



# Turismo Gastronômico e o *Slow Food* no Centro Histórico de Curitiba/PR

## Gastronomic tourism and *Slow Food* in Curitiba/PR old town

Marcos Roberto Pisarski Junior<sup>i</sup>  
Silvana do Rocio de Souza<sup>ii</sup>  
Yanca Theresia Peters Panzarini<sup>iii</sup>

**Revisado por pares**  
Submetido em: 21/06/2020  
Aprovado em: 22/07/2020

**ISSN: 2594-8407**

### Palavras-chave

Turismo  
Gastronômico;  
Restaurantes;  
*Slow Food*;  
Tradição  
Alimentar;  
Curitiba/PR

### Resumo

O turismo gastronômico pode apresentar diversas dinâmicas e se relacionar com diferentes aspectos da alimentação, entre eles está o conhecido movimento *Slow Food*. Baseando-se em revisão bibliográfica, coleta de dados através do aplicativo *Slow Food Planet*, relatório de observação e aplicação de questionário a responsáveis por estabelecimentos no centro histórico de Curitiba/PR, este trabalho busca mensurar a relevância do *Slow Food*, analisando estabelecimentos que seguem esse movimento, para o turismo gastronômico na região, do ponto de vista dos proprietários e gerentes dos estabelecimentos. Após a apresentação dos dados coletados, é apontada a conclusão que, apesar do potencial de todos os estabelecimentos, quando se trata de turismo gastronômico, o movimento *Slow Food* se mostra pouco relevante na dinâmica dos estabelecimentos, o que pode demonstrar a carência de divulgação, tanto dos estabelecimentos, quanto da filosofia alimentar *Slow Food*, no centro histórico da cidade de Curitiba/PR.



### Keywords

Gastronomic  
Tourism;  
Restaurants; *Slow  
Food*; Food  
Tradition;  
Curitiba/PR

### Abstract

Gastronomic tourism can present different dynamics and relate to different aspects of food, among them is the well-known *Slow Food* movement. Based on a bibliographic review, data collection through the *Slow Food Planet* application, observation report and application of a questionnaire to those who are responsible for the establishments in Curitiba/PR old town, this search seeks to measure the relevance of *Slow Food*, analyzing establishments that follow this movement, for gastronomic tourism in the region from the point of view of the owners and managers of the establishments. After the presentation of the collected data, the conclusion points that, despite the potential of all establishments, when dealing with gastronomic tourism, the *Slow Food* movement shows little relevance in the dynamics of establishments, which may demonstrate the lack of disclosure both establishments and *Slow Food* philosophy, in the historic center of the city of Curitiba/PR.

## INTRODUÇÃO

O consumo alimentar, com o advento da globalização e intensificação dos efeitos do capitalismo, vem se tornando cada vez mais homogêneo e sendo visto apenas de forma mercadológica, assim deixando de lado as suas relações culturais e desrespeitando o *terroir* dos seus locais.

Além do consumo, a produção alimentar também se vê em situação de homogeneização dos insumos que são produzidos, um exemplo disto é a intensa produção de soja, milho, trigo e arroz, em comparação a alimentos endógenos da região onde são produzidos, fazendo com que as produções se tornem de *commodities*, buscando o maior lucro (Harvey, 2005).

Embora a lógica mercadológica seja central neste aspecto, a alimentação está entrando em uma dinâmica de padronização no que tange ao consumo e produção. Tal processo é chamado de McDonalização e busca padronizar hábitos alimentares, tornando-os produtos das grandes indústrias, diminuindo drasticamente a variedade de alimentos a serem consumidos e, principalmente, lucrando o máximo possível com a venda de alimentos processados de baixo custo (Santos, 2006).



Na contramão desses processos, surgiram alternativas e grupos de resistência à lógica mercadológica da alimentação. Um exemplo que vem se consolidando nos últimos anos é o Movimento *Slow Food*. O *Slow Food* é uma filosofia alimentar que defende que a forma como o homem se alimenta, e tem uma grande influência no que o rodeia, como a paisagem, a biodiversidade da terra e suas culturas e tradições (Petrini, 2009).

Além dessa face de resistência e promoção dos costumes alimentares regionais, o *Slow Food* também pode se interligar com atividades econômicas que podem auxiliar no desenvolvimento regional com ênfase na sustentabilidade, como artesanato, atividades culturais e o turismo - atividade intimamente ligada à alimentação.

