o turismo, além de um importante instrumento de promoção social e dinamização econômica, é também, e principalmente, uma atividade cultural”. Também com relação isso, Dias (2006) alega que turismo e cultura são indissociáveis e que a diversidade cultural é o elemento principal para o desenvolvimento da atividade turística. O mesmo autor ainda define cultura

como tudo aquilo que foi criado pela humanidade ao longo de sua existência, tanto do ponto de vista material quanto não material. Assim, pertencem à cultura bens tangíveis e intangíveis que representam valores materiais e não materiais produzidos pela ação humana. (DIAS, 2006, p.17)

Para atender ao objetivo proposto, que se configura em destacar os elementos patrimoniais da cultura holandesa e indonésia do município de Carambeí – PR, faz-se necessário identificar e compreender a sua importância no processo de construção da história e na caracterização da identidade local, e assim, preservar os elementos e tradições da cultura holandesa, para que a identidade da comunidade não venha a se descaracterizar e que se possa valorizar a cultura e memória deste povo que tanto contribuiu para a formação e desenvolvimento da cidade.

Nesse sentido, Murta e Albano (2002, p.125) destacam que

a memória é, portanto, um elemento constitutivo da identidade, tanto coletiva quanto individual, e elemento importante para o reconhecimento e a valorização de indivíduos ou grupos, agindo para reforçar sua auto-estima.

Relacionado a isso, Martins (2003, p. 42) descreve identidade como sendo o “sentido de pertencer que as pessoas trazem enquanto seres simbólicos que são. Esse ser de algum lugar pertence a algum grupo, sente afinidade com algo que lhe resgata algo seu...”. Ou seja, pertencer a uma comunidade permite que os habitantes criem vínculos e possuam “algo em comum”, como um idioma, uma tradição. Esse “algo” identifica essa comunidade, formando uma identidade que caracteriza este grupo, através da qual eles são reconhecidos.

A presença de elementos culturais no município de Carambeí, referentes à cultura holandesa, como idioma, gastronomia, religião e a arquitetura carregam fatos simbólicos que remetem à identidade do povo, e que muitas vezes são disseminados por entre várias gerações. Este patrimônio cultural pode se transformar em produto turístico e agregar valor ao desenvolvimento e ao planejamento da atividade na cidade. Sobre isso, Dias (2006), afirma que o patrimônio cultural, sendo de qualquer tipo, constitui um recurso econômico passível de ser usado pela atividade turística como ferramenta para o

desenvolvimento e podendo perdurar indefinidamente, se bem administrado. O mesmo autor ainda diz que com a valorização cultural do lugar, o orgulho da comunidade receptora em relação a seu patrimônio é fortalecido, reforçando sua identidade cultural.

O patrimônio cultural, tanto tangível quanto intangível, carrega uma série de características e elementos simbólicos, sendo produto da cultura, herdado e transmitido de geração para geração (MARTINS, 2003). Esse patrimônio pode funcionar como “matéria prima” para o turismo, que desperta o interesse de visitantes para conhecer a cultura local. Pode-se destacar que o turismo cultural, segundo Barreto (2000, p.19) é “todo o turismo em que o principal atrativo não seja a natureza, mas algum aspecto da cultura humana”.

Segundo Toledo (2003, s.p.), o 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 sim 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.

Faz-se necessário que a comunidade local perceba a importância do patrimônio para a região. Por isso, políticas de valorização deste patrimônio precisam ser implantadas, de modo que promovam e incentivem a preservação do mesmo, fortalecendo a identidade do povo. Deste modo, como afirma Dias (2006), o turismo transforma estes bens culturais em recursos econômicos potenciais, necessitando de maior proteção para garantir sua continuidade e sustentabilidade, enquanto for explorado. Além do mais, o patrimônio cultural transmite ao visitante, informações importantes sobre a herança cultural da comunidade.

A interpretação do patrimônio é uma atividade que consiste no repasse de informações ao visitante sobre determinado local ou atrativo, possibilitando que o mesmo compreenda as características culturais e ambientais desta localidade.

Esse processo, além de informar, ainda agrega valor à experiência do turista. Murta e Albano (2002) destacam que a interpretação do patrimônio é um ato de comunicação e que revela a identidade do ambiente e auxilia o visitante a captar sua essência e alma, pois este está à procura das singularidades do lugar, buscando seus símbolos e significados mais importantes. Ao entender a importância dos bens culturais de uma determinada localidade, conseqüentemente as pessoas irão valorizá-los ainda mais, buscando sua preservação. Deste modo,

a valorização do meio ambiente urbano e natural, da história, dos saberes e fazeres culturais contribui para a diversificação do produto, abrindo mercados para diferentes nichos turísticos. (MURTA E ALBANO, 2002, p.10)

No âmbito turístico, é preciso destacar algumas definições que possibilitem o embasamento teórico e que facilitem o entendimento sobre a atividade. Primeiramente, faz-se necessário descrever o conceito de atrativo turístico, pois este elemento é o chamariz capaz de motivar os turistas ao deslocamento. Beni (2003, p. 302), descreve atrativo turístico como sendo “todo lugar, objeto ou acontecimento de interesse turístico que motiva o deslocamento de grupos humanos para conhecê-los”. Relacionado a isso, quando os atrativos turísticos são agregados a elementos como serviços, equipamentos e infraestrutura de apoio ao turismo de um determinado destino e utilizados em atividades designadas turísticas, tem-se a oferta turística, conforme conceituação do Ministério do Turismo<sup>1</sup>.

Além destes, outros conceitos são importantes e precisam ser explanados. O Ministério do Turismo<sup>2</sup> também conceitua mercado turístico como sendo “o

---

<sup>1</sup> Módulos Operacionais do Programa de Regionalização do Turismo – Módulo Operacional 7 Roteirização Turística. Brasília, 2007. Disponível em: <[http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o\\_ministerio/publicacoes/downloads\\_publicacoes/modulox20operacional\\_7\\_roteirizacao\\_turistica.pdf](http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/modulox20operacional_7_roteirizacao_turistica.pdf)>. Acesso em 30/09/2012

<sup>2</sup> Módulos Operacionais do Programa de Regionalização do Turismo – Módulo Operacional 8 Promoção e apoio à comercialização. Brasília, 2007. Disponível em: [http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o\\_ministerio/publicacoes/downloads\\_publicacoes/modulo\\_operacional\\_8\\_promocao\\_e\\_apoio\\_a\\_comercializacao.pdf](http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/modulo_operacional_8_promocao_e_apoio_a_comercializacao.pdf). Acesso em 30/09/2012

encontro e a relação entre a oferta de produtos e serviços turísticos e a demanda, individual ou coletiva, interessada e motivada pelo consumo e uso destes produtos e serviços”. Já o produto turístico é definido pelo mesmo órgão, como “o conjunto de atrativos, equipamentos e serviços turísticos acrescidos de facilidades, localizados em um ou mais municípios, ofertado de forma organizada por um determinado preço”.

Deste modo se pretende trabalhar com o patrimônio cultural holandês do município de Carambeí, transformando o consumo de tortas e o evento Festival de Tortas em produtos turísticos. Não é pretensão deste trabalho o planejamento em si e a resolução dos problemas decorrentes da divulgação, mas sim destacar o consumo de tortas e o Festival como mecanismos de promoção turística local.

Antes que este patrimônio seja somente utilizado para o turismo, é importante que a população entenda seu valor real e o preserve, pois isso faz parte de sua história e não pode ser apenas um objeto de interesse e uso comercial e turístico.

a construção do patrimônio cultural é um ato que depende das concepções que cada época tem a respeito do que, para quem e por que preservar. A preservação resulta, por isso, da negociação possível entre os diversos setores sociais, envolvendo cidadãos e poder público. O significado atribuído ao patrimônio também se modifica segundo as circunstâncias de momento. (FUNARI E PINSKY, 2001, p.16).

