

POTENCIALIDADES DA GASTRONOMIA NO DESENVOLVIMENTO DO TURISMO RURAL NO OESTE CATARINENSE

Cristiane Holz¹
Silvana Carlesso²

Resumo

A gastronomia expressa a identidade cultural de um povo e pode ser um importante atrativo no desenvolvimento do turismo rural. Visando a sustentabilidade, leva-se em conta três aspectos igualmente importantes o econômico, o social e o ambiental. A região oeste catarinense é formada por 118 municípios e nela estão três regiões turísticas: Grande Oeste, Vale do Contestado e Caminhos da Fronteira. A região caracteriza-se pela predominância da agricultura familiar e o turismo rural é uma alternativa importante por contribuir para a preservação ambiental e cultural, para a produção de alimentos diferenciados para a valorização do agricultor e de seu trabalho, num contexto de reconhecimento da multifuncionalidade das propriedades nesse espaço. Este estudo foi realizado através de uma ampla revisão bibliográfica em torno do tema do turismo rural e gastronomia. Conhecer a história de formação da região é essencial para o resgate da gastronomia e o resgate ou a redescoberta das tradições gastronômicas é, com certeza, o espaço do encontro e da partilha dos saberes entre gerações. Conservá-las, é uma forma de valorizar a cultura, o produtor, a agricultura e o turismo.

Palavras-chave: Gastronomia. Turismo rural. Oeste catarinense. Desenvolvimento regional.

1 INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares de um povo e os seus modos de fazer e pratos típicos identificam e expressam a identidade de uma comunidade. A gastronomia brasileira é representada por uma ampla diversidade de pratos típicos que varia de uma região para outra. Alguns dos fatores que influenciam nesta variedade são os povos que colonizaram cada região, adaptações ao longo do tempo e também os fatores ambientais como clima, tipo de solo, disposição geográfica e fauna.

O estado de Santa Catarina apresenta diferentes tradições e culturas alimentares que podem ser atrativos turísticos gastronômicos. Como no caso dos frutos do mar na gastronomia açoriana do litoral, e os cafés coloniais, com pratos de origem alemã e italiana, na região oeste.

Conhecer a gastronomia de um determinado lugar é valorizar a cultura de um povo. É comum o uso da gastronomia como fonte de investigação da identidade de determinada região com o intuito de perpetuar os seus hábitos e costumes.

Nesse sentido objetiva-se neste trabalho identificar o potencial da gastronomia enquanto atrativo e no desenvolvimento do turismo rural na região oeste de Santa Catarina.

1 Acadêmica do Curso de Pós Graduação em Gastronomia, Faculdade Regional Palmitos – SC. cristiane-holz@hotmail.com. FUMDES (Programa do Fundo de Apoio á Manutenção e ao Desenvolvimento da Educação Superior)

2 Especialista em Análise de Texto. Faculdade Regional Palmitos-SC. professor@facpalmitos.com.br

Independentemente do tipo de atrativo, a necessidade de se alimentar é básica e, ao mesmo tempo, a busca por novos sabores acaba favorecendo a atividade turística e a gastronomia regional.

O turismo rural é uma opção de desenvolvimento sustentável da região, pensando na multifuncionalidade do espaço rural e tendo em vista que a região oeste catarinense é basicamente rural e com base econômica na atividade agropecuária e em especial a agricultura familiar.

Justifica-se a importância deste estudo, uma vez que a gastronomia tem um grande potencial de desenvolvimento econômico no setor rural agregando valor a produção e porque existem poucos estudos acadêmicos nesta área.

O presente estudo foi realizado através de revisão bibliográfica, utilizando como fontes artigos, livros, sites e busca ativa no IBGE, em torno do tema do turismo rural e gastronomia.

Inicialmente será caracterizada a região oeste catarinense quanto ao turismo, depois será discutido o turismo rural e na última parte será apresentado um pouco da história de formação da região oeste catarinense para compreender os aspectos de sua gastronomia.

2 GASTRONOMIA E TURISMO RURAL NO OESTE CATARINENSE

2.1 REGIÃO OESTE CATARINENSE

A região Oeste Catarinense é uma das seis mesorregiões do estado de Santa Catarina. É formada por 118 municípios agrupados em cinco microrregiões e é como o nome indica a mais ocidental das mesorregiões catarinenses. As microrregiões que fazem parte desta região são: Chapecó, Concórdia, Caçador, São Miguel do Oeste e Xanxerê.

