

A cachaça morretiana e seus usos turísticos na contemporaneidade

*Etienne Desireé Meira**

Resumo

A partir das últimas décadas do século passado, ocorre uma expansão comercial e turística na cidade de Morretes, localizada no litoral do estado do Paraná. Um dos principais fatores para tal expansão é a valorização do setor gastronômico, que coloca as comidas locais, como a cachaça artesanal (conhecida na região por “morretiana”), em evidência. Essa última passa, a partir de então, a ser vista como um importante patrimônio cultural e chamariz turístico. É com base nessa situação e através de estudos de fontes, bibliografias e observações feitas em visitas de campo que objetiva-se vislumbrar alguns dos vínculos estabelecidos entre a gastronomia, o turismo e o patrimônio cultural, tomando-se como base de estudo a morretiana e como ela vem sendo item essencial nos processos de transformação e crescimento econômico da cidade, que procura se inserir como destino importante nos roteiros turísticos da contemporaneidade brasileira.

Palavras-chave: Cachaça morretiana. Morretes. Patrimônio cultural.

Introdução

Atualmente, ao nos lembrarmos de alguma viagem realizada, de algumas reportagens ou documentários feitos sobre cidades turísticas, entre outros exemplos, não é difícil pensarmos na relação entre turismo, patrimônio cultural e gastronomia. Podemos tomar como exemplo a cidade de Salvador (Bahia), que logo nos remete ao Pelourinho e suas casas coloridas com suas janelas abertas às ruas de pedras, e às baianas com seus acarajés de tabuleiro. Também temos a cidade de Ouro Preto (Minas Gerais), com seus casarões e igrejas coloniais misturados aos restaurantes e bares de comida e cachaça mineira compondo a paisagem, entre outros casos.

Pautando-se nessas situações, comuns tanto em território nacional quanto internacional, podemos nos indagar: quando e por que a comida se torna patrimônio? E em que momento o seu potencial turístico começa a ser explorado? Sendo assim, nossa discussão teórica essencial é a questão do uso comercial da cultura, neste caso, dos alimentos regionais considerados patrimônios culturais, utilizados como atrativos turísticos e fomentadores do comércio e da economia local.

O presente artigo visa discutir essa questão, tomando como base o estudo de caso da cidade de Morretes, situada no litoral paranaense. Pretende-se discutir a relação existente a cidade e o uso turístico de seus patrimônios culturais, especificamente de um produto da sua gastronomia: a cachaça artesanal produzida em seus engenhos. Patrimônio este que é material, imaterial e capital cultural. Para tal, apresentam-se algumas considerações sobre a tríade patrimônio cultural, gastronomia e turismo, também um breve histórico da produção na cachaça no Brasil e, posteriormente, na cidade, bem como as transformações em direção a uma turistificação gastronômica ocorrida nesse município paranaense.

Sobre o turismo e a gastronomia

Desde os tempos inenarráveis, a alimentação ocupa um lugar

de suma importância na vida humana. Os gêneros alimentícios (comidas e bebidas em geral) são prioritariamente lembrados como uma necessidade biológica. Os primeiros contatos dos seres humanos com os alimentos podem ter sido motivados apenas pelos instintos de sobrevivência, contudo, eles foram ganhando outras conotações como de produtos medicinais, itens indispensáveis de festas e banquetes, objetos de cultos e de oferendas, entre outros exemplos. Ainda, deslocamentos de grupos humanos foram feitos, guerras foram travadas, revoluções foram incitadas e cidades ergueram-se ou foram derrubadas em nome do alimento e da garantia de sobrevivência das comunidades. Os atos humanos de comer e beber constituem itens essenciais para a sua sobrevivência, mas também revelam práticas de sociabilidade.

Sendo assim, tomando a alimentação como elemento sociocultural, podemos pensar em um conjunto de substâncias que um indivíduo ou grupo costuma ingerir, muito além do que apenas para sua sobrevivência. Entre os aspectos relacionados à alimentação, podemos pensar em alguns exemplos, como: a sua produção, os modos e períodos de consumo, as técnicas de provisão, quem, onde, quando e porque se consome. Podemos considerá-la como “[...] um sistema simbólico no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza.” (MACIEL, 2004, p. 25). Os alimentos podem nos ajudar a compreender as sociedades dos quais estes emergem e nas quais estes ganham sentido.

