



RCAGT

REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Prato típico de Foz do Iguaçu-PR, existe? Algumas reflexões a partir do Pirá de Foz

Typical dish from Foz do Iguaçu-PR, does it exist? Some reflections from Pirá de Foz

Emilli de Souza Silva¹, André Roberto Da Silva Lima¹, Jade Melina Zamarchi¹, Paola Stefanutti¹

¹Instituto Federal do Paraná, CEP 85860-000, Foz do Iguaçu, Brasil

Resumo: O presente trabalho tem por objetivo problematizar se o Pirá de Foz pode ser considerado o prato típico de Foz do Iguaçu. Foi realizada pesquisa qualitativa de cunho exploratório e descritivo, cujos procedimentos foram pesquisas bibliográficas, documentais e de levantamento, pretendendo o alcance do objetivo proposto. Identificou-se qual prato típico da cidade está presente nos blogs de turismo e mídia, assim como também se averiguou a atual oferta do Pirá de Foz nos restaurantes turísticos da cidade. Ainda, verificou-se a expressividade e o reconhecimento do Pirá de Foz perante a comunidade local por meio da aplicação de questionário online. Os resultados demonstraram que o Pirá de Foz é descrito como o prato típico da cidade nos blogs de turismo, na mídia e em trabalhos acadêmicos, porém possui irrelevante oferta entre os estabelecimentos gastronômicos turísticos da cidade. A maioria dos moradores não conhecem o Pirá de Foz e um número insignificante já o degustou. Pode-se concluir, assim, que a comunidade de Foz do Iguaçu não reconhece este prato enquanto símbolo da sua gastronomia local e o mesmo não deve ser denominado enquanto prato típico da cidade.

Palavras-chave: Gastronomia. Turismo Gastronômico. Alimentação.

Abstract: The paper aims to problematize whether Pirá de Foz can be considered the typical dish of Foz do Iguaçu. Qualitative research of an exploratory and descriptive nature was carried out, whose procedures were bibliographical, documental and survey research, intending to reach the proposed objective. It was identified which typical dish of the city is present in the tourism and media blogs, as well as the current offer of Pirá de Foz in the tourist restaurants of the city. Also, the expressiveness and recognition of Pirá de Foz before the local community was verified through the application of an online questionnaire. The results showed that Pirá de Foz is described as the typical dish of the city in tourism blogs, in the media and in academic works, but it has an irrelevant offer among the tourist gastronomic establishments in the city. Most residents do not know Pirá

¹ Email: emilliss@hotmail.com



de Foz and an insignificant number have already tasted it. It can therefore be concluded that the community of Foz do Iguaçu does not recognize this dish as a symbol of its local cuisine and it should not be called a typical dish of the city.

Keywords: Gastronomy. Gastronomic Tourism. Feed.

1 INTRODUÇÃO

A cidade de Foz Iguaçu, localizada no extremo oeste do estado do Paraná, encontra-se na fronteira entre o Brasil, o Paraguai e a Argentina, em uma posição estratégica na América Latina. Esta é uma das nove tríplices fronteiras do Brasil, sendo a mais importante em termos demográficos e econômicos.

Os atributos naturais como as Cataratas do Iguaçu, a engenharia moderna como a Usina Hidrelétrica de Itaipu, o comércio internacional principalmente com o Paraguai e a diversidade cultural fazem parte do cenário de Foz do Iguaçu e fomentam uma das suas principais atividades econômicas: o turismo. Aliás, o município brasileiro foi considerado o terceiro mais visitado por turistas estrangeiros no quesito lazer no território nacional, segundo dados do Ministério do Turismo (Brasil, 2019).

Com o crescimento da competição entre os destinos turísticos, a cultura local tem se tornado um diferencial e uma fonte cada vez mais valiosa de novos produtos e atividades para atrair turistas. Mesmo destinos consolidados buscam ampliar o leque de atrativos com o objetivo de aumentar a permanência do turista na localidade, sendo que a gastronomia tem desempenhado um papel particularmente importante neste cenário, não só porque a comida é fundamental para a experiência turística, mas também porque a gastronomia pode se tornar a motivação do deslocamento para o destino (Stefanutti, 2020).

Uma das ferramentas para fomentar a gastronomia de um destino turístico é a promoção de comidas e bebidas que se ligam a história e ao contexto cultural de um determinado grupo, constituindo uma tradição que se torna símbolo de sua identidade. Essas comidas muitas vezes são denominadas de pratos típicos.

Neste sentido, no ano de 1996, Foz do Iguaçu elegeu seu prato típico, o chamado “Pirá de Foz”, por meio de um concurso gastronômico. O prato é preparado com peixe surubim,



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



molho de gengibre, purê de mandioca e arroz com espinafre, tendo como seu idealizador um cozinheiro do Hotel Bourbon Cataratas (Foz do Iguaçu, s/a).

