

FESTAS TÍPICAS GASTRONÔMICAS DE CIDADES DA REGIÃO OESTE DO PARANÁ E A INFLUÊNCIA ECONÔMICA QUE REPRESENTAM PARA A ECONOMIA LOCAL

*Denise Pastore de Lima*¹

*Ernelo Schallenberger*²

*Ezequiel de Lima*³

RESUMO

Este artigo descreve as festas típicas gastronômicas de cidades da região Oeste do Paraná. Mostra o prato típico de alguns municípios e a influência econômica que provocam. Apresenta uma abordagem histórica e mostra, através destas festas a possibilidade de integração entre os colonizadores, principalmente os italianos e alemães, além de abordar a influência dos imigrantes na escolha do prato e na realização da festa.

Palavras-chave: gastronomia, colonização, pratos típicos.

ABSTRACT

This article describes the gastronomic typical festivities of cities of the Western of Paraná state. It shows the typical dish of some cities and the economic influences that they provoke. It presents a historical approach and it shows, through these parties the possibility of integration among the settlers mainly Italian and German besides approaching the influence of the immigrants in the choice of the dish and the accomplishment of the festivities.

Keywords: gastronomy, colonization, typical dish

1. INTRODUÇÃO

O escopo deste trabalho abrange municípios da Região Oeste do Paraná que apresentam em suas culturas algo em comum, que são as festas tradicionais e a organização de pratos típicos que acabam representando facetas de suas origens.

¹ Tecnóloga em alimentos, especialista em processamento e controle de qualidade de produtos de origem animal. Aluno do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Agronegócio - nível Mestrado da UNIOESTE-PR.

² Doutor em História e professor do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Agronegócio da Universidade Estadual do Oeste do Paraná.

³ Economista, especialista em administração financeira e marketing e propaganda.

Estes municípios foram previamente selecionados de acordo com a tradição e a repercussão das festas típicas que promovem. As amostras serão selecionadas pelo critério de intencionalidade que, de acordo com Gil (1994, p.96), “uma amostra intencional, os indivíduos são selecionados a partir de certas características tidas como relevantes pelos pesquisadores e participantes, mostra-se mais adequada para a obtenção de dados de natureza qualitativa”.

Portanto, será utilizada uma amostragem intencional com parte das cidades que realizam atividades gastronômicas e festas típicas. Também serão considerados a disponibilidade, o acesso e a facilidade de localização dos mesmos.

1.1 A COLONIZAÇÃO DO PARANÁ

A fixação de milhares de colonos na região oeste do Paraná se deu através das frentes de colonização: a primeira é chamada de “Paraná Tradicional”. Famílias dos Campos de Guarapuava, das antigas colônias de imigrantes europeus, localizadas no terceiro planalto paranaense, deslocaram-se para as terras de menor valor econômico de Guaraniaçu, Catanduvas, Cascavel, Foz do Iguaçu. A segunda frente originou-se do excesso de mão-de-obra agrícola dos Estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, deslocando-se para as terras do oeste do Paraná. Em meados da década de 1950 e nas de 1960 e 1970 ocorre o grande fluxo de catarinenses e gaúchos. Vários municípios foram formados com esses elementos, descendentes de italianos, alemães e poloneses, destacando-se sua presença em Medianeira, São Miguel do Iguaçu, Santa Helena, Toledo, Marechal Cândido Rondon e outras. A terceira frente é oriunda do Norte do Paraná, estimulada pela economia cafeeira e ocupou os municípios de Guaíra, Terra Roxa, Assis Chateaubriand, Formosa do Oeste, Nova Aurora, Vera Cruz do Oeste etc. (WACHOWICZ, 1987).

1.2 A IMIGRAÇÃO E SUAS INFLUÊNCIAS

O povo italiano, além da economia, influenciou também os hábitos alimentares nas regiões em que se fixou. O macarrão, a pizza e o vinho foram rapidamente assimilados e adotados pelo povo (SÃO PAULO, 2003).

Giralda Seyferth (1990, p.33), diz: “um dos efeitos mais óbvios da colonização foi a mudança dos hábitos alimentares dos imigrantes e dos brasileiros que convivem nas mesmas áreas”.

Os imigrantes alemães e italianos substituíram em grande parte o trigo e o centeio em suas dietas pelo milho, que é transformado em farinha para produzir a polenta entre os italianos e o pão entre os italianos e alemães. A raiz de mandioca, cozida, substituiu, em parte, a batata-inglesa, servindo para acompanhar carnes e aves. Sendo o pão entre os alemães o alimento básico nas refeições da manhã e da noite. Entre os italianos, um dos pratos mais

freqüentes é a polenta, massa de fubá cozida em grandes caldeirões de ferro, acompanhada de leite, queijo ou carne. Outros pratos como a polenta (italianos), o *xucrute* e o *früchtenmes*, ou *mus (alemães)*, uma pasta de frutas cozidas até adquirir uma consistência, mais sólida do que as geléias mais conhecidas como *schmier* nos meios brasileiros, tiveram ampla aceitação passando a ser usada por outros imigrantes e pelos brasileiros em contato com eles. Outro produto da culinária alemã muito consumido como guloseima de domingo e dias de festa para os colonos é a *kuchen* ou *cuca*, uma espécie de massa doce de trigo, intermediária entre o pão e o bolo, coberta com frutas cozidas ou secas e açúcar, e assada (SEYFERTH, 1990).