Com o desenvolvimento contemporâneo das nações e a constante valorização do capital e da riqueza, os alimentos são atribuídos de novos significados. Diante da constante homogeneização dos saberes, fazeres e sabores¹, fenômeno consequente da crescente industrialização e globalização mundial, as cozinhas regionais ganham cada vez mais voz. Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari nos descrevem que “[...] a redescoberta da cozinha regional e das tradições gastronômicas locais se deu paralelamente à negação de seus direitos pela indústria alimentar.” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 868). A ameaça à autenticidade e ao desaparecimento dos pratos regionais fez com

que estes fossem valorizados (GIMENES; BAHL; NITSCHKE, 2011, p. 2), fato benéfico para alguns estabelecimentos gastronômicos e cidades que se aproveitaram desse diferencial para alavancarem suas economias por meio do turismo.

O alimento acaba se atrelando a simbolismos e identidades das sociedades que o produzem e que o consomem. A culinária local é aquela que agrega práticas, saberes e sabores próprios de uma determinada localidade, ou ainda, é o “[...] conjunto de saberes-fazer que englobam ingredientes, técnicas culinárias e receitas que são dispostas em um panorama relativamente coerente, delimitado geograficamente e passível de ser reconhecido como tal.” (GIMENES, 2009, p. 17). É nesse momento em que podemos compreender o porquê da tendência atual de alguns alimentos regionais serem considerados patrimônios imateriais, pois traduziriam um pouco dos costumes e saberes de uma comunidade.

Dessa forma, aos poucos se deixa de lado o conceito de alimentação apenas como a necessidade de sobrevivência, em busca do entendimento que existe um certo hedonismo na arte de comer. Assim, o tema da alimentação torna-se cada vez mais atraente aos estudos científicos nas últimas décadas, articulando diálogos multi, inter e transdisciplinares. No Brasil, encontram-se escritos referentes a diversos gêneros alimentícios, principalmente sobre os que têm grande importância na cultura nacional, os constantes presentes na mesa do brasileiro.

Na tentativa de se seguir uma tradição, ou em busca de interação social, ou em busca de status, ou devido a inúmeros outros motivos, as pessoas escolhem ou rejeitam determinados ingredientes que farão parte de suas refeições. Nas palavras do sociólogo francês Claude Fischler, temos que:

[...] a variedade de escolhas alimentares humanas procede, sem dúvida, em grande parte da variedade de sistemas culturais: se nós não consumimos tudo o que é biologicamente ingerível, é por que tudo o que é biologicamente ingerível não é culturalmente comestível. (FISCHLER² apud MACIEL, 2011, p. 147).

A cachaça artesanal de Morretes é uma dessas escolhas do presente, escolha de quem a comercializa, de quem a produz, de quem a consome e de quem a pesquisa, fazendo com que este produto seja, então, uma questão cultural a ser analisada. Não se configura como uma bebida necessária para a sobrevivência humana, mas sim como uma opção gastronômica, pois as pessoas buscam o seu consumo por determinados motivos que ultrapassam os limites puramente biológicos. É um alimento, mas também configura-se como um bem capital e cultural.

São a partir desses elementos que podemos compreender como a alimentação se torna pauta cada vez mais presente e importante nas questões culturais, econômicas e turísticas de uma região. A alimentação passa a ser vista como um ponto de conexão entre o visitante e o seu local de escolha de passeio, um *link* identitário entre o sujeito e a cultura local.

Algumas cidades no Brasil apresentam potencial para atrair esse segmento de turistas, que buscam a gastronomia como um dos focos principais de seus roteiros. Assim, começam a organizar feiras e eventos gastronômicos, abrir estabelecimentos especializados em atender esses turistas e servirem as comidas e bebidas típicas da região, e até chegam a reorganizar o espaço urbano em vista de se facilitar o passeio, criando espécies de roteiros e circuitos gastronômicos. É o caso de Morretes, que veremos a diante.

Antes de analisarmos porque Morretes optou por investir no setor do turismo gastronômico, precisamos entender qual a relação dessa cidade com a produção da cachaça. Para tal, precisamos voltar no tempo e observarmos como se deu a introdução e o andamento dessa produção no Brasil e, posteriormente, no estado do Paraná, especificamente no município de Morretes. Veremos brevemente qual o histórico por trás desse produto, que em boa parte justifica o seu reconhecimento hoje como um patrimônio cultural regional, possibilitando o uso cada vez maior deste no impulso da economia turística dessa cidade.

Um pouco da cachaça no Brasil

A cachaça é reconhecida internacionalmente como um produto tipicamente brasileiro, devido ao seu histórico de produção e ao crédito da invenção dessa bebida estar associada ao Brasil. A bebida que hoje conhecemos como cachaça surge no período canavieiro, com a ideia de se destilar o caldo de cana produzido na moagem, que era sujo e às vezes azedava.

