

## A GASTRONOMIA UCRANIANA EM PRUDENTÓPOLIS-PR

Liliane Pontarolo

Paula Grechinski

**RESUMO:** Este trabalho tem como foco verificar a possibilidade da Churrascaria Penteado em Prudentópolis-PR oferecer pratos típicos ucranianos. Para dar início a pesquisa fez-se necessário identificar os pratos típicos da cultura ucraniana, visto que os mesmos são essenciais para essa cultura e fortemente cultivados pelos seus nativos. Também para obter-se informações e dados precisos e significativos aplicou-se a técnica da entrevista com o proprietário do restaurante o Sr. Aglaerte A. Penteado, o qual por sua vez demonstrou-se muito atencioso e prestativo quando o assunto foi exposto. Observou-se um interesse do proprietário em oferecer pratos típicos da cultura ucraniana, visto que o mesmo ressalta já servir alguns em sua Churrascaria, e finaliza relatando que se atualmente houvesse uma grande procura por esses pratos, seu estabelecimento seria exclusivo a gastronomia ucraniana.

**Palavras-chave:** Gastronomia; Pratos Típicos Ucranianos; Prudentópolis-PR.

### INTRODUÇÃO

O presente trabalho tem como tema a gastronomia ucraniana em Prudentópolis-PR, sendo assim, o problema de pesquisa consiste em: existe possibilidade da Churrascaria Penteado em Prudentópolis-PR oferecer pratos típicos ucranianos?

Essa atividade voltada à solução do problema através da investigação da realidade, contou com um caráter qualitativo, ou seja, consistiu numa obtenção valiosa de informações, dados e argumentos precisos. Partindo do princípio discriminou-se o objetivo geral, sendo que o mesmo manifestou-se num sentido mais amplo: Identificar a possibilidade da Churrascaria Penteado em Prudentópolis-PR oferecer pratos típicos ucranianos.

Para obterem-se resultados mais significativos, de forma pormenorizada e detalhada apontam-se três objetivos específicos, são eles:

- a) Identificar os pratos típicos da cultura ucraniana;
- b) Levantar os pratos atualmente oferecidos na churrascaria Penteado; e

- c) Estudar o interesse do proprietário em oferecer pratos típicos ucranianos. Sabe-se que para o turismo ocorrer, não basta apenas o atrativo, mas sim um conjunto de equipamentos e serviços para atender o turista em suas mais variadas necessidades. Dentre elas está a alimentação que hoje não é apenas para saciar a fome, mas também para saborear e conhecer novas culturas através da gastronomia, como relata Reinhardt (2002, p.8) em que “o alimento é fonte de informações preciosas. Através do alimento, podemos identificar uma sociedade, uma cultura, uma religião, um estilo de vida, uma classe social, um acontecimento ou uma época”.

Então diante dos fatos, para buscar-se percepções e explorar melhor o conhecimento, aplicou-se como ferramenta a pesquisa exploratória, a qual tem como razão oferecer informações significativas e que também será uma maneira de estimular o entrevistado a pensar livremente sobre o tema/objeto.

Para o item A do objetivo específico, empregou-se a pesquisa bibliográfica totalmente balizada na revisão da gastronomia ucraniana para ampliar o grau de conhecimento desse tema, dominar o conhecimento disponível e utilizá-lo como instrumento auxiliar para a construção e fundamentação das hipóteses.

E para os itens B e C do objetivo específico, utilizou-se a técnica da entrevista com o senhor Aglaerte A. Penteado, proprietário do restaurante, a qual permitiu-se assim, extrair uma quantidade significativa de dados, informações e respostas pertinentes ao tema.

## **A GASTRONOMIA E O TURISMO**

Em primeiro, para se entender a importância da gastronomia no turismo é necessário entender como e quando a gastronomia surgiu em nosso país.