A região é rica em biodiversidade, com uma vegetação caracterizada, em sua maior parte, pela presença da Floresta Ombrófila Mista, seguida da Floresta Estacional Decidual, principalmente ao longo das margens do Rio Uruguai e seus afluentes, como o Rio do Peixe e o Rio Jacutinga. Há registro de 95 espécies de orquídeas e 19 espécies de bromélias, mais de 350 espécies de aves, incluindo espécies ameaçadas de extinção (SEVEGNANI; SCHROEDER, 2013).

Segundo o Mapa da Regionalização do Turismo divulgado pela Secretaria de Estado de Turismo, Cultura e Esporte de Santa Catarina, na mesorregião oeste catarinense estão três regiões turísticas, que são: Grande Oeste, parte da região Vale do Contestado e Caminhos da Fronteira, sendo que esta última surgiu do desdobramento da região Grande Oeste a partir de 2013.

Na região turística Grande Oeste, a paisagem é composta por cascatas e cachoeiras, e a maioria dos municípios tem uma população inferior a 10 mil habitantes. Chapecó é o principal centro urbano e polo econômico da região. As culturas italiana, alemã e gaúcha são predominantes, sendo que o turismo relacionado às fontes de água termominerais existentes em alguns municípios é um grande atrativo. (SANTUR, 2016).

Na região turística Caminhos da Fronteira, as tradições dos imigrantes alemães, italianos e poloneses se misturam aos costumes gaúchos, paranaenses e argentinos, formando um rico mosaico cultural. Em Guaraciaba encontra-se o Museu Edvino Hölscher, um dos maiores museus rurais do Brasil. Já em Dionísio Cerqueira a atração é o Marco das Três Fronteiras, entre a Argentina, o Paraná e Santa Catarina. A primeira Oktoberfest (festa

sazonal típica alemã, realizada em outubro) de Santa Catarina foi realizada em Itapiranga. A culinária alemã está presente em várias outras festas, assim como os pratos típicos da gastronomia italiana e polonesa. O churrasco gaúcho também é destaque em eventos realizados nos municípios da região.

A região turística do Vale do Contestado foi palco de um dos maiores conflitos social da história do país. A Guerra do Contestado (1912-1916) colocou de lados opostos os camponeses e o Governo Federal da época, resultando em confrontos sangrentos. A memória da guerra encontra-se preservada em museus, monumentos, sítios históricos e espaços de peregrinação religiosa, principalmente nos municípios de Caçador, Irani, Fraiburgo, Curitiba e Canoinhas.

A região do Vale do Contestado foi colonizada por vários povos, descendentes de italianos e alemães se fixaram em várias localidades, trazendo consigo seus costumes e tradições. Em menor número, os imigrantes da região do Tirol fizeram de Treze Tílias um pedaço da Áustria. Nesta região a já consolidada Rota da Amizade reserva a cultura de maçãs em Fraiburgo; uma das melhores uvas e vinhos em Videira e Vale da Uva e do Vinho; turismo religioso e de carnaval em Joaçaba e águas termais em Piratuba. (SANTUR, 2016)

E ainda o destino indutor do desenvolvimento do turismo regional é aquele que possui infraestrutura básica somada a atrativos qualificados, é o núcleo receptor de fluxos turísticos, ou seja; é aquele capaz de atrair e distribuir significativo número de turistas para seu entorno e dinamizar a economia do território em que está inserido e é capaz de induzir seu desenvolvimento e dos demais municípios localizados a um raio de cem quilômetros. (BRASIL, 2013).

No caso da região Grande Oeste o destino indutor é o município de Chapecó, na região Vale do Contestado é Treze Tílias e na região Caminhos da Fronteira é Dionísio Cerqueira. Sendo responsabilidade dos atores locais do destino indutor protagonizar o desenvolvimento do turismo da região da qual fazem parte.

A definição das ações estratégicas, propostas no Plano Nacional de Turismo 2013-2016 reforça o posicionamento apresentado na avaliação do Programa de Regionalização do Turismo, de priorizar as ações nas regiões e, assim, consolidar a Gestão Descentralizada a partir da ampliação da participação, do diálogo e do controle social. (BRASIL, 2013).

2.2 TURISMO RURAL – CONCEITO, CATEGORIAS E SERVIÇOS

O espaço não urbano, definido pelo IBGE como rural, abriga diversos empreendimentos e experiências que podem caracterizar vários tipos e segmentos de turismo, não apenas o Turismo Rural. Isto é, as muitas práticas turísticas que ocorrem no espaço rural não são, necessariamente, Turismo Rural, e sim atividades de lazer, esportivas, ou ócio de cidadãos, que ocorrem alheias ao meio em que estão inseridas. Vários autores então consideram ser mais apropriado denominá-los como Turismo no Espaço Rural. (BRASIL, 2010).