Devido à crescente necessidade e desejo das pessoas conhecerem mais e mais a diversidade cultural dos povos, o patrimônio cultural tem agregado valor e até se tornado um produto turístico. A atividade turística, quando planejada adequadamente dentro de moldes sustentáveis, pode ser uma ferramenta de auxílio nesse processo de preservação do patrimônio de uma localidade, além de que o estímulo dado pelo turismo permite que muitas tradições sejam resgatadas (DIAS, 2006). Quando a população local entende que o benefício e a importância desses bens, passa a olhá-los com outra visão, e conseqüentemente irá preservá-lo, sabendo que aquilo é parte de sua identidade. Como cita Dias (2006), mesmo havendo riscos na utilização do patrimônio cultural para a

atividade turística, os benefícios e vantagens desse uso são maiores que os prejuízos que possam ocorrer, pois o turismo permite que sejam encontradas novas funções para os bens culturais, podendo torná-los uma ferramenta para o desenvolvimento sustentável da atividade. Assim é importante ressaltar que

preservar não é só guardar uma coisa, um objeto, uma construção, um miolo histórico de uma grande cidade velha. Preservar também é gravar depoimentos, sons, músicas populares e eruditas. Preservar é manter vivos, mesmo que alterados, usos e costumes populares. É fazer, também, levantamentos, levantamentos de qualquer natureza, de sítios variados, de cidades, de bairros, de quarteirões significativos dentro do contexto urbano. É fazer levantamentos de construções, especialmente aquelas sabidamente condenadas ao desaparecimento decorrente da especulação imobiliária. (LEMOS *in* DIAS, p. 68)

A cidade de Carambeí foi colonizada por diversas etnias, entre eles alemães, italianos, indonésios, portugueses, entre outros, formando uma colônia com a característica de possuir uma multiplicidade cultural e social. Porém, os holandeses tiveram maior destaque nessa colonização, chegando à região no ano de 1911, onde se estabeleceram e povoaram, e onde muitos dos descendentes dos primeiros pioneiros estão até hoje.

Com esse entendimento, a riqueza cultural e histórica que o município de Carambeí possui é muito significativa e que pode ser utilizado como um produto turístico, despertando o desejo e a curiosidade dos visitantes em aprender mais sobre a cultura local, a partir de seus elementos peculiares, como gastronomia, arquitetura, idioma. Além disso, o orgulho étnico dos habitantes é revigorado, por saber que sua cultura é valorizada por pessoas de fora e sua identidade é fortalecida.

## 1.1 A GASTRONOMIA TÍPICA DE CARAMBEÍ ENQUANTO PATRIMÔNIO CULTURAL

Como parte integrante do patrimônio cultural de uma localidade, a alimentação não está relacionada apenas com a questão nutricional dos alimentos, mas também com a identidade cultural de uma localidade. Ela diz muito sobre um povo, suas tradições, hábitos e costumes. Schlüter (2003)

destaca que a cozinha tradicional vem ganhando cada vez mais importância como um componente do patrimônio cultural intangível dos povos e que o caráter diferenciado de um prato não se dá pela forma como ele é apresentado ao público, mas sim como é sua forma de preparo e todo o seu significado cultural. Segundo Mascarenhas (2009, p.28):

a alimentação torna-se uma forma de expressão das culturas, é um meio em que determinado grupo pode exprimir seus valores, suas posições sociais, entre outros. Se compararmos a alimentação com a linguagem, uma vez que ambas estabelecem comunicação entre membros de um mesmo grupo, colocando suas semelhanças e diferenças, a alimentação pode ser entendida como a linguagem a partir da qual um grupo social expressa sua visão de mundo, se reconhece e se identifica.

De acordo com Schlüter (2003, p.16), “o alimento não é simplesmente um objeto nutritivo, que permite saciar a fome, mas algo que também tem um significado simbólico em uma determinada sociedade”. Ainda segundo a autora, a diversidade na preparação dos pratos depende dos princípios culturais a partir do qual a sociedade se desenvolve e os costumes alimentares são variáveis, de acordo com cada cultura. Portanto, a gastronomia está ligada com a sociedade, cultura e a identidade, como afirma Mascarenhas (2009).

A gastronomia é um elemento presente na atividade turística. É muito difícil ocorrer o deslocamento de um indivíduo a um determinado destino, sem que este consuma algum alimento ou prato do local visitado, experimentando elementos da culinária local e sendo permitido a ele o contato com novos sabores, que expressam tradições e a cultura de um povo. A gastronomia tanto pode ser um elemento complementar dentro da atividade turística, como também o fator principal de motivação dos visitantes, ou seja, ser o próprio atrativo turístico de um local. Mascarenhas (2009, p.24) afirma que a gastronomia:

pode ser utilizada como elemento representativo da cultura da comunidade sendo oferecida ao visitante que pode degustar parte da cultura e perceber a comunidade através de um processo interativo e participativo ao experimentar os pratos típicos e regionais.

A gastronomia no turismo é vista como forma de conhecer e ter contato com novas culturas, buscar o prazer e o resgate de raízes culturais através da alimentação. A sensação de viajar até um lugar para degustar um determinado

alimento deste destino é um momento que faz parte da experiência do turista do segmento gastronômico. Nesse âmbito, o turismo gastronômico surge como forma dos viajantes estimularem seus sentidos através de novos sabores e novas experiências alimentares.

Com relação à gastronomia típica, pode-se dizer que a identidade cultural dos indivíduos é expressa através da gastronomia. Quando as pessoas imigram, levam consigo essas características, reforçando as características de pertencimento ao seu local de origem. Deste modo, cria-se uma cozinha de caráter étnico, que pode ser explorada no turismo, destacando as peculiares de uma cultura em particular. (Schlüter, 2003).

A gastronomia faz parte da cultura, e sua preservação e conservação são tão importantes como de qualquer outro elemento do patrimônio cultural (Sampaio, 2009). De acordo com Gonçalves (2005), a gastronomia define a identidade cultural de cada povo, diferenciando-o de outros grupos, caracterizando seu patrimônio cultural.

A gastronomia típica em Carambeí, trazida pelos de holandeses, é um elemento que está ganhando grande notoriedade na cidade. Saborear o típico café das 10 da manhã, servido com uma série de quitutes, entre eles as bolachas e as famosas tortas holandesas, era um hábito das famílias de imigrantes, um momento de confraternização familiar ao redor da mesa. As diversas receitas passaram de geração a geração, e junto com elas o hábito e a tradição do consumo.

Atualmente, Carambeí é conhecida na região dos Campos Gerais como a “Cidade das Tortas”, recebendo um grande fluxo visitante, principalmente aos finais de semana, que procuram saborear esta gastronomia típica. Mascarenhas (2009) fala que a gastronomia vai se tornando parte do patrimônio, sendo representado por cada indivíduo do grupo, retratando sua cultura e modo de viver e a culinária vai se enraizando na cultura local, com o passar do tempo. Esta situação pode ser observada em Carambeí. Aos poucos, a comunidade local esta percebendo que o município tem esta vocação para o turismo étnico –



gastronômico. Prova disso é a considerável abertura de estabelecimentos de gastronomia nos últimos anos, especializados na fabricação e venda de tortas. Outro fator que sustenta esta hipótese é a realização do Festival de Tortas de Carambeí. O evento, criado como forma de consolidar a fama da cidade no âmbito gastronômico, teve duas edições já realizadas, com sucesso de público e consumo de tortas, e que já se tornou um evento característico no município.

Como modo de incentivo ao desenvolvimento da atividade turística, percebe-se a importância que os eventos têm, como forma de atrair visitantes e gerar benefícios para determinada comunidade. De acordo com Silva (2003, s.p.) o turismo de eventos:

tem elevada importância para uma cidade ou região, para o país como um todo, com vasto campo ainda a ser explorado. O turismo incentiva o desenvolvimento socioeconômico local, contribuindo para geração de empregos, rendas e criação de infra-estrutura que beneficia não só o turista, como a população da cidade.

Economicamente falando, um evento pode gerar aumento na receita da localidade sede, melhorias em estruturas, emprego e divisas. O turista do segmento de eventos geralmente é mais elitizado, com um maior poder aquisitivo.

Apesar de inúmeros tipos de eventos existentes, como congressos, feiras, eventos esportivos, o tipo principal a ser citado no presente trabalho são os eventos gastronômicos. De acordo com Santos (2010, p. 50) “as festas, eventos e festivais são formas de manifestações culturais cujos valores, modos de agir pensar e fazer são construídos, vivenciados e transformados.”. Sendo assim, um evento pode ser utilizado como um meio de divulgação e resgate de uma cultura.

Os eventos relacionados à gastronomia e culinária podem ser formas de resgatar tradições, pois neles podem ser manifestadas atividades que remetem a cultura de um povo, através da alimentação. Santos (2010) também afirma que estes eventos podem fazer com que os visitantes descubram símbolos, experimentem parte da história e de costumes de um local. Para Fagliari *apud* Santos (2010, p.51) “os eventos ligados a culinária e aos festivais gastronômicos

são caracterizados como produtos turísticos, pois tem o intuito de atrair um público específico além de mostrar as tendências gastronômicas mundiais.”

