

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MATO GROSSO DO SUL
UNIDADE UNIVERSITÁRIA DE JARDIM
CURSO DE TURISMO

LUTZ RODOLFO DOS REIS ZUIM

INFLUÊNCIA DA GASTRONOMIA NO MUNICÍPIO DE
JARDIM-MS

JARDIM

2012

LUTZ RODOLFO DOS REIS ZUIM

**INFLUÊNCIA DA GASTRONOMIA NO MUNICÍPIO DE
JARDIM-MS**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Turismo da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul – Unidade Universitária de Jardim-MS – como requisito parcial para obtenção da Graduação em Turismo.

Orientadora: Prof. Ma Sonia Lopes Bennett

JARDIM

2012

FICHA CATALOGRÁFICA

ZUIM, Lutz Rodolfo dos Reis, 2012 -
Influência da Gastronomia no Município de Jardim-MS
62f. il. color. ; 30cm

Orientadora: Sonia Lopes Bennett
Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel) - Universidade Estadual de Maro Grosso do Sul

1. Gastronomia 2. Turismo 3. Localidade I. Bennett, Sonia Lopes II Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul. Curso de Turismo com Ênfase em Ambientes Naturais III. Influência da Gastronomia no Município de Jardim-MS

É concedida a Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, a permissão para reproduzir cópias deste trabalho de Trabalho de Conclusão de Curso somente para propósitos acadêmicos e científicos.

Lutz Rodolfo dos Reis Zuim

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MATO GROSSO DO SUL

INFLUÊNCIA DA GASTRONOMIA NO MUNICÍPIO DE JARDIM-MS

APROVADO EM _____/_____/_____.

BANCA EXAMINADORA

Orientadora: Prof. Ma. Sonia Lopes Bennett
UEMS

Prof. Me. Marcos Cesar Lomba
MEMBRO

Prof. Rodrigo Barboza
MEMBRO

**JARDIM
2012**

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho á minha mãe
Maria Sonja dos Reis Zuim, a meu pai Alvaro Zuim (*in memorian*) e
a meu irmão Helton dos Reis Zuim (*in memorian*).

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos meus amigos que auxiliaram na elaboração deste trabalho à minha orientadora pelo auxílio e paciência em orientar minha pesquisa.

A Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, à todos os professores do Curso de Turismo e a todos os funcionários da Unidade Universitária de Jardim-MS.

Não existe causa perdida, enquanto restar um único tolo que lute por ela.

Willian Turner

RESUMO

As sociedades são multifacetadas, recebendo diferentes inserções culturais ao longo dos tempos. Uma característica que acompanha essas inserções culturais é a gastronomia que, quando em conjunto com o turismo, se torna uma importante alternativa para o desenvolvimento da localidade. No entanto, para que possa ser utilizada pela atividade turística, é necessário que sejam compreendidas e observadas dentro da sociedade, que sejam consideradas como caracterizantes do local. O objetivo deste trabalho foi descobrir a real influência gastronômica nos restaurantes de Jardim-MS. Com a metodologia, se utilizou de pesquisa de campo, para coleta de dados. Foram aplicados 60 formulários, de forma aleatória, abordando os clientes na saída de três dos melhores restaurantes do município. Como resultado se observou variações de costumes e mudanças de hábitos. Assim foi verificado que a influência gastronômica da fronteira continua atuando, mas não com tanta força como anteriormente já constatado segundo o senso popular.

Palavras-chave: Gastronomia. Turismo. Jardim.

ABSTRACT

The societies are multifaceted, given different cultural insertions over time. One feature that accompanies these insertions is the cultural cuisine that, when coupled with tourism becomes an important alternative for the development of the locality. However, that can be used by tourism activity, it must be understood and observed within society that are regarded as characterizing the site. The objective of this study was to uncover the real influence gastronomic restaurants in Jardim-MS. With the methodology we used field research to collect data. 60 forms were administered at random, addressing guests at the output of three of the best restaurants in the city. As a result observed variations of custom and habit changes. Thus it was found that the influence of the border continues to serve gastronomic, but not as forcefully as it has previously determined using the popular sense.

Key-words: *Gastronomy. Tourism. Jardim.*

LISTA DE SIGLAS

EMBRATUR – Instituto Brasileiro de Turismo

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

MTUR – Ministério do Turismo

OMT - Organização Mundial de Turismo

ONU - Organização das Nações Unidas

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

TCC – Trabalho de Conclusão de Curso

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 Festa da Linguiça de Maracaju.....	19
Figura 2 Cartaz da <i>Oktoberfest</i> 2009.....	23
Figura 3: Índios no preparo da mandioca.....	26
Figura 4: Sopa Paraguaia.....	28
Figura:5 Arroz carreteiro do pantanal.....	29
Figura 6 Localização do município de Jardim-MS.....	32
Figura 7 Recanto Ecológico Rio da Prata.....	35
Figura 8 Artesanato em Osso de Boi.....	36
Figura 9 Buraco das Araras.....	37

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Gênero dos entrevistados.....	39
Gráfico 2 Faixa etária dos respondentes.....	40
Gráfico 3 Características locais no restaurante de Jardim-MS.....	41
Gráfico 4 Culinária típica do restaurante.....	42
Gráfico 5 Principal culinária observada na cidade.....	43
Gráfico 6 Importância da gastronomia para o município de Jardim-MS.....	44
Gráfico 7 Forma de divulgação da culinária na cidade.....	45

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	12
CAPÍTULO 1 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	15
1.1 Turismo.....	15
1.2 Gastronomia.....	20
1.3 Turismo, cultura e gastronomia: turismo gastronômico.....	22
1.4 Gastronomia indígena.....	25
1.5 Gastronomia paraguaia.....	27
1.6 Gastronomia pantaneira.....	28
CAPÍTULO 2 CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO: JARDIM-MS	31
2.1 Histórico do município.....	33
2.2 O município atualmente.....	34
CAPÍTULO 3 INFLUÊNCIAS DA GASTRONOMIA NO MUNICÍPIO DE JARDIM-MS.....	38
3.1 Gastronomia em Jardim.....	38
3.2 Pesquisa de campo.....	38
3.3 Dados da pesquisa.....	39
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	46
REFERÊNCIAS.....	48

APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO.....	52
ANEXO A – Receita e preparo do Tererê	55
ANEXO B – Receita e preparo da Sopa Paraguaia	57
ANEXO C – Receita e preparo da Mojica	59
ANEXO D – Receita e preparo do Arroz Carreteiro Pantaneiro	61

INTRODUÇÃO

Ao longo dos anos, uma das principais questões que chamam a atenção de pesquisadores sociais está relacionada às influências gastronômicas que as sociedades receberam durante a sua formação, até os dias atuais; uma vez que esta está diretamente relacionada com a constituição populacional da localidade e também as influências culturais que a mesma recebe.

A miscigenação da gastronomia não está voltada somente às questões culturais e populacionais, mas também relacionada com a atividade turística, pois a gastronomia é um fator, característica utilizada e apropriada pelo turismo, tanto como produto turístico como forma de promoção e divulgação de um município.

O município de Jardim-MS recebeu ao longo dos anos inúmeras influências gastronômicas que construíram sua identidade, dentre as quais podem ser destacadas a gastronomia indígena e paraguaia. Com o objetivo de identificar quais das influências gastronômicas recebeu mais destaque no município, foi realizado um levantamento para as informações junto à população e os principais restaurantes da cidade de Jardim; também relacionando a importância desta pesquisa para o desenvolvimento da atividade turística na localidade.

Dessa forma, a pesquisa está voltada para a identificação das culturas que influenciaram e ainda influenciam a gastronomia do município de Jardim, por meio de pesquisas qualitativas realizadas dentro da área urbana do município, com pessoas escolhidas aleatoriamente, utilizando questionários com questões abertas e questões fechadas, com itens que abrangeram: as culturas presentes no município, os tipos de gastronomia que podem ser identificados nos restaurantes e bares da cidade, as formas de divulgação, e a utilidade para a atividade turística.

Para iniciar o debate sobre a utilização da gastronomia como um produto ou atrativo? A atividade turística é necessário compreender de que forma os conceitos de turismo, gastronomia, e ambos aliados a cultura – dando origem ao que conhecemos por turismo cultural. Através da exposição e da reflexão entre os conceitos apresentados acima, é possível estabelecer conexões entre teoria e resultados provenientes da pesquisa empírica e, também,

compreender melhor a importância gastronômica presente no município de Jardim-MS e sua utilização na atividade turística.

No entanto, para compreender as influências gastronômicas no município de Jardim e também o desenvolvimento da atividade turística, é necessário compreender a formação e o histórico do município. A formação do município está diretamente relacionada com as influências que o mesmo apresenta atualmente, pois as populações locais recebem influências por meios diversos: migrações, mídias, eventos sazonais, “modas do momento”, etc.

Metodologia é o método empregado para executar um trabalho, pesquisa ou elaboração de algo. Neste caso o sistema usado é a metodologia científica que segundo RODRIGUES (2007), é um conjunto de abordagens, técnicas e processos utilizados pela ciência para formular e resolver problemas de aquisição objetiva do conhecimento, de uma maneira sistemática.

A metodologia empregada neste Trabalho de Conclusão de Curso foi a utilização de pesquisa bibliográfica onde se resultou na elaboração de trabalho, através de consultas a livros e internet. “(...) Recupera o conhecimento científico acumulado sobre um problema” (RODRIGUES, 2007 p.7)

“(...) são ações desenvolvidas para atingir algum fim. Isso é facilmente observado no trabalho em são utilizados procedimentos técnicos”(ALVARENGA e BIANCHI, 2002 p. 23)

Após esta fase da metodologia o próximo passo foi a aplicação de pesquisa do tipo qualitativa, através de um questionário aplicados aleatoriamente ao público de Jardim.

Foram utilizados 60 (sessenta) Questionários onde os pesquisados foram abordados na saídas dos restaurantes e nas ruas do município.

As principais questões abrangeram os hábitos e tendências gastronômicas dos restaurantes e públicos em geral da cidade, com intensão de mostrar a real influência gastronômica da população e restaurantes da cidade de Jardim-MS.

No período de janeiro a março de 2012 foram posicionados em frente aos restaurantes e nas ruas centrais da cidade de Jardim – MS um total de seis pessoas devidamente identificadas para realizar a coleta de dados deste questionário, onde abordaram os pesquisados aleatoriamente.

O questionário aplicado possui 9 (nove) questões abertas e fechadas onde pode ser visto em anexo.

O resultado desta pesquisa está devidamente compilado e transformado em gráfico para facilitação de seu entendimento a partir da página 39 deste Trabalho de Conclusão de Curso.

