

## **Turismo à Mesa: da oferta contemporânea do Barreado no litoral paranaense**

### *Tourism at the Table: on the current offer of Barreado in the coast of Paraná State*

Maria Henriqueta Garcia Gimenes<sup>1</sup>

#### **Resumo**

Este artigo tem como objetivo compreender a oferta contemporânea do Barreado (prato tradicional do litoral paranaense) a partir da análise dos restaurantes que servem a iguaria nas cidades paranaenses de Antonina, Morretes e Paranaguá, e desta forma contribuir para a discussão do turismo gastronômico. Realizou-se, para tanto, o estudo de documentos e entrevistas de História Oral com proprietários e gerentes dos restaurantes, cozinheiras tradicionais e gestores turísticos do Estado do Paraná e de municípios envolvidos, pesquisa esta que deu origem a uma tese de doutoramento defendida em 2008 junto ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná.

**Palavras-chave:** turismo gastronômico; restaurantes; prato típico; Barreado; Paraná.

#### *Abstract*

*This article aims at understanding the current offer of Barreado (a traditional dish from the coast of Paraná State) based on the analysis of restaurants that serve the dish in the cities of Antonina, Paranaguá and Morretes, all in the State of Paraná, thus contributing to the discussion of gastronomic tourism. For this purpose, documents were studied and Oral History interviews were made with owners and managers of restaurants, traditional cooks and tourism managers of the State of Paraná and the relevant municipalities; such research resulted in a doctoral thesis defended in 2008 at the Pos-Graduate Program in History of the Federal University of Paraná.*

**Keywords:** *gastronomic tourism; restaurants; typical dish; Barreado; Paraná State.*

### **1. Introdução**

O turismo gastronômico consiste em uma modalidade de turismo cultural, cuja motivação central reside no interesse pelos hábitos alimentares e pelas manifestações relacionadas. Mais do que prestadores de serviços indispensáveis para a satisfação de necessidades fisiológicas, os estabelecimentos de alimentos e bebidas podem se converter em atrativos turísticos, por conta de cardápios e dos serviços diferenciados que prestam a seus clientes.

---

<sup>1</sup> Bacharel em Turismo pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). Mestre em Ciências Sociais e Doutora em História (UFPR). Professora do Curso de Turismo da UFPR. E-mail: mariahenriqueta@ufpr.br

Ao oferecer bebidas e comidas típicas, tais estabelecimentos popularizam o acesso a determinadas iguarias, anteriormente degustadas apenas nas residências de autóctones ou em comemorações restritas a datas específicas. Muitas vezes, essas iguarias são acessórias ou complementares a um conjunto de produtos turísticos ofertados pelo destino. Em outros casos, entretanto, o consumo de uma determinada iguaria – seja uma bebida ou comida - torna-se peça fundamental da orquestração de toda a oferta turística de uma localidade.

Como exemplo desse processo, deve-se mencionar o Barreado, prato típico do litoral paranaense, feito à base de carne bovina de segunda, cozida exaustivamente com toucinho, cominho e outros temperos em uma panela de barro, lacrada com uma mistura de farinha de mandioca e água. Ao contrário do que se pode pensar, é inclusive da forma de se lacrar o processo (“barrear”) que advém o nome do prato, e não do emprego de panelas de barro.

Esta iguaria, intimamente relacionada com o Fandango e os festejos carnavalescos do litoral, desempenhou e ainda desempenha um importante papel no desenvolvimento turístico dos municípios que optaram por explorá-la comercialmente, como Antonina, Paranaguá e mais destacadamente Morretes. Este artigo, portanto, tem como objetivo compreender a oferta contemporânea do Barreado a partir da análise dos restaurantes que servem a iguaria nos municípios mencionados, e se baseia na pesquisa que deu origem à tese de doutoramento intitulada “Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense” defendida junto ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná no ano de 2008 (GIMENES, 2008).

A coleta de dados foi realizada a partir de entrevistas pautadas segundo as premissas da História Oral<sup>2</sup> com proprietários e gerentes de empresas, com cozinheiras tradicionais e representantes da gestão do turismo do Estado do Paraná e dos municípios envolvidos, contabilizando um total de quarenta e quatro entrevistados. Realizou-se, ainda, um exaustivo levantamento documental, em que foram arrolados, fichados e analisados inúmeros artigos e documentos que tratam do Barreado, do desenvolvimento do litoral paranaense e da evolução

---

<sup>2</sup> Neste panorama, a História Oral, caracterizada por Jorge Eduardo Aceves Lozano (2002, p.17) como um procedimento que visa à *constituição de novas fontes para a pesquisa histórica, com base nos depoimentos orais colhidos sistematicamente em pesquisas específicas, sob métodos, problemas e pressupostos teóricos explícitos*, ganhou maior destaque e novos adeptos. Dentre suas especificidades, que demandam procedimentos e cuidados específicos por parte do pesquisador, Danièle Voldman (2002, p.37) aponta dois aspectos que podem ser considerados, simultaneamente, pontos fortes e fracos: em primeiro lugar, a interação entre o entrevistado e o entrevistador, pois o depoimento consiste em um momento em que *duas subjetividades imediatas se conjugam, tanto para esclarecer quanto para confundir as pistas*. Em segundo lugar, consta o fato de que o depoimento oral depende da memória do indivíduo, que deve ser estimulada pelo entrevistador.

da atividade turística no Estado do Paraná, com destaque para a Revista Paraná em Páginas e a Revista Panorama (consultadas a partir da década de 1960) e o Jornal Gazeta do Povo, em especial a Coluna Turismo (consultada a partir da década de 1970), além de outros documentos encontrados nos arquivos da Biblioteca Pública do Paraná, em Curitiba, da Biblioteca Pública Municipal Comendador Theobaldo Pereira, em Antonina, Biblioteca Pública Municipal José Gonçalves de Moraes, em Morretes, Biblioteca Pública Municipal Leôncio Correia, em Paranaguá, e aos Arquivos da Paraná Turismo.

O texto aqui apresentado divide-se em quatro partes: a primeira, intitulada “Barreado, o prato”, objetiva caracterizar a iguaria e suas relações com o contexto cultural litorâneo. A segunda parte, “A oferta contemporânea do Barreado em Antonina, Morretes e Paranaguá”, trata do crescimento da oferta comercial do prato nas cidades estudadas e de sua relação com o desenvolvimento turístico local; e, por fim, são apresentadas as considerações finais, com algumas reflexões sobre o papel dos estabelecimentos de Alimentos e Bebidas no contexto turístico.

