

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

JULYANA KOZIEL WANDERBIST

TORTAS DE CARAMBÉI:
UM PRODUTO DO TURISMO GASTRONÔMICO.

PONTA GROSSA
2017

JULYANA KOZIEL WANDERBIST

TORTAS DE CARAMBÉI:
UM PRODUTO DO TURISMO GASTRONÔMICO.

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

Profª Dr. Rubia Gisele Tramontin Mascarenhas

PONTA GROSSA
2017

AGRADECIMENTOS

A Deus, por tudo e por ser minha fonte de forças para mais esta caminhada.

Aos meus pais Luis Erlei e Isabel que sempre estiveram do meu lado sendo meu alicerce e conforto nas horas difíceis e se esforçaram para a conclusão dos meus estudos até o presente momento, e a minha irmã Victoria que me ajudou diversas vezes em meus estudos.

A Prof^a Dr. Rúbia Gisele Tramontim Mascarenhas, orientadora, pelo incentivo e apoio para a conclusão do presente trabalho.

Ao Tomaz que sempre esteve ao meu lado durante todos os anos de estudo de graduação.

A minha amiga Bianca Karine Teixeira Barbosa que esteve comigo nesta caminhada me apoiando, me ajudando, e por ela tenho um imenso carinho e admiração.

A todos que direta ou indiretamente contribuíram para a conclusão dessa pesquisa.

Resumo

A cidade de Carambeí - PR possui características marcantes da etnia holandesa que ali se estabeleceu no ano de 1911. Atualmente é visível a presença dos imigrantes holandeses em toda sua atmosfera com casas que remetem ao estilo arquitetônico holandês, arborização e tradições (religiosas e vinculadas à educação) e a gastronomia, com a confecção das tortas, que são reconhecidas em toda a região e que mostram um pouco da cultura dos imigrantes pioneiros da cidade. O presente trabalho tem como foco principal abordar a importância das “Tortas de Carambeí” no turismo gastronômico da cidade, sob o ponto de vista dos proprietários de estabelecimentos que ali comercializam tortas. Por meio de pesquisas bibliográficas e entrevistas, foi possível conhecer a história deste produto, fruto da cultura imigrante holandesa, e entender o quanto ela é importante para o turismo da cidade. Para chegar ao resultado esperado foi apresentado assuntos relacionados ao turismo, e para esta definição foram usados principalmente os autores De La Torre e informações do site da Organização Mundial do Turismo, para embasar sobre o turismo gastronômico foram utilizados os autores: Collaço, Fagliari e Schluter. As “Tortas de Carambeí” são importantes para o turismo na cidade e ajudam na preservação da cultura imigrante holandesa, e este trabalho veio como uma forma de trazer à tona um atrativo que está em constante crescimento.

Palavras - chave: Carambeí; Tortas; Turismo Gastronômico.

Abstract

The city of Carambeí - PR has remarkable characteristics of the Dutch ethnic group that settled there in 1911. Today the presence of Dutch immigrants in all their atmosphere is visible with houses that refer to the Dutch architectural style, arborization, traditions (religious and linked to the education) and gastronomy, through the making of pies, which are recognized throughout the region and which show a little of the culture of the pioneer immigrants of the city. This work has as main focus the importance of the "Carambeí Tortas" in gastronomic tourism of the city, from the point of view of the owners of establishments that sell pies there. Through bibliographical research and interviews, it was possible to know the history of this product, fruit of the Dutch immigrant culture, and to understand how important it is to the tourism of the city. In order to get the expected result it was presented subjects related to tourism, and for its definition there were used mainly the author De La Torre and information of the website of the World Tourism Organization, to base on the gastronomic tourism there were used the authors: Collaço, Fagliari and Schluter . The "Carambeí Pies" are important for tourism in the city and help preserve the Dutch immigrant culture, and this work came as a way to bring to the forefront a constantly growing attraction.

Key - words: Carambeí; Pies; Gastronomic Tourism.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 – LOCALIZAÇÃO DA CIDADE DE CARAMBEÍ	16
FIGURA 2 – IMIGRANTES HOLANDESES NO MOINHO	20
FIGURA 3 e 4 – PARQUE HISTÓRICO DE CARAMBEÍ	22
FIGURA 5 – MOINHO DO ARTESÃO.....	22
FIGURA 6 – CAPELA NOSSA SENHORA IMACULADA CONCEIÇÃO	23
FIGURA 7 – REPRESA ALAGADOS CARAMBEÍ	24
FIGURA 8 – ORQUIDÁRIO E CACTÁRIO TAMAN BATOE	25
FIGURA 9 – I FESTIVAL DAS TORTAS DE CARAMBEÍ	26
FIGURA 10 – FOLDER DE DIVULGAÇÃO DO II FESTIVAL DE TORTAS DE CARAMBEÍ	26
FIGURA 11 – III FESTIVAL DE TORTAS DE CARAMBEÍ	27
FIGURA 12 – FOLDER “ROTA DAS TORTAS”	28
FIGURA 13 e 14 – TORTA DAS TORTAS WOLF	32
FIGURA 15 e 16 – TORTA FREDERICA’S KOFFIEHUIS.....	33
FIGURA 17 – TORTA DO KOFFIEHUIS PARQUE HISTÓRICO DE CARAMBEÍ ..	34

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	7
CAPÍTULO 1 – TURISMO, CULTURA E GASTRONOMIA.....	10
1.1 TURISMO CULTURAL.....	11
1.2 TURISMO GASTRONÔMICO.....	13
CAPÍTULO 2 – CARAMBEÍ: FORMAÇÃO E IMIGRANTES.....	16
2.1 HISTORIA DE CARAMBEÍ	16
2.1.1 IMIGRAÇÃO.....	18
2.1.2 OS HOLANDESES	19
2.1.3 ATRATIVOS DA CIDADE DE CARAMBEÍ	21
CAPÍTULO 3 – OFERTA TURÍSTICA E AS “TORTAS DE CARAMBEÍ”	29
3.1 OFERTA TURÍSTICA.....	29
3.2 TORTAS DE CARAMBEÍ.....	29
3.3 LOCAIS QUE OFERECEM TORTAS EM CARAMBEÍ	31
CONSIDERAÇÕES FINAIS	36
REFERÊNCIAS.....	37
APÊNDICE.....	39

INTRODUÇÃO

O presente trabalho tem como objetivo principal abordar a importância das “Tortas de Carambeí” no turismo gastronômico da cidade de Carambeí, através do olhar dos proprietários de estabelecimentos. A cidade tem uma forte influência da cultura holandesa, que migrou para a região no século XIX devido a incentivos do governo da época. Os holandeses vieram em busca de autonomia, condições climáticas mais amenas e para obter melhor condição de vida, e foi em Carambeí que encontraram uma situação favorável para se estabelecer e criar ali seu novo lar. (CHAVES, 2010, p. 23-26)

No que se refere aos aspectos culturais, Carambeí possui elementos e tradições da etnia holandesa que a torna um local apropriado para que o turismo cultural e gastronômico ocorra. Ao que se refere à cultura, o município de Carambeí conta com espaços voltados para a preservação da memória dos imigrantes como a Casa da Memória (onde se encontra o Museu dos Imigrantes), e também o Parque Histórico de Carambeí. Porém, o foco do trabalho é abordar sobre a gastronomia local tendo como enfoque as “tortas”, que se tornaram uma marca da cidade. (THE CITIES, 2017)

As “Tortas de Carambeí” ganharam espaço e se tornaram um atrativo para a cidade por representarem a tradição de uma etnia local, que tomou forças com o passar do tempo. As tortas são vendidas em três confeitarias da cidade: Tortas Wolf – tortas Carambeí, Parque Histórico de Carambeí/ Koffiehuis confeitaria/restaurante e Frederica’s Koffiehuis, e também é comercializada no Aroma Buffet e Eventos que oferece em seu cardápio as tortas, porém, a especialidade deste estabelecimento é o café colonial. (PREFEITURA MUNICIPAL DE CARAMBEI, 2017)

A metodologia utilizada se referenciou no livro de Dencker (1998, p. 85), para a qual foi feita uma pesquisa exploratória e descritiva, uma revisão bibliográfica e entrevistas orais aplicadas aos donos de quatro estabelecimentos gastronômicos, os quais ofertam o produto “tortas”. As entrevistas foram aplicadas entre o final do mês de setembro e o início de outubro de 2017.