Nesse sentido, o uso da filosofia *Slow Food* em estabelecimentos como restaurantes e cafeterias, pode se relacionar com o turismo gastronômico com o intuito de proporcionar o consumo de tradições alimentares locais, assim agregando para roteiros turísticos que podem ser elaborados em regiões e cidades.

Entre os segmentos do turismo, o turismo gastronômico apresenta novas possibilidades, mas que nem sempre são bem exploradas, como as diferentes formas de turismo voltadas para a gastronomia típica regional, o que pode ser trabalhado por diversos prismas pelo segmento turístico.

Como recorte geográfico para a realização desta pesquisa, foi selecionada a cidade de Curitiba e, em específico, o seu centro histórico. Localizada no estado do Paraná, Curitiba é uma cidade que conta, basicamente com atrativos turísticos voltados à cultura e ao meio ambiente com uma diversidade de parques e bosques e que se misturam, como os exemplos do Bosque do Papa, em homenagem à imigração polonesa, Bosque do Alemão, em homenagem à imigração alemã, Praça do Japão, em homenagem à imigração japonesa e o bairro de Santa Felicidade, polo turístico-gastronômico baseado na cultura italiana.

A cidade de Curitiba oferece em seu centro histórico dezenas de construções e monumentos da época colonial. Considerando que grande parte da região é tombada existe uma tentativa de preservação do espaço. O marco zero da cidade, a praça Tiradentes, está localizada a 3 quadras do Largo da Ordem e ambas representam os dois principais pontos do centro histórico, cercado



por estabelecimentos de alimentação e lojas.

Partindo do princípio de que já existem diversos estabelecimentos que aplicam a filosofia *Slow Food* em Curitiba e que, segundo o aplicativo *Slow Food Planet* (o aplicativo oficial do *Slow Food* que mostra a localização exata dos estabelecimentos na Cidade), a maioria se localiza próximo de atrativos que compõe o centro histórico de Curitiba. Existe o potencial da inserção dos mesmos em um roteiro turístico gastronômico que foque apenas em estabelecimentos que aplicam a filosofia *Slow Food*. Assim, o *Slow Food* pode trazer essa nova possibilidade de recurso/atrativo turístico para Curitiba.

Este trabalho procura mensurar a relevância da filosofia *Slow Food* e, conseqüentemente, dos estabelecimentos que seguem referido movimento. Ainda, busca relacionar a temática com o turismo na cidade de Curitiba, da mesma forma que identificar quais seriam as suas potencialidades se o *Slow Food* fosse utilizado como forma de impulsionar o consumo de tradições alimentares regionais, assim enriquecendo de forma cultural o turismo.

## **METODOLOGIA DE PESQUISA**

Para a elaboração deste trabalho, foram utilizadas quatro técnicas metodológicas diferentes que, após o cruzamento de dados, proporcionou o debate que fundamentou a elaboração do estudo. As técnicas utilizadas foram: pesquisa bibliográfica, coleta de dados através do aplicativo *Slow Food Planet*, observação e aplicação de um pequeno questionário.

A etapa da pesquisa bibliográfica é parte fundamental para a elaboração de qualquer pesquisa no campo das ciências humanas, pois não define apenas o marco teórico da pesquisa, mas sim todo o caminho que é traçado pelo pesquisador. Neste sentido, Alves (2012) afirma a respeito da revisão de literatura:

A má qualidade da revisão de literatura compromete todo o estudo uma vez que esta não se constitui em uma seção isolada, mas ao contrário, tem por objetivo iluminar o caminho a ser trilhado pelo pesquisador, desde a definição do problema até a interpretação dos resultados (Alves, 2012, p. 26).



Assim, de forma a buscar uma coesão teórica, esta pesquisa se aprofundou na temática da alimentação e suas relações culturais, se envolvendo com obras interdisciplinares do turismo, antropologia, história e geografia, realizando as buscas em livros, artigos científicos e materiais oficiais do movimento *Slow Food*.

A coleta de dados sobre os estabelecimentos que seguem a filosofia do movimento *Slow Food* foi realizada por meio do aplicativo *Slow Food Planet*, principal indicador dos estabelecimentos de *Slow Food* do mundo que apresenta a lista completa dos estabelecimentos e o endereço exato onde se localizam, além de outras informações importantes para a pesquisa. No aplicativo buscou-se estabelecimentos na região do centro histórico de Curitiba e seus arredores.

