

Incremento da oferta gastronômica em Ponta Grossa – PR por meio de empreendimentos de refugiados

Resumo: O número de refugiados no Brasil, e especificamente no estado do Paraná, vem crescendo. O presente artigo buscou descrever os empreendimentos gastronômicos de refugiados no município de Ponta Grossa – PR. Para tal fim inicialmente se realizou uma revisão teórica para conceituar e diferenciar os termos “migrante” e “refugiado”, bem como para descrever o panorama atual da questão do refúgio no país. Em seguida, a pesquisa se efetivou por meio de trabalho de campo. Durante as visitas a coleta de dados se realizou por observação direta e entrevistas informais se utilizando um roteiro pré-estabelecido com relação à oferta gastronômica associada a refugiados no município em foco. Foram encontrados 8 estabelecimentos, sendo 5 de sírios e 1 de venezuelano, dois retirados por não possuírem ligação com refugiados. Como resultado mapeou-se os estabelecimentos por meio da utilização de ferramenta livre da plataforma Google, destacando o potencial para o incremento do turismo gastronômico dentro de questões ligadas aos refugiados presentes no município de Ponta Grossa-PR.

Palavras-chave: Turismo; Refugiados; Oferta Gastronômica; Ponta Grossa.

Abstract: The number of refugees in Brazil and also in the state of Paraná has been increasing. The present article sought to carry out a mapping of gastronomic enterprises of refugees in the city of Ponta Grossa - PR. To that end, a theoretical survey was carried out to conceptualize and differentiate the terms "migrant" and "refugee", as well as to describe the current panorama of the question of refuge in the country. The research was carried out through fieldwork. During the visits the data collection was carried out by direct observation and informal interviews using a pre-established itinerary through the gastronomic offer associated with refugees in the municipality in focus. Considering one of the expected results it was intended to map some of this information, highlighting the potential for the increase of gastronomic tourism within issues related to refugees present in the city of Ponta Grossa -PR.

Key-Words: Refugiados; Gastronomía y Turismo

Introdução

“A alimentação faz parte do cotidiano das pessoas e está presente em diversos momentos” (MASCARENHAS, 2009, p.08). A valorização e o reconhecimento de elementos gastronômicos podem ser considerados estratégicos ao setor de Turismo, sendo crescente o número de turistas que buscam em diferentes destinos um modo de apreciação destes elementos. São eles: feiras e mercados, bares e restaurantes, lojas, museus e até mesmo *foodtrucks*. Sendo assim a oferta gastronômica compõe a oferta técnica, mas também pode configurar como atrativo principal ou complementar (FAGLIARI, 2005).

A migração sempre ocorreu, mas recentemente nota-se um crescimento no número de pessoas em condições de refugiados no Paraná. É visto também o destaque da capital do estado como “Cidade refúgio” sendo um dos motivos o número crescente de pessoas na condição de refugiados. Segundo o Alto Comissariado das Nações Unidas para Refugiados (ACNUR, 2018), são consideradas refugiadas pessoas que estão fora do seu país de origem devido a temores de perseguição relacionados a questões de raça, religião, nacionalidade, pertencimento a um determinado grupo social ou opinião política e também devido à grave e generalizada violação dos direitos humanos e conflitos armados.

Em alguns casos, como descreve Lugosi e Allis (2019) em seu artigo sobre o empreendedorismo de migrantes em São Paulo, os refugiados podem desenvolver negócios relacionados às suas origens étnicas. Um desses tipos de negócio é o gastronômico. Segundo os autores a utilização da gastronomia dentro do novo local de inserção pode ser um chamariz para o local.

Diante disso foi traçado o objetivo geral deste artigo de descrever o incremento da oferta gastronômica no município de Ponta Grossa-PR por meio de empreendimentos gastronômicos de refugiados. Para sua execução foram delineados os objetivos específicos:

- Diferenciar os termos inerentes à questão migratória, destacando especificamente o refúgio;
- Discutir teoricamente a importância da gastronomia para o Turismo e a relação entre os migrantes e a oferta gastronômica;
- Descrever a oferta gastronômica de refugiados na região de Ponta Grossa;

Uma vez que se relaciona a gastronomia à uma cultura e ou história particular, pode se tornar um atrativo para o turista e residente que está ali presente, possibilitando assim que seja trabalhada “como um diferencial passível de proporcionar experiências únicas para os turistas, e assim tornar-se também um diferencial para sua comercialização” (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2010, p.15). Sendo capaz de manter e valorizar o refugiado, uma vez que a gastronomia é considerada como elemento simbólico que identifica

uma região ou cultura (LUCENA, 2008). Contemplar através dela é possível distinguir sabores, preparos e até mesmo cerimônias relacionadas a locais como o da origem do qual os refugiados necessitam se retirar. Estabelecendo assim uma ligação direta ao paladar e aos direitos como cidadãos dentro de um novo país.