## **2. Barreado, o prato**

A origem do Barreado é até hoje motivo de debate acirrado entre capelistas (antoninenses), morretianos e parnanguaras, que, ao reivindicarem para si a sua paternidade, terminam por costurar a origem defendida aos aspectos históricos marcantes para seus municípios, fazendo com que o discurso sobre a questão ganhe também um caráter identitário. A partir das versões coletadas, há consenso de que o Barreado é preparado e degustado há centenas de anos no litoral paranaense, especialmente em Antonina, Guaraqueçaba, Guaratuba, Morretes e Paranaguá. Em algumas versões, a influência lusitana aparece caracterizada de forma específica como “herança açoriana”, principalmente por conta da utilização de panelas de barro e o cozimento exaustivo da carne com outros ingredientes (no caso açoriano, em fogões improvisados nos vapores vulcânicos, no caso litorâneo, em valas aquecidas com brasas), dentre outras características que aproximam o Barreado da Alcatra, prato típico das Ilhas dos Açores.

Por sua vez, a associação da origem do Barreado com o Tropeirismo<sup>3</sup>, citada por alguns dos entrevistados e por algumas fontes escritas, é bastante polêmica. Os ingredientes utilizados pelos tropeiros (a carne preferida era o charque, pela facilidade de transporte e conservação, e não a carne verde, usada no Barreado), bem como o longo tempo necessário para o cozimento adequado do prato e sua durabilidade depois de pronto, além da própria dificuldade em transportar os panelões de barro necessários são alguns dos vários elementos que apontam para a improbabilidade dessa idéia.

A versão mais aceita foi publicada pelo professor parnanguara Manoel Viana em 1976, que relata que os primeiros filhos de portugueses com índios conheceram na casa de seus patrões o guisado português e resolveram reproduzi-lo em suas residências, utilizando carne de segunda, que era mais barata (VIANA, 1976). Após várias adaptações, foi incorporado o hábito de vedar a panela com uma mistura de farinha de mandioca e água, técnica que leva o nome de “barrear”.

Entretanto, se sua verdadeira origem permanece na penumbra, evidente é a ligação – que perdura até a atualidade – do Barreado com os festejos carnavalescos, o que parece ter sido inclusive decisivo para a popularização e a longevidade do prato. Tal ligação remonta aos tempos do Entrudo<sup>4</sup>, o precursor do Carnaval, e como citam diversas fontes, escritas e orais:

Durante os três dias de Entrudo, o caboclo do litoral não fazia outra coisa a não ser dançar Fandango e comer. O alimento desses três dias para quantos amanheciam exaustos, sem energias para preparar o almoço, era o Barreado, cujo cozimento resistia às 72 horas de folia (BARREADO..., 1963, p.31).

O Barreado era (e ainda é) considerado um prato “forte”, capaz de repor as energias, além de possuir outras características positivas como a praticidade de seu preparo, a pouca necessidade de acompanhamentos (para os mais tradicionalistas, a farinha de mandioca e a

---

<sup>3</sup> Baseado no transporte de mercadorias, o Tropeirismo ganhou destaque a partir de 1731, quando a exportação de animais do extremo sul para as regiões centrais do Brasil tornou-se um negócio altamente rentável, até se esgotar em 1870, quando a construção das estradas de ferro em São Paulo desvalorizou o mular como meio de transporte. Nas palavras de Balhana, Machado e Westphalen o Tropeirismo consistia no negócio de “ir comprar as muladas no Rio Grande, no Uruguai, na Argentina, conduzi-las em tropas, numa caminhada de três meses pela estrada do Viamão, inverná-las por alguns meses nos campos do Paraná, e vendê-las na grande feira anual de Sorocaba, onde vinham comprá-las paulistas, mineiros e fluminenses” (BALHANA, MACHADO e WESTPHALEN, 1969, p.65)

<sup>4</sup> O folclorista Alexandre José de Melo Morais Filho (1979) descreve o Entrudo (do latim *introitu*, introdução) como um jogo herdado de Portugal que acontecia no Brasil inteiro três dias antes do início da Quaresma. Sua denominação fazia referência justamente ao período que introduz a Quaresma (do latim *quadragésima*), data que marca o início dos quarenta dias que antecedem à Páscoa. O Entrudo caracterizava-se então como três dias de excesso que antecipavam um período de penitência e constrição, que foi introduzido no país no século XVII e ganhou força no século XVIII. Muitas vezes significava uma brincadeira violenta que tomava as ruas, com as pessoas atirando umas nas outras laranjas e limões de cheiro, bacias d’água, polvilho e até mesmo terra.

banana são suficientes) e a preservação do sabor mesmo quando requeitado. Outro aspecto que contribuiu para a ampliação de sua degustação para além dos limites carnavalescos foi sua forte associação ao Fandango, uma manifestação cultural popular que reúne dança e música, praticado há centenas de anos no litoral sul de São Paulo e no litoral norte do Paraná, principalmente nas cidades de Cananéia, Iguape, Morretes, Paranaguá e Guaraqueçaba.

As danças do Fandango são classificadas em valsadas ou batidas, dançadas em pares, com os homens batendo palmas e tamanqueando. Juntamente com o barulho dos tamancos têm-se a viola e a rabeça, geralmente feitas de caixeta e confeccionadas manualmente pelos próprios fandangueiros, além dos instrumentos de percussão como o adufo (ou adufe) e o pandeiro (GRAMANI; CORREA, 2006). Dançado exaustivamente no carnaval, o Fandango também era comum durante os mutirões ou pixirões<sup>5</sup> para o preparo da terra, para colheita ou ainda para a “bateção do arroz”, ocasiões nas quais se reuniam amigos e vizinhos para ajudar e, em troca, se oferecia o Barreado e um baile de Fandango. “Nas regiões rurais, as festas de Fandango estavam vinculadas ao calendário agrícola de subsistência, como o plantio e a colheita, ocasiões em que o dono da lavoura convocava um mutirão e, ao final do dia, oferecia um baile de Fandango” (RANDO, 2003, p.12).

A receita do Barreado provavelmente foi alterada ao longo dos anos, adaptada aos produtos e à tecnologia disponível, e também ao paladar dos comensais, gerando em cada família uma versão do prato, numa lógica de apropriação coletiva que permite a existência do Barreado da Dona Iza, da Dona Glória e do Senhor Joaquim, dentre tantos outros, sempre tendo como ingredientes indispensáveis a carne bovina, o toucinho (ou o bacon) e o cominho.

A carne bovina utilizada no Barreado é a de segunda, aspecto inicialmente ligado às limitações financeiras dos caboclos do litoral, mas que encontra também explicação culinária, na boa resistência das carnes mais duras ao cozimento prolongado. Dentre as cozinheiras tradicionais, a resposta soa quase que uníssona: Barreado se faz com carne de segunda, pois esta é mais saborosa!