Como resultado final, se observou uma alteração nos hábitos gastronômicos da população e um fato redundante dentro dos estabelecimentos alimentícios, isto é, restaurantes.

CAPITULO I

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

1.1 Turismo

Os estudos acerca do turismo vêm se destacando juntamente com o desenvolvimento crescente da atividade turística nas sociedades, e para compreender sua origem é necessário contextualizá-lo a partir de uma base referencial teórica sem, no entanto, desconsiderar a importância social do turismo, pois este “não nasceu de uma teoria, mas de uma realidade que surgiu espontaneamente, e se foi configurando sob o impacto de descobertas de outros campos” (BOULLÓN, 2002 p. 20), ou seja, os avanços das sociedades caracterizaram a evolução do turismo, quanto a atividade e quanto ao objeto de estudo.

O turismo, a princípio, foi entendido apenas como viagens por simples prazer ou lazer. Porém, atualmente, existem várias motivações que levam uma pessoa a viajar. Dessa forma, da antiguidade até o século XIX, identificavam-se viagens para o comércio, cura, religião entre outros, o que se denota que não viajavam somente por prazer, mas que já estavam fazendo turismo (BOULLÓN, 2002).

É importante ressaltar que a busca pelo conceito de turismo varia de acordo com a área em que atua ou está sendo estudado, por possui um caráter interdisciplinar, multidisciplinar e transdisciplinar (BENI, 2001), sejam elas sociológicas, geográficas ou de aspectos legais. Desta maneira, devido à ampla natureza do tema, torna-se difícil um consenso na definição do conceito epistemológico do turismo (YOUELL, 2002). Porém, para que o setor turístico evolua é necessária a consolidação de uma definição que seja aceita universalmente (Boullón, 2002), o fator econômico é um dos principais fatores envolvido.

O turismo se apresenta como uma das principais atividades econômicas da atualidade, pois contribui para a criação de riquezas e a melhoria do bem estar dos cidadãos; através da criação de empregos e produção, incita investimentos e inovações, estimula o desenvolvimento de infraestruturas coletivas, favorece a preservação do meio ambiente, promove a recuperação do patrimônio histórico e cultural, favorece o desenvolvimento regional, além de satisfazer as necessidades dos indivíduos.

Muitas são as definições acerca do turismo, dentre as quais, podem ser citadas (LOPES, 2000):

(...) conceito que compreende todos os processos, especialmente económicos, que se manifestam na afluência, permanência e regresso do turista, dentro e fora de um determinado território (LOPES 2000 *apoud* SCHATTEHOFEN, 1991 p.23).

(...) superação do espaço por pessoas que afluem a um lugar onde não possuem residência fixa (LOPES 2000 *apoud* GLUCKSMANN, 1929).

(...) movimento de pessoas que abandonam temporariamente o lugar da sua residência permanente por qualquer motivo relacionado com o espírito, o seu corpo ou a sua profissão (LOPES 2000 *apoud* SCHWINK, 1929).

(...) conjunto de viagens cujo o objetivo é o prazer, motivos comerciais ou profissionais, e durante os quais a ausência da residência habitual é temporária (LOPES 2000 *apoud* BORMANN, 1930).

(...) tráfego de viajantes de luxo que visitam lugares fora de residência fixa e procuram apenas a satisfação de uma necessidade de luxo (LOPES 2000 *apoud* STRADNER, 1930).

(...) tráfego de pessoas que se afastam temporariamente do seu lugar fixo de residência para outro lugar com o objetivo de satisfazer as suas necessidades vitais e de cultura ou para levar a cabo desejos de diversa índole, unicamente como consumidores e de bens económicos e culturais (LOPES 2000 *apoud* MORGENROTH, 1930).

É o conjunto de relações e fenómenos originados pela deslocação e permanência de pessoas fora do seu local habitual de residência, desde que tais deslocações e permanências não sejam utilizadas para o exercício de uma atividade lucrativa principal (LOPES 2000 *apoud* *Association Internationale des Experts Scientifiques du Tourisme* – AIEST, S.d.).

Dentre as definições de turismo acima observadas, há alguns fatores que sempre estão presentes nelas, o que demonstra a evolução do conceito. As principais características encontradas nas conceituações de turismo são: há sempre deslocamento, não implica necessariamente alojamento no destino, a estada no destino nunca é permanente, compreende tanto as viagens como todas as atividades antes e durante a estadia, e, compreende todos os produtos e serviços criados para satisfazer as necessidades do turista.

O turismo na sociedade moderna pode ser entendido como um conjunto de diversas atividades econômicas, englobando diferentes tipos de equipamentos entre eles: os transportes, o alojamento, as agências de viagens, práticas de lazer, entre outras atividades.

Dessa forma a definição oficial de turismo, adotada pela Organização das Nações Unidas (ONU), que engloba todas as características da atividade é a definição apresentada pela Organização Mundial de Turismo (OMT) de 1991:

“O turismo compreende as atividades desenvolvidas pelas pessoas ao longo de viagens e estadas em locais situados fora do seu enquadramento habitual, por um período consecutivo que não ultrapasse um ano, para fins recreativos, de negócios, ou outros” (Organização Mundial de Turismo, 1991).

Compreender a conceituação de turismo é importante, pois, por se tratar de uma atividade dinâmica, a atividade turística se apropria de diversos e diferentes segmentos da sociedade, surgindo assim os diferentes tipos e modalidades de turismo. Uma das principais características de uma sociedade que é apropriada pela atividade turística é a cultura, que “abrange os valores criados pela humanidade ao longo da construção de sua história” (SODRÉ, 1996, apud TREVIZAN, 2011). Os demais segmentos que se é destinado como turismo ecológico onde pode se definir como:

(...) contato com a natureza e a cultura local de uma determinada região. Privilegia aqueles que almejam a vida ao ar livre, proporcionando caminhadas por entre montanhas e trilhas, banhos em cachoeiras e rios, e realizando um encontro com os elementos da fauna e flora mineira. (DESVENDAR, 2012)

O turismo rural também muito predominante nesta região tem como definição uma modalidade onde se procura um contato mais aproximado com a vida na fazenda, que segundo a MTUR se define como:

“Conjunto das atividades turísticas desenvolvidas no meio rural, comprometidas com a produção agropecuária, agregando valor a produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural e natural da comunidade”. (Marcos Conceituais – MTur)

O turismo de aventura é uma modalidade em crescimento na região de Jardim-MS com muitos atrativos se desenvolvendo nas correntezas dos rios a sua volta que caracteriza em buscar fortes emoções.

“O turismo de aventura é um segmento do turismo que envolve atividades de aventura de caráter recreativo e não competitivo, com risco avaliado. Tem muita emoção e, com frequência, exploram os limites físicos e psicológicos de seus praticantes.” (BUSCATEMATICA, 2012).

Outro segmento muito realizado nesta região é turismo de eventos com a *november fest* e o carnaval atraindo muitos turistas do Brasil e do mundo podemos definir como sendo um segmento que utiliza de grandes eventos com o intuito de atrair turistas para nossa cidade.

Segundo Matias (2002), um evento representa um grande estímulo para a economia de um município, uma vez que envolve uma grande movimentação nos mais diversos setores da economia, ocasionando um aumento geral na arrecadação das receitas, números de empregos (diretos e indiretos), além de criar novas oportunidades para a população local, redistribuindo a renda individual, local e regional.

O turismo cultural que se define pela curiosidade e aprendizado é uns dos principais segmentos da região pelas cidades que demonstram pela guerra do Paraguai onde Jardim esta situada foi o palco de acontecimento desta forma podemos definir que o elemento em questão se define como um método de busca do conhecimento e costumes.

“O patrimônio cultural, mais do que atrativo turístico, é fator de identidade cultural e de memória das comunidades, fonte que as remete a uma cultura partilhada, a experiências vividas, a sua identidade cultural e, como tal, deve ter seu sentido respeitado. O uso turístico deve sempre atuar no sentido do fortalecimento das culturas. Assim, a atividade turística é incentivada como estratégia de preservação do patrimônio, em função da promoção de seu valor econômico. (SEBRAE, 2012).”

Desta forma podemos afirmar que a gastronomia esta entrelaçada dentro do contexto cultura.

Apenas que este módulo possui um importância tão grande que acabou se despreendendo do turismo cultural e adquirindo seu próprio segmento turístico.

O turismo gastronômico é definido como sendo um modulo de extrema importância para elencar costumes e cultura de um povo

O turismo gastronômico, afirma Castrogiovanni (2003), é parte do turismo cultural e traduz a história, os ritos, modos, costumes e as tradições de um povo. Conceitua-se como o turismo planejado, tendo como atrativo turístico a atividade gastronômica, usando produtos de terroir como base para todas as atividades

A gastronomia é um dos aspectos culturais que mais se manifesta através da atividade turística, uma vez que, muitos são os festivais gastronômicos que surgem e promovem turisticamente muitas localidades, como por exemplo, as cidades de Anastácio com a Festa da Farinha de Anastácio e Maracaju com a Festival da Linguiça de Maracaju (Figura 1), que neste ano de 2012, realizou sua 18ª Edição.



Figura 1: Festa da Linguiça de Maracaju

Fonte: *Blog Palpite de Luxo*, 2011.

A combinação entre turismo e gastronomia tem se mostrado promissora, no entanto, para compreender de que forma ela ocorre e quais são suas consequências (positivas e negativas), é necessário compreender a gastronomia como conceito, definição e aplicação, o que é discutido no tópico a seguir.

1.2 Gastronomia

O conceito de gastronomia, tal como o de turismo, é extremamente amplo, mas demasiadamente importante para a humanidade. Do grego antigo γαστρονομία; γαστρός "estômago" e νομία "lei"/"conhecimento", é um ramo que abrange a culinária, as bebidas, os materiais usados na alimentação e, em geral, todos os aspectos culturais a ela associados (<http://revistaseletronicas.pucrs.br>).