A cidade de Carambeí se destaca no segmento gastronômico, principalmente com a produção de tortas holandesas, conforme Figura 1. Essa gastronomia deu origem ao Festival de Tortas de Carambeí. Estas tortas também passaram a serem símbolos da divulgação de Carambeí em diversos eventos e feiras de caráter regional, nacional e até internacional.

Pode-se perceber que o segmento gastronômico, dentro do turismo cultural, tem se tornado bastante forte em Carambeí. O município, enquanto poder público tem buscado cada vez mais utilizar este fato para impulsionar a atividade turística na cidade. Diversas ações de promoção turística são realizadas, e através delas, a gastronomia típica tem sido bastante divulgada. A participação do município em feiras e eventos tem sido um destes métodos de divulgação, e em boa parte deles, a culinária tem sido levada e apresentada ao público. O resultado que se pretende alcançar com esta ação, além de divulgar a cidade, é atrair turistas que venham a Carambeí, conhecer seus atrativos e consumir a gastronomia típica local, fazendo com que a cadeia produtiva do turismo se movimente, e que a cidade se beneficie com os resultados que esta atividade proporciona.

Figura 1 – Típicas Tortas Holandesas produzidas em Carambeí – PR

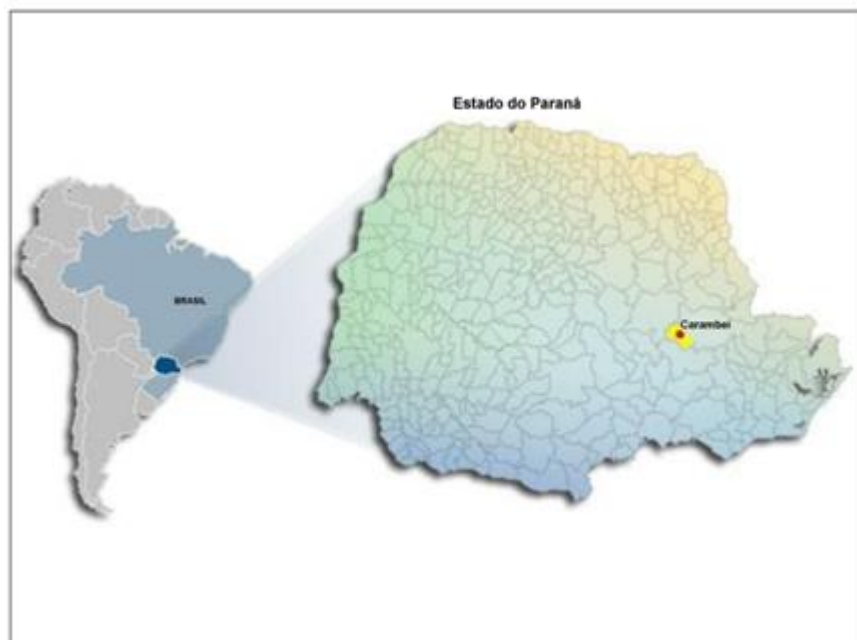


Fonte: Acervo Departamento Municipal de Turismo de Carambeí

## CAPÍTULO 2 - O MUNICÍPIO DE CARAMBEÍ – PR

A região dos Campos Gerais do Paraná, situada no Segundo Planalto Paranaense é caracterizada por ser uma região de campos limpos. O município de Carambeí (Figura 2), localizado nesta região, compreende uma área de 645,42 km<sup>2</sup>. Possui uma população de 19.171 habitantes (Censo IBGE 2010) e está localizada a 132 km da capital do estado, Curitiba.

Figura 2 – Localização de Carambeí – PR



Fonte: Adaptado de NUCLEAM

<http://www.cidadao.pr.gov.br/modules/catasg/catalogo.php?servico=384>

A origem do nome Carambeí, vem da língua indígena tupi-guarani e significa “rio das tartarugas”. Entretanto, a característica que mais se destaca no processo de formação do município é a sua colonização, que se caracteriza principalmente pela presença de imigrantes holandeses, que colonizaram a região e até hoje sua cultura e suas tradições e estão presentes na cidade.

## 2.1 FORMAÇÃO HISTÓRICA DO MUNICÍPIO DE CARAMBEÍ

### 2.1.1 Tropeiros

Apesar da grande importância dos imigrantes no desenvolvimento de Carambeí, não há como não citar a participação e contribuição dos tropeiros neste processo.

em sua gênese de formação, Carambeí tem estreita relação com o tropeirismo, movimento que se intensifica ao sul, em virtude das capitanias do norte do Brasil buscarem, nesta região, animais para satisfazerem as necessidades de transporte demandadas pelo desenvolvimento agropecuário das mesmas. (SILVA, 2009)

O desenvolvimento da região dos Campos Gerais e conseqüentemente a fixação de pessoas se efetivou através do movimento tropeiro, o qual percorria o Caminho de Viamão e passava por diversos locais que, tempos depois se transformaram em vilas e posteriormente em cidades. Neste caminho, onde as tropas paravam para descanso a noite, foram se formando povoados, que deram origem as cidades da região. Estas se distanciam umas das outras cerca de 30 km, distância esta que correspondia a aproximadamente um dia de viagem. (Mascarenhas, 2009).

A formação de Carambeí tem início no século XVIII. A área onde atualmente está situado o município era povoada e dividida em grandes fazendas, designadas a criação extensiva de gado. A região que ficou conhecida como *Fazenda Carambehy*, se tornou área de pouso para as tropas que vinham do sul com destino a São Paulo.

Mesmo não sendo os principais personagens na história da cidade de Carambeí, a qual fazia parte do Caminho das Tropas, os tropeiros colaboraram culturalmente para a formação do município, uma vez que a cidade fazia parte deste roteiro. Infelizmente, nenhum elemento físico foi mantido, somente os aspectos culturais, como por exemplo, a Cavalgada do Imigrante, entre outros.

Outros grupos étnicos participaram da formação do município, como alemães, italianos, portugueses e indonésios. Entretanto, o grupo que mais se destaca no desenvolvimento da cidade são os holandeses, como será visto a diante.

### 2.1.2 Imigrantes Holandeses

Entre os últimos anos do século XIX e os primeiros do século XX, com a implantação da estrada de ferro da companhia inglesa *Brazilian Railway Company*, que fazia a ligação entre os estados de São Paulo e Rio Grande do Sul, surgiram pequenas cidades ao longo do trajeto, propiciando a instalação e moradia das primeiras famílias de imigrantes europeus.

De acordo com informações retiradas do site da Prefeitura Municipal de Carambeí<sup>3</sup>, em 1905, alistadores brasileiros percorreram a Europa em busca de imigrantes. Os primeiros que vieram se estabeleceram na região de Irati, na Colônia Gonçalves Júnior, porém, muitos deles acabaram retornando a Europa.

Segundo Chaves (2010), no ano de 1911 chegaram à região as três primeiras famílias de imigrantes holandeses, vindas da Colônia Gonçalves Junior, onde haviam se estabelecido primeiramente. Leendert Verschoor, Jan Verschoor e Jan Vriesman se mudaram para o loteamento aberto pela companhia inglesa e são os pioneiros holandeses da Colônia de Carambeí.

Ainda segundo informações do site da Prefeitura Municipal de Carambeí, aos colonos eram cedidos, pela empresa, um lote de terra, uma casa, uma canga de bois e três vacas leiteiras, além de adubos e sementes para o plantio. Tudo o que era produzido era adquirido pela própria companhia. Em 04 de abril de 1911, é assinado o contrato que marca o início da colonização do município. Nos anos seguintes, mais famílias holandesas acabaram vindo para a região, buscando a prosperidade em terras brasileiras. A partir daí então, os holandeses efetivaram a colonização no município e sua cultura apresenta influências nos diversos aspectos do cotidiano da vida em comunidade. Marco deste período na região é

---

<sup>3</sup> Dados extraídos do site institucional da Prefeitura Municipal de Carambeí. Disponível em: <<http://www.carambei.pr.gov.br/?q=node/26>>. Acesso em 29/09/2012

a Estação da estrada de ferro do Boqueirão (Figura 3), onde desembarcaram os primeiros imigrantes.

