



Festival Gastronômico Regional: Micro Região de Foz do Iguaçu

Clenise Capellani dos Santos¹
Agustina Solange Horianski²
Camila Noro²
Clenir de Fátima Bueno²
Fabiana Floss²
Marlise De Toni²
Rojane Aparecida Pereira Leal²

Docente Curso de Nutrição Faculdade União das Américas¹
Acadêmicas Curso de Nutrição Faculdade União das Américas²

INTRODUÇÃO

A culinária do extremo Oeste Paranaense é uma mescla de heranças de várias culturas, a região que foi colonizada principalmente por Alemães, Italianos e Portugueses hoje possui uma diversidade de sabores e pratos típicos. Neste trabalho, conheceremos alguns desses sabores e suas cidades de origem, localizadas dentro de uma região muito rica em diversidade cultural: o Oeste do Paraná, onde destacamos pratos típicos como o Dourado no Carrossel e a Cuca Missal entre outros de igual prestígio e sabor.

OBJETIVOS

O presente trabalho tem por objetivo expor de forma concisa e clara a diversidade culinária de algumas cidades do oeste paranaense.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

A região Oeste do Paraná, devido sua diversificada colonização, se mostra muito rica em pratos típicos. O objetivo específico se resume em fazer um levantamento dos pratos e suas características agregadas a aspectos sócio-culturais de cada localidade.

METODOLOGIA

O presente trabalho foi realizado por acadêmicos do V período noturno do curso de Nutrição do ano de 2009, da Faculdade União das Américas, na disciplina de Alimentação em Hotelaria. Consiste em pesquisa qualitativa de levantamento bibliográfico sobre as festas gastronômicas da Micro Região de Foz do Iguaçu, onde os acadêmicos realizaram levantamento dos dados bibliográficos incluindo fotos, desses eventos que movimentam a região.

As informações pesquisadas foram devidamente tabuladas segundo as normas de metodologia científica da faculdade União da Américas, sendo utilizado para tal os programas de computação Word e Paint.

DESENVOLVIMENTO

CÉU AZUL



FESTA ITALIANA – Realizada entre os dias 6 e 10 de Setembro. O evento italiano é um dos principais do calendário de Céu Azul e reúne cerca de mil pessoas. A Expoca, exposição do comércio e indústria que ocorre na mesma data, marca as comemorações do aniversário da cidade. A população conta ainda com apresentações artísticas e diversas opções gastronômicas

FOZ DO IGUAÇU



PIRÁ DE FOZ - Feito com carne de peixe, em especial de Dourado e de Surubim, espécies mais cobiçadas do rio do Paraná, tanto pelo sabor quanto pela dificuldade de fisgá-los. Foi escolhido o prato oficial em novembro de 1996



FESTIVAL INTERNACIONAL DA PESCA AO DOURADO - Realizado no mês de Março. A 1ª Pesca ao Dourado aconteceu no dia 28 de Novembro de 1971. A partir da 2ª edição a prova passou a se chamar Prova Internacional de Pesca ao Dourado. Teve a data da sua realização transferida para o mês de março no ano de 2003, em função da proibição da pesca pelo IBAMA, período em que as fêmeas do dourado já desovaram.

ITAIPULÂNDIA



DOURADO ASSADO NO CARROSSEL - Realizada no mês de Novembro. Surgiu devido a procura de uma forma nova e original de assar o peixe. O dourado foi escolhido por seu sabor e ser um peixe característico do rio Paraná. O sistema idealizado surgiu em uma pescaria realizada em um dia de chuva, quando percebeu-se num barco abrigado debaixo de um guarda-sol, que o mesmo começou a girar suavemente.

MEDIANEIRA



FESTIVAL DA CARNE SUÍNA/ CORRIDA DO PORCO - Realizada no mês de Agosto. Trata-se de um almoço à base dessa carne, preparada em formas variadas como porco no rolete, assado na grelha “a paraguaia”, na grelha desossado, em pedaços, sobre-paleta, pernil e tender. Além

disso, os tradicionais acompanhamentos como arroz branco, mandioca, macarrão ao molho de carne suína e saladas diversas.