O estudo abordado no presente trabalho abordou questões ligadas à temática proposta, uma vez que os refugiados deixam seus países de origem os mesmos devem e têm o direito de se inserir em uma sociedade, o qual vai atrás de possibilidades para que se haja sua inserção. Destaca-se ainda a relevância deste trabalho no meio acadêmico pela ausência de dados referentes à gastronomia focada em questão de refugiados, dados os quais o estudo buscou abordar.

Segundo Bógus e Rodrigues (2011) o Estado brasileiro tem se mostrado cada vez mais receptivo às vítimas de violência generalizada, aceitando refugiados de toda parte do mundo. Mesmo o Brasil sendo um dos países pioneiros da América Latina na criação de leis que acolhem os refugiados, é importante destacar que o cenário atual nem sempre é favorável à sua recepção. Apontar suas contribuições de forma geral, e específica como na área gastronômica enfocada no trabalho, pode contribuir para que governo e sociedade possam permanecendo acolhedores.

O estudo se desenvolveu por meio de trabalhos de campo e observações diretas a locais pré-determinados na área limitada para pesquisa. A apresentação deste trabalho se inicia pela descrição do refúgio no Brasil. Em seguida o uso da gastronomia em relação ao refugio. Após o referencial do trabalho são expostas as escolhas metodológicas adotadas no estudo. Por fim os resultados e discussões obtidos com o desenvolver do trabalho. Finaliza-se com as considerações finais, apontando as principais conclusões, limitações e possibilidades de estudos futuros. Em seguida são apresentadas as referências utilizadas.

Referencial teórico

O refúgio no Brasil

O atual momento de refugiados no país, tais vindos dos países que enfrentam situações de conflitos, que em busca de condições de vida melhores e oportunidades aqui no Brasil vem buscar uma vida nova. Através de uma grande crise do país, gerando assim um impacto que alastrou países inteiros como Venezuela. Mostra um cenário bastante preocupante quanto às condições de vida dessas pessoas. O número de refugiados no Brasil cresce constantemente segundo dados do Alto Comissariado das Nações Unidas para os Refugiados (ACNUR, 2017). Somente durante o ano de 2017 recebeu mais de 17 mil pedidos de Venezuelanos, seguido por 2 mil pedidos de migrantes vindo de Cuba e Haiti, ao todo foram recebidos mais de 33 mil pedidos para que houvesse o reconhecimento da condição as pessoas no Brasil.

Segundo Lugosi e Allis (2019), a história da migração e da mistura intercultural aliada à dramática ascensão dos refugiados ao Brasil. Transmite um importante contexto empírico para explorar as experiências dos refugiados e de suas práticas empreendedoras de criação de valor. Pois assim conseguem oportunidades no mercado de trabalho, se inserindo como pessoas dentro de uma sociedade. Os mesmos trazem consigo questões ligadas as suas tradições, sejam elas em um elemento característico de sua história quanto questões ligadas ao paladar.

Para os refugiados a vinda ao Brasil simboliza muito, além de uma vida nova, as condições que a Lei da Migração oferece as pessoas nessas condições são boas. A lei já começa com questões que legalizam a entrada do migrante no País, realizando uma discussão ao logo de todo o texto da mesma.

Segundo a Lei da Migração, Art. 3º item VII, “o refugiado possui direito a desenvolvimento econômico, turístico, social, cultural, esportivo, científico e tecnológico no Brasil”. Essas questões elencadas na lei possibilitam melhores condições a vida do refugiado em um novo país. Além de que deve ser colocado em prática as presentes descrições da lei, valorizando assim a estada do mesmo dentro de uma nova sociedade.