Também há de ressaltar a influência dos imigrantes na realização do atual churrasco gaúcho. Dos italianos incorporaram o galeto e a polenta como acompanhamento, além de algumas saladas. Dos alemães a influência foi marcada pelos salsichões, que eles não dispensam, e pelo consumo da carne de porco, que é uma das suas prediletas (VICARNES, 2003).

A gastronomia do Paraná sofreu, também, influência das “andanças” dos tropeiros que disseminavam e assimilavam certos tipos de comidas por onde passavam.

Os tropeiros alteraram não só o foco econômico do Estado do Paraná, mas a cultura e os costumes por onde passaram. Sofreram influências dos locais, transportaram não só tropas, mas foram mensageiros de notícias, consolidadores de caminhos e fundadores de núcleos populacionais ao longo do percurso. Constituíram elos de integração entre vilas povoadas do Brasil meridional e até do exterior, assimilando inclusive palavras de origem castelhana, como churrasco, charque, bombacha, arroio, incorporadas ao linguajar do paranaense.

A reportagem turismo gastronômico - os sabores do Paraná, no *site*, da Secretaria de Turismo do Paraná, reflete a influência dos imigrantes sobre a cultura paranaense:

A culinária paranaense é influenciada por todos os povos que aqui chegaram ou dos que aqui já habitavam. Com os movimentos migratórios e imigratórios, os paranaenses incorporavam hábitos alimentares dos imigrantes notadamente alemães, italianos, poloneses, ucranianos dos quais o costume de conservar a carne de porco imersa na banha, o uso da quífera de milho amarelo, o boi, o porco e o carneiro, assados inteiros no rolete. Mais recentemente, os municípios instituíram pratos típicos, cultivando as tradições dos antepassados e os aspectos sócioeconômicos, criando-se pratos que fazem do Paraná, a terra dos sabores: Vaca Atolada, Leitão Assado à Paraguaia, Dourado no Carrossel, Leitão na Brasa, Suíno no Carrossel, Costelão Recheado, Leitão na estufa, leitoa desossada à Pururuca, Cupim Assado, são algumas dessas delícias.

Os pratos típicos dos Municípios servem como marcadores identitários regionais e costumam ser mais intimamente associados a suas regiões de

origem e seus habitantes. Alguns desses pratos são, ao mesmo tempo, cotidianos, já outros demarcam uma temporalidade fora do dia-a-dia, como o churrasco que embora consumido em restaurantes especializados que funcionam diariamente, é o prato preferencial do almoço em família aos domingos. Alguns pratos são famosos em toda a região ou País, outros são quase desconhecidos pelos demais locais, muitas vezes pelo simples fato de que os ingredientes necessários são exclusivos do lugar de origem, mas também por razão de ordem cultural, que determinam certos hábitos alimentares (MACIEL, 2003).

1.3 FESTAS TÍPICAS GASTRONÔMICAS DE CIDADES DA REGIÃO OESTE DO PARANÁ.

1.3.1 Céu Azul

São realizadas no município: a festa italiana, café colonial, a *keberfest*, festa da lasanha e a festa do costelão.

a) Festa Italiana

É a festa mais tradicional da região. É realizada anualmente, desde 1985, na qual são servidos pratos típicos italianos (PREFEITURA MUNICIPAL DE CÉU AZUL, 2003).

b) Festa do costelão e café colonial

Estes pratos são servidos no dia 8 de outubro no aniversário do município. O café colonial é oferecido na abertura do evento. O costelão é preparado através de concurso.

c) Kerberfest

O evento é realizado sempre em dois finais de semana, totalizando seis dias, no final de novembro e início de dezembro, sendo oferecidos pratos típicos alemães, chope, apresentação de danças e músicas típicas.

1.3.2 Foz do Iguaçu

O prato típico de Foz do Iguaçu é o “Pirá de Foz”. Eleito entre vários outros pratos à base de peixe, o prato foi idealizado por Dirceu Vieira dos Santos, cozinheiro do Hotel Bourbon.

Na linguagem tupi-guarani, “pirá” significa peixe e em sua receita original, o peixe utilizado é o surubim, encontrado nos rios da região. A base do prato, ornamentada com o surubim, é o molho de gengibre, purê de mandioquinha e arroz com espinafre (PREFEITURA MUNICIPAL DE FOZ DO IGUAÇU, 2003).

a) FENARTEC – Feira das Nações, Artesanato, Turismo

A feira conta com a participação de representantes de várias nações para um conagraçamento dos povos da fronteira, com a fusão da cultura e costumes nativos.

