DO INÍCIO DO TURISMO GASTRONÔMICO EM MORRETES (PR): NOTAS INTRODUTÓRIAS

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes[1]

Introdução

A atividade turística tem se configurado – principalmente a partir da década de 1970 – como um elemento estratégico para o desenvolvimento de inúmeras localidades brasileiras. Com a publicação do Decreto-Lei nº. 55 em 18 de setembro de 1966, o governo lançou as bases para o tratamento do turismo brasileiro e, dentre suas inovações, formulou um conceito de política nacional do turismo (mesmo que na época nenhuma política nacional tenha sido efetivamente elaborada e implantada) e instituiu uma estrutura estatal especializada, criando com o já extinto Conselho Nacional de Turismo a EMBRATUR – então Empresa Brasileira de Turismo -, órgão pioneiro na gestão pública da atividade em termos federais[2]. No mesmo ano, no âmbito estadual surgiu no Paraná o primeiro órgão especializado, o Departamento de Turismo e Divulgação, que foi sendo substituído por outros órgãos ao longo dos anos[3].

---

[1] Bacharel em Turismo, Mestre em Sociologia e Doutora em História pela Universidade Federal do Paraná. Professora do Curso de Turismo da Universidade Federal do Paraná: mariegimenes@gmail.com

[2] Por meio da Lei nº 8.818, de 28 de março de 1991, a Embratur tornou-se uma autarquia e passou a ser denominada de Instituto Brasileiro de Turismo. Com a criação do Ministério do Turismo em 2003, a Embratur se tornou responsável pela promoção, marketing e apoio à comercialização de destinos e produtos turísticos no exterior.

[3] A Lei nº 5948 de 27 de maio de 1969 criou o Conselho Paranaense de Turismo - CEPATUR e a Empresa Paranaense de Turismo – PARANATUR, sob os auspícios da Secretaria de Estado dos Negócios. A Empresa Paranaense de Turismo era uma empresa pública de capital próprio que tinha por objetivo, fomentar a indústria do turismo no Paraná, atendendo as diretrizes formuladas pelo CEPATUR. Em 1974 foi criada a Secretaria de Estado da Indústria e do Comércio, através da Lei nº 6636 de 29 de novembro de 1974 e a PARANATUR passou a ser uma de suas unidades vinculadas. Em 1983 a Lei nº 356 de 07 de abril de 1983 vinculou a PARANATUR à Secretaria de Estado da Cultura e do Esporte. Em 1986 a Empresa Paranaense de Turismo foi novamente vinculada à Secretaria de Estado da Indústria e do Comércio, pela Lei nº 8388/86. Em 1989 a Lei nº 8986 de 22 de maio de 1989 extinguiu a Empresa Paranaense de Turismo - PARANATUR e criou um cargo de Diretor de Turismo na Fundação de Esporte e Turismo, vinculada a Secretaria Especial de Esporte e Turismo – FESTUR. Em 16/07/91 pela Lei nº 9663 a FESTUR foi transformada em Autarquia Estadual. Através da Lei nº 11066 de 01/02/1995 foi criada a autarquia Paraná Turismo vinculada à Secretaria de Estado de Esporte e Turismo. Suas atribuições e estrutura de funcionamento foram regulamentadas pelo Decreto 989 de 05/07/1995, e atualizadas pelo Decreto 578 de 14/02/2003. Pelo Decreto nº 3403 de 11 de janeiro de 2001, a Paraná Turismo ficou vinculada à Secretaria de Estado da Indústria, do Comércio e do Turismo - SEIT. Atualmente a Paraná Turismo está vinculada à Secretaria de Estado do Turismo - SETU criada pela lei nº 13.986 de 30/12/2002.

Nota-se que a trajetória da gestão pública no Brasil foi construída em meio a descontinuidades, tanto no plano federal quanto no plano estadual, o que, aliada à carência de estudos historiográficos, termina por impedir uma análise mais consistente tanto do quadro geral (no âmbito da atuação do governo federal e seus efeitos) quanto das especificidades regionais e locais (no âmbito da atuação dos governos estaduais e municipais e seus respectivos efeitos).

A partir deste contexto busca-se neste artigo trazer uma contribuição para a historiografia do turismo do Paraná, ao abordar o período compreendido entre 1989 e 1992 tendo como foco o desenvolvimento turístico do município de Morretes, litoral paranaense. Este recorte temporal foi escolhido, pois foi durante a gestão de Sebastião Cavagnolli na Prefeitura Municipal que a cidade assumiu o turismo gastronômico como vocação e passou a divulgá-lo intensivamente, terminando por ser associada definitivamente à tradição e à comercialização do Barreado (prato tradicional do litoral paranaense), o que gerou fluxos expressivos de visitação para a localidade. É importante observar que o município atualmente é referência no turismo gastronômico paranaense e tem investido em outros segmentos turísticos, mas o faz a partir da notoriedade já alcançada pela comercialização do Barreado nos inúmeros restaurantes locais.