Para António Guterres (2018) o pacto “também reconhece que todo indivíduo tem direito à segurança, dignidade e proteção” condições que todas as pessoas buscam. Questões como essas ditas mostram o quão aberto o país estaria para atender os refugiados. Mas com a atual gestão presidencial que declarou a saída do Brasil do pacto global sobre refugiados, a qual poderá começar a implicar em uma série de ações que prejudicarão às pessoas nessas condições, que por mais vulneráveis que possam estar vem e vão em busca de um novo caminho. Isso mostra o quão necessário é que se tenha uma lei para reconhecimento e proteção do refugiado.

Assim valorizando questões culturais e de tradição, que fazem parte da vida dos refugiados que estão presentes na cidade de Ponta Grossa – PR. Pois é na chance de uma nova vida que os mesmos podem encarar o mundo de outra forma. O qual possibilita que se amplie os horizontes de cada um, fazendo com que a utilização da gastronomia como exemplo, seja algo perceptível para outros lugares. Com isso possuem a chance de dar uma cara nova pra vida deles.

No que diz respeito ao direito internacional desses refugiados vale ressaltar que há conflito, sobretudo em relação ao acolhimento de migrados ou refugiados. Os conflitos aumentam na falta de acordos bilaterais segundo Aveni, Mello e Gonçalves (2008) como está se ocorrendo nos países vizinhos do Brasil.

Ao realizar um levantamento de bibliografia encontra-se idéias distintas no que se diz respeito sobre a atuação nacional, já que a presente temática de estudo se destaca nos últimos cinco anos em canais de grandes mídias internacionais e nacionais. Jubilut que no ano de 2006 ressaltava a boa atuação governamental, isso em um período totalmente distinto do atual dos últimos anos, já Moreira (2005) realizou discussões teóricas sobre o que poderia ser feito para incluir os refugiados. Assim vemos o quão às bibliografias e dados referentes a presente temática são antigos. Assim ressaltando a importância de que se e preciso melhoras em pesquisas acadêmicas e nas competências de administração pública do país. Pois precisam ter relações mais humanitárias ao

do que se temos fama, pois o Brasil sempre foi visto como um país acolhedor ao redor do mundo

Nos dias atuais a migração não deriva duma necessidade diretamente relacionada com a alimentação, mas é resultado de razões econômicas, políticas e sociais. Emigra-se enquanto movidos pelo próprio desejo de melhorar as próprias condições de vida, bem como as da própria família, como diz Elisa Franzoni (2016).

Possibilitando assim que através de pesquisas na área em foco, se relacione com o turismo e com o turismo gastronômico dessas pessoas. Sendo influenciado pela presença desses refugiados em um novo país totalmente diferente do de origem qual possibilita um recomeço aos mesmos. Onde se utilizando da gastronomia possam atrair um mercado próximo. Já que se tem registros de estabelecimentos ligados às questões gastronômicas em diversas cidades do país.

Gastronomia & Refugiados

Segundo Matta (1986, p.85) “A comida se define não simplesmente como substancia alimentar, mas como um estilo de comer, a forma de comer define não só o que é ingerido, mas também quem ingere”. Sendo assim pode ser utilizada como um chamariz turístico e de renda.

Uma vez que se utiliza o alimento como algo característico de determinado povo ou nação é possível que se realize uma troca de saberes. Também é possível que se utilize disso como produto de comercialização. Como mencionam Grechinski e Cardoso (2008) a partir do momento que em que há preservação e a manutenção de tradições, torna-se possível que grupos sejam identificados para sua conversação.

Assim deve não limitar-se a gastronomia apenas à cozinha e à comida, mas sim como um todo, desde o modo de como se é servida e apreciada pelos que a consomem. López e Martin (2004) destacam que a gastronomia é apreciada não somente por seu próprio valor, mas também por seu caráter simbólico que atua como identificador de povos e territórios. Questões como

essas são interessantes em discussões quanto a relação aos migrantes e em especial os refugiados.

A migração vai muito além do ato de alterar-se de residência, ao se migrar do lugar onde nasceu e/ou cresceu, inicia-se um processo de readaptação para um sentimento de pertença a um novo local, desde o meio social ao de própria identidade, afetando, por exemplo, a alimentação através do que se ingere. A cultura alimentar é o conjunto de crenças, conhecimentos e práticas, sejam herdados ou aprendidos de geração a geração que viveu no país de origem (CONTREAS,2011 apudFRANZONI, 2016).