Após vinte e sete anos, o que teria acontecido com esse “prato típico” nascido em um concurso? A criação do prato deu certo? Ele se tornou símbolo da gastronomia de Foz do Iguaçu? Ele remete a gastronomia e a cultura local? Ele é reconhecido pelos seus habitantes e consumido por eles? Os estabelecimentos gastronômicos do município oferecem este prato? A mídia divulga este prato enquanto prato típico da cidade? Ele está presente nos blogs de turismo, mídia e em trabalhos acadêmicos? Este seria o prato típico de Foz do Iguaçu? A seguir busca-se responder essas perguntas.

Portanto, objetiva-se neste trabalho problematizar se o Pirá de Foz pode ser considerado o prato típico de Foz do Iguaçu. Como objetivos específicos propõem-se identificar o mencionado prato nos blogs de turismo, mídia e em trabalhos acadêmicos; verificar a atual oferta do Pirá de Foz nos cardápios dos restaurantes turísticos da cidade; e averiguar a expressividade e o reconhecimento deste prato perante a comunidade local.

O artigo está estruturado da seguinte forma: revisão bibliográfica sobre cultura, pratos típicos e turismo, logo após são apresentados os procedimentos metodológicos do artigo. A seguir são discutidos os principais resultados divididos nos subitens: Pirá de Foz: história e definições; Pratos típicos de Foz do Iguaçu-PR nos blogs de turismo, na mídia e em trabalhos acadêmicos; Pirá de Foz nos restaurantes da cidade de Foz do Iguaçu; Pirá de Foz e a sua representatividade na comunidade local. Finaliza-se com as conclusões.

2 MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa de abordagem qualitativa de cunho exploratório e descritivo, cujos procedimentos foram pesquisas bibliográficas, documentais e de levantamento, pretendendo o alcance do objetivo proposto. Segundo Gil (2002) a pesquisa exploratória permite uma maior proximidade com o objeto de pesquisa podendo promover hipóteses e aperfeiçoando ideias. Complementarmente o mesmo autor descreve a pesquisa descritiva como o detalhamento do fenômeno a ser abordado.

Averiguando a necessidade de colher dados para o embasamento do trabalho, realizou-se três frentes de pesquisa, conforme segue:



Tabela 01. Pesquisa qualitativa quanto aos procedimentos

Objetivo específico	Tipo de pesquisa quanto aos procedimentos	Estratégia de coleta e análise de dados
Discutir sobre pratos típicos e turismo	Revisão bibliográfica	Pesquisa em bases de dados científicos
Identificar o Pirá de Foz nos blogs de turismo, mídia e em trabalhos acadêmicos	Documental e revisão bibliográfica	Busca no google com as seguintes palavras: "Prato Típico Foz do Iguaçu". Pesquisa em bases de dados científicos para levantamento dos trabalhos acadêmicos.
Verificar a atual oferta do Pirá de Foz nos cardápios dos restaurantes turísticos da cidade	Documental e levantamento	Levantamento dos restaurantes "turísticos por meio do cadastro no Cadastur. Com um total de 168 estabelecimentos. Consulta aos cardápios online disponibilizados nas redes sociais dos restaurantes da lista, contato telefônico e whatsapp. Ampliação do recorte inicial dos restaurantes.
Averiguar a expressividade e o reconhecimento deste prato perante a comunidade local.	Levantamento	Aplicação de questionário anônimo utilizando a ferramenta do Google Forms, tendo como público-alvo moradores de Foz do Iguaçu com idade igual ou maior a 18 anos. Com um total de 504 respondentes habilitados.

Fonte: Elaborado pelo autor

As pesquisas aplicadas foram direcionadas primeiramente ao ambiente digital, por meio de buscas por blogs de viagens e afins. Foi identificado que o Pirá de Foz está nas mídias como sendo o prato típico de Foz do Iguaçu. No segundo momento, após a averiguação dos primeiros resultados, foi aplicado uma pesquisa ao mercado de restaurantes típicos



de Foz do Iguaçu para identificar onde o referido prato é servido. Foi identificado que nenhum restaurante turístico de Foz do Iguaçu o servia.

Diante do exposto, a pesquisa foi ampliada para restaurantes não considerados turísticos. Por meio de captação de informações via ligação, indicação de pessoas e visita aos estabelecimentos, foram encontrados três restaurantes que servem o Pirá de Foz.