1.3.3 Guaíra

O prato típico de Guaíra foi criado em 11 de agosto de 1991, por meio de criteriosa pesquisa nas tradições culturais. Com base na origem espanhola, responsável pela *Ciudad Real Del Guahrá*, buscaram uma maneira de resgatar a cultura. Nasceu assim o prato típico de Guaíra que é o pintado na telha. A telha de argila é o utensílio de cozimento, indo ao fogo junto com o pintado, devidamente condimentado com cerca de 15 temperos. O prato é baseado na origem espanhola, no preparo da comida indígena. O pintado na telha é acompanhado de arroz branco, pirão e farofa tropical. (PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAÍRA, 2003).

Para divulgar o prato típico, foi criado o Concurso Nacional do Pintado na Telha, realizado em 14 de novembro dia da emancipação do município.

1.3.4 Marechal Cândido Rondon

O município realiza uma das melhores festas germânicas do Brasil e a maior do Paraná, a *oktoberfest* e tem como prato típico o boi no rolete.

a) *Oktoberfest*

STEIN (2000, p. 91) refere-se ao histórico da *oktoberfest* afirmando que:

A *Oktoberfest* é uma festa tradicional alemã surgida no século XVIII, quando (...) o príncipe coroado da Baviera, Ludwig I, casou-se com a princesa Therese de Sachsen – Hilburghause. Para o casamento foram convidados todos os habitantes de Munique e a festa agradou tanto que estes decidiram reeditá-la todos os anos. Desde então, a festa vem acontecendo em Munique, excetuando-se os períodos de guerras e epidemias como a cólera, ocorrida no século XIX. Assim a justificativa para a realização da festa em Marechal Cândido Rondon é (...) a recuperação das tradições e os bons costumes do povo germânico.

A *Oktoberfest* de Marechal Cândido Rondon acontece em outubro. O evento acontece no Centro de Eventos, a estrutura conta com fachadas caracterizadas com várias regiões da Alemanha. Fazem parte da festa os bailes, as apresentações culturais, escolha de rainha e do *OPA-fest*, os restaurantes com comida típica alemã e café colonial (PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON, 2003).

Juntamente com o chope e as músicas consideradas típicas, na *oktoberfest*, constata-se a venda de alimentos como *eisbein* (joelho de porco defumado) e o *kassler* (lombo de porco) que são “pratos típicos”, produzidos pelos descendentes alemães e levados à festa (STEIN, 2000).

b) *Boi no Rolete*

É um festival gastronômico onde os bois são assados inteiros no rolete. As equipes assam um número de bois que corresponde à idade do município, esmerando-se em apresentar o melhor tempero, de forma a proporcionar que o visitante saboreie o delicioso prato típico local.

1.3.5 Maripá

A cidade é conhecida como a “cidade das orquídeas”. Por isso, no aniversário do município, em agosto, é realizada a festa das orquídeas juntamente com café colonial, onde ocorre a escolha da Princesa das Orquídeas com participação de meninas entre 9 e 10 anos. Para estimular a consumo de carne de peixe produzida na cidade, na festa das orquídeas são realizados o Concurso do Peixe Desossado e Assado na Grelha, o Rodeio do Bagre Ensaboado e a Exposição de Piscicultura (PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIPÁ, 2003).

1.3.6 Matelândia

Em entrevista realizada com a senhora Aide Grando Franciscato, sócia diretora do círculo italiano de Matelândia, no dia 29 de janeiro de 2004, nos informou que:

Matelândia não tem um prato típico definido, mas são realizadas as festas italianas, o festival do frango, o festival de massas, o café colonial, o filó, a festa do costelão para manter a cultura e tradição dos pioneiros da cidade. No filó, os sócios do círculo italianos se reúnem na casa de um companheiro, uma vez por mês, e lá, cantam, degustam comidas típicas, contam histórias. O jantar italiano vem sendo realizado há treze anos e são servidos pratos típicos italianos, apresentado atividades folclóricas em seguida, baile e a cada troca de diretoria a cada dois anos, é escolhida a rainha e a princesa que acompanha as atividades do círculo italiano.

1.3.7 Medianeira

O Município de Medianeira não definiu o prato típico, mas realiza várias festas durante o ano, como: o festival da carne suína e a corrida do porco, *kerbfest*, café colonial, festa da picanha, baile dos queijos e vinhos e festa do dourado à grelha.

a) Festival da Carne Suína e Corrida do Porco.

A Associação Municipal dos Suinocultores de Medianeira - AMSM, promovia anualmente um encontro com seus associados, no qual realizava um jantar a base de carne suína, fazia sorteio de prêmios entre os presentes e apresentava relatórios e informações a respeito da entidade. No entanto, por falta de um grupo maior para trabalhar e organizar o encontro paralisou a realização do mesmo.