- Objetivo geral deste trabalho é analisar o histórico das “Tortas de Carambeí” como produto turístico.

- Objetivos específicos primeiramente levantar o histórico cultural, com foco nos imigrantes holandeses, da cidade de Carambeí; o próximo passo é abordar a história das “Tortas de Carambeí” e por último será analisar a importâncias das tortas para o turismo na cidade de Carambeí.

O desenvolvimento do trabalho se deu por meio de duas etapas: na primeira etapa foi realizada uma pesquisa bibliográfica em livros, artigos impressos e eletrônicos, nos quais foram coletadas as informações necessárias para o embasamento do desenvolvimento de alguns objetivos como a história cultural da cidade de Carambeí, investigando seus imigrantes e sua culinária, mostrando os aspectos principais que fazem parte da identidade da cidade. Na segunda etapa que aborda o objetivo principal deste trabalho, foi realizada uma pesquisa de campo de cunho qualitativo, com característica de entrevista, as quais foram aplicadas aos proprietários dos estabelecimentos: entrevistado A da Tortas Wolf – tortas Carambeí, quem respondeu a entrevista foi Diego Wolf que é filho do proprietário, representando o estabelecimento; entrevistado B do Aroma Buffet & Eventos, foi entrevistada Viviane Prado que é uma das donas do estabelecimento; entrevistado C do Frederica’s Koffiehuis, a entrevista foi respondida pela dona do estabelecimento Frederica; e entrevistado D do Parque Histórico de Carambeí/ Koffiehuis confeitaria e restaurante, foi entrevistada a colaboradora Simone Aparecida da Silva, que tem conhecimento sobre a parte histórica e gastronômica do Parque. A partir destas entrevistas foi possível conhecer a história das “Tortas de Carambeí” e sua importância para o turismo da cidade. Ao final destas etapas foram analisados os dados coletados nas entrevistas e então se obteve o resultado final do trabalho.

O trabalho será dividido em três capítulos para melhor esclarecimento dos fatos que são essências para o entendimento, compreensão e conclusão do objetivo deste trabalho.

No capítulo 1 será abordado o turismo, apresentando sua definição e desenvolvimento, assim como o turismo cultural.

No capítulo 2 apresenta-se a história da cidade de Carambeí englobando informações gerais e históricas sobre sua formação que advém dos imigrantes, dando ênfase aos imigrantes holandeses que moldaram a cidade com suas características.

Por último no capítulo 3 será apresentado a oferta turística, o qual é de essencial entendimento para que se possa prosseguir com a observação do objeto de estudo as “Tortas de Carambei”.

No decorrer deste trabalho foram abordados as tortas desde os primeiros imigrantes até a atualidade, com a realização das entrevistas com os donos dos estabelecimentos já citados, e a análise dos dados coletados.

CAPÍTULO 1 – TURISMO, CULTURA E GASTRONOMIA

O turismo é uma atividade que está em desenvolvimento no mundo todo, ela que depende de diversos serviços para que possa ocorrer, como os meios de transporte, a hospedagem, a alimentação, entre outros. O turismo gera renda para outras atividades e serviços básicos que não fazem parte diretamente do turismo, mas são essenciais para todas as pessoas, são eles os postos de combustíveis, farmácias, shoppings, entre outros.

Existe inúmeras definições para turismo, e elas apresentam diferentes linhas de pensamento. Para este trabalho foi utilizada a definição apresentada por De la Torre, na qual ele apresenta o turismo como um fenômeno social que

consiste no deslocamento voluntário e temporário de indivíduos ou grupos de pessoas que, fundamentalmente por motivos de recreação, descanso, cultura ou saúde, saem de seu local de residência habitual para outro, no qual não exercem nenhuma atividade lucrativa nem remunerada, gerando múltiplas inter-relações de importância social, econômica e cultural. (DE LA TORRE, 1992, p. 19)

De acordo com Castelli (2001, p.30) a realização da atividade turística se intensificou após a Revolução Industrial, por meio da qual proporcionou um tempo de ócio aos operários, propiciando-lhes oportunidade de realizar atividades ligadas a lazer e entretenimento, então o turismo ganhou espaço e acabou se fortalecendo neste período até os dias atuais. É cada vez mais visível a facilidade de viajar e conhecer outros lugares seja em busca de lazer ou descanso. Em seu tempo de ócio, as pessoas estão pensando e procurando um meio de como poderiam ocupá-lo, impulsionando assim o turismo, já que este proporciona a estas pessoas (os agora turistas) vivenciar experiências únicas, realizar sonhos e interagir com novas culturas.

O turismo é uma atividade realizada no momento de ócio das pessoas ou no momento que é tomada a decisão de sair da rotina e se inserir em um lugar diferente, que traga ao turista uma sensação de encantamento com algo que este lugar possui, saindo do campo de estresse diário e partindo para uma aventura com a cultura ou com o atrativo local. E para que sua experiência seja boa é necessário que haja uma infraestrutura adequada para usufruto do turista, que a partir do momento que emerge à realização do turismo, tem a expectativa de ser sempre bem recebido e ter um atendimento de excelência, que cabe aos profissionais do turismo colaborar para que isto ocorra.

Mascarenhas (2016, p. 27) aborda que “o turismo compreende o processo de relações humanas e econômicas que está inserido no setor terciário e se caracteriza como uma atividade que proporciona a prestação de serviços.” Então é possível dizer que atividade turística gera no local onde ocorre uma relação de diversas áreas que se unem para assegurar a boa realização do turismo com serviços, tais como: alimentação, hospedagem, transporte e informação, que são de suma importância para o turista.

Segundo a Organização Mundial do Turismo (2016), o turismo nas últimas décadas vem experimentando um crescimento contínuo e diversificado, atuando como um fator no crescimento econômico mundial. Este desenvolvimento do turismo está diretamente relacionado ao surgimento de novos destinos turísticos. O desenvolvimento do turismo nos países industrializados produziu benefícios econômicos e de emprego em muitos setores relacionados, sendo visto agora por muitos países, como uma prática muito rentável e que além de estimular a economia promove o conhecimento e a interação de diversas culturas.

O turismo se apresenta como um fator que impulsiona a economia, gerando assim interesse por parte das pessoas que tem relação com esta atividade, seja de cunho acadêmico com a realização de estudos e pesquisas sobre o turismo, ou de cunho empresarial com as empresas que prestam seus serviços aos turistas que visitam a região. Mas o turismo deve ser realizado de forma sustentável para o meio ambiente e para a comunidade ao seu entorno.

No município de Carambeí o turismo é uma atividade que ajuda na geração de renda municipal, e sua atividade turística local está voltada para o turismo cultural e gastronômico, o qual é o foco deste trabalho, devido ao fato de haver a presença de descendentes holandeses (a cidade possui características fortes desta etnia). No tópico a seguir será abordado sobre o turismo cultural que é um forte produto da cidade. Em seguida será abordado sobre o turismo gastronômico e as Tortas de Carambeí.

1.1 TURISMO CULTURAL

Segundo o Ministério do Turismo (2006), o “turismo cultural compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos

do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura”. Em locais como a cidade de Carambeí a cultura é um elemento muito forte que caracteriza a cidade em diversos aspectos. A preservação da memória dos imigrantes holandeses, que vieram à cidade no ano de 1911, é vista em seu museu, o Parque Histórico de Carambeí, que é a céu aberto e relembra o pioneirismo dos imigrantes holandeses na região dos Campos Gerais.

Ignarra (2003, p. 119) aborda o turismo cultural e o define:

O turismo cultural engloba todos os aspectos das viagens pelos quais o turista conhece a vida e o pensamento da comunidade receptora, por isso o turismo se apresenta como uma ferramenta importante para promover as relações culturais e a cooperação internacional.

A cultura e o turismo estão correlacionados e isso se dá ao fato de que para a realização do turismo é preciso haver o deslocamento e com isso ocorre o contato do turista com a cultura dos povos que habitam. Essa troca de relações culturais faz com que haja interesse por parte do turista em entender a cultura na qual está sendo inserido por um determinado tempo. A presença de museus, centros históricos e restaurantes culinários locais, se tornam fundamentais nas cidades para a disseminação e perpetuação de sua cultura que então é absorvida pelo turista que acaba por experimentar aquilo que lhe é diferente.