Assim, entende-se o Turismo no Espaço Rural como um recorte geográfico, no qual o Turismo Rural está inserido, posição também adotada pelo Ministério do Turismo, que considera por Turismo no Espaço Rural ou em Áreas Rurais:

Todas as atividades praticadas no meio não urbano, que consiste de atividades de lazer no meio rural em várias modalidades definidas com base na oferta: Turismo Rural, Turismo Ecológico ou Ecoturismo, Turismo de Aventura, Turismo de Negócios e Eventos, Turismo de Saúde, Turismo Cultural, Turismo Esportivo, atividades estas que se complementam ou não. (GRAZIANO DA SILVA, José et al. 1998:14 apud BRASIL, 2010)

A conceituação de Turismo Rural fundamenta-se em aspectos que se referem ao turismo, ao território, à base econômica, aos recursos naturais e culturais e à sociedade. Com base nesses aspectos atualmente define-se Turismo Rural como: “conjunto de atividades turísticas desenvolvidas no meio rural, comprometido com a produção agropecuária, agregando valor a produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural e natural da comunidade”. (BRASIL, 2010, p.18).

O turismo rural é uma atividade dinâmica, que concentra cada vez mais investidores, recursos e trabalhadores. Constitui uma cadeia natural produtiva que envolve distintos atores e depende de serviços especializados, tais como a hospedagem, alimentação, lazer entre outros. É um segmento que mobiliza diversos setores produtivos e contribui com a circulação de renda ao longo da cadeia produtiva, com grande alcance social, que possibilita a diversificação e geração de empregos para diferentes segmentos da sociedade e ainda valoriza os atrativos rurais e produtos típicos (ROQUE, 2013).

No Brasil, o início do Turismo Rural como atividade econômica foi no município de Lages, Santa Catarina, onde teriam surgido em 1986 as primeiras propriedades rurais abertas à visitação. A partir de então a atividade passou a ser encarada como oportunidade econômica às dificuldades que o setor agropecuário enfrentava. Por esse movimento pioneiro, o município foi batizado de Capital Nacional do Turismo Rural. (BRASIL, 2010).

O Censo Agropecuário realizado pelo IBGE em 2006 apontou que 35 municípios da região oeste catarinense, o que representa 29,6% dos municípios da região, obtiveram receitas provenientes de atividades de turismo rural, num total de 64 estabelecimentos agropecuários. Os quais obtiveram um valor de 700 mil reais em receitas (IBGE, 2006). Estudo de Toresan et al (2002, p.23) salienta que “predomina a informalidade na constituição de empreendimentos turísticos no espaço rural de Santa Catarina”, deduz-se portanto que os números sejam maiores.

O estado de Santa Catarina caracteriza-se pela predominância da agricultura familiar, presente em mais de 90% das propriedades rurais, novas alternativas estão sendo buscadas e o turismo rural vem ganhando importância por contribuir para a preservação ambiental e cultural, para a produção de alimentos diferenciados e para a valorização do agricultor e de seu trabalho, num contexto de reconhecimento da multifuncionalidade das propriedades nesse espaço.

De acordo com Fucks (2001 p.57) :

As atividades turísticas no meio rural devem ser entendidas enquanto nova alternativa econômica para viabilizar o desenvolvimento local, uma vez que proporcionam estímulos ao crescimento de inúmeras e pequenas atividades, geradoras de renda, que passam a despertar interesse, sendo disponibilizadas para o consumo e usufruto dos visitantes e dos turistas. Essas atividades assumem importante papel no contexto social, na medida em que oferecem novas oportunidades para o incremento da renda familiar e para a geração de empregos na comunidade, o que proporciona condições para a melhoria da qualidade de vida das famílias envolvidas.

Trata-se de tentar promover um desenvolvimento local sustentável que possibilite uma melhoria da qualidade de vida da população. Deve-se buscar um desenvolvimento que esteja baseado no tripé: desenvolvimento econômico, social e ambiental. (PELLIN, 2004)

A atividade turística deve ser vista além da sua dimensão econômica. Ela deve agregar outras dimensões - sociais e ambientais, podendo transformar-se em uma alternativa de um desenvolvimento mais sustentável, valorizando e preservando as tradições e relações sociais, racionalizando o uso dos recursos naturais e, ainda, gerando renda e aproveitando as capacidades humanas locais. (SAMPAIO, 2003).