Segundo o que é relatado nas visitas feitas ao Museu do Homem do Nordeste (em Recife, Pernambuco), jogava-se o caldo da cana num tacho e levava-se ao fogo mexendo sem parar, para que se formasse o “melado”. Por vezes, o ponto deste melado desandava e este produto era deixado de lado. Depois de algum tempo, este caldo azedava. O caldo azedo e sua espuma feculenta e abundante eram chamados de cagaça ou cachassa (ASSOCIAÇÃO..., [s.d.]). Os relatos da criação deste “vinho”³ de cana-de-açúcar datam de 1532 a 1548, na Capitania de São Vicente, servindo de alimento para os animais (PORTAL SÃO FRANCISCO, [s.d.]). Posteriormente, começou a ser fornecido aos escravos. Pyrrard de Laval⁴, em 1610, estivera na cidade de Salvador e registrou: “Faz-se vinho com o suco da cana, que é barato, mas só para os escravos e filhos da terra.” (PYRRARD DE LAVAL *apud* CASCUDO, 1986, p. 15).

A denominação *cachaça* para uma bebida de base alcoólica não era comumente usada entre os séculos XVI e XVII. Neste período, o nome mais corriqueiro para a bebida eram os termos “garapa azeda” ou “doida”. (ALGRANTI, 2005). Ao longo do século XVII, outro nome costumeiro entre os portugueses para denominar a cachaça era “jeribita” ou “geribita”. (CASCUDO, 1986, p. 21).

Os destilados se tornam produtos de fácil acesso apenas na época moderna, a partir do século XVI. Antes disso, o álcool destilado (inclusive a aguardente) era visto como um raro e precioso remédio (CARNEIRO, 2006, p. 4).

As primeiras destilarias de cachaça surgem, no Brasil, entre os séculos XVI e XVII. Esta fabricação, tão cedo instalada, concede uma aura de competência aos profissionais de alambiques, pela fama de

boa qualidade que este produto conquistava por onde era divulgado. Apesar disto, a cachaça consolidou-se como um produto de baixo *status* econômico. Sua própria distribuição, venda e consumo muitas vezes se deu às margens da lei ou em pequenos estabelecimentos, agregando, em síntese, os marginalizados do sistema.

Esse produto passa a ser valorizado apenas no início do século XX, com a Semana de Arte Moderna acontecida em 1922, quando alguns modernistas tomaram a cachaça como um símbolo de brasilidade.

Um pouco da cachaça em morretes

A cidade de Morretes está situada no litoral paranaense, na encosta da serra do mar, limitando-se com os municípios de São José dos Pinhais, Piraquara, Quatro Barras, Campina Grande do Sul, Antonina, Paranaguá e Guaratuba. Está a 73 quilômetros de distância da capital Curitiba. Todas as divisas municipais são formadas por acidentes geográficos, sendo que a área é rodeada por rios, espigões e serras. Apesar de situar-se no litoral, Morretes não é banhada pelo mar. Sua área compreende 685 quilômetros quadrados e seu clima consta como tropical superúmido, de média anual de 25° Celsius.

Por sua riqueza natural, a região de serra do mar contida em Morretes foi tombada pelo Patrimônio Histórico, Artístico e Cultural do Paraná em 1986 (SECRETARIA..., [s.d.]). Já em 1991, foi a vez da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) reconhecer a parte da região como Reserva da Biosfera da Mata Atlântica, em função de seu patrimônio ecológico (UNESCO, [s.d.]). Por isso mesmo, somente 30% da área total do município de Morretes podem ser ocupados e ter uso residencial ou empresarial.

A história do reconhecimento deste território data do século XVI, devido a uma série de expedições empreendidas tanto por portugueses quanto por espanhóis. Devido à comunicação com o oceano Atlântico, o litoral paranaense configurou-se como um importante entreposto comercial para o Brasil Colonial. Morretes foi um dos primeiros núcleos populacionais do Paraná.

As principais atividades na região até meados do século XIX foram a extração de ouro, o cultivo de erva-mate (uma das atividades mais prósperas da cidade) e a agropecuária, além de um pequeno plantio de cana-de-açúcar (BONA, [s.d.]b).

De Paranaguá, os exploradores subiam o planalto à cata do ouro no século XVII. Morretes chegou a ter algumas jazidas de destaque na vida econômica paranaense. Mesmo na fase de decadência desta economia, a maioria dos que já haviam se instalado continuaram na região, pois durante esta fase surgiu uma pequena agricultura e criação de gado bovino, que abastecia os arraiais e vilas que se constituíram próximas dali (LICCARDO; SOBANSKI; CHODUR, 2004, p. 48). Já no início do século XIX houve o florescimento de uma economia baseada na produção da erva-mate (BONA, [s.d.]a).