De acordo com Rodrigues (2001, p. 16) a palavra patrimônio está “relacionada à herança familiar, mais diretamente aos bens materiais”. Tudo o que é único e característico de um povo, e com o passar do tempo vai sendo esquecido, é preciso reconhecê-lo como patrimônio, e este deve ser preservado pelas pessoas que os herdaram, sejam eles bens materiais como elementos, escrituras e monumentos culturais antigos; ou imateriais como costumes e tradições culturais dos antepassados. Conforme afirmam Onofre e Monastirsk (2016, p. 43) “o patrimônio estende-se do privado, dos bens de uma família, de um sujeito, para algo coletivo, que mediante um sentimento de perda, dá conta de que era preciso salvar os vestígios, as tradições, ameaçados de destruição.” E para salvaguardar os elementos que fazem parte do patrimônio no Brasil existe o Iphan (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional). De acordo com o site Portal Brasil (2017) o Iphan é “uma instituição federal vinculada ao Ministério da Cultura, responsável por preservar, divulgar e fiscalizar os bens culturais brasileiros, além de garantir a utilização desses bens pela atual e futuras gerações.”

O patrimônio cultural está presente na vida das populações em todo mundo e cada povo possui algo que o caracteriza. Quando esse elemento é um conhecimento e não pode ser tocado pelas pessoas, ele é algo imaterial e apenas pode ser absorvido pelos sentidos, como no caso das Tortas de Carambeí que é um patrimônio cultural da cidade, conforme aborda Onofre e Monastirsk (2016) em seu artigo, no qual o patrimônio cultural imaterial é definido como algo que

constituem patrimônio cultural brasileiro, os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, ação, memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem. (ONOFRE; MONASTIRSK, 2016, p. 43)

De acordo com informações do site do IPHAN (2017) a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) define patrimônio imaterial como:

as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.

As tortas de Carambeí se encaixam dentro do patrimônio imaterial pelo fato de serem uma tradição de imigrantes holandeses que se instalaram na cidade, os ingredientes o modo de preparo, cada detalhe e elemento fazem com que as tortas sejam conhecidas e atraiam turistas de diversas partes da região, do estado, do país e até mesmo de outros países. A imaterialidade é sustentada pela materialidade sendo assim as tortas importantes para manter a tradição dos holandeses de Carambeí.

A gastronomia além de ser um meio de se conhecer a cultura local é também essencial para suprir as necessidades dos próprios moradores, então a comida é umas das formas, pode-se dizer que, mais puras do contato do turista com a comunidade que ele visita, por ser algo que está sendo servido à mesa, transmite toda uma carga cultural mais próxima.

1.2 TURISMO GASTRONÔMICO

O turismo gastronômico é uma modalidade do turismo cultural, pois uma das melhores formas de conhecer uma cultura é por meio da degustação de suas comidas. Collaço, (2016) aborda a relação do turismo com a gastronomia, que se estabeleceu

ao longo do século XX, quando o hábito de viajar incorporou-se no período de descanso. E sua visão, sobre a ligação do turista com o local visitado é a seguinte:

Nesse ir e vir mais frequente, o contato com novas paisagens, culturas e sabores despertou interesses variados em torno do evento turístico, e assim foi que a gastronomia ganhou lugar, sobretudo ao atrair um segmento de viajantes interessados em estimular seus sentidos através da experimentação da cozinha do Outro. A memória é cultivada em torno de imagens e sabores, preferencialmente compartilhados entre familiares e amigos, ressaltando a abertura ao novo e o contraste entre as práticas corriqueiras e aquelas até então desconhecidas, encontradas na viagem.

A gastronomia de acordo com Braune (2007, p. 15) é entendida como “uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia”, pode-se dizer que ela só é uma experiência completa se o preparo do alimento for bem executado, se os alimentos forem de boa qualidade, se o ambiente for apropriado e, também se a pessoa que irá degusta-lo esteja preparada ou disposta para apreciar a comida. No caso do turismo gastronômico no qual o objetivo principal da viagem é comer, a comida tradicional da localidade ou algo que seja único do local, além de apresentar em seu alimento elementos culturais, pode buscar elementos externos que ajudem o imaginário do turista a viajar pela cultura em uma refeição, como por exemplo a ornamentação de restaurantes com uma decoração ou a arquitetura que remeta à cultura. Pelo fato do ser humano viver em comunidade além de servir para suprir a necessidade de se alimentar a gastronomia serve para que haja interação entre as pessoas, formando assim um elo entre a comida, o ambiente social e o comensal.

O turismo é uma importante ferramenta de interação dos povos, pois através do deslocamento de pessoas seja para lazer ou outras atividades intermitentes, gera esse conhecer e respeitar a cultura do outro, por possuir características diferentes. No que se refere aos alimentos e bebidas a maneira como são preparados e apresentados aos turistas auxiliam no êxito de um atrativo turístico de cunho gastronômico tenha êxito. Entre as melhores lembranças do turista, pode estar a de uma experiência de comer bem em um local particularmente atrativo ou diferente. Percebe-se, assim, que a busca por experiências gastronômicas e a satisfação que elas podem trazer ajudam a criar impressões favoráveis ou desfavoráveis da viagem como um todo. A gastronomia poderá se constituir como um atrativo principal para o turismo e/ou valorizar os atrativos principais da localidade e diferenciar a oferta turística como um todo. (FAGLIARI, 2005, p. 11.)

Schluter (2006, p. 69), faz a seguinte abordagem sobre a importância da gastronomia para o turismo: “O uso turístico do patrimônio faz com que a gastronomia adquira cada vez mais importância para promover um destino e para atrair correntes turísticas”, a respeito desta frase pode-se observar que é importante manter viva a memória de um povo a partir de algum elemento que seja marcante para o mesmo.

No caso da cidade de Carambeí os imigrantes sempre estiveram preocupados com a alimentação de todos que habitavam a colônia, como é relatado no livro *Imigrantes: história da imigração holandesa na região dos Campos Gerais* (Chaves, 2010, p. 18), nos relatos apresentados se tem evidente a preocupação com o que seria consumido e ao mesmo tempo buscava-se manter algumas tradições culinárias voltadas à sua terra natal. Ao encontrar aqui no Brasil alimentos dos quais nunca tinham comido antes, então houve uma adaptação do paladar para se adequar aos novos ingredientes que passaram a compor seus pratos.

CAPÍTULO 2 – CARAMBEÍ: FORMAÇÃO E IMIGRANTES

2.1 HISTORIA DE CARAMBEÍ

A cidade está situada no Estado do Paraná na região dos Campos Gerais, à 126 Km da capital do Estado, Curitiba (figura 1). Carambeí tem o começo de sua história ligada ao do município de Castro devido ao fato de até o início do século XX serem um único território

A região dos Campos Gerais, é denominada pelo viajante Auguste de Saint-Hilaire em 1816 como “paraíso terrestre do Brasil” devido a sua beleza cênica caracterizada pelas extensas pastagens e por ter pequenos capões que envolviam os pés das araucárias e também pelas formações rochosas que sobressaíam em meio ao verde dos campos, todos esses elementos e os contrastes de cores e tons faziam com que a vista deste lugar se tornasse algo marcante na memória de quem passou por ali (CHAVES, 2010, p. 75-78).