Por fim, foi realizada uma pesquisa com a comunidade local de Foz do Iguaçu para saber o que ela sabe sobre o prato típico. Essa frente da pesquisa trouxe a realidade de que a comunidade de Foz do Iguaçu não reconhece o prato como sendo símbolo de sua tradição e herança e ainda sugeriu tantos outros pratos como o representante da comunidade iguaçuense.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Cultura, pratos típicos e turismo

A alimentação é uma necessidade vital de todos os homens, tendo sido muitas vezes compreendida como algo natural. Entretanto, conforme menciona o historiador Massimo Montanari (2008, p.15) “os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de ‘naturalidade’, mas como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza”.

Pode-se dizer que a “comida é cultura” em todo seu percurso até a boca do ser humano: quando produzida, pois, muito além de comermos o que encontramos na natureza, criamos nosso próprio alimento; quando preparada, transformando os alimentos por meio de técnicas que expressam as práticas da cozinha; e quando consumida, uma vez que podemos escolher o que, com quem, como, quando e onde comer.

Concordando, Bonin e Rolim (1991, p.76) ressaltam que “os hábitos alimentares se traduzem na forma de seleção, preparo e ingestão de alimentos, que não são o espelho, mas se constituem na própria imagem da sociedade”. Assim, as decisões ligadas à alimentação são passíveis às mudanças sociais, econômicas e tecnológicas, pois não são definidas de forma isolada, são construídas no mesmo bojo cultural que orienta as demais práticas e disposições do grupo pertencente. Desta maneira, reitera-se que “mesmo cru e colhido diretamente da árvore, o fruto já é um alimento culturalizado, antes de qualquer preparação e pelo simples fato de ser tido como comestível” (Giard, 1994, p. 232).



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Garcia (1999) aponta a ligação da gastronomia com a identidade regional, sendo a alimentação uma linguagem relacionada à cultura regional pelos costumes e comportamentos de um povo. Esse fato inclui suas preparações alimentares, pois o modo de cozinhar está ligado ao modo de vida de um povo.

Brillat-Savarin (1995) ressalta ainda que a gastronomia está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais em que as pessoas se desenvolvem, ou seja, sua identidade. Além dessa representatividade, a gastronomia sempre será proporcionadora de prazeres não somente palatais, mas também acrescentando ao homem conhecimentos culturais e, conseqüentemente o status social e a capacidade de convivência e relacionamento com a sociedade.

Entende-se então, a gastronomia típica e tudo a ela relacionado um marcador étnico, aquele que identifica um território, resultante da aliança cultural de formação, colonização ou da própria evolução. São cozinhas que eternizam a influência da cultura gastronômica na vida social e nos costumes. E estão associadas a povos em particular, constituindo aspectos da identidade e sendo a chave simbólica dos costumes (Freitas, 1997).

Além dessa representatividade, as cozinhas de comidas típicas são elementos de valorização da cultura regional, de perpetuação da memória culinária das famílias e podem oferecer ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local (Flandrin & Montanari, 1996).

Os pratos típicos, desta forma, “constituem uma “cozinha emblemática”, servindo para expressar identidades, sejam elas nacionais, regionais ou locais” (Maciel, 2004, p. 220). Tem-se, assim, o surgimento de pratos que, mais do que representantes de uma cozinha regional terminam por ser tão associados a determinados grupos que passam também a representá-los. A relação imediata que se estabelece entre o pão de queijo e o mineiro, ou entre o acarajé e o baiano são exemplos deste processo, fruto de um reconhecimento sustentado pelo grupo e que é também reconhecido pelos demais.

Portanto, pratos típicos nascem a partir da ideia de uma cozinha emblemática. O emblema consiste em uma figura destinada a representar uma coletividade e faz parte de um discurso que visa o reconhecimento, na medida em que informa sobre o grupo do qual emerge e ao qual pertence. Fruto de relações sociais e objeto de negociações, embora



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



possa parecer cristalizado, ele não o é, pois se relaciona com as vivências do conjunto de indivíduos e em conformidade com estas, pode ser alterado, substituído ou abandonado. Pode-se dizer então que o prato típico é, ou deveria ser, um símbolo de uma cultura, um caminho para a preservação da história de um povo e uma experiência relacional entre o passado e o presente.

A gastronomia típica permite identificar ou transmitir uma cultura. O comportamento relativo à comida revela a cultura em que cada um está inserido, a sua expressão de identidade e até mesmo a ingestão de valores simbólicos. É na alimentação humana que se concretiza a estrutura da sociedade, que se remodela a interação social, socioambiental e as representações socioculturais dos que têm em comum uma mesma cultura. “A abstração conceitual da cultura se concretiza no prato” (Millán, 2002, p. 277-278).

Corroborando com essa construção conceitual, Montanari (2008, p.183) menciona que “Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo”. Trata-se, portanto, de um importante veículo de auto exibição e de “permuta” cultural possivelmente, mais forte do que o próprio idioma – afinal, comer a comida de outros, é mais fácil do que decodificar sua língua.