Utilizando a pesquisa oral, pode-se verificar como surgiu o festival da carne suína em Medianeira. Em entrevista realizada com o senhor João Hermes Gromowski, presidente do *Lions* Clube Parque Iguaçu e assessor de imprensa da Prefeitura Municipal de Medianeira:

Em conversa entre eu e Euclides Gasparini, presidente da AMSM, nasceu a idéia de se fazer uma parceria entre as duas entidades para que o resultado da

festa fosse dividido entre a Associação e entidades assistenciais de Medianeira. A idéia foi bem aceita e posteriormente as duas diretorias se reuniram e encaminharam a parceria. Nascia assim a Festa da Carne Suína, mais tarde transformada em Festival da Carne Suína. Paralelamente também nasceu a idéia de promover algo que chamasse a atenção do público e da mídia. Entre as idéias apresentadas, a Corrida do Porco foi a mais aceita.

Desta forma, anualmente acontece em Medianeira o Festival da Carne Suína, em sua XVI edição, e a corrida do porco, já pelo oitavo ano consecutivo.

Essa festa se transformou, ultrapassou fronteira e tornou-se uma das mais importantes de Medianeira e região, tendo sido destaque na mídia nacional.

A corrida do porco atrai mais de seis mil pessoas na arena montada especialmente para isso, fazendo a alegria das famílias que presenciam a participação dos granjeiros criadores de suínos e seus funcionários correndo atrás de animais, numa raia de pouco mais de 50 metros. Em média, essa atração conta com mais de 30 animais correndo e animando o povo que se faz presente na arena (GROMOWSKI, 2003).

O almoço à base de carne suína passou por inovações. São preparados animais de forma variada, desossado inteiro e assado na grelha, assado à paraguaia, rolete, em pedaços. Outra atração é o macarrão, também servido no almoço, cujo destaque é o molho feito com carne suína. Também é servido no almoço o arroz branco, farofa, mandioca e saladas diversas.

b) Festa do Dourado a Grelha

É considerada a festa gastronômica mais tradicional de Medianeira.

Em 24 de agosto de 1984, constituiu-se o setor de Náutica e pesca do *Medianeira Country Club*. Em reunião, o sócio Ressoly Ferreira dos Santos sugeriu para que fosse realizada uma pescaria beneficente. A pescaria beneficente foi dividida em cinco categorias: maior surubim, maior pirapará, maior dourado, maior número de peças capturadas e maior peso geral. O senhor Wilson Scamila de Moraes sugeriu que, ao invés de vender os peixes capturados, fosse realizado um almoço beneficente a base de peixes, em que a arrecadação possivelmente seria maior. Surgiu assim a primeira festa do Dourado a Grelha de Medianeira, realizada no dia 31 de março de 1985, no CTG Sentinela dos Pampas, tendo como pratos secundários o peixe ensopado, pirão de peixe, macarronada, arroz branco e salada (*MEDIANEIRA COUNTRY CLUB*, 1984). A festa está na décima nona festa com a venda de 700 ingressos.

c) Kerbfest

A Sociedade Cultural Germânica de Medianeira foi fundada em 23 de maio de 1997 e tem por objetivo o resgate da cultura e dos costumes dos antepassados germânicos que vieram, a partir do século XIX, para Medianeira ajudando na sua colonização.

A sociedade promove, anualmente, o café colonial por ocasião do aniversário e o jantar do marreco recheado.

A *Kerbfest* (festa da colheita) é a festa tradicional dos colonizadores alemães, especialmente dos que se estabeleceram no Rio Grande do Sul e Oeste de Santa Catarina. E, em 9 de novembro de 2002, foi realizada a primeira *Kerbfest*, na comunidade do Bairro Nazaré, em Medianeira. Na véspera da festa, ocorre o desfile com distribuição de chope, no dia missa em ação de graças cantando hinos em alemão, após jantar típico e baile. Conforme a tradição a banda recepciona os convidados na saída da missa e os conduz ao Salão de festas e, à meia-noite, é realizado o leilão da boneca *Kerb*, sendo uma cerveja enfeitada tipicamente com vestido alemão. Durante o baile são servidas lingüiça cozida e cuca.

No jantar são servidas comidas típicas como carne de porco, frango ao molho laranja, lingüiça cozida, gulasch (com molho de carne de boi), chucrute, gemüse (batata, costelinha de porco), cuca e saladas (SELINKE, 2004).

1.3.8 Missal

O prato típico de Missal é o porco à paraguaia e foi instituído em setembro de 2001. A receita vem do tempo em que as tropas de Solano Lopez invadiram o Brasil, dando início à Guerra do Paraguai, em 1864. Os combates da Coluna Prestes disseminaram o porco à paraguaia, depois de tê-lo conhecido na Região Oeste do Paraná. Paraguios das “obrages” da erva-mate ensinaram-lhes como preparar a carne. A receita foi adaptada ao gosto dos sulistas de origem alemã e italiana que colonizaram a região com o uso de temperos fortes, além de sal e limão (PREFEITURA MUNICIPAL DE MISSAL, 2003).