DOURADO NA GRELHA - Realizado no mês de Março. É uma tradicional confraternização entre pescadores amadores, e atualmente reúne moradores e visitantes para saborear o Dourado na Grelha que é preparado de diversas dentre outras maneiras, ensopado e acompanhado por pirão

MISSAL



PORCO À PARAGUAIA – Realizada em Setembro. foi instituído como prato típico de Missal em setembro de 2001. A história da iguaria vem do tempo em que as tropas de Solano Lopez invadiram o Brasil em 1864. Os combatentes da Coluna Prestes, disseminaram o Porco à Paraguaia, depois de tê-lo conhecido na Região Oeste do Paraná, ensinado pelos Paraguaio das “obrages” de erva-mate. A receita foi adaptada ao gosto dos sulistas de origem alemã e italiana que colonizaram a região com o uso de temperos fortes, além de sal e limão, os dois únicos ingredientes ainda hoje adotados pelos assadores mais conservadores



CUCA MISSAL - Anualmente, realiza a Deutsches Fest, um jantar que traz os pratos consagrados da culinária germânica. Inclui o tradicional Eisbein (joelho de porco), gullasch (molho de carne de boi), chucrute, purê, salsichas branca e vermelha, rotkohl (repolho roxo) e salada de batatinha, entre outras iguarias Fazem também o Café Colonial onde são servidos vários doces, entre eles a Cuca Missal.

SANTA TEREZINHA DE ITAIPU



FESTA DA CORVINA – Realizada no mês de Abril. O “Torneio de Pesca à Corvina”, reúne pessoas que concorrem na captura dos melhores exemplares. A “Festa Colonial” ocorre em comemoração do aniversário do município, num misto de gastronomia e agricultura, com exposições industriais, comerciais e agrícolas, mostrando as comidas e danças típicas alemã, italiana e portuguesa.

SÃO MIGUEL DO IGUAÇU



LEITÃO À GAÚCHA – Realizada no mês de Novembro. O prato que representa esta tradição é servido com farofa de

banana, como nos tempos da colonização de São Miguel do Iguaçu, há 50 anos atrás.

CONCLUSÃO

As festas gastronômicas regionais da Micro Região de Foz do Iguaçu são eventos cada vez mais elaborados pelas cidades em que se realizam. De suma importância para a região por movimentar não só valores culturais através do artesanato e preservação de hábitos culinários, mas, principalmente movimentam a economia desses municípios, divulgando-os não apenas à nível regional, mas, evidenciando esta região do Brasil em nível nacional, seja por meio da qualidade dos eventos, criatividade dos pratos ou diversidade de seus participantes.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAMINHOS ITAIPU, Instituto de Turismo e Eventos dos Caminhos do Turismo Integrado ao Lago Itaipu. Disponível em: <http://www.caminhositaipu.com.br/modules/lago/site/dados_municipios.php?id_dadosmunicipios=13>. Acesso em: 15 mar. 2009. 20:00h.

H2O FOZ, Portal das Cataratas. In: Peixe é “astro” do prato típico de Foz do Iguaçu. 13, jan, 2005. Disponível em: <<http://h2foz.com.br/modules/noticias/article.php?storyid=2018>>. Acesso em: 16 mar. 2009. 23:30h.

MEDIANEIRA, Prefeitura Municipal de Medianeira. Estado do Paraná. Disponível em: <<http://www.medianeira.pr.gov.br>>. Acesso em: 16 mar. 2009. 23:30h.

PARANÁ, Secretaria de Estado da Cultura. In: Paraná da Gente. Disponível em: <<http://www.prdagente.pr.gov.br>>. Acesso em: 15 mar. 2009. 20:00h.

PORTAL OESTE, In: Cidades. Disponível em : <<http://www.portaloeste.com.br/exibe.asp?url=lib/municipio/municipios.asp>>. Acesso em: 17 mar. 2009. 23:30h.