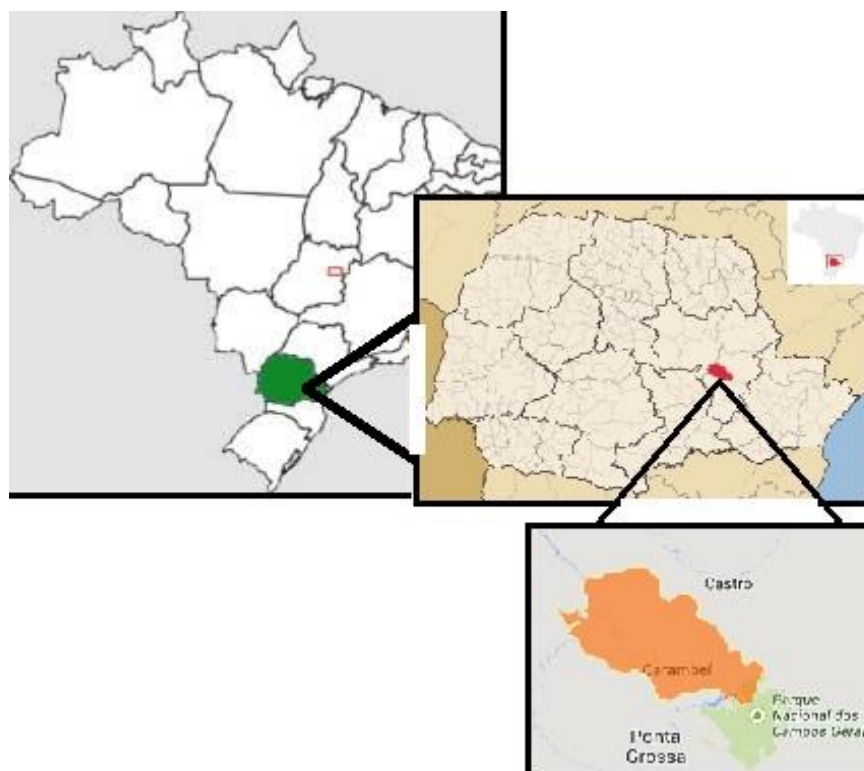


Figura 1 - Localização da cidade de Carambeí – PR
Fonte: Adaptado pela autora. Disponível em: < <https://goo.gl/b7VQEd> >. Disponível em: < <https://goo.gl/3xKGfe> >. Disponível em: < <https://goo.gl/iY1QLq> > Acesso em: 14/11/2017.

De acordo com Mascarenhas (2016, p. 90) “A formação da população no Paraná contribui para que a gastronomia regional apresente traços que a tornam singular quando comparada à de outras regiões do Brasil. ” E isso é visível nos diversos pratos que o estado possui como típicos de cada cidade e região, e a apresentação de ingredientes e formas de preparo diferentes em cada prato imprime a identidade e a história dos povos que compõe o lugar. E segundo a mesma autora:

A conformação das várias etnias aqui presentes permitiu que, além dos costumes trazidos dos países de origem, o paranaense fosse, ao longo dos anos, adaptando técnicas trazidas de outras localidades aos ingredientes encontrados somente nesta localidade. Assim surge uma culinária peculiar enriquecida de hábitos e costumes que foram transformando-se em patrimônio cultural destes povos. (Mascarenhas, 2016, p. 90)

“Gastronomia é cultura e não podemos abrir mão de nossa comida. ” Essa frase foi citada por Braune (2007, p. 80) e a partir disso podemos observar, que a comida carrega em si uma identidade a qual é revelada em cada porção degustada, tornando possível conhecer o sabor de uma cultura por meio do seu paladar, referenciando aos turistas que se deslocam para uma determinada localidade ao realizar uma refeição. O alimento é capaz de ser uma forma de interação, bem sedimentada, entre o turista e as tradições locais.

Sobre a gastronomia paranaense, Santos (2007, p. 13) fala que ela “reserva um lugar para todos, pois é diversa, a partir de uma riqueza étnica e cultural, que inventou uma ampla mesa de pratos produzidos pelos povos locais e trazidos por diversos migrantes e imigrantes”, pode-se dizer então que o Paraná é rico em uma diversidade cultural que expressa e imprime sua cultura por meio de sua gastronomia, como os descendentes holandeses que habitam a cidade de Carambeí e nela imprimiram suas características na arquitetura de suas construções, na organização das tradições e também na oferta de comidas.

Localizada na região dos Campos Gerais a cidade de Carambeí tem formação étnica advinda de descendentes indígenas, que habitavam todo território brasileiro, de alemães, italianos, indonésios, portugueses, entre outros povos imigrantes que se estabeleceram lá, e essa diversidade cultural ajudou a caracterizar a cidade. No ano de 1911 a região recebeu um denso número de imigrantes holandeses, que se tornaram a cultura predominante, configurando a cidade e estabelecendo seus costumes e hábitos os quais estão presentes até hoje. (HECK, 2012, p. 13)

Chaves (2010) apresenta sua visão sobre a cidade de Carambeí:

Carambeí não é uma Holanda incrustada em solo brasileiro. Tampouco é um pedaço de Brasil cedido aos holandeses. Ao longo desses primeiros cem anos de existência, ela foi construída a partir da realidade socioeconômica brasileira, constituiu-se com a ação empreendedora holandesa e contou com a colaboração de outros grupos étnicos. Foi assim que se forjou em Carambeí um rico patrimônio cultural, resultado da mescla de diversas matrizes e de sua elaboração a partir da realidade brasileira. (CHAVES, 2010, p. 5).

Segundo relatos de Fraga (2008, p. 69) Carambeí é fruto de iniciativas particulares e espontâneas, diferentemente das outras colônias holandesas no Brasil. Mas a falta de planejamento não afetou no desenvolvimento da cidade, porque houve uma interação dos holandeses com a cultura já presente em Carambeí como mostra o mesmo autor

É a integração que diminui as distâncias físicas e culturais, operando modificações na sociedade não dominante, o que faz com que a noção de distância seja um elemento de constante modificação a partir dos contatos que os imigrantes realizam com a sociedade receptora e esta com aqueles. Ao mesmo tempo em que a colônia procura os centros urbanos próximos, por necessidades comerciais, educacionais ou de lazer, as melhorias das vias de acesso e a penetração dos meios de comunicação na comunidade aceleram o processo dessa mudança. Por essa razão, a noção de colônia localizada em área rural muitas vezes diz respeito à atividade exercida pelos colonos e à colonização propriamente dita, uma vez que o contato próximo com o mundo, por meio das vias e meios de comunicação, faz extrapolar essa localização de espaço, integrando-a num contexto global dentro da realidade do país. (FRAGA, p.69)

A cidade de Carambeí passou por adaptações desde a chegada dos pioneiros até os dias atuais, porém, sem perder seu vínculo com o passado, gerando grande integração entre as diversas culturas que ali habitam e tornando-se um forte atrativo gastronômico cultural.

2.1.1 IMIGRAÇÃO

O que motivou a imigração como afirma Fraga (2008, p. 45) foram questões de ordem política, religiosa, econômica e também a superpopulação que ocorreu no período da Revolução Industrial, quando houve o período de êxodo rural, no qual as pessoas saíram da zona rural em busca de melhores condições nos polos industriais. De acordo com Haveman apud Fraga (2008, p. 46) os imigrantes saíam de seus países e tinham “convicção de que o país da sua escolha oferecia mais oportunidades para seus talentos, ambições e energia do que a sua terra natal, superpovoada e economicamente superorganizada”.

O outro motivo da vinda de imigrantes ao Brasil se deu pelos incentivos que o país ofereceu aos estrangeiros que aceitassem vir até o país para cultivar a terra que lhes seria cedida, tais fatores ajudaram os imigrantes a tomarem a decisão de vir ao Brasil para assegurar que não passariam fome e teriam segurança para seus familiares. Segundo o autor Chaves (2010, p. 18) os três fatores apontados como os que influenciaram os imigrantes são: “o primeiro é o acesso à terra e, portanto, ao alimento; o segundo, a variação da produtividade de terra; e o terceiro, o número de membros da família que precisavam ser mantidos.” Então o Brasil tinha as condições que eles precisavam para se estabelecer e produzir para sobreviver.

De acordo com Hack apud Fraga (2008, p. 43 e 44)

Em 1943, o governo holandês formou uma comissão para promover a emigração holandesa. Como o Brasil incluía-se entre as opções de destino dos emigrantes, um representante da Holanda foi enviado para São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul para avaliar se esses estados tinham condições de receber grupos de imigrantes. O parecer do representante foi favorável ao país, o que despertou o interesse do governo de São Paulo (à época, Adhemar de Barros) no sentido de incentivar a produção agrícola.