Em termos metodológicos, este artigo se baseia na análise de fontes escritas primárias e secundárias coletadas e entrevistas realizadas durante a elaboração da tese de doutorado intitulada "Cozinhando a tradição: festa, cultura e tradição no litoral paranaense" (Gimenes, 2008). Dentre as fontes escritas foram analisados diversos artigos publicados em periódicos tais como a Revista Paraná em Páginas, a Revista Panorama e o Jornal Gazeta do Povo; além de documentos obtidos nos arquivos da Biblioteca Pública Municipal José Gonçalves de Moraes (Morretes) e da Paraná Turismo (órgão vinculado à Secretaria Estadual de Turismo do Paraná).

As entrevistas foram realizadas a partir das premissas da História Oral, descrita por 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.* Como observa Voldman (2002, p.37), o entrevistador em uma prática de História Oral entra em contato com uma memória *reconstituída ou firmemente construída por diversos motivos (preservação de uma identidade coletiva ou de um mito, proteção*

pessoal da vida passada, risco de ter que mudar de representação de sua própria existência, etc). Esta afirmação propõe uma reflexão não apenas sobre o que é dito, mas também sobre o sujeito que fala e sobre as circunstâncias em que ele fala, pois a lembrança nunca é uma reprodução objetiva da situação vivida, já que é impregnada pelas percepções, pelos valores e pela própria experiência de vida do depoente. Sobre este aspecto, a psicóloga social Ecléa Bosi (2003, p.55) escreve que *memória não é reviver, mas refazer, reconstruir, repensar, com imagens e idéias de hoje, as experiências do passado*, e continua:

> [...] a lembrança é uma imagem construída pelos materiais que estão, agora, à nossa disposição, no conjunto de representações que povoam nossa consciência atual. Por mais nítida que nos pareça a lembrança de um fato antigo, ela não é a mesma imagem que experimentamos na infância, porque nós não somos os mesmos de então e porque nossa percepção alterou-se e, com ela, nossas idéias, nossos juízos de realidade e de valor (BOSI, 2003, p.55).

Para Henry Rousso (2002, p.94), *a memória, no sentido básico do termo, é a presença do passado.* Desenvolvendo seu raciocínio e se aproximando da idéia de Bosi, o autor conceitua memória como sendo *uma reconstrução psíquica e intelectual que acarreta de fato uma representação seletiva do passado, um passado que nunca é aquele do indivíduo somente, mas de um indivíduo inserido em um contexto familiar, social, nacional.*

Portanto, deve-se valorizar a subjetividade em relação ao que ela pode trazer sobre os fatos relacionados e sobre o próprio depoente. Entende-se que o ponto forte da História Oral reside justamente na oportunidade de interação com testemunhas daquilo que é estudado, pessoas que, com suas inferências, percepções e julgamentos, vivenciaram o período de interesse e que podem, a partir de sua experiência individual e coletiva, fornecer informações úteis para o trabalho de pesquisa empreendido. Neste sentido, foram escolhidas e abordadas pessoas que participaram desta construção da oferta comercial do Barreado e do início de seu uso turístico, e suas falas são aqui reproduzidas sem nenhuma interferência formal na oralidade dos depoentes.

1. Barreado Morretiano

Preparado no litoral paranaense há centenas de anos, o Barreado é uma iguaria feita à base de carne bovina de segunda cozida exaustivamente com toucinho, cominho e louro em uma panela de barro hermeticamente fechada com uma folha de bananeira e lacrada com uma goma de farinha de mandioca - técnica que inclusive batizou o prato. Sua origem é repleta de contradições, sendo a versão mais aceita entre os autores pesquisados de que se trata de uma adaptação caiçara do cozido português (Correia, 2002; Roderjan, 1981; Viana, 1976, dentre outros). Há décadas ocorre uma disputa saudável pela paternidade do prato entre Antonina, Morretes e Paranaguá, embora todo o litoral paranaense esteja associado historicamente ao prato.

A iguaria deve sua popularidade ao entrudo[4], precursor do carnaval: devido ao fato de que mesmo "requentado" o prato mantém seu sabor, era costume da gente do litoral preparar grandes panelas de Barreado para poder brincar o entrudo sem se preocupar com a alimentação (Correia, 2002; Pinto, 1983; Roderjan, 1981; Viana, 1976, dentre outros). Da mesma forma, o Fandango[5], outra manifestação cultural importante do litoral paranaense, é intimamente ligado ao preparo e à degustação do prato. (Correia, 2002; Pinto, 1983; Roderjan, 1981; Viana, 1976, dentre outros).

---

[4] Entrudo: 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. O Entrudo 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.

[5] Fandango: O Fandango é 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, nas cidades de Cananéia, Iguape, Morretes, Paranaguá e Guaraqueçaba. Apesar de possuir regras estéticas definidas, há características específicas de cada localidade e variações das estruturas musicais e coreográficas. Em um baile ou em uma apresentação, várias modas ou marcas (como os fandangueiros chamam as músicas) são tocadas e dançadas. As danças 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 rabeca, geralmente feitas de caixeta e confeccionadas manualmente pelos próprios fandangueiros, além dos instrumentos de percussão como o adufo (ou adufe) e o pandeiro. Comumente dançado durante o Entrudo (precursor do Carnaval), em festas familiares (de casamento, batismo, aniversários etc.) e também durante os mutirões (ou pixirões), ações conjuntas para plantio ou colheita da lavoura, que reunia vizinho e amigos e tinha no fandango uma espécie de comemoração pelo trabalho realizado. (Gramani e Correa, 2006; Rando, 2003).