Os cortes mais usados segundo os levantamentos realizados são patinho, peito, paleta, lombo agulha, coxão-mole e alcatra (apesar destas duas últimas não serem consideradas carnes de segunda). Recomenda-se, em geral, usar qualquer carne de segunda magra, assim como o

---

<sup>5</sup> “Mutirão, pixirão, pixirunga, mitirão, multirão, mutirom, pixirom, puxirão, ademão são palavras usadas para designar uma forma de trabalho coletivo, comum em toda a região, onde os vizinhos se reuniam em prol da realização de uma empreitada. Um mutirão poderia ser realizado, dentre outras coisas, para a derrubada da mata, para a limpeza de uma trilha, para o plantio e a colheita de arroz, mandioca, milho, feijão e outros alimentos, para puxada ou varação de canoa” (GRAMANI; CORRÊA, 2006, p. 28).

coxão-duro, o granito, a posta branca, o matambre e a posta vermelha. A gordura do porco também é indispensável à receita e aparece como toucinho (preferido pelos mais tradicionalistas, é o corte fresco de carne suína) ou bacon (o mesmo corte, só que defumado, adotado mais recentemente).

No que tange aos temperos adicionados, o cominho é um elemento essencial. Especiaria trazida para o Brasil pelos portugueses, possui um sabor bastante característico, entre a pimenta e o anis, e é mais utilizado no nordeste brasileiro, basicamente para o preparo de peixes e frutos do mar (NEPOMUCENO, 2005). O cominho é citado por muitos dos entrevistados como sendo o segredo do bom Barreado. Outro tempero importante é o louro, utilizado por conta de seu aroma característico e também por suas funções medicinais, principalmente digestivas. A união do cominho com o louro é a responsável pelo aroma inconfundível exalado das panelas durante o cozimento.

Outros ingredientes bastante comuns nas receitas do prato são a cebola, o alho, a pimenta do reino, além do sal, trazido pelos colonizadores europeus para o Brasil e rapidamente assimilado nas novas terras. O cheiro-verde, combinação de salsinha e cebolinha, é considerado por muitos uma inovação, bastante aceita entre os cozinheiros. A pimenta malagueta ou vermelha, por sua vez, aparece nas receitas tanto como ingrediente como quanto acompanhamento indispensável durante a degustação.

Mesmo diante destas variações, alguns ingredientes como a água, o vinagre e o tomate são bastante polêmicos, mas aparecem em várias receitas, inclusive em algumas divulgações oficiais. Para os tradicionalistas, a carne deve ser fervida e refervida em seu próprio suco, sem que seja adicionada água, pois muita água tiraria a consistência do caldo, que por sua vez não proporcionaria um pirão saboroso.

Há maior resistência, porém, à utilização do tomate, do vinagre ou de outro elemento ácido, sob a alegação de que tais ingredientes modificam o sabor da carne e estragam o Barreado. O tomate, apesar de ser produzido na região, não é por natureza um produto compatível com as características climáticas do litoral paranaense (CAMARGO FILHO et al., 1994). Deve-se considerar ainda que há indícios de que seu cultivo tenha se desenvolvido no litoral com a chegada dos imigrantes japoneses na região, ocorrida apenas no século XX, o que leva à conclusão de que sua inclusão na receita constitui muito mais uma “modernidade” do que uma tradição.

A panela de barro é um elemento muito tradicional, sendo apontado como o melhor recipiente para preservar o gosto dos alimentos. Os ingredientes são refogados ou dispostos em camadas, a panela é levada ao fogo e, na seqüência, lacrada com uma mistura geralmente feita à base de água (fria ou fervente, dependendo da receita) e farinha de mandioca, embora variações compostas por farinha de trigo e cinzas de fogão à lenha sejam bastante populares. Usam-se também folhas de bananeira (a folha, ao ser passada no fogo, fica maleável como o papel, mas mantém sua resistência) cortadas de acordo com a abertura da panela, onde são amarradas e ajudam na vedação. Na seqüência, a tampa é colocada e procede-se ao barreamento. O resultado é a criação de um dispositivo primitivo, equivalente ao de uma panela de pressão, com o objetivo de manter a pressão e a umidade da carne em um ponto favorável ao seu cozimento, devendo ser realizada com bastante precisão e mantida ao longo de todo o processo.

É relevante mencionar, ainda, as histórias ouvidas dos antigos moradores, que relatam o Barreado sendo cozido em uma panela enterrada, criando uma espécie de fogão artesanal, segundo uma técnica chamada biaribi. De acordo com Cascudo (2004), a técnica já era dominada tanto por ameríndios quanto por africanos desde o século XVII. Há ainda a utilização dos fogões à lenha, também considerada tradicional, e de forma mais contemporânea a popularização do fogão a gás no preparo do prato.

Tradicionalmente o tempo de preparo do Barreado é de aproximadamente vinte e quatro horas. Contudo, verificou-se que os Barreados contemporâneos são preparados mais rapidamente, provavelmente por conta da estabilidade e da potência da chama dos fogões modernos, bem como pela substituição da panela de barro pela de alumínio.

O serviço do Barreado também tem as suas especificidades, que fazem parte de seu folclore. A abertura da panela requer prática, pedindo cuidados na remoção da massa barreada e da folha da bananeira. É precedida por um sinal sonoro (espocar de foguetes ou tocar de um sino), tanto em Antonina, Morretes e Paranaguá. Tal hábito remonta a centenas de anos, sendo associado também a celebrações religiosas e comunitárias. Como acompanhamento da iguaria não se pode deixar de mencionar a farinha de mandioca, a banana e a cachaça (principalmente a de banana), bem como o arroz branco, onipresente na mesa dos brasileiros, também incorporado à degustação do prato.

Claramente, portanto, o Barreado é uma manifestação ligada diretamente à cultura do litoral paranaense e uma iguaria de sabor e preparo bastante característicos, presente em festas

públicas e privadas, nas residências e também nos restaurantes, ao alcance de turistas e autóctones. E é justamente esta oferta comercial, que estabelece o Barreado como atrativo turístico de Antonina, Morretes e Paranaguá que será tratada a seguir.

## **2. A Oferta Contemporânea do Barreado em Antonina, Morretes e Paranaguá**

A passagem do Barreado das casas para as ruas provocou, ao longo dos tempos, a incorporação de uma série de inovações, motivadas pela escala comercial, pela necessidade de garantir as condições higiênico-sanitárias, bem como de facilitar a produção em larga escala da iguaria. As inovações foram de suma importância pois, embora o Barreado mantenha seu “uso privado” em Antonina, Morretes e Paranaguá, foi no âmbito comercial que ganhou notoriedade e se tornou um atrativo turístico e, por consequência, um fator de desenvolvimento.