Os holandeses que vieram para o Estado do Paraná instalaram-se primeiramente no Núcleo Colonial Gonçalves Junior, entre os anos de 1908 e 1911, mas devido à escassez de alimentos, por causa das adversidades da natureza, fez com que buscassem outro território para estabelecer-se no Paraná. Então os imigrantes receberam a oferta de emprego e terras da empresa Brazil Railway Company, e se deslocaram para a área que hoje pertence ao município de Carambeí para se estabelecerem e começarem uma nova vida, em 1911, quando foram para o Núcleo Colonial Carambehy e conseguiram cultivar alimentos, criar animais e produzir produtos derivados do leite, que a princípio foi o que mais movimentou a economia da época, e até hoje é o produto que faz a economia do município girar. Os imigrantes criaram a Cooperativa Agropecuária Batavo Ltda, que atualmente é conhecida nacionalmente, na produção de leite e seus derivados. (CHAVES, 2010, p. 23-26)

2.1.2 OS HOLANDESES

Nos anos de 1908 e 1909, as famílias Vriesman e Verschooor, estavam a caminho do Paraná para começar uma nova vida em um lugar que prometia ser melhor do que sua terra natal. Primeiramente se instalaram na região de Gonçalves Junior, mas devido a escassez de alimentos, muitos imigrantes se desmotivaram a permanecer no Brasil, voltando assim para a Holanda. A partir da ida da família

Verschoor para a região onde se localiza a cidade de Carambeí e vendo que agora tinham recursos para se manterem e prosperarem na terra, criaram então o Núcleo Colonial Carambehy, como mostra o relato:

Alguns poucos imigrantes holandeses em busca de alternativas, ouvem atentos à notícia de que a Brazil Railway Company vendia terras de uma nova colônia, nos Campos Gerais. Rapidamente, em março de 1911, a família Verschoor muda-se para Carambeí, ao que são seguidos, em poucos meses, pela família Vriesman. O contrato com a Brazil Railway Company, assinado em 4 de abril de 1911, representa o início da formação do Núcleo Colonial Carambehy. Em 11 de dezembro de 1911, acompanhados de Jan Verschoor, chegam da Holanda as famílias De Geus, Voorluys e Bezemer. (CHAVES, 2010, p. 26)

Com o passar dos anos a comunidade foi crescendo atraindo outros imigrantes da Holanda e até os anos de 1970 se tem relatos de que descendentes e holandeses legítimos se direcionavam a cidade advindos de outros lugares do Brasil, somando mais forças para consolidar uma cultura que possui fortes traços de solidariedade, como pode ser observado nas grandes empresas que surgiram através da cooperação entre os moradores da cidade que tinham suas criações, principalmente de vacas leiteiras que faz parte da cultura holandesa de subsistência, e as plantações e cultivos. Hoje possuem empresas como a Batavo, que é uma empresa do ramo de laticínios criada em 1928 e possui renome nacional, na qual é possível ver o cooperativismo sendo fundamental tanto para a empresa quanto para a cidade. A figura 2 apresenta imigrantes holandeses no moinho de Carambeí.



Figura 2 – Imigrantes Holandeses no moinho

Fonte: Disponível em: <goo.gl/Cc6D8m> Acesso em: 11/08/2017.

Desde pequenos os holandeses e seus descendentes aprenderam a importância da educação para o crescimento da comunidade. Visando deixar as crianças preparadas para a vida adulta e tendo consciência do seu papel dentro da sociedade, seguindo os valores morais e religiosos ensinados, e buscando sempre conhecimento e profissionalização. É possível ver até hoje a forte ligação que o morador de Carambeí tem com a educação e a religião, mantendo a tradição dos negócios em família e da participação na igreja. (Chaves, 2010, p. 34-39)

Conforme afirma Fraga (2008, p. 68) “os pioneiros são muito poucos atualmente, mas de extrema importância na vida comunitária, pois deram o impulso inicial, trouxeram prosperidade à colônia e mantêm fortes laços com o país de origem.” Os holandeses têm como característico em sua cultura a união, como forma de prosperar e alcançar seus objetivos, sempre preocupados com o coletivo tendo a família como importância principal. A alimentação farta é uma forma de valorizar àqueles que lhes são mais caros e repassar sua cultura.

Os holandeses que migraram para o Brasil e construíram na cidade de Carambeí seu lar, agregaram a ela traços da cultura de sua terra natal a Holanda, e isso é perceptível na cidade até hoje que não deixa morrer a memória dos imigrantes pioneiros da cidade. Os atrativos da cidade irão ser abordados a seguir.

2.1.3 ATRATIVOS DA CIDADE DE CARAMBEÍ

A cidade de Carambeí, além das tortas que são importantes para o turismo, possui diversos outros atrativos para os turistas. De acordo com informações do site The Cities (2017) os atrativos da cidade de Carambeí que mais se destacam são o Parque Histórico de Carambeí, o Moinho do Artesão, a Capela Nossa Senhora Imaculada Conceição, Represa Alagados e o Orquidário e Cactário Taman Batoe.

O Parque Histórico de Carambeí, representado nas figuras 3 e 4, é um complexo museal voltado para a imigração e o pioneirismo holandês na cidade, foi estruturado como um ecomuseu e toda sua arquitetura remete à cultura holandesa. Possui diversos espaços que inserem o visitante à uma época em que haviam poucos recursos para produção, principalmente leiteira e agrícola que é o forte destes imigrantes, mas mesmo com recursos escassos, havia sempre fartura e busca de manter as tradições. O retrato da vida colona do século XX é contada em meio a paisagens cuidadosamente montadas para detalhar a vida da população daquela

época. Dentro do Parque possui a Casa da Memória, um anfiteatro e um Koffiehuis (confeitaria e restaurante) onde são oferecidas as tortas tradicionais da cidade.



Figura 3 e 4 – Parque Histórico de Carambeí.

Fonte 3: Parque Histórico de Carambeí. Disponível em: <http://www.aphc.com.br/koffiehuis/>. Acessado em: 09/08/2017.

Fonte 4: A autora.

O Moinho do Artesão está localizado na Avenida dos Pioneiros, a principal da cidade, ele é considerado o símbolo da colonização dos holandeses em Carambeí. No local está em funcionamento a Associação dos Artesãos, e lá são comercializados produtos artesanais, havendo a venda de salgados indonésios e bolachas holandesas. É um local popular entre os visitantes pois sua arquitetura é em forma de um moinho típico holandês, como mostra a figura 5.



Figura 5 – Moinho do Artesão

Fonte: A autora

A imagem de Nossa Senhora Imaculada Conceição foi encontrada num rio por um pescador, a construção da igreja (figura 6) datada em 1880, em estilo colonial barroco, está localizada na comunidade Catanduva de Fora no km 11. Ela está inserida dentro do turismo religioso. Apesar das características religiosas dos imigrantes ser protestante, há esta devoção católica presente na cidade, mostrando a mescla de culturas.



Figura 6 – Capela Nossa Senhora Imaculada Conceição – Carambeí.

Fonte: A verdadeira história da cidade de Carambeí – PR. Disponível em: <goo.gl/ef1YTn> Acesso em: 20/09/2017.

A Represa alagados, representado na figura 7, tem um terço de sua área localizado no município de Carambeí. Ela é responsável pelo abastecimento da cidade de Ponta Grossa, sendo muito visado por turistas por ser um local propício para a prática de atividades como pescaria, esportes náuticos e recreação nas margens da represa tem uma sede do late Clube de Carambeí, que oferece uma área com infraestrutura para receber visitantes.



Figura 7 – Represa Alagados Carambeí
Fonte: Disponível em:< goo.gl/56mVu3> Acesso em: 30/09/2017

Outro atrativo conhecido é o Orquidário e Cactário Taman Batoe (figura 8), a dona da propriedade, descendente indonesiana, além de receber visitantes para observar suas plantas e a bela paisagem que rodeia sua propriedade, oferece comidas exóticas ligadas a culinária da Indonésia, enriquecendo a experiência do turista. Ela atende ao público somente via agendamento prévio. A localização da propriedade é na Rua Jan Verschoor s/n.



Figura 8 - Orquidário e Cactário Taman Batoe

Fonte: Adaptado pela autora. Rota dos Tropeiros. Disponível em: < goo.gl/V11Mm2 > Acesso em: 25/09/2017.