Colonizado por descendentes de alemães na década de 1960, o município de Missal permanece fiel a suas origens. Anualmente realiza a *deutsches fest* e o café colonial.

a) Deutsches fest

É um jantar que traz os pratos da culinária germânica. O cardápio inclui eisbein (joelho de porco), gulasch, chucrute, purê, salsicha branca e vermelha, rotkohl (repolho roxo) e salada de batatinha. A festa é realizada no mês de fevereiro.

b) Café colonial

É um dos mais tradicionais eventos gastronômicos do Oeste do Paraná, oferece mais de 40 pratos típicos. O café colonial acontece desde 1993, sempre organizado pela PROVOPAR do Município. Com um cardápio diversificado, são servidos: tortas, pães,ucas, rocamboles, doces e salgados, salames, morcilha, chouriço, toresmo, *strudel* (bolo), pastéis, bolos doces e salgados, quibes, sonhos, queijos, café, leite, chás, vinhos e frutas.

1.3.9 Palotina

Até o ano de 1998 era conhecida como Festa da Soja, sendo realizada pela primeira vez em 1971. De 1999 a 2001 o evento não aconteceu, e voltou a realizar-se no município apenas em 2002 com o nome de Expopalotina, do qual é realizada sua XV edição.

Os pratos regionais são servidos a cada noite, para o público em geral. O carro-chefe da culinária do evento é o porco na grelha, prato típico de Palotina. A participação das etnias oferece uma excelente oportunidade para a realização de um grande festival de gastronomia. Durante o evento são servidos diversos pratos à base de soja (PREFEITURA MUNICIPAL DE PALOTINA, 2003).

1.3.10 Pato Bragado

As Festas típicas gastronômicas de pato bragado são: Festa Nacional do Concurso do Cupim Assado, que acontece no terceiro final de semana de março, e a *Ocktoberfest*, em outubro (PREFEITURA MUNICIPAL DE PATO BRAGADO, 2003).

1.3.11 Santa Helena

Em Santa Helena, o prato típico do município é o costelão (costela do boi assada inteira no fogo de chão) servido no mês de outubro, na abertura da temporada de verão do Clube INCAS - Clube esportivo e recreativo do município de Santa Helena.

É uma festa tradicional do calendário turístico da cidade, realizada anualmente, na última semana de outubro, dando início à temporada de verão.

Como evento gastronômico de características inéditas, cada ano que passa atrai maior número de turistas de várias regiões do País e do exterior.

Morador da cidade de Santa Helena há mais de 30 anos, o senhor Albano Renato Rosso viu o costelão na cidade de Tenente Portela há mais ou menos 50 anos. Em 1975, começou a fazer alguns costelões em festas de colonos ou para blocos de carnaval (WISCH, 2003).

Em 1982 foram feitos os 14 costelões para o Clube esportivo e recreativo do Município de Santa Helena, no campo de futebol do mesmo.

O peso ideal para o costelão ser assado é entre 50 e 60 quilos, caso contrário, a carne fica menos suculenta, perdendo as características organolépticas.

A idéia de Festival Nacional do Costelão nasceu entre os próprios santa-helenenses, uma população formada basicamente por migrantes oriundos dos Estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

No último evento, em 2003, foram assados e degustados 80 costelões, totalizando aproximadamente seis mil quilos.

Para o tempero de um costelão são usados cerca de 3 litros de salmoura

com água, limão, tempero verde, tempero pronto, sal e sal grosso. O costelão é envolvido com papel alumínio e assado por 5 horas.

1.3.12 Santa Terezinha de Itaipu

O movimentado calendário de eventos marca festas importantes em Santa Terezinha de Itaipu. A FESPOP - Festa Popular da cidade – transformou-se em um marco, atraindo milhares de visitantes da região no mês de maio, aniversário do município.

O evento destaca o comércio local, promove o intercâmbio cultural, além de apresentar sua gastronomia, rica em variedades.

Com o intuito de oferecer à comunidade uma opção para o consumo do que se produz, o Clube de Mães “Lar do Amor” elaborou o prato denominado “porco ao grão”, utilizando, para isso, a matéria prima do município.

No entanto, através de concurso foi estabelecido como prato típico de Santa Terezinha, o “porco ao grão”, que é o leitão assado inteiro e recheado com grãos produzidos no município como: soja, milho, ervilha (PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TEREZINHA DE ITAIPU, 2003).

1.3.13 São Miguel do Iguaçu

As festas típicas gastronômicas da cidade são a festa da tradição, festa de São Miguel e a *Oktoberfest*.

a) Festa da Tradição

Festa da Tradição tem como objetivo unir povo, entidade, governo municipal, divulgando as tradições que formam o povo de São Miguel do Iguaçu, destacando-se a tradição alemã, gaúcha, italiana, indígena e polonesa e proporcionando para as entidades que participam a oportunidade de arrecadar recursos para suas atividades, integrando, fazendo cultura e inovando parcerias criativas e eficientes.

