

## **Influência Cultural e Gastronômica Paraguaia em Campo Grande – MS Cultural Influence and the Paraguayan Gastronomy in Campo Grande – MS<sup>1</sup>**

**Kamilla Souza de Araújo<sup>2</sup>  
Sonia Lopes Bennett<sup>3</sup>**

### **RESUMO**

O presente estudo teve como objetivo analisar a influência cultural e gastronômica paraguaia existente em Campo Grande – MS e por meio dela, apontar as informações colhidas na Associação Colônia Paraguaia. Como metodologia, se utilizou primeiramente de pesquisa bibliográfica, para uma base teórica, a qual contribuiu para a coleta dos dados. Houve a opção de se elaborar para instrumento de investigação, na forma de entrevista, com questões semi estruturadas, sendo que no momento da mesma, o respondente poderia acrescentar e passar informações, além do que foi perguntado. Num segundo momento da coleta de dados, houve a decisão de se pesquisar dezessete estabelecimentos comerciais, escolhidos aleatoriamente, os quais ofertam serviços de culinária, para se averiguar se os mesmos apresentam algum dos pratos da culinária paraguaia. Obteve-se como resultado que, tanto a Associação Colônia Paraguaia quanto os restaurantes, não costumam no seu dia a dia oferecer algum prato dessa culinária. O que foi percebido é que essa influência existe, mas a mesma pode ser encontrada mais na cozinha de algumas famílias moradoras nesta cidade, do que nos estabelecimentos comerciais.

**Palavras-chave:** Influência Cultural; Gastronomia; Influência Paraguaia.

### **ABSTRACT**

This study had with purpose to analyze the cultural influence and existing Paraguayan Gastronomy in Campo Grande-MS and through it, point the informations gathered in Cologne Paraguayan Association. The methodology was first used bibliographical research for a theoretic base, which contributed to the data collection. There was the option to prepare for research instrument in kind of interviews by semi structured questions and at the time goes by it, the respondent could to add and pass informations beyond what was asked. In a second stage of data collection, there was the decision to search seventeen shops, chosen at random, which proffer culinary services, to look if they have any of the dishes by Paraguayan Gastronomy influence. It was obtained as a result that both Cologne Paraguayan Association as restaurants, not usually in their daily offer some cuisine represented by Paraguayan Food. What has been realized is that this influence exists, but it can be found more in the kitchen of some families living in this city than in the restaurants.

**Keywords:** Cultural Influence; Gastronomy; Paraguayan Influence.

<sup>1</sup>Artigo científico apresentado como trabalho de conclusão no curso de graduação em Turismo, ênfase em empreendedorismo e políticas públicas, da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul – UEMS.

<sup>2</sup>Graduanda em Turismo pela mesma universidade. E-mail: [kamilla\\_eudosciak@hotmail.com](mailto:kamilla_eudosciak@hotmail.com)

<sup>3</sup>Mestre em Turismo e Hotelaria, professora orientadora do trabalho. E-mail: [sonia@uems.br](mailto:sonia@uems.br)

## INTRODUÇÃO

Campo Grande, capital do Estado de Mato Grosso do Sul, desfruta de uma boa infraestrutura turística, principalmente para atender eventos corporativos. Possui uma considerável oferta no setor gastronômico, contribuindo para movimentar a economia da cidade. É sabido que o turista associa o destino turístico com a culinária local, podendo ser trabalhados roteiros agradáveis, ou seja, fazendo pequenos *tours* pela cidade e agregando a história do lugar.

Assim, em Campo Grande – MS, o que populariza a capital é a vasta gastronomia ofertada aos moradores e visitantes. Aqui se encontra uma grande miscigenação cultural, enriquecendo ainda mais o panorama gastronômico. Algo que aumenta significativamente a demanda da cidade são as festividades tradicionais, como por exemplo, as festas juninas e julinas, o dia de Santo Antônio, padroeiro da cidade, no dia 13 de junho, as exposições agropecuárias, o aniversário da cidade em 26 de agosto e a data comemorativa à Divisão do Estado, em 11 de outubro. Nesses eventos se consegue reunir diversas comidas típicas, atingindo a sua culminância, sem perder a originalidade. Vale lembrar que, segundo Barreto e Senra (2004), “analisando-se a realidade da gastronomia no Brasil e sua importância para o Turismo observamos que algumas gastronomias chegam a transcender sua origem geográfica, tornando-se quase que emblemáticas peças de propaganda de seus estados”.

Atualmente, a gastronomia encontrada em uma região, tem sido fator preponderante para a decisão de um turista, quando o mesmo decide o seu roteiro de viagem; segundo Mariani *et al.* (2010), “a culinária tem sido associada ao segmento cultural de Turismo, seja como atrativo principal em roteiros onde se ressalta a gastronomia de uma determinada região, seja de forma complementar em atividades de lazer e negócios”. No caso do espaço em estudo, a gastronomia que se apresenta aos moradores e visitantes foi fortemente influenciada pela imigração paraguaia. Também, graças à imigração de famílias de outros países distantes, houve o enriquecimento da culinária local. Com base nos autores citados anteriormente (2010),

(...) os diversos fluxos migratórios acrescentaram à culinária certas marcas das culturas que se estabeleceram em Mato Grosso do Sul, mesclando todas elas. Não é surpresa encontrar numa mesa, ao mesmo tempo churrasco, mandioca cozida, feijão preto, torresmo, sobá, quibe e sopa paraguaia, com sobremesa à base de queijo branco, goiaba e guavira, com a sede sendo resolvida com tereré e água gelada. (MARIANI *et al.*, 2010, p. 33).

Diante dessa citação, pode-se perceber a variedade da culinária e a diversidade de pratos que se pode encontrar numa mesa, na casa de uma família moradora na capital do Estado de Mato Grosso do Sul. A partir das imigrações que ocorreram na cidade e fazendo uma conexão com o turismo que impacta todo um local, surgiu a necessidade de se buscar informações sobre as influências culturais paraguaias aqui instaladas e frisar a sua gastronomia que tem papel relevante, para o enriquecimento da culinária da capital sulmatogrossense. Com essas informações, se visualiza o objetivo desse artigo, no qual a Associação Colônia Paraguaia se tornou objeto de análise. Como resultado pode-se obter a identificação da potencialidade da cultura local, tanto para a população residente quanto para os visitantes, por meio dos eventos e gastronomia aqui apresentados.

