

**BARREADO: PATRIMÔNIO CULTURAL E ATRATIVO TURÍSTICO DO  
LITORAL DO PARANÁ**

**BARREADO: CULTURAL HERITAGE AND TOURIST ATTRACTION OF  
THE PARANÁ'S COAST**

**BARREADO: PATRIMONIO CULTURAL Y ATRATIVO TURÍSTICO DE LA  
COSTA DE PARANÁ**

**Marcos Roberto Pisarski Junior**

Doutorando na *Universidad de Guadalajara/MEX*;  
Professor dos cursos de Tecnologia em Gastronomia e Tecnologia em Hotelaria na  
UEG - UnU Caldas Novas/GO; Mestre em Turismo pela UFPR;  
[marcos.pisarski@gmail.com](mailto:marcos.pisarski@gmail.com)

**Maria Carolina Damásio Lopes**

Graduada em Gastronomia na UEG – UnU Caldas Novas/GO;  
[mariadamasio98@outlook.com.br](mailto:mariadamasio98@outlook.com.br)

**Iana Cândido Cunha**

Professora e Coordenadora do curso de Tecnologia em Gastronomia na  
UEG - UnU Caldas Novas/GO; Mestra em Ciências da Saúde na UFG;  
[ianacandidocunha@outlook.com](mailto:ianacandidocunha@outlook.com)

**Adriana Roveri das Neves**

Professora e Coordenadora do curso de Bacharelado em Administração da  
UEG - UnU Caldas Novas/GO; Mestra em Ambiente e Sociedade na UEG;  
[adriana.neves@ueg.br](mailto:adriana.neves@ueg.br)

**RESUMO**

O presente trabalho busca resgatar a história do prato típico “Barreado”, versar acerca das nuances que envolvem sua origem e apontar as transformações que aconteceram no modo de preparo e no consumo objetivando promover uma análise sobre esse prato típico do litoral do Paraná e trazendo também um olhar panorâmico através dos fatores turísticos e referenciais. A metodologia aplicada a esta pesquisa foi a realização de uma revisão bibliográfica e literária integrativa, resultando em uma abordagem qualitativa e descritiva. Ao largo do texto apresenta-se o conceito de que o Barreado não é somente um prato típico, mas também é um patrimônio cultural representativo da região litorânea paranaense e que, devido ao fato da atividade turística poder utilizar patrimônios culturais para a promoção de destinos turísticos, pode ser interpretado como um atrativo turístico central para o desenvolvimento do turismo no litoral do Paraná.

**Palavras-chave:** Barreado; Patrimônio Cultural; Gastronomia; Litoral do Paraná.

**ABSTRACT:**

This research seeks to rescue the history of the typical “Barreado” dish, discuss the nuances that involve its origin and point out the transformations that took place in the way of preparation and consumption, aiming to promote an analysis of this typical dish

from the coast of Paraná and also bringing a look panoramic through the tourist and referential factors. The methodology applied to this research was an integrative bibliographical and literary review, resulting in a qualitative and descriptive approach. Throughout the text, the concept is presented that Barreado is not only a typical dish, but is also a representative cultural heritage of the coastal region of Paraná and that, due to the fact that tourist activity can use cultural heritage to promote tourist destinations, can be interpreted as a central tourist attraction for the development of tourism on the coast of Paraná.

**Keywords:** Barreado; Cultural heritage; Gastronomy; Paraná Coast.

#### **RESUMEN:**

El presente trabajo busca rescatar la historia del plato típico “Barreado”, hablar de los matices que envuelven su origen y señalar las transformaciones ocurridas en la forma de preparación y en el consumo, con el objetivo de promover un análisis al respecto. plato típico de la costa paranaense y también trayendo una mirada panorámica a través de los factores turísticos y referenciales. La metodología aplicada a esta investigación fue una revisión bibliográfica y literaria integradora, resultando en un abordaje cualitativo y descriptivo. A lo largo del texto, se presenta el concepto de que el Barreado no es sólo un plato típico, sino también un patrimonio cultural representativo de la región costera de Paraná y que, debido a que la actividad turística puede utilizar el patrimonio cultural para promover los destinos turísticos, puede interpretarse como un atractivo turístico central para el desarrollo del turismo en el litoral paranaense.