Encontrando terras férteis, solo de massapé⁵ e clima favorável, assim como a erva-mate, a cana-de-açúcar foi aos poucos ganhando espaço nas lavouras morretenses. Junto aos engenhos de açúcar, era comum a presença de pequenos alambiques de aguardente, para se aproveitar a produção de cana já existente (BONA, [s.d.]b).

Os primeiros relatos da existência de alambiques rústicos de aguardente em Morretes datam do século XVIII. Durante o século XIX, foram abertos ou melhorados alguns caminhos que passavam por Morretes, otimizando a rapidez e maior circulação de mercadorias, como a Estrada da Graciosa (ligando Antonina à capital Curitiba), o Caminho do Cubatão (ligando Morretes a Paranaguá) e mais tarde a Estrada de Ferro, ligando o Porto de Paranaguá a Curitiba (WESTPHALEN, 1998, p. 35 e 37). Tal fator influenciou no aumento da produção e do comércio de gêneros no litoral paranaense, inclusive da de aguardente de Morretes.

Outro fator a se destacar nesse período é que, devido ao crescimento do comércio e exportação de erva-mate, atraiu-se um crescente número de tropeiros para a região. Muitos deles acabavam também transportando aguardente, divulgando cada vez mais o produto e o uso deste (SANTOS, 1950, p. 27). Os produtores de aguardente se aproveitavam do embalo econômico para irem aprimorando suas propriedades.

É só a partir da segunda metade do século XIX que essa atividade intensifica-se e ganha importância econômica, período em que a cidade recebe uma grande massa de imigrantes italianos, fruto das políticas públicas e privadas de incentivo à imigração europeia da época (realizadas devido à necessidade de arrecadação de mão de obra, visto a decadência da escravidão no País e sua posterior abolição). Isso acontece porque boa parte desses imigrantes chegam trazendo conhecimentos diversos sobre destilaria e fermentação, além de técnicas de metalurgia em cobre (usadas na construção das tinas e alambiques de fermentação e destilação), o que alavanca a qualidade da aguardente da região e começa a inseri-la no mercado nacional.

Os imigrantes foram, em sua maioria, instalados na colônia denominada Nova Itália, em Morretes. No ano de 1878, foi noticiada a construção do Engenho Central, no centro desta colônia, que deveria trazer prosperidade para esta, produzindo açúcar e aguardente, contando principalmente com a matéria-prima produzida pelos próprios colonos desta comunidade (SANTOS, 2007, p. 15).

A produção de cachaça em Morretes continuou sendo dominada pelos italianos e seus descendentes até meados de 1940. É nessa mesma década que o Engenho Central cessou a sua produção. Essa atividade, assim como outros setores da economia da cidade, sofreu uma crise, que será superada apenas aos finais dos anos 1980, quando o município voltará suas atenções para a área turística, colocando em evidência as suas belezas naturais e seus patrimônios gastronômicos: o barreado e, novamente, a cachaça.

Sobre o turismo rural em morretes

Hoje em dia, Morretes é famosa como ponto turístico paranaense. Seus atrativos são vários. Os turistas são convidados a visitarem seus rios rodeados pela flora e fauna da Mata Atlântica preservada, os seus casarões históricos circundados pelas feirinhas de artesanato e, principalmente, os seus restaurantes, para provarem a sua gastronomia típica, composta pelo prato chamado de barreado, acompanhado de uma dose de cachaça morretiana⁶.

O barreado consiste em uma receita de carne cozida até o ponto de desfiar, com vários temperos, sendo o principal deles o cominho. O cozimento deve ser feito em panela de barro, vedada com folhas de bananeira, cobertas pela tampa da panela de barro. Uma massa de farinha de mandioca e água deve barrear as bordas da panela para que se faça a vedação necessária – daí o nome barreado. Esse prato deve ser acompanhado de vários itens para que se monte a refeição completa: a farinha de mandioca, a banana e a cachaça. Datam da década de 1940 os primeiros restaurantes que ofertavam o barreado na cidade, mas o “boom” da abertura desses estabelecimentos se dá nas décadas de 1990 e 2000.

Apesar de o barreado ser prioritariamente o prato mais citado quando tratamos das referências gastronômicas em Morretes, os seus acompanhamentos também se destacam. E é com a escalada da comercialização do barreado como prato típico da cidade que a cachaça foi ganhando cada vez mais vislumbre e importância econômica e turística, passando aos poucos a ganhar o seu destaque individual.