As principais características do prato são a textura e a apresentação da carne, praticamente desmanchando por conta do longo cozimento, e seus acompanhamentos: farinha de mandioca fina, banana da terra e cachaça (no caso de Morretes, mais especificamente a cachaça de banana). Sua receita, disseminada por meio da tradição oral, possui variações principalmente no que se refere aos temperos adicionados à carne (com destaque para o uso polêmico do tomate) e à forma de preparo, variedade resultante da apropriação coletiva que contribuiu para a perpetuação desta tradição.

Contudo, no que se refere ao desenvolvimento da oferta comercial do prato no litoral paranaense, não se pode deixar de mencionar três figuras principais: o português Antonio Alpendre, residente em Morretes, a capelista Ieda Siedschlag e o morretiano descendente de italianos Honílson Fabris Madalozo. Antonio Alpendre foi o fundador do 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 final da década de 1960 em Antonina e uma das responsáveis pela fama do prato na década seguinte, e Honílson Fabris Madalozo foi o fundador do Restaurante Madalazo, primeiro restaurante "de rua" que incluiu o Barreado em seu cardápio, responsável também por algumas inovações hoje havidas como "tradicionais" (Gimenes, 2008).

Quem fala da trajetória do sr. Alpendre, já falecido, é sua filha, Maria da Glória Alpendre Silveira. A depoente não se lembra do ano exato em que o Barreado foi incluído no cardápio; recorda apenas que isto ocorreu já no Hotel Nhundiaquara, entre 1945 e 1950. Sua memória, entretanto, é bastante viva ao relembrar do sucesso alcançado pelo prato. Segundo ela, para surpresa de todos, o Barreado foi tão bem aceito que passaram até mesmo a atender pedidos para servi-lo em Curitiba e outras cidades.

Décadas depois, foi inaugurado o embrião daquele que iria se tornar o maior restaurante da cidade: o Bar e Snooker Madalozo. Em 1966, o alfaiate Honílson Fabris Madalozo entrou no ramo da alimentação. Neto de imigrantes italianos, nascido em 1929, foi casado com Dona Izanete Madalozo, nascida em 1938, com quem teve três filhos. Insatisfeito diante de furtos em sua alfaiataria, resolveu mudar de ramo e abriu um bar. Quem fala da trajetória do Sr. Honílson, já falecido, é sua esposa Izanete Madalozo e sua filha Tânia Madalozo Lafitte.

No final da década de 1960, Dona Ieda Siedschlag, capelista nascida em 1936, começou a perceber que a tradição do preparo do Barreado estava enfraquecendo, na medida em que as famílias gradativamente deixavam de prepará-lo. Juntamente com a amiga Neréa Sarmento resolveram resgatar o prato e passaram a prepará-lo no Clube Náutico de Antonina. Mesmo atuando somente em Antonina, D. Ieda merece ser mencionada pois foi até o final da década de 1980 a principal personagem envolvida no preparo e comercialização do Barreado no litoral paranaense (primeiramente comandando a cozinha do Clube Náutico e a partir de 1974 à frente de seu próprio restaurante[6]), sendo apontada por muito como a responsável pela popularidade do prato para além das fronteiras litorâneas.

Durante o governo de Emílio Hoffmann Gomes (1973 a 1975), a PARANATUR produziu folhetos em português e inglês apresentando o Barreado, falando de sua história e descrevendo seu modo de preparo (crédito de pesquisa para Marly Garcia Correia). O Barreado era apresentado como um prato tradicionalmente preparado e consumido em Paranaguá, Guaraqueçaba, Antonina, Morretes e Guaratuba há mais de 200 anos. Não era indicado onde a iguaria poderia ser degustada, apenas apresentava-se o prato ao turista (PARANATUR, [197-]). Contudo, merece atenção o fato de ter sido elaborado um folheto exclusivo para a iguaria objetivando sua divulgação em eventos e feiras em que o destino Paraná estivesse presente. Deve-se observar, porém, que somente no final da década seguinte a oferta comercial do Barreado ganhou efetivamente *status* de atrativo turístico.

2. Morretes, "a terra do Barreado"

O prefeito Sebastião Cavagnolli, já falecido, é apontado, por morretianos, capelistas e parnanguaras como o grande responsável pelo desenvolvimento do turismo em Morretes e pela associação do município ao prato. Contudo, ao se falar da Gestão de Sebastião Cavagnolli, é impossível não comentar a atuação de Orley Antunes de

[6] Em 1º de maio de 1974, Dona Ieda Siedschlag incentivada pelos freqüentadores do Clube Náutico de Antonina, abriu seu próprio restaurante. O restaurante, que se chamava CACOAN - Campo de Concentração dos Amigos de Antonina (mas que era chamado basicamente de Restaurante da Ieda ou de Barreado da Ieda).

Oliveira Junior, responsável pela área de turismo durante o governo daquele prefeito (Gestão 1989 – 1992).