**Palabras-Clave:** Barreado; Patrimonio Cultural; Gastronomía; Costa de Paraná.

#### **INTRODUÇÃO**

Quando observado o tema da alimentação é importante ter como base a ideia de que todas as sociedades se expressam através de uma cultura alimentar. Isso quer dizer que por meio da forma da alimentação de um povo é que vemos subjetivamente a representação de toda a cultura, a forma de agir, os hábitos e etc. Assim, olhando através de um prato típico conseguimos identificar aspectos gerais que envolvem o patrimônio imaterial de uma determinada região.

Além disso, o elo que a gastronomia desenvolve junto com o turismo é outro ponto importante para que seja valorizada a cultura diferente dos povos, resgatando os hábitos alimentares da região juntamente com sua tipicidade para que possa ser oferecida uma experiência única aos turistas visitantes.

A região do litoral paranaense abordada, que cobre sobretudo os municípios de Morretes e Antonina, tem o Barreado e outros pratos típicos como um dos principais

atrativos turísticos pra região, sendo muito comum o deslocamento de turistas de Curitiba e demais partes do estado para degustar as delícias do litoral paranaense.

Com base nisso, este presente trabalho busca discutir aspectos teóricos sobre o Barreado, prato típico da região do litoral paranaense, bem como as considerações e divergências sobre sua origem e seu papel no turismo do litoral da região.

A metodologia, por sua vez, baseia-se em uma abordagem qualitativa amparada em uma revisão bibliográfica integrativa sobre a história do prato e as nuances que envolvem sobre sua verdadeira criação e o vínculo formado entre esse patrimônio cultural imaterial e a atividade turística, utilizando como base estudos desenvolvidos e publicados em repositórios científicos.

O que resta evidente é que a gastronomia tradicional local se tornou uma base fundamental para que seja realizada uma boa atividade turística, onde a valorização da cultura alimentar da região se torna complemento aos demais aspectos que fazem com que o local seja um atrativo turístico. Isso quer dizer que quando a gastronomia se alia às ofertas turísticas, a imagem regional fica em evidência e traz consigo a valorização de todo o conjunto que compõe o patrimônio histórico e cultural (MASCARENHAS, 2008).

Deste modo, este artigo visa abordar os aspectos culturais por detrás da preparação típica desse prato que se tornou uma das peças principais da tradição paranaense, sendo também um dos pilares da gastronomia local no tocante aos atrativos turísticos e elucidar sobre as teorias de sua criação.

## **GASTRONOMIA COMO CULTURA**

Atualmente existe um movimento onde as pessoas estão buscando experiências de forma mais intensa, principalmente no que se refere a alimentação de forma que a gastronomia não se atenha mais a área física da cozinha, mas também conquiste um espaço como estudo cultural por estar ligada as representações intrínsecas à sociedade e a maneira como ela se envolve com todos os hábitos daquela população específica. Ou seja, a alimentação não é apenas um ato nutricional, mas envolve uma gama de aspectos como costumes, condutas, pensamentos e situações vivenciadas pelo povo. (SANTOS, 2005).

Sendo assim, a comida se envolve com diversas exterioridades que vão além do ato físico de cozinhar, até porque, de acordo com DaMatta (1986, p. 22), “toda substância nutritiva é alimento, mas nem todo alimento é comida” e aqui fica evidente essa diferença feita entre comida e alimento, sendo que este é algo geral, pois alimento é alimento em qualquer lugar do globo terrestre, enquanto comida segue uma ideia de algo comestível, um alimento para consumo que foi preparado por pessoas, que conseqüentemente traz sua identidade, seja pessoal, de classe ou até mesmo do grupo onde se está inserido.

A comida se torna cultura a partir do momento do consumo, pois embora o homem tenha a possibilidade de se alimentar de diversos insumos, em sua realidade não come qualquer coisa, ele escolhe do que irá se alimentar e sua escolha é pautada em critérios que envolve não somente dimensões econômicas e nutricional, mas também aos valores simbólicos que existem por traz da comida. Então, a comida assume uma posição de elemento decisivo da identidade humana e se torna um instrumento de expressão. (MONTANARI, 2014, p. 14).