O evento é realizado a cada dois anos no mês de setembro. A festa constitui-se com *shows* folclóricos, musicais, artes, comida típica e cada entidade trazem um carro alegórico para o desfile.

b) Festa de São Miguel e Leitão à Gaúcha

A festa de São Miguel é realizada no salão paroquial da Igreja Matriz, no mês de setembro em prol do lar dos idosos.

O evento se constitui em festa da comunidade são miguelense, em comemoração ao padroeiro da cidade, o prato principal servido na festa é o leitão a gaúcha, prato típico do Município.

O prato é preparado da seguinte forma: o leitão é desossado, colocado por algumas horas em uma vasilha com os temperos de vinho, alho, pimenta, noz-moscada, sal e orégano. Recheado com farofa bananal, costurado e assado (PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO IGUAÇU, 2003).

c) *Oktoberfest*

A festa *Oktoberfest* visa cultivar e divulgar a tradição alemã, promovendo a integração, proporcionando diversão à comunidade local e regional. O evento é realizado no Clube Esportivo Recreativo Esperança, no mês de outubro; é promovido pela Comunidade de Aurora do Iguaçu. É uma festa folclórica de tradição alemã com comidas típicas, apresentações de danças folclóricas, realização de concursos e a eleição da Rainha da *Oktoberfest*.

1.1.14 Toledo

O município possui aproximadamente 100 mil habitantes, de descendência italiana e alemã e com influências gaúchas, desponta no cenário estadual pelo seu desenvolvimento econômico, social, cultural e ambiental. Destaca-se, também, como pólo gastronômico regional com as suas inúmeras festas populares: Festa do Peru Assado e Recheado, Festa do Milho, Festa do Leitão à Sarandi, *Bruderschaft*, Festa do Porco Recheado e Assado ao Forno, Ipiranga *Fest*, Festa do Leitão Desossado à Xaxim, Festa do Porco à Pioneiro, Festa do Leitão Assado na Estufa, Festa Nacional do Porco no Rolete, Festa Nacional do Frango, *Michelsfest*, Leitão à Paraguaia, Festa da Ovelha e do Costelão ao Fogo de Chão (PREFEITURA MUNICIPAL DE TOLEDO, 2003).

A suinocultura é um dos baluartes da atividade econômica do município e faz parte dos seus costumes, tradição e folclore. Mas é na gastronomia que a carne suína ocupa lugar de destaque nos hábitos alimentares do toledano, sendo preparada de diversas maneiras como salame, chouriço, presunto, copa, queijo de porco e de tantas outras maneiras (PARANÁ TURISMO, 2003).

a) *Festa do Peru Assado e Recheado*

A festa é realizada no Cerro da Lola, no mês de janeiro.

Os perus são preparados com recheio e temperados à moda da casa. Após assados são degustados acompanhados de *buffet* com variedades de saladas.

b) *Festa do Milho*

A festa visa incentivar os produtores, mostrando os diversos pratos feitos à base de milho. A festa é realizada no mês fevereiro, no distrito de Bom Princípio, reúne 2.500 pessoas que consomem 3.000 quilos de carne.

c) *Festa do Leitão a Sarandi*

Na festa são assados dezenas de leitões inteiros em grelhas, reunindo 10.000 pessoas. Em paralelo há exposição da indústria e comércio, além de café colonial e baile com a coroação da rainha.

d) *Bruderschaft*

Bruderschaft é uma festa típica alemã e o nome significa festa de irmãos. O evento movimentava 3.500 pessoas e é realizado no mês de abril no distrito de Dois Irmãos.

A comunidade de descendentes alemães prepara inúmeros pratos típicos de sua culinária, numa alegre confraternização. Integram e animam as atividades da festa: o baile do chope, a eleição da rainha e a apresentação de folclore alemão.

e) Festa do Porco Recheado e Assado ao Forno

A festa do porco recheado e assado ao forno é realizada na Linha São Paulo, no mês de abril. O porco recheado é preparado com mais de dez ingredientes para o recheio, pré-cozido, depois é levado ao forno e fica assando por mais de 6 horas, garantindo um sabor especial.

f) Ipiranga Fest

Festa realizada no distrito de Vila Ipiranga, no mês de maio, movimentada 6.000 pessoas. Além do prato típico principal, porco assado na grelha é servido café colonial.

g) Festa do Leitão à Xaxim

O evento é realizado na Linha Xaxim, no mês de maio. No preparo da carne primeiramente fazem a desossa e em seguida usam um tempero especial, de sua criação. Após assar por 6 horas o leitão é servido com vários tipos de salada.

h) Festa do Porco à Pioneiro

A festa é promovida pela comunidade de Toledo; tem como prato típico o Porco à Pioneiro. A carne suína é frita no tacho e esta forma de preparo foi inspirada nos hábitos dos pioneiros. Além da carne suína, é servida costela desossada e saladas.

