



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: **GASTRONOMIA: MOMENTO ATUAL E RUMOS FUTUROS**

TRADIÇÃO E TIPICIDADE GASTRONÔMICA: UMA ANÁLISE DO FESTIVAL CAMPO MOURÃO NO PRATO – EDIÇÃO VERÃO 2024

RAMOS, Ricardo Gomes¹

1 Instituto Federal de São Paulo, ricardo.gomes@ifsp.edu.br

Resumo

Oriundo do projeto de pesquisa intitulado “Sabores Mourãoenses”, - UNESPAR Campo Mourão, parte o seguinte questionamento: quais as relações entre tipicidade, tradição e gastronomia na realidade mourãoense? Considerando que o Festival tem uma importância para a economia local, ao relacionar sua oferta com aspectos típicos ou tradicionais locais, hipotetiza-se que o mesmo tem possibilidades em agregar valor aos preparos participantes. Como objetivo geral, esse trabalho buscou identificar a tipicidade dos pratos participantes do festival “Campo Mourão no Prato”. Já os específicos centraram-se em: a) descrever típico e tradicional no contexto da gastronomia; b) justificar a análise da tradição e/ou tipicidade local por meio do conceito de território e, c) categorizar os preparos típicos e/ou tradicionais identificados nessa pesquisa. Dentre os resultados, a existência de 05 preparos que, se evidenciadas suas relações territoriais ao comensal, podem compor a ideia de típico e/ou tradicional.

Palavras-chave: Tipicidade. Tradição. Gastronomia. Campo Mourão.

1. Introdução

Como dizem Rand e Heath (2006, p. 207), “o alimento é considerado um reflexo da cultura de um país e de seu povo. É um produto ideal a se oferecer como um atrativo em um destino e há muitas possibilidades para ser usado como uma ferramenta de marketing”. Para tanto, conceitos de típico e tradicional devem estar claros para o correto direcionamento das ações.

Para Ramos e Moreira (2003b) o típico corresponde a algum povo ou região em específico, enquanto o tradicional é algo amplamente consumido no dia-a-dia de uma localidade. Um esclarecimento pode ser feito a partir do “Festival Nacional do Carneiro no Buraco”, realizado na cidade de Campo Mourão (Paraná).

Apesar das críticas, já que parte do ingrediente principal (carneiro) é comprada em outras localidades, vale ressaltar que a tipicidade do evento refere-se ao modo de preparo. É típico, pois somente em Campo Mourão o carneiro é feito da forma que é feito, usando uma tecnologia



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

específica (o buraco). Mas não é tradicional, pois, exceto durante os dias do evento, não se comercializa esse preparo na cidade.

Logo, compreender a gastronomia típica da cidade significa ainda o incremento de experiências daqueles que, em trânsito pela cidade possam usufruir de tal informação, podendo, mesmo que subjetivamente, ser considerados potenciais consumidores da gastronomia local, bem como colaboradores da propagação de tal informação junto aos seus respectivos grupos sociais, caso efetivem a prática comensal associada ao território mourãoense. Assim, como objetivo geral, esse trabalho buscou identificar a tipicidade dos pratos participantes do festival “Campo Mourão no Prato”, edição 2024.

2. Desenvolvimento

Por se tratar de um fenômeno multidisciplinar, a gastronomia possibilita diferentes práticas, seja da transformação de um ingrediente numa experiência gustativa; a um Chef em busca de resgatar saberes, sabores e ingredientes. Na contemporaneidade, o comensal não se limita apenas ao atendimento de sua necessidade fisiológica de nutrição. Torna-se cada vez mais comum a inserção de experiências sensoriais em práticas alimentares. Para Rifkin (1992),

comer, mais do que qualquer outra experiência, nos trás um complexo relacionamento com o mundo natural. Este ato, por si só invoca a plena personificação dos nossos sentidos: paladar, olfato, tato, audição e visão. Nós conhecemos a natureza amplamente pelas diferentes formas que a consumimos. Comer estabelece os laços primordiais do ser humano com o meio ambiente [...] é a ponte que conecta cultura e natureza. (RIFKIN, 1992, p. 234)