A técnica de cultivo dos alimentos, escolha, armazenamento e preparação dos pratos compõe um conjunto de fatores que tira a comida da zona biológica e a traz para um processo social e cultural. Todo esse aparato de práticas alimentares faz com que, no decurso do tempo, se torne parte da sociedade e no momento em que se enraíza, se torna patrimônio cultural. (SONATI; VILARTA; SILVA, 2010, p. 137-147).

Através da subjetividade de cada cultura existem gostos e sabores que não limitam suas propriedades apenas nas relações sensoriais, inclusive por conta de suas especificidades o que permite com que a alimentação abarque exterioridades como por exemplo os campos religiosos, biológicos, costumeiros e até mesmo com relações sociais de poder, isto é, saindo apenas do aspecto do gosto. Desta maneira, a comida constitui uma espécie de “gostos sociais” peculiares a cada povo, etnia ou grupo social. (PISARSKI JUNIOR, 2019, p. 5).

O que resta identificado através das obras de Santos (2011, p. 110) é que os estudos de história e cultura da alimentação utiliza-se de uma dinâmica, denominada por ele de “Santa Aliança”, composta por três tripés básicos: memória, tradição e identidade. Esses aspectos permitem com que a comida crie toda uma identidade daquele grupo específico, se mantendo presente nas tradições e nas memórias do povo. Por tanto, a

alimentação começa a ser considerada como patrimônio histórico gustativo de uma cultura.

E é a partir desses pressupostos que surge a relação da gastronomia com o turismo, uma vez que o ato da alimentação incorporado com o local e a maneira como é feita a comida e seu consumo torna a alimentação típica e específica fazendo com que haja valorização e reconhecimento cultural regional, o que se torna, inclusive, um dos pilares da atividade turística. Acaba que dentro do Brasil, em todos seus estados, haja uma gastronomia peculiar da região que se expõe pela diversidade de pratos típicos, essas preparações se tornam símbolo cultural e é um dos fatores que atraem visitantes e movimentam o turismo. (GIMENES, 2013).

Consequentemente, ao conhecer a gastronomia de um povo, se conhece também a cultura do local e as pessoas que a produzem visto que a historicidade da sensibilidade gastronômica se manifesta através das manifestações culturais e sociais como um reflexo de uma época e as memórias trazidas do passado, onde o que se come se torna tão importante quanto à quando, onde, como e com quem se come. (SANTOS, 2005).

## **O BARREADO**

Um dos pratos que mais representam práticas alimentares enraizadas dentro da cultura paranaense é o guisado de carne conhecido como barreado, tal fato se verifica porque ele se tornou referência como prato típico local e é um dos atrativos turísticos. Sua preparação consiste em cozinhar por aproximadamente vinte e quatro horas a carne bovina com condimentos em uma panela de barro hermeticamente vedada com goma de farinha de mandioca até que se obtenha a consistência esperada, quase desmanchando. (GIMENES, 2011, p. 161).

A técnica de vedar a panela de barro com a goma feita de farinha foi o que batizou o prato com o nome conhecido hoje, pois a mesma é conhecida como “barrear”. A tradição que envolve essa preparação ocorreu oralmente, passada de geração em geração, ocasionando apropriação coletiva em todo o Paraná. Por conta desse fato, criou-se diversas variações em sua receita base, principalmente no que se refere aos condimentos e temperos usados. (GIMENES, 2011).

Embora haja divergências em alguns aspectos da receita, os ingredientes indispensáveis são a carne bovina, o toucinho (ou bacon) e o cominho. Devido a condição financeira das pessoas que faziam esse prato antigamente, usava-se a carne de segunda, essa tradição se manteve porque esse tipo de carne é mais resistente ao cozimento de longa duração. Segundo Gimenes (2011, p. 166) os cortes mais utilizados são patinho, peito, paleta, lombo, coxão-mole e alcatra, embora o mais indicado seja as carnes magras, como o coxão-duro. Significa que o segredo do bom Barreado é o cominho junto com folhas de louro.