Por meio da alimentação é possível que se interprete e entenda determinadas culturas. Questões ligadas ao paladar auxiliam no processo de relacionamento, tais como o compartilhar e a forma como isso ocorre. O preparo da comida é de fato relevante a quem ingere, uma vez que se é preparado por alguém pertencente à cultura, seja ele migrante ou refugiado. Por meio disso se faz entender o papel de aspectos quanto à tipicidade local da pessoa. O comer deve se entender como um aspecto muito mais amplo do que simplesmente ingerir algo.

A gastronomia é algo presente na vida dos refugiados, que podem se utilizar dela para ganhar espaço no mercado gerando renda e oportunidades de condições melhores. Essas condições podem ser devido à própria oportunidade de trabalho, bem como por possibilidades de reconhecimento e manutenção da identidade. Franzoni (2016, p.28) defende a idéia de que “[...] através do reforço dos laços identitários, o indivíduo tem a oportunidade de potencializar o seu sentimento de pertença, fato que ajuda no processo de integração no novo contexto”.

Além disso, para Franzoni (2016, p.28), o comer juntos estimula relações sociais. Ainda assim “quando os sentimentos identitários e de pertença são questionados, a comida age como um verdadeiro instrumento de inserção da identidade: construí como uma ponte para a sua terra, seus vínculos emocionais e seus lugares” relembrando assim o sentimento de pertença.

A valorização da gastronomia reforça a identidade própria dos refugiados presente em um novo local, propiciando assim um intercâmbio

cultural com o local acolhedor (MEDEIROS, 2019). Os negócios presentes em novas regiões incrementam a oferta gastronômica destes locais e, ao mesmo tempo possibilitam que os costumes e identidades sejam mantidos.

Através das mudanças para um novo local, os refugiados trazem contíguo questões que tendem a se adaptar no novo local. Através de adaptações enquanto ingredientes e ao modo de preparo devido às limitações das quais passam a enfrentar inseridos em uma nova comunidade. O serviço de alimentação, ao mesmo tempo em que se mostra alternativa de trabalho e socialização e visto de uma forma negativa, ao se associar com estigmas de “bruto, sujo e invasores”, Garcés (2014). Ao se ofertar alimentos, os processos como um todo são impactantes, pois se traduz a questões de sanidade alimentar em padrões de higiene específicos. Cuidados desenvolvidos por cada indivíduo com o passar dos seus anos.

Vendo através disso a gastronomia como um elemento característico dos refugiados. A seção seguinte propõe-se a explicar a metodologia utilizada durante o processada pesquisa.

Metodologia

O presente estudo se caracterizou como uma pesquisa exploratória-descritiva. Inicialmente foi realizado um levantamento bibliográfico com vistas a compreender os conceitos a respeito de refugiados, gastronomia, migração e turismo que poderia ser associado ao objeto de estudo. Buscou-se discutir assim a relação entre a importância de se preservar os costumes do país de origem, para que haja adaptação a um novo país; bem como o potencial da manutenção de tradições (gastronômicas) para o incremento da oferta turística.

O critério de seleção dos empreendimentos para realizar a coleta de dados foi “pertencer a refugiado”. Para o desenvolvimento da pesquisa *in loco*, delimitou-se inicialmente o bairro Centro como horizonte geográfico a ser visitado em campo, mas podendo extrapolá-lo conforme o andamento da pesquisa. Se utilizou a amostragem de bola de neve para se obter informações quanto a existência de empreendimentos para serem pesquisados. Segundo Vinuto (2014) esse tipo de amostragem é útil em pesquisas de grupos de

difíceis acesso e estudos poucos desenvolvidos, sendo possível a sua utilização para estudar questões delicadas.

Houve um total de oito entrevistas, realizadas no período de 24 de março a 10 de abril de 2019. Nas visitas foram verificadas informações (localização, período de inauguração, país de origem, produtos ofertados etc.) relacionados aos negócios gastronômicos de refugiados existentes no município de Ponta Grossa-PR por meio de observação direta e entrevistas informais relacionadas aos serviços ofertados guiadas por um roteiro pré-estabelecido em gabinete.

Apesar de terem sido realizadas oito visitas de campo durante o período já citado acima, dois estabelecimentos foram excluídos dos resultados da pesquisa por não atender ao critério estabelecido. Não possuíam ligação com refugiados. Ambos ofertam serviços de alimentação ligados a questões étnicas, mas são de empresários brasileiros e não possuem estrangeiros trabalhando. Dessa forma a amostra estudada foi composta pelos seis empreendimentos restantes descritos no quadro 01 (abaixo).

