



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

RESUMO EXPANDIDO

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

PROPOSTA DE UM SELO PARA PRODUTOS GEOGASTRONÔMICOS DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ

RAMOS, Ricardo Gomes¹; MOREIRA, Jasmine Cardozo²

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

2 Universidade Estadual de Ponta Grossa, jasmine@uepg.br

Resumo

O alimento gastronomicamente transformado transpassa a função de nutrir, podendo proporcionar experiências e relações com o espaço visitado, por meio dos sabores e dos saberes. Já a oferta regional de produtos geogastronômicos, além de facilitar o senso de região, diversifica a opção de potenciais consumidores, em tempo de considerar moradores como parte do mercado, seja para compra ou venda de produtos que se adequem ao conceito. Por esse motivo, produtos gastronômicos vêm sendo reconhecidos como souvenirs gastronômicos e tal informação geralmente é disposta na embalagem ou em um selo, trasladando o sabor de um território. Tendo em vista a miscigenação da Região dos Campos Gerais do Paraná (CGPR), bem como um fortalecimento da oferta gastronômica como opção turística para a região, questiona-se: quais as relações entre a geografia e a gastronomia dos CGPR? Assim, essa pesquisa teve como objetivo propor um selo de identificação para Produtos Geogastronômicos dos Campos Gerais do Paraná. Para tanto, em seus específicos: a) Averiguar junto à PEA dos CGPR signos que representem a região; b) Relacionar os signos ao setor gastronômico da região; e c) Apresentar a identificação visual dos selos.

Palavras-chave: Selo. Gastronomia. Geografia. Campos Gerais. Paraná.

1. Introdução

Num mundo globalizado, ao olhar do mais atento, uma ida ao supermercado pode ser uma viagem entre os territórios de produção de especialidades gastronômicas. Seja uma legítima mostarda Dijon, ou a edição especial de um distinto café, para que informações associadas à geografia e, sobretudo ao território, estejam em seus respectivos rótulos, disponíveis aos consumidores. A atenção à embalagem contudo, não necessariamente é de interesse global, assim como as plaquetas existentes nas seções de hortifrúti, que descrevem a origem das frutas, hortaliças e legumes que consumimos.

Para Brumano e Zaneti (2019) a gastronomia colabora com a construção da imagem de um local e, por esse motivo, quando associada à geografia, pode determinar uma identidade territorial a partir do que



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

se ingere. Logo, compreender a gastronomia a partir da geografia possui um potencial auxílio nas conexões entre o território e o sabor a se ingerir. Para tal, é necessário compreender que tais relações, quando evidenciadas ao comensal, podem desencadear uma melhor compreensão quanto à origem do alimento e características territoriais a ele associadas. Nesse sentido, a compreensão do alimento e, sobretudo da gastronomia, é um estímulo aos sentidos, em tempo de conectar conhecimento e território, pois “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” (RAND; HEATH, 2006, p. 207).

2. Desenvolvimento

A interseção entre a geografia humana e a geografia física é evidenciada por Souza (2016), ao considerar que, a partir da obra *L'homme et La Terre*, de Elisée Reclus (1868), há uma compreensão da interligação entre a geografia física (cuidar das harmonias terrestres) e a geografia humana (analisar as relações da humanidade com o planeta), dialeticamente concebidas. Em relação à dimensão geográfica na gastronomia, a oferta de souvenirs gastronômicos é um exemplo interessante, pois, Kovaleski et.al. (2018, p. 2) afirmam que “os souvenirs adquiridos durante uma viagem estão associados não somente à experiência, mas também estão ligados a uma imagem generalizada de uma cultura, cidade ou aldeia específica”. Assim, o souvenir gastronômico conecta-se com o território em que é produzido, podendo ser ‘exportado’ na mala do turista e consumido por indivíduos que não necessariamente estiveram na localidade em que foi produzido, desde que devidamente identificado.

A gastronomia da região dos CGPR recebeu forte influência do tropeirismo e pratos com boi, frango, milho e farinha (milho e mandioca) são constantes na região. Nos meses de abril a julho ocorre o consumo de pinhão, aproveitando a produção ante a sazonalidade desse insumo. A culinária de etnias é presente na gastronomia da região por souvenirs gastronômicos, que podem ser comprados nas imediações dos atrativos da região.