Na coleta de dados em campo foi realizado um roteiro de observação sistemática com auxílio de um *check list*, técnica de coleta de dados baseada em padrões de observação com foco na análise de elementos específicos da espacialidade do objeto, com o intuito de coletar informações para uma análise complementar de forma visual e da dinâmica turística e gastronômica (Marconi & Lakatos, 2003).

Nesse *check list* realizado nos estabelecimentos também foram anotados os valores aproximados de uma refeição completa. Entendeu-se como Refeição completa um prato acompanhado de uma bebida. Em relação aos valores, foi considerado preço baixo a refeição completa que atingia uma faixa de 15 reais, preço médio a refeição completa com custo aproximado de 30 reais e preço alto a aquela que custasse mais de 40 reais embora esta última não tenha sido atingida.

O modelo de *check list* utilizado nesta pesquisa e desenvolvido pelos autores, encontra-se como apêndice deste trabalho, onde podem ser vista as informações observadas nas visitas aos estabelecimentos.

Para contribuir com o trabalho, foi aplicado um pequeno questionário semiestruturado com os responsáveis dos estabelecimentos com a finalidade de, através de perguntas diretas, conseguir estabelecer algumas informações sobre os estabelecimentos e suas relações com a filosofia *Slow Food* e o turismo. As perguntas aplicadas estão na Figura 1:



QUESTIONÁRIO
1. Você recebe demanda motivada pela proposta de <i>Slow Food</i> ?
• Você tem controle de quantos turistas atende (quantidade, porcentagem)?
• Tem interesse em atender turistas voltados para o turismo gastronômico/ <i>Slow Food</i> ?
• O que você acha que falta para fomentar o <i>Slow Food</i> e atrair os turistas (como pode melhorar)?

**Figura 1.** Questionário aplicado sobre os estabelecimentos; Fonte: Os autores (2020)

Desta forma foi possível obter algumas informações que basearam as análises de forma mais qualificada e deram um panorama mais amplo para a compreensão do contexto e relação dos estabelecimentos com a filosofia *Slow Food*.

## DESENVOLVIMENTO

Um prato de comida é muito mais do que apenas o resultado de um preparo de alimentos para suprir valores nutricionais. Quando se olha para a comida com uma perspectiva antropológica, verifica-se que cada diferente alimento possui uma razão para estar naquele preparo.

Nesse sentido, Flandrin e Montanari (2014) afirmam:

Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la (Flandrin & Montanari, 2014, p.14).

Portanto, a comida faz parte da cultura. Representa muito mais do que apenas um conjunto de insumos. Ela tem sua história, suas representações sociais e compõe costumes populares e tradições de uma nação, como aponta Hobsbawm (2008).



As tradições alimentares são um dos elementos culturais mais marcantes de uma sociedade. Através dela torna-se explícito diversos aspectos subjetivos de um povo, como fatores religiosos, geográficos, sociais e econômicos. Esses aspectos que permeiam os costumes e tradições alimentares são refletidos diretamente no preparo da comida, nos pratos que são servidos, nos hábitos a mesa e na comensalidade.

Nesse sentido Gândara, Gimenes e Mascarenhas (2009) apontam:

[...] a alimentação pode ser considerada uma importante fonte de informações sobre um determinado grupo humano e também sobre um determinado período histórico, não apenas no âmbito do que era consumido e das técnicas de preparo, mas também como reflexo de fluxos migratórios, representações ligadas ao alimento e à própria estruturação da economia, no que se refere à produção e trocas de produtos. Assim, justamente por revelar questões políticas, étnicas, éticas, religiosas, de estrutura econômica, cultural ou mesmo do nível de desenvolvimento agrário da comunidade que produz e consome determinados pratos, a alimentação constitui um importante elemento identitário, um ponto de conexão e conhecimento sobre um determinado grupo social (Gândara; Gimenes & Mascarenhas, 2009, p.181).

Devido a esse papel na construção cultural de uma sociedade, a alimentação deve ser abordada com centralidade e seriedade quando se deseja abordar os aspectos sociais de um povo, especialmente se há a busca pela compreensão da cultura de um grupo social e a intenção de seu uso para a contribuição aos segmentos do turismo, como o turismo gastronômico.

O turismo gastronômico, enquanto parte do turismo cultural, pode buscar trazer elementos culturais regionais da alimentação e ofertá-los enquanto produtos turísticos locais, podendo assim, preservar as tradições alimentares de uma região e potencializando o desenvolvimento regional.

Nesse sentido Peccini (2013, p. 207) afirma 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.