Figura 3 - Estação da Estrada de Ferro do Boqueirão – Carambeí – PR



Fonte: <http://revistageracaosustentavel.blogspot.com.br/2012/01/campos-gerais-um-parana-ser-conhecido.html>

Já estabelecidos na região, alguns colonos holandeses produziam seu próprio queijo. Segundo Chaves, (2010), a companhia *Brazil Railway* instalou, em 1916 a primeira fábrica de laticínios, destinada ao abastecimento local. Alguns anos depois, em 1925, alguns colonos acabaram se organizando e tomando as primeiras iniciativas que resultaram na criação de uma fábrica de produção de queijos, denominada “De Geus & Companhia”, comercializando o “Queijo Batavo” no interior paulista. No mesmo ano, transformaram a natureza do empreendimento, sendo precursores do cooperativismo no Brasil, e formando a “Sociedade Cooperativa Hollandesa de Laticínios” e em 1928 foi criada a marca “Batavo”, conhecida nacionalmente até hoje.

Após o fim da Segunda Guerra Mundial, a colônia de Carambeí passou a receber inúmeras famílias de imigrantes holandeses e também de várias outras etnias, que buscavam uma vida melhor e novas oportunidades de trabalho na região (Chaves, 2010). Imigrantes indonésios, italianos, espanhóis, belgas e

austríacos se instalam em Carambeí, integrando-se aos holandeses, alemães e portugueses que aqui já estavam.

Não há como negar que a influência dos holandeses muito colaborou para que o município se tornasse o que é hoje. Baseados no tripé educação, religião e cooperativismo, eles influenciaram não somente com seus hábitos e costumes, mas também trouxeram experiências agropecuárias, que possibilitaram grande desenvolvimento a Carambeí, fortalecendo a economia local. Os avanços genéticos permitiram a formação de um dos rebanhos leiteiros mais produtivos do Brasil, fazendo com que o município seja reconhecido nacionalmente pelos excelentes resultados na produção do leite e derivados. Na agricultura, a técnica do plantio direto, aliada a fertilidade das terras paranaenses, propicia grande produtividade de grãos, principalmente de soja, milho e trigo, o que torna Carambeí referência neste segmento, e que traz profissionais do setor à cidade para conhecer e aprender as técnicas utilizadas, como por exemplo, a técnica do plantio direto na palha.

Carambeí, como uma colônia holandesa, representa muito não só para o Brasil, como também para a própria Holanda, fato este que se justifica pelas ações realizadas no ano de 2011, relacionadas ao Centenário da Imigração Holandesa no Brasil, como a vinda de autoridades holandesas à cidade e a instituição do Ano da Holanda no Brasil. Além disso, relações econômicas entre estes dois países são fortalecidas devido ao reconhecimento da colônia aqui no Brasil. Segundo dados da Prefeitura Municipal de Carambeí<sup>4</sup>, na cidade vivem aproximadamente 5.000 descendentes de imigrantes holandeses, ou seja, quase 25% da população de Carambeí. Pode-se então perceber a referência que Carambeí é para a Holanda e, do mesmo modo, como a Holanda e seus imigrantes tiveram e têm importância para Carambeí.

---

<sup>4</sup>Dados extraídos do site institucional da Prefeitura Municipal de Carambeí. Disponível em: <<http://www.carambei.pr.gov.br/?q=node/1037>>. Acesso em 29/09/2012

### 2.1.3 Parque Histórico de Carambeí

A colaboração dos holandeses para Carambeí e para o Brasil foi grande, no que diz respeito à agricultura, pecuária e aspectos culturais, como gastronomia, arquitetura, religião, entre outros. Mesmo com tantas dificuldades, mantiveram a persistência, pois permaneceram na região e fizeram com que Carambeí crescesse e se tornasse referência no estado do Paraná e no Brasil. Como forma de reconhecimento de toda essa contribuição, o ano de 2011 foi instituído como o Ano da Holanda no Brasil, e ano também em que se comemorou o Centenário da Imigração Holandesa em Carambeí. Como forma de homenagear aos imigrantes que aqui chegaram e se estabeleceram, foi construído o Parque Histórico de Carambeí, considerado o maior espaço museal a céu aberto do Brasil<sup>5</sup>. Criado a partir da iniciativa da Associação Parque Histórico de Carambeí, patrocinado pela Batavo Cooperativa Agroindustrial e com o apoio institucional da Prefeitura Municipal de Carambeí, o parque é um conjunto cultural, onde se busca representar a colônia de Carambeí, nos seus primeiros anos de formação. Foi planejado para ser utilizado para fins culturais e sociais. Está estruturado da seguinte maneira:

- Casa da Memória: antigo armazém construído no ano de 1946, que abriga um acervo composto por peças trazidas pelos imigrantes holandeses à região dos Campos Gerais. Nas dependências da Casa da Memória, está situado o Museu do Trator.
- Vila Histórica (Figura 4): é uma maquete em tamanho real, com construções que retratam como era a vida dos holandeses que chegaram à região de Carambeí. A Vila contém os seguintes elementos: Museu das Borboletas, Estação de Trem, Chácara Holandesa, Igreja, Casa de Imigração em Carambeí, Museu da Presença Holandesa no Brasil, Museu do Leite, Matadouro, Escola, Marcenaria e Ferraria, Museu da Madeira, Monumento de Comemoração do Centenário da Imigração Holandesa nos Campos Gerais.

---

<sup>5</sup>Informação retirada do site da Associação Parque Histórico de Carambeí. Disponível em: <<http://aphc.com.br/2012/01/copa-2014-infinitas-possibilidades-para-os-campos-gerais/>>. Acesso em 30/09/2012



- Parque de Exposições: é a área destinada a eventos e feiras, buscando a integração dos habitantes da cidade. Todas estas áreas citadas já estão construídas e em pleno funcionamento.

- Centro Cultural Amsterdã e o Parque das Águas: são duas áreas projetadas que ainda serão construídas. O primeiro será uma área cultural, com equipamentos para eventos, teatro, cinema, entre outros, objetivando estimular a ação cultural. O Parque das Águas será um local que representará as tecnologias holandesas no controle de fluxo da água. Juntamente com esta área será criada uma Escola das Águas.

O Parque Histórico de Carambeí é um projeto que busca eternizar as lutas e conquistas dos imigrantes e um espaço de cultura e educação para visitantes e habitantes da cidade de Carambeí.

Figura 4 – Parque Histórico de Carambeí – Vila Histórica



Fonte: Acervo Departamento Municipal de Turismo de Carambeí

Atualmente, a cidade de Carambeí vem desenvolvendo uma série de ações voltadas ao planejamento e desenvolvimento da atividade turística, pois se observa que esta pode ser também uma fonte de emprego e renda para a comunidade. O rico patrimônio cultural presente no município, herdado dos imigrantes europeus, principalmente dos holandeses, tem se tornado um atrativo

turístico. Tem-se buscado trabalhar em Carambeí, ações que busquem despertar o interesse na comunidade, fazendo com que esta perceba a importância da sua cultura e história e as valorize.

Além desses referenciais arquitetônicos no Parque Histórico e na própria cidade de Carambeí, um patrimônio cultural de grande significado é a gastronomia, sendo destaque a culinária holandesa, voltada principalmente a produção de doces, como tortas e bolachas e a gastronomia indonésia, com pratos fortes de sabor apimentado, os quais são elaborados com grande quantidade de temperos.

## 2.2 GASTRONOMIA TÍPICA EM CARAMBEÍ

Como um elemento do patrimônio cultural, a gastronomia tem grande valor em uma comunidade, podendo ser utilizada como complemento na atividade turística, ou até mesmo como o próprio atrativo turístico. Ela está relacionada ao patrimônio cultural de uma localidade, como um elemento intangível, por meio do saber fazer, das técnicas utilizadas e das tradições culturais. De acordo com Barroco (2008, p. 4)

através da alimentação, é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas. A alimentação é também memória, opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: odor, a visão, o sabor e até a audição. Destaca as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que se pertence, por carregar as marcas da cultura.

A alimentação é um elemento constitutivo da identidade de um povo, relacionando-se aos hábitos e tradições da comunidade, podendo ser utilizada na atividade turística. A cidade de Carambeí tem vivido novos momentos, em que o turismo vem despontando como nova fonte de emprego e renda. O município tem recebido um grande número de turistas, motivados a conhecer a cultura, a história e também gastronomia local.