2.2.1 Levantamento dos Empreendimentos de Turismo no Espaço Rural Catarinense – Instituto CEPA/SC

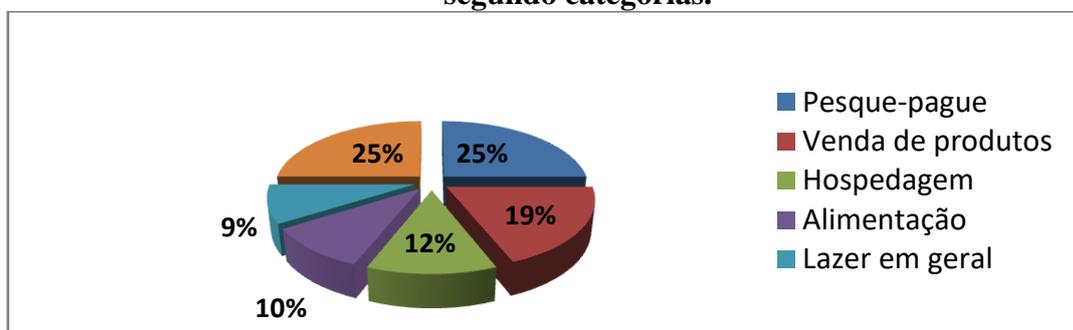
Segundo Pellin (2004), a pesquisa mais completa realizada no Estado em relação à atividade turística no espaço rural foi efetuada pelo Instituto de Planejamento e Economia Agrícola de Santa Catarina CEPA/SC.

Em 2002 o CEPA/SC, realizou uma pesquisa em parceria com a Rede Cepagro e a Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia, com a colaboração da Federação Catarinense de Municípios (Fecam), da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) e das Prefeituras Municipais. Esta pesquisa foi realizada em todos os municípios do Estado. O estudo conclui que os empreendimentos turísticos no espaço rural de Santa Catarina se concentram em três das seis regiões geográficas do estado: Vale do Itajaí (27%), Sul (25%) e Oeste (21%).

Estas três regiões concentram mais de 70 % dos empreendimentos. Esta concentração pode ser principalmente por fatores culturais. São regiões que apresentam uma agricultura familiar consolidada e sua população é composta principalmente de descendentes de imigrantes europeus, em sua maioria, alemães e italianos, caracterizados pelo espírito empreendedor. (PELLIN, 2004)

Pode se observar na figura 1 que os empreendimentos de pesque-pague compõem a mais significativa das categorias de atividade principal, isso em 4 das 6 regiões de Santa Catarina. A região oeste é uma dessas regiões onde os pesque-pague são a maior categoria, juntamente com os campings.

Figura 1 - Composição dos empreendimentos turísticos no espaço rural catarinense, segundo categorias.



Fonte: Adaptado de pesquisa de campo CEPA/SC

A segunda categoria de empreendimentos turísticos mais representativos é composta pelas unidades de venda de produtos, somando 19% do total. Em geral são pontos de venda de produtos localizados junto aos domicílios dos produtores. Nestes são comercializados produtos alimentares ou bebidas produzidas de forma artesanal que identificam a gastronomia da região. O turista em passeio no espaço rural pode então adquirir produtos diferenciados. A região oeste conta com a presença marcante de agricultores de origem italiana, que então oferecem aos visitantes produtos típicos de sua cultura como vinho, queijo e salame.

Em Santa Catarina 12% dos empreendimentos turísticos no espaço rural estão nas categorias de hospedagem que englobam hotéis-fazenda, pousadas rurais, aluguel de quartos coloniais e outros equipamentos de hospedagem, onde as pessoas buscam desfrutar as atividades e produtos típicos do ambiente rural tais como andar de cavalo ou charrete, colher frutas no pomar e verduras fresquinhas na horta e um delicioso café colonial.

E ainda 10% dos empreendimentos se enquadram na categoria de serviços de alimentação (restaurante, bares e lanchonetes), nos quais, a gastronomia local é oferecida de forma predominante.

O levantamento feito pelo instituto CEPA demonstrou que no geral, além daquele que é o fim principal do empreendimento, são poucos os serviços turísticos oferecidos.

A existência de poucos serviços à disposição do visitante é possivelmente uma forte limitação à sua atração e, principalmente, a um tempo de permanência maior no local. Especialmente quando se trata de empreendimentos isolados, desvinculados de circuito organizado e com baixo grau de complementaridade com outras unidades de recebimento de turistas. Isto pode explicar por quê em alguns empreendimentos ocorre alta ociosidade, baixa taxa de retorno e pouco tempo de permanência do visitante no estabelecimento e na comunidade rural do entorno. (TORESAN et al, 2002).