Orley de Oliveira Junior (2008) nasceu em Curitiba em 1951 e antes de assumir a área de turismo na prefeitura era comerciante. Ele relembra que, logo após a posse do prefeito em janeiro de 1989, uma enchente inundou a cidade e destruiu a agricultura local, até então base da economia da cidade. Diante da necessidade de recuperar a economia local e criar uma alternativa de desenvolvimento para a cidade, Cavagnolli e Orley decidiram investir na atividade turística. Falando do turismo na cidade, o entrevistado comenta:

> Aqui em Morretes, nessa época, não tinha nada. O forte era Antonina. La tinha o Barreado, tinha o porto de mar, e aqui nada. O [restaurante] Madalozo não tinha essa área da lateral, não tinha a parte de cima. Era só uma casa na altura da área. [...] Não tinha o [restaurante] Ponte Velha. Ali ao lado do Maurício [Restaurante Casarão] era uma ruína. [...] Essas lojas de artesanato, não tinha nada (OLIVEIRA JUNIOR, 2008).

O entrevistado segue, falando de como surgiu a idéia de divulgar ao máximo a cidade, mesmo diante de poucos atrativos:

> Eu aprendi o seguinte: que a gente precisava divulgar Morretes. [...] Eu cheguei pra ele e disse: "Cavagnolli, nós temos que divulgar o município a exaustão!" E ele disse "Pois é, mas nós não temos nada, a gente divulga e o povo vem, e daí?" E eu disse "Não tem importância! A gente divulga, desenvolve internamente e o fluxo traz o empresário! Nós temos aqui o [restaurante] Madalozo, na época tínhamos mais uns dois restaurantes. Pra começar essa gente garante a cidade" (OLIVEIRA JUNIOR, 2008).

A primeira ação de impacto da Gestão Cavagnolli procurou unir uma atividade de lazer do morreteniano e a divulgação do município com a amenização dos problemas causados pela enchente:

> Ali no Porto de Cima, nós, os morretianos, gostávamos de descer o rio de bóia. Mas como é que descia de bóia? Aqui na entrada da cidade tinha uma borracharia que tinha quinze câmaras de pneu. E cada um também tinha a sua, eu tinha a minha, todos os morretianos tinham. E descia do Porto de Cima pra cá. No Porto de Cima não tinha nada, nada! Resolvemos usar o bóia-cross pra divulgar a cidade [...] E o prefeito disse que o rio estava um lixo. Falou até pra eu reunir uns amigos, ir lá tirar um pouco do lixo e fazer um churrasco pro pessoal. Daí, conversando com o pessoal da PARANATUR, surgiu a idéia de fazer um bóia-cross ecológico (OLIVEIRA JUNIOR, 2008).

A idéia deste bóia-cross não era premiar quem chegasse primeiro, mas sim quem recolhesse mais lixo em sua bóia. Sobre os esforços para que o evento saísse a contento, Orley comenta:

> Daí eu fui na televisão, eu fui na Rede Globo, fui na imprensa. [...] Entrei em contato para divulgar o bóia-cross ecológico no dia 21 de fevereiro. No domingo anterior ao bóia-cross, saiu em todos os canais de televisão. Na sexta-feira anterior saiu no Jornal Nacional e no dia 28 saiu no Fantástico. Para você ter uma idéia da violência que foi a largada do negócio nosso, do tamanho da divulgação que conseguimos! Imediatamente começou a encher a cidade de gente. O bóia-cross foi um show! Quatro, cinco toneladas de lixo foram tiradas do Rio. O Boticário entrou no jogo, deu perfume, uns outros prêmios (OLIVEIRA JUNIOR, 2008).

Para Oliveira Junior (2008), entretanto, o grande resultado positivo do evento foi a confiança adquirida a partir do sucesso da promoção: *de tanta gente que veio, mostrou para as pessoas que Morretes tinha muito carisma. Mostrou para o próprio prefeito e para a própria cidade, deu aquele sentimento de "nós podemos! Nós podemos mudar a cidade!".* O bóia-cross ecológico, em sua primeira edição, reuniu quinhentas pessoas na descida do rio, e o evento voltou a acontecer nos dois anos seguintes. *No último ano foi uma vitória, tinha 30kg de lixo!* (OLIVEIRA JUNIOR, 2008). Nota-se, porém, que a partir do sucesso do primeiro evento, as atenções se voltaram para o Barreado. Divulgar a iguaria amplamente, no Brasil e no exterior, foi a meta elegida para ser perseguida nos anos seguintes:

> A gente queria investir no Barreado. Então eu comecei a sair pra fazer Barreado. Como eu conhecia muita gente em Curitiba, conhecia os jornalistas daqui, então eles ajudavam na divulgação. Na ABAV[7] de Fortaleza eu fiz um Barreado separado da Secretaria do Estado. A secretaria fez o jantar dela e fui fazendo assim. Durante a gestão nos fizemos Barreado em mais de 70 lugares diferentes, dentro e fora do Brasil. Sempre divulgando o Barreado de Morretes. Barreado e Morretes, sempre! Todas as minhas camisas tinham a marca de Morretes, porque eu sou apaixonado por essa cidade! (OLIVEIRA JUNIOR, 2008).

Com o slogan "Morretes, Terra do Barreado", Cavagnolli começou a divulgar maciçamente o prato associado à cidade. Um dos materiais promocionais distribuídos nesses eventos era um folheto no formato A4 intitulado "Barreado: prato típico de Morretes", estampando uma panela de barro contendo a iguaria ao lado de uma farinheira. O texto tem apelo turístico claro: *aqueles que pela primeira vez visitam o*

[7] ABAV: Associação Brasileira de Agências de Viagem

Paraná, mais precisamente o litoral paranaense, ficam conhecendo um prato muito gostoso que lhes e completamente novo: o Barreado (PREFEITURA MUNICIPAL DE MORRETES, 1989).