Ao se analisar tal oferta comercial, não se pode deixar de mencionar seus pioneiros: o português Antonio Alpendre, residente em Morretes, a capelista Ieda Siedschlag e o morretiano descendente de italianos Honílson Fabris Madalozo. Antonio Alpendre fundou o Hotel Nhundiaquara, que inaugurou a oferta comercial do Barreado em meados da década de 1940; Dona Ieda foi uma das promotoras do resgate do Barreado no Clube Náutico de Antonina no final da década de 1960 e uma das responsáveis pela fama do prato à frente de seu restaurante, o Cacoan; e Honílson Fabris Madalozo fundou o Restaurante Madalozo também no final da década de 1960 (então sob a denominação de Bar e Snooker Madalozo), primeiro restaurante “de rua” que incluiu o Barreado em seu cardápio.

A inclusão do Barreado no cardápio do Clube Náutico nasceu de uma proposta de resgate da iguaria e das tradições capelistas, enquanto a introdução do prato nos cardápios do Restaurante e Hotel Nhundiaquara e do Restaurante Madalozo se deu com certa hesitação, pois tratava-se de um prato comum na residências, gerando o temor de sua baixa procura e até mesmo sua rejeição. Entretanto, por conta do perfil dos clientes dos próprios estabelecimentos, em geral turistas e excursionistas, ou ainda pessoas que se deslocavam até a cidade a trabalho, a oferta da iguaria orientou-se naturalmente para os visitantes. Na medida em que as vendas se intensificaram, principalmente nos finais de semana, essa oferta foi ganhando amplitude e visibilidade, assumindo cada vez mais sua vocação turística e incentivando a abertura de outros estabelecimentos dedicados à iguaria.

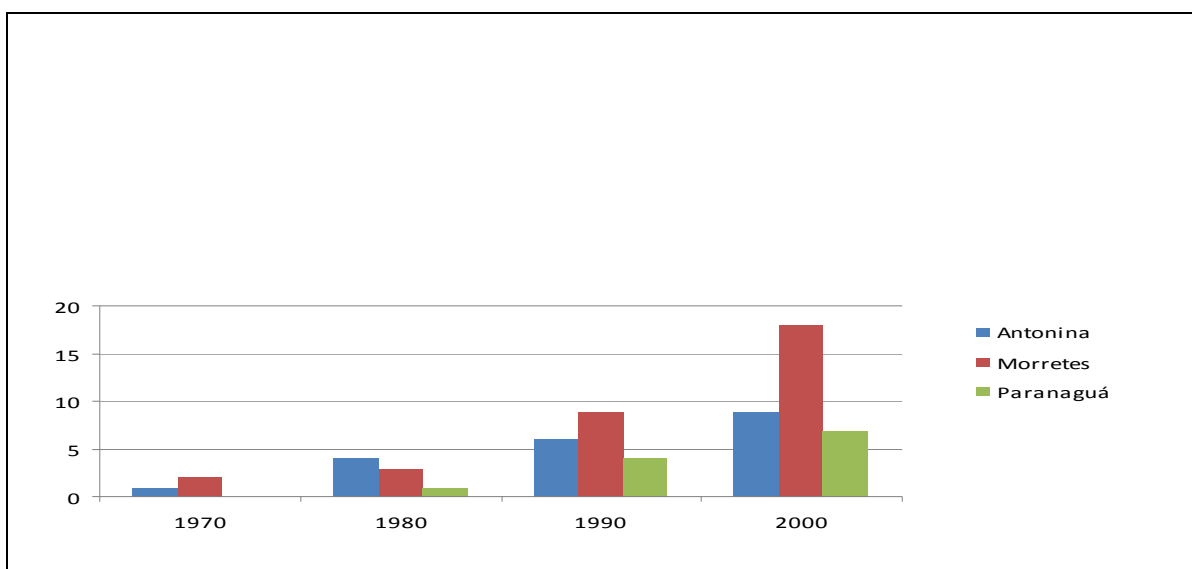
Deve-se observar, porém, que o direcionamento efetivo do Barreado para o turismo aconteceu durante a gestão de Sebastião Cavagnolli (Gestão 1989 – 1992) na Prefeitura de Morretes,



apontado por morretianos, capelistas e paranguaras como o grande responsável pelo desenvolvimento do turismo em Morretes, bem como pela associação deste município ao Barreado. O então prefeito contou com a iniciativa e atuação de Orley Antunes de Oliveira Junior, responsável pela área de turismo durante seu governo.

Orley começou seu trabalho na área de turismo no início da Gestão de Cavagnoli, que assumiu a prefeitura e, logo em seguida, teve que lidar com um desastre natural, uma enchente que afetou a cidade. Orley esteve à frente de projetos como o Bóia Cross Ecológico (que tinha como objetivo principal limpar o Rio Nhundiaquara do lixo arrastado pela correnteza, além de estimular a prática do esporte e promover o nome do município) e a divulgação intensa do Barreado como atrativo turístico. Sob o slogan “Morretes, Terra do Barreado”, a prefeitura começou a divulgar maciçamente o prato associado à cidade, em Curitiba, por todo o Brasil e no exterior.

A vizinha Antonina, que na época também recebia visitantes por conta do Barreado, foi bastante afetada pela ampla divulgação. Com o fechamento do Cacoan, principal restaurante da cidade e a mudança de Dona Ieda da cidade na década de 1990, Antonina perdeu a grande personalidade da história do Barreado litorâneo. Assim, a política de divulgação intensiva da iguaria promovida por Morretes vinculou definitivamente o prato àquela cidade, revertendo o quadro que se apresentava na década de 1970, quando Antonina era sinônimo de Barreado. Paranaguá por sua vez mantinha uma oferta comercial inexpressiva e, apesar da popularidade do prato entre seus residentes, apenas em meados de 1990 iniciou efetivamente uma divulgação turística, sempre associando o prato ao Fandango.