Segundo Freixa e Chaves (2008,p.177) “A gastronomia brasileira começa a se consolidar a partir do século XVII, com a implementação dos engenhos para a produção de cana-de-açúcar no Nordeste”, pois antes dos portugueses, os primeiros a deixarem sua significativa contribuição para a gastronomia brasileira foram os índios com os peixes, frutas e raízes como a mandioca que era sua base alimentar,

com isso os portugueses adaptaram o que trouxeram de seu país com as especiarias que encontraram aqui no Brasil, conforme relata Chaves e Freixa (2008, p.177) que diz;

É na casa-grande que se destaca a influência da cozinha portuguesa, com as técnicas culinárias e a feitura dos doces. As receitas eram das sinhas, mas as adaptações foram feitas com os ingredientes que havia por aqui, moldados pela mão da escrava africana.

E assim, a partir das primeiras décadas do século XIX se dá o início da chegada dos imigrantes no Brasil, em busca de novas oportunidades de trabalho juntamente com a sua cultura e enriquecendo ainda mais a gastronomia nas regiões do Brasil.

Muitos são os que viajam apenas para desfrutar dessas referências encontradas na gastronomia e se tratando dessa riqueza cultural gastronômica o Brasil é de uma fascinante diversidade gastronômica, pois é um país privilegiado por conter diversas etnias espalhadas por toda a região brasileira, algumas regiões se tornam importantes destinos turísticos por haver essa oferta gastronômica da culinária local, como apresentam Barreto e Senra (2000, p.396)

Analisando-se a realidade da gastronomia no Brasil e sua importância para o turismo observamos que algumas gastronomias chegam a transcender sua origem geográfica, tornando-se quase que emblemáticas peças de propaganda de seus estados. Podemos citar dois grandes exemplos: a cozinha baiana e a mineira. Ambas extremamente ciosas de sua história, praticamente popularizadas em todo o território nacional. Atuam como veículo complementar da propaganda turística, criando no imaginário popular a associação entre os destinos turísticos e a boa mesa. São verdadeiras embaixadoras dos valores de sua gente.

E, dessa forma, a gastronomia regional deve ser explorada e especialmente mantida a sua originalidade, pois além de contribuir na economia local como importante gerador de renda e empregos ocasionados pelo turismo gastronômico, mantém também as suas heranças culturais preservadas dominantes de seus valores, histórias e crenças.