Figura 2- Principais serviços oferecidos nos empreendimentos de turismo no espaço rural catarinense



Fonte: Adaptado de pesquisa de campo CEPA/SC

A figura 2 mostra que do total de 3696 serviços citados como oferecidos aos turistas (poderia ser citado mais de um serviço) nos empreendimentos pesquisados, 1531 estão relacionados à gastronomia, o que representa 41% do total de serviços oferecidos demonstrando sua significância.

Nos empreendimentos sediados na região Oeste, 30% das unidades são de pesque-pague. Nesta região, são frequentes as unidades que oferecem além do pesque-pague atividades aquáticas, prática de esporte e serviços de bar e lanchonete.

Nos 1174 empreendimentos encontrados em SC, trabalham 6115 pessoas, sendo que mais da metade é composta por membros da unidade familiar. Apenas metade dos estabelecimentos ocupam pessoas da família em tempo integral, o restante envolve familiares em tempo parcial, geralmente nos finais de semana, o que demonstra que não é uma atividade contínua.

A limitação financeira foi a dificuldade mais relatada, dificultando as melhorias e ampliações desejadas para a atividade turística. Essa limitação pode estar relacionada à vários fatores, como falta de informações dos empreendedores acerca das linhas de crédito existentes e às dificuldades de acesso a elas; por insuficiência de garantias, ou pouco interesse dos agentes financeiros em realizar tais operações, já que são geralmente de pequeno valor; ou

ainda o custo financeiro da operação de crédito, se não se enquadrar nas condições do financiamento agropecuário, também é uma forte restrição ao uso do crédito bancário.

Outras limitações importantes apontadas para o desenvolvimento das atividades foram: más condições de conservação das estradas que dão acesso aos estabelecimentos turísticos (28%); falta de apoio do setor público (25%); falta de divulgação (23%); deficiências na infraestrutura de comunicação, energia ou sinalização (23%); falta de capacitação, treinamento e assessoria técnica (14%).

Segundo Toresan et al (2002), a distribuição geográfica dos empreendimentos, segundo o tipo de serviço oferecido, guarda uma estreita relação com as condições naturais e históricas das regiões.

2.3 GASTRONOMIA CATARINENSE

É importante destacar que a gastronomia surgiu a partir da evolução do homem, desde caçador e coletor de alimentos, passando a ser também o produtor dos seus alimentos consequentemente passando a criar formas de manipulação e conservação dos alimentos ainda no período medieval, o que contribuiu para o surgimento da alta gastronomia, produzindo assim, muitos produtos típicos que fazem parte do patrimônio gastronômico. Segundo Montanari (2008), a invenção da gastronomia nasce também da necessidade e da pobreza não apenas do luxo e do poder, e que o fascínio da história alimentar é descobrir como os homens, com o trabalho e a criatividade, procuraram transformar a fome e as mazelas a ela relacionadas, em oportunidade de prazer. (apud CUNHA; OLIVEIRA, 2009).

O prazer da alimentação é uma forte influência para atrair turistas com o objetivo de conhecer a gastronomia como fonte de cultura e conhecimento.

Freixa e Chaves (2008 p.144/145) descrevem que:

O trabalhador passou a ter tempo livre para seu descanso a partir do século XX, os empresários do turismo reconhecendo este público passaram a investir em hotéis mais baratos, aproveitando a história, as tradições e a cultura gastronômica dos locais. Por isso considera-se esse momento marco para cozinha regional e o turismo gastronômico.

A gastronomia, enquanto cultura, desperta curiosidades nas pessoas e como o turismo, é mediadora para saciar as inúmeras curiosidades do turista. Também, transmite a idéia de status e classe social, não apenas para o turista como também para a população local.

Pensando no desenvolvimento regional é importante destacar que o que faz com que se mantenha viva a gastronomia local é a valorização da própria população que conhece e prepara os seus alimentos de modo diferenciado que varia de uma região para a outra.

A gastronomia é sem dúvida um meio de identificação de um povo pois, através dela se torna possível conhecer a história, hábitos e seus costumes.

Schluter (2006, p. 32) diz que:

A identidade também é expressa pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencimento ao lugar de origem. Dessa forma vai-se criando uma cozinha de caráter étnico, explorada com muita frequência no turismo para ressaltar as características de uma cultura em particular.