Os eventos de cunho gastronômico realizados na cidade atraem muitos turistas, e um dos mais conhecidos é o Festival das Tortas de Carambeí (figura 9). De acordo com informações do site do festival, a primeira edição foi realizada nos dias 9 e 10 de outubro de 2010, na Sociedade Esportiva Recreativa Perdigão (SERP), e surgiu como uma opção de lazer e entretenimento, onde são interligados gastronomia, tradição e cultura.



Figura 9 - I Festival das Tortas de Carambeí

Fonte: Adaptado pela autora. Rota dos Tropeiros. Disponível em: <goo.gl/FVMUrH> Acesso em: 25/09/2017

O II Festival das Tortas de Carambeí (figura 10) ocorreu nos dias 8 e 9 de outubro de 2011, devido ao sucesso da primeira edição, o município resolveu continuar com o evento. Neste ano ela foi realizada no Pavilhão de Exposições do Parque Histórico de Carambeí. Houve um maior número de visitantes na segunda edição se comparada a anterior. (HECK, 2012, p. 37)



Figura 10 – Folder de divulgação do II Festival das Tortas de Carambeí

Fonte: Turismo UEPG. Disponível em: <goo.gl/5hkdcw> Acesso em: 04/10/2017

De acordo com informações do site do Parque Histórico de Carambeí, o III Festival das Tortas de Carambeí (figura 11) ocorreu nos dias 12, 13 e 14 de outubro de 2012. Esta edição contou com a oferta de tortas, de comidas tradicionais da indonésia, de artesanatos e de orquídeas. O número de visitantes no III Festival foi

em torno de 12 mil pessoas, sendo sua maioria de outras cidades. (ASSOCIAÇÃO PARQUE HISTÓRICO DE CARAMBEÍ, 2017)



Figura 11 – III Festival de Tortas de Carambeí

Fonte: Adaptado pela autora. Festival das Tortas de Carambeí. Disponível em: <<https://festivaldetortas.wordpress.com/>> Acesso em: 05/10/2017.

No ano de 2017 ocorreu o IV Festival das Tortas de Carambeí (figura 12) com uma dinâmica diferente. O tema é “Venha para a Rota das Tortas”, onde ao invés de todos os estabelecimentos que oferecem tortas e as torteiras se reunirem em um único espaço, foi criada uma rota na qual cada estabelecimento ofertará seus produtos em sua loja física, e as torteiras se reunirão no Clube Social da cidade para a comercialização das tortas. O evento será nos dias 27, 28 e 29 de outubro. (FESTIVAL DAS TORTAS DE CARAMBEÍ, 2017)



Figura 12 – Folder “Rota das Tortas”
Fonte: A autora.

A cidade possui características singulares que a torna única e por este fato atrai turistas do Brasil e do mundo, como disse Chaves (2010, p.5) Carambeí não é uma réplica da Holanda, ela é uma cidade que recebeu influências de diferentes povos e cada qual contribuiu com suas características culturais na formação da cidade. É perceptível ao visitante que a cultura holandesa é predominante na cidade, por possuir locais que remetam a Holanda e os levem a viajar na história dos imigrantes pioneiros da cidade, exemplos como arquitetura, paisagismo e alimentação são os meios que os moradores acharam para perpetuar a sua cultura ancestral holandesa.

Os atrativos da cidade de cunho gastronômico serão abordados no próximo capítulo, onde será discorrido sobre as Tortas de Carambeí que é o foco principal deste trabalho. Além de eventos gastronômicos a cidade conta com eventos voltados para a agricultura e pecuária que são as principais fontes de renda na economia do município.

CAPÍTULO 3 – OFERTA TURÍSTICA E AS “TORTAS DE CARAMBEÍ”

3.1 OFERTA TURÍSTICA

O presente trabalho tem como foco principal a oferta das “Tortas de Carambeí”, entendendo a oferta do produto turístico na cidade de Carambeí. Apresentado seguir a definição de oferta turística:

Os diversos bens e serviços que interagem no turismo se caracterizam pela multiplicidade de atuação. Este aspecto se evidencia na elaboração de um roteiro ou na composição de um produto turístico, montados a partir da seleção, dentre os variados bens e serviços da oferta turística, a serem agrupados para comercialização e/ou execução. BAHL (2004, p. 23).

Ainda segundo Bahl (2004, p. 23) “Por se tratar de elemento básico na fixação de atividades turísticas onde ocorre o fato em si, fazem-se necessários o estudo da oferta e a sua delimitação.” A oferta turística deve ser analisada, pois é preciso saber o que será oferecido ao cliente e dimensionar o seu alcance.

Uma definição de oferta turística a qual será utilizada é a de Veloso (2003 apud Bahl, 2004, p. 32) é definida como “o conjunto de atrativos turísticos, assim como bens e serviços, que provavelmente induzirá as pessoas a visitarem um país, uma região ou cidade.” Com base nisto pode-se dizer que a oferta turística é o que faz parte da viagem do turista, a qual engloba muito mais do que apenas os atrativos, mas também tudo que o turista irá utilizar durante sua viagem. No caso das “Tortas de Carambeí”, ela está inserida na oferta turística como um atrativo turístico da cidade, pois ocorre um deslocamento de pessoas com a finalidade específica de comer as tradicionais tortas da cidade.

3.2 TORTAS DE CARAMBEÍ

Para o desenvolvimento metodológico desta parte do trabalho foi utilizado um questionário, o qual os entrevistados responderam por meio de entrevista gravada, o corpo do questionário encontra-se no apêndice A.

A culinária holandesa é predominante na cidade de Carambeí como aborda a entrevistada D (quando questionada se a culinária holandesa representa a identidade do município), “os holandeses fundaram Carambeí praticamente, e a tradição das tortas vem lá da Holanda, algumas dessas tortas não são bem típicas, mas há procura maior pelas típicas, porque são tortas que não são encontradas em outro lugar.”

No que se refere as características das tortas que remetam às que são consumidas na Holanda, os entrevistados citaram as especiarias como algo que é marcante da cultura e está presente nas tortas oferecidas. No trecho o entrevistado B fala que “o que é característico são as especiarias, eles gostam de uma variedade de temperos como a canela, o cravo, o cardamomo, o limão siciliano. ” Apesar dos imigrantes terem trazido da Holanda a tradição de comer torta, os ingredientes utilizados para o preparo das mesmas hoje não têm relação com os ingredientes que os imigrantes possuíam antigamente. Tudo se deve ao avanço das cozinhas tradicionais e a necessidade de se adaptarem aos novos ingredientes que são ofertados hoje.

De acordo com Chaves (2010, p. 66) “as tortas eram degustadas pelos imigrantes holandeses geralmente no lanche que era feito antes do almoço por volta das dez horas”. Adaptando-se ao mercado e produzindo tortas que possuem elementos da cozinha encontrada no Brasil. Variando seus recheios e acompanhamentos, mas sem perder a essência que são as famosas tortas holandesas, como no caso de Carambeí. As quais conseguiram ganhar destaque na região e são chamadas de “Tortas de Carambeí”, mostrando assim que há a possibilidade de manter a tradição e ao mesmo tempo se adaptar ao moderno.

Devido às influências étnicas holandesas e indonésias, muitos holandeses que residiram um tempo na Indonésia, no final da década de 1950 e início de 1960, vieram para Carambeí e trouxeram consigo uma diversidade de ingredientes e temperos. As especiarias se tornaram populares e agradaram aos moradores residentes em Carambeí. Esta diversidade cultural gerou para a cidade um reconhecimento de polo culinário e gastronômico, por manterem através dos tempos a tradição e se disporo a aceitar o novo e diferente. (CHAVES, 2010, p. 73)

Em relação ao que é mais marcante na culinária holandesa todos os entrevistados se referiram às especiarias como algo marcante, nas tortas. Como foi citada pela entrevistada D a torta *speculaas* é uma torta típica da etnia e nelas há o uso das especiarias.

Os entrevistados disseram que de fato as tortas representam a cultura da cidade, como relata o entrevistado D “a cidade é conhecida como a cidade das tortas, porque sua cultura está representada nela. E sobre a tipicidade das tortas há uma

unanimidade entre os entrevistados que consideram as tortas como algo típico da cultura holandesa, que citaram três sabores que são ofertados a *speculaas*, a torta de maçã e a torta de pavê com chocolate. Com o passar do tempo foi preciso ampliar a oferta de sabores de tortas para atender o público.