## PRUDENTÓPOLIS EM SI

**FIGURA 1: Mapa do Município**

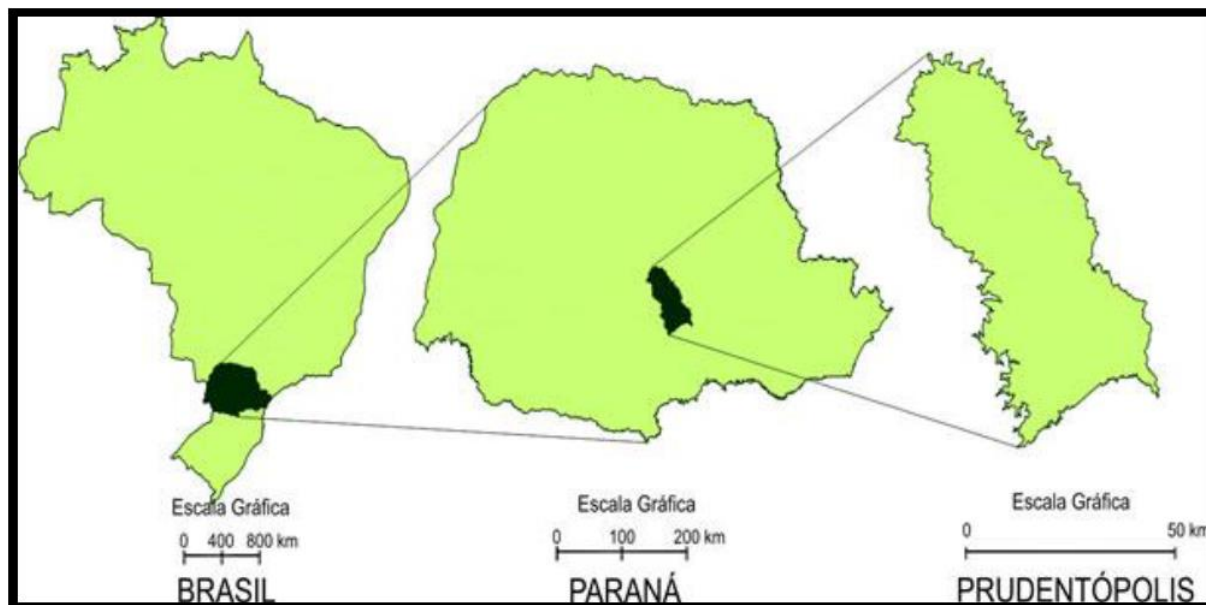


Imagem: Site da Prefeitura, 2015.

O município de Prudentópolis encontra-se localizado na região Centro-Sul do Estado do Paraná. Os municípios que fazem divisa com o município de Prudentópolis-PR são: Cândido de Abreu, Ivaí, Guamiranga, Irati, Guarapuava e Turvo, e a distância correspondente entre o Município até a capital Curitiba é de 200,88km (IPARDES, 2014).

Segundo o caderno estatístico do Município de Prudentópolis desenvolvido pela IparDES a área territorial do município é de 2.242,466 km<sup>2</sup> e o município apresenta 48.792 habitantes (IBGE, 2010), sendo destes 56% rurais e 44% urbanos. Trata-se, portanto, de um município com características rurais. a população estimada para 2014 era de 51.281. Na composição da população observa-se uma mescla de descendentes de imigrantes ucranianos e poloneses, de caboclos, desencadeando uma diversidade cultural.

O território do município apresenta uma gama de atrativos naturais que possibilitam a prática da atividade turística. É conhecido internacionalmente e nacionalmente como “A terra das cachoeiras gigantes” e apresenta mais de cem

cachoeiras catalogadas em seu território. A cachoeira (salto) mais próxima fica a 12 km do centro da cidade.

**FIGURA 2: Salto Manduri**



Fonte: G1, 2015.

Sabe-se que o município também destaca-se pelo maior número de descendentes ucranianos, comparado em todo o estado do Paraná, cerca de 70% da população configura-se como descendentes. O município zela e preza por vários atrativos com essência ucraniana: igrejas, museus, o artesanato ucraniano nesse caso as pêsankas e os bordados. Sem falar ainda da comida ucraniana (gastronomia), a qual é predominante nas refeições.



**FIGURA 3: Pratos Ucranianos**



Fonte: Ucrânia Online, 2015.

## **A IMIGRAÇÃO UCRANIANA EM PRUDENTÓPOLIS-PR**

Por volta dos anos de 1895 e 1896 aproximadamente 1500 famílias chegaram a Prudentópolis-PR cerca de 8 mil pessoas (PREFEITURA MUNICIPAL DE PRUDENTÓPOLIS). Sabe-se que as primeiras famílias de imigrantes, vieram da Galícia – Ucrânia Ocidental, os mesmos foram atraídos por terras férteis, terras essas que na época proporcionavam uma excelente produção/cultivação de milho, feijão, soja...enfim a agricultura em si. Sendo assim, com a chegada dos ucranianos em Prudentópolis as atividades que mais apresentaram desenvolvimento foram a agricultura, a pecuária e a instalações de pequenas indústrias.

O processo de imigração ucraniana para Prudentópolis continuou até meados da década de 20, porém decrescente em ritmo e número de famílias. Isto

fez com que Prudentópolis se tornasse o município brasileiro que mais imigrantes ucranianos recebeu. Outros imigrantes também se estabeleceram na região e foram importantes para o processo de colonização de Prudentópolis, entre eles destacam-se os poloneses, alemães e italianos. (PREFEITURA MUNICIPAL DE PRUDENTÓPOLIS).