Para compreender a gastronomia, é necessário entender o processo histórico da mesma.
Segundo Leal (2008)

A gastronomia teve seu início na pré-história com o homem primitivo que foi descobrindo que os alimentos poderiam ser modificados, o que primeiramente era consumido cru, depois da descoberta do fogo passou a ser cozido e a partir daí o homem descobriu que poderia modificar o sabor dos alimentos e descobrir que se podem produzir vários tipos de alimentos. A idade antiga foi o período dos grandes povos e dos grandes banquetes, os povos faziam grandes banquetes para comemorações de vitórias em guerras e comemorações da família real, o povo egípcio inventou a padaria artística produzindo pães de diferentes formas. A idade média foi marcada pela força da igreja e a gastronomia seguiu a mesma linha foi baseada em vinhos em pães e também eram baseados na cozinha romana, os monges simplificaram a preparação dos alimentos e enriqueceram a qualidade dos produtos, o peixe foi um alimento muito valorizado, havia um abuso muito grande em especiarias, como pimentas, noz moscada, gengibre e outros. A idade moderna foi à época das grandes inovações, foi o período do renascimento e da descoberta de novas sensações e a gastronomia como sempre acompanha a história e também foram descobertos novos gostos, um marco dessa época foi o cozinheiro de reis Taillevent que escreveu o livro mais antigo de cozinha em francês, ele ficou famoso pela importância que deu aos molhos engrossados com pão e também pelas receitas de sopa, dentre as quais estavam as de cebola e de mostarda, as especiarias eram muito apreciadas pelos europeus, foi aí onde entrou o Brasil que por ser rico em especiarias foi muito explorado, o sorvete foi quem revolucionou a sobremesa da época, em meados do século XVII os franceses descobriram o café e também a descoberta que o peru era muito suculento. A idade contemporânea foi onde a gastronomia entrou no caminho do aperfeiçoamento nessa época a França passou por dois períodos distintos um durante Napoleão Bonaparte que detestava o requinte da comida francesa e preferia a comida italiana e o outro período que é o pós Bonaparte onde a França passa por um período chamado de restauração onde volta o requinte da culinária francesa, foi aí onde os menus começaram a invadir os restaurantes da Europa cada vez mais luxuosos e artísticos com o intuito de informar aos clientes o que havia para comer e beber, nessa época também os chefs de cozinha passaram a trabalhar em restaurantes ou a abrir seus próprios restaurantes, pois tinham perdido seus empregos nos palácios da nobreza, já que ela ficou enfraquecida após a revolução, tudo isso, aliado a revolução francesa, fez nascer à cozinha burguesa, que misturava os aromas do campo com a elegância da alta gastronomia, combinou a gastronomia da terra com a gastronomia de laboratório, após a restauração veio uma grande crise na economia francesa que afetou também a gastronomia fazendo com que pequenos cafés e restaurantes fechassem as portas, apesar da crise esse período foi marcado pela atuação de grandes chefs, gourmets, cozinheiros, escritores da mesa um deles foi o Grimod de La Raynière que inventou um tipo de serviço que aqui no Brasil é chamado de serviço à francesa, outra grande celebridade da mesa foi Anthelme Brillat-Savarin um grande filósofo da mesa tendo elaborado normas que o tornaram famoso, a culinária francesa atingiu seu apogeu no final do século XIX com a criação da escola de ensino da cozinha francesa Le Cordon Bleu que é reconhecida em todo o mundo e hoje possui filiais em todo o mundo, a partir daí a cozinha se internacionalizou e passou a ser modificada em cada parte do mundo. (LEAL, 2008 p. 30-32)

Segundo Miguel (2012) a gastronomia trata-se de uma

(...) cultura muito antiga, a gastronomia esteve na origem de grandes transformações sociais e políticas. A alimentação passou por várias etapas ao longo do desenvolvimento humano, evoluindo do nômade caçador ao homem sedentário, quando este descobriu a importância da agricultura e da domesticação dos animais. (...) assume várias formas e possui vários componentes. Este conceito vai desde a forma mais elementar – o modo como nos alimentamos, que resulta na obtenção de energia e de nutrientes essenciais ao organismo humano, sobretudo as atividades de pensar e agir, até à forma mais complexa que serve para despertar os órgãos sensoriais do nosso organismo (S.I.).

Atualmente, a gastronomia assume uma conotação voltada mais para a arte, conotação mais cultural, que expressa e manifesta as características alimentícias de uma população. Segundo Castro Neto (2010, p.4).

A gastronomia é a arte culinária que compreende os métodos, as técnicas e procedimentos destinados a transformar e sazonar alimentos da sua forma hostil e bruta, como a natureza nos apresenta, e apresentá-los de maneira que constituam um prazer ao paladar, à vista e ao aroma. É a transformação dos alimentos, e tudo que a envolve, desde a matéria-prima até a sua apresentação.

Neto Castro (2010, p.8) afirma ainda que

As necessidades alimentares transbordam amplamente a gastronomia, já que remete às culturas populares, a influências religiosas, à biologia, à medicina, à economia, às condições geográficas, à química, à física e aos fenômenos naturais e sanitários.

A gastronomia é um importante traço de identidade de uma sociedade, pois é muito influenciada pelas migrações e as inserções culturais que ocorrem em uma determinada localidade, uma vez que as migrações são diretamente relacionadas com a formação populacional e a gastronomia é (em muitos casos) transformada pelo contato com novas características inseridas pela migração (fenômeno da aculturação) (TREVIZAN, 2011). Uma forma encontrada por diversas localidades para divulgar a gastronomia local é o turismo, através, principalmente, dos eventos gastronômicos, como feiras, festas, festivais e até mesmo, catálogos gastronômicos.

1.3 Turismo, cultura e gastronomia: turismo gastronômico

Uma sociedade é composta por diferentes elementos, dentre os quais podemos citar a cultura de um povo. A cultura é considerada “algo intrínseco ao ser humano” e somente o homem pode possuir cultura (DIAS e AGUIAR, 2003 p. 129).

A cultura encontrada em determinadas sociedades é composta por elementos que caracterizem estas sociedades. Dentre esses elementos, podemos citar a gastronomia que, segundo Schütler (2003, p. 27), muitas vezes constitui a identidade de uma sociedade, além de “constituir uma linguagem mediante a qual está expressa de maneira inconsciente”.

Ainda segundo a autora, a gastronomia “é um fator de diferenciação cultural que permite aos integrantes a manifestação de sua cultura” (p. 32), sendo que a identidade é caracterizada como uma “construção simbólica” e, também, a gastronomia pode ser utilizada como uma forma de divulgar a identidade de uma localidade.

Schlüter (2003) afirma também que:

A gastronomia como patrimônio local está sendo incorporada aos novos produtos turísticos orientados a determinados nichos de mercado, permitindo incorporar os atores da própria comunidade na elaboração desses produtos, assistindo ao desenvolvimento sustentável da atividade (p. 70).

A gastronomia é vista como um fato que leva a interação social, seja em espaços públicos ou privados. Desta forma, a gastronomia passa a ser tratada como um componente do patrimônio cultural de uma localidade, resultando em uma maior valorização da gastronomia. Tal valorização, concentrada nas diferenças regionais e nacionais, “em um mundo globalizado, encontra-se em franco crescimento o interesse por restaurantes étnicos”, onde servem-se comidas que fazem parte da tradição local (SCHLÜTER, 2003 p. 44-45).

Uma alternativa encontrada para a divulgação da gastronomia de uma localidade e, conseqüentemente, sua identidade, são os eventos, onde a gastronomia pode “constituir-se no centro do evento por si mesma ou associada a alguma festividade” (SCHLÜTER, 2003 p.66), tal como o Festival da Linguíça de Maracaju-MS; a Festa do Porco no Rolete nos municípios de São Gabriel do Oeste e Sonora, no Mato Grosso do Sul; a *October Fest* em Blumenau-SC(Figura 2), entre outros.



Figura 2: Cartaz *Oktoberfest*, 2009 – Blumenau - SC

Fonte: *Oktoberfest*, 2009.

A utilização da gastronomia em eventos pode caracterizar tanto a gastronomia quanto o evento, separadamente ou juntos, em um objeto de utilização do turismo, pois estes acontecimentos acarretarão em uma demanda que, muitas vezes pode ser da localidade somente, mas como também pode ser originária de outros centros, que passam a serem emissores.

O turismo gastronômico está intimamente relacionado com o turismo cultural, em virtude de ser parte do turismo cultural, mas ao mesmo tempo representar uma vertente autônoma e produzir uma significativa margem de lucro.

De acordo com Segala (2003), o turismo gastronômico está "diretamente ligado ao prazer e à sensação de saciedade adquirida através da comida e da viagem". A autora afirma também que as cidades utilizam-se da cultura, história e tradições próprias para divulgar a

gastronomia da localidade, sendo que a gastronomia também se trata de uma manifestação cultural muito expressiva é um forte quesito para atrair turistas para uma determinada região. Segundo Dias (2003, p.30), o turismo gastronômico envolve a "[...] busca pela satisfação do paladar, o que dá lugar a uma série de viagens para encontrar alimentos agradáveis [...]", além de gerar um intercâmbio entre alimentos e bebidas que tende a se tornar permanente.

Segundo Rebelo (2007), afirma que o turismo gastronômico é o resultado do contato dos turistas com os produtores, em feiras ou festivais de gastronomia, em restaurantes ou cozinhas típicas. A importância do turismo gastronômico e cultural, está em suas características mais marcantes, dentre as quais podem ser citadas: o fato de ser uma saída para a sazonalidade, atrai outras pessoas dinamizando a economia, e gera a necessidade de se criar infraestruturas complementares.

Juntamente com o turismo de eventos o gastronômico estão interligados pois um festival gastronômico pode ser também um evento.

”O público que participa destes eventos são as pessoas que têm um propósito em comum, e geralmente se encontram para partilhar experiências, impressões, idéias, objetivos, metas e informações. Assim como, se encontram por prazer, lazer, diversão e relações sociais (WEISSINGER, 1992, p.14-18 apud TENAN, 2002).”

No principio festas (eventos) eram uma maneira de criar maneiras de atrair turistas para a cidade no contento criou-se vários elementos que fizeram os dois turismo de evento e gastronômico interagir-se.

“No começo, o prato era servido ocasionalmente, em festas, comemorações ou para visitas que vinham conhecer a cidade. No entanto, passou a ser conhecido na década de 80, quando autoridades vinham para cidade e acabavam degustando a iguaria (CARNEIRO, 2008).”

Assim pode se definir que ambos estão interligados em suas atividades.

1.4 Gastronomia indígena

Ao falar da gastronomia indígena temos que recordar da época do descobrimento onde há mais de 500 anos, foi apresentada a civilização com sua carne fresca, alimentos ainda não conhecidos pelo homem branco.

Há 510 anos, um desvio equivocado da rota das caravelas de Pero Álvares Cabral, explorador português, fez com que o Brasil fosse “descoberto”. Ao pisarem em terra firme, os europeus foram recebidos por um povo muito diferente - os indígenas - que desfrutavam de tudo o que a natureza oferecia, dos banhos de cachoeira aos frutos e animais que compunham seu cardápio (MARCHETTI, 2012).

De acordo com LEAL, (2009) que o Brasil não produzia nada de importante para o comércio de Portugal.