Esse auge alcançado nos anos 1990 pelo setor gastronômico morretense, tem seus esforços iniciados nos anos 1980, por intermédio de políticas públicas e privadas que procuraram, aos poucos, colocar em evidência as belezas naturais, os casarões históricos e a comida típica como os pontos principais do processo de efervescência do turismo rural na cidade.

O meio rural tem passado por profundas mudanças nas últimas décadas, seja no que diz respeito a aspectos ocupacionais, seja na interpretação de sua noção ou significado contemporâneo. Não somente a sua paisagem é constantemente alterada, como também as relações e significados sociais neste espaço. Criam-se necessidades de fuga ao cotidiano, à procura de lugares mais saudáveis e de um contato mais estreito com a natureza. Também de um contato mais íntimo com as origens e as tradições das sociedades. O lazer e, em especial, as viagens são incorporadas à vida dos homens, como necessidades fisiológicas para a reprodução de energia física e mental.

A Embratur (Instituto Brasileiro de Turismo, vinculado ao

Ministério de Turismo) define turismo rural como o “[...] conjunto das atividades turísticas desenvolvidas no meio rural, comprometidas com a produção agropecuária, agregando valor a produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural e natural da comunidade.” (MINISTÉRIO DO TURISMO, [s.d.]). Sendo assim, entendemos que as atividades turísticas praticadas no espaço rural, que agregam recursos remuneratórios como a arquitetura típica, a culinária, o artesanato e demais manifestações culturais tradicionais, formam o universo de atrativos almejados pelo turista.

Morretes é uma das cidades que se encaixam nessas transformações da sociedade pós-moderna. Apesar de o município se situar em uma região litorânea, não é banhado pelo mar. Possui uma vasta área verde e grande importância histórica no estado do Paraná, constituindo um grande potencial para prática do turismo rural. A cidade aproveitou esse seu potencial turístico natural e o atrelou ao consumo de seus produtos alimentícios (como a cachaça e barreado) pelos turistas.

A comida, interpretada como ponto de fusão entre uma necessidade biológica e um fenômeno cultural, tem sido recentemente vista como uma experiência turística. Ao nutrir o corpo, o turista pode também alimentar-se da identidade e da história de um determinado local, aproximando-se da realidade visitada. Sobre esse fenômeno identitário, podemos referenciar os escritos de Mintz, quando diz que “[...] como as comidas são associadas a povos em particular, e muitas delas são consideradas inequivocadamente nacionais, lidamos frequentemente com relações relativas à identidade.” (MINTZ, 2001, p. 34). É nessa perspectiva de entendimento do alimento como um representante da identidade local que surgem os anseios pelo reconhecimento e proteção de práticas e hábitos alimentares, como um dos meios de preservação das identidades culturais das sociedades.

Uma das primeiras estratégias relevantes globalmente nesse sentido foi o reconhecimento pela Unesco (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura) dos Bens Imateriais. Com esta declaração feita na “Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial”, em Paris, no ano de 2003, a Unesco

fazia repercutir o reconhecimento do papel deste tema em um cenário mundial (CASTRO; FONSECA, 2008, p. 7).

Porém, antecipando a tendência mundial, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) institui, pelo Decreto n. 3.551, em 4 de agosto de 2000, o Programa Nacional de Patrimônio Imaterial, voltado ao registro de “Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem o patrimônio cultural brasileiro.” (CASTRO; FONSECA, 2008, p. 7). O mesmo Instituto, porém, admite que estas ações em prol da defesa dos bens culturais brasileiros se inspira nos movimentos iniciados na década de 1930 e num de seus protagonistas, Mario de Andrade (CASTRO; FONSECA, 2008, p. 7).

A Unesco define como patrimônio cultural imaterial

[...]as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. (IPHAN, [s.d.]).

O Patrimônio Imaterial é transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo, assim, para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. Os bens avaliados e aceitos como de cultura imaterial são classificados e organizados nos seguintes Livros de Registro: dos Saberes, de Celebrações, dos Lugares e das Formas de Expressão (IPHAN, [s.d.]).

O Ofício das Paneleiras goiabeiras (de Vitória, no Espírito Santo) foi o primeiro bem cultural a ser inscrito no Livro de Registro dos Saberes, em 20 de dezembro de 2002. Em 10 de dezembro de 2004, segue-se a inclusão no mesmo Livro, do Ofício das Baianas do Acarajé (GIMENES, 2006, p. 8 e 9). A partir desses dois primeiros registros, a alimentação ganha maior autenticidade como Patrimônio Cultural Imaterial e essa tendência começa a se disseminar por outras regiões do Brasil.