A gastronomia deve estar relacionada com o local e representar a cultura e história da população e da cidade, pois o processo de colonização e povoamento

do espaço constituído como cidade faz com que este patrimônio exista. Isto identifica a localidade e se torna um diferencial, possibilitando que o turista tenha novas experiências culturais diferentes daquelas que está acostumado. Mascarenhas (2009, p.59) também salienta que

o uso turístico da alimentação pode também contribuir para que o patrimônio gastronômico permaneça como uma cultura viva, que integra as ações da comunidade e fortalece sua identidade em relação à do visitante. Seus traços ainda estão na sociedade e em suas relações apresentando pequenas alterações, porém em sua essência mantém suas características, as quais vinculam a comunidade local à sua identidade regional.

### 2.2.1 Gastronomia Holandesa

Senra e Barreto (*in* Ansarah, 2001) afirmam que as cozinhas étnicas falam mais sobre o caráter de um povo do que primeiramente possa parecer. Mascarenhas (2009, p.74) relata que

ao relacionar a qualidade de uma refeição e a forma como esta é servida, deve-se lembrar que os turistas, durante a realização da atividade, buscam a tipicidade local, ou seja, algo diferente do cotidiano em que vivem em termos gastronômicos. A gastronomia torna-se importante elemento de competitividade entre os destinos turísticos, em função de sua singularidade, pois diferencia os destinos turísticos uns dos outros.

Em Carambeí, a tradição e cultura holandesa são características da cidade e isso pode e já vem sendo utilizado como um atrativo turístico. Na gastronomia, as tortas holandesas já se tornaram marca do município. Isso ocorreu graças à tradição holandesa, e que atualmente já se incorporou a cultura da cidade. Como afirma Mascarenhas (2009), a gastronomia está vinculada ao patrimônio imaterial de uma localidade e pode atuar como imagem da comunidade. Em Carambeí, o que antes era somente um costume local, hoje é um atrativo turístico, e que tem sido ofertado na cidade. É importante salientar que esse desenvolvimento da gastronomia local como um atrativo se deu de forma totalmente natural. Não foi nada criado ou inventado para atrair turistas, mas sim um reflexo da cultura local. Ainda de acordo com Mascarenhas (2009) o destino turístico deve estar ligado

ao paladar e o prato típico deve ser trabalhado de acordo com a imagem que o local oferece.

Outro elemento gastronômico que está presente em Carambeí e foi herdado dos imigrantes são as famosas bolachas holandesas, confeitadas com especiarias, e que em Carambeí, podem ser encontradas para comercialização no Moinho do Artesão, que além de ser outro marco arquitetônico holandês na cidade, abriga uma loja de artesanatos e *souvenires*.

### 2.2.2 Gastronomia Indonésia

Além da cultura holandesa, outra etnia que contribuiu para a formação da cidade foram os indonésios. Como os holandeses participaram da colonização da Indonésia, houve muitas trocas culturais. Alguns holandeses que vieram para Carambeí trouxeram esta bagagem cultural, e que está presente até hoje no município. Dentre os traços culturais mais marcantes da cultura indonésia em Carambeí está a gastronomia. Este elemento, segundo Martins (2008), está presente em casas, festas familiares e até restaurantes típicos indonésios, localizados na cidade.

Por ser uma alimentação diferenciada da habitual encontrada no Brasil, a gastronomia indonésia atrai visitantes interessados em saboreá-la. Com relação a isso, Martins (2008) afirma que o turista que busca experiências culturais, está interessado em consumir, não apenas um prato que sacie sua fome fisiológica, mas que também satisfaça suas necessidades culturais e sociais.

Em Carambeí, esta gastronomia pode ser experimentada. O restaurante Taman Batoe fornece essa comida exótica, mediante reserva antecipada. A seguir, está o cardápio oferecido:

- Krupuk: mandiopã de camarão (Figura 5);
- Sate babi: espetinho de filé suíno c/molho de amendoim;
- Nasi: arroz branco;

- Bami: macarrão de arroz frito c/carne e legumes;
- Sambal: pimenta frita temperada;
- Seroendeng: farofa de côco ralado com amendoim;
- Zoetzuur: agridoce de tomate verde;
- Atjar: pickles de verduras c/açafrão;
- Sajoer: verduras refogadas;
- Kerrie telur: ovos ao molho curry;
- Ayam pangang: frango ao forno temperado à moda indonésia;
- Ikan: peixe ao molho
- Sobremesa: Salada de frutas:

Figura 5 - Krupuk: mandiopã de camarão



Fonte: Acervo Departamento Municipal de Turismo de Carambeí

A proprietária do restaurante e descendente de holandeses e indonésios, Willemke Struiving de Geus, é quem prepara os pratos que são servidos. Em entrevista por meio eletrônico, ela diz que quando recebe grupos de turistas em sua propriedade, costuma apresentar os pratos e explicá-los aos visitantes. Panoka, como é conhecida, também diz que o conjunto de pratos indonésios que

surgiu na época da colonização holandesa na Indonésia é conhecido como Rijstaffel<sup>6</sup>. Os colonos holandeses, quando recebiam visitas na Indonésia como, por exemplo, parentes vindos da Holanda, gostavam de impressioná-los com a variedade dos pratos indonésios, servindo aproximadamente 20 tipos de pratos, sendo isto o rijstaffel, conforme relata. Ela ainda menciona que em Carambeí a culinária indonésia foi divulgada pela sua mãe, Suzana Adelina Loen Struiving, que chegou à cidade em 1959 e que por muito tempo ministrava cursos da culinária para a comunidade.

Além de ser ofertada na cidade, esta gastronomia é utilizada como meio de divulgação de Carambeí em feiras e eventos, dos quais o município participa. Porém, esta culinária ainda pode ser considerada um recurso turístico, com potencial para ser utilizado. Todavia, a partir do momento que houver melhoria constante na estrutura e na qualidade, e isso gere aumento na demanda, este recurso poderá se tornar um atrativo turístico. Desde o ano de 2011, com ênfase em 2012 a gastronomia indonésia esteve presente no Festival de Tortas do município. Assim, pode-se identificar uma transição do processo de recurso turístico para atrativo potencial de agregação de demanda potencial.

---

<sup>6</sup> Palavra holandesa que significa literalmente “mesa de arroz”.

### CAPÍTULO 3 - A GASTRONOMIA E AS ESTRATÉGIAS DE DIVULGAÇÃO

São várias as formas de divulgação, promoção e comercialização de um produto turístico. De acordo com o Ministério de Turismo<sup>7</sup>, promoção turística é

um item do composto de marketing que abrange todas as ferramentas mercadológicas utilizadas para a comunicação com o mercado, inclusive as técnicas usadas para promover o produto turístico e a forma como isso será transmitido ao consumidor (imagem/ linguagem de comunicação etc.).

O processo de promoção turística tem por objetivo tornar um determinado produto conhecido, incentivando o público a consumi-lo. Ainda de acordo com o Ministério do Turismo, existem inúmeras formas e instrumentos de promoção turística, quem buscam aproximar produtos/ serviços dos distribuidores e consumidores. Entre estas formas estão: participação e promoção em feiras e eventos, material de apoio, propaganda, publicidade, relações públicas, eventos, *merchandising*, entre outros.

Neste contexto de divulgação e promoção turística, faz-se necessário explanar sobre o marketing, pois este elemento está relacionado ao turismo, no que se refere à oferta e demanda. Deste modo, o segundo Middleton (2002) *apud* Ministério do Turismo<sup>8</sup>, o marketing

envolve um processo de decisão de gerenciamento para os prestadores de serviços ou produtores, junto ao cliente, ou seja, uma transação de troca que une, de um lado os prestadores de serviço ou produtores, e de outro lado, o cliente ou turista. A partir do pressuposto de que os clientes podem optar por produtos diferentes, é fácil perceber que os prestadores de serviços devem estar motivados a conhecer seus clientes em potencial para poder influenciá-los na escolha de seus produtos.