Segundo a revista Ideias os descendentes de ucranianos em nosso País constituem hoje uma comunidade de 500 mil pessoas e estão localizados em sua maioria – cerca de 80%, ou seja, acima de 400 mil – no estado do Paraná. Na capital Curitiba, são aproximadamente 55 mil pessoas, porém, o percentual maior encontra-se em Prudentópolis, onde 38 mil pessoas são descendentes de ucranianos, ou seja, cerca de 75% da população, e em Mallet o percentual aproximadamente apresentado é de 60% de descendentes.

Percebe-se que no município de Prudentópolis a cultura é fortemente cultivada e explorada pelos indivíduos até nos dias de hoje. A “tradição ucraniana” é repassada de geração em geração. Sendo assim, vale mencionar alguns exemplos ainda vivos/existentes: Grupo Folclórico Vesselka, Confeção de Bordados típicos ucranianos, Confeção/Artesanato em pessânkas, a confecção das comidas típicas ucranianas, entre outros. Há também o Museu do Milênio e as Igrejas em Prudentópolis que preservam e relembram fortemente a bela cultura ucraniana.

## RESULTADOS

A gastronomia ucraniana faz parte da culinária regional de Prudentópolis região do Paraná, no qual a mistura de ingredientes ocidental e oriental presentes em sua culinária oferece assim um sabor inigualável; a qual por sua vez é de fato dividida em pratos nacionais e rituais. Os pratos rituais são servidos apenas em uma data específica como natal e páscoa.

Segundo Horbatiuk (1983, p.77-78) os pratos nacionais ucranianos são: *borsch* (sopa de beterraba), *halushky* (é uma massinha feita de farinha de trigo colocada em caldo temperado), *varenky* chamado de *pirohy* no oeste ucraniano (pequeno pastel recheado de batata, requeijão, repolho fervido e comido com creme azedo, manteiga ou mel), *holubtsy* (quirera de arroz ou trigo, temperada e enrolada

em repolho), *Kasha* (Mingau de quirera), *Kysil* (Mingau azedo de farinha de trigo; no sul da Ucrânia, *Kylesha* ou *Mamalyga* mingau de fubá), e variadas sopas com massa de farinha (*Zatyрка*) e repolho (*Kapusnyak*). Os pratos rituais são a *Kutja* (trigo e mel) e o *uzvar* (prato de natal de fruta seca).

De acordo com as informações obtidas através da técnica da entrevista concedida pelo senhor Aglaerte Penteado, proprietário da churrascaria, os pratos oferecidos atualmente em seu estabelecimento estão descritos nos quadros abaixo.

Sendo assim, o primeiro quadro demonstra as opções de entradas oferecidas pela churrascaria Penteado.

### **QUADRO 1: Entrada**

<b>ENTRADA</b>
Torradas com patê
Frios (Presunto, Queijo e Azeitona)
Dois batidas cremosas por opção

Fonte: Elaborado pela autora.

Em seguida, apresenta-se uma breve descrição das especialidades oferecidas por esse estabelecimento gastronômico.

### **QUADRO 2: Especialidades**

<b>ESPECIALIDADES DO CARDÁPIO</b>
Estrogonoff de camarão
Dourado recheado com farofa de camarão
Salmão grelhado com alcaparras
Linguado à dorê com aspargos
Camarão na moranga com catupiry

Fonte: Elaborado pela autora.

Já o quadro 3 é responsável por demonstrar os mais tipos de variedades de carnes oferecidas, logo, portanto percebe-se que são muitas as variedades.