Quadro 01: Equipamentos selecionados

Estabelecimento	Início da Atividade	País de origem
A	2015	Síria
B	2017	Síria
C	2016	Síria
D	2014	Síria
E	2014	Síria
F	2019	Venezuela

Fonte: Dados da pesquisa, 2019.

O roteiro abordado com o entrevistado havia questões acerca de adaptações realizadas; se o que ele oferece no cardápio possui relação com seu país de origem; de que como ele mantém isso vivo no momento da oferta; se ocorreu alguma adaptação e se o mesmo teria conhecimento de outros estabelecimentos que poderiam estar ligados ao tema da pesquisa, para que o mapeamento destes estabelecimentos ocorresse pelo pesquisador.

Os nomes dos estabelecimentos não serão citados no corpo do trabalho para preservar aos respondentes já que nem todos estão regularizados como empresa ou empresário. Durante uma das visitas houve comentário quanto ao interesse na legalização e regularização do negócio com o “MEI” (Micro

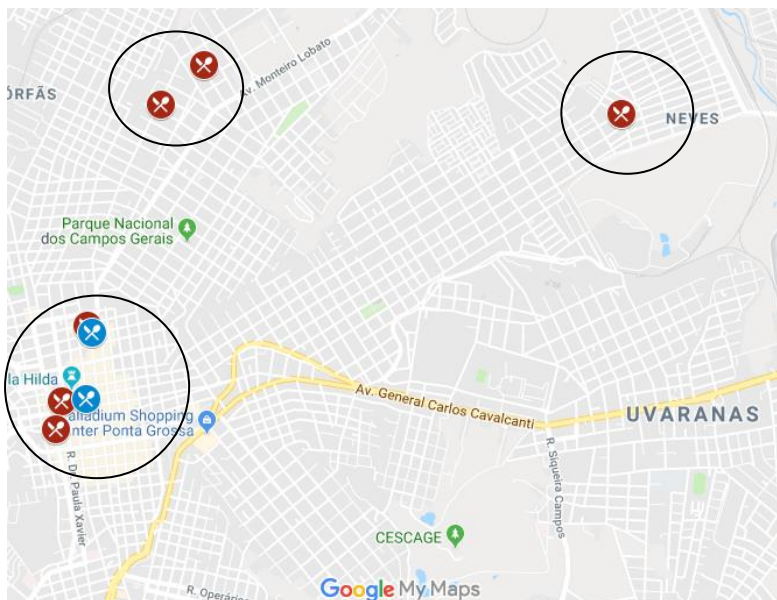
empreendedor individual), porém o empreendedor menciona que “se já há uma grande burocracia aos brasileiros, os questionamentos aos estrangeiros são um pouco piores”. Cabe destacar que todos contribuíram com as entrevistas e permitiram observação e realização de fotos no decorrer do trabalho.

Os dados foram compilados por meio de análise descritiva. Assim na seção seguinte dos resultados obtidos, contará com os dados coletados nas entrevistas e observações nos estabelecimentos selecionados.

Resultados e discussões

O horizonte geográfico delimitado inicialmente foi extrapolado devido às indicações do sistema bola-de-neve adotado na pesquisa. Com a utilização de ferramenta livre “*Mymaps*” da plataforma Google, realizou-se um mapeamento com a marcação dos locais entrevistados nas pesquisas em campo (Mapa 01). A localização é colocada de forma aproximada e não precisa também pela questão de identificação.

Mapa 01: Distribuição Geográfica dos estabelecimentos pesquisados



Fonte: Elaborado com auxílio do GoogleMyMaps, 2019.

A vinda de algumas dessas famílias se deu por meio de instituição religiosa, qual auxiliou em questões de chegada até o município, auxiliando em

questões burocráticas. Muitos vêm para o Brasil com intuito de se fixar em um novo local, o qual permite que o mesmo possa se desenvolver socialmente, economicamente e financeiramente. Isso seria o básico segundo as descrições presentes na lei da migração, a qual permite novas possibilidades aos refugiados que escolhem o Brasil como um novo local de vida.

Apesar de não ser o foco do trabalho, muitas das histórias relatadas durante as entrevistas relacionam-se com a realidade do país de origem. Alguns relatam que saíram por não ter forma de enfrentar conflitos armados, e outras por grande medo com relação ao governo e suas consequências em termos de segurança e economia. Apontaram que essa decisão também envolve riscos. Aos que conseguem sair existem possíveis sanções caso tenham que retornar e a tristeza com relação ao que se deixa. Além disso, há questões de inserção na sociedade e no mercado de trabalho do local que os recebe.