No que se refere à metodologia verificada e analisada, de acordo com Gressler (2004), “a metodologia desenvolve a preocupação em torno de como captar e manipular a realidade, questionando a cientificidade da produção tida como científica. Lança desafio de comprovação daquilo que se crê ser científico”. Nesse trabalho, optou-se pela pesquisa do tipo bibliográfica e pesquisa de campo. Para Severino (2007),

A pesquisa bibliográfica é aquela que se realiza a partir do registro disponível, decorrente de pesquisas anteriores, em documentos impressos, como livros, artigos, teses etc. Utiliza-se de dados ou de categorias teóricas já trabalhadas por outros pesquisadores e devidamente registradas. (SEVERINO, 2007, p 122.)

Ainda segundo Severino (2007), “a pesquisa de campo, o objeto/fonte é abordado em seu meio ambiente próprio. A coleta dos dados é feita nas condições naturais em que os fenômenos ocorrem, sendo assim diretamente observados, sem intervenção e manuseio por parte do pesquisador”.

Como parte prática da metodologia foram realizadas entrevistas que, segundo Dencker (1998), “a entrevista é uma comunicação verbal entre duas ou mais pessoas, com um grau de estruturação previamente definido, cuja finalidade é a obtenção de informações de pesquisa”.

A partir desse conceito, houve a intenção de identificar informações e características, a respeito da Associação Colônia Paraguaia, sobre os principais elementos típicos gastronômicos de destaque, quanto à cultura e ao número de associados registrados, quais são os principais eventos realizados anualmente e/ou esporadicamente, quando teve início, se existe alguma atenção voltada para os visitantes/turistas, entre outros, com uma abordagem objetiva.

Concluindo a teoria da parte metodológica, Dencker (1998, p. 138), ainda afirma que, “a entrevista é especialmente indicada para o levantamento de experiências. É preciso lembrar que uma grande parte dos conhecimentos existentes não pode ser encontrada na forma escrita, pois faz parte das experiências das pessoas”. Seguindo essa premissa, houve a pretensão da captação e desenvolvimento dos seguintes métodos:

- Entrevista no modelo estruturado com perguntas determinadas, e através deste, a possibilidade de verificar opiniões diversas.
- 10 (dez) e 11 (onze) perguntas, com o objetivo da coleta das informações necessárias, deixando o respondente apresentar com clareza suas idéias e opiniões.
- A intenção foi de se aplicar 4 (quatro) entrevistas.

A seguir, se apresenta a fundamentação teórica do trabalho, com referencial teórico apoiado em livros, artigos e Dissertação de Mestrado.

## **ESTRUTURA DO TEXTO**

A alimentação é algo que o ser humano adaptou conforme o decorrer dos anos, mas nunca deixou de ser uma necessidade, que de básica, passou a ficar mais rica e até mesmo exagerada conforme os hábitos de determinadas culturas. A gastronomia está cada vez mais presente no turismo, independente do seu segmento; existem inúmeros festivais gastronômicos em que é o principal motivador de deslocamento para o turista, gerando gastos cada vez maiores e aumentando a economia; na citação de Pitte (1993), observamos que, “entende-se o Turismo Gastronômico como aquele em que a gastronomia é a principal motivadora do deslocamento, como, por exemplo, no caso dos franceses apreciadores da boa comida, que não hesitam em atravessar a França para saborear a cozinha deste ou daquele chef famoso”. No conceito de Peccini *apud* Brillat-Savarin (2013),

(...) a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam as coisas que podem se converter em alimentos. (PECCINI *apud* BRILLAT-SAVARIN, 2013, p. 210).

Graças inicialmente, à influência da culinária indígena, e posteriormente, a contribuição de todos os povos vindos para o Brasil, o país conta com uma diversificada gastronomia; cada região tem sua característica predominante; a partir disso, Leal (1998), afirma que,

A origem do nosso povo, acrescida a fatores como a geografia do país, fez com que a cozinha brasileira variasse bastante de um lugar para o outro, embora existam características que determinam várias cozinhas regionais em nosso país, cozinhas essas que estão se trocando constantemente de norte a sul, com modificações e adaptações locais. (LEAL, 1998, p. 123).

Campo grande é um conjunto da miscigenação de diversos povos e conseqüentemente, adquiriu várias culturas, que foram se instalando, se desenvolvendo e se adaptando, conforme o decorrer dos anos. Dentre os principais autores citados, Mariani *et al.* (2010), informam que,

Inúmeras regiões ao redor do mundo se aproveitam de sua tradição e expressão cultural traduzidos na culinária, ofertando um produto diferente, além do simples *souvenir*. Essa possibilidade permite a criação de roteiros gastronômicos, o aproveitamento de recursos locais, a interação e o aumento da percepção do turista em relação a uma localidade ou região. (MARIANI *et al.*, 2010, p. 31).

A alimentação sempre foi, além de uma necessidade de sobrevivência, também importante nas relações entre os povos. Com isso, a alimentação foi se atrelando às mesmas, com a construção da cozinha, *chefs* e a gastronomia. Azambuja (2001) confirma e relata que, “mesmo que a globalização se faça sentir até nos modelos alimentares cotidianos, os estilos alimentares locais se mantêm vigentes e os produtos tradicionais continuam a ser elaborados, ainda que em menor escala”. Na opinião de Matias e Mascarenhas (2008),

Mais que só os prazeres da boa mesa, a gastronomia é observada como produto da expressão cultural de um povo, permeando todas as sociedades. É cercada por simbolismos - o que se come, como se come, com quem se come, e quando se come - e gerada por conceitos sócio - antropológicos construídos através do tempo. (MATIAS e MASCARENHAS, 2008, p. 19).