A respeito da torta que carrega o nome dos imigrantes de Carambeí ela possui uma história que não tem ligação nenhuma com a confeitaria da Europa, como menciona o entrevistado D “nós temos a torta holandesa, mas ela não é uma receita vinda da Holanda”. E Chaves (2010, p. 78) reforça que ela “não é um prato da tradição dos Países Baixos, mas uma derivação da torta alemã, definida pelo creme de manteiga, criada por um chef de ascendência holandesa aqui no Brasil.”

E a cultura da cidade se mostra cada vez mais forte referente aos desafios de se reinventar para manter a perpetuação da cultura abrindo espaço para o novo sem deixar de seguir as tradições da cultura que já habita à mais de um século a região. Além de deixar seu legado culinário, mostra o quão importante é a família, a religião, a educação e a alimentação para manter viva uma cultura ancestral que até em seu país de origem muitas vezes não é encontrado.

3.3 LOCAIS QUE OFERECEM AS TORTAS EM CARAMBEÍ

Sobre os locais que oferecem o produto “tortas” na cidade de Carambeí. As Tortas Wolf é um dos estabelecimentos criado recentemente, sua abertura data de 2015, para participar de um evento que ocorria na cidade, o Festival de Tortas de Carambeí. Como afirma o entrevistado A

Minha mãe sempre trabalhou com bolo, começou fazendo para consumo familiar e depois para venda, e com o festival das tortas surgiu a oportunidade de comercializar para mais pessoas, e houve o encantamento pelo negócio das tortas. Na época que eu estudava na faculdade que eu levava empadinha para vender com essa procura com essa propaganda que foi fazendo com que desse um bum nas tortas Wolf, então se teve a ideia de montar o café.

Apesar de não ter descendência holandesa o estabelecimento mantém a tradição das tortas. Nas figuras 13 e 14 estão representadas duas tortas que fazem parte do repertório de tortas oferecidas pelo estabelecimento Tortas Wolf. (PREFEITURA MUNICIPAL DE CARAMBEÍ, 2017)



Figura 13 e 14 – Torta das Tortas Wolf

Fonte: Adaptado pela autora. Tortas Wolf. Disponível em: <goo.gl/KTEoyY>. Acessado em: 09/08/2017.

O estabelecimento Frederica's Koffiehuis, é uma confeitaria com mais de 15 anos de história na cidade e será contado um pouco de sua história:

Em 2001, das mesas de café da manhã e do apoio dos familiares, veio o convite do Parque Histórico de Carambeí para que o casal Frederica e Bart recepcionasse os turistas no novo atrativo, ele como guia de turismo e ela na cafeteria. À época, Frederica ofertava apenas quatro sabores de tortas que, assim como a demanda, foi sendo ampliada. Por quatro anos o atendimento, o local e o nome ficaram por conta do Parque Histórico de Carambeí, até que em abril de 2007, foi lançada a marca Frederica's Koffiehuis, de propriedade da família, em um novo local e com ainda mais variedades das tortas que já haviam ganhado paladares em quase todo território nacional. (FREDERICA'S KOFFIEHUIS, 2017).

Os donos deste estabelecimento foram os primeiros a ofertar as tortas na cidade, e este fato foi relatado pelos entrevistados. E desde que elas passaram a ser conhecidas houve a expansão de seus negócios. O pioneirismo da dona Frederica Dykstra incentivou a abertura de outros estabelecimentos, como o caso das Tortas Wolf e do restaurante Aroma Buffet e Eventos, que hoje oferecem as tortas ampliando assim o mercado e promovendo o prato o que ajudou a desenvolver a atividade turística na cidade. As figuras (15 e 16) a seguir mostram as tortas que são oferecidas no estabelecimento Frederica's Koffiehuis.



Figuras 15 e 16 – Torta Frederica's Koffiehuis

Fonte: Adaptado pela autora. Frederica's Koffiehuis. Disponível em: <goo.gl/FqKAd5>. Acessado em: 09/08/2017.

O estabelecimento Koffiehuis – Confeitaria e Restaurante do Parque Histórico de Carambeí faz parte do complexo do Parque, e possui características e culinária típica dos imigrantes locais. Como representado na figura 17 uma das tortas tradicionais que são servidas no estabelecimento. “Com influência dos sabores e aromas da Holanda, unidos à gastronomia e cultura da Indonésia, a culinária mistura diferentes sensações, texturas e paladares, presentes em pratos elaborados e servidos em nossos almoços.”(ASSOCIAÇÃO PARQUE HISTÓRICO DE CARAMBEÍ, 2017). A entrevistada D relata que “o início da oferta das tortas no Parque surgiu com a Frederica, que como já citado possui seu próprio estabelecimento de confeitaria, houve a procura por tortas, porque os holandeses gostam muito de doce, e também do salgado. Houve procura pela gastronomia holandesa no Parque então vieram as tortas para complementar a experiência turística. ”



Figura 17 – Torta do Koffiehuis – Confeitaria e Restaurante do Parque Histórico de Carambeí
Fonte: Parque Histórico de Carambeí. Disponível em: <http://www.aphc.com.br/koffiehuis/>.
Acessado em: 09/08/2017.

O estabelecimento Aroma Buffet e Eventos, foi aberto no ano de 2017 e seu produto principal é o café colonial, mas há a oferta de tortas.

De acordo com todos os entrevistados a oferta de tortas é importante para o turismo, pois atrai pessoas de diversos lugares do estado, do país e do mundo, para ir até Carambeí conhecer a história da cultura pioneira holandesa na cidade e degustar sua gastronomia.

Quando questionados se existe diferença das tortas consumidas antigamente pelos imigrantes das que hoje são ofertadas nos estabelecimentos, todos os entrevistados disseram que sim, pois a culinária é algo que está em constante evolução e aprimoramento e mesmo mantendo tradições há a influência do que se tem de novo no mercado, como no caso da inserção de novos sabores devido à procura.

As tortas de Carambeí possuem diferenciais quando comparadas às tortas oferecidas pela região. Como foi relatado pelos entrevistados, a cultura que envolve a cidade, a oferta das tortas tradicionais para os holandeses e o ambiente são os fatores que as tornam especiais.

De acordo com os entrevistados os fatores mais importantes para o turista que consome as tortas são: a qualidade dos ingredientes e do atendimento, e o ambiente (que deve ser aconchegante). Em alguns estabelecimentos há uma decoração detalhada que remete à Holanda, como os encontrados no Parque Histórico de Carambeí e no Frederica's Koffiehuis.

Dizem os entrevistados que as tortas são importantes para fomentar o turismo na região, que além do turista conhecer os atrativos e as tortas que a cidade oferece acaba por promover a economia regional.

O entrevistado C relata que “as tortas se tornaram símbolo da cidade a pouco tempo para se dizer que há uma história. O festival das tortas ajudou na divulgação da cidade. ”

Como é algo muito recente não há muitos relatos em livros ou artigos sobre as tortas e sua história, como é relatado pelo entrevistado D

todo ano o Parque cresce em número de turistas, se comparados à anos anteriores as pessoas que procuram os serviços aumentaram e é recebido turistas de várias regiões. Vai ocorrer a rota das tortas no final do mês, a ideia da prefeitura é que os turistas conheçam a cidade, e as tortas são o carro chefe para isso acontecer.

Com o passar do tempo as cozinhas foram sofrendo transformações e como é dito por Santos (2007, p. 11) “ estas novas transformações da cozinha acabam sendo absorvidas ou “digeridas” pela tradição. ” Como é possível observar no caso que será abordado as “Tortas de Caramel”, o quão importante é a ligação entre as mudanças ocorridas no campo da gastronomia e de cozinhas tradicionais, alguns pratos podem sofrer alterações, porém, o mais importante é manter a essência e as características que sejam realmente significantes no prato.

As tortas são importantes para a cidade, porque além de gerar renda elas promovem a cultura local. Estes fatores devem ser levados em conta pelos moradores da cidade, que se beneficiam com a vinda de turistas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme o encontrado nas diversas bibliografias abordadas foi possível observar a importância da alimentação para o ser humano e o quanto ela é importante na relação entre pessoas e culturas, o qual deu origem ao turismo gastronômico.