Foi assim que Pero Vaz de Caminha, escrivão da expedição de Cabral, descreveu, na carta-reportagem enviada ao rei de Portugal, o primeiro contato do índio brasileiro com a comida europeia, ocorrido na embarcação do capitão Pedro Álvares Cabral. Era o dia 24 de abril de 1500, dois dias depois do descobrimento do Brasil. Ele dizia que os habitantes daqui não produziam nada de útil para o comércio, sendo a terra boa para turistas ou para os padres desejosos de novos fiéis, e nada mais! (p.64)

Mais tarde Caminha descreve que os índios da nova terra não criavam nada de espécie alguma apenas cultivavam uma espécie de inhame, que viria a ser a mandioca semelhante ao inhame conhecido pelos índios e palmito, mas também tinha descrito um elogio onde dizia que o povo nativo era mais robusto de pele mais brilhante.

Os índios não plantavam frutas apenas colhiam o que a natureza lhe dá, mas plantavam e comia outros cultivos como abóbora, feijão, batata, fava, amendoim.

Mas a mandioca e seus produtos não eram os únicos alimentos do nosso índio, naquele abril de 1500. Ele também plantava e comia aipim, batata, abóbora, milho, feijão, fava, amendoim e cará, este último bem parecido com o inhame africano, porém menor e de origem brasileira.(LEAL, 2009 p.66)



Figura 3: Índios no preparo da mandioca

Fonte: *Blog* programa de índio

A gastronomia indígena também tem sua base na pesca, carnes de caça.

Dos índios a gastronomia herdou o uso da mandioca, peixe, palmito, óleo de urucum, do gosto pelo milho. Com os índios paiaguás, surge o peixe pantaneiro com mandioca e banana. (PROENÇA, 1992).

O indígenas possuem uma gastronomia natural e muito saudável que se mantem ate hoje.

1.5 Gastronomia paraguaia

Os habitantes do Paraguai tem sua origem baseada nos índios da etnia guaranis, *guaycurus* e *payaguas* sua colonização vem dos espanhóis. Desde sua independência passou

por vários golpes, ditaduras militares e guerras, a principal delas ocorreu contra o Brasil tendo 50% de sua população morta.

Após esta fase ruim que o Paraguai passou ele começou com um processo lento de crescimento porém contínuo.

Este país possui entre sua população uma devoção muito grande na religião mantendo tradições antigas muitas vivas em suas vidas. Dentre elas mais viva a gastronomia onde se preparam a sopa paraguaia (ANEXO B) prato este que se refere a um bolo salgado composto de milho, queijo, cebola e fubá. A sopa é preparada em quase todos os eventos considerados importantes como casamentos, aniversários, velórios, batizados e reuniões religiosas.

Em sua gastronomia o também esta presente outras iguarias como *caburé*, *cozito*, *coquito*, chipa e outras.

Existe no dito popular, uma histórias sobre a origem da sopa paraguaia as principais delas são, este prato teve origem em 1840, durante o governo do presidente Carlos Antonio López, quando a distraída cozinheira do chefe de Estado esqueceu-se de tirar do fogo uma sopa comum de milho, que acabou se solidificando. Temendo a reação do presidente, ela apresentou o alimento como uma inovação culinária a qual deu o nome de sopa paraguaia. Hoje a sopa é um prato típico por excelência, ao lado da chipa. A outra que também segundo o *site* do dicionário informal que a sopa paraguaia um dia já foi um prato de origem líquida muito popular entre sua população. Na época da guerra os soldados levavam a sopa com eles só que possuíam dificuldade no transporte, pois derramava demais, com isso eles acrescentavam muita farinha de milho dando mais consistência a ela assim a sopa passou de líquida para sólida e se mantem assim até hoje.



Figura 4: Sopa Paraguuaia

Fonte *Blog Lar, Família e Cia*

Este tipo de prato é um dos mais consumidos no Paraguai, juntamente com a chipa e encontrado em qualquer bar, restaurante, lanchonete ou casa paraguaia; é um prato de simples preparo, muito saboroso e nutritivo. Na parte de bebidas a mais consumidas são o tererê e o mate que são comuns na gastronomia pantaneira.

1.6 Gastronomia pantaneira

No pantanal, o homem e a natureza se mantem em harmonia. A maior parte do território do pantanal é coberto por água; a principal atividade econômica é a criação de gado, o boiadeiro como personagem fundamental nas atividades da fazenda.

Os principais pratos encontrados na região do pantanal é a mojica onde a receita pode ser encontrada no anexo C. Esse prato é preparado com pintado ou dourado, assado por inteiro com a cabeça, utilizando a banana usada na farofa que recheia o peixe e em sua mesa não pode faltar frutas, e o arroz carreteiro (ANEXO D) prato elaborado com arroz e carne de sol ou charque em pedaços pequenos cozido .



Figura:5 Arroz carreteiro do pantanal

Fonte:Pantanal Brasil

Este tipo de prato é muito consumido no pantanal podendo ser consumido sozinho ou até mesmo como acompanhamento de outros pratos como a mojica.

Pela onipresença da água, o prato principal dessa região só poderia ser peixe, havendo cerca de 230 espécies, sendo as mais consumidas o pacu, o dourado, o pintado, o matrinxã, o tucunaré e a piranha. Desses peixes são feitos pratos típicos, como o de pintado, o dourado assado inteiro e a ventrecha (posta de peixe que se segue à cabeça).(CHAVES E FREITAS, 2007 p.87)

Dentre suas bebidas estão o tereré (ANEXO A) uma bebida gelada feita com erva de mate onde se denomina cientificamente como *Ilex paraguariensis* com água gelada também utilizada no Paraguai, o mate com erva mate de chimarrão com água quente ao ponto de fervura, ambas bebidas são servidas em um chifre de boi como cuia e tomada só ou normalmente em rodas ambas seguem um ritual onde esta bebida é passada do servidor, pessoa que serve o tereré para o primeiro depois de tomado volta ao servidor e é passado ao segundo integrante da roda em sentido horário sucessivamente até completar a roda, onde se inicia-se todo processo novamente. Tal processo só pode ser interrompido por algum integrante se o mesmo agradecer e sair da roda. Este ritual é firmado até hoje entre os sul mato-grossense no intuito de se aproximarem um dos outros para manter uma conversa ou até mesmo como ato de paquera .

[...] boi, ou em caneco, ou simplesmente copo de vidro. Utiliza-se a erva mate (*ilex paraguaiensis*) com água fria ou gelada, sorvendo-se com a bomba própria para esse fim. Há um ritual para a ingestão dessa bebida, chamado “roda de tereré”. (SIGRIST, 2003 p.23)

Apesar deste hábito ser compartilhado entre várias gastronomias, o tererê o mate é uma forma notória de aproximação entre as pessoas.

CAPITULO II

2 CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO

Jardim é um município brasileiro, da região Centro-Oeste, localizado no estado de Mato Grosso do Sul. Fundada em 1946, seus primeiros moradores foram operários da construção da rodovia que ligaria o Brasil à fronteira com o Paraguai, a qual permitiu e ao município tornar-se uma cidade-pólo e ter uma posição geográfica privilegiada. A cidade é conurbada com Guia Lopes da Laguna, a qual possui, junto com esta, 34.581 habitantes. (.WIKIPEDIA, 2012)

Próximo à fronteira com o Paraguai (76 km). Localiza-se na latitude de 21°28'48" Sul e longitude de 56°08'16" Oeste. (WIKIPEDIA, 2012). Como mostrado no mapa da Figura 3:



Figura 6: Localização do município de Jardim - MS

Fonte: LORENZETTO, 2006.

É um dos quatro municípios que integram o complexo turístico do Parque Nacional da Serra da Bodoquena (juntamente com Guia Lopes da Laguna, Bonito e Bodoquena), apresentando grande potencial turístico. Jardim também possui um grande potencial no segmento do Turismo Histórico-Cultural, pois detém vários monumentos relacionados à Retirada da Laguna, um dos episódios da Guerra do Paraguai. Além do pioneirismo no artesanato em osso, madeira e couro, conhecido e comercializado nacionalmente e internacionalmente. Com o objetivo de incrementar o ecoturismo no Programa de Desenvolvimento do Turismo, recentemente houve investimentos de mais de R\$ 130 milhões em obras e programas de saneamento, pavimentação e incentivo ao ecoturismo na região da Serra da Bodoquena.(*WIKIPEDIA*, 2012)

2.1 Histórico do município¹

O devassamento e a conseqüente criação de povoados que posteriormente se erigiram em prósperos municípios se deve aos Lopes que nestas andanças chegaram até as campanhas paraguaias, indo um deles, Gabriel Lopes, fincar os esteios de uma fazenda de criação de gado bovino, às margens do Rio Apa, provavelmente no ano de 1846.

Os irmãos Gabriel e José Francisco Lopes eram profundos conhecedores da Região. Razão porque, durante a Campanha do Paraguai, José foi escolhido como guia das tropas comandadas pelo Cel. Camisão, na epopéia da Retirada da laguna. Prestou inestimáveis serviços à coluna, levando-a com segurança até 52 km. Antes de atingir Nioaque. Nesta região, onde hoje se eleva a próspera cidade de Jardim, faleceu de cólera morbo o cel. Camisão.(*IBGE*, 2012)

¹ Dados retirados na íntegra do site do Instituto Brasileiro de Pesquisa e Estatística – IBGE <http://www.ibge.com.br/cidadesat/topwindow.htm?1> (acesso em: 12 de janeiro de 2012).

Em virtude de apresentar terras férteis e bons campos, deu-se o povoamento progressivo da região, sendo seus primeiros moradores Júlio Mariani, Euzébio Paz, Bernardino Machado da Silva, Círiilo Braga, Newton Campbel, Nelson Tavares, Clóvis Lorentz Carvalho, Claudionor S. Chermont, Virgílio Cerzósimo e outros.(IBGE, 2012)

Em 27 de novembro de 1938, a Comissão de Estradas de Rodagem nº 3 (CER-3), instalou um departamento de Administração a 2 km de Guia Lopes, nas cercanias do povoado de Jardim, sob a chefia do Major Alberto Rodrigues da Costa que procedeu ao levantamento e distribuição de 40 há. de terras adquiridas de Fábio Martins Barbosa, proprietário da fazenda Jardim.(IBGE, 2012)

A implantação da CER-3 muito contribuiu para um rápido crescimento da nova povoação. Acredita-se que o topônimo Jardim foi adotado da fazenda, em cujas terras se edificou a cidade.(IBGE, 2012)

Quanto à formação Administrativa² distrito criado com a denominação de Jardim pela Lei Estadual nº 119, de 13-09-1948, no Município de Bela Vista. No quadro fixado para vigorar no período de 1949/1953, o Distrito de Jardim figura no Município de Bela Vista.(IBGE)

Elevado a categoria de município com a denominação Jardim pela Lei Estadual nº 677, de 11-12-1953, desmembrado de Bela Vista. Sede no antigo Distrito de Jardim (ex-povoado). Constituído do Distrito Sede. Instalado em 31-01-1954. No quadro para vigorar no período de 1954/1958, o município é constituído do Distrito Sede. Assim permanecendo em divisão territorial datada de 15-12-1960.(IBGE)

2.2 O município atualmente³

O município possui uma extraordinária riqueza natural, principalmente as margens do Rio da Prata, com suas águas cristalinas, é um dos melhores locais da região para a prática da flutuação. O Rio da Prata aguça a vontade do turista em conhecer o município, pelo

² Dados retirados na íntegra do site do Instituto Brasileiro de Pesquisa e Estatística – IBGE <http://www.ibge.com.br/cidadesat/topwindow.htm?1> (acesso em: 12 de janeiro de 2012).