A gastronomia se inter-relaciona com diversas outras áreas do conhecimento, como antropologia, sociologia, nutrição, turismo, etc. Se for avaliar, percebe-se que, sua atividade é permeada por vários conceitos presentes na medicina, física, química, antropologia, geografia e botânica; alguns aficionados chegam a transformar a alimentação em um estilo de vida. Barreto e Senra (2004), afirmam que a gastronomia, “tem suma importância em qualquer aspecto, principalmente em uma região, determinando sua própria cultura e de quem vive ao seu redor; com o conhecimento étnico de um povo relacionado à comida, consegue-se compreender melhor determinados costumes e habilidades”.

A gastronomia e o turismo caminham juntos, seja em um restaurante de uma localidade, em uma loja de produtos específicos ou até mesmo um atrativo, onde as tendências vão se ajustando conforme o gosto do turista. Muitas vezes descaracterizando o prato servido, no qual o viajante não faz gosto pelo diferente ou exótico, não sai da sua zona

de conforto, e com isso, surge o seguinte pensamento; exposto por Barreto e Senra (2004), “na implantação de complexos turísticos cabe a pergunta: este projeto prega a integração entre culturas através da convivência dos seus elementos ou é apenas uma forma de ganho que destrói ou nega os valores e sabores da região?”. Muitos lugares trabalham divulgando determinada cultura para obter prestígio; porém, negam esses valores que são importantes para o turista, onde o mesmo deseja captar o máximo da essência de algo que não conhece. Segundo Sosa *et al.* (2013),

A gastronomia está ligada ao prazer; dessa forma, o homem sente curiosidade de conhecer outra cultura, sendo uma das formas para isso a alimentação típica dessas culturas. Entende-se que ao conhecer novas culturas, alimentos e sabores, o homem sente a necessidade que esse momento seja um evento especial, como se fosse um ritual para agradar, ou seja; o mesmo alimento, saboreado sem outras pessoas, não teria o mesmo sabor, ou não teria o mesmo prazer. Isto demonstra a importância dos rituais gastronômicos das diferentes regiões para o ser humano, quando os turistas tendem a procurar novos conhecimentos, vivenciar outras culturas, saborear outros alimentos e a gastronomia pode ser o motivo principal para se conhecer um determinado local. (SOSA *et al.*, 2013, p. 4).

O turismo e a gastronomia são vertentes que podem alavancar o desenvolvimento de toda uma localidade, seja em um atrativo ou até mesmo em um restaurante; para Peccini (2013), como se pode observar no excerto:

(...) gastronomia campo que engloba todas as faces da alimentação e a culinária é o campo em que se preparam os alimentos com arte. O conhecimento de tudo o que se refere à gastronomia no espaço turístico constrói a percepção que, na realidade, não existe uma cozinha melhor e mais eficaz, mas cozinhas, e que estas devem refletir a diversidade. (PECCINI 2013, p. 210).

Na opinião dessa mesma autora, se conclui que um grande cozinheiro não necessita ser um *chef*, pois a cozinha local, baseada num saber transmitido por gerações, como é o da cozinha regional, é muito importante na medida em que também é um monumento histórico e revela vestígios do passado. Como antecedentes históricos, ressalta-se Iracema Sampaio, uma estudiosa da culinária sulmatogrossense que, em 2012, escreveu; desde 1648, quando Raposo Tavares iniciou uma batalha onde queria escravizar os Guaranis e afugentar os jesuítas, e acentuando as dimensões de toda a área brasileira, a partir dessa data iniciou “um processo prolongado de trocas de elementos culturais entre portugueses, brasileiros, espanhóis e guaranis”, assim explicando e originando também as influências que se encontram em todo o Estado de Mato Grosso do Sul. Essa mesma autora (2012) acrescenta ainda que,

O estado em si começa com a influência indígena, como em todo território nacional. A etnia *Guató*, tem grande destaque na região, pois preferiam os seus alimentos cozidos e com muito caldo, ao invés do tradicional assado; além disso, confeccionavam utensílios, tornando a alimentação mais fácil de ser preparada. (Sampaio, 2012, p. 6).

Nesse sentido, Sampaio (2012), acrescenta que, “a partir dessas viagens, imigrantes começam a surgir na capital, trazendo sua culinária e agregando valor para o sulmato-grossense”. E a partir disso, percebe-se, que todos os valores deixados permanecem vivos no Estado de Mato Grosso do Sul. Para Bois (2005),

Com a chegada da Estrada de Ferro em 1914 e a transferência da Circunscrição Militar de Corumbá para Campo Grande em 1921, acelera o crescimento populacional e o desenvolvimento econômico da capital. O maior impacto trazido pelo trem para a gastronomia local estava não no restaurante, mas nas cabines e vagões de passageiros. (BOIS, 2005, p. 4).

O tempo foi passando, novos imigrantes foram chegando e, com isso, a população local foi se adaptando e assimilando as novas culturas, tanto que Mariani *et al.* (2010), afirmam que, “ao longo do tempo, algumas culinárias regionais foram se tornando mais tipificadas, criando pratos detentores de identidades próprias que, em maior ou menor grau, representam, identificam e até mesmo caracterizam determinadas regiões geográficas”.

Quanto à influência da imigração paraguaia em Campo Grande – MS se deu por meio de diversos fatores. Os mesmos tiveram a vida muito sofrida no país de origem, e como consequência buscaram aconchego na capital, onde conseguiram uma vida melhor. Para Bois *apud* Linhares (2005), “pode-se atribuir tal fato à crise econômica e política que se desencadeou no Paraguai após a Guerra da Tríplice Aliança (1864-1870), além da Guerra do Chaco Boreal nos anos de 1930, a Guerra Civil de 1947 e a instalação da ditadura do governo Stroessner em 1954”. No Estado de Mato Grosso do Sul, segundo Jacob (2011),

Os paraguaios são o maior grupo étnico estrangeiro em Mato Grosso do Sul, tendo se estabelecido na região desde a demarcação da fronteira entre o Estado e o Paraguai, constituíram, por exemplo, a grande parte da mão de obra da Companhia Mate Laranjeira. A influência cultural paraguaia foi de grande importância para a construção do Estado, seja pelo consumo de erva-mate, em forma de tereré, seja pela dança e músicas típicas ou pela culinária marcante. (JACOB, 2011, p. 30).