Como pode ser visto, a tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas contribuem para a formação das culturas regionais. Lody (2004) enfatiza que “comer é antes de tudo um ato simbólico, tradutor de sinais, de reconhecimentos formais, de cores, de texturas, de temperaturas, entre outros. Consiste num ato que une memória, desejo, fome, significado, sociabilidade e ritualidade”.

Portanto, as criações típicas não se limitam somente a receitas peculiares, mas envolvem ingredientes, métodos, técnicas, formas de sociabilidade e sistemas de significados que se baseiam, sobretudo, na experiência vivida passada de geração em geração. Como diria Montanari (2008) toda tradição é uma inovação que deu certo, o que provoca uma nova perspectiva sobre a relevância da comida nos processos de formação cultural.

Sendo assim, estudar as características de uma gastronomia típica é uma atividade complexa, pois, quando uma comida se torna típica em uma localidade é porque já faz parte de sua cultura, remonta a ancestralidade, tornando-a representante gastronômico cultural, símbolo de identidade e evidencia as especificidades locais. Diante do exposto,



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



as práticas alimentares de um povo não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência ou do prazer do homem em se alimentar, mas expressam sua história, geografia, clima e organização social. Além da experiência sensorial, tem-se a possibilidade de um consumo simbólico na medida em que, ao degustar um prato típico, o indivíduo consome também um pouco do contexto cultural, que pode permitir inclusive uma conexão nostálgica daquele lugar.

O termo prato típico é ainda mais utilizado no contexto da atividade turística. Dentro do contexto da gastronomia regional nota-se que algumas iguarias terminam por se destacar e, marcadas por determinadas especificidades que sobrevivem ao passar dos tempos, são adaptadas e ressignificadas, mas mantêm uma essência identitária passível de ser reconhecida.

Percebe-se com o passar do tempo, devido a facilidade de informação e pela busca do desconhecido, que surgiram novas motivações para viajar, entre elas destacamos o desejo pelo prazer do ato de comer, que traz em sua essência traços notórios de história, cultura e tradição. Faz-se necessário entender que a gastronomia é um forte atrativo para a escolha de um destino turístico, sobretudo, quando o turista consegue conhecer e experienciar as práticas alimentares locais. Muito mais do que se alimentar, o viajante entra em contato com os traços culturais e artísticos herdados por meio da tradição culinária empregada no preparo do alimento.

Segundo a Organização Mundial do Turismo (s/a) o turismo gastronômico se caracteriza pela experiência do visitante na área da alimentação, abrangendo os produtos consumidos e as atividades realizadas durante a viagem. Além das experiências gastronômicas típicas e/ou inovadoras do seu destino, o turista pode ainda buscar outras atividades como a visita aos produtores locais, participar de festivais gastronômicos e até mesmo aulas de culinária.

Fagliari (2005) aponta que, pratos e produtos típicos são elementos que podem ser facilmente trabalhados de forma a se tornarem atrativos turísticos. A utilização destes elementos vem ao encontro daquilo que é almejado também pelo turismo cultural que demonstra interesse em corroborar a “experiência local” vivida pelos turistas, através das peculiaridades territoriais.



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Como meio de atrair os turistas, inúmeras cidades têm promovido sua gastronomia local, sendo uma dessas vertentes a oferta dos pratos típicos, que em sua essência deveriam ser parte do legado gastronômico-cultural daquele povo.

Ginani (2005) afirma que as receitas regionais são conhecidas e valorizadas por comporem os hábitos alimentares nativos, sendo elaboradas com os ingredientes disponíveis na região e preparadas com técnicas transmitidas de geração em geração.

Neste sentido, quando o turismo quer explorar o prato típico enquanto atrativo, cristaliza-o e pode não respeitar essas tradições, culturas, costumes, simbolismo entre outros. Podendo fomentar inclusive as invenções de tradições que não se conectam com o território, provocando contradições e incoerências com a realidade gastronômica local.

O turista vem com fome de cultura pronto para saborear os mais vastos aspectos da cultura e culinária local, tornando a sua estadia mais do que uma mera viagem, mas também uma vivência completa daquele espaço. Cabe então a todos que compõe determinado território fomentar o turismo gastronômico velando pela sua história, tradição e continuidade dos hábitos culinários locais.

3.2 Pirá de Foz: história e definições

Segundo o site da prefeitura municipal de Foz do Iguaçu os pratos típicos da cidade são o “Dourado Assado” e o “Pirá de Foz”. Segundo o website o “Dourado Assado” é um prato tradicional encontrado em vários restaurantes do município, além de mencionar sobre o evento mais tradicional de Foz do Iguaçu sendo este a “Pesca ao Dourado”. Já o Pirá de Foz foi eleito entre outros pratos à base de peixe como o prato típico iguaçuense após um concurso gastronômico realizado em novembro de 1996, segundo o site da Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu (Foz do Iguaçu, s/a).