³ Dados retirados na íntegra do site oficial do município de Jardim: <http://www.jardim.ms.gov.br/portal1/municipio/historia.asp?iIdMun=100150045> (acesso em: 12 de Janeiro de 2012).

encantamento com alta transparência de suas águas, como também poder deparar com as diversas colorações da fauna e flora encontradas no fundo do rio.



Figura 7: Recanto Ecológico Rio da Prata

Fonte: *Site Bonito Web*, 2010.

O artesanato também é um diferencial, pois o osso e a madeira se transformam em objeto de arte. É um projeto social que promove a geração de renda, focada na conservação ambiental e no desenvolvimento sustentável. Conquistou o “Prêmio SEBRAE *TOP* 100 de Artesanato” segundo o MS notícias, proporcionando orgulho aos munícipes e artesãos. Possui tradição na realização de eventos de qualidade com um calendário diversificado, atraindo turistas nacionais e internacionais.



Figura 8: Artesanato em Osso, localizado em Jardim - MS

Fonte: Mais você globo.com.

Destaca-se na região, por possuir produtos ímpares, como o estruturado Balneário Municipal, o deslumbrante Buraco das Araras e o maravilhoso Recanto Ecológico do Rio da Prata, atrativo premiado como “Melhor Atração do Brasil” pelo Guia Quatro Rodas, por dois anos consecutivos, 2008 e 2009, ficando a frente de destinos turísticos de grande vulto, como o arquipélago de Fernando de Noronha e das Cataratas de Foz do Iguaçu, entre muitos outros.



Figura 9: Buraco das Araras, localizado no município de Jardim-MS

Fonte: *Tour da Experiência*, 2008.

Possui ainda belíssimas áreas de *camping* para os que gostam de ficar em contato com a natureza e se desligar das atribulações da vida na cidade. Estes locais são propícios para acampar com os familiares, amigos e para a realização de retiros espirituais.

CAPITULO III

3 INFLUÊNCIAS GASTRONÔMICAS NO MUNICÍPIO DE JARDIM-MS

3.1 Gastronomia de Jardim-MS

A gastronomia de uma localidade, em quase todos os casos, é composta pela miscigenação de influências culturais que uma cidade sofre ao longo dos anos de sua formação inicial. Tal afirmação pode ser comprovada ao analisar as diversas e diferentes presenças étnicas na população local.

“Os principais pratos que podem ser degustados na região são o Arroz Carreteiro, Sopa Paraguai, Chipa, Churrasco, Frango com Palmito de Bacuri, Doce de Jaracatiá, locro, Escondidinho de Mandioca e Carne Seca, Mandioca, Maionese de Mandioca, Marmelada, musse de guavira e a carne de jacaré”.(TURISMO.MS, 2012)

Isso também pode ser observado no município de Jardim-MS, conforme os dados apresentados a seguir.

3.2 Pesquisa de campo

Para comprovar a presença de diferentes influências gastronômicas no município de Jardim, foi realizada uma pesquisa de campo do tipo qualitativa, entre os meses de janeiro e março de 2012, em quatro estabelecimentos alimentícios (restaurantes) da área central da cidade. Foram entrevistadas 60 pessoas, escolhidas de forma aleatória, onde cada uma delas respondeu a um questionário com nove questões, acerca da culinária observada tanto nas ruas da cidade quanto na saída do restaurante em que se encontravam.

Grande parte dos entrevistados são moradores locais, uma vez que o município de Jardim não recebe tantos turistas em seus restaurantes, pois muitos turistas restringem sua visita apenas aos atrativos e ainda acreditam estarem visitando locais que estão localizados no município de Bonito.

3.3 Dados da pesquisa

Na primeira questão, se perguntou sobre o gênero dos pesquisados.

O processo de escolha dos entrevistados foi feito de forma aleatória, mas pode ser observado que o número de entrevistados do gênero feminino com 51,20% das pessoas abordadas foi apenas 2,5% maior do que os entrevistados do gênero masculino com 48,70%, conforme apresenta o gráfico abaixo.

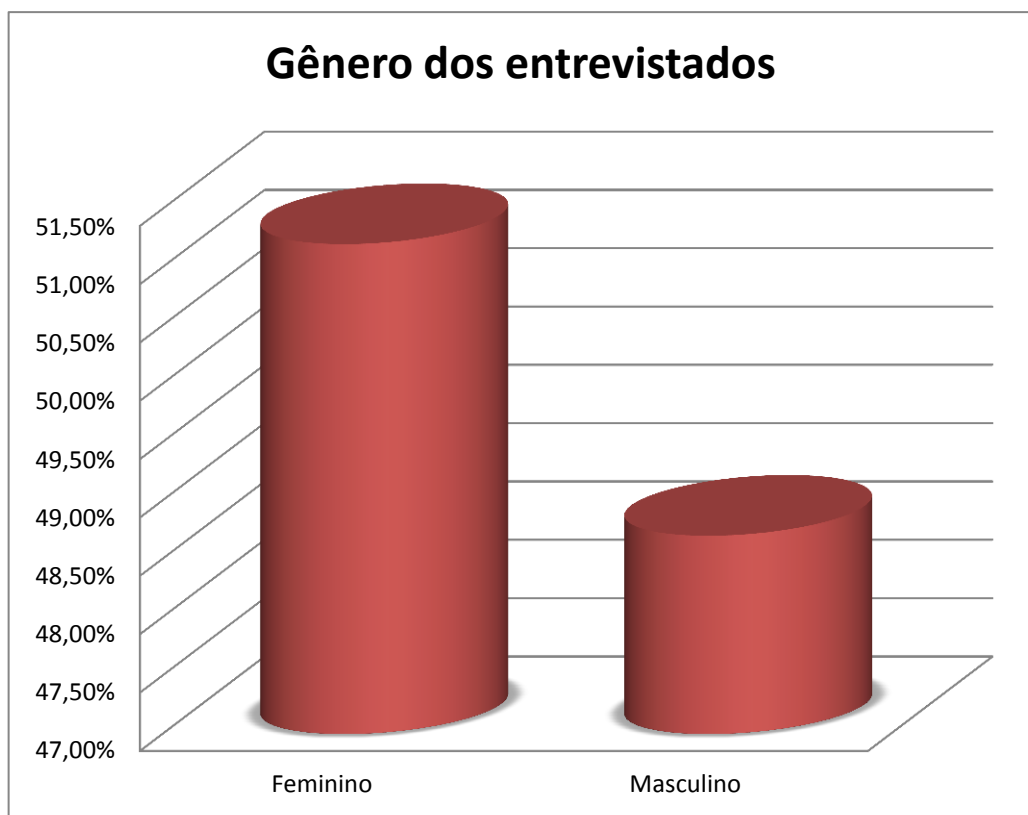


Gráfico 1: Gênero dos entrevistados

Fonte: Pesquisa de campo, 2012

Na segunda questão se perguntou sobre a faixa etária dos pesquisados.

Conforme pode ser observado no Gráfico 2 a seguir, grande parte dos entrevistados encontra-se na faixa etária de 16 a 26 anos com 46,30%, o que revela que a população de Jardim é uma população jovem, conforme os dados apresentados pelo censo populacional do IBGE(2010).

Também podemos observar a presença significativa de pessoas com idade acima de 48 anos com 17%, o que pode revelar uma característica da população local. Onde é observada hoje a faixa etária que já possui um rendimento próprio esta localizada mais entre as pessoa com mais de 48 anos.

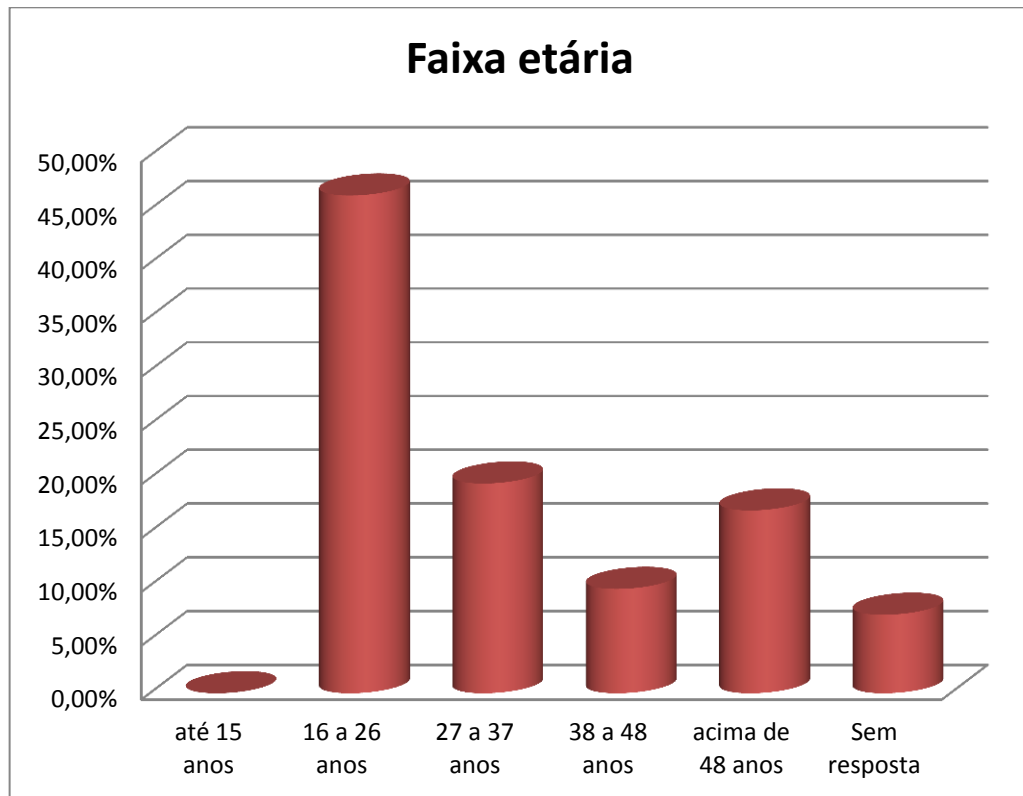


Gráfico 2: Faixa etária dos respondentes

Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Nesta questão se perguntou sobre a culinária dos restaurantes e suas características.