Condimentos como alho, cebola, pimenta-do-reino, sal e cheiro-verde (salsinha e cebolinha) são comumente usados assim como a pimenta malagueta que por sua vez pode ser utilizada como ingrediente ou também acompanhamento. Entretanto, a utilização de água, vinagre e tomate aparecem nas receitas de algumas variações, porém são discutíveis, uma vez que um dos segredos da consistência do caldo é que a carne seja cozida em seu próprio suco e que qualquer insumo ácido, como vinagre ou tomate, modificam o sabor da preparação. (GIMENES, 2011; MASCARENHAS, 2008).

No processo de preparação, os ingredientes são dispostos em camadas em uma panela de barro (esse tipo de utensílio preserva o sabor dos alimentos) que é levada ao fogo e depois vedada 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 a lenha sejam bastante populares”. (GIMENES, 2011, p. 167). Essa técnica permite que o cozimento na panela de barro seja semelhante ao que ocorre em uma panela de pressão, conservando a umidade da carne. Como é descrito:

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 sequência, a tampa é colocada e procede-se ao barreamento. (GIMENES, 2011, p. 167).

Existem relatos apontando que a preparação desse prato acontecia com a panela enterrada, método da herança indígena que consiste em abrir uma pequena cova para enterrar os alimentos e acender fogo por cima, criando uma forma de fogão artesanal. (GIMENES, 2011, p. 167). Como esse prato dispensa esforços em seu cozimento, permite com que o cozinheiro possa realizar outras atividades enquanto a carne atinge o ponto de ser servida.

A popularidade do Barreado no litoral se deu através das festividades praticadas na região, como a festa dos fandangos realizadas há centenas de anos, onde uniam música e dança por vários dias e por isso necessitavam de uma alimentação forte e capaz de repor energias gastas. Além de não prescindir de cuidados intensos e diretos em sua preparação, não necessitava servir acompanhamentos. Os foliões dispunham todos os ingredientes dentro da panela e deixavam cozinhando enquanto festejavam. Outro motivo que tornava o Barreado como sinônimo de festa e fartura é o fato de que a carne bovina não era um insumo barato, logo seu consumo era reduzido a ocasiões e eventos especiais. (PELLERANO, 2015, p. 165).

A festividade que, segundo a versão histórica oficial, é responsável pelo surgimento do Barreado é o Entrudo ou Carnavale, onde os foliões comemoravam o período antecessor da quaresma. Conforme as crenças da religião cristã, não é permitido o consumo de carnes nesses quarenta dias entre o carnaval e a Páscoa, posto isso, a mais de duzentos anos, criou-se o hábito de comemorar a chegada desse momento com festas onde se fartavam de comidas cujo ingrediente principal dos pratos era a carne vermelha. Como explicita Mascarenhas (2008):

O entrudo, em latim significa adeus-carne, era a festa na qual a comunidade cristã se divertia e comia até a exaustão, e, foi durante este período que o consumo do barreado passou a ser identificado nas comunidades do litoral do Paraná. O Barreado justifica-se para as comemorações do entrudo, por se tratar de um prato simples, que possibilitava às mulheres também aproveitar as festividades, sem se preocupar com o preparo da refeição. (MASCARENHAS, 2008, p. 42).

Outra versão que aponta o surgimento é associada ao cozido de carne preparado no Planalto e disseminado pelos tropeiros no percurso de Curitiba e Morretes durante o ciclo da erva-mate. A preparação não se deteriora com facilidade por causa da quantidade de temperos utilizados na receita, permitindo-a manter a qualidade sensorial durante a viagem que prolongava por cerca de três dias, sendo um prato viável para esse tipo de situações. (MASCARENHAS, 2008).

Esse fato histórico permite com que a cidade de Morretes dispute com Antonina e Paranaguá sobre a verdadeira paternidade do Barreado. Esta ainda é assunto de embates e não existe de fato algo que comprove a real origem da preparação, sendo alvo de hipóteses e suposições. Alguns autores, como Maria Henriqueta Sperandio Garcia

Gimenes-Minasse, acredita que não é certo associar o prato ao tropeirismo, uma vez que a carne comumente utilizada por eles era o charque e não carne verde conforme a tradição do barreado, assim como a quantidade de tempo dispendida no cozimento e o peso das panelas de barro, gerando dificuldade no transporte. (GIMENES, 2011).