Devido ao processo de resgate das tradições alimentares regionais e sua reprodução em



restaurantes e estabelecimentos, há uma ressignificação desse objeto fazendo com que ele não seja apenas um patrimônio cultural “oculto” e limitado apenas aos indivíduos pertencentes daquele espaço, mas adquirem a forma de produtos turísticos e que podem contribuir para o desenvolvimento do turismo na região e, conseqüentemente, o desenvolvimento regional.

Quando se observa a relação entre um restaurante que busca servir comidas que evocam os costumes, saberes e produtos regionais, tendo seus insumos produzidos por produtores locais, de forma com que se agregue a atividade turística, cria-se uma ressignificação do que o prato passa a representar socialmente. Dessa forma Pisarski Junior (2019, p. 33) aponta:

é possível afirmar que a partir da relação entre o fenômeno turístico e o patrimônio ressignificado, tendo como elemento essencial a comida, como uma forma de atrativo turístico capaz de motivar deslocamentos, e de até mesmo propiciar a preservação desse patrimônio cultural, a partir do resgate das memórias, e da construção das identidades éticas, aponta-se para o turismo gastronômico.

No sentido de afirmar a importância do aspecto regional no turismo gastronômico, Gândara, Gimenes e Mascarenhas (2009, p. 180) afirmam: “O turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronômicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos”.

Em concordância Bahl, Gimenes e Nietzsche (2011, p. 14) apontam:

As cozinhas regionais têm sido valorizadas ultimamente, inclusive dentro de um discurso contra a globalização e homogeneização das culturas. Esse movimento também ganha destaque no contexto turístico, na medida em que o Turismo Cultural passa a ser incentivado em várias localidades e a gastronomia torna-se um importante ponto de contato do turista com a localidade visitada, bem como com uma série de conteúdos e tradições.

Esse aspecto do turismo gastronômico representar o regional em apenas um prato de comida servida ao turista, possui semelhanças com a filosofia do Movimento *Slow Food*, que entre outras coisas, fomenta e empodera a comunidade local a apresentar sua cultura por meio da alimentação.

Fundado pelo ativista alimentar italiano Carlo Petrini como associação “enogastronômica” em





1986, teve como objetivo primário dar apoio e defender os bons alimentos de cada região, o prazer e a ética gastronômica e um ritmo de vida mais calmo, porém, mais a frente, esse objetivo começou a envolver a qualidade de vida e, conseqüentemente, a preservação do planeta (Irving & Ceriani, 2013).

A respeito do que o Movimento *Slow Food* representa, Rubim (2013, p. 282) apresenta:

Além de ser um movimento e uma associação internacional, o *Slow Food* é um ideal, é um estilo de vida oposto ao que é vendido pelo *fast food*. Propõe uma filosofia de vida que valoriza o ato de nutrição, ensina os prazeres dos sabores e variedades de alimentos, reconhecendo as origens e os produtores responsáveis pelos alimentos, respeitando o ritmo das estações e os grupos sociais humanos.

Em um momento em que a alimentação está cada vez mais industrializada e ligada ao consumo de *Fast Food*, o processo chamado de McDonalização por Ritzer (2004), onde as tradições alimentares são deixadas de lado pela imposição do ritmo de vida e consumo capitalista e imperialista, o Movimento *Slow Food* surge de forma antagônica, fazendo frente à McDonalização e levando a bandeira mais sustentável de desenvolvimento.

A bandeira da sustentabilidade e da centralidade na alimentação regional é algo pautado pelo Slow Food Brasil e que entra em conflito constante com as ideologias mercadológicas da globalização por meio da McDonalização e da produção em larga escala de alimentos processados (Slow Food Brasil, 2017).

Apesar da globalização atual, do alto grau de influência do imperialismo capitalista e da McDonalização terem modificado os costumes do homem, afetando diretamente sua qualidade de vida, o *Slow Food* não acredita que seja tarde para que se volte a preocupação com a saúde e o bem-estar do corpo. Sabendo disso, o *Slow Food* considera a educação não só uma responsabilidade individual, mas coletiva, que deve ser realizada através da política, associações, cooperativas, centros culturais, famílias e demais ambientes, principalmente nas escolas (Irving & Ceriani, 2013; Petrini, 2012).

Na cidade de Curitiba/PR, é possível encontrar um grande número de estabelecimentos filiados aos Convívios (grupos de debates e de atuação do Movimento) e ligados ao Movimento *Slow Food* no aplicativo *Slow Food Planet*, principal mecanismo de busca de restaurantes e



estabelecimentos filiados ao movimento *Slow Food*.