Um exemplo interessante é o que ocorre com a Pizza D.O.P., com ingredientes vindos de Napoli ou produzidos em outros locais, porém certificados pela Comissão responsável pela obtenção da Indicação Geográfica (IG) da Pizza Napoletana, na Itália. Oferecida numa pizzeria de Curitiba, “o garçom possui um volume de informações para ilustrar as peculiaridades da pizza a qual, diferente das demais, é finalizada pelo chef, a partir da inserção do azeite de oliva imediatamente antes de servida” (RAMOS; MOREIRA, 2023a, p. 77)

Assim, não é apenas o sabor que chega a mesa. Associado a ele, as conexões territoriais e os ingredientes utilizados consistem numa indissociável relação. Por isso, a licença à Geografia e, sobretudo ao Conceito Geográfico de Território, para compreender a Gastronomia. Na Geografia Física, essa relação é evidenciada por Claval (2014) ao descrever as relações entre o agricultor, o clima e o solo. Na Geografia Humana, Azevedo (2011) identifica a culinária local como uma representação simbólica que estrutura uma identidade territorial.

Logo, pretende-se com essa pesquisa apontar as relações entre tipicidade, tradição e gastronomia na realidade mourãoense. Para tanto, apropriou-se da Netnografia como processo metodológico, entendida por Kozinets (2010) como aquela que, a partir da análise de ambientes sociais, os processos comunicativos e narrativas tornam-se dados científicos a se interpretar. Nesse sentido, a conta @cmnoprato, perfil oficial do Festival Campo Mourão no Prato, foi o instrumento utilizado na análise Netnográfica.



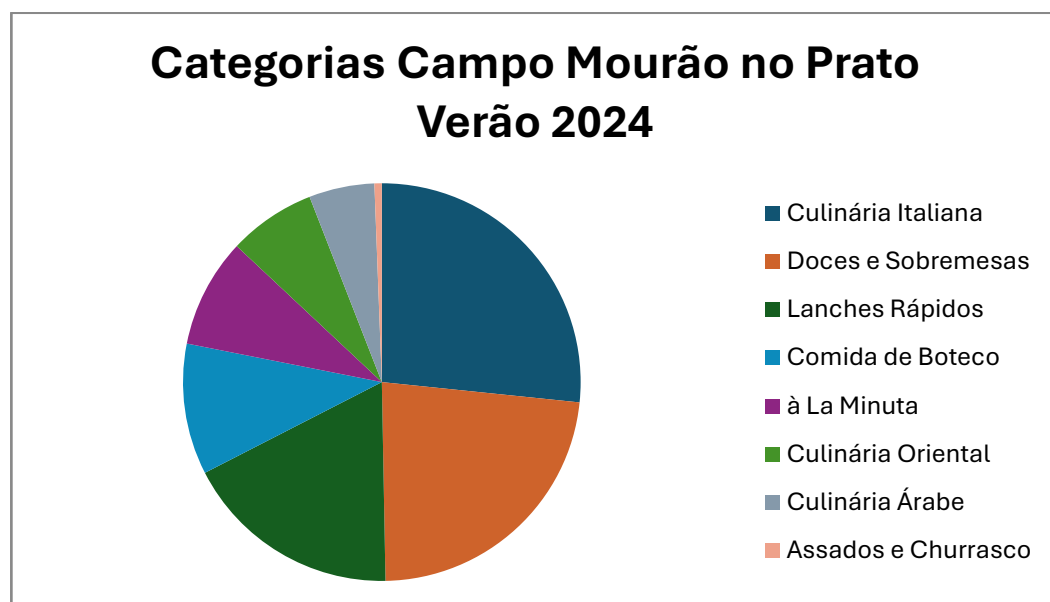
CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