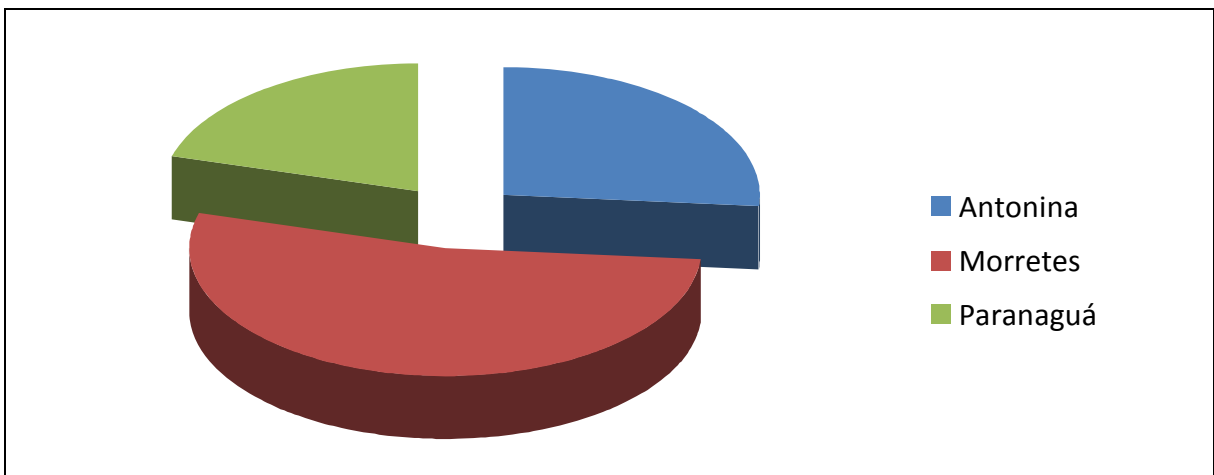


**Gráfico 1 – Expansão dos restaurantes dedicados ao Barreado por década**

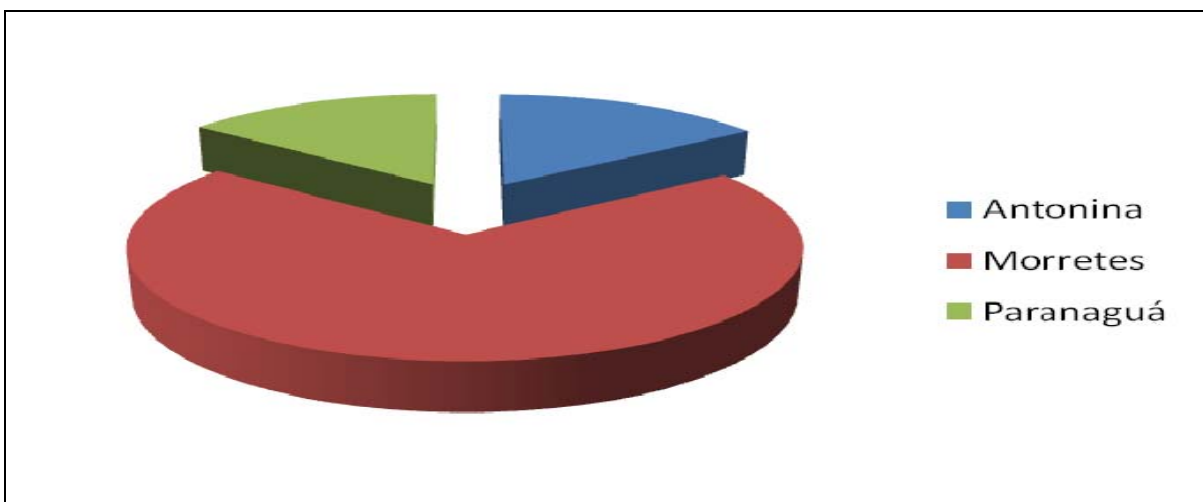
Fonte: o autor (2009)

A partir da década de 1990, o número de restaurantes dedicados à oferta do Barreado, principalmente em Morretes, tem um crescimento expressivo, como pode ser observado no gráfico 1:

Outro aspecto que deve ser comentado é a concentração de restaurantes dedicados ao prato e na disponibilidade de lugares nos estabelecimentos que oferecem a iguaria em Morretes, como apontam os gráficos 2 e 3:

**Gráfico 2–Distribuição dos estabelecimentos que trabalham com o Barreado por município**

Fonte: o autor (2009)

**Gráfico 3 – Capacidade de restaurantes que trabalham com o Barreado por município**

Fonte: o autor (2009)

Segundo as informações levantadas, verificou-se que Antonina contribui com 26,4% (9 estabelecimentos) da oferta total de bares, restaurantes e similares que oferecem o prato; Morretes com 52,9% (18 estabelecimentos) e Paranaguá com 20,5% (7 estabelecimentos). No que tange à capacidade de atendimento, Morretes também apresenta os números mais expressivos, sendo responsável por 70,1% (3.280 lugares), seguido por Antonina com 15,3% (720 lugares) e por Paranaguá com 14,5% (680 lugares).

Buscando uma análise mais detalhada da realidade destes municípios, começemos por Antonina. Fundada em 1714, atualmente com 17.581 habitantes (IBGE, 2007), a cidade apresenta o seguinte panorama voltado ao Barreado:

Fundação (ano)	Restaurante	Sistema de Serviço	Capacidade	Público
1981	Restaurante Caçarola do Joca	A La Carte, Inclusive Barreado	50	T
1985	Restaurante Panorâmico Albatroz	A La Carte, Rodízio de Barreado	140	T
1986	Restaurante Bugarvil's	A La Carte, Buffet de Barreado no final de semana	80	T
1995	Restaurante Badalo	Buffet e Barreado A La Carte	60	M, T
1998	Restaurante Container	Buffet e Barreado A La Carte	80 (salão interno) 40 (mesas na calçada)	M, T
1998	Restaurante Gusso	A La Carte (inclusive Prato Feito)	50	M, VT e T
2000	Restaurante Brisa do Mar	Buffet e A La Carte (inclusive o Barreado)	60	M, T
2000	Restaurante Le Bistrô	A La Carte	100	T
2002	Restaurante Cantinho de Antonina	A La Carte	60	T

#### **Quadro 1 – Restaurantes que servem o Barreado em Antonina**

Fonte: o autor (2008)

Legenda: T: turistas; M: moradores; TV: trabalhadores viajantes (caminhoneiros, representantes comerciais, etc)

A partir deste quadro, verifica-se que, dos nove restaurantes que ofereciam o Barreado em 2008, cinco possuem na atividade turística e no público que esta atrai para o município seu foco principal. Juntos, eles somam quatrocentos e trinta lugares. Considerando que nos períodos de maior procura (finais de semana, férias escolares, Festival de Inverno de Antonina

e Carnaval) todos os estabelecimentos supracitados terminam por atender turistas e visitantes, a capacidade de atendimento da cidade para o Barreado sobe para setecentos e vinte lugares.

Muitos dos entrevistados depositam na gestão municipal parte significativa da culpa pela falta de desenvolvimento turístico da cidade e, por conseqüência, pelo reduzido movimento dos restaurantes. Com exceção do Restaurante Caçarola do Joca, cujo proprietário garantiu não depender da cidade nem da prefeitura para manter o bom movimento de seu restaurante, os demais empresários que trabalham focados no turismo se mostraram insatisfeitos. Apenas os restaurantes que operam com uma estrutura mais econômica, como é o caso do Restaurante Brisa do Mar, do Restaurante Gusso e do Restaurante Container, e são voltados para os próprios moradores, declararam estar sempre com a casa cheia.