Esta pesquisa buscou apresentar a oferta de estabelecimentos que seguem a filosofia *Slow Food* e medir a sua relevância no turismo na região do centro histórico de Curitiba/PR, mais especificamente nos entornos do Largo da Ordem e Praça Tiradentes, marco zero da cidade.

Foram selecionados, após busca no aplicativo *Slow Food Planet*, quatro estabelecimentos dentre os mais de 30 disponíveis na Cidade, para se realizar o roteiro de observação sistematizado e aplicação do pequeno questionário. Posteriormente, foi realizada a discussão das interfaces do *Slow Food* com o turismo no centro histórico de Curitiba/PR.

Os dados levantados pelo roteiro de observação sistematizado, além dos resultados coletados com a aplicação do questionário aos responsáveis pelos estabelecimentos se encontram na Figura 2.

	Estabelecimento 1	Estabelecimento 2	Estabelecimento 3	Estabelecimento 4
Localização	Rua São Francisco, próximo ao largo da ordem.	Praça Generoso Marques, no interior do Paço da Liberdade.	Rua Saldanha Marinho, próximo à Praça Tiradentes.	Rua Pres. Carlos Cavalcanti, próximo ao Largo da Ordem.
Ambiente	Interno: Simples, rústico, acolhedor e aconchegante.	Interno: Rústico, acolhedor e aconchegante. Externo: Movimentado, Preservado.	Interno: Rústico, simples, acolhedor. Externo: Movimentado.	Interno: Simples, acolhedor. Externo: Movimentado.
Horário de funcionamento	Segunda à Domingo – 11h30 às 23h30. Para almoço, segunda à sexta – até às 15h00. <i>Brunch</i> , sábado e domingo – até às 16h00.	Terça à Sexta – 11h30 às 20h00. Sábado e Domingo – 11h00 às 16h30.	Segunda à Sexta – 09h00 às 20h00. Sábado – 09h00 às 17h30.	Segunda à Sábado – 09h00 às 20h00



Preços e formas de pagamento	Preço: Médio (Refeição completa a aproximadamente e 30 reais) Pagamentos: Cartão (débito e crédito) e dinheiro.	Preço: Médio (Refeição completa a aproximadamente e 30 reais) Pagamentos: Cartão (débito e crédito, vale refeição) e dinheiro.	Preço: Baixo (Refeição completa a aproximadamente e 15 reais) Pagamentos: Cartão (somente débito) e dinheiro.	Preço: Médio (Refeições a aproximadamente e 30 reais) Pagamentos: Cartão (crédito e débito) e dinheiro.
Preparações oferecidas	O cardápio é modificado todo mês, com escolhas de ingredientes da estação. Grande variedade de opções, sucos naturais, cafés, sobremesas, opções veganas, pães artesanais, vinhos, cervejas, chopes e drinks.	Opções diversas de cafés, chocolates, chás, alguns salgados, sobremesas e bebidas em geral.	Opções de porções variadas da culinária árabe, prato do dia, vinhos, cervejas artesanais e salgados. Também está disponível para venda diversos temperos e bebidas alcoólicas.	Pães, broas, bolos, tortas, bolachas, doces e salgados. Receitas tradicionais e de família.
Cardápios em língua estrangeira	Não, porém os nomes dos pratos estão em espanhol.	Sim. Inglês e Espanhol.	Não.	Não.
Atendimento bilíngue	Sim. Inglês e espanhol.	Sim. Inglês e espanhol.	Sim. Inglês e espanhol, porém somente o proprietário.	Sim. Inglês e espanhol, porém somente o proprietário.
Sinalização de estabelecimento <i>o Slow Food</i> :	Não.	Não.	Não.	Não.

**Figura 2.** Caracterização dos estabelecimentos investigados no estudo; Fonte: os autores (2020).



Devido aos dados coletados nos quatro estabelecimentos descritos acima, é possível iniciar um debate sobre a relação desses estabelecimentos com o turismo gastronômico e o Movimento *Slow Food*.

O Estabelecimento um, na Rua São Francisco, proximidade do Largo da Ordem – Centro Histórico de Curitiba/PR, consegue transmitir um elemento central da filosofia do Movimento *Slow Food*: o ambiente confortável e tranquilo, mesmo com todo o movimento que acontece no centro da cidade.