Percebemos que o município de Morretes antecipou-se a esses reconhecimentos oficiais, internacionais e nacionais, da alimentação como um bem cultural e turístico. Na verdade, podemos pensar que os reconhecimentos oficiais vieram apenas para selar a constatação da importância da gastronomia como um patrimônio, pois esse é um fenômeno que já estava acontecendo em vários territórios brasileiros.

Como já citado anteriormente, os primeiros esforços no sentido de introduzir a cidade de Morretes num cenário turístico nacional se deram nas gestões que administraram a cidade no fim dos anos 1980 e começo dos anos 1990. Essa data não é fruto do acaso, pois no início de 1989 ocorreu uma enchente que inundou a cidade e destruiu boa parte da economia local, que até então se baseava na agricultura. Tal fato forçou os gestores públicos dos anos seguintes a tomarem medidas políticas fortes, objetivando uma recuperação rápida da cidade, mesmo que isso significasse a mudança de seu eixo econômico e comercial (GIMENES, 2011, p. 169-170).

Uma das primeiras medidas foi a realização de um evento esportivo chamado de “boia cross ecológico”, que consistia em incentivar as pessoas a descerem o rio de boia (prática já comum na região) e recolherem o lixo que achassem pelo caminho, ajudando na limpeza do rio e de suas margens e recebendo premiação por isso. As primeiras edições desse evento foram de grande sucesso e levaram um fluxo de mais de quinhentas pessoas apenas na primeira edição (GIMENES, 2011, p. 178).

Após esse momento, a segunda preocupação era divulgar o barreado e outras comidas e bebidas da região, que deveriam servir de alimento a esses visitantes. Assim, criou-se o *slogan* “Morretes, Terra do Barreado”, que visava associar fortemente o município ao prato típico. Além disso, foram feitas inúmeras viagens pela equipe de gestão do governo vigente, que preparou o barreado e o serviu em reuniões e banquetes em mais de setenta lugares, dentro e fora do Brasil. Vale lembrar que a cachaça morretiana era fiel acompanhante do barreado nesses encontros. Ainda, foram divulgados vários materiais publicitários, que destacavam as belezas da serra do mar e a culinária local como os pontos fortes

da região litorânea paranaense. E, por fim, também importante para este momento foram os investimentos públicos e privados feitos na reconstrução e embelezamento da cidade, com a reforma de ruas, ajardinamento e melhoria de fachadas, que acabaram por criar um centro histórico, onde hoje se concentram a maioria dos estabelecimentos gastronômicos que comercializam, entre as suas diversas especialidades, a cachaça morretiana (GIMENES, 2011, p. 178 *et. seq.*).

Esse centro histórico, onde se concentram além dos restaurantes, lojas de artesanato e outros comércios, é um local que agrega fácil localização e acesso, uma bela paisagem natural (constituída pelo rio Nhundiaquara e pela Mata Atlântica no entorno), casarões históricos, calçadas de pedra, entre outros itens. Porém, a maioria dos engenhos de produção de cachaça não se localizam neste centro. Eles estão espalhados pela área rural do município, permeados por estradas de chão batido. O que podemos encontrar no centro histórico e comercial é apenas a morretiana já engarrafada, pronta para o consumo. Os seus locais de produção ainda não configuram parte do cenário patrimonial turístico da cidade, mas alguns esforços já estão sendo feitos no objetivo de se transformar essa situação.

Dessa forma, vamos percebendo que os esforços de inserção de Morretes em um cenário turístico e do seu reerguimento econômico se deram com bases nas valorizações estéticas e culturais dos seus patrimônios imateriais e materiais, e da exibição desses ao público visitante. Segundo Jeudy, esse “amor coletivo ao patrimônio” se desperta a partir dos anos 1980, devido ao momento vivido pela industrialização, com suas drásticas transformações dos modos de produção (JEUDY, 2005, p. 26). Era como uma tentativa de se abrir ao futuro e às suas mudanças, sem repudiar o que já tinha sido vivido, ou ainda, de se salvar alguns itens considerados importantes para as memórias coletivas de uma eminente destruição. Percebemos que essa década coincide com as datas dos esforços iniciais da transformação de Morretes em polo turístico, confirmando a ideia de que essa cidade se insere em uma consonância mundial em torno da preservação patrimonial material e imaterial.