Com a transição dos paraguaios para o estado, e conseqüentemente para a capital, os mesmos trouxeram consigo, a sua cultura, que influenciou os costumes do sulmatogrossense, Bois (2005) frisa que, “a migração dos paraguaios fez difundir vários tipos de dança como a polca, a *guarânia*, o *chamamé* e a galopa”.

De acordo com Bois (2005), “outra importante marca da cultura paraguaia em Campo Grande é a Associação Colônia Paraguaia, localizada no Bairro Pioneiros. A Colônia é um meio de o povo paraguaio manter suas manifestações culturais, religiosas e não-religiosas”. Esse espaço de manifestação cultural, religiosa, não religiosa e gastronômica constitui um forte laço de amizade e conagração entre as famílias paraguaias e seus descendentes. Segundo Jacob *apud* Cunha (2011),

Estima-se que 300 mil paraguaios e descendentes habitam o Estado de Mato Grosso do Sul, sendo pelo menos 80 mil famílias com base em Campo Grande. É sem dúvida a maior colônia de imigrantes do estado. Onze municípios paraguaios fazem fronteira com o Estado e uma boa parte do território hoje sul-mato-grossense foi anexada após a Guerra do Paraguai. A influência é tamanha que, em 2001 foi instituído em Mato Grosso do Sul o Dia do Povo Paraguaio, celebrado no dia 14 de maio, justamente o Dia da Independência do Paraguai da metrópole espanhola. (JACOB *apud* CUNHA 2011, p. 37).

A Associação Colônia Paraguaia, fundada em 1973, conforme informações de Jacob *apud* Cunha (2011, p. 38), é a maior do país, com 740 famílias associadas, possuindo sede própria no Bairro Pioneiros e realiza diversas atividades artísticas e encontros sociais. Outro ponto de Campo Grande que reflete o forte movimento desse povo é o Bairro Vila Popular; pelo menos 80% da população do bairro são de paraguaios e descendentes. Isto porque os primeiros imigrantes paraguaios que vieram para a região de Campo Grande eram tropeiros, que lidavam com gado de corte, e se instalaram na região porque o lugar que hoje fica a Vila Popular era onde havia os frigoríficos. Além do Bairro Pioneiros existe outro local, onde os paraguaios se instalaram. Bois (2005) relata que,

O local da Vila Popular teve seu desmembramento aprovado em 02 de fevereiro de 1963, para formar o loteamento Nova Campo Grande e a Companhia Imobiliária Oeste do Brasil (CIMOBRÁS), que pertencia a Laucídio Martins Coelho e Filhos, ficou responsável de lotear a área de 646 hectares. Foi dividida em doze blocos, sendo onze residenciais e um industrial. De 1968 a 1977 foram construídas 198 casas, com seis modelos diferentes. O restante dos lotes foram vendidos a terceiros sem construção. No bloco dois, a CIMOBRÁS construiu casas de alvenaria; já no bloco onze, a partir de 1966, a Companhia Imobiliária, construiu casas feitas de madeira, chamadas populares. Assim o bloco onze, registrado como Nova Campo Grande II teve seu nome alterado pela população e passou a ser chamado de “Vila Popular”. (BOIS, 2005, p. 5).

Jacob *apud* Cunha (2011, p. 38), ainda informa em seu texto, a seguinte informação, “a cultura paraguaia está impregnada nos costumes sul matogrossenses, em especial na população de Campo Grande, que em dias quentes tem como uma de suas principais bebidas o tereré; erva mate tomada em guampa com água gelada”. A guampa é um copo feito de chifre bovino usado para tomar tereré; o mesmo já virou uma instituição em

Mato Grosso do Sul. Para Bois (2005, p. 7), “o tereré, que começou a ser utilizado no pantanal para fins medicinais e para filtrar a água salobra encontrada na região na época da estiagem”. Em se tratando de culinária, Sosa *et. al.* (2013), afirma que,

Composta por misturas de ingredientes com formas e técnicas de cocções oriundas da junção de duas etnias, das culturas guarani e espanhola, a gastronomia paraguaia possui heranças também espirituais. Os Tupis - Guaranis se instalaram na delimitação hoje conhecida na geografia como Paraguai, contribuíram com o idioma guarani e às singularidades de usos e costumes da gastronomia, à religião e às realizações artesanais herdadas no estilo de vida dos paraguaios. Em conjunto com a cultura espanhola foram responsáveis pela formação da cultura mestiça paraguaia. Até nossos dias, existem as vivências na população paraguaia que ainda se identifica com a “raça ou garra guarani”, milhões de anos se passaram mais os valores permaneceram. (SOSA *et. al.*, 2013, p. 7).

Para Jacob (2011), “a culinária sul-mato-grossense também recebeu forte influência vinda do Paraguai: a chipa é encontrada facilmente em mercados e padarias de Campo Grande, sendo um popular lanche para a população da capital”. A “sopa paraguaia”, espécie de suflê de milho e cebola; prato típico do Paraguai, muito apreciado na fronteira e também é uma iguaria valorizada por boa parte da população local. Bois (2005, p. 7) ainda afirma que, “apesar de estarem em terras brasileiras, os pratos usuais da cozinha paraguaia sempre se fazem presentes na mesa dos moradores da “Vila Popular”. O pucheiro é feito à base de carne bovina cozida com legumes variados, folhas de couve, banana da terra e muito caldo”.

A influência cultural paraguaia tem fundamental importância para a história do município; ajudaram a fazer de Campo Grande um lugar de acolhimento e aconchego. Com sua influência cultural construiu aqui uma gastronomia de diversos sabores, diferente de qualquer outra cidade. Ao falar da Cidade Morena, as pessoas remetem desde ao tereré à chipa, que se tornou tradição para quem é campo-grandense. Para o autor Mariani *et al.* (2010),

Para a região receptora, o turismo gastronômico pode significar o surgimento de elementos culturais esquecidos. A gastronomia típica merece destaque não apenas por constituir um bem cultural que deve ser valorizado como os demais, mas principalmente por proporcionar um importante contato do turista com a realidade visitada, proporcionando o conhecimento de ritos, valores e tradições culturais. (MARIANI *et al.*, 2010, p. 35).