O prato é feito com peixe surubim, molho de gengibre, purê de mandioca e arroz com espinafre, tendo como seu idealizador o cozinheiro do Hotel Bourbon Cataratas, Dirceu Vieira dos Santos (Foz do Iguaçu, s/a). Aliás, “pirá” na linguagem tupi-guarani significa peixe.

Essas mesmas informações são encontradas no Inventário da Oferta Turística de Foz do Iguaçu em sua última atualização em 2014. Além destas informações neste Inventário há a descrição da receita, tendo como fonte a Associação dos Gerentes de Alimentos e



RCAGT

REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Bebidas da Costa Oeste (AGABCO). A receita foi reescrita no formato de Ficha de Produção, conforme segue:

Figura 01. Ficha de Produção do Pirá de Foz

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Produção	Pirá de Foz		
	INGREDIENTES	Quantidade	Unidade
1	Filés de peixe (surubim)	400	gramas
2	Água	500	ml
3	Salsinha	50	gramas
4	Cebola (pequena)	1	unidade
Primeira Guarnição			
1	Mandioca	300	gramas
2	Margarina	30	gramas
3	Leite	125	ml
4	Sal	QB	
Segunda Guarnição			
1	Arroz	100	gramas
2	Espinafre	1	maço
3	Óleo	15	ml
Molho			
1	Cebola	20	gramas
2	Cenoura	1	unidade
3	Pimentão vermelho	1	unidade
4	Gengibre	20	gramas
5	Salsinha	50	gramas
6	Vinho Branco	60	ml
7	Óregano	7	gramas
8	Pimenta Branca (Moida)	QB	
9	Óleo	15	ml
10	Amido de milho	5	gramas
11	Caldo Peixe	200	ml
12	Sal	QB	



RCAGT

REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



PRODUÇÃO	
1	Higienize a salsinha, seque na centrifuga, corte em haché.
2	Higienize a cebola, corte em brunoise.
3	Limpe e seque o filé peixe.
4	Leve uma panela ao fogo, regue com óleo, refogue a cebola.
5	Acrescente o filé.
6	Coloque a água, deixe cozinhar.
7	Adicione a salsinha.
8	Retire os filés cozidos, reserve.
9	Escorra o caldo do cozido de peixe em um chinoy, Reserve.
1	Leve uma panela ao fogo com água, sal, mandioca, deixe cozinhar.
2	Passa a mandioca cozida em um espremedor.
3	Volte a massa da mandioca para a panela, com leite, acerte o sal, leve ao fogo.
4	Faça um purê cremoso.
1	Cozinhe o arroz, reserve.
2	Cozinhe o espinafre com água, sal.
3	Escorra o espinafre, corte grosseiramente.
4	Leve uma salteise ao fogo com óleo, arroz cozido, espinafre, salteie.
1	Higienize, corte a cebola em julienne.
2	Higienize, corte a cenoura em julienne.
3	Higienize o pimentão, retire a pele e sementes, corte em julienne.
4	Higienize, rale o gengibre.
5	Higienize a salsinha, seque na centrifuga, corte em haché.
6	Leve uma caçarola ao fogo, regue com óleo.
7	Adicione a cebola, cenoura, gengibre, refogue por 3 minutos.
8	Acrescente o pimentão, pimenta, óregano, caldo de peixe, acerte o sal.
9	Dissolva o amido de milho no vinho, incorpore ao molho.
10	Mexa até espessar.
FINALIZAÇÃO	
1	Coloque o molho no prato, acrescente o peixe.
2	Verse o arroz, o purê, decore com uma flor de cenoura.

Fonte: Adaptado do Inventário da Oferta Turística (Foz do Iguaçu, 2014)

Buscando enriquecer este estudo com maiores detalhes foram realizadas buscas, de registros históricos acerca da eleição do prato Pirá de Foz como prato típico da cidade de Foz do Iguaçu, em órgãos públicos, websites e contato com servidores municipais.

No dia 28 de abril de 2022 em deslocamento até a Biblioteca Pública Municipal de Foz do Iguaçu não foram encontrados registros de nenhum livro, revista, jornal, publicação ou escrito acerca do Pirá de Foz, assim como, restou infrutífera qualquer pesquisa no acervo digital do órgão.

Durante o processo investigativo do concurso acima citado, obteve-se a informação que um outro concurso para a eleição do prato típico de Foz do Iguaçu havia sido realizado e que o mesmo teria acontecido juntamente ao SESC, unidade de Foz do Iguaçu e que o mesmo teria sido posterior ao concurso que elegeu o Pirá. Então no dia 29 de junho de 2022, os pesquisadores foram até o SESC e atendidos pela secretária obtiveram a informação de que desconheciam a realização de qualquer concurso ou registro de qualquer natureza sobre o Pirá de Foz, bem como também sobre o referido concurso



supostamente realizado por eles, reforçando ainda mais a dificuldade em encontrar registros históricos do prato.