---

<sup>7</sup> Módulos Operacionais do Programa de Regionalização do Turismo – Módulo Operacional 8 Promoção e apoio à comercialização. Disponível em: [http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o\\_ministerio/publicacoes/downloads\\_publicacoes/modulo\\_operacional\\_8\\_promocao\\_e\\_apoio\\_a\\_comercializacao.pdf](http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/modulo_operacional_8_promocao_e_apoio_a_comercializacao.pdf). Acesso em 18/09/2012

<sup>8</sup>Módulos Operacionais do Programa de Regionalização do Turismo – Módulo Operacional 8 Promoção e apoio à comercialização. Disponível em: [http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o\\_ministerio/publicacoes/downloads\\_publicacoes/modulo\\_operacional\\_8\\_promocao\\_e\\_apoio\\_a\\_comercializacao.pdf](http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/modulo_operacional_8_promocao_e_apoio_a_comercializacao.pdf). Acesso em 18/09/2012

Para se consolidar no mercado turístico, um destino precisa estar atualizado sobre o perfil de seu público e o que este deseja. Para tanto, se mostrar no mercado e se comunicar com os clientes é fundamental para alcançar sucesso e atrair pessoas até ele.

A cidade de Carambeí já foi representada em vários eventos e feiras da área de turismo, buscando divulgar os atrativos e potencialidades do município. Na maioria deles, a gastronomia típica foi levada, podendo ser degustada pelos visitantes. Pratos como tortas e bolachas holandesas e alguns elementos indonésios como krupuk (mandiopã de camarão), são distribuídos, juntamente com o material promocional, mostrando ao público o que há na cidade e buscando despertar o interesse deste para que visite o município.

Além de ações como essas, o município, como uma estratégia de divulgação e comunicação, busca se tornar conhecido através da instalação de outdoors em algumas rodovias. Este é um meio de exposição da cidade e que busca atrair o público até ela. Existem outdoors localizados na PR 151, entre os municípios de Castro e Carambeí e Carambeí e Ponta Grossa (Figura 6), e também na BR 376, bem como na BR 277, entre as cidades de Ponta Grossa e Curitiba.

Figura 6 – Outdoor instalado na Rodovia PR 151 entre Carambeí e Ponta Grossa



Fonte: A autora



### 3.1 AÇÕES DE PROMOÇÃO TURÍSTICA REALIZADAS

Como forma de divulgação e promoção turística, o município de Carambeí tem participado nos últimos anos de eventos e feiras de turismo, levando materiais de divulgação e principalmente sua gastronomia típica, como as tortas e bolachas holandesas e salgados indonésios.

Segue abaixo uma lista com os principais eventos que Carambeí participou nos últimos anos:

#### 3.1.1 Salão do Turismo – Roteiros do Brasil

O Salão de Turismo, realizado em São Paulo, é considerado o maior evento da área no Brasil, em público. Promovido pelo Governo Federal, por meio do Ministério de Turismo, busca apresentar o Brasil para quem procura viajar ou fechar negócios na área<sup>9</sup>.

Carambeí participou nos anos de 2009, 2010 e 2011, juntamente com outros municípios da região turística dos Campos Gerais do Paraná. No ano de 2011, o município teve destaque no Salão, pelo fato de neste ano a cidade ter comemorado o Centenário da Imigração Holandesa e o Ano da Holanda no Brasil. Além de todo o material de divulgação, a gastronomia típica da cidade foi levada para degustação dos visitantes (Figura 7). O stand da região teve como tema e destaque o Moinho Holandês de Carambeí, marco que representa a imigração na cidade (Figura 8).

---

<sup>9</sup> Informações retiradas do site <[http://www.salao.turismo.gov.br/salao/sobre\\_evento/principal/](http://www.salao.turismo.gov.br/salao/sobre_evento/principal/)>. Acesso em 02/10/2012

Figura 7 – Degustação de gastronomia típica de Carambeí e de outros municípios da região dos Campos Gerais do Paraná no VI Salão de Turismo (2011)



Fonte: Acervo Departamento Municipal de Turismo de Carambeí

Figura 8 – Stand da Região dos Campos Gerais do Paraná no VI Salão de Turismo – Roteiros do Brasil (2011)



Fonte: Acervo Departamento Municipal de Turismo de Carambeí

### 3.1.2 Feira das Américas – ABAV

A cidade participou da 38ª edição do evento, em 2010, na cidade do Rio de Janeiro – RJ. Além dos produtos de degustação, se destacou pela presença de uma filha de imigrantes holandeses que esteve presente, caracterizada com trajes típicos. Além do mais, a cidade foi a única da região dos Campos Gerais a participar do evento.

### 3.1.3 Salão Paranaense de Turismo

Como mais uma ação de divulgação, Carambeí participou deste evento na cidade de Curitiba, nos anos de 2009, 2010 e 2011, divulgando seus atrativos e sua gastronomia também (Figura 9).

Figura 9 – Degustação da gastronomia de Carambeí no Salão Paranaense de Turismo (2010)



Fonte: Acervo Departamento Municipal de Turismo de Carambeí

### 3.1.4 Festival Internacional de Turismo

A cidade de Carambeí teve participação, nos anos de 2010 e 2011 neste evento, que reúne muitos profissionais da área de turismo. Além de toda a divulgação como materiais promocionais, o tema Carambeí foi apresentado em

forma de artigo científico no Fórum Internacional de Turismo, evento paralelo ao Festival Internacional de Turismo.

### 3.1.5 München Fest

Conhecida como a Festa Nacional do Chopp Escuro, a Munchen Fest, que acontece na cidade de Ponta Grossa, contou com a participação de Carambeí nos anos de 2010 e 2011, com as tradicionais tortas holandesas, que foram comercializadas por torteiras da cidade. Além das tortas, materiais promocionais foram distribuídos aos visitantes, como meio de incentivá-los a visitarem o município vizinho.

### 3.1.6 Efapi

Também realizada em Ponta Grossa – PR, a feira agropecuária teve espaço para a divulgação de Carambeí. No ano de 2011, o município esteve presente, junto ao stand da Associação dos Municípios dos Campos Gerais, distribuindo materiais e fazendo a divulgação do II Festival de Tortas, que ocorreu em outubro do mesmo ano. Já em 2012, Carambeí participou mais ativamente deste evento, através das torteiras da cidade, que estiveram comercializando as tortas holandesas. Dentro de um espaço diferenciado (Figura 10), o público pode saborear as delícias da cidade, e conhecer mais da cultura local, através de uma representante do Parque Histórico de Carambeí, que esteve trajada com roupas típicas holandesas, divulgando a cidade e sua cultura.

Figura 10 – Espaço de comercialização de tortas na 35ª Efapi (2012)



Fonte: A autora



### 3.2 LOCAIS DE COMERCIALIZAÇÃO DE COMIDAS TÍPICAS EM CARAMBEÍ

Com todo o incentivo e reconhecimento que Carambeí vem obtendo no ramo gastronômico, alguns habitantes locais decidiram aproveitar esta oportunidade e abrir seus negócios neste segmento, alguns há mais tempo, e outros com abertura recente. Dentre estes estabelecimentos onde as típicas tortas holandesas são comercializadas pode-se citar: Meu Cantinho Café da Colônia, Koffie Huis, anexo ao Parque Histórico de Carambeí, Frederica's Koffie Huis, Guga's Burg. Além das tortas, as bolachas holandesas também são comercializadas na cidade e podem ser encontradas no Moinho do Artesão. Já a gastronomia indonésia é encontrada no restaurante Taman Batoe, como já foi citada anteriormente, fornecida aos visitantes mediante reserva antecipada.

### 3.3 FESTIVAL DE TORTAS:

O Festival de Tortas de Carambeí teve sua primeira edição (Figura 11) realizada nos dias 9 e 10 de outubro 2010, na SERP (Sociedade Esportiva e Recreativa Perdigão). Com um público de aproximadamente 5.000 pessoas e cerca de 600 tortas consumidas nos dois dias de evento (Fonte: Prefeitura Municipal de Carambeí), todas as expectativas foram superadas.