i) Festa do Leitão Assado na Estufa

O leitão é assado inteiro em estufa artesanal. A festa tem como objetivo promover o consumo da carne suína, produzida em larga escala no município. A festa é realizada no distrito de Vila Nova, com a movimentação de 10.000 pessoas com consumo de 3.200 quilos de carne suína e 250 cafés coloniais.

j) Festa Nacional do Frango

A festa é promovida pelo distrito de Dez de Maio, com a participação de 6.000 pessoas no mês de setembro. São servidos diferentes tipos de pratos à base de frango. Há exposição da indústria, comércio e agropecuária, café colonial, baile e eleição da rainha.

l) Michelsfest

O evento é promovido pelo distrito de São Miguel, no mês de setembro, o prato servido é costelão assado na estufa.

m) Festa do Leitão à Paraguaia

O leitão é preparado e assado aberto sobre brasas em uma grelha especial na posição horizontal, durante 4 horas. Uma hora antes de servir, é feito o tempero e adicionado ao leitão o qual dá um sabor especial a carne. O evento é realizado no mês de novembro.

n) Festa da Ovelha e do Costelão a Fogo de Chão

Evento realizado no distrito de São Luiz do Oeste, no mês de novembro. Os animais são assados inteiros ao fogo de chão.

o) Porco no Rolete

Uma das principais atrações gastronômicas da região Oeste do Paraná é a Festa do Porco no Rolete. É o prato típico do município de Toledo. O porco de aproximadamente seis meses, é assado inteiro num rolete que gira sempre na mesma direção e velocidade. O preparo da carne demora 20 horas para ficar pronta.

Não há como precisar a origem desse prato, uma vez que o costume de assar animais inteiros no espeto, é comum a diversos povos. O município de Toledo foi colonizado basicamente por alemães. Talvez, por isso, o porco no rolete leve uma quantidade de temperos refinados, como a alfazema, a noz-moscada o alecrim e muito vinho branco seco (TOLEDO, 2003).

A receita tradicional leva lingüiça calabresa, carne moída, milho verde, ervilha, palmito e cogumelos. Um dos segredos na hora de assar o animal consiste em furar o couro para que a gordura saía, o que facilita a digestão. Cada assador tem seus próprios segredos na hora de preparar a carne. Sabe-se que mais de 30 ingredientes fazem parte do recheio, de acordo com o paladar e com a imaginação de cada um (TOLEDO, 2003).

A técnica do porco no rolete foi difundida pelo senhor “Doutor” Cleste Vivian que chegou anunciando os seus dotes como assador, para seus amigos. A idéia se concretizou no dia 28 de julho de 1974, com a realização da 1ª Festa Nacional do Porco no Rolete, no Clube Caça e Pesca. O concurso seguiu um regulamento elaborado pelo senhor Pedrinho Furlan e foi julgado por um júri selecionado (COSTA, 2002).

Assim, Oscar Silva, (1985, 61 p.) define a festa:

A festa do porco no rolete nada mais é do que uma conseqüência do nosso determinismo econômico, aliado à tradição gauchesca de nossa gente (...). A festa do Porco no Rolete é, antes de tudo, um churrasco, e churrasco é tradição, tradição dos gaúchos e catarinenses, que fizeram o Rio Grande, fizeram Santa Catarina e fizeram, da mesma forma, o Oeste do Paraná. Só que é um churrasco diferente: em vez de pequenas postas de gado em centenas de espetos, como no comum dos churrascos, um porco inteiro, atravessado por um só espeto, roda ou gira o tempo necessário para ficar assado – e bem assado – como qualquer churrasco do bom gaúcho.

2. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A chegada dos colonos ajudou a região a criar uma nova economia e contribuiu para o enriquecimento da cultura, da tradição e, principalmente, da culinária.

Alguns municípios aproveitaram de maneira excepcional a oportunidade de agregar valor a sua economia com a realização das festas gastronômicas, como aconteceu com a *oktoberfest* de Marechal Cândido Rondon e o prato típico de Toledo, que com o profissionalismo com que encaram essas atividades tornaram as festas mais tradicionais de suas cidades em um evento de repercussão nacional a até internacional.

Atualmente, para o porco no rolete são assados 450 suínos, e são recebidas 40 mil pessoas que visitam o evento e degustam o porco no rolete (TOLEDO, 2003).

“O porco no rolete é um prato típico e reconhecido como do Paraná, sinônimo de Toledo e já representou o Brasil em festival gastronômico à base de carne suína, realizado em Memphis, USA” (TOLEDO, 2003).

A Escola de Samba Unidos na Ponte do Rio de Janeiro desfilou na passarela as belezas do Paraná e mostrou, em samba e verso, o porco no rolete (TOLEDO, 2003).