Grande parte dos respondentes, afirmou que consegue caracterizar os restaurantes do município de Jardim, como com características locais, ou seja, os restaurantes possuem alguma característica ou gastronomia consideradas como típicas do município com 63,40%. Dessa forma, os restaurantes também podem ser considerados como uma forma de divulgação e/ou manifestação da(s) influência(s) gastronômica(s) presentes na localidade conforme se observa no Gráfico 3 a seguir.

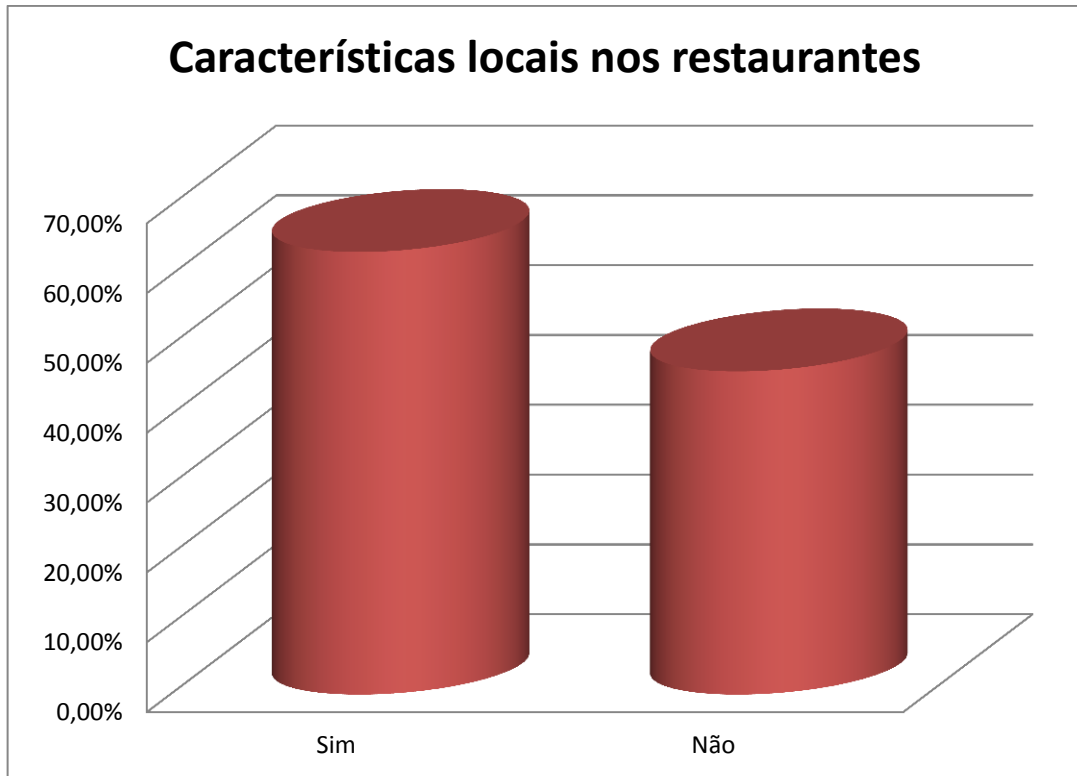


Gráfico 3: Características locais nos restaurantes de Jardim-MS

Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Analisando os dados encontrados durante a pesquisa de campo, é possível observar que, grande parte dos restaurantes de Jardim - MS, do ponto de vista de seus consumidores, apresentam em sua culinária tema a presença da gastronomia paraguaia e pantaneira em igualdade de opiniões, seguidas pela gastronomia indígena conforme apresentado no Gráfico 4.

Estes dados reforçam a teoria de que a gastronomia está diretamente relacionada com a presença das inserções culturais que ocorrem durante a formação populacional, uma vez que, um dos principais meios de inserção de influências é através do estabelecimento de pessoas oriundas de diferentes e diversas localidades. Como os paraguaios que tentam manter sua cultura onde no Gráfico 4 é apontado com uma tendência de 31,70%, as indígenas com 21,90%, Bolivianas com 4,80% e Pantaneiras com 31,70% assim se mostram empatados na tendência gastronômica paraguaia.

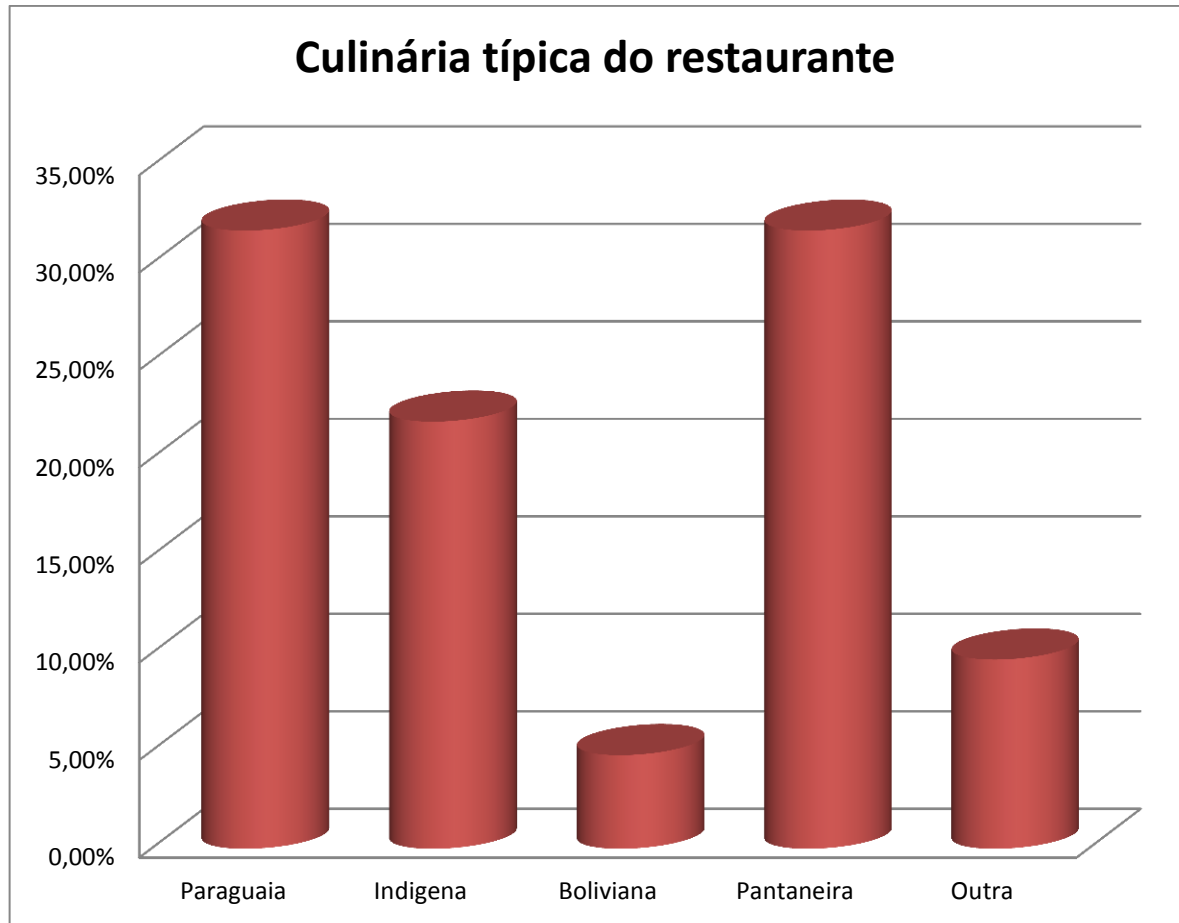


Gráfico 4: Culinária típica do restaurante

Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Na culinária Paraguaia se observa o pucheiro, a chipa, o caburé e a sopa, e na culinária Indígena se observa o peixe e a carne de caça, na gastronomia Boliviana preparos de carnes suínas com milho. Na culinária Pantaneira possui-se o tradicional prato do arroz carreteiro.

No Gráfico 5 a seguir, se apresenta os dados encontrados no Gráfico 4, esperava-se que quando perguntados sobre a influência gastronômica no município de Jardim - MS, os dados levantados fossem semelhantes aos encontrados pela questão do Gráfico 3. No entanto, quando questionados sobre a principal influência gastronômica do município, grande parte dos entrevistados afirmou ser a culinária gaúcha, que por motivo da migração de povos gaúchos neste município.

Entretanto, a segunda principal influência gastronômica passível de observação na cidade de Jardim - MS é a gastronomia indígena, acompanhando os resultados que puderam ser constatados nos dados presentes no Gráfico 4. A presença indígena na cidade, em muito,

deve se ao fato de que a região ter como população original os indígenas, decorrentes ao um grande numero de aldeias localizadas ao redor do município.