Morretes é considerado o mais tradicional produtor de cachaça do Paraná, pelo seu longo histórico de produção de bebida que já pudemos observar anteriormente, possuindo, atualmente, cerca de vinte produtores artesanais. Dentre eles, existem engenhos que já estão preparados para o turismo, pois recebem visitantes e o fazem de forma bastante satisfatória. Algumas dessas unidades de produção são anteriores ao “boom” gastronômico da cidade, mas aproveitaram-se desse momento para revitalizarem suas propriedades e alavancarem seus negócios. Outras surgem depois desse momento, instalando-se em Morretes na década de 2000, com a economia em volta da cachaça já consolidada. Esses últimos aproveitam a oportunidade para investirem em tecnologias mais modernas de produção, trazendo uma heterogeneidade interessante para a produção da morretiana.

Considerações finais

Por fim, percebemos que em Morretes os turistas tem opções variadas de roteiros turísticos, dos mais históricos aos mais modernos, dos mais acessíveis aos mais “*off-roads*”, sem deixar de poder provar a famosa morretiana, em qualquer que seja a sua escolha.

Notamos que, ao longo das décadas dos séculos XX e XXI, o cenário econômico e turístico em Morretes mudou drasticamente, por vezes devido a iniciativas privadas, por outras vezes devido a iniciativas públicas. O fato é que a gastronomia foi o item chave nesse processo de mudança. Em um embarque junto ao barreado, a cachaça artesanal foi ganhando força e destaque como produto típico da região, conseguindo cada vez mais adeptos de seu consumo e importância econômica, configurando-se hoje como item certamente presente nos planejamentos turísticos que envolvem Morretes. Porém, há de se salientar a necessidade de continuidade de ações que promovam a morretiana no cenário nacional. A aguardente de cana-de-açúcar é um produto genuinamente brasileiro e que poderia ser melhor explorado comercialmente. Assim como a Rússia se fez famosa por sua vodka, o México por sua tequila, a Alemanha por sua cerveja,

por que não pensarmos no Brasil famoso mundialmente por sua cachaça, sendo Morretes um polo de produção e exportação desta? Que esse possa ser um pensamento ousado, mais plausível de ser realizado nos próximos anos.

Notas

* Graduada em História pela Universidade Federal do Paraná (UFPR), mestre em Patrimônio Cultural e Sociedade pela Universidade da Região de Joinville (Univille).

¹ Fenômeno que Claude Fischler, Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari chamam de "Mc'Donaldização" dos costumes (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

² FISCHLER, Claude. *L'omnivore*. Paris: Poche Odile Jacob, 2001.

³ Existem vários tipos de "vinhos" pelo mundo: de uva, de arroz, de milho, de leite, de azedo de palmeira, de agave etc. Também inúmeras aguardentes: do bagaço da uva, do mel da cana (cachaça), de caju, de raízes de pimenta, entre outras.

⁴ François Pyrard de Laval foi um navegador francês que visitou diversas regiões do mundo, inclusive a costa brasileira, entre fins do século XVI e começo do século XVII.

⁵ **Massapé** é um tipo de solo de cor bem escura, quase preta, encontrado em algumas regiões litorâneas brasileiras. É um solo muito fértil e, portanto, excelente para a prática da agricultura. No período colonial, foi muito explorado na agricultura de cana-de-açúcar. O massapé tem em sua composição uma elevada presença de argila (SUA PESQUISA, [s.d]).

⁶ Morretiana ou morreteana são os termos usados como referência à cachaça artesanal produzida na cidade de Morretes (PR). O termo ficou tão conhecido que já consta em vários dicionários.

Referências

ALGRANTI, Leila Mezan. Aguardente de Cana e Outras Aguardentes: por uma História da Produção e do Consumo de Licores na América Portuguesa. In: VENÂNCIO, Renato Pinto; CARNEIRO, Henrique (Orgs.). **Álcool e drogas no Brasil**. São Paulo: Alameda Casa Editorial, 2005.

ASSOCIAÇÃO mineira dos produtores de cachaça de qualidade. **História da Cachaça**. [s.d.]. Disponível em: <<http://www.ampaq.com.br/index.php?op=conteudo&id=127&pag=3&menuId=2>>. Acesso em: 2 dez. 2011.

BONA, Laurice de. **Ciclo da erva-mate**. Registros do acervo da Secretaria Municipal de Cultura e Esportes de Morretes, [s.d.].a.

_____. **Histórico da cachaça e engenhos de Morretes**. Registros do acervo da Secretaria Municipal de Cultura e Esportes de Morretes, [s.d.].b.