Ilustrado com imagens da estrada de ferro Curitiba-Paranaguá, de recantos da Graciosa e do Rio Nhundiaquara, o texto relaciona a origem do Barreado com os tropeiros[8] e o Carnaval e, apesar de abertamente vincular o Barreado a Morretes, afirma: *o Barreado é um prato muito simples, preparado com carne, toucinho e temperos, típico da cozinha de Morretes, Antonina e Paranaguá [...] hoje, o Barreado é servido todos os dias da semana devido à divulgação que passou a ter de uns anos pra cá* (PREFEITURA MUNICIPAL DE MORRETES, 1989).

De acordo com Orley, algumas pessoas de Antonina não gostaram da repercussão alcançada na vinculação do Barreado a Morretes. Segundo o entrevistado, *Antonina se incomodou, falando que a gente dizia que o Barreado era só nosso. A gente não fez nada disso. A gente divulgava Morretes, Terra do Barreado, nem questionávamos Antonina. Nosso negócio era Morretes* (OLIVEIRA JUNIOR, 2008). E reforça: *essa coisa que tem gente de Antonina que fala, que em Morretes teve subsídio da prefeitura pra abrir restaurante, isso nunca aconteceu. A gente divulgava a cidade e o prato, e o resto ficava por conta deles.*

Dona Laurice De Bona, dentre tantos outros entrevistados, fala da importância da gestão do Prefeito Sebastião Cavagnolli:

> Ele transformou a nossa cidade em uma cidade jardim. Aquela Rua das Flores ali [...] era praticamente um vaso de flores. Antes era Rua Juvenal Carneiro e passou a ser denominada Rua das Flores. E todo o Centro Histórico ali que vai beirando o rio Nhundiaquara até lá em cima, onde tem o Restaurante Casarão e a Praça Silveira Neto, eram só flores. Então com isso atraiu muitos turistas pra Morretes (DE BONA, 2008).

Dona Laurice também recorda a atuação de Orley junto à área de turismo, destacando o bom trabalho realizado principalmente na divulgação do Barreado:

[8] A associação da origem do Barreado com o Tropeirismo é bastante polêmica, tendo em vista os ingredientes utilizados pelos tropeiros (a carne preferida por eles era o charque; o transporte, a conservação e a utilização da carne verde, indispensável para o Barreado, traria dificuldades substanciais considerando o modo de vida dos tropeiros), bem como o tempo necessário para o cozimento adequado do prato e a sua durabilidade depois de pronto, pois mesmo tratando-se de uma carne muito bem temperada, não resistiria a períodos mais longos. A própria dificuldade em transportar os panelões e a necessidade de incorporação de utensílios mais duráveis durante as viagens deve ser mencionada. (Gimenes, 2008). Para tropeirismo vide Goulart (1961) e Maia e Maia (1981)

> O Orley fez um trabalho muito bonito de divulgar o Barreado. Ele fazia o Barreado aqui e levava pra Minas Gerais, pro Ceará, sei lá, pra toda parte. Então ele fez conhecer o nosso Barreado. E hoje nós recebemos turistas até do exterior pra comer o Barreado de Morretes, é impressionante! (DE BONA, 2008).

Deve-se observar, porém, que, como ele mesmo admite, Orley é uma figura bastante polêmica. Para Joaquim Alcobas, empresário do ramo de alimentação em Antonina, Orley realmente conseguiu associar Morretes ao Barreado, mas o fez em detrimento da divulgação de Antonina. Ressaltando que o *Barreado no litoral começou mesmo depois da Ieda*, o empresário continua: *hoje Antonina é um centro de gastronomia no qual se tem o Barreado. Existe o Barreado. Mas o mais específico mesmo é Morretes. Porque falou em Barreado, todo mundo fala em Morretes, ninguém fala em Antonina* (ALCOBAS, 2008). Isso se deu justamente por conta da atuação de Orley:

> Essa associação com Morretes é porque fizeram um trabalho muito bem feito lá. Bem feito e de cunho até baixo, posso dizer. Na época em que começaram a falar em Morretes, Barreado e tal, o Secretário de Turismo era o Orley. E eu sempre falei na frente dele e de quem quiser ouvir: ele era um bom secretário. Porque quando ele vendia a cidade de Morretes lá em cima, em Curitiba, no Brasil inteiro, nas agências de turismo, perguntavam pra ele se podia levar um *Jet ski* pra esquiar, se tinha mar e tal, ele falava que tinha há quatorze quilômetros da cidade!!. Ele é um ótimo. Agora eu sempre digo pra ele "sempre que me perguntam onde se come mal, eu sempre digo 'volta quatorze quilômetros'!" <risos> Não deixo barato, não! Você gostou dessa resposta que eu dei pra ele? Lógico! Uma mão lava a outra e as duas comem! (ALCOBAS, 2008).