Buscando amenizar a falta de um projeto político consistente para o desenvolvimento turístico, em maio de 2007 foi criada a AESTUR – Associação dos Empreendedores de Serviços Turísticos de Antonina, uma entidade civil sem fins lucrativos cujo objetivo é fomentar o desenvolvimento do turismo na cidade implantando, dentre outras atividades, ações de qualificação profissional e funcional voltada para o turismo. Dentre os associados, donos de agências de viagens e turismo, proprietários de restaurantes e pousadas, além de representantes do comércio em geral.

Diante da consolidação da oferta do Barreado na vizinha Morretes, alguns empresários como Leônidas Abreu, Elisabete de Fátima Carraro (ex-proprietária de restaurante, atualmente atuando no ramo do artesanato e das pousadas) e Eduardo Nascimento (ex-secretário de turismo da cidade e empresário da área de agência de viagens) defendem que o futuro gastronômico de Antonina está no siri, e não no Barreado, por conta da abundância da carne e por ser um produto não explorado de forma organizada pelos outros municípios da região. Eduardo Nascimento (2008) relembra que, durante sua permanência na secretaria, desenvolveu-se um estudo, que apontou como grande produto da cidade o siri.

A partir dessa constatação, foi realizado um curso para o aproveitamento da carne de siri em parceria com o SEBRAE, bem como foi lançada junto aos empresários a idéia de incorporar pratos à base do crustáceo, como a casquinha de siri e a lasanha de siri, um lançamento do Restaurante Cantinho de Antonina. O empresário destaca que, embora não haja controle rígido sobre a produção nem uma estratégia de proteção, como o defeso do camarão, a produção de siri gira em torno de dois mil quilos por mês, dos quais aproximadamente 80% são vendidos para São Paulo. Assim, o Barreado continuaria sendo servido, mas o siri

ganharia destaque, de modo a consolidar-se como um produto típico da localidade. Esta idéia foi adotada por alguns empresários da área de alimentação e está sendo apoiada pela AESTUR.

Paranaguá foi fundada em 1648 e conta atualmente com 133.559 habitantes (IBGE, 2007). Do ponto de vista econômico, a cidade continua ancorada nas atividades do Porto D. Pedro II<sup>6</sup> e o turismo possui pouco destaque, sendo os fluxos de visitação são atraídos pelo centro histórico da cidade, pelas operações portuárias e pela Ilha do Mel<sup>7</sup>. A oferta do Barreado continua sendo divulgada e desenvolvida de forma bastante associada ao Fandango, e alguns restaurantes terminaram por incluir a iguaria em seus cardápios, mesmo que apenas como mais um item de um extenso *buffet*, como pode ser observado no quadro seguinte:

Fundaçã o (ano)	Restaurante	Sistema de Serviço	Capacidade	Público
1963	Restaurante Danúbio Azul	Buffet, Barreado incluído no Buffet e também A La Carte	400	VT e T
1992	Restaurante Divina Gula	Buffet, Barreado incluído no Buffet	85	M e VT
1993 (Htl Aracaria Mar)	Restaurante Camboa –Camboa Resort e Hotel	A La Carte, inclusive o Barreado. Buffet (para grupos).	180	VT e T
1996	Restaurante Casa do Barreado	Buffet de Barreado	100	T
2000	Restaurante à Bombordo	Barreado incluído no Buffet	180	M (sócios) e T
2002	Restaurante Vieira´s Grill	Barreado incluído no Buffet	150	M e VT
2005	Restaurante Gruta da Garoupa	Barreado incluído no Buffet	120	M e VT

#### Quadro 2 – Restaurantes que servem o Barreado em Paranaguá

Fonte: o autor (2008)

Legenda: T: turistas; M: moradores; TV: trabalhadores viajantes (caminhoneiros, representantes comerciais, etc)

Dos sete estabelecimentos identificados, o único que possui no Barreado seu carro-chefe é a Casa do Barreado, com capacidade para cem lugares. Considerando os outros estabelecimentos que também apontam os turistas de lazer como seu público-alvo (Danúbio Azul e Restaurante Camboa), há mais quinhentos e oitenta lugares, contabilizado uma capacidade de seiscentos e oitenta pessoas servidas simultaneamente. Como já mencionado,

<sup>6</sup> O Porto Dom Pedro II, inaugurado em 1935, é um grande e importante terminal de cereais, sendo considerado o maior exportador de grãos do Brasil.

<sup>7</sup>Vinculada ao município de Paranaguá, a Ilha do Mel possui 27,62 quilômetros quadrados e está a 15 milhas da Baía de Paranaguá. É administrada pelo Instituto Ambiental do Paraná (IAP). Além das praias, possui como atrativos turísticos o Farol das Conchas, a Fortaleza Nossa Senhora dos Prazeres, a Gruta de Encantadas e os vilarejos de Brasília e Encantadas.

os demais estabelecimentos servem o Barreado, mas praticamente não lhe dão destaque, oferecendo como uma opção dentre outros pratos. Da mesma forma, não são direcionados para o turismo, não explorando esse potencial da iguaria.

Se em Antonina há uma oferta do Barreado que coloca a iguaria em relevo, mas que é prejudicada pelos pequenos fluxos de visitantes e em Paranaguá, com exceção de um único estabelecimento, a iguaria tem pouco destaque e é eclipsada pela oferta de outros pratos, a realidade de Morretes, fundada em 1733 e atualmente com 16.998 habitantes (IBGE, 2007), é bastante distinta, dando amplo destaque ao Barreado, como demonstra o quadro a seguir:

Fundação (ano)	Restaurante	Sistema de Serviço	Capacidade	Público
1945	Hotel e Restaurante Nhundiaquara	A La Carte e Rodízio de Barreado	200	T
1967	Restaurante Madalozo	A La Carte e Rodízio de Barreado	690 (mais sala de espera com 120)	T
1982	Restaurante Lubam	Rodízio de Barreado	310	T
1991	Restaurante Panorâmico Ponte Velha	A La Carte e Rodízio de Barreado	300	T
1992	Restaurante Casarão	A La Carte e Rodízio de Barreado	220	T
1992	Restaurante Pousada Dona Siroba	A La Carte, (rodízio só para grupos)	160	T
1993	Armazém Romanus Restaurante	A La Carte,	70	T
1994	Restaurante My House	A La Carte e Rodízio de Barreado	110	T
1998	Restaurante Engenho da Serra	A La Carte,	80	T
2000	Restaurante Serra e Mar	A La Carte e Rodízio de Barreado	90	T e M
2001	Restaurante e Pizzaria Terra Nossa	A La Carte e Rodízio de Barreado	300	T e M
2001	Restaurante Rota do Sol I	Buffet e Barreado por pessoa	80	M, T e VT
2005	Restaurante Estação Graciosa	A La Carte e Rodízio de Barreado	96	T
2006	Restaurante Villa Morretes	A La Carte	100	T
2007	Restaurante Olimpo	A La Carte, Rodízio de Barreado	250	T
2008	Restaurante Empório do Largo	A La Carte	120	T
2008	Restaurante Rota do Sol II	Buffet e Barreado por pessoa	110	M, VT e T
2008	Restaurante e Lanchonete Cantinho de Morretes	A La Carte (inclusive o Barreado) e Buffet	45	M e T