CARNEIRO, Henrique S. **Bebidas alcoólicas e outras drogas na época moderna**: Economia e embriaguez do século XVI ao XVIII. 2006. p. 4. Disponível em: <<http://www.neip.info>>. Acesso em: 3 fev. 2012.

CASCUDO, Luiz Câmara. **Prelúdio da Cachaça**: Etnologia, História e Sociologia da Aguardente no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 1986.

CASTRO, Maria Laura Viveiros de; FONSECA, Maria Cecília Londres. **Patrimônio imaterial no Brasil**. Brasília: UNESCO; Educarte, 2008.

FISCHLER, Claude. **L'omnivore**. Paris: Poche Odile Jacob, 2001.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Liberdade, 1998.

GIMENES, M. H. S. G. Barreado: sabor, história e cultura no litoral paranaense. **História Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 159-192, jan./jun. 2011.

_____. O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). **Revista Turismo & Sociedade**, Curitiba, v. 2, n. 1, p. 8-24, abr. 2009.

_____. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 4., 2006, Caxias do Sul. **Anais...** Caxias do Sul, 2006.

_____; BAHL, M.; NITSCHKE, L. B. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. In: ENCONTRO DE GEÓGRAFOS DA AMÉRICA LATINA, 13., 2011, San José. **Anales...** San José, 2011.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Patrimônio imaterial**. [s.d.]. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br>>. Acesso em: 14 dez. 2012.

JEUDY, Henri Pierre. **Espelho das Cidades**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2005.

LICCARDO, Antônio; SOBANSKI, Arnold; CHODUR, Nelson Luiz, O Paraná na História da Mineração no Brasil do Século XVII. **Boletim Paranaense de Geociências**. Curitiba: Editora UFPR, n. 54, 2004.

MACIEL, M. E. Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os Macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2011.

_____. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, 2004.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Turismo rural**. [s.d.]. Disponível em <http://www.turismo.gov.br/turismo/programas_acoes/regionalizacao_turismo/estruturacao_Segmentos/rural.html>. Acesso em: 14 dez. 2012.

MINTZ, S. W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista de Ciências Sociais**, n. 47, v. 16, p. 31-42, 2001.

PORTAL SÃO FRANCISCO. **História da cachaça**. [s.d.]. Disponível em: <<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/historia-da-cachaca/index-historia-da-cachaca-1.php>>. Acesso em: 2 dez. 2011.

SANTOS, Antonio Vieira dos. **Memória histórica, cronológica, topographica e descritiva da Villa de Morretes e do Porto Real, vulgarmente Porto de Cima**. Curitiba: Ed. do Museu Paranaense, 1950.

SANTOS, Ayrton Ricardo dos. **Lamenha Lins e o Engenho Central de Morretes**. Curitiba: Boletim do Instituto Histórico, Geográfico e Etnográfico Paranaense, 2007. v. XLIX.

SECRETARIA DO ESTADO DA CULTURA DO PARANÁ. **Coordenação do Patrimônio Cultural**. [s.d.]. Disponível em: <<http://www.patrimoniocultural.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php>>. Acesso em: 14 abr. 2012.

SUA PESQUISA. **Massapé**: principais características do solo massapé, fertilidade, terra, onde encontramos. [s.d.]. Disponível em: <<http://www.suapesquisa.com/geografia/massape.htm>>. Acesso em: 8 mar. 2012.

UNESCO. **Atlantic Forest South-East Reserves**. [s.d.]. Disponível em: <<http://whc.unesco.org/en/list/893/>>. Acesso em: 14 abr. 2012.

WESTPHALEN, Cecília Maria. **Porto de Paranaguá: um sedutor**. Curitiba: Secretaria do Estado da Cultura do Paraná, 1998.

Recebido em 27 de maio de 2013.
Aprovado em 05 de agosto de 2013.

Abstract

Since the last few decades of the past century, a commercial and tourist expansion has occurred in the city of Morretes, located on the coast of the state of Parana. One of the main factors for this expansion is the enhancement of the gastronomic sector, which highlights local food such as homemade cachaça, locally known as morretiana. Since then, morretiana has been recognized as an important cultural heritage and tourist attraction. Based on the situation and source studies, bibliographies, and observations acquired in field visits, the goal is to observe some of the already established bonds between gastronomy, tourism and the cultural heritage using as a study base the morretiana. Furthermore, we intend to exam how morretiana has become such an essential item in the transformation process for the economy growth of the city, which tries to introduce itself as an important destination on tourist itineraries of contemporary times in Brazil.

Keywords: Cachaça morretiana. Morretes. Cultural heritage.