A gastronomia vem interferindo nas decisões do turista, levando o mesmo, a optar apenas pelos roteiros gastronômicos. Podemos frisar isso na opinião de Delgado *apud* Maciel (2000), “a culinária torna-se objeto da memória construída em torno das cidades históricas: degustar os pratos típicos é tão atraente para os turistas quanto percorrer os roteiros a procura

dos prédios históricos e dos traços deixados pelos personagens ilustres”. Para frisar a gastronomia e o turismo, Peccini (2013) afirma que,

As múltiplas possibilidades para pensar a alimentação fazem da gastronomia uma questão multidisciplinar, mas de forma especial, destacam as suas inter-relações com o turismo, pois se pode considerar que o mesmo nutre o corpo e a alma. Tema fundamental para o turismo, ela pode, por si só, promover deslocamentos humanos em busca do sabor e da experiência gastronômica. A gastronomia é, muitas vezes, colocada no centro das discussões do turismo como um dos pontos de referência para festas, nas quais se coloca como atrativo e como tema, ou como parte da arte de bem receber os visitantes. (Peccini, 2013, p. 207).

O contato com culturas e sabores desperta o interesse dos turistas; Peccini (2013, p. 207), ainda conclui que, a gastronomia, na sua relação com o turismo, envolve a compreensão de como organizar o espaço alimentar, para receber os visitantes. Nesse sentido, entendem-se as preocupações de preservação dos patrimônios gastronômicos, vistos como expressão cultural, e a adequação do espaço gastronômico (bares, restaurantes e similares) a este enfoque, como um reflexo da contemporaneidade.

Dessa forma, a gastronomia e o turismo, caminham juntos para suprir as necessidades do turista, que busca na comida, vestígios de identidade cultural. Isso aumenta significativamente o olhar do turista para o local; seja em uma cidade, em um atrativo ou até em um simples restaurante; gerando impactos positivos em todo âmbito turístico.

## **RESULTADOS**

Para se chegar aos objetivos propostos, houve a intenção proposital de se entrevistar as quatro pessoas que fazem parte da diretoria que administra a Associação Colônia Paraguaia. Essa diretoria é composta por um presidente, um diretor cultural, um responsável pela divulgação e marketing da associação e uma colaboradora responsável pela parte cultural que ensaia o grupo de dança paraguaia e regional, que se apresenta nos eventos. Com várias ligações telefônicas e agendamento prévio, foram marcadas as datas e horários para essas quatro entrevistas. Com o passar dos dias e a confirmação dos mesmos, foi possível realizar a entrevista com o Presidente e o Diretor Cultural da Associação. A terceira e a quarta pessoas tiveram diversos problemas pessoais e remarcaram por várias vezes a entrevista; mesmo assim, não se chegou a realizá-las.

Para que não se apresentasse apenas duas entrevistas, se aventou a possibilidade de entrevistar mais dois associados escolhidos intencionalmente. A primeira pessoa por ser

coordenadora do grupo mirim de dança; a mesma é a 1ª Secretária da Associação Colônia Paraguaia e também coordena o grupo de oração desenvolvido nesse local. Finalmente, foi realizada a última entrevista com um dos fundadores da Associação Colônia Paraguaia, o qual foi Presidente da mesma, no ano de 2000.

No que se refere à coleta de dados, no dia 17 de setembro de 2016, a autora compareceu na Associação Colônia Paraguaia, conforme agendado anteriormente, para a entrevista com o Presidente da mesma. Perguntou-se – Quando e como a Colônia Paraguaia teve início? – “Na década de 1960 era conhecida como entidade ‘Brasil Paraguai’; em 1973, como Casa Paraguaia, e teve como administrador Horácio Castelli no mesmo ano. No mais recente, a atual sede teve sua conclusão com a ajuda inicial do Prefeito Municipal de Campo Grande na época e depois com o Governador do Estado, nesse mesmo período”. Na questão seguinte, perguntou-se – Como foi a aquisição do terreno onde está construído o prédio da Associação Colônia Paraguaia? – “O vereador, radialista e diretor da Colônia na época Ramón, quem fez o pedido da área para o prefeito Levi Dias”. Na questão seguinte – Quais são e quando são realizados os principais eventos da Associação Colônia Paraguaia? – “14 de maio, dia do povo paraguaio e oito de dezembro dia da padroeira Nossa Senhora de Caacupê”.

Na sequência perguntou-se – Os eventos são divulgados? Se sim, quais os meios de divulgação? – “Sim, no dia 14 de maio de todos os anos, acontece na Assembleia Legislativa a entrega de um diploma para os descendentes, simpatizantes e paraguaios, os quais colaboram com a Colônia. Como meios de divulgação são enviadas cartas aos associados, às autoridades e são elaborados cartazes”. A seguir perguntou-se – Quais outras formas para a manutenção da Associação Colônia Paraguaia? – “São realizados shows de prêmios, locação do espaço para churrascos, casamentos, festas junina, formaturas e aniversários”. Na sequência perguntou-se – Quais são os pratos típicos de maior destaque nas festas da Associação Colônia Paraguaia? – “Sopa paraguaia, chipa, *bori-bori*, *lambreado* e *pucheiro*”.

A seguir perguntou-se – A Associação Colônia Paraguaia recebe a visita de turistas? Se sim, de onde? – “Não recebe”. A penúltima pergunta foi – De que forma a cultura paraguaia ainda se encontra presente nos descendentes e na própria Associação? – “Através do grupo de dança, que é o cartão postal da Associação, e o mesmo é o melhor lugar da cidade que se realiza o churrasco dançante”. Finalmente, se perguntou – Qual a periodicidade de cada gestão da presidência da Associação Colônia Paraguaia? – “De dois em dois anos”. Dessa forma, encerrou-se essa primeira entrevista, na qual o respondente não acrescentou mais informações.