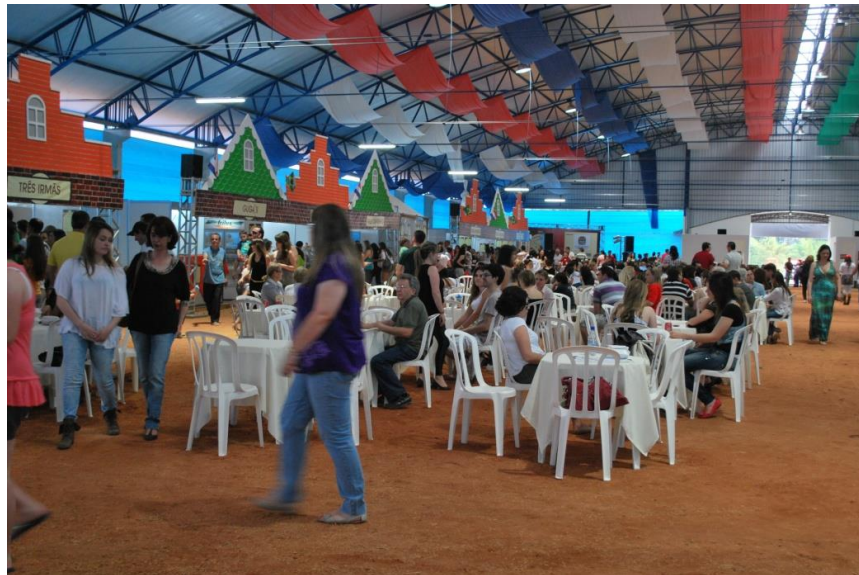
Figura 11 – I Festival de Tortas de Carambeí (2010)



Fonte: Acervo Departamento Municipal de Turismo de Carambeí

Devido ao grande sucesso, o Festival de Tortas teve sua segunda edição (Figura 12) realizada nos dias 8 e 9 de outubro de 2011, a qual consolidou definitivamente o evento no calendário do município. Com mais opções de tortas, entre doces, salgadas e diets, e com uma estrutura ampliada para atender ao público, cerca de 8.000 pessoas visitaram e aproximadamente 1.700 tortas foram consumidas (Fonte: Prefeitura Municipal de Carambeí). Esta segunda edição do evento aconteceu no Pavilhão de Exposições do Parque Histórico de Carambeí, sendo este considerado o maior museu a céu aberto do Brasil. Além dos visitantes terem podido experimentar os sabores da gastronomia típica da cidade, puderam ter a oportunidade de visitar este atrativo, que retrata parte da história da cidade e que agregou valor ao evento.

Figura 12 – II Festival de Tortas de Carambeí (2011)



Fonte: Acervo Departamento Municipal de Turismo de Carambeí

Nas duas edições do evento que aconteceram até o presente momento, foram realizadas parcerias com a Universidade Estadual de Ponta Grossa, para a realização de pesquisas de demanda e análise da satisfação do visitante, dentro de uma metodologia científica. Acadêmicos do curso de Bacharelado em Turismo da Universidade Estadual de Ponta Grossa estiveram em contato com o público, para saber sua opinião sobre o Festival. Com o resultado destas

pesquisas, pode-se perceber o perfil do público que comparece ao evento, predominando pessoas do sexo feminino, com idade média superior a 40 anos e gasto médio diário acima de R\$30,00<sup>10</sup>. Pode-se observar também que a maioria das pessoas é de fora da cidade e costuma ir a Carambeí para consumir as tortas holandesas.

Além destas questões, é possível saber também como o público soube da realização do evento (meios de comunicação) entre outros dados, além das sugestões e possíveis reclamações feitas, que permitem à comissão organizadora estar sempre realizando melhorias para bem atender aos visitantes. A partir da segunda edição buscou-se agregar a culinária indonésia através de um restaurante típico que integrou o evento, e possibilitou ao público saborear estes pratos exóticos, que também fazem parte da cultura da cidade.

O Festival de Tortas tem a participação de diversas torteiras e empresas do ramo gastronômico de Carambeí, que durante as semanas que antecedem o evento, se dedicam na produção das tortas. Atualmente, alguns destes participantes estão se organizando para formar uma associação. O que se objetiva com esta ação é fortalecer este grupo e ampliar seus negócios. Este processo tem sido conduzido pelo Departamento Municipal de Turismo de Carambeí, com o apoio do SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas).

O Festival de Tortas, além de consolidar Carambeí como “Cidade das Tortas”, dentro da marca turística “Carambeí, Um Cantinho da Europa no Paraná” (Figura 13), confirmando seu potencial turístico e gastronômico, beneficiou muitas pessoas com a geração de emprego e renda, fortalecendo e movimentando também a economia local. Além do mais, o evento possibilitou que muitas torteiras pudessem divulgar seus produtos e estabelecimentos, o que amplia sua clientela, possibilitando maior lucro. Os efeitos benéficos não ocorrem somente durante o Festival de Tortas, mas muitas vezes também em outras épocas do ano, através de encomendas de tortas feitas por habitantes locais e

---

<sup>10</sup> Fonte: Departamento Municipal de Turismo de Carambeí

até pessoas de fora, e dos próprios estabelecimentos existentes na cidade que recebem inúmeros turistas, que vem para consumir as tortas holandesas. O uso turístico da gastronomia é uma possibilidade de geração de trabalho e renda, e por consequência de melhorias na qualidade de vida da população, além de um meio de preservação e divulgação da cultura e das tradições locais. Deste modo,

o consumo turístico, devido a sua natureza heterogênea, é dirigido para muitos setores simultaneamente, diversificando seus efeitos diretos sobre outros vários ramos da economia. O potencial da demanda turística, junto com seu efeito multiplicador, faz com que o turismo se torne uma atividade que mercê ser explorada. (Lage e Milone, 2000, p. 118)

A gastronomia é muito importante para o turismo e possibilita inúmeras oportunidades diretas e indiretas para quem souber explorar este nicho de mercado, além de que como produto turístico, ela pode ser tanto um elemento motivador ou complementar, que sempre estará inserida no contexto e terá destaque em um evento turístico, como feiras, reuniões, festivais, entre outros (Barroco, 2008).

Figura 13 – Marca Turística: “Carambeí, Um Cantinho da Europa no Paraná”



Fonte: Departamento Municipal de Turismo de Carambeí



Outro fato que também agrega valor ao Festival de Tortas é a arquitetura ainda existente em Carambeí, principalmente na Avenida dos Pioneiros. Através do percurso de chegada ao local da realização do evento, o visitante automaticamente passa por este corredor, podendo observar muitas construções com estilo arquitetônico tipicamente holandês (Figura 14), que por sua vez também chamam a atenção dos visitantes. Um dos principais elementos arquitetônicos presentes neste trecho é o Moinho Holandês, representado na Figura 15 e que é um marco que indica a imigração holandesa na cidade.

A Prefeitura Municipal de Carambeí incentiva a preservação da arquitetura, considerando esta, mais uma ação que propicia o desenvolvimento do turismo na cidade. Desta maneira, houve a criação e a aprovação da lei N° 733/2009, a qual dispõe a concessão de descontos na alíquota de IPTU (Imposto Predial e Territorial Urbano) para imóveis que seguem estilos arquitetônicos tipicamente europeus<sup>11</sup>. O que se pretende com todas estas ações é permitir que os visitantes tenham contato com a cultura material holandesa preservada no seu estilo construtivo, ainda muito presente na cidade de Carambeí.

Considera-se a partir das informações anteriores que o potencial turístico de Carambeí desenvolve-se articulado entre patrimônio edificado, gastronomia e patrimônio imaterial.

---

<sup>11</sup> O percentual de desconto no IPTU é de até 50% para imóveis residenciais e de até 100% para imóveis comerciais.

Figura 14 – Casa com estilo arquitetônico holandês, localizada na Avenida dos Pioneiros



Fonte: Acervo Departamento Municipal de Turismo de Carambeí

Figura 15 – Moinho Holandês, marco da Imigração Holandesa em Carambeí, localizado na Avenida dos Pioneiros



Fonte: Lucas Los

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O município de Carambeí desde 2009, busca a excelência na área de planejamento turístico, visando o desenvolvimento sustentável da atividade, por meio de ações efetivas, onde se pode destacar, a criação de um departamento específico denominado Departamento Municipal de Turismo, com a contratação de uma turismóloga, sendo que isso contribuiu para um planejamento turístico criterioso e profissional, envolvendo todas as etapas do processo de organização da área. Desta maneira, pode-se constatar o desenvolvimento de ações de sensibilização e qualificação do *trade* turístico da cidade para bem receber os turistas, realização de eventos para o incremento do fluxo turístico na cidade, entre outras propostas de orientação do Ministério do Turismo, como a Inventariação Turística e o Cadastur.

Uma questão importante de referenciar foi que a questão cultural mereceu destaque no processo de planejamento, buscando junto com a comunidade local, os elementos necessários para o incremento da atividade.