Metodologicamente, para essa análise, utilizou-se de quatro distintos pontos de vista: A Paraná Turismo, a AMCG (Associação dos Municípios dos Campos Gerais), os municípios e as prefeituras. A consulta junto aos municípios da região ocorreu a partir de um formulário assentado na plataforma *Google Forms* e distribuído eletronicamente. A amostra proposta para a coleta dos dados junto aos moradores da região foi baseada no universo de totalidade de habitantes integrantes à População Economicamente Ativa (PEA) da região em análise. que, a partir do cálculo amostral, necessita de respostas de 174 indivíduos. O formulário ficou disponível entre os meses de julho de 2020 a julho de 2021 e nesse período obteve-se 227 respostas válidas.

3. Principais Resultados

No intuito de proporcionar uma identificação visual da proposta de produtos geogastronômicos, foi solicitado a municípios participantes da pesquisa que citassem um ícone de seu município e um dos CGPR. Notadamente, o Parque Estadual de Vila Velha e respectivas associações é a principal lembrança



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

quando os munícipes se referem aos CGPR. Essa relação é forte ao ponto de ser a taça de Vila Velha a representação gráfica da marca de destino da região.

A paisagem, seja natural ou cultural, se fez presente em respostas como agricultura, colonização, tropeiros, antiga ponte, faxinais, recursos naturais em geral. Os campos agrícolas assim como as araucárias se fazem presentes de forma bastante constante pelas rodovias dos CGPR e, por esse motivo, para a representação das três categorias de produtos geogastronômicos dos CGPR, que contemplem as distinções e multiplicidades de cada um dos 19 municípios associados à AMCG ficaram assim definidos:

- Insumo Geogastronômico – um trator, representando a capacidade produtiva dos CGPR. Pode ser aplicado em embalagens de produtos integralmente produzidos nos CGPR, inclusive industrializados, como laticínios e frigoríficos;
- Experiência – um moinho, em consideração às atividades de caráter étnico-gastronômicas presentes na região. Pode ser organizado em materiais comunicacionais como totens, folders e banners. Importante que, em conjunto à experiência, exista informação que faça sua conexão com o território. São exemplos de experiências geogastronômicas: degustar um prato típico, visitar um espaço de produção cervejeira, etc.;
- Souvenir Gastronômico – Assim como a Araucária é integrante à paisagem da região, os turistas tem nas paisagens turísticas uma das principais referências de lembrança de suas viagens. Souvenir, por definição, é uma lembrança, só que tangível. Por isso, para o selo de Souvenir Gastronômico, foi escolhida a Araucária, já que seu habitat é o sul do país e há uma quantidade significativa dela em trechos das rodovias qualificadas na pesquisa, sendo presente na paisagem dos CGPR.

Na Figura 1 é possível observar a identificação visual dos selos:

Figura 1 - Selos de produtos Geogastronômicos dos CGPR: A. Insumo Geogastronômico; B. Experiência Geogastronômica; C. Souvenir Gastronômico



Fonte: Dados da pesquisa (2021)

Nota: Elaborado por Lais Malinowski Janaciewicz (2021)



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

E, nos casos em que um estabelecimento possua mais de uma classificação de produto geogastronômico, foi criado o selo que comunica ‘Produto Geogastronômico’, significando que as especificidades da oferta devem estar visíveis aos consumidores. Para esse selo, aproveitou-se a tonalidade do pôr-do-sol da região nos meses de outono para compor seu fundo (Figura 2).

Figura 2 – Proposta de identificação visual para produtos geogastronômicos dos CGPR



Fonte: Dados da pesquisa (2021)

Nota: Elaborado por Lais Malinowski Janaciewicz (2021)

4. Considerações finais

Compreender a gastronomia na ótica da geografia não só foi possível, como colaborou com a necessidade de um novo olhar: o da Geografia Gastronômica. Mesmo sendo óbvia a conexão do alimento com o território, é somente quando um produto gastronômico possui algum tipo de reconhecimento, como um selo, que o comensal efetivamente percebe essa relação. A partir da proposta aqui apresentada, acredita-se que a adoção dos selos propostos é capaz de identificar possibilidades de oferta gastronômica regionalizada, bem como a imagem da região em questão.

Referências

BRUMANO, C.N.; ZANETI, T. B. Um olhar sobre o cenário gastronômico de Brasília. *Cenário: Revista Interdisciplinar em Turismo e Território*. v. 7, n. 13, p. 42-53, 2019.

KOVALESKI, A. COUTINHO, H.M.; HORODYSKI, G.S. Discussão sobre o tema *souvenir* gastronômico no turismo: revisão de literatura. *Marketing & Tourism Review*. Belo Horizonte v. 3, n. 3, p. 1 – 24, 2018.

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

SOUZA, M. L. Os conceitos fundamentais da pesquisa sócio-espacial. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2016.