Para o empresário, esta estratégia de divulgação das belezas naturais de Antonina como um anexo de Morretes além da difusão de que o Barreado era o prato típico morretiano surtiu efeito principalmente porque a gestão pública capelista se omitiu em relação à organização do turismo na cidade e ao que era divulgado pela cidade vizinha. Ana Eliza Correia de Souza, de Antonina, tem uma opinião semelhante. Segundo ela:

> Eles souberam aproveitar melhor. Morretes levou sorte por causa de um secretário de Turismo que teve lá, foi o Orley. Teve um evento se não me falha a memória, uma ABAV e Morretes chegou com tudo nesse evento. E Antonina não foi nesse evento. O marketing que ele usou lá foi "Venha a Morretes comer o Barreado e a 15km desfrute da melhor baía do litoral!".Então ele usou Antonina como quintal da casa dele, não é? Ele foi esperto.O mundo é dos espertos e ele foi esperto. Você tem que dar o mérito

> pras pessoas que são inteligentes, não adianta. Antonina levou a pior nessa mas não é por isso que ela deixa de correr atrás. Tá sempre correndo atrás. Hoje eu acho que Morretes adquiriu isso por causa de pessoas que souberam aproveitar a grande oportunidade que estavam com a faca e o queijo na mão naquela época (SOUZA, 2008).

Leônidas de Abreu, dono do Restaurante Albatroz em Antonina, afirmou que, a partir do final da década de 1980, a procura pela cidade, e por conseqüência o movimento dos restaurantes, inclusive o seu, sofreu uma redução evidente.

> Começou a mudar, a cidade meio que começou a degringolar, porque logo em seguida...Veja, antes, o pessoal passava por Morretes e vinha comer em Antonina. Direto isso acontecia. O curitibano, ele vinha direto pra cá, passava por Morretes, vinha comer em Antonina e depois na volta talvez passasse em Morretes de novo. [...] Daí assumiu um prefeito, o Cavagnolli, e na época, o que ele fez? Ele injetou em Turismo, ele investiu. Quando ele começou a injetar no turismo, ele já colocou esguicho de água colorido no meio do rio, começou a mexer nas ruas, plantar flores, começou a movimentar a cidade (ABREU, 2008).

Segundo o empresário, os investimentos no embelezamento da cidade começaram a surtir efeito e a despertar o interesse das pessoas, até porque em Antonina não havia nada similar. Leônidas continua:

> O Madalozo, que era do Honílson, começou a crescer ainda mais. E o Orley, que trabalhava pro Cavagnolli, começou a divulgar o Barreado como se o Barreado fosse de Morretes! Daí ele começou a comercializar o Barreado. Nós já vendíamos o Barreado aqui em Antonina, mas daí eles foram fundo nessa coisa do Barreado como se o Barreado fosse de Morretes. Aí eles começaram a injetar no Barreado, investir, divulgar, vender, vender, vender a imagem do Barreado de Morretes, da Cachaça, tudo lá de Morretes, o passeio de Bóia, o Rio Nhundiaquara e tal. Começaram a investir no turismo, e daí eles começaram a decolar (ABREU, 2008).

É fato que, com o fechamento do principal restaurante e a mudança de Dona Ieda da cidade, Antonina perdeu também a principal personagem da história do Barreado litorâneo. Por outro lado, a política de divulgação intensiva da iguaria promovida por Morretes, fez com que na próxima década o prato estivesse muito mais vinculado à Morretes do que à Antonina, revertendo o quadro que se apresentava na década de 1970. Paranaguá, por sua vez, mantinha uma oferta comercial inexpressiva, mantendo o Barreado nas residências e, apenas em meados de 1990, teria uma divulgação mais evidente, sempre associado ao Fandango.

Para Marilda Gadotti (2005), técnica da Paraná Turismo, é apenas na década de 1990 que o Paraná começa a se posicionar estrategicamente para fazer frente a dois importantes concorrentes, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. De acordo com a entrevistada, esses dois estados investiram na diversificação de suas ofertas turísticas durante a década de 1980, enquanto o Paraná se apoiava quase que inteiramente em Foz do Iguaçu:

> A partir da década de 1990 nós começamos a despertar para um outro tipo de demanda, começamos a diversificar a nossa oferta, despertar para o turismo rural, por exemplo. Nesse período as próprias festas turísticas não têm a grandiosidade das de outros estados, mas já começam a motivar um fluxo. Nossas festas, principalmente as festas gastronômicas, começam a crescer (GADOTTI, 2005).

Nesta busca por um novo posicionamento, o patrimônio cultural, incluindo a gastronomia, passou a ter destaque. Ainda em 1991, em um *release* da Assessoria de Imprensa da PARANATUR, o Barreado era divulgado como sendo o *prato típico do Paraná, saboroso, substancial e um dos mais exóticos do Brasil* (PARANATUR, 1991), apresentando sua origem e receita. No mesmo ano a cidade de Morretes teve sua oferta ampliada, com a inauguração do Restaurante Panorâmico Ponte Velha com cento e cinqüenta lugares (desde então o segundo maior[9] restaurante da cidade), localizado bem em frente ao Restaurante Madalozo. Seu proprietário, Joaquim de Souza Júnior, parnanguara, nascido em 1939 e residente em Morretes desde 1945, relata que a demanda crescente que se avolumava as portas do Madalozo foi determinante para a decisão de abrir o restaurante. Sobre a reação da concorrência, comenta:

> Teve um dos proprietários do Hotel Nhundiaquara, que disse assim: "o que você está na cabeça de montar um restaurante bem na frente do outro, do Madalozo? Você quer matar o homem de preocupação?". Eu sei que qualquer restaurante que abre aí ele divide [a demanda], mas depende muito da maneira dos outros continuarem a trabalhar. Em qualquer parte, é a livre concorrência! (SOUZA JUNIOR, 2008).