No mesmo dia, se prosseguiu a entrevista conforme o combinado, com o Diretor Cultural. Na questão de número um, foi perguntado – A Associação Colônia Paraguaia possui quantos associados registrados? – “Aproximadamente 700 associados. Levam-se mais ou menos três anos para se verificar as fichas dos mesmos, para saber se houve alguma alteração; por exemplo, se houve falecimento de algum desses associados ou, se a família aumentou. Os associados são isentos de taxas”. A seguir, perguntou-se – Quando e como a Associação Colônia Paraguaia teve início? – “Em 1973 foi o início da entidade como Casa Paraguaia. Em 1989 passou a ser chamada de Associação Colônia Paraguaia. A princípio para juntar a comunidade paraguaia residente em Campo Grande. Como eventos iniciais havia o churrasco dançante, torneios esportivos, truco e a culinária típica”. Na questão seguinte foi perguntado – Como foi a aquisição do terreno onde está construído o prédio da Associação Colônia Paraguaia? – “Em 1973, o terreno foi doado pelo prefeito da época Levi Dias; época em que a associação foi declarada de utilidade pública municipal”.

Na pergunta seguinte – Quais são e quando são realizados os principais eventos na Associação Colônia Paraguaia? – “Comemoração do Dia do Povo Paraguaio, no mesmo dia da Independência do Paraguai, ou seja, 14 de maio, onde há uma semana de festa. Comemoração referente à padroeira do Paraguai, Nossa Senhora de Caacupê, no dia 8 de dezembro. Independente do dia da semana em que caia essa data é realizada a festa com comidas típicas e músicas folclóricas durante o dia, encerrando com a santa missa, no final do dia, em três idiomas: espanhol, guarani e português. Essa missa é organizada pelo grupo de oração, que pertence à Associação Colônia Paraguaia”. Na questão seguinte, perguntou-se – Os eventos da Associação Colônia Paraguaia são divulgados? Se sim, quais os meios de divulgação? – “Sim, inclusive no dia do Povo Paraguaio, ocorre uma Sessão Solene na Assembléia Legislativa em homenagem aos paraguayos; os meios de divulgação são: entidades como igrejas, TVs, rádio, e redes sociais”. Na sequência, foi perguntado – Quais outras formas para a manutenção da Associação Colônia Paraguaia? – “Locação da sede para eventos (principal receita); havia um convênio com a Fundação de Cultura para o funcionamento de um ponto de cultura com oficinas de harpa, violão, danças folclóricas e regionais e o aprendizado da língua guarani e espanhol; mas em 2014 foi encerrado o ponto de cultura e hoje permanecem somente as danças”.

Dando sequência, foi perguntado – Quais os pratos típicos de maior destaque nas festas da Associação Colônia Paraguaia? – “Churrasco típico paraguaio, sopa paraguaia, *chipa*, *pucheiro*, *vori-vori* e arroz carreteiro. Outros pratos especiais são feitos na Semana do Povo Paraguaio e no Dia da Padroeira”. Na questão seguinte foi perguntado: – A Associação

Colônia Paraguaia recebe a visita de turistas? Se sim, de onde? – “Não recebe a visita de turistas. Por enquanto, só existe a ideia de colocar a Associação Colônia Paraguaia em uma rota turística de Campo Grande – MS”. Na questão seguinte seria perguntado – Qual a atenção que se dá a esses visitantes? Como a resposta anterior foi negativa, eliminou-se essa questão.

Na penúltima questão foi perguntado – De que forma a cultura paraguaia ainda se encontra presente nos descendentes e na própria Associação? – “Nas manifestações das danças típicas, na culinária, na língua guarani e nas crenças religiosas”. Na última questão foi perguntado – Qual a periodicidade de cada gestão da presidência da Associação Colônia Paraguaia? – “Mandato de dois anos, com a possibilidade de mais uma reeleição”.

A seguir se apresenta as informações colhidas através da terceira entrevista, excetuando-se as questões já formuladas nas duas entrevistas anteriores. No dia 08 de outubro de 2016, a autora fez a entrevista com o antigo Presidente da Associação Colônia Paraguaia, que presidiu a mesma, no início do ano de 2000 e respondeu conforme o período em que atuou. Ele nos informou que cada associado tinha em média três pessoas por família. Na questão de número dois, o entrevistado explicou mais detalhes sobre os anos iniciais dessa associação. – “Na década de 1940 foi quando começou as movimentações; oficialmente, em 1973 como ‘Casa Paraguaia’; e em 1989 como Associação Colônia Paraguaia”. Na questão de número três, foi perguntado – Como foi a aquisição do terreno onde está construído o prédio da Associação Colônia Paraguaia? – “A Prefeitura Municipal fez a doação, no ano de 1970 aproximadamente”.

Na questão de número quatro, foi perguntado – Quais e quando foram realizados os principais eventos na Associação Colônia Paraguaia? – “14 e 15 de maio, quando se comemora a Independência do Paraguai, o Dia do Povo Paraguaio e oito de dezembro, dia da Padroeira do Paraguai”. Na questão de número cinco, foi perguntado – Os eventos eram divulgados? Se sim, quais os meios de divulgação? – “Sim, na Câmara Municipal, na Assembléia Legislativa e no Consulado do Paraguai”. Na questão de número seis, foi perguntado – E quanto à manutenção da Associação Colônia Paraguaia na época? – “Locação do salão de eventos para terceiros, como velório, festa, casamento, etc.”.

Na questão de número sete, foi perguntado – Quais eram os pratos típicos de maior destaque nas festas da Colônia Paraguaia? – “Sopa paraguaia, *chipa* e *bori-bori*”. Na questão de número oito, foi perguntado – A Associação Colônia Paraguaia recebia a visita de turistas? Se sim, de onde? – “Sim, visitantes de todos os lugares do Brasil e das fronteiras”. Na questão de número nove, foi perguntado – Qual a atenção que se dava a esses visitantes? –

“Havia uma parceria com o Consulado do Paraguai, para tratar dos paraguaios que queriam vir para o estado de Mato Grosso do Sul”.