### QUADRO 3: Carnes

<b>CARNES VERMELHAS</b>
Filet ao molho madeira com champignon
Filet ao molho de queijos
Filet ao molho de aspargos
Filet ao molho de uvas passas
Filet ao molho mostarda
Filet grelhado ao molho roti
Filet ao molho de queijos com champignon
Posta ao molho madeira com queijos e champignon
Posta ao molho mostarda
Posta assada com frutas
Churrasco alcatra
Estrogonoff de carne com champignon
Carne de porco
Lombo de porco ao molho madeiro
Lombo de porco com damasco
Lombo de porco com uvas
Lombo de porco à Califórnia
Leitão recheado
Pernil à brasileiro
Lombo de porco ao molho de ameixas
<b>CARNES BRANCAS</b>
Filet de frango grelhado ao molho de champignon
Coxas de frango desossado
Coxas de frango desossadas salpicadas de queijo e ervas
Frango xadrez
Peito de frango grelhado à Califórnia
Filet de frango grelhado ao creme de milho
Filet de frango à Gordon Blue
Peru à Califórnia
Peixes
Filet de peixe à milanesa com limões
Filet de peixe à Baiana
Peixe ao maracujá
Peixe ao molho de camarão
Peixe à dorê
<b>CARNES PRINCIPAIS</b>
Coração de frango
Alcatra, fraldinha e costela
Cupim, frango
Carneiro

Fonte: Elaborado pela autora.

A seguir, apresenta-se o quadro que contém as massas oferecidas na Churrascaria Penteado.

#### **QUADRO 4: Massas**

<b>MASSA</b>
Rondelli de presunto e queijo
Rondelli de queijo
Rondelli de abóbora com gorgonzola
Caneloni de ricota ao molho branco
Caneloni de rico ao sugo
Lasanha de frango com catupiry
Empadão de frango ou palmito
Penne primavera

Fonte: Elaborado pela autora.

No quadro abaixo, apresenta-se a relação dos acompanhamentos servidos na Churrascaria Penteado.

#### **QUADRO 5: Acompanhamentos**

<b>ACOMPANHAMENTO</b>
Arroz branco
Arroz com passas
Arroz à grega
Arroz Milanês
Arroz com maçãs verdes
Arroz com ervilhas
Arroz espanhol
Risoto

Fonte: Elaborado pela autora.

A seguir apresenta-se o quadro que contém as guarnições e as saladas oferecidas pela churrascaria, há diversas variedades, afim de atender à diversos gostos.

## QUADRO 6: Guarnições e Saladas

<b>GUARNIÇÕES</b>
Batata dourada
Batata palha
Purê de batata
Batata gratinada
Legumes na manteiga
Farofa doce
Farofa salgada
<b>SALADAS</b>
Salpicão de frango
Salada Mônica
Salada verde especial
Salada agridoce de lombo
Milho tártaro
Língua vinagrete
Salada tropical
Salada waldorf
Peito de peru à Califórnia
Melão com presunto ao molho de morango
Marisco ao vinagrete
Salada doce
Salada verde com kani kami
Salada capreca
Salada verde especial
Maionese
Folhas da estação
Legumes cruz com palmito e aspargos
Manga e abacaxi ao maracujá

Fonte: Elaborado pela autora.

E, por último o quadro 7, onde o mesmo é responsável por relacionar as sobremesas oferecidas pela churrascaria penteado.

## QUADRO 7: Sobremesas

<b>SOBREMESAS</b>
Pavê
Salada de Fruta
Tortas
Sorvete

Fonte: Elaborado pela autora.

Segundo relatou o senhor Aglaerte, o restaurante já oferece a comida ucraniana sendo elas: o *borsch*, o *halushky*, o *pirohy* e o *holubtsy*, sendo esses pratos oferecidos dois dias na semana, e em casos específicos sob encomenda, os quais encontram-se prontos porém congelados. E também como mencionado pelo entrevistado, todos os pratos são confeccionados pelo próprio restaurante.

A procura dos turistas por pratos ucranianos é significativa, diz o proprietário do restaurante; sendo que o mesmo ressalta que possui vontade em ampliar seu estabelecimento especificamente para a cultura ucraniana, porém na atualidade não conseguiria “sobreviver” só focado na mesma, pois a cidade carece na questão de demanda de turistas, e pela comunidade local não obtem-se a procura por esses pratos ucranianos, pois na maioria dos casos as famílias possuem a habilidade de confeccioná-los em casa ou até mesmo participam de eventos da cidade, os quais oferecem estes pratos como opção.