Não apenas pela localização, mas também pela capacidade de seu salão, o Restaurante Ponte Velha tornou-se de imediato o principal concorrente do Restaurante Madalozo. Como estratégia de lançamento do estabelecimento, Joaquim adotou uma

[9] O maior restaurante da cidade é o Restaurante Madalozo, com 690 lugares mais 120 lugares se a sala de espera for convertida em salão.

política de preços agressiva em relação ao seu principal concorrente, acirrando ainda mais os ânimos junto ao restaurante Madalozo: passou a oferecer o combinado "Barreado + Frutos do Mar" apenas um real mais caro do que o valor do Barreado sozinho.

No ano seguinte, Morretes ganhou mais um estabelecimento voltado para o Barreado. Em agosto de 1992, foi aberto o Restaurante Casarão, com duzentos lugares, por Maurício Scucazo dos Santos, nascido em Morretes em 1965.

> Se bem que, vamos dizer assim, vinte anos atrás o forte do movimento de restaurantes não era em Morretes, era em Antonina, inclusive as pessoas de Morretes saíam daqui pra comer Barreado, pra comer nos restaurantes lá. E lá eles tinham um movimento semelhante ao que a gente tinha aqui ou talvez maior. [...] o que nos ajudou muito também, a estrada de ferro, o passeio de trem[10], sempre o ponto em Morretes, todo mundo que descia a Graciosa[11] e queria ir pra praia obrigatoriamente passava por Morretes, Paranaguá é final de linha (SANTOS, 2008).

Na fala de Mauricio, a importância da gestão Cavagnolli também aparece. Para o entrevistado:

> Teve um prefeito, já falecido, o Sebastião Cavagnolli. Ele como era um empresário, não um político, ele tinha uma visão melhor. E realmente, deu uma alavancada no turismo em Morretes foi na administração dele. Ele que fez esse calçadão, ele que embelezou a cidade, na época isso aqui era uma rua das flores, hoje é rua da feira, está cheia de barraquinha, muito feia, mal organizada, mas na época era rua das flores mesmo. Todos os vasos, sempre com flores, flores de época, tudo bem organizadinho. Então a gente pode colocar assim como um marco a administração dele (SANTOS, 2008).

Em 1992, a Gestão Cavagnolli em Morretes chegou ao fim. Fazendo uma análise do período, Orley comenta que foi a partir de 1990 que a cidade começou realmente a atrair turistas e, com estes, investimentos. E observa: *essas pousadas que tem aí hoje na cidade na época eram todas chácaras, que a pessoa, que às vezes nem morava aqui, usava pra se divertir, passar o final de semana* (OLIVEIRA JUNIOR, 2008). O ex-diretor de turismo relembra o último ano da gestão, destacando um acontecimento de grande importância para o município:

---

[10] Passeio de trem: realizado pela Estrada de Ferro Curitiba-Paranaguá, inaugurada em 1886. Morretes é uma das paradas (antes da chegada em Paranaguá) e o trem chega no município em um horário bem propício para quem deseja almoçar na cidade.

[11] Estrada da Graciosa: antigo caminho que liga o planalto (Curitiba) ao litoral, hoje é percorrida com finalidade turística por conta de suas belas paisagens e paradouros.

> Toda essa folia de Barreado culminou em Morretes fazendo o jantar de encerramento da ABAV do RIO no Scala para mais de quatro mil pessoas [...] Para o jantar dessa ABAV o governador do Paraná na época colocou a verba lá pra baixo, e eu peguei e falei: eu acho que sei um caminho. E o caminho qual era? Servir Barreado. Fazer Barreado é relativamente barato e vai ter o *glamour* de uma grande festa, porque é um prato típico! E nos fizemos o Barreado! E foi quase como uma Copa do Mundo encerrar uma ABAV, imagina, começamos do zero há quatro anos e fechar um evento desse porte! E isso praticamente sozinhos, eu mais uns seis, sete loucos daqui (OLIVEIRA JUNIOR, 2008).

Fazendo uma avaliação geral, Orley enfatiza que não foi perdida nenhuma oportunidade de divulgar o Barreado, e pondera: *essa força de hoje de Morretes no turismo aconteceu porque nessa gestão a gente fez mais de 40 famtours*[12]*, vinha gente do Brasil inteiro, inclusive do exterior, Argentina, Paraguai, Uruguai, Cuba, Colômbia, Costa Rica, Venezuela, México, etc* (OLIVEIRA JUNIOR, 2008).

Considerações finais

O Barreado é uma tradição viva em Antonina, Morretes e Paranaguá, integrando o imaginário de seus habitantes e se fazendo presente nas residências e festas comunitário-religiosas, transcendendo o período carnavalesco e ocupando destaque nas mesas dos restaurantes que preparam, servem e divulgam a iguaria para milhares de turistas e visitantes todos os anos, o ano todo. Contudo, destes três municípios que trabalham a oferta comercial do prato, o mais bem sucedido é sem dúvida alguma Morretes.