Possui um cardápio sazonal e dinâmico, que prioriza a utilização de insumos orgânicos e de produtores locais. Aplica preço mediano (refeição completa na faixa dos 30 reais), transmitindo, assim, a essência do Movimento *Slow Food*. Outro aspecto que vale ressaltar é a cordialidade do atendimento, que pode ser realizada em inglês e espanhol além do cardápio ser bilíngue: português e espanhol.

O estabelecimento possui uma temática latina (decoração, música ambiente, layout da logo e cardápio), o que é um ponto interessante, já que recebe uma demanda de turistas, estrangeiros e nacionais..

Por não possuir a sinalização de estabelecimento *Slow Food*, não recebe muita demanda motivada exclusivamente por esse aspecto. O próprio responsável pelo estabelecimento respondeu no questionário que falta divulgação e conscientização do movimento para as pessoas da cidade e turistas.

O Estabelecimento dois, no Paço da Liberdade, próximo à Praça Tiradentes – Centro Histórico de Curitiba/PR, transmite o conforto e tranquilidade esperada por um estabelecimento que busca utilizar a filosofia *Slow Food*.

O seu cardápio é voltado a oferta de cafés, chás, sucos e acompanhamentos como bolos e tortas. Ele é encontrado em inglês e espanhol, além dos profissionais também atenderem por esses dois idiomas

O estabelecimento é a primeira cafeteria de cafés especiais de Curitiba, então possui grande renome e importância, além de contar com uma bela estrutura em um ponto turístico (um Casarão tombado localizado ao lado do marco zero da cidade e que no passado foi ocupado por



um órgão público, sendo na atualidade um museu e centro cultural) o que faz que mantenha constante as demandas turísticas, principalmente durante feriados e épocas de férias.

O estabelecimento não possui a sinalização de estabelecimento *Slow Food*, então não é possível afirmar a real demanda da procura pela sua proposta filosófica. Entretanto, por não oferecer sinalizações e mais de 80% do seu fluxo de clientes ser de turistas que, em sua maioria não possui o conhecimento da proposta do estabelecimento, pode-se especular que essa motivação seja inexistente ou muito pequena. Segundo o responsável, falta um trabalho de divulgação e conscientização com o público sobre os pontos positivos do *Slow Food*.

O Estabelecimento três está localizado no início da Rua Saldanha Marinho, nas proximidades da Praça Tiradentes – Centro Histórico de Curitiba/PR e é acolhedor e confortável, mesmo localizado em uma região muito movimentada.

O cardápio do lugar se baseia na temática da cultura alimentar árabe, com pratos típicos libaneses. Existe também a opção de prato do dia, cervejas e vinhos. Os preços do local são bem acessíveis (refeições completas na faixa dos 15 reais), entretanto, não existem opções de cardápio em outros idiomas, além de apenas o dono do lugar ser a única pessoa que domina o atendimento em outra língua.. Apesar disso, tal estabelecimento recebeu um grande número de turistas durante os megaeventos, principalmente, durante a Copa de 2014 em Curitiba/PR.

O responsável do estabelecimento respondeu no questionário que a falta de divulgação e conscientização da população sobre o *Slow Food* são um dos principais motivos de não receberem mais volume de turistas.

O Estabelecimento quatro se localiza na Rua Carlos Cavalcanti, próximo ao Largo da Ordem – Centro Histórico de Curitiba/PR. Seu interior é simples e acolhedor. Porém, por ser uma padaria acaba sendo um ambiente com poucos lugares para consumo e permanência.

O cardápio é composto majoritariamente com broas, pães, tortas, bolos, bolachas, doces e salgados, com forte influência germânica e de receitas tradicionais alemãs e da região. Não dispõe de cardápio em outros idiomas e apenas o proprietário possui domínio para prestar atendimento em outra língua. Não conta sinalização *Slow Food*, mas acredita receber demanda desse público vindo de clientes que buscam produtos regionais e tradicionais. Segundo o



responsável, falta divulgação do Movimento *Slow Food* para atingir o público e clientes desse nicho.