Então conforme visto, o proprietário possui grande interesse sim em oferecer os pratos da cultura ucraniana, e torce para que as condições do turismo local melhorem, pois atualmente este setor encontra-se sem investimentos significativos, ocasionando conseqüentemente o baixo fluxo de turistas na região. Então, se houvesse uma demanda significativa pela procura por pratos ucranianos seu estabelecimento seria ainda mais diferenciado e especializado profundamente por pratos típicos ucranianos.

## CONCLUSÃO

Neste trabalho buscou-se observar se existe a possibilidade de um estabelecimento gastronômico como nesse caso da Churrascaria Penteado em Prudentópolis-PR oferecer pratos típicos ucranianos. Visto que, o turismo gastronômico desenvolve-se significativamente no Brasil, pois as pessoas demonstram-se cada vez mais interessadas por culturas e sabores diversos presentes em nosso país.

Há grande importância que a gastronomia regional pode ocasionar para uma localidade, gerando renda para a comunidade autóctone e principalmente a

preservação da cultura local, aspecto muito importante para a região de Prudentópolis, já que a comunidade ucraniana é bem significativa na região.

O proprietário do estabelecimento pesquisado menciona com ênfase seu interesse de servir sim apenas a comida típica ucraniana e assim conseqüentemente manter viva essa cultura. Porém, há grande carência de investimentos e incentivos por parte dos órgãos governamentais e municipais na região, fator esse que caracteriza um aspecto de desconhecimento do local e a escassez de turistas interessados em conhecer a gastronomia ucraniana na região. Dessa forma, ele segue oferecendo pratos normais (conforme quadro 1 acima) em seu restaurante, mas conforme visto no artigo ele também oferece pratos típicos ucranianos em seu estabelecimento, pois ele reconhece a importância de manter viva uma cultura, uma tradição.

Enfim, como visto através da pesquisa confirma-se realmente a possibilidade da churrascaria oferecer pratos típicos ucranianos, pois o proprietário apresenta sim grau de interesse em oferecer os pratos ucranianos e denota-se que há um público à procura desses pratos. Dessa forma a atividade turística se configura, pois para a mesma acontecer é preciso ter/oferecer o produto e ter alguém que procure e “busque” o produto.

## REFERÊNCIAS

BARRETO, Ronaldo; SENRA, Asdrúbal. **Turismo Como Aprender, Como Ensinar**. São Paulo: Senac, 3.ed., vol 2, 2000.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac, 2008.

HORBATIUK, Paulo. **Imigração Ucraniana no Paraná**. Porto Alegre-RS: Uniporto, 1983.

IPARDES. **Caderno Estatístico Município de Prudentópolis**. Disponível em: <<http://www.ipardes.gov.br/cadernos/MontaCadPdf1.php?Municipio=84400>>. Acesso em: 05 abr. 2015.



JUSTI, Adriana. **Conheça Prudentópolis a Terra das Cachoeiras Gigantes.** Disponível em: <<http://g1.globo.com/pr/parana/noticia/2012/01/conheca-prudentopolis-terra-das-cachoeiras-gigantes.html>>. Acesso em: 05 abr. 2015.

MICHALZECHEN, Andrey. **A Saga dos Imigrantes Ucranianos.** Disponível em: <<http://www.revistaideias.com.br/?/cultura/577/a-saga-dos-imigrantes-ucranianos/&HPSESSID=05d7f3e213bd8b5503d65ff1f67a08ff>>. Acesso em: 06 abr. 2015.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PRUDENTÓPOLIS. **Prudentópolis.** Disponível em: <<http://www.prudentopolis.pr.gov.br/>>. Acesso em: 04 abr. 2015.

REINHARDT, J C. **O Pão Nosso de Cada Dia: A Padaria América e o Pão das Gerações Curitibanas.** Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

UCRANIAONLINE. **Cozinha Moderna Ucraniana.** Disponível em: <[http://ucraniaonline.blogspot.com.br/2009/12/cozinha-moderna-ucraniana\\_03.html](http://ucraniaonline.blogspot.com.br/2009/12/cozinha-moderna-ucraniana_03.html)>. Acesso em: 05 abr. 2015.