Essa forma de turismo, além de fomentar a economia local, ajuda na perpetuação e propagação de uma determinada cultura, no caso da cultura holandesa que está manifestada nas “Tortas de Carambeí”, mesmo sendo um produto alimentar que vem sofrendo adaptações para conseguir acompanhar o mercado da alimentação, ainda possui características que lembram a história dos imigrantes holandeses na cidade de Carambeí, que degustavam uma torta no lanche das dez.

Carambeí é uma cidade que possui características de diversas etnias que ali se estabeleceram, e traz consigo uma forte manifestação da cultura holandesa, percebida principalmente pelo uso de especiarias no preparo culinário. Os traços da cultura representada não estão somente nos alimentos em si, mas sim em todo o ritual de preparação, degustação, combinação dos ingredientes e no ambiente onde são consumidos.

Como foi possível ver no relato das entrevistas, a combinação desses elementos faz com que Carambeí seja considerada a cidade das tortas, pois não é somente as tortas, mas também o ambiente onde elas são ofertadas que é decorado com objetos que tendem a remeter à Holanda, mas não todos os locais apresentam tais características na decoração.

Conclui-se que as “Tortas de Carambeí” estão se tornando cada vez mais conhecidas proporcionando uma preservação da cultura imigrante local, incrementando o turismo gastronômico na cidade, que se fortalece e ganha parceiros que garantem renda e propagam a tradição da cultura holandesa. Com a realização do Festival das Tortas o poder público demonstra interesse em utiliza-lo para ajudar a movimentar a economia da cidade, investindo neste atrativo gastronômico que está tornando-se cada vez mais conhecido e vindo a ser aperfeiçoado a cada ano de sua realização, de modo a crescer em termos de demanda e de oferta. E este trabalho veio como uma forma dar ênfase em um atrativo que está em crescimento as “Tortas de Carambeí”.

REFERÊNCIAS

- ASSOCIAÇÃO CULTURAL BRASIL – **Holanda**. Disponível em: <<http://www.acbh.com.br/historia-de-carambei.html>> Acesso em: 07 de maio de 2017.
- ASSOCIAÇÃO PARQUE HISTÓRICO DE CARAMBEÍ. Disponível em: <<http://www.aphc.com.br/koffiehuis/>> Acesso em: 05 de agosto de 2017.
- BAHL, M. **Legados étnicos & Oferta turística**. Curitiba: Juruá, 2004.
- BRAUNE, R. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.
- CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. 8. ed. Caxias do Sul, RS: Educus, 2001.
- CHAVES, N. B. **Imigrantes – Immigranten. História da imigração holandesa na região dos Campos Gerais, 1911-2011**. Perspectivas da migração holandesa no Brasil: quatro séculos de patrimônio. Ponta Grossa: Todapalavra, 2010.
- COLLAÇO, J.. **Turismo e gastronomia: uma viagem pelos sabores do mundo**. Disponível: <goo.gl/iELpRL > Acesso em: 22 de junho de 2016.
- DEFENSORIA PUBLICA. **Mapa das cidades**. Disponível em: < <https://goo.gl/b7VQEd> > Acesso em: 14 de novembro de 2017.
- DE LA TORRE, O. **El turismo, fenómeno social**. Cidade do México: Fondo de Cultura Economico, 1992)
- DENCKER, A. de F. M. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. São Paulo: Futura, 1998.
- FAGLIARI, G. S. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.
- FESTIVAL DAS TORTAS DE CARAMBEÍ. Disponível em: <<https://festivaldetortas.wordpress.com/>> Acesso em: 05 de setembro de 2017.
- FRAGA, Letícia. **OS "HOLANDESES" DE CARAMBEÍ: ESTUDO SOCIOLINGUISTICO**. 2008. 222 f. Tese (Doutorado) - Curso de Linguística, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2008. Disponível em: <<http://177.101.17.124/index.php/uniletras/article/view/191>>. Acesso em: 26 setembro 2017.
- FREDERICA'S KOFFIEHUIS. Disponível em: <goo.gl/FqKAd5>. Acesso em: 09 de agosto de 2017.
- GOOGLETRANSLATE. Disponível em: < <https://goo.gl/cMuV8P> > Acesso em: 08 de outubro de 2017.
- HECK, Priscila. **Turismo Patrimônio Cultural e Gastronomia em Carambeí - PR**. 2012. 48 f. Trabalho de Conclusão de Curso - Curso de Turismo, Universidade Estadual de Ponta Grossa, Ponta Grossa, 2012.
- IGNARRA, L. **Fundamentos do turismo**. 2. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

- IPHAN. **Patrimônio Imaterial**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>> Acesso em: 05 de setembro de 2017.
- MACHADO, G. de C. ; DIAS, R. **Patrimônio; Lazer & Turismo**. v. 6, n. 8, out – nov – dez. / 2009, p. 1 – 11.
- MASCARENHAS, R. G. T. **Turismo e gastronomia na Região dos Campos Gerais do Paraná**. Ponta Grossa: Ed. UEPG, 2016.
- RODRIGUES, Marly. **Preservar e consumir: o patrimônio histórico e o turismo**. In: FUNARI, Pedro Paulo Abreu; PINSKY, Jaime (Org). **Turismo e patrimônio cultural**. São Paulo: Contexto, 2001.
- ONOFRE, L. de S; MONASTIRSK, L. B. **Tortas holandesas: patrimônio cultural de Carambeí (PR)**. Revista Geografia e Pesquisa, Ourinhos, v. 10, n. 2, p. 37-44, 2016
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. **Porque o Turismo?** Disponível em: <<http://www2.unwto.org/content/why-tourism>> Acesso em: 20 de novembro de 2016.
- Parque Histórico de Carambeí. Disponível em: <http://www.aphc.com.br/koffiehuis/>. Acesso em 09 de agosto de 2017.
- PORTAL BRASIL. Cultura. Disponível em: <goo.gl/X4sdLL> Acesso em: 28 de setembro de 2017.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE CARAMBEÍ. Disponível em: <<http://www.ingainformatica.com.br/carambei/www/index.php#>> Acesso em: 23 de junho de 2017.
- SANTOS, C.R. A. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Juruá, 2007.
- SCHLUTER, R. G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph. 2ª Edição. 2006.
- SOPASSAGEMDEAVIAO. **Mapa Paraná**. Disponível em: < <https://goo.gl/3xKGfe>> Acesso em: 14 de novembro de 2017.
- THE CITIES. **Turismo em Carambeí**. Artigo: Brasil – Paraná – Carambeí. 2016. Disponível em: < goo.gl/4ZUv6Q > Acesso em: 30 de setembro de 2017.
- TORTAS WOLF. Disponível em: <goo.gl/KTEoyY>. Acesso em: 09 de agosto de 2017.
- TURISMO UEPG. Disponível em: <goo.gl/5hkdcw> Acesso em: 04 de outubro de 2017.
- WIKIMIDIA. **Paraná**. Disponível em: < <https://goo.gl/iY1QLq> > Acesso em: 14 de novembro de 2017.

APÊNDICE - A

Apêndice A – Questionário para a entrevista com os donos dos estabelecimentos Tortas Wolf – tortas Carambeí, Parque Histórico de Carambeí/ Koffiehuis confeitaria e restaurante e Frederica's Koffiehuis.

1. Em sua opinião a culinária holandesa representa a identidade do município? Por quê?
2. O que é mais marcante da culinária holandesa?
3. Que fatores foram essenciais para o início da confecção das tortas?
4. E como surgiu a ideia para a venda das tortas no seu estabelecimento?
5. Você acredita que as tortas representam a cultura do município? Por quê?
6. Em sua opinião as tortas podem ser consideradas típicas? Por quê?
7. As tortas são importantes para o turismo local?
8. O que há de característicos nas tortas que remeta às consumidas na Holanda?
9. Existe diferença entre as tortas consumidas pelos holandeses antigamente em Carambeí, das oferecidas atualmente no seu estabelecimento?
10. (Se sim) Quais são as diferenças?
11. Qual o diferencial das tortas de Carambeí, comparadas com as tortas oferecidas na região, que as tornam atrativas turísticas?
12. Na sua visão quais são os aspectos mais importantes para o turista que consome as tortas? (Preço/ cultura/ ambiente/qualidade/serviço)
13. A comercialização das tortas é importante para a região?