Após os levantamentos de dados e descrições acima expostas, realizados a respeito dos restaurantes e estabelecimentos de alimentação que estão relacionados com a filosofia do movimento *Slow Food* nas proximidades do centro histórico de Curitiba/PR, é possível visualizar alguns aspectos muito interessantes para uma análise sobre a relação do turismo com o *Slow Food* na região. Um dos principais aspectos que podem ser apontados, baseando-se nas informações coletadas através das respostas dos questionários aplicados aos responsáveis pelos estabelecimentos visitados é a alegada falta de divulgação dos estabelecimentos a respeito da aderência à filosofia *Slow Food*. Outro aspecto que pode ser notado, também com base nos questionários aplicados aos responsáveis pelos estabelecimentos, é o alegado não conhecimento, por grande parte da clientela habitual de tais estabelecimentos, sobre o que é a filosofia *Slow Food* de forma geral, deixando esse ponto voltado a um pequeno nicho de pessoas. Assim, é possível observar que, embora os estabelecimentos tenham o interesse de trabalhar com filosofia *Slow Food* a sua baixa procura e a falta da difusão da filosofia entre os clientes e os potenciais futuros clientes, fazem com que os próprios estabelecimentos não utilizem esses elementos como um atrativo para seus estabelecimentos.

## CONCLUSÃO

Após a realização das discussões que visaram analisar as interfaces dos estabelecimentos do Movimento *Slow Food* com o turismo na região do centro histórico de Curitiba/PR, é possível que se chegue a algumas conclusões relacionadas a relevância e ao potencial destes estabelecimentos.

Em todos os estabelecimentos analisados é possível encontrar alguns aspectos em comum como: o interesse de se atenderem mais turistas voltados ao turismo gastronômico, potencializando assim seu negócio e como eles ofertam cardápios temáticos seguindo sua proposta: comida latina, cafeteria, árabe e germânico.



Alguns dos estabelecimentos analisados estão mais preparados para receber turistas estrangeiros que outros. Apenas dois deles fazem atendimento em mais de dois idiomas. É necessário que, caso não seja possível uma cópia do cardápio em outro idioma, que se tenha um funcionário apto para atender em outra língua

É possível concluir, também, que para todos os responsáveis dos estabelecimentos analisados o maior problema enfrentado nessa relação do *Slow Food* com os clientes, e conseqüentemente com o turismo, é a falta de divulgação e conscientização da população a respeito do que é o *Slow Food*, suas bandeiras e propostas. Esse ponto é interessante ser discutido, inclusive na academia, lugar onde essas análises devem ser realizadas.

Um aspecto que pode ser visto como um fator determinante pela não procura por parte dos turistas de estabelecimentos que sigam a filosofia *Slow Food*, e que vai ao encontro com as reclamações por parte dos responsáveis pelos restaurantes e estabelecimentos visitados, é que tanto o aplicativo *Slow Food Planet*, quanto as ações de publicidade do movimento *Slow Food* na cidade de Curitiba, são inexistentes nos últimos anos. Segundo eles, inclusive, o aplicativo não recebe atualizações desde 2018. É inegável o potencial que estabelecimentos que busquem aplicar a filosofia *Slow Food* podem ter no sentido de contribuir para o desenvolvimento regional e de seus produtores locais, auxiliar na conservação das tradições alimentares, além de ser uma forma de alimentação mais saudável, diversificada e sustentável.

Entretanto, são necessários maiores esforços por parte dos líderes do *Convivium* regional, forma organizativa do movimento *Slow Food*, em busca da difusão da filosofia, interação com os estabelecimentos que seguem esta proposta, ações de promoção do movimento e aproximação com os produtores locais.

Conclui-se que, apesar do grande potencial e do bom movimento de clientes em que esses estabelecimentos têm, quando relacionado ao turismo (com exceção do Estabelecimento dois) tais estabelecimentos são quase irrelevantes, o que é ruim, considerando que possuem potencial para consolidação.



## REFERÊNCIAS

- Alves, A. J. (2012). *A revisão da bibliografia em teses e dissertações: meus tipos inesquecíveis*. São Paulo: Ed. Cortez.
- Bahl, M. (2004). *Legados étnicos e oferta turística*. Curitiba: Juruá.
- Bahl, M., Gimenes, M. H. S. G. & Niestche, L. B. (2011). Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. *Revista Geográfica de America Central (Online)*, v. 2, p. 1-16.
- Flandrin, J. L. & Montanari, M. (2007). *História da Alimentação*. 5. ed: São Paulo: Estação Liberdade.
- Harvey, D. (2005). *A brief history of neoliberalism*. Oxford, Oxford University Press.
- Hobsbawm, E. J. (1997). Introdução: A Invenção das Tradições. In: *A Invenção das Tradições*. Editora Paz e Terra
- Irving, J. & Ceriani, S. (2013). *Manual do Slow Food. Slow Food*. Disponível em [www.slowfoodbrasil.com/slowfood/manual-do-slow-food](http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/manual-do-slow-food) Acesso em 20 Jun 2019.
- Gândara, J. M. G., Gimenes, M. H. S. G. & Mascarenhas, R. (2009). Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: Panosso Netto, A. & Ansarah, M. G. R. (Orgs). *Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas*. São Paulo: Manole. p. 179-194.
- Marconi, M. A. & Lakatos, E. M. (2003). *Fundamentos de Metodologia Científica*. 5 ed. São Paulo: Atlas S.A.
- Peccini, R. (2013). A Gastronomia e o Turismo. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 5, n. 2, p. 206-217.
- Petrini, C. (2009). *Slow Food: Princípios de uma nova gastronomia*. São Paulo: Editora Senac.
- Petrini, C. (2012) A centralidade do alimento. Documento do *VI Congresso Internacional do Slow Food (2012-2016)*
- Pisarski Junior., M. R. (2019). *Tradição alimentar polonesa e suas interfaces com o turismo*