3.3 Pratos típicos de Foz do Iguaçu-PR nos blogs de turismo, na mídia e em trabalhos acadêmicos

Atualmente o turista busca informação prévia do destino na internet, sendo uma das principais fontes os blogs de turismo, viagens e/ou comunicação para verificar o que fazer, onde comer, onde se hospedar, entre outras possibilidades. Diante deste cenário, realizou-se uma busca no Google com as seguintes palavras: "Prato Típico Foz do Iguaçu". Constatou-se que todos os primeiros dezessete blogs indicam o Pirá de Foz como prato típico de Foz do Iguaçu- PR, reforçando que ele é feito com o peixe surubim, temperado com molho de gengibre, guarnecido com purê de mandioca e arroz de espinafre. Os sites pesquisados foram:

Tabela 01. *Blogs* com menção ao “Prato Típico de Foz do Iguaçu”

	<i>Blog de Viagens</i>	<i>Blog/Turismo</i>	<i>Blog/Comunicação</i>
1	Combo Iguaçu Turismo	Dreams Park show	Top View
2	Loumar Turismo		Impalpável
3	Wyndham Club Brasil		Viajando com a mala Rosa
4	Quero Viajar mais		Siga o Lide
5	Turistando pelo Paraná		
6	Personal Tur		
7	Tem Que Ir		
8	Férias Brasil		
9	123 Milhas		
10	Pure Viagem		
11	Guia da semana		
12	Tarobá Express		

Fonte: Dos autores

Dentre estes sites estudados apenas o Impalpável (Blog/Comunicação), se manifesta quanto a baixíssima popularidade do prato no município, questionando sobre este prato não ser um atrativo turístico gastronômico e tampouco ser intitulado à “típico” pois se opõe a cultura local.

Em porcentagens pode-se afirmar que 94% dos blogs de viagens e turismo reproduzem o Pirá de Foz como prato típico do município e apenas 6% criticam, provocam e se manifestam quanto a popularidade do prato no município.



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Uma outra constatação sobre o Pirá de Foz na mídia é que os (blogs/viagens) Turistando pelo Paraná, Loumar Turismo e Top View indicam os restaurantes Trapiche e Vila Iguassu (Hotel Bogari) como estabelecimentos que servem o prato.

Já o dourado assado foi citado em apenas 12% dos sites como segundo prato típico, sem entusiasmo dos blogs pesquisados. Neste sentido concluiu-se que o prato “Pirá de Foz” aparece nos blogs de turismo, viagens e/ou comunicação que fomentam no turista o interesse em degustar o prato típico local.

Utilizando esta mesma metodologia verificou-se que as primeiras matérias de jornal que aparecem no google quando pesquisas das palavras “Prato Típico Foz do Iguaçu”, apontam o Pirá de Foz como o prato típico do município, exaltam o peixe como o astro e fomentam aos leitores o interesse em conhecê-lo, disponibilizando as receitas originais do prato nos sites Globo (2021) e H2Foz (2005).

O Pirá de Foz também aparece em trabalhos acadêmicos. Os artigos de Fujimoto (2021) e Sosa (2013) verificam a importância da gastronomia como um potencial atrativo para o turismo em Foz do Iguaçu - PR, considerando que essa cidade possui um “prato típico” que poucos moradores sequer o conhecem, questionando assim o “Pirá de Foz” enquanto prato típico já que possui baixa estima do município. Os autores ainda afirmam que o prato não contribui para o turismo gastronômico, provocando assim contradições e críticas da população com a realidade gastronômica local, desqualificando assim o prato como símbolo de identidade.

Enquanto no artigo de Lima, Schallenberger & Lima (2005), os autores citam o “Pirá de Foz” como prato típico, relatando seu preparo e sua história, com o objetivo de descrever as festas típicas gastronômicas de cidades da região Oeste do Paraná, mostrando o prato típico de alguns municípios e a influência econômica que provocam.

A seguir trata-se de verificar se este prato de fato estava disponível nos estabelecimentos gastronômicos da cidade.

3.4 Pirá de Foz nos restaurantes da cidade de Foz do Iguaçu

A título de verificação da popularidade do prato, foi acessado em julho de 2022 o site da Secretaria Municipal de Turismo e Projetos Estratégicos onde encontra-se a lista atualizada de restaurantes “turísticos”. A inserção nesta lista se dá por meio do cadastro das empresas no Cadastur (Sistema de Cadastro de pessoas físicas e jurídicas que atuam



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



no setor do turismo). Foram encontrados 168 registros de restaurantes turísticos em Foz do Iguaçu.