Para Viana (1976) a versão mais passível de validade seria de que os filhos de portugueses com índios passaram a reproduzir o guisado português, com carnes mais baratas, adaptando e acrescentando técnicas de costumes indígenas, como o *Biaribi*, um método indígena de cozinhar caça ou pescado pelo qual se envolve o alimento em folhas verdes de bananeira e se enterra o todo numa cova, por cima da qual se acende um fogo. Percebe-se também que a técnica de vedar a panela com a goma de farinha e posteriormente enrolar a folha de bananeira para manter melhor a pressão remete também às tradições caboclas. (GIMENES, 2011)

Embora ainda haja lacunas, é unânime concatenar o Barreado com a festa do Entrudo, festa essa que foi capaz de manter a popularidade do barreado até mesmo atualmente. Se alimentar dessa forma era importante porque as festividades duravam três dias com muitas danças e essa iguaria é considerada “forte”, capaz de repor as energias, além de exigir poucos acompanhamentos e ter seu sabor preservado mesmo quando requeentado.” (GIMENES, 2011, p. 164). Neste sentido Gimenes (2011) aponta:

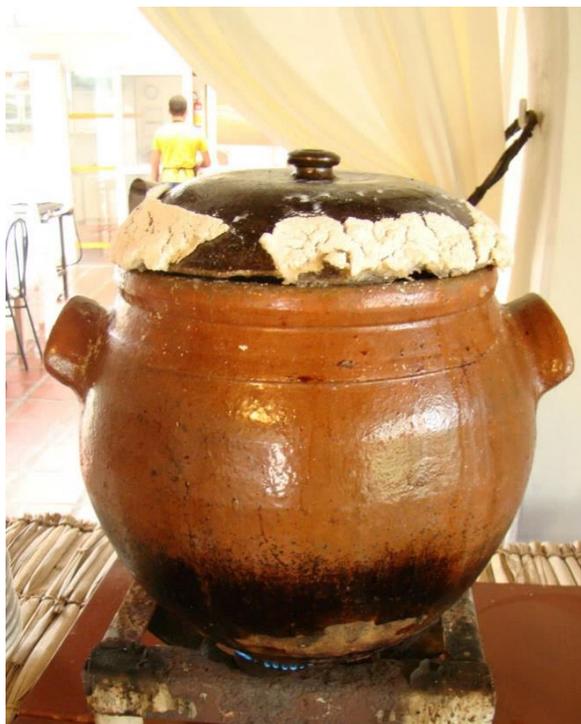
Outro aspecto que contribuiu para a ampliação de sua degustação para além dos limites carnavalescos foi sua forte associação ao fandango, uma manifestação cultural popular que reúne dança e música, praticado há centenas de anos no litoral sul de São Paulo e no litoral norte do Paraná, principalmente nas cidades de Cananeia (SP), Iguape (SP), Morretes (PR), Paranaguá (PR) e Guaraqueçaba (PR). (GIMENES, 2011, p. 164 - 165).

As festas de fandango aconteciam não somente no período carnavalesco, por isso levou o consumo do Barreado a tantas outras épocas do ano. Segundo Rando (2003, p. 12, apud. GIMENES, 2011, p. 165), em regiões rurais, essas festas “estavam vinculadas ao calendário agrícola de subsistência, como o plantio e a colheita, ocasiões em que o dono da lavoura convocava um mutirão” (ou também conhecido na região como pixirões) reunindo vizinhos e amigos para auxiliar no preparo da terra e bater arroz e como barganha ofereciam o baile de fandango, servindo o barreado. Nesse baile, as pessoas dançavam em pares, valsas ou batidas, com homens batendo palmas e tamanqueando, ao

som de violas, instrumentos de percussão como pandeiro, adufo e rabecas feitas artesanalmente pelos foliões. (GIMENES, 2011)

Por conta de toda estima que o Barreado foi causando dentro da sociedade, com o passar do tempo, em toda casa e em qualquer época do ano, ele passou a ser consumido, permitindo as famílias adaptarem e recriarem a receita de acordo com seus gostos e preferências, em uma larga apropriação coletiva, gerando as mais variadas versões, entre as mais populares são o Barreado da dona Iza, dona Glória e do senhor Joaquim, tendo como base apenas a carne bovina, o toucinho e o cominho. (GIMENES, 2011, p. 165).