*no distrito de Colônia Murici, São José dos Pinhais/PR. Dissertação de mestrado. Universidade Federal do Paraná, Curitiba, PR, Brasil.*

Ritzer, G. (2004). *The McDonaldization of society*. California. Pine Forge Press.

Rubim, R. E. (2013). A ecogastronomia nos cursos superiores de gastronomia do estado de São Paulo: conceitos, aplicações e o cenário observado. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 5, n. 2, p. 32-44.

Santos, C. R. A. (2006). O Império Mcdonald e a Mcdonalização da sociedade: Alimentação, Cultura E Poder. In: *Anais do Seminário facetas do império na história*.

Slow Food Brasil (2017). *Manifesto*. Recuperado de <http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/598-a-centralidade-do-alimento>



APÊNDICE A:

CHECK-LIST DE OBSERVAÇÃO			
<b>Nome do estabelecimento:</b>			
Localização – Próximo de algum atrativo?	<input type="checkbox"/> Sim  <input type="checkbox"/> Não  Se sim, qual? _____ Distância: _____		
Aspecto do ambiente:	<b>INTERNO:</b> <input type="checkbox"/> Aconchegante <input type="checkbox"/> Romântico <input type="checkbox"/> Simples <input type="checkbox"/> Rústico <input type="checkbox"/> Moderno <input type="checkbox"/> Relaxante <input type="checkbox"/> Acolhedor	<b>EXTERNO:</b> <input type="checkbox"/> Limpo <input type="checkbox"/> Movimentado <input type="checkbox"/> Silencioso <input type="checkbox"/> Preservado <input type="checkbox"/> Seguro	OBSERVAÇÕES:
Horário de funcionamento:			
Preços e formas de pagamento:	<b>PREÇO:</b> <input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Baixo	<b>PAGAMENTO:</b> <input type="checkbox"/> Dinheiro <input type="checkbox"/> Cartão (crédito/débito) <input type="checkbox"/> Outros: _____	
Oferta do local:			
<b>Infraestrutura turística</b>			
Cardápios em inglês:	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	



Atendimento bilíngue:	( ) Sim	( ) Não
Sinalização de estabelecimento <i>Slow</i> <i>Food:</i>	( ) Sim	( ) Não
Outras observações:		

## INFORMAÇÕES DOS AUTORES

<sup>i</sup> MARCOS ROBERTO PISARSKI JUNIOR - Professor na Universidade Estadual de Goiás – UnU Caldas Novas. Mestre em Turismo na Universidade Federal do Paraná. Especialista em Docência do Ensino Superior pela Faculdade de Educação São Luís. Graduado em Gastronomia na Pontifícia Universidade Católica do Paraná. E-mail: [marcos.pisarski@gmail.com](mailto:marcos.pisarski@gmail.com)

<sup>ii</sup> SILVANA DO ROCIO DE SOUZA Professora do Programa de Pós-Graduação em Turismo da Universidade Federal do Paraná. Pós-Doutora em Ciências Sociais Aplicadas na Universitat de Girona/ESP. Doutora em Geografia na Universidade Federal do Paraná. Mestre em Educação na Universidade Tuiuti do Paraná. Turismóloga na Univerisade Federal do Paraná. E-mail: [silvanarcsouza@hotmail.com](mailto:silvanarcsouza@hotmail.com)

<sup>iii</sup> YANCA THERESIA PETERS PANZARINI -Turismóloga na Universidade Federal do Paraná. E-mail: [yancapan@gmail.com](mailto:yancapan@gmail.com)