Para fins de pesquisa foram excluídos estabelecimentos que não possuíam o perfil de oferecer os compreendidos pratos “principais”, como pastelarias, bares e lanchonetes, e os restaurantes de gastronomia especializada ou étnica. Foram realizadas consultas aos cardápios online disponibilizados nas redes sociais dos restaurantes da lista, contato telefônico e whatsapp. Dos 168 estabelecimentos nenhum deles servia o Pirá de Foz.

Além destes estabelecimentos, foram levantados outros restaurantes que poderiam servir o Pirá de Foz, ainda que não cadastrados no Cadastur como turísticos. Em julho de 2022 o Pirá de Foz estava sendo servido em três estabelecimentos, sendo Restaurante Trapiche, Restaurante Allegro - Hotel Vivaz e restaurante Delícias do Rio localizado dentro do Clube de Pesca Maringá.

O restaurante Trapiche traz a sua versão com peixe surubim, molho cremoso de camarões, purê de batatas e arroz com espinafre (servido à parte) e custa R\$122,00 (cento e vinte e dois reais). O prato serve duas pessoas, segundo o chef de cozinha do restaurante, William Diego de Oliveira. Frisa-se que neste estabelecimento o prato foi incluído no cardápio há poucos meses, demonstrando assim a escassez da oferta do produto na cidade de Foz do Iguaçu.

Figura 01. Pirá de Foz no Restaurante Trapiche



Fonte: William Diego de Oliveira (2022)



O Restaurante Allegro do Hotel Vivaz serve o Pirá de Foz com purê de batatas, peixe surubim, molho de gengibre, pimentões coloridos e arroz com espinafre também servido à parte, assinado pelo chef de cozinha Júlio de Lima. O valor de venda é R\$77,00 (setenta e sete reais). O prato está no cardápio fixo, mas é ofertado em dias alternados conforme a demanda do hotel. O que se verificou também é que o Restaurante Allegro é um estabelecimento destinado aos hóspedes do Hotel Vivaz e que raramente abre seu serviço para moradores locais e quando aberto à comunidade iguaçuense o cardápio ofertado é previamente estabelecido pelo chef, podendo conter o Pirá de Foz como prato ou não, inviabilizando mais a possibilidade de consumir o prato por parte da comunidade de Foz do Iguaçu.

Figura 02. Pirá de Foz no Restaurante Allegro (Hotel Vivaz)



Fonte: Thallen Merlin (2022)

Por fim, o restaurante Delícias do Rio, localizado dentro do Clube de Pesca Maringá, possui a sua versão com peixe surubim, purê de batatas, arroz com espinafre e molho com pimentão. O valor de venda é R\$45,90 (quarenta e cinco reais e noventa centavos). Cumpre destacar que o prato, apesar de comercializado, não constava no cardápio usual do restaurante, sendo produzido apenas a pedido do comensal, sob demanda, pois segundo o representante do local não há muita saída do item.

Figura 03. Pirá de Foz no Restaurante Delícias do Rio



Fonte: Jade Melina Zamarchi (2022)

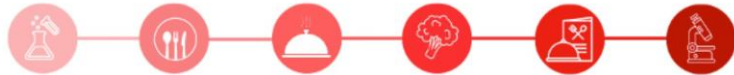
Por meio das descrições dos pratos e das fotografias é possível verificar que há variações de ingrediente na receita original do prato, de apresentação, assim como de regularidade na oferta, já que apenas o Trapiche possui o prato no cardápio regular, o Restaurante Allegro (Hotel Vivaz) oferta em dias alternados e o Restaurante Delícias do Rio serve em dias esporádicos ou mediante pedido do cliente e disponibilidade de insumos no estabelecimento.

Portanto, o Pirá de Foz possui uma baixíssima oferta entre os estabelecimentos gastronômicos turísticos da cidade de Foz do Iguaçu. Pode-se supor que também não é um prato frequentemente consumido por moradores e turistas, tendo em vista a escassez da oferta.

Na próxima etapa da pesquisa foi verificada a popularidade do prato frente à comunidade local.