De modo a ilustrar o preparo Barreado, de forma visual e conceitual, se apresentam, na Figura 1, Figura 2 e na Tabela 1, fotografias do preparo do prato analisado, seu empratado e sua ficha técnica, respectivamente.



**Figura 1.** Preparo do Barreado **Fonte:** Portal ObaGastronomia (2011)



**Figura 2.** Barreado empratado **Fonte:** Hoff (2019)

**Quadro 1.** Ficha técnica do Barreado

FICHA TÉCNICA: BARREADO		
Ingredientes		
Ingrediente	Qd.	Un
Carne de segunda	2	Kg
Bacon	100	g
Cebola	2	Un
Alho	5	Dentes
Louro	QB	
Cominho	QB	
Sal	QB	
Cheiro verde	QB	
Modo de preparo		
Colocar parte do bacon na panela de barro para evitar que a carne pregue no fundo da panela durante o cozimento.		
Colocar, em camadas, parte da carne cortada em cubos.		
Acrescentar parte da cebola, do alho e do sal.		
Colocar o restante do bacon, a carne, a cebola, o alho e o sal e repetir até formar no mínimo três camadas.		
Cobrir todo o conteúdo com água.		

Barrear a panela. Deixar a panela no fogo alto por uma hora. Abaixar o fogo para temperatura mediana e deixar por mais duas horas. Abrir a panela e regar com mais água. Deixar a panela em fogo médio por mais cinco horas. Após o cozimento, acrescentar o cominho, o louro e o cheiro verde. Ao servir, colocar duas colheres de farinha na proporção de duas cochas de barreado. É importante que o Barreado seja servido em temperatura quente para auxiliar o cozimento da farinha no momento do empratamento. Sugerido acompanhar com banana-da-terra.
<b>Barrear a panela</b>
Colocar a farinha em pote com água, o suficiente para formar uma massa que, ao ser moldada com as mãos, permita a vedação completa da panela. Fechar a panela com o auxílio da massa.

**Fonte:** Portal ObaGastronomia (2011)

Como pode ser percebido na Figura 1, a massa feita de farinha de mandioca e água está nas bordas da panela, de forma a vedar e produzir pressão dentro da panela. Por outro lado, na Figura 2 pode ser visto a farinha de mandioca misturado com o barreado, fazendo que se transforme em tipos de um pirão com o caldo da carne, e de forma complementar as bananas acompanhando para o consumo.

Por sua vez a Tabela 1 que apresenta a ficha técnica mostra que o preparo carrega a tradição em seu preparo até os dias de hoje, evitando o uso de temperos e insumos processados, com exceção do bacon, mas que pode ser substituído por pancetta ou outra carne mais gordurosa e curada.

## MATERIAIS E METODOS

Devido aos aspectos abordados no presente artigo se referirem à estudos históricos, tornou-se imprescindível que o método utilizado fosse a pesquisa bibliográfica, uma vez que em determinadas situações “não há outra maneira de conhecer os fatos passados se não com base em dados bibliográficos” (GIL, 2002, p. 45). Essa metodologia permite com que haja uma cobertura mais ampla dos episódios históricos pesquisados.

Dessa maneira, no primeiro momento foram realizadas pesquisas exploratórias em forma de levantamento bibliográfico consultando bases científicas como Periódicos Capes, Portal SciELO e Google Scholar. Usando o descritor “barreado” no Periódicos Capes foram encontrados 23 resultados, entre os artigos encontrados apenas o artigo Dossiê do Barreado de Pellerano publicado na revista Rosa dos Ventos em 2015 foi utilizado como base referencial. Utilizando outros descritores como “barreado AND história AND cultura” foi encontrado dois artigos de Gimenes, “O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil)” publicado na revista Turismo & Sociedade em 2009 e “Barreado: sabor, história e cultura no litoral paranaense” publicado na revista História: Questões & Debates em 2011, ambos documentos também foram imprescindíveis para compreender melhor a história do Barreado e os aspectos ligados a origem e importância do prato dentro do litoral paranaense.