Nota-se, no quadro geral, que a atividade turística teve papel determinante no fortalecimento da tradição do Barreado, por promover seu resgate e divulgar a iguaria para além das fronteiras das municipalidades. Este processo tem como divisor de águas a estratégia e a atuação da Prefeitura Municipal de Morretes no período compreendido entre 1989 e 1992, quando começa a ser desenvolvido efetivamente o turismo gastronômico e se abrem novas oportunidades de geração de emprego e renda para a localidade.

O desafio de realizar uma historiografia do turismo, pelo menos no que tange ao município estudado, cresceu diante de algumas adversidades: a precariedade dos

[12] Viagens promovidas com o intuito de divulgar e promover um destino turístico junto a operadores de turismo e agências de viagem.

arquivos municipais, incluindo-se aí o acervo das bibliotecas dos municípios; e a inexistência de arquivos nos órgãos municipais de turismo, sendo este aspecto reflexo da notória falta de consistência na gestão pública de turismo. Neste sentido, foi necessário aumentar o escopo de fontes (incluindo guias, *folders, realeses* de imprensa, dentre outras fontes não convencionais) e tornou-se fundamental a utilização de fontes orais. Este primeira iniciativa, no entanto, demonstra o potencial das pesquisas na área, evidenciando que há muito ainda por se trabalhar.

Referências bibliográficas

BOSI, E. **Memória e sociedade** – lembranças dos velhos. 3. ed. São Paulo:Cia. das Letras, 2003.

BRASIL. Decreto-Lei n. 55, de 18 de setembro de 1966. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 1966.

_____. Lei n. 8.818, de 28 de março de 1991. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 1991.

CORREIA, M. G. **O Fandango que acompanha o Barreado**. Paraná: MaxiGráfica, 2002.

GIMENES, M.H.S.G. **Cozinhando a tradição**: festa, cultura e história no litoral paranaense. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2008.

GOULART, J. **Tropas e tropeiros na formação do Brasil**. Rio de Janeiro: Conquista,1961.

GRAMANI, D.; CORREA, J. Naquele tempo, no tempo de hoje: um panorama do Fandango do litoral norte do Paraná e sul de São Paulo. In: PIMENTEL, A.; GRAMANI, D.; CORREA, J. (org). **Museu vivo do Fandango**. Rio de Janeiro: Associação Cultural Caburé, 2006. p.21-37.

LOZANO, J. E. A. Práticas e estilos de pesquisa na História Oral contemporânea. In: FERREIRA, M. M.; AMADO, J. (org). **Usos e abusos da História Oral.** 5. ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 2002.

MAIA, T; MAIA, T. **O folclore das tropas, tropeiros e cargueiros no Vale do Paraíba.** Rio de Janeiro:MEC/SEC, 1981.

MORAES FILHO, M. **Festas e tradições populares no Brasil**. São Paulo: Itatiaia, 1979.

PARANATUR. **Barreado** – o mais saboroso prato do Paraná. Curitiba: Governo do Paraná, (197-). 1 folder.

_____. **Barreado** – prato típico do Paraná. Curitiba: Governo do Paraná, (1991). 1 folder.

PINTO, I. C. **Curso de introdução aos estudos do folclore.** Curitiba: Museu Paranaense/Secretaria da Cultura e do Esporte, 1983.

_____. **Barreado, prato típico de Morretes**. Morretes: Prefeitura Municipal de

Morretes, 1989. 1 folder.

RANDO, J. A. G. Fandango: contextualização histórica. In: BRITO, M. L. S. (org). **Fandango de mutirão**. Curitiba: Miliart, 2003, p.11-33.

RODERJAN, R. **Folclore brasileiro:** Paraná. Rio de Janeiro: MEC/SEC/FUNARTE/Inst. Nacional do Folclore, 1981.

ROUSSO, H. A memória não é mais o que era. In: FERREIRA, M. M.; AMADO, J. (org). **Usos e abusos da História Oral.** 5. ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 2002, p.93-101.

VIANA, M. **Paranaguá na História e na tradição**. Paranaguá: Gráfica Vicentina, 1976.

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

Fontes orais citadas nesse trabalho

ABREU, L. G. (Tata). **Entrevista.** Antonina, 18 de março de 2008. MP3, 0h08 min.

_____. **Entrevista.** Antonina, 26 de março de 2008. MP3, 1h12 min.

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

DE BONA, L. S. **Entrevista.** Morretes, 09 de maio de 2008. MP3, 1h31 min.

GADOTTI, M. **Entrevista.** Curitiba, 22 de julho de 2005. MP3, 0h52 min.

LAFFITTE, T. B. M. **Entrevista.** Morretes, 13 de maio de 2008. MP3, 0h59 min.

MADALOZO, I. I. B. **Entrevista.** Morretes, 13 de maio de 2008. MP3, 0h49 min.

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

SANTOS, M. S. **Entrevista.** Morretes, 09 de maio de 2008. MP3, 0h24 min.

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

SILVEIRA, M. G. A. **Entrevista.** Morretes, 08 de maio de 2008. MP3, 0h54 min.

SOUZA, A. E. C. **Entrevista.** Antonina, 13 de março de 2008. MP3, 0h32 min.

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