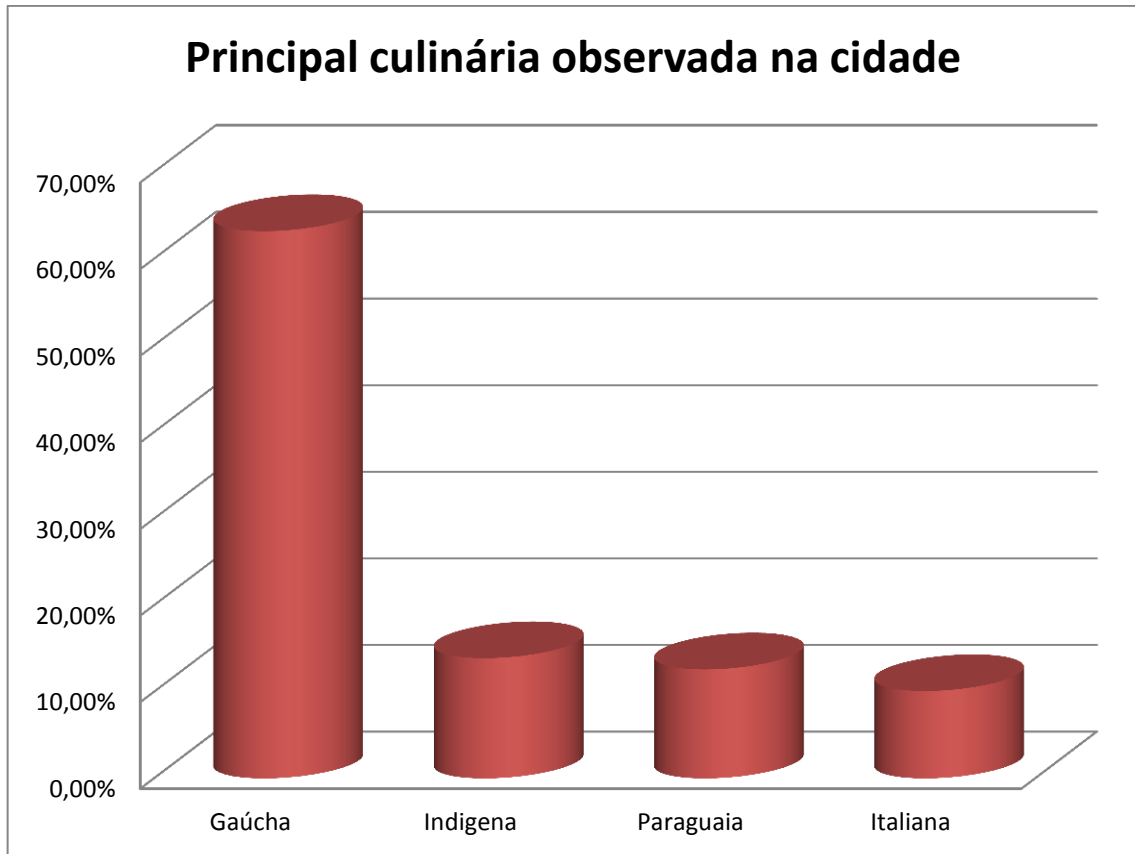


Gráfico 5: Principal culinária observada na cidade

Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Na questão referida do gráfico abaixo foi se questionado a importância da gastronomia para o município de Jardim-MS.

É notável, na opinião dos entrevistados, que a gastronomia tem sua importância reconhecida; principalmente no que concerne a atividade turística. O turismo vem se apropriando da gastronomia como produto há algum tempo e essa combinação se mostrou demasiadamente promissora, uma vez que o turismo gastronômico tornou-se uma das principais modalidades de turismo atualmente como mostrado no Gráfico 6.



Gráfico 6: Importância da gastronomia para o município de Jardim-MS

Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

A importância da gastronomia para o município pode ser observado no gráfico abaixo, onde a população entrevistada afirma que a melhor maneira para a divulgação da gastronomia de Jardim é através de uma festa gastronômica. As festas e festivais gastronômicos são exemplos (em geral) bem sucedidos de como a gastronomia pode ser utilizada para promover um município turisticamente e gerar uma alternativa de renda e lazer para a população local; uma vez que, envolve os agentes de governo e a própria população. Além de atrair visitantes das cidades próximas como Guia Lopes da Laguna, Nioaque, Maracaju, entre outras.

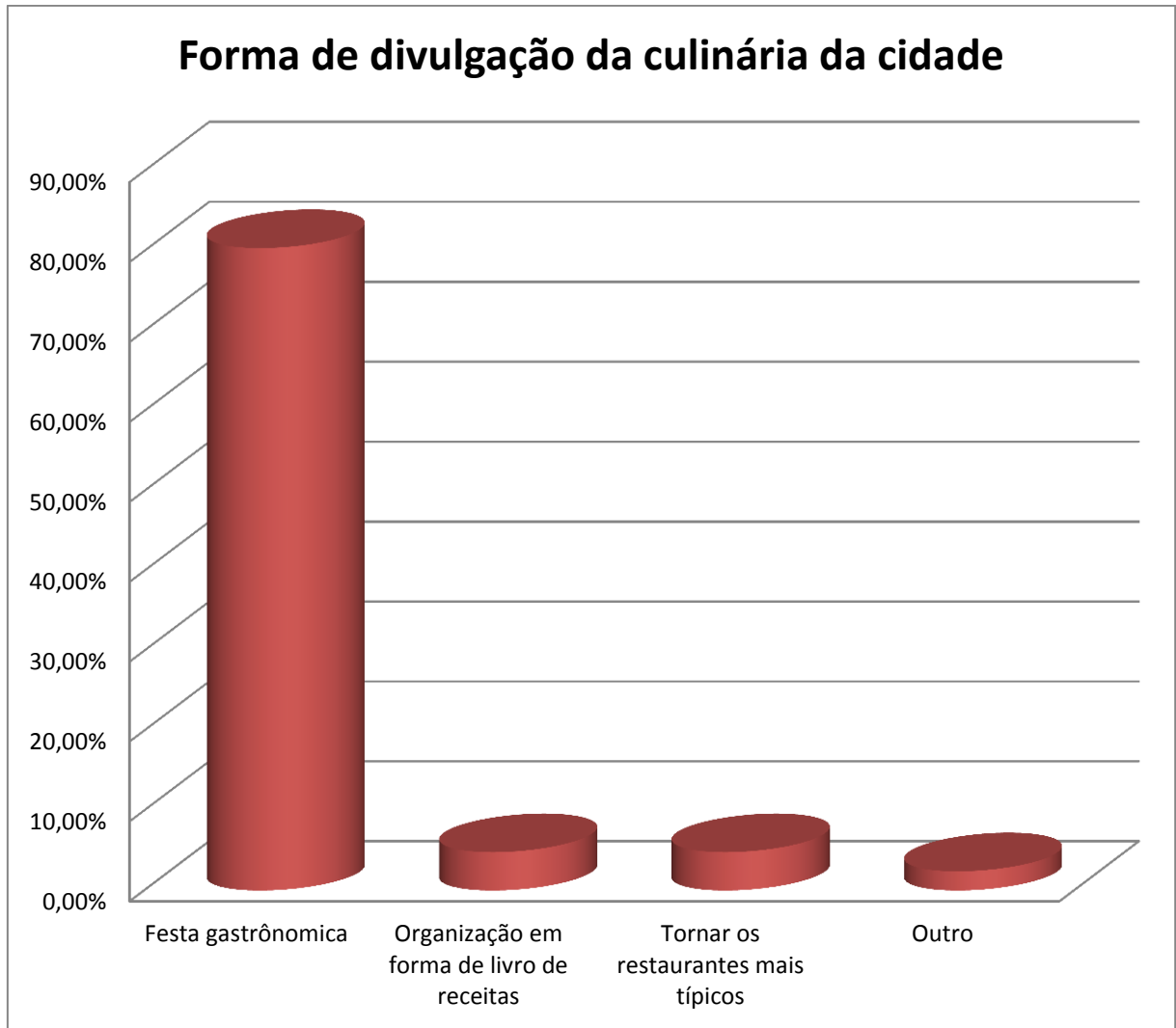


Gráfico 7: Forma de divulgação da culinária da cidade

Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do que foi apresentado, a identificação das influências gastronômicas que o município recebeu ao longo de sua formação e recebe até os dias atuais, é de suma importância, uma vez que através dessa identificação, é possível elencar a diversidade que compõe a gastronomia da sociedade local.

No município de Jardim, tal como em diversos outros municípios brasileiros, é possível observar a presença de diversas influências culturais, que estão diretamente relacionadas às influências gastronômicas presentes no município, uma vez que, ao fixarem-se na localidade, as populações imigrantes estabeleceram também seus traços culturais e, conseqüentemente, a sua gastronomia típica da região de origem, visto que a gastronomia é considerada como um traço cultural.

Dentre as principais influências gastronômicas que foram observadas e levantadas durante a pesquisa de campo, os resultados se apresentaram de maneira inversa. Quando questionados sobre a gastronomia que podia ser observada no restaurante, as opções “paraguaia e pantaneira” aparecem como principais. No entanto, quando questionados com relação à gastronomia que pode ser observada na cidade, a gastronomia “pantaneira” aparece em terceiro lugar, sendo a gaúcha e a indígena o primeiro e segundo lugares, respectivamente.

Entretanto, a gastronomia em destaque, tanto nos restaurantes como as observadas no município, possuem explicações. A gastronomia paraguaia recebe destaque em virtude da proximidade da fronteira com o Paraguai (Bela Vista⁴). A gastronomia pantaneira, em razão da localização geográfica do município, muito próximo ao Pantanal Sul, recebendo diretamente as influências também por causa das fazendas que estão localizadas dentro do município que preservam os hábitos da cultura pantaneira. A gastronomia pantaneira também se justifica por meio da presença dos grandes festivais que incluem características pantaneiras, como os leilões, festas de rodeios e exposições; que destacam e fixam cada vez mais a presença pantaneira na região. E a presença da gastronomia indígena na localidade como demonstrada no Gráfico 4 é justificada em razão desta ser uma área que tem como uma das populações originais da região.

⁴ Município de Bela Vista – MS, faz fronteira com a cidade de Bella Vista, pertencente ao Paraguai.

Diante do que foi apresentado, é possível afirmar que o município de Jardim -MS recebeu diversas influências culturais ao longo do seu processo de formação, e ainda recebe atualmente, uma vez que esse processo é contínuo. A cultura, que é considerada a soma de diversas características, valores e hábitos; engloba a gastronomia e encontra nela uma maneira de divulgação.

A conciliação entre a atividade turística, cultura e gastronomia mostrou-se ao longo dos tempos muito promissora, e essa relação que estabelecem entre si vem sendo utilizada para a promoção e alternativa de geração de renda por diversas localidades, que encontraram em festivais gastronômicos, festas típicas e eventos de cunho científico voltados para a área cultural e gastronômica, alternativas para o desenvolvimento (do/no/para) local.

Dessa forma, a identificação das influências gastronômicas presentes em diferentes localidades e também no município de Jardim-MS se faz necessária e válida, em virtude de que esta se torna uma alternativa de desenvolvimento positivo para a localidade, seja conciliado à atividade turística ou não.

REFERÊNCIAS

BENI, M. C. **Análise Estrutural do Turismo**. São Paulo: Senac, 2001.

BIANCHI, A.C.M. e ALVARENGA, M. e BIANCHI, R. **Orientação para Estágio em Turismo: Trabalhos, Projetos e Monografias**. São Paulo: Afiliada. 2002.

BOULLÓN, R. C. **Planejamento do espaço turístico**. Bauru, SP: EDUSC, 2002.

CASTRO NETO, N. **Gastronomia**. Centro Universitário de Maringá: CESUMAR, 2010.

CARNEIRO no Buraco: 18º Festa do Carneiro no Buraco. Campo Mourão: 2008. Disponível em: <<http://www.carneironoburaco.com.br/>>. Acesso em 05 jun.2008

CHAVES, G. E FREITAS, D. **LAROUSE da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra**. LAROUSE, 2007

DIAS, R. e AGUIAR, M. R. **Fundamentos do turismo**. Campinas: Alinea, 2003.