Em relação ao Brasil, a gastronomia é bastante variada de uma região para a outra, com seus muitos pratos típicos, devido às varias influências em sua formação histórica e também pela extensão territorial que propicia uma imensa opção em variedades de alimentos,

que são exóticos de um lugar para o outro, tanto em seus aspectos físicos, quanto na maneira como são preparados e consumidos. (CUNHA; OLIVEIRA, 2009).

Para Schluter (2006, p. 70):

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

Porém, é necessária uma análise crítica quando há uma oferta massiva dos pratos típicos, de maneira descaracterizada. No anseio de tornar a gastronomia uma grande oferta turística, muitas localidades acabam por fazer grosseiras adaptações dos pratos típicos, e os oferecem em versões adaptadas e acabam por perder o verdadeiro significado cultural destes pratos.

Deve-se compreender também que a gastronomia por si só, não é capaz de se tornar um atrativo turístico, ela deve acompanhar a originalidade quanto ao preparo de seus alimentos, mantendo assim a identidade de um povo e favorecendo a idéia de pertencimento a um determinado local, uma vez que para o turista não é apenas a degustação de iguarias que o atrai para o um destino, mas, também, a possibilidade de conhecer a matéria-prima local e o modo de fazer e, esse último item é muitas vezes mais importante e atrativo. Pois se sabe que com a evolução nos meios de comunicação e transporte, é possível, nas grandes metrópoles, consumir pratos do mundo todo sem sair de casa, mas nada se compara à satisfação de poder degustar uma iguaria em sua própria fonte. (CUNHA; OLIVEIRA, 2009)

A gastronomia tradicional ou típica implica ainda, o consumo de matérias-primas locais e clássicas, pois as receitas são confeccionadas com produtos agrícolas habituais. Tal fato contribui para o desenvolvimento da economia agrícola, pois a produção agroindustrial local induz à criação de postos de trabalho, permitindo a fixação da população ao meio rural. (ZUIN; ZUIN, 2008)

Em se tratando de gastronomia tradicional ou típica, é imprescindível falar das heranças catarinenses. Os açorianos trouxeram o amor pelos frutos do mar, com suas caldeiradas de peixe e pratos no bafo, como a ostra. Dos nativos, veio a farinha de mandioca, base do pirão. Os alemães vieram com o gosto pela carne suína. (SANTA CATARINA, 2012)

E os italianos espalhados pelo estado ensinaram a a tradição de fazer polentas, frangos e alguns tipos de embutidos como o salame e a copa. Já os alemães trouxeram as salsichas e os presuntos. Na região oeste estão duas das maiores empresas no setor de embutidos.

A maçã é largamente utilizada no estado, notadamente em Fraiburgo. Com elas são feitas tortas, geléias, purês (para acompanhar carnes de aves), cucas e o apfelstrudel. A batata aparece em sopas e em pasteis, feitos pelos imigrantes poloneses, e na salada alemã.

Os imigrantes italianos também trouxeram o costume das massas, lasanhas, tortei e capeleti. O spatzle (pequenas porções de massa á base de farinha e ovos) é consumido pelos descendentes de austríacos principalmente em Treze Tílias.

Quando se fala em gastronomia é importante mencionar as festas de Santa Catarina. Inicialmente chegaram os portugueses, mais precisamente os açorianos, que chegando no litoral e na ilha encontraram fartura de pescado, então daí a Marejada de Itajaí, a Fenastra em Florianópolis e a Festa da Tainha em Joinville. Depois vieram os alemães, italianos, austríacos, húngaros e poloneses, com sua tradição e alimentos típicos, e assim, no estado multiplicaram-se as festas gastronômicas de hoje, como a Fenarreco de Brusque, Festa do Pinhão de Lages, Quermesse Italiana de Criciúma, Tirolerfest de Treze Tílias, Schuntzenfest de Jaraguá do Sul, Kegelfest de Rio do Sul e a Ocktoberfest de Blumenau. Todas estas festas

tem como uma das atrações principais a gastronomia dos países de origem dos antepassados catarinenses.(SANTA CATARINA, 2012).

É impossível entender a gastronomia típica da região oeste catarinense sem conhecer a história de formação dessa região. No início do século XX, o oeste era considerado pelo governo estadual como vazio demográfico, a última fronteira a ser ocupada. Porém, a região já era habitada pelos índios Kaingang, segundo vestígios arqueológicos encontrados na bacia do Rio Uruguai, o grupo já teria chegado à região, por volta de 5.500 a. C. (PAIM, 2006).