Através dos dados coletados nos trabalhos de campo observou-se que famílias de origem síria e venezuelana encontraram na oferta de produtos alimentícios uma oportunidade para se fixar. A seguir os dados coletados sobre essa oferta são apresentados.

Uma das primeiras questões verificadas foi o ano de abertura destes empreendimentos. Os estabelecimentos “A, B, C, D e E”, de origem síria, foram criados num período de quatro anos (2014 a 2017, sendo um aberto a cada ano) e o empreendimento “F”, de origem venezuelana, foi criado no presente ano (2019). A recente abertura dos empreendimentos pode estar relacionada a um aparecimento maior de questões como o estremecer da crise política e situações de conflitos os quais acarretaram a saída em massa dos países em questão. Segundo a Secretaria Nacional de Justiça (2018) o Brasil já recebeu mais de 86 mil pedidos para reconhecimento de refúgio. Em cada período há um fluxo maior de acordo com a conjuntura mundial. Houve momento de muitos pedidos de haitianos, depois de sírios e a partir de 2017 boa parte desses pedidos vieram de venezuelanos.

Durante as visitas aos estabelecimentos analisou-se a estrutura dos espaços. Quatro estabelecimentos (A, C, D e E) possuem estrutura de trailer ou

foodtrucks. Já os outros dois(B e F) trabalham com a fabricação no âmbito doméstico e possibilitam a retirada no local ou o serviço de *delivery*(com utilização de motoqueiros terceirizados e cobrança de taxa para esse fim).

Durante as entrevistas foi possível verificar o crescimento de alguns desses espaços. Um dos *foodtrucks* alugou espaço físicos, com uma estrutura básica de apoio (mesas, cadeiras e banheiro) que permite atender melhor e mais pessoas ao mesmo tempo. Houve também a menção em um dos empreendimentos domésticos do desejo/projeto de abrir um restaurante no centro do município, com oferta de comida síria bem característica do seu país.

Os cardápiosexistentes nos estabelecimentos trazemopções diversificadas. Há opções bem semelhantes ao preparo do país de origem, adaptações e até a oferta de produtos sem nenhuma ligação ao país de origem. Nem todos os locais possuem cardápio fixo para os pedidos. Os locais A, B e C possuem características bastante parecidas, com preparos e tradições trazidas com a família, o modo exclusivo em preparar e utilizaros produtos ofertados como: pão sírio, pão integral com fermentação natural de grãos, pastas, doces, temperos exclusivos e outros(Fotos 01 e 02). Essa oferta permite com que os seus costumes sejam valorizados.

Foto 01: Produtos ofertados pelo empreendimento B



Fonte: Dados da pesquisa 2019

Foto 02: Pão de fermentação natural



Fonte: Dados da pesquisa 2019

Um dos empreendimentos(“F”) oferta itens de *patisserie* sem ligação com a origem venezuelana. São produtos como pães, bolos, doces e iogurtes

(Foto 03) que são ofertados, segundo relato, apenas devido ao “interesse pessoal” pelas coisas ofertadas. Aponta-se no caso específico que foi mencionado que antes de iniciar a venda, buscaram se qualificar e melhorar a forma de como se ofertam os produtos e como ofertam por meio de cursos.

Foto 03: Produtos Ofertados pelo empreendimento F



Fonte: Dados da pesquisa 2019

Os entrevistados de todos os empreendimentos relataram ter realizado adaptações nos modos de preparo para agradar ao paladar do consumidor brasileiro. Especificamente os empreendimentos de sírios mencionaram a questão do tempero. Tiveram que reduzir a utilização do alho no preparo de algumas receitas que o levam. É um ingrediente muito comum nos preparos dos seus pratos, mas ao paladar do brasileiro há uma recusa por seu uso intenso. Os mesmos relataram ter realizado também adaptações quanto aos costumes do país com relação a vestimentas e costumes desde o horário, fala e outros. No quadro 02 abaixo, lista-se as questões adaptadas nos seis estabelecimentos.

Quadro 02: Adaptações mencionadas pelos estabelecimentos

Estabelecimento	Adaptação
A	Molho de alho, horário
B	Molho de alho, idioma
C	Molho de alho, idioma
D	Molho de alho, costumes em comunicar
E	Costumes em servir a comida, horário e idioma
F	Cursos de qualificação para ofertar os produtos.