Na questão de número dez, foi perguntado – De que forma a cultura paraguaia se encontrava presente nos descendentes e na própria Associação? – “Nas pessoas mais antigas, que carregavam a cultura; alguns dos descendentes tinham vergonha, pois sofriam preconceito por serem paraguaios; mas os netos desses estavam voltando com tudo e participando na Associação”. Na questão de número onze, foi perguntado – Qual era a periodicidade de cada gestão da Presidência da Associação Colônia Paraguaia? – “De dois em dois anos, e o Conselho de quatro em quatro anos. Eram 51 membros permanentes do conselho, e teria que ter mais de cinco anos de associação e ter acima de 60 anos de idade, para participar. Eram eleições diretas, feita entre todos os associados cadastrados”.

Por último se apresenta a entrevista também realizada no dia 08 de outubro de 2016. A autora compareceu na residência da entrevistada, conforme agendado anteriormente, com a Coordenadora do Grupo Mirim de danças folclóricas paraguaias; a mesma é a 1ª secretária da Colônia Paraguaia e também coordena o grupo de oração existente na Associação. Na questão de número um, foi perguntado – Quando e como teve início o grupo mirim de danças folclóricas? – “O Grupo Mirim de Dança teve seu início, por volta de 2011; inicialmente, chamaram as crianças da rua onde moram, para montar o grupo. A professora Luciene Bicudo tinha o desejo de montar um grupo de dança, que começou com duas meninas fazendo as coreografias e hoje são muito independentes. O novo Cônsul paraguaio, Ministro Angel doou todas as roupas de dança, para o grupo mirim”. Na questão de número dois foi perguntado – Quais são as suas responsabilidades frente ao Grupo Mirim de Dança? – “Cuidado com o vestuário e a programação dos ensaios para as apresentações”. Na questão de número três foi perguntado – Quais os principais eventos que o Grupo Mirim de Dança já participou? – “Festival Internacional da Cultura em Porto Murtinho, Festival Cultural em Cuiabá, Festa da Sopa em Aquidauana e outras apresentações no Centro de Convenções Rubens Gil de Camilo, no espaço da Concha Acústica e no Teatro Aracy Balabanian. No dia 12 de novembro de 2016 irão apresentar em Assunção no Paraguai, na Basílica de Nossa Senhora de Caacupê”.

Na questão de número quatro foi perguntado – As apresentações são divulgadas? Se sim, quais os meios de divulgação? – “Sim, são divulgados na TV, Jornais e rádios locais”. Na questão de número cinco foi perguntado – Qual o principal evento que o Grupo Mirim de Dança participa na Associação Colônia Paraguaia? – “É realizado um teatro no dia da Nossa Senhora de Caacupê, oito de dezembro, onde o grupo se empenha para dar o seu melhor”. Na

questão de número seis foi perguntado – Qual a faixa etária das crianças que participam do Grupo Mirim de Dança? – “São oito crianças, com idade entre oito a dezessete anos”.

Na questão de número sete foi perguntado – Quando e porque teve início o grupo de oração? – “O grupo de oração teve início em 2002 e já são 14 anos de bênçãos; o motivo da criação desse grupo foi pela fé, que é muito forte na devoção à Nossa Senhora de Caacupê”. Na questão de número oito foi perguntado – Quando é realizado o grupo de oração? – “Todo dia oito de cada mês”. Na questão de número nove foi perguntado – Quantas pessoas participam no grupo de oração? – “De 30 a 40 pessoas, onde se faz um jantar compartilhado no salão ou na gruta”.

Na questão de número dez foi perguntado – Como é comemorado o Dia de Nossa Senhora de Caacupê realizado na Associação Colônia Paraguaia? – “Há o café da manhã para os promesseiros e depois o almoço, com comidas típicas, sendo tudo gratuito; ao final do dia, é realizada a santa missa, na qual as leituras são em guarani e espanhol que são traduzidas para o português. Os hinos religiosos são cantados nos idiomas guarani e espanhol. Normalmente, vem à cantora Sirlene Maria que mora em Bela Vista e é paraguaia; ainda na Santa Missa, alguns fiéis dão depoimentos de milagres que a santa intercedeu; os mesmos são paraguaios e simpatizantes de várias localidades, os quais totalizam aproximadamente 600, pessoas e após a missa, acontecem apresentações culturais e um coquetel para encerrar. Nesse ano de 2016, a missa contará com a presença de dois padres paraguaios da cidade de Caacupê, no Paraguai, e um padre italiano. O Arcebispo Dom Dimas tem um projeto de igreja, que poderá ser feita na própria Associação Colônia Paraguaia, onde se tem o desejo de reunir um maior número de paraguaios e descendentes que moram em Campo Grande”.

Após a transcrição das quatro entrevistas, sentiu-se a necessidade de pesquisar em pelo menos dezessete restaurantes locais, se em algum deles é ofertado algum dos pratos da culinária paraguaia. Partiu-se então em busca dessa informação. O levantamento foi feito de forma aleatória nesses dezessete empreendimentos de alimentação. Obteve-se como resultado que, em nenhum desses restaurantes é servido algum prato com origem na culinária paraguaia. Dessa forma, percebeu-se que essa culinária influencia muito mais a cozinha na casa de famílias descendentes e apreciadoras dessa culinária.

## CONCLUSÃO

Através da gastronomia, é possível identificar costumes, levando um turista a decidir o seu roteiro, independente se é um atrativo ou um próprio festival gastronômico; a culinária pode influenciar todo o segmento turístico. Na explicação de Krause *et al.* (2016, 434), outro aspecto de fundamental importância a ser pesquisado é a relevância da cultura gastronômica local para o cliente e para o empreendedor. Deve-se ter como pressuposto que na área do turismo, a forma de preservação dos aspectos culturais locais é uma das garantias para manter a atratividade dos visitantes, cada vez mais interessados em conhecer características diversas daquele padrão homogêneo de hospedagem, decorrente da globalização.

Com essa afirmação, é possível verificar que a identidade cultural e gastronômica, se faz necessária em todo âmbito turístico, podendo interferir na escolha do mesmo; o turista se interessa pelo regional, apesar de várias cidades adaptarem seus pratos, mas isso não tira o fato de que, cada região tem a sua culinária exclusiva e apreciada; sendo turismo, gastronomia e cultura um grupo de total impacto no mundo.