### Quadro 3 – Restaurantes que servem Barreado em Morretes

Fonte: o autor (2008)

Legenda: T: turistas; M: moradores; TV: trabalhadores viajantes (caminhoneiros, representantes comerciais, etc)

Durante os levantamentos, foram identificados dezoito estabelecimentos que servem o Barreado regularmente. Destes, quinze possuem como público-alvo turistas, e contabilizam um total de três mil, cento e vinte e seis lugares. Considerando que nos períodos de maior procura (finais de semana e feriados, férias escolares) todos os restaurantes terminam por atender turistas, a capacidade total da cidade passa a ser de três mil, duzentos e oitenta e um lugares. Deve-se mencionar que a expansão de restaurantes e estabelecimentos comerciais similares vem sendo acompanhada pela expansão de meios de hospedagem e lojas de artesanato, e que o sucesso alcançado pelo turismo gastronômico, pautado justamente na oferta do Barreado, tem sido utilizado para divulgar e desenvolver outras potencialidades turísticas do município, como os passeios ecológicos (com o já tradicional bóia-cross) e a abertura de alambiques para visitação (nota-se aqui que o Restaurante Engenho da Serra integra na verdade um complexo de produção de cachaça do mesmo nome).

Merece destaque ainda a atuação da ARSIM – Associação de Restaurantes e Similares de Morretes, criada em 2005 e que tem procurado melhorar as condições de produção e de atendimento dos restaurantes associados, além de divulgar o Barreado e o município como um todo. Dada a representatividade das empresas da área de alimentação para o turismo e, por conseq u ncia, para a economia do município, a ARSIM tem se preocupado com questões que transcendem   alimentação, como, por exemplo, a limpeza das ruas e a natureza do artesanato vendido durante as feiras e festas, procurando manter uma certa tipicidade daquilo que é oferecido.

Alguns entrevistados, como Maurício Lafitte, Joaquim Souza Junior e Mauricio Scucazo dos Santos, dentre outros, referiram-se a Morretes como uma “grande praça de alimentação”, pois, em um fim de semana ou feriado de grande movimento, é como se toda a cidade se tornasse um único restaurante, tamanho o fluxo de pessoas e a proximidade dos estabelecimentos. No entendimento da ARSIM e de seus associados, à necessário que todos os restaurantes assegurem a qualidade de seus produtos e serviç os, de modo a deixar o visitante satisfeito e com a intenção de regressar à cidade. A preocupação com a qualidade do turismo parece realmente ter sido incorporada à mentalidade local, tendo em vista todos os restaurantes direcionados para o turismo integram o Guia Quatro Rodas<sup>8</sup> e são associados à ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes.

---

<sup>8</sup> O Guia Quatro Rodas é uma publicação renomada da Editora Abril para o segmento de viagens rodoviárias. Publicado anualmente, sugere roteiros e d  informações turísticas sobre localidades brasileiras, além de avaliar anonimamente meios de hospedagem e estabelecimentos de alimentação.

Ilustrando a realidade morretense, pode-se citar aqui duas reportagens publicadas na Gazeta do Povo, uma em 2006 e outra em 2007. O artigo publicado em 13 de fevereiro de 2006, intitulado *Morretes recebe visitantes o ano inteiro por causa do Barreado*, afirma:

A prova de que um símbolo bem trabalhado pode ajudar a atrair turistas e, conseqüentemente, incentivar o desenvolvimento de uma cidade é o Barreado – carne cozida em panela de barro -, explorado como um dos símbolos de Morretes. O município, de 16 mil habitantes, recebe durante o verão 8 mil turistas por semana, principalmente para degustar a iguaria. No resto do ano, são 2 mil visitantes por semana, o que garante a Morretes a invejável posição, no litoral, de não depender do calor para movimentar a economia (MORRETES recebe..., 2006).

A outra reportagem, publicada em 6 de janeiro de 2007, se intitula “Turistas preferem Morretes a Antonina”, afirma que as cidades, apesar de muito parecidas e bastante próximas, possuem realidades bem diferentes, tendo em vista que Morretes consegue atrair cinco vezes mais visitantes do que a cidade vizinha. Segundo o texto:

A “capital do Barreado”, Morretes, ferve de visitantes quase todos os fins de semana do ano, em busca sobretudo dos sabores do prato típico do estado. Enquanto isso, Antonina parece mais uma típica cidadezinha do interior: tranqüila e com poucos turistas – exceção feita aos dois grandes eventos culturais do ano, o carnaval (considerado o melhor do estado, que chega a atrair 30 mil pessoas numa única noite) e o Festival de Inverno da Universidade Federal do Paraná (TURISTAS preferem..., 2007).

A partir do que foi constatado nesta pesquisa, verifica-se que o sucesso alcançado por Morretes na divulgação do Barreado é evidente e, deve-se mencionar, trata-se do resultado do bom trabalho, da organização e da cooperação dos empresários locais, que souberam profissionalizar seus estabelecimentos e a partir daí criar a estrutura que é usufruída por tantos turistas. Deve-se mencionar ainda que a oferta comercial do Barreado, além de divulgar esta importante tradição culinária, por ser associada ao patrimônio histórico, ao artesanato e aos demais atrativos de Antonina, Morretes e Paranaguá, termina por complementar de maneira importante o patrimônio turístico do litoral paranaense, agregando valor à oferta de sol e praia da região.

### 3. Considerações finais



A gastronomia pode constituir uma experiência turística, na medida em que oferece, a partir de sabores e técnicas culinárias características, uma interação com o meio visitado. Ao se degustar uma iguaria, pode-se ter acesso a uma série de conteúdos simbólicos que terminam por revelar a história e a cultura de um determinado grupo humano. Nesse sentido, não apenas o Turismo Gastronômico, mas principalmente os estabelecimentos de Alimentos e Bebidas merecem atenção.