Fonte: Dados da pesquisa, 2019.

A sensação de pertencimento em uma nova sociedade torna-se possível com o passar dos anos, a coragem e determinação de pessoas como os refugiados que ingressam no país e especificamente no município em estudo. Os relatos mostram o quão esses empreendimentos os estão ajudando a manter uma vida aqui, bem como o quanto dispostos essas pessoas estão em se progredir aqui. Não se trata de uma população apática que busca se aproveitar com utilização de recursos dos brasileiros como mencionado por alguns (SOARES, 2018), mas sim de pessoas, muitas vezes bem qualificadas, que possuem vontade de contribuir e seguir melhorando. Em algumas cidades do Brasil já se tem estabelecimentos de sucesso e, como se observou, pode-se apontar que os casos em Ponta Grossa também são promissores.

Considerações finais

O presente artigo buscou descrever o incremento da oferta gastronômica no município de Ponta Grossa-PR por meio de empreendimentos gastronômicos de refugiados. Teve os seguintes objetivos específicos propostos: a) Discutir teoricamente a importância da gastronomia para o Turismo e a relação entre os migrantes e a oferta gastronômica; b) Diferenciar os termos inerentes à questão migratória, destacando especificamente o refúgio; c) Descrever a oferta gastronômica de refugiados na região de Ponta Grossa.

Por meio do levantamento dos principais grupos de refugiados presente no município foi possível realizar o desenvolvimento da pesquisa e do resultado. Verificou-se que na atualidade há dois principais grupos de refugiados presentes no município: sírios, venezuelanos. Focando-se apenas nos empreendedores que de alguma forma estão ligados a oferta de produtos gastronômicos foram estudados seis estabelecimentos.

Através de abordagens e das técnicas utilizadas para o desenvolvimento deste artigo, a descrição mostrou os principais estabelecimentos que estão consolidados. Foi possível compreender o refugiado como cidadão presente em uma nova sociedade e como pequeno empreendedor que visa sua

sustentação no país por meio da utilização da gastronomia. A apreciação e divulgação dos preparos dos países de origem podem contribuir para sua valorização, integração e até desmistificação de falácias.

Verificou-se amabilidade e disposição para flexibilizar os preparos como a própria redução da utilização de alguns temperos e incorporação de outros ingredientes. Além disso percebeu-se que os espaços destes refugiados surgem como novas opções para a alimentação no município em foco, além de gerar experiências únicas pela interação pessoal.

Seu aproveitamento turístico e ampliação da notoriedade, apesar de não verificados, poderia ser vislumbrado. Na região existem casos de atrativos gastronômicos marcados pela origem dos imigrantes presentes nos municípios próximos. São exemplos os casos de Carambeí e Castro, que com a presença dos holandeses. A viabilização disso precisaria ser analisado e discutido com os empreendedores.

Lugosi e Allis (2019, p. 143) acreditam ser necessário “abrir novos caminhos e temáticas para estudos futuros de pesquisas, através de análises críticas e identitárias de mercado”. Vendo através disso possibilidades de se analisar e estudar questões de relação aos refugiados presentes no país. Há diversas questões como sua inserção em uma nova sociedade, a questão do mercado, entre outras questões.

Ainda que limitada a uma pequena amostra, essa representa todo o universo existente no local de pesquisa até o presente. A pesquisa realizada espera ter contribuído apontando possibilidades para os empreendimentos, bem como possibilitando que a comunidade acadêmica tenha acesso a parte de seu trabalho a fim de incentivar e valorizar essas pessoas que se veem obrigadas a sair de seus países e se inserir em um país totalmente diferente do de origem. Aponta-se também para o trade turístico que há potencial com relação a oferta de experiências gastronômicas.

Referenciais bibliográficas

AVENI, Alessandro; MELLO, Andrei Simo de; GONÇALVES, Elaine Silva. Vulnerabilidade dos imigrantes e refugiados no Brasil. **Revista Projeção, Direito e Sociedade**, S/d, v. 9, n. 1, p.15-24, out. 2008.

ALMEIDA, Camila. **Para refugiados sírios no Brasil, a comida é um recomeço**: Revista EXAME. 2017. Disponível em: <<https://exame.abril.com.br/pme/para-refugiados-sirios-a-comida-e-um-recomeco/>>. Acesso em: 12 fev. 2019.