DIAS, R. **Planejamento do turismo: política e desenvolvimento do turismo no Brasil**. São Paulo: Atlas, 2003.

CASTROGIOVANNI(2003) (disponível em <http://pt.shvoong.com/society-and-news/news-items/483277-turismo-gastron%C3%B4mico/#ixzz1xtFWo1D7> acessado em 15 de junho de 2012)

LEAL, M. L. M. S. **A história da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

LORENZETTO, R. **Jardim, MS**. Wikipedia, 2006. (disponível em: http://pt.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:MatoGrossodoSul_Municip_Jardim.svg acesso em: 12 de Janeiro de 2012).

LOPES, G. **Principais conceitos e definições de turismo**. São Paulo: UNESP, 2000.

MARCHETTI, 2012 disponível em <http://prazeresdamesa.uol.com.br/exibirMateria/2673/descubra-a-gastronomia-indigena> (acessado em 16 de junho de 2012)

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos**. 2.ed. Barueri: Manole, 2000. (disponível em http://www.revistas.uea.edu.br/old/abore/artigos/artigos_3/Hevellyn%20Perola%20Menezes%20Coutinho.pdf acessado em 15 de junho de 2012)

MIGUEL 2012 disponível em <http://www.paraondeir.com.br/v2/conteudo.ler.php?s=63&cat=75&sub=187&c=27083> (acessado em 15 de junho de 2012)

OMT. **Organização Mundial do Turismo**. Guia de desenvolvimento do turismo sustentável. Porto Alegre, RS: Bookman, 2003.

PROENÇA, A. C. **Pantanal: Gente, Tradição e Historia**. 1.ed. Campo Grande: UFMS, 1992.

REBELO, C. **Alimentar os turistas também com cultura**. Disponível em: http://www.esac.pUtern/papers/1-5-Claudia%Rebelo_a.pdf. Acesso em: 17 de Out. de 2007.

RODRIGUES 2007 disponível em http://professor.ucg.br/SiteDocente/admin/arquivosUpload/3922/material/Willian%20Costa%20Rodrigues_metodologia_cientifica.pdf (acessado em 15 de maio de 2012).

SEGALA (2003) esta disponível em <http://www.revistaturismo.com.br/materiasespeciais/gastronomia.html>(acessado em 15de junho de 2012)

SIDRIST, M. **Pantanal sinfonia de sabores e cores**. Campo Grande SENAC, 2003

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

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

TREVIZAN, F. K. F. **Migração, redes e inserção cultural**: estudo de caso dos migrantes nordestinos de Anastácio-MS. Ponta Grossa: PPGGeo/CIP/UEPG, 2011.

YOUELL, R. **Turismo uma introdução**. São Paulo: Contexto, 2002.

- <http://www.jardim.ms.gov.br/porta1/municipio/historia.asp?iIdMun=100150045> (acesso em: 12 de Janeiro de 2012).

- <http://www.ibge.com.br/cidadesat/topwindow.htm?1> (acesso em: 12 de janeiro de 2012).
- http://www.ibge.gov.br/cidadesat/historicos_cidades/historico_conteudo.php?codmun=500500(acessado em 15 de junho de 2012)
- http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/estimativa2011/POP2011_DOU.pdf (acessado em 15 de maio de 2012)
- [http://pt.wikipedia.org/wiki/Jardim_\(Mato_Grosso_do_Sul\)](http://pt.wikipedia.org/wiki/Jardim_(Mato_Grosso_do_Sul)) (acessado em 15 maio de 2012)
- <http://www.desvendar.com/especiais/historiadoturismo/modalidadesdoturismo03.asp> (acessado em 15 de junho de 2012)
- http://www.turismo.gov.br/turismo/programas_acoes/regionalizacao_turismo/estruturacao_segmentos/rural.html (acessado em 15 de junho de 2012)
- <http://www.buscatematica.net/aventura.htm> (acessado em 15 de junho de 2012)
- <http://www.sebrae.com.br/setor/turismo/segmentos-turisticos/turismo-cultural> (acessado em 15 de junho de 2012)
- <http://palpitedeluxo.com.br/palpites/linguica-de-maracaju-culinaria-e-tradicao/> (acessado em 02 de junho de 2012)
- <http://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/revistafamecos/article/view/8199/5888> (acessado em 15 de junho de 2012)
- http://www.bonitoweb.com.br/riodaprata/#../fotos/eventos/22_1031.jpg (acesso em 15 de junho de 2012)
- <http://www.msnoticias.com.br/?p=ler&id=81634> (acessado em 15 de junho de 2012)
- <http://maisvoce.globo.com/MaisVoce/0,,MUL478630-10345,00.html> (acessado em 15 de junho de 2012)
- http://www.tourdaexperiencia.com/fotos/experiencias/gd_214oa7.jpg (acessado em 15 de junho de 2012)
- <http://www.turismo.ms.gov.br/index.php?inside=1&tp=3&comp=&show=2082> (acessado em 15 de junho de 2012)

- <http://www.programadeindio.org/blog/index.php?data=6-2012> (acessado em 20/06/2012)
- <http://www.dicionarioinformal.com.br/sopa%20paraguaia/> (acessado em 20/06/2012)
- <http://www.comidaereceitas.com.br/bebidas-e-sucos/terere.html#ixzz1yHtm7Mtx> (acesso em 21/06/2012)
- <http://allrecipes.com.br/receita/7987/arroz-carreteiro-simples.aspx> (acessado em 21/06/2012)

APÊNDICE - A
QUESTIONÁRIO APLICADO NO MUNICÍPIO DE JARDIM –
MS



Questionário foi elaborado com o intuito de levantar e analisar qual o ponto de vista dos pesquisados sobre a gastronomia local que o cliente (turista e/ou autóctone), tendo em vista que foram entrevistados em restaurantes locais. Os entrevistados foram escolhidos de forma aleatória, sendo direcionada apenas pelos estabelecimentos onde se encontravam.

1. Restaurante:

2. Data:

3: Gênero:

- a) Masculino
- b) Feminino

4. Idade:

5. Na sua opinião, qual o tipo de culinária principal do restaurante?

- a) Paraguaia
- b) Indígena
- c) Boliviana
- d) Pantaneira
- e) Outra

6. De acordo com sua observação nos restaurantes e lanchonetes locais, qual (ou quais) a(s) principal(ais) influências culinárias presentes no município de Jardim?

7. Qual a importância das influências gastronômicas para o município de Jardim?

- a) Divulgação através da culinária
- b) Faz parte da construção da identidade local
- c) Bom para o turismo
- d) Nenhuma
- e) Outra

8. Qual a melhor forma de divulgação da gastronomia local?

- a) Festa gastronômica, apresentando as principais influências gastronômicas
- b) Organização das influências gastronômicas com suas principais receitas, fazendo um livro com as principais
- c) Tornando a gastronomia dos restaurantes mais típicas
- d) Outro

9. Você acredita que o restaurante onde está apresenta características da gastronomia local?

- a) Sim
- b) Não

Por que?

ANEXO A
RECEITA DE PREPARO DO TERERÊ

RECEITA E PREPARO DO TERERÊ

Por Maria Clara

Ingredientes

- Erva mate
- Água gelada
- 1 cuia para servir
- 1 bomba para servir

Modo de preparo

- Coloque a erva na cuia com a bomba, suficiente para deixar 1,5 cm de borda livre, dependendo do tamanho da cuia.
- Vá despejando a água gelada e sorvendo.
- À medida que for acabando a água, encha novamente a cuia.

Rendimento: 20 porções

Tempo de preparo: 1 hora

Dificuldade: Fácil

Fonte: comida e receitas

ANEXO B

RECEITA E PREPARO DA SOPA PARAGUAIA

RECEITA E PREPARO DA SOPA PARAGUAIA

Ingredientes

1 cebola grande picada

½ copo americano de óleo

1 colher de sopa de margarina

1 litro de leite

250 gramas de farinha de milho fina

250 gramas de queijo caipira ralado

1 colher de café de fermento

3 três ovos batidos

Sal a gosto

Modo de preparo

O primeiro passo é colocar o óleo na panela com a margarina e a cebola para fritar. Depois, acrescentar o leite e o sal. Aos poucos, vá despejando a farinha de milho e nesta hora não pode parar de mexer. Deixe ferver e quando começar a desgrudar da panela, pode desligar o fogo.

Acrescente os ovos bem batidos, o fermento e o queijo e apenas mexa devagar. Assim que terminar a mistura, despeje na assadeira rapidamente para não ressecar a massa. Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos. Acompanhe até a sopa paraguaia ficar tostadinha por cima. Depois é só cortar e servir.

Fonte: Larousse cozinha brasileira

ANEXO C
RECEITA E PREPARO DA MOJICA

MOJICA DE PINTADO

(PANTANAL)

Ingredientes

1kg de filé de pintado cortado em cubos de 3cm

1 limão

½ xícara de (chá) de azeite de oliva

4 dentes de alho

1 cebola em cubos

1 colher (chá) de colorau

1kg de mandioca cortada em toletes sem o fio central

2 litros de caldo de peixe

Sal e pimenta – do – reino a gosto

Modo de preparo

1. Tempere o peixe com sal, limão e pimenta-do-reino. Salteie no azeite em frigideira e reserve.
2. Transfira o azeite que sobrou na frigideira para uma panela maior, sue ali o alho e a cebola junto com o colorau, adicione a mandioca e refogue.
3. Acrescente o caldo de peixe e deixe até a mandioca cozinhar bastante e começar a se desmanchar ligando todos os pedaços. Nesse momento coloque um a um os cubos de peixe sobre a mandioca, desligue o fogo e sirva

Fonte: Larousse da cozinha brasileira

ANEXO D

RECEITA E PREPARO DO ARROZ CARRETEIRO

PANTANEIRO

ARROZ CARRETEIRO PANTANEIRO

Ingredientes

Serve: 6

1 kg de carne de charque dessalgada

4 colheres (sopa) de azeite

2 cebolas picadas

3 dentes de alho picados

2 xícaras de arroz lavado e escorrido

4 xícaras de água quente

Salsinha picada para polvilhar

Modo de preparo

Preparo: 35 min

1. Esquente o azeite numa panela grande e doure a charque por uns 5 minutos. Junte a cebola e o alho e continue a refogar, mexendo para não grudar na panela ou queimar. 2. Acrescente o arroz e frite por uns 2 ou 3 minutos, depois coloque a água quente e tampe a panela. Deixe cozinhar até secar. 3. Afofe arroz carreteiro com um garfo e salpique com salsinha antes de servir.

Fonte: allrecipes