A escolha dos periódicos publicados em revistas ocorreu visto que as mesmas tendem a possuir uma profundidade e elaboração maiores do que as publicações em jornais, que se caracterizam pela rapidez. De acordo com Gil (2002):

Publicações periódicas são aquelas editadas em fascículos, em intervalos regulares ou irregulares, com a colaboração de vários autores, tratando de assuntos diversos, embora relacionados a um objetivo mais ou menos definido. As principais publicações periódicas são os jornais e as revistas. Estas últimas representam nos tempos atuais uma das mais importantes fontes bibliográficas. (GIL, 2002, p.45)

Destarte, após a triagem dos materiais encontrados e selecionado de forma sucinta os artigos citados em epígrafe, foram escolhidos quatro artigos resultantes da segunda triagem realizada com o intuito de encontrar bases importantes e fundamentais para fundamentar a discussão gerada no teor dessa pesquisa. Os demais materiais foram utilizados apenas como base da revisão e para fornecer melhor conhecimento sobre o turismo da região e os aspectos que envolvem os bastidores da preparação que corresponde ao objetivo proposto para esse artigo.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

Conforme identificado pela revisão bibliográfica integrativa, os materiais encontrados sobre o Barreado trazem discussões contundentes sobre sua origem e criação, se ele surgiu na região do Morretes, de Antonina ou de Paranaguá, não se sabe ao certo e não existe provas irrefutáveis, entretanto, de acordo com o povo, é certo que foi durante o período de festividade que ele caiu nas graças populares.

O Barreado, esse prato típico do litoral paranaense preparado à base de carne, se tornou uma iguaria característica não somente por conta de ser um costume antigo da região que foi sendo repassado de geração em geração, mas também se tornou um marco popular por conta de sua íntima ligação com as festividades, principalmente durante a época carnavalesca. Outro fator importante que definiu esse prato como algo intrínseco dentro dos hábitos alimentares é a facilidade para encontrar os ingredientes utilizados.

Outro ponto importante sobre o destaque que essa preparação tem na atualidade é quanto ao turismo desenvolvido na região, pois de acordo com Ruschmann (1997) a alimentação compõe o tripé básico de uma região turística, de maneira que, se não há um bom serviço oferecido no ramo alimentar, além de fazer com que o turista se sinta desconfortável, faz com que o turista se sinta desmotivado a visitar determinada localidade.

Este ponto corrobora com o que é apontado por Gândara, Gimenes e Mascarenhas (2009), de que “o turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronômicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos.” (GÂNDARA; GIMENES; MASCARENHAS, 2009, p. 181)

O que resta identificado através dessa revisão bibliográfica realizada com enfoque no Barreado é que a utilização da gastronomia, principalmente como atrativo turístico, é que tal atividade promove a formação de uma imagem positiva sobre a cultura, valorizando não só as tradições, mas também a identidade da região.

A conexão estabelecida entre a gastronomia e o turismo se torna possível uma vez que existe a valorização do patrimônio cultural intangível, porque é através disso que se encontra a singularidade da gastronomia regional, contribuindo para que exista uma divulgação de cada cultura em especial.

Não há o que questionar sobre o fato de que as heranças deixadas através da alimentação tradicional dos povos criam marcas culturais onde as pessoas tendem a adaptar os hábitos enraizados em sua cultura com as práticas alimentares atuais e toda essa herança se torna parte dos novos costumes locais, que inclusive se torna parte das atividades turísticas da região do Paraná, sobretudo nas cidades de Morretes, Antonina e Paranaguá uma vez que são as cidades que disputam sobre a criação do Barreado.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A alimentação humana desde sempre esteve intimamente ligada com os aspectos culturais dos povos e ao estilo de vida adotado, entretanto, ao olharmos para a alimentação é imprescindível que olhemos também diversos outros pontos que a envolve, como a história por traz da criação do prato e o motivo que o levou a se tornar tão típico e popular para aquela região específica.

O que vemos por traz do referido prato é justamente uma história que envolve facilidade de acesso aos insumos, os benefícios que essa alimentação proporciona após uma época de festividades, a simplicidade quanto ao preparo, uma vez que a preparação dispensa o cuidado direto, e quanto ao próprio custo.