3. Principais Resultados

A edição Verão 2024 do Festival Campo Mourão no Prato contou com 58 estabelecimentos. Em conformidade aos parâmetros dessa pesquisa, os preparos comercializados durante o festival foram categorizados em 09 diferentes grupos, a saber (Gráfico 1):

Gráfico 1 – Categorias Campo Mourão no Prato – Verão 2024



Dados da Pesquisa (2024)

Desses, 5 podem, imediatamente compor a ideia de típico ou tradicional (Quadro 1):

Quadro 1 – Preparos do Campo Mourão no Prato que compõem a ideia de típico ou tradicional

PREPARO	CLASSIFICAÇÃO	JUSTIFICATIVA
Macarrão à Jequitinhonha	À La Minuta	Apesar de ser uma massa, a descrição do prato já está territorializada . Mesmo sendo característica da gastronomia do Jequitinhonha, evidenciar sua origem a classifica como típica
Coxinha Cremosa	Comida de Boteco	A coxinha, tradicionalmente brasileira, sendo apresentada e descrita de forma distinta de preparo, portanto típica
Cafê da Manhã	Cafê da Manhã	Oferecido num Hotel da cidade, no 8º andar, com vista para a praça principal da cidade. Considera-se uma experiência tradicional .
Prato do Pazini	Comida de Boteco	Frango frito e mandioca. Nacionalmente popular. O prato traz o nome do estabelecimento, portanto, tradicional
Empanada com Chopp Tauá	Lanche Rápido	Empanada tradicionalmente argentina, cuja influência se faz presente no noroeste do estado, onde Campo Mourão se localiza. Chopp localmente produzido. Aqui a tradicionalidade da empanada argentina possui menor força do que chopp local, que é o protagonista da oferta, portanto típico .



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

Dados da Pesquisa (2024)

3. Considerações finais

As considerações acerca do típico e tradicional, presentes no Festival Campo Mourão no Prato, possibilitam a ampliação da discussão sobre o fortalecimento da oferta gastronômica local. Majoritariamente movimentada pelo turismo de negócios, se inseridas na oferta de Campo Mourão práticas gastronômicas com vistas à valorização de experiências, já se tem um potencial público consumidor, ao considerar que a ocupação hoteleira da cidade, durante os dias da semana, é composta por pessoas que estão fora de suas casas, portanto em busca de um estabelecimento de alimentação. Organizar e evidenciar as tipicidades locais, portanto, transforma-se numa complementar opção àqueles que pela cidade estão de passagem.

Referências

AZEVEDO, J.M. **Culinária do Seridó**: um elemento de identidade territorial. Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2011. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/jspui/handle/123456789/18920> Acesso em 16 mar. 2024.

CLAVAL, P. **Epistemologia da geografia**. Florianópolis: Editora UFSC, 2014.

KOZINETS, R.V. **Netnography**. Doing Ethnographic Research Online. Sage Publications, Thousand Oaks (EUA) 2010.

RAMOS, R.G.; MOREIRA, J.C. O consumo gastronômico de produtos com indicação geográfica: o caso da pizza D.O.P (Curitiba, PR) e do mel de Ortigueira, PR. In: SOARES, A.M. (org). **Administração pública e privada: novas tendências e perspectivas**. v.5. Ponta Grossa: Aya, 2023^a, pp. 70 - 84

_____. Tipicidade e tradição gastronômica como fortalecimento do turismo dos Camps Gerais do Paraná. In: AMORIM, C.B. (org). **Dieta, alimentação, nutrição e saúde**. v.6. Ponta Grossa, 2023^b, pp. 48 -63

RAND, G.; HEATH. E. Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. **Current issues in tourism**. v.9, n.3, p. 206-234, 2006.

RIFKIN, J. **Beyond beef**: The rise and fall of the cattle culture. Dutton (EUA): Thorsons, 1992.