Festas como esta tem o condão de alterar, inclusive o perfil sócio-econômico de uma comunidade. Mesmo sem precisão de dados pode-se afirmar que nos períodos que antecedem os acontecimentos gastronômicos, existe uma efervescência entre a população de toda a região e do Brasil. São turistas e até empreendedores que aportam gerando renda para a economia local.

STEIN (2000, p. 91) faz comentário sobre a principal festa de Marechal Cândido Rondon:

As tradições, o folclore e a cultura são tesouros preservados pelo povo de Marechal Cândido Rondon. Suas duas festas anuais (Festa Nacional do Boi no rolete, em julho, e *oktoberfest*, em outubro) são demonstrações incontestas da alegria, da hospitalidade e do orgulho do povo rondonense em relação as suas origens. Trata-se de cultivar os bons valores, e entre estes destacamos a música, a alegria, a culinária, a cultura enfim, que nossos antepassados trouxeram da Alemanha ou outro país da Europa.

Conclui-se, ainda, que o produto alimentício dominante na economia é usado na elaboração do prato típico ou no consumo nas festas.

Assim as festas típicas regionais têm valor econômico, pois geram renda, seja para o município, seja para as entidades assistências que as realizam. Mas o que maior orgulho provoca nas pessoas da comunidade são, com certeza, ver a continuidade das tradições herdadas de seus antecedentes. A pesquisadora Veronique Provencher (2002), da Universidade Laval de Québec, no Canadá, e sua equipe confirmaram que certos hábitos alimentares tendem a “passar de pai para filho”.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- COSTA, Luiz Alberto Martins da. *Toledo 50 anos*. Toledo: Sul Gráfica, 2002.
- GIL, Antônio Carlos. *Métodos e Técnicas de Pesquisa Social*. São Paulo: Atlas, 1994.
- GROMOWSKI, João Hermes. Entrevista concedida ao autor em Medianeira: 12 dez. 2003.
- HEALTH, Reuters. "Tal pai, tal filho" também vale para os hábitos alimentares. Revista vida e saúde, Disponível em: <<http://www.terra.com.br/saude/noticias/nqualidade/2002/10/23/002.htm>>. Acesso em 12 de dezembro 2003.
- MACIEL, Maria Eunice, MENESCHE, Renata. *Alimentação e cultura, identidade e cidadania. Você tem como de quê?* Adital, 2003. Disponível em: <http://www.adital.org.br/asp2/noticia.asp?idioma=PT¬icia=7855>. Acesso em 12 de dezembro de 2003.
- MEDIANEIRA COUNTRY CLUB, Medianeira, Ata da sessão realizada no dia 24 de ago. 1984. Livro 01, p. 01.
- _____, Ata da sessão realizada no dia 02 de nov. 1984. Livro 01, p. 02.
- _____, Ata da sessão realizada no dia 04 de dez. 1984. Livro 01, p. 03.
- PARANÁ TURISMO. Disponível em http://www.webhotel.com.br/paraná/turismo/tc_toledo.hmt. Acesso em 12 de dezembro de 2003.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE CÉU AZUL. Secretaria de Cultura e Esportes.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE FOZ DO IGUAÇU. Secretaria Municipal de turismo.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAÍRA. Assessoria de imprensa.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON. Secretaria Municipal de turismo.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIPÁ. Secretaria Municipal de Administração.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE MISSAL. folder: Gastronomia, eventos e lazer.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE PALOTINA. Secretaria de Indústria Comércio e Agricultura.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE PATO BRAGADO. Assessoria de imprensa.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TEREZINHA DE ITAIPU. Comunicação Social.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO IGUAÇU. Assessoria de imprensa.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TOLEDO – Departamento de turismo/eventos do Município.

SÃO PAULO, 2003. Disponível em <<http://www.saopaulo.sp.gov.br/saopaulo/gente/ital.htm>>. Acesso em 11 de dezembro de 2003.

SELINKE, Teresinha. Entrevista concedida ao autor em Medianeira: 2 de jan. 2004.

SEYFERTH, Giralda. *Imigração e cultura no Brasil*. Brasília: UnB, 1990. 103 p.

SILVA, Oscar. *Cartilha de Toledo* (monografia do Município). 2.ed.Toledo, 1985.

STEIN, Marcos Nestor. A construção do discurso da germanidade em Marechal Cândido Rondon – PR (1946-1996). 2000. Dissertação (Mestrado em História), Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

TOLEDO. Prefeitura Municipal de Toledo. Disponível em: <<http://www.toledo.pr.gov.br/porco/Inicio.html>>. Acesso em 12 de dezembro de 2003.

VICARNES. História do churrasco. Disponível em: <<http://www.vicarnes.com.br/históriachurasco.htm>>. Acesso em 12 de dezembro de 2003.

WACHOWICZ, R. *Obrageros, mensus e colonos: história do oeste paranaense*. 2. ed. Curitiba: Vicentina, 1987.

WISCH, Barbara et al. Prato típico costelão. CEFET-PR Unidade Medianeira, Medianeira, mai. 2003. Relatório de análise de alimentos, p. 9.