Desde seu surgimento no século XVIII<sup>9</sup>, restaurantes possuem grande importância, ao disponibilizarem para autóctones, visitantes e turistas refeições e bebidas de boa qualidade, contribuindo, assim, para a viabilização da viagem e para o aumento de permanência no local visitado. Isso se dá porque restaurantes e estabelecimentos similares constituem também espaços de lazer e sociabilidade, propensos à interação entre pessoas, em um contexto de diversão e descontração, e que terminam por criar novas opções de lazer, diurnas e noturnas, que completam a oferta turística local:

Considerando que muitas vezes as expectativas envolvidas em uma viagem são de caráter subjetivo e pessoal, relacionadas ao rompimento com o cotidiano, contato com diferentes realidades e vivência de novas experiências, bares e casas noturnas podem contribuir para enriquecer a experiência turística dos visitantes, complementando a oferta turística já existente, contribuindo para o aumento da permanência do turista na localidade e ainda gerando diversos benefícios de caráter socioeconômico como aumento do volume de gastos dos turistas nas cidades, aumento da arrecadação de impostos relacionados a estes estabelecimentos e ainda a perspectiva de novos investimentos e geração de empregos (GIMENES, 2004, p.87).

Há ainda outro importante papel desenvolvido por estes estabelecimentos: o de divulgar iguarias típicas, ampliando a possibilidade de consumo desses pratos (que a princípio poderiam ser degustados somente nas casas dos autóctones ou em festas públicas). Ao analisar Antonina, Paranaguá e notadamente Morretes, resta claro que a tradição do Barreado foi constituída a partir de seu sabor e modo de preparo inusitado, bem como por sua íntima relação com outras manifestações culturais do litoral paranaense. Entretanto, deve-se

---

<sup>9</sup> Baseando-se em Franco (2001), que indica os dois possíveis “pais” da restauração moderna: Boulanger, também conhecido como Champ d’Oiseaux, que oferecia sopas e caldos anunciados como *restaurants* (restauradores) e popularizou o termo em 1765 e Monsieur Beauvilliers, antigo *officier de bouche* do Conde de Provence, que abriu em 1782 o primeiro estabelecimento com uma longa lista de pratos individuais (A La Carte);

reconhecer que sua popularidade foi ampliada por conta da oferta comercial construída a partir do prato, que não apenas o tornou conhecido para além dos limites paranaenses, mas também independente do calendário carnavalescos e dos festejos locais.

Obviamente tal ampliação merece ser pensada criticamente, pois a expansão da produção e do consumo do Barreado o colocou à mercê de uma maior sorte de adaptações (em alguns casos até mesmo distorções) das maneiras de prepará-lo e servi-lo. O desafio constitui, portanto, em equilibrar a expansão e a qualidade da oferta comercial do prato e a manutenção de seus aspectos tradicionais, para que o Barreado continue sendo um símbolo da gente litorânea do Paraná.

### Referências

- BALHANA, Altiava; MACHADO, Blênio; WESTPHALEN, Cecilia. 1969. *História do Paraná*. Curitiba: Grafipar, vol.1.
- BARREADO único prato típico do Paraná. 1963. *Panorama*, Curitiba, n.136, p.31, set.
- CAMARGO FILHO et all., Waldemar Pires. 1994. Evolução da produção do tomate no Brasil. In: *Agricultura em São Paulo*, São Paulo, n.41, v.1, p.41-69.
- CASCUDO, Luis da Câmara. 2004. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global.
- FRANCO, Ariovaldo. 2001. *De caçador a gourmet*. São Paulo: SENAC.
- GIMENES, Maria Enriqueta Garcia. 2008. *Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense*, Curitiba. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.
- GIMENES, Maria Enriqueta Garcia. Bares e casas noturnas : um estudo exploratório sobre consumo e sociabilidade. In: *Turismo em análise*, São Paulo, v. 15, n. 1, p. 73-88, 2004.
- GRAMANI, Daniela; CORREA, Joana. 2006. Naquele tempo, no tempo de hoje: um panorama do Fandango do litoral norte do Paraná e sul de São Paulo. In: PIMENTEL, Angela.; GRAMANI, Daniela; CORREA, Joana. (org). *Museu vivo do Fandango*. Rio de Janeiro: Associação Cultural Caburé, p.21-37.
- LOZANO, Jorge Eduardo Aceves. 2002. Práticas e estilos de pesquisa na História Oral contemporânea. In: FERREIRA, Marieta; AMADO, Janaína (org). *Usos e abusos da História Oral*. 5. ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 2002.
- MORAES FILHO, Alexandre José de Mello. 1979. *Festas e tradições populares no Brasil*. São Paulo: Itatiaia.
- MORRETES recebe visitantes o ano inteiro por causa do Barreado. 2006. *Gazeta do Povo*, Curitiba, 13 fev.
- NEPOMUCENO, Rosa. 2005. *Viagem ao fabuloso mundo das especiarias*. 4.ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2005.
- RANDO, José. 2003. Fandango: contextualização histórica. In: BRITO, M. (org). *Fandango de mutirão*. Curitiba: Miliart, p.11-33.
- TURISTAS preferem Morretes a Antonina. 2007. *Gazeta do Povo*, Curitiba, 06 fev.
- VIANA, Manoel. 1976. *Paranaguá na história e na tradição*. Paranaguá: Gráfica Vicentina.

VOLDMAN, Danièle. Definições e usos. In: FERREIRA, Marieta; AMADO, Janaína (org). *Usos e abusos da História Oral*. 5.ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 2002, p.33-41.

**Fontes Orais Citadas Neste Trabalho:**

ABREU, L. G. 2008. *Entrevista*. Antonina, 26 de março de 2008. MP3, 1h12 min.

ALCOBAS, J. C. 2008. *Entrevista*. Antonina, 11 de março de 2008. MP3, 0h36 min.

CARRARO, E. F. 2008. *Entrevista*. Antonina, 26 de março de 2008. MP3, 0h30 min.

LAFFITTE, M. L. 2008. *Entrevista*. Morretes, 02 de setembro de 2008. MP3, 1h09 min.

NASCIMENTO, E. 2008. *Entrevista*. Antonina, 13 de março de 2008. MP3, 0h29 min.

OLIVEIRA JUNIOR, O. 2008. A. *Entrevista*. Morretes, 02 de setembro de 2008. MP3, 0h59 min.

SANTOS FILHO, J. F. 2008. *Entrevista*. Antonina, 13 de abril de 2008. MP3, 1h03 min.

SOUZA JUNIOR, J. 2008. *Entrevista*. Morretes, 27 de maio de 2008. MP3, 1h32 min.

SIEDSCHLAG, I. 2008. *Entrevista*. Matinhos, 04 de setembro de 2008. MP3, 1h42 min.

**Recebido em: 16/06/2009**

**Aprovado em: 08/09/2009**