AZEVEDO, Rita. Bolsonaro chama refugiados de “escória do mundo”. 2015. Disponível em: <<https://www.google.com/amp/s/exame.abril.com.br/brasil/bolsonaro-chama-refugiados-de-escoria-do-mundo/amp/>>. Acesso em: 08 maio 2019

BRASIL. **Lei nº 9.474**, de 22 de julho de 1997. Define mecanismos para a implementação do Estatuto dos Refugiados de 1951, e determina outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9474.htm>. Acesso em: 25 maio 2018.

BRASIL. **Lei 13.445**, de 24 de maio de 2017. Institui a Lei de Migração. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/lei/L13445.htm>. Acesso em: 26 maio. 2018.

BRASIL. Ministério da Justiça. **Refúgio em Números - 3º Edição**. Disponível em: <http://www.acnur.org/portugues/wp-content/uploads/2018/04/refugio-em-numeros_1104.pdf>. Acesso em: 25 maio 2018

BRASIL. Ministério do Turismo. **Livreto Turismo Cultural: Orientações Básicas**. 2010. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Turismo_Cultural_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf>. Acesso em: 20 maio 2018.

BÓGUS, Lúcia Maria Machado; RODRIGUES, Viviane Mazine. Os refugiados e as políticas de proteção e acolhimento no Brasil: Histórias e Perspectivas. **Dimensões**, Vila Velha, v. 27, p.101-114, ago. 2011.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e Alimentação**: Análises introdutórias. São Paulo: Rocca, 2005.

LUCENA, Célia Toledo. Saberes e sabores do país de origem como forma de integração. **Cadernos Ceru**, São Paulo, v. 19, n. 2, p.65-80, 01 jun. 2008.

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. 2016. 81 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciências da Educação, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2016.

GARCÉS, Alejandro. Contra el espacio público: criminalización e higienización en la migración peruana en Santiago de Chile. **Eure**, Antofagasta, Chile, v. 40, n. 121, p.141-162, abr. 2014. Disponível em: <<https://scielo.conicyt.cl/pdf/eure/v40n121/art07.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2019.

LÓPEZ, X. A. A.; MARTÍN, B. G. Productos Agroalimentarios de Calidad, Turismo Y Desarrollo Local: el caso del Priorat. **Cuadernos Geográficos**, v. 34, n. 1, p. 83-94, 2004.

LUCENA, Célia Toledo. Saberes e sabores do país de origem como forma. **Cadernos Ceru**, São Paulo, v. 19, n. 02, p.66-80, jun. 2008. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/ceru/article/view/11844/13621>>. Acesso em: 24 abr. 2019.

LUGOSI, Peter; ALLIS, Thiago. Migrant entrepreneurship, value-creation practices and urban transformation in São Paulo, Brazil. **Rbtur - Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, São Paulo, v. 13, n. 1, p.141-163, abr. 2019.

MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin. **A diversidade gastronômica como atrativo turístico na região dos Campos Gerais do Paraná: um estudo de caso no município de Castro..** 2009. 344 f. Tese (Doutorado) - Curso de Geografia, Universidade Federal do Paraná, Curitiba – Pr, 2009.

MEDEIROS, Mirna de Lima. DEGUSTAR DE CULTURAS: a importância da gastronomia para o refugiado. In: OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de; VANZELLA, Elídio; BRAMBILLA, Adriana (Org.). **Alimentação & Cultura: Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios.** João Pessoa: Editora do CCTA, 2019, p. 115-144.

RODRÍGUEZ, Rafael. **Saiba tudo sobre o Pacto Global para Migração.** 2018. Disponível em: <<https://news.un.org/pt/story/2018/12/1650601>>. Acesso em: 17 mar. 2019.

SOARES, Jussara. Bolsonaro quer criar campos de refugiados para venezuelanos. 2018. Disponível em: <<https://oglobo.globo.com/brasil/bolsonaro-quer-criar-campos-de-refugiados-para-venezuelanos-23009362>>. Acesso em: 08 maio 2019.

VINUTO, Juliana. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. **Temáticas**, Campinas, v. 44, n. 22, p.203-220, dez. 2014. Disponível em: <<https://www.ifch.unicamp.br/ojs/index.php/tematicas/article/view/2144/1637>>. Acesso em: 15 abr. 2019.