Mesmo após a emancipação político-administrativa de Chapecó e Cruzeiro (atualmente, município de Joaçaba) ocorrida em 1917, a Região Oeste de Santa Catarina era considerada praticamente “despovoada”, pois os indígenas e caboclos, por possuírem modos de vida diferente, por não produzir excedentes para comercialização e não possuir títulos de propriedade, eram desconsiderados pelas autoridades (PAIM, 2006).

O período pós Guerra do Contestado foi caracterizado pela preocupação em “colonizar” o espaço que estava sob disputa. A região então recebeu forte incentivo para a instalação de companhias colonizadoras com a consequente vinda de migrantes descendentes de italianos e alemães do Rio Grande do Sul (segunda ou terceiras gerações de migrantes europeus).

Com a vinda dos colonos, estabeleceu-se um sistema produtivo calcado na pequena propriedade, com predomínio da mão-de-obra familiar e agricultura de subsistência. Os colonizadores dedicaram-se principalmente ao cultivo de milho, cuja produção era grande. Para absorver o excedente, os colonizadores iniciaram a criação de suínos e aves.

Com isso, a atividade passou a se destacar ao longo dos anos, impulsionando a criação de frigoríficos e desde meados do século XX, as agroindústrias. A partir de então, com mais intensidade na década de 1980, a criação intensiva de suínos vai movimentar a economia da região, ser responsável pela contaminação das fontes de água, além de saturar o solo com excesso de nutrientes e expulsar milhares de pequenos produtores da atividade. (FORNECK; KLUG, 2015).

Fazendo uma breve leitura da história da região, constata-se que a gastronomia da região oeste de Santa Catarina deveria ter influências principalmente italiana, alemã, indígena e cabocla, mas a cultura indígena e cabocla foi desaparecendo, sendo somente valorizadas as influências europeias. Por isso, é difícil identificar na atualidade algum traço da cultura indígena e cabocla na gastronomia local, uma prova disso são as inúmeras festas típicas que envolvem na sua grande maioria pratos típicos alemães e italianos.

Para exemplificar isso, Palmitos, que é uma das cidades da região, tem em seu calendário anual vários eventos em que a gastronomia é o principal elemento, sendo estas respectivamente: festa do cupim, do novilho no rolete, da ovelha, do búfalo, do leitão, da mandioca, da cuca, do meio frango, da galinhada, do frango e do peru, do porco á paraguaia, do porco e do peru, do frango e do cabrito, costelão, festa do vinho colonial e expoleite, café colonial, feijoada, festa da colheita com galinhada no tacho, do entrevero de pinhão, janta do porco e do frango recheado, baile do salame e wurschfest. Totalizando 22 eventos anuais somente em Palmitos, em que a gastronomia é principal atrativo, sendo em sua maioria alimentos típicos de influência alemã ou italiana.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo buscou descrever uma forma de desenvolvimento sustentável da região que tem o potencial de contribuir na melhoria da qualidade de vida da população rural e o desenvolvimento econômico da região através da multifuncionalidade dos espaços rurais no turismo rural.

È essencial não esquecer que para promover um desenvolvimento local sustentável que possibilite uma melhoria da qualidade de vida da população, este deve estar baseado em três aspectos igualmente importantes, desenvolvimento econômico, social e ambiental.

Especialmente na agricultura familiar, novas alternativas estão sendo buscadas e o turismo no espaço rural vem ganhando importância por contribuir para a preservação ambiental e cultural, para a produção de alimentos diferenciados e para a valorização do agricultor e de seu trabalho.

Como raras vezes a gastronomia é o principal motivador de um deslocamento turístico, a criação de rotas temáticas e culturais que envolvam a gastronomia, permitiria integrar em um único produto os elementos que isoladamente não despertam interesse suficiente ou que contam com dificuldades de promoção ou comercialização. Assim tornar-se-ia possível oferecer um produto final que, no todo, agrega maior valor do que a soma das partes, incrementando benefícios econômicos e sociais.

Especialmente para a região oeste são necessários mais estudos para a criação dessa rota gastronômica, pois não há estudos acadêmicos sobre pratos típicos e nem gastronomia de uma forma geral, o que existe registrado é apenas de base empírica. Inclusive pesquisas sobre a cultura indígena e cabocla se fazem essenciais, pois seriam um resgate as origens que sempre foram desvalorizadas.

Pois experimentei a dificuldade de encontrar publicações acadêmicas sobre turismo e gastronomia de Santa Catarina e especialmente da região oeste.