No contexto atual, se buscou informações a respeito da influência cultural e gastronômica paraguaia em Campo Grande – MS, presente na Associação Colônia Paraguaia, sendo a maior do país. Com as entrevistas aplicadas, foi possível verificar a cultura, que apesar de se passarem os anos e de estarem fora do país de origem, se faz presente e fortificada entre os associados, comprovando assim, a manutenção das tradições culturais desses imigrantes e familiares. Isso também se comprova através das danças e crenças religiosas.

Algo significativo é a riqueza em detalhes vista nas roupas dos componentes do Grupo Mirim de Danças Folclóricas. Uma das meninas que compõe esse grupo apresentou-se com um vestido feito no estilo *nhanduti*, o qual é próprio do artesanato paraguaio, referenciando assim, uma característica única em cada peça. As festas em comemoração ao Dia do Povo Paraguaio e à Nossa Senhora de Caacupê, são de extrema importância, sendo festejados em vários dias. Na missa oferecida à padroeira do Paraguai, onde a mesma é símbolo de muita devoção, essa Associação demonstra que há uma preocupação em mostrar suas raízes. Isso se comprova durante a realização dessa missa, quando se apresenta as leituras e os cânticos religiosos nos idiomas guarani e espanhol.

No início dessa pesquisa, acreditava-se que a gastronomia seria um fator de relevância na Associação Colônia Paraguaia; porém, ao final das entrevistas, foi verificado

que, a culinária tão apreciada pelos moradores da capital Campo Grande, não se faz presente nem nos eventos oficiais e nem nos esporádicos. Raras vezes, se pode encontrar a sopa paraguaia e a *chipa*. A mesma é um alimento que, em sua composição, reúne ingredientes semelhantes ao pão de queijo, diferenciando na sua forma de preparo. É uma iguaria típica da culinária paraguaia. O que ficou claro é que, existe uma preocupação maior em angariar fundos para a associação com um churrasco tradicional, ou outros pratos, ao invés de um cardápio típico que também seria uma forma de manutenção e de apreço no sentido gastronômico.

Por fim, deixa-se registrado que foi gratificante fazer essa pesquisa, e que outros estudiosos possam dar prosseguimento a outras pesquisas referentes à cultura e à gastronomia dos países que contribuem para o desenvolvimento do Estado de Mato Grosso do Sul.

#### AGRADECIMENTOS

A minha orientadora Prof<sup>a</sup>. M<sup>a</sup>. Sonia Lopes Bennett, pelo empenho dedicado à elaboração deste trabalho.

Ao grupo da Associação Colônia Paraguaia, que disponibilizou seu tempo e boa vontade para responder a todas as perguntas formuladas.

Ao Fellipe de Lima Forazzachi Cuengas, que gentilmente contribuiu, traduzindo o resumo para o idioma inglês.

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

## REFERÊNCIAS

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR – 6023 Informação e documentação – **Referências** – Elaboração. Ago. 2002.

BARRETO, R. L. P.; SENRA, A. V. A gastronomia e o turismo. In: ANSARAH, M. G. R. (organizadora). **Turismo: como aprender, como ensinar**. Vol. 2. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2004.

BOIS, L. J. **Campo Grande, a Vila Popular e a Cultura Paraguaia contada por seus moradores**. Associação Nacional de História. XXIII Simpósio Nacional de História. Londrina, PR, 2005. 8 fls.

AZAMBUJA, M. A gastronomia como produto turístico. In: CASTROGIOVANNI, A. C. (organizador). **Turismo urbano**. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2001.

DENCKER, A. F. M. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. São Paulo: Futura, 1998.

FERRO, R. C. **Gastronomia e Turismo Cultural: reflexões sobre a cultura no processo de desenvolvimento local**. Revista Contexto da Alimentação – Comportamento, Cultura e Sociedade. Vol. 2, n. 2. SENAC, 2013.

GRESSLER, L. A. **Introdução à pesquisa: projetos e relatórios**. 2 ed. São Paulo: Loyola, 2004.

JACOB, J. R. C. **Movimentos (I) Migratórios e o resgate da memória/identidade: projeto do centro cultural de imigração na territorialidade urbana de Campo Grande (MS)**. Universidade Católica Dom Bosco, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Local – Mestrado Acadêmico – Campo Grande MS, 2011.

KRAUSE, R. W.; BAHLS, A. A. **A gastronomia como fator de influência na escolha de destinos turísticos** – base de estudo Balneário Camboriú, SC. PASOS – Revista de Turismo y Patrimônio Cultural. Vol. 14, n. 2, p. 433 – 445, 2016.

MACIEL, M. E. **Comida e simbolismo**. 22ª Reunião Brasileira de Antropologia. Brasília, 16 a 19 de julho de 2000.

MARIANI, M.; SORIO, A.; PALHARES, C. (organizadores). **Carne ovina, turismo e gastronomia: a culinária sul-matogrossense de origem pantaneira, sírio-libanesa, gaúcha e nordestina**. Passo Fundo, RS: Méritos, 2010.

MATIAS, L. F.; MASCARENHAS, R. G. T. **Culinária tropeira e suas potencialidades no turismo dos Campos Gerais do Paraná: uma análise nos municípios de Castro, Lapa e Tibagi**. Revista de Cultura e Turismo. Santa Catarina: UESC. Ano 2, n. 2, jul. 2008.

SAMPAIO, I. **Cheiros e sabores de Mato Grosso do Sul**. 8 ed. Campo Grande: Alvorada, 2012.

PECCINI, R. **A gastronomia e o Turismo**. Revista Rosa dos Ventos – UCS, abr. – jun., 2001.

PITTE, J. R. **A gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão**. Porto Alegre: L&PM, 1993.

SENAC/RJ. LEAL, M. L. M. S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro, SENAC, 1998.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23 ed. São Paulo: Cortez, 2007.

SOSA, A. I. L.; ANNAHAS, D. A. L.; HACK NETO, E. **Gastronomia típica paraguaia: estudo das percepções e interesses de consumo dos turistas dos destinos Foz do Iguaçu – PR**. VII Fórum Internacional de Turismo do Iguassu. Foz do Iguaçu – PR, 2013.