Tendo sido colonizada por imigrantes europeus, dentre os quais os holandeses tiveram participação mais efetiva, Carambeí herdou muitas tradições e elementos culturais, que estão presentes na cidade. Dentre estes elementos, a gastronomia tem importante destaque, como foi visto no decorrer desta pesquisa. Por identificar esta vocação natural, o município soube trabalhar com esta oportunidade e, iniciou as ações de planejamento turístico, para que a valorização cultural por meio da gastronomia, tradições e arquitetura acontecesse de maneira ordenada e gerando benefícios aos munícipes.

Neste sentido, foram desenvolvidos eventos, como o Festival de Tortas de Carambeí, que teve como objetivo de fortalecer esta identidade e promover turisticamente cidade. Atualmente, este evento que já está consolidado no calendário como um evento constante caminha para a sua 3ª edição no ano de 2012, e apresenta-se como uma opção de entretenimento aos visitantes e oportunidades de geração de emprego e renda aos participantes.

Como se pode observar neste trabalho, a gastronomia é um elemento que compõe o patrimônio cultural de uma localidade. Carambeí está aproveitando a oportunidade e o fato de sua colonização e o seu legado cultural para incrementar e fomentar a atividade turística na cidade. Como município histórico da imigração holandesa, com um rico patrimônio cultural, decorrente deste processo, buscou através deste fator desenvolver todas as suas ações promocionais e de divulgação turística. Sendo assim, houve a criação de uma marca turística para a cidade, intitulada como “Carambeí, Um cantinho da Europa no Paraná”, sendo que o município também é divulgado como “Cidade das Tortas”, a partir da marca maior. Além disso, o município também participa de feiras e eventos, onde leva sua gastronomia e cultura, como forma de divulgação.

A atividade turística para se desenvolver dentro dos moldes de sustentabilidade, precisa ser planejada adequadamente, para minimizar os impactos negativos, e maximizando os pontos positivos. Carambeí é um município que está seguindo estes moldes, visto que todas as suas ações são pautadas no planejamento turístico. O que se pretende alcançar com isso é que a cidade seja beneficiada com o desenvolvimento do turismo.

Em função de não haver nada ainda produzido sobre a questão gastronômica como meio de divulgação e promoção do município, aliando ao fato da autora ser moradora local, bem como desenvolver atividades de estágio no Departamento Municipal de Turismo, se buscou desenvolver o presente trabalho, pois se constata que a questão cultural e gastronômica tem influencia e destaque local. Além do mais, através do mesmo procura-se resgatar e valorizar todas estas ações promocionais e de desenvolvimento da atividade turística em Carambeí.

O presente trabalho não pretende se concluir aqui, pois se percebe a importância da continuidade deste estudo, devido a atividade turística em Carambeí ter um desenvolvimento bastante recente, porém muito bem planejado

e com perspectivas de continuidade e crescimento, desde que questões político partidárias não anulem o processo.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AZAMBUJA, M. **A gastronomia como produto turístico**. In: CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos. (Org.). **Turismo Urbano**. São Paulo: Contexto, 2000.

BARRETO, M. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. Campinas: Papirus, 1995. (Coleção Turismo).

BARRETO, R. L. P.; SENRA, A. V. **A Gastronomia a o turismo**. In: ANSARAH, M. G. R. (Org.). **Turismo**. Como aprender, como ensinar. São Paulo: SENAC São Paulo, 200, Volume 2.

BARROCO, H. E; BARROCO, L. M. S. **A gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano**. TURyDES. Vol. 1, N° 2. 2008. Disponível em: <<http://www.eumed.net/rev/turydes/02/sbb.htm>>. Acesso em 08/08/2012.

BENI, M. **Análise estrutural do Turismo**. São Paulo: Senac, 2003.

BRASIL. Ministério do Turismo. Coordenação Geral de Regionalização. Programa de Regionalização do Turismo – Roteiros do Brasil: **Módulo Operacional 7 Roteirização Turística**/ Ministério do Turismo. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico. Coordenação Geral de Regionalização - Brasília, 2007.

BRASIL. Ministério do Turismo. Coordenação Geral de Regionalização. Programa de Regionalização do Turismo – Roteiros do Brasil: **Módulo Operacional 8 Promoção e Apoio à Comercialização**/ Ministério do Turismo. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico. Coordenação Geral de Regionalização - Brasília, 2007.

**Carambeí – 100 anos de imigração holandesa**. Revista Ponta Grossa Turismo. Dezembro 2010 e Janeiro 2011. Ano 03, n.11.

CARAMBEÍ, Prefeitura Municipal de. **Plano Diretor Municipal**.

CHAVES, N. B (Org.). **Imigrantes** – Immigranten. História da imigração holandesa na região dos Campos Gerais, 1911-2011. Perspectivas da imigração holandesa no Brasil: quatro séculos de patrimônio. Ponta Grossa, TODAPALAVRA, 2010.

DIAS, R. **Turismo e patrimônio cultural** – recursos que acompanham o crescimento das cidades. São Paulo: Saraiva, 2006.

**Estrutura do Parque Histórico de Carambeí.** Disponível em: <<http://aphc.com.br/conheca-o-parque/a-estrutura/>> Acesso em 24/07/2012.

Folder Carambeí – Terra dos imigrantes.

FUNARI, P. P; PINSKY, J. **Turismo e patrimônio cultural.** São Paulo: Contexto, 2003.

GONÇALVES, A, F. **Patrimônio Étnico-Gastronômico:** Possibilidades de desenvolvimento de um produto para o turismo no município de Ponta Grossa. TCC Bacharelado em Turismo, UEPG, 2005.

**História da cidade.** Disponível em: <<http://www.carambei.pr.gov.br/?q=node/26>>. Acesso em 10/07/2012.

KOOY, A. H. **Carambeí, 75 anos, 1911-1986,** Castro: Kugler Artes Gráficas, 1986.

LAGE, B. H. e MILONE, P. C. **Turismo:** teoria e prática. São Paulo: Atlas, 2000.

MARTINS, J, C, O. (Org.). **Turismo, cultura e identidade.** São Paulo: Roca, 2003.

MASCARENHAS, R. G. T. **A diversidade gastronômica como atrativo turístico na região dos Campos Gerais do Paraná:** um estudo de caso no município de Castro /PR. Curitiba, 2009.

MOESCH, M. M. **A produção do saber turístico**. São Paulo: Contexto, 2000.

**Os imigrantes holandeses.** Disponível em: [http://www.sppert.com.br/Brasil/Paran%C3%A1/Carambe%C3%AD/Hist%C3%B3ria/Imigra%C3%A7%C3%A3o/Os\\_imigrantes\\_holandeses/](http://www.sppert.com.br/Brasil/Paran%C3%A1/Carambe%C3%AD/Hist%C3%B3ria/Imigra%C3%A7%C3%A3o/Os_imigrantes_holandeses/)>. Acesso em 16/07/2012.

**Plano estratégico de Desenvolvimento do Turismo Regional 2008-2011- Região Turística Cenários do Tempo – Campos Gerais – Paraná - Brasil.** Disponível em < <http://www.setu.pr.gov.br/arquivos/File/Planos/PlanoCenariosdoTempo.pdf>>. Acesso em 14/11/2012

Revista Urbe – Jornal da Manhã – 09/10/2011.

SAMPAIO, F. **A gastronomia como produto turístico.** Disponível em: < <http://www.exedrajournal.com/docs/S-tur/06-sampaio-134.pdf>>. Acesso em 16/07/2012.

SANTOS, A. C. T. **Festivais gastronômicos.** O Comida di Buteco como instrumento de valorização da cultura alimentar de Minas Gerais. TCC de Geografia. UFMG, 2010.

SCHÜTLER, R, G. **Gastronomia e Turismo.** Tradução de Roberto Speling. 2ª Ed. São Paulo: Aleph, 2003. (Coleção ABC do Turismo).

SILVA, N. C. **Turismo de Eventos.** Disponível em: <<http://www.revistaturismo.com.br/artigos/eventos.html>>. Acesso em 20/08/2012.

SILVA, S. C. **Patrimônio cultural e desenvolvimento local em Carambeí.** Seminário internacional “Experiências de agendas 21: os desafios do nosso tempo” 27, 28 e 29 de novembro de 2009. Ponta Grossa – PR.



TOLEDO, S. F. **A questão do patrimônio cultural.** Disponível em <[www.valedoparaiba.com](http://www.valedoparaiba.com)>. Acesso em 16/04/2012.