Na região oeste não existe nenhuma rota gastronômica, esta teria que trazer a identidade cultural da região e ao mesmo tempo teria que ser diferente do que já existe nas outras regiões. O que existe hoje são alguns cafés coloniais e cantinas de vinho, isolados, sem nenhuma conexão entre si e com o turismo.

A administração pública e os empreendedores deveriam investir em divulgação turística, por exemplo, hoje os sites das prefeituras trazem pouca informação sobre turismo, mesmo tendo um espaço para isso e inclusive as festas típicas gastronômicas poderiam ser mais bem divulgadas para que, além da comunidade local, municípios vizinhos e até turistas possam participar incrementando o turismo.

Para o desenvolvimento do turismo rural alguns aspectos são fundamentais como: financiamento compatíveis com a condição do pequeno agricultor, e a divulgação destes financiamentos; capacitação de todos os envolvidos; qualificação e diversificação dos serviços e produtos oferecidos; melhoria da infra-estrutura pública nas áreas rurais, como melhores estradas e a divulgação das atividades turísticas já existentes, em todos estes aspectos a política de turismo tem que avançar.

Levantamentos como o feito pelo Instituto CEPA se fazem necessários de forma regular, este envolveu várias instituições e aporte de recursos públicos, e são essenciais para o melhor planejamento do turismo rural em Santa Catarina, e há muito tempo não foram mais realizados estes levantamentos no turismo rural.

Os hábitos alimentares de um povo e os seus modos de fazer e pratos típicos identificam e expressam a identidade de uma comunidade através da gastronomia, e esta pode ser um importante atrativo turístico.

O resgate ou a redescoberta das tradições gastronômicas da nossa terra, da nossa região, da nossa família é, com certeza, o espaço do encontro e da partilha dos saberes entre gerações, e conservá-las, é uma forma de valorizar a cultura, o produtor, a agricultura e o turismo.

4 REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério do Turismo. **Programa de Regionalização do Turismo - Diretrizes**. Brasília, DF, 2013.

_____. Ministério do Turismo. **Turismo rural: orientações básicas**. 2. ed. Brasília, DF, 2010.

CUNHA, K. B.; OLIVEIRA, L. da V. **A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural**. Curso de Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo da Universidade Estadual de Goiás. 2009.

FORNECK, E.; KLUG, J. **Impactos sócios ambientais da suinocultura no oeste catarinense: do visível ao invisível**. XXVIII Simpósio Nacional de História. Florianópolis, SC, 2015.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro (RJ): SENAC, 2008.

FUCKS, P. M. **Uma leitura do novo cenário rural e suas potencialidades de desenvolvimento a partir do turismo rural**. In. Revista Espaço e Geografia - Os movimentos sociais e os usos alternativos do espaço agrário. Programa de Pós - Graduação em Geografia da UnB. Volume 4 N° 1, Janeiro/Junho 2001. Brasília. 2001.

IBGE. Planilha **Turismo rural censo 2006 oeste**. 2006.

PAIM, E. A. **Aspectos da constituição histórica da região oeste de Santa Catarina**. Saeculum, Revista de História. João Pessoa, PB, 2006.

PELLIN, Valdinho. **A atividade turística no espaço rural catarinense**. Caderno Virtual de Turismo. Vol. 4, N° 2, 2004.

ROQUE, Andreia. **Estudo preliminar da cadeia produtiva: turismo rural Brasil**. IICA Brasil - Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura. Brasília, DF, 2013.

SAMPAIO, C. A. C. **Turismo: uma reconstrução conceitual, metodológica e empírica necessária**. Revista Ambiente e Educação. Rio Grande, RS. 2003.

SANTA CATARINA. **Coleção Cozinha Regional Brasileira**. Vol. 8. Editora Abril: São Paulo, SP, 2012.

SANTUR (Santa Catarina Turismo S/A). Disponível em: <<http://turismo.sc.gov.br/destinos/>>. Acesso em: 12 maio 2016.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. 2ª Ed. revista. São Paulo,SP: Aleph, 2006.

TORESAN, L.; GUZZATTI, T. C.; NART, D.; BITENCOURT, R. B. **Levantamento dos Empreendimentos de Turismo no Espaço Rural de Santa Catarina**: Localização, Categorização e Descrição Geral. Florianópolis, SC, Instituto Cepa/SC, 2002.

ZUIN, L. F. S.; ZUIN, P. B. **Produção de alimentos tradicionais**. Contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional. G&DR, v. 4, n. 1, Taubaté, SP, 2008.