No tocante a preservação da culinária regional, vemos que o Barreado se tornou além de patrimônio histórico-cultural alimentar da região do Paraná, ele se tornou uma das maiores atrações turísticas, sendo até mesmo uma oferta local para os visitantes, preservando cada vez mais as tradições alimentares de regiões que utilizam dessa forma de turismo cultural.

A singularidade da gastronomia regional contribui para a ampla divulgação da cultura local, dando visibilidade para seus costumes e tradições através do turismo porque é uma possibilidade para que quem visita determinada região possa se sentir de fato dentro dos costumes daquele povoado. Desta maneira, o uso do Barreado como atrativo turístico permite com que se mantenha a receita tradicional, bem como a maneira de preparo e também todos os saberes populares envolvidos nos bastidores da cozinha.

Sob o ponto de vista analisado, que buscou compreender a história por detrás da criação do Barreado e todos os fatores que o envolve, aliando com o fato desse prato típico ter se tornado um atrativo turístico na região do Paraná, percebeu-se que é

importante compreender todas as nuances que ocorrem nos bastidores da preparação para conhecer de fato a história do prato.

Dessa maneira, o prato não é tão somente uma tradição, mas ele surge como um legado que é deixado e oferecido em caráter comercial, sendo divulgado e disponibilizado aos turistas que também permite com que o Barreado seja um marco como patrimônio cultural da região paranaense, principalmente nas cidades de Morretes, Antonina e Paranaguá.

## REFERÊNCIAS

- DaMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- GÂNDARA, J. M. G.; GIMENES, M. H. S. G.; MASCARENHAS, R. G. **Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos**. In: PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. G. (Org.). Segmentação do mercado turístico – estudos, produtos e perspectivas. Barueri: Manole, 2009.
- GIL, Antonio Carlos et al. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.
- GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Barreado: sabor, história e cultura no litoral paranaense**. História: Questões & Debates, v. 54, n. 1, 2011.
- GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil)**. Turismo e sociedade, v. 2, n. 1, 2009.
- HOFF, Franco. **Barreado - prato típico da cidade servido em restaurante**. 2019. 1 fotografia. 5500 x 3667 pixels. Disponível em: <http://www.pulsarimagens.com.br>. Acesso em: 16 dezembro de 2022.
- MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin; RAMOS, Simone Eloísa. **Qualidade e Marketing: Uma Análise da Imagem do Barreado na Sustentabilidade do Destino Turístico de Morretes-PR**. Turismo: Inovações da Pesquisa na América Latina, V Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL–SeminTUR, Universidade de Caxias do Sul–UCS, Caxias do Sul, RS, Brasil, v. 27, 2008.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura: tradução de Letícia Martins de Andrade**. São Paulo: editora SENAC, 2008
- PELLERANO, Joana. **Dossiê do Barreado/Barreado Dossier**. ROSA DOS VENTOS-Turismo e Hospitalidade, v. 7, n. 1, 2015.
- PISARSKI JUNIOR, Marcos Roberto. **Tradições Alimentares Regionais em uma América Latina Neocolonial: a luta pela manutenção de costumes e da soberania**

**alimentar.** RELACult - Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade, v. 5, n. 5, 2019.

Portal ObaGastronomia, 2011. Disponível em: <http://obagastronomia.com.br/casa-do-barreado-paranagua/>. Acesso em: 16, dezembro de 2022. Orlando Baumel: **Casa do Barreado – Paranaguá**

RUSCHMANN, D. **Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente.** Campinas: Papyrus, 1997.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa.** História: questões & Debates. Curitiba, n.42, p.11-31, 2005.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **História da Alimentação no Paraná.** Curitiba: Juruá, 2007.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **Por uma História da Alimentação.** In: **História, questões e debate.** n. 26/27. Curitiba: APAH, 1997, p. 154-171.

SONATI, Jaqueline Girnos; VILARTA, Roberto; SILVA, Cleliani de Cassia. **Influências culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: imigração, regionalização e suas comidas.** In: MENDES, R. T.; VILARTA, R.; GUTIER-REZ, G. L. (Orgs). Qualidade de Vida e Cultura Alimentar. São Paulo: IPES EDITORA, 2010, p. 137-147.