3.5 Pirá de Foz e a sua representatividade na comunidade local

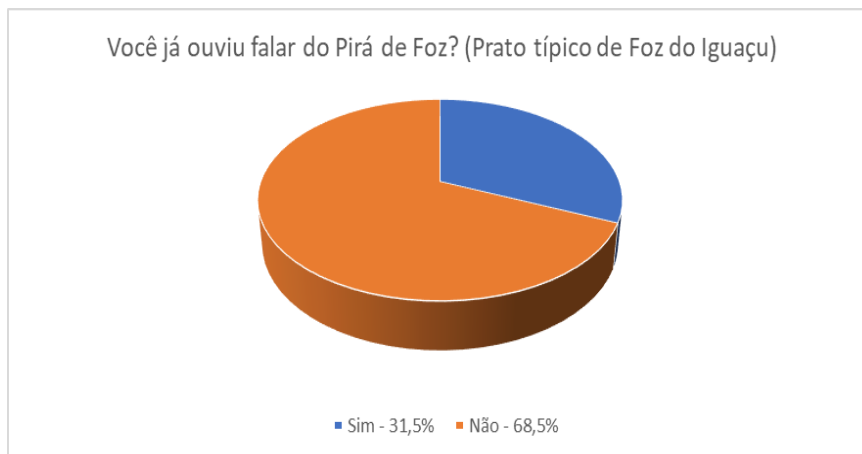
Objetivando verificar a expressividade e o reconhecimento do Pirá de Foz perante a comunidade local foi aplicado um questionário anônimo utilizando a ferramenta do *Google Forms*, entre os dias 30 de junho a 12 de julho de 2022, tendo como público-alvo moradores de Foz do Iguaçu com idade igual ou maior a 18 anos. A pesquisa foi divulgada



via grupos de *whatsapp*, *telegram* e *facebook*, e-mail e por um *webjornal* local. O número total de respondentes habilitados foi de 504 pessoas.

A primeira pergunta versava sobre o conhecimento do morador sobre o Pirá de Foz, como pode ser visto no gráfico abaixo:

Gráfico 01. Você já ouviu falar do Pirá de Foz?



Fonte: Dos autores

Portanto, 68,5% dos respondentes afirmam que não ouviram falar do Pirá de Foz, o que demonstra uma popularidade muito baixa e questionável. Quantificando as respostas habilitadas tivemos 352 respostas negativas, contra 153 positivas. A próxima pergunta versava sobre o consumo do prato.

Gráfico 02. Consumo do Pirá de Foz



Fonte: Dos autores



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Se quase 70% da comunidade respondente nunca tinha ouvido falar do prato, apenas 5,3% afirmou que já consumiu o Pirá de Foz, o que demonstra uma popularidade muito baixa e questionável. Os respondentes que afirmaram já terem consumido o prato tinham a opção de contar em qual local foi realizado o consumo. Foram apontados Rafain Churrascaria, Restaurante Trapiche, Restaurante Barracão, Restaurante Porto Dourado; e de hotéis como Hotel Bourbon, Hotel Vivaz, Hotel Continental Inn. Vale ressaltar que alguns destes estabelecimentos não são considerados turísticos pela Secretaria de Turismo do município. Além destas, houve a menção ao Iate Clube Lago de Itaipu (ICLI), além de “em casa” e “trabalho acadêmico”. Quantificando as respostas habilitadas para a pergunta sobre já ter consumido o Pirá de Foz, tivemos 487 respostas negativas, contra 16 positivas.

O questionário se encerrava com uma pergunta aberta não obrigatória questionando qual o prato que representa a cidade de Foz do Iguaçu. Foi realizado um agrupamento das respostas e dos 504 respondentes apenas 352 responderam a essa questão, com inúmeras sugestões de pratos dentro da mesma resposta, sendo que 27% (152 respostas) afirmaram não saber qual seria o prato típico. Ademais, as respostas mais representativas foram: shawarma (11%), dourado assado (9%), pratos à base de peixe em geral (5%) e churrasco (5%).

O outro grupo de resposta que obteve 9% das menções versava sobre a diversidade cultural e étnica do município, sendo esta uma das razões da dificuldade em se encontrar um prato típico. Pratos de origem paraguaia como chipa, chipa guazú, sopa paraguaia e reviro também foram mencionados, enquanto não houve indicações de pratos argentinos. Quantificando as respostas que falavam sobre a diversidade cultural e étnica de Foz do Iguaçu tivemos o total de 54 respostas sobre o tema.

Tais dados revelam de imediato a ilegitimidade do Pirá de Foz como um símbolo da gastronomia local para os moradores de Foz de Iguaçu, conforme visto em todas as respostas às perguntas referentes a este tema no questionário. Uma outra constatação foi a pluralidade referida pelos respondentes, de pratos que falam diretamente do hábito alimentar dos moradores de Foz do Iguaçu *versus* a menção do Pirá de Foz que foi quase inexistente. Este grupo de respondentes foram quantificados junto aos respondentes que trataram o tema da diversidade cultural e étnica de Foz do Iguaçu.



Outro ponto intrigante foi o apontamento do prato “Dourado Assado”, considerado pela Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu como também típico de Foz, ter tido uma certa expressividade perante as respostas, visto que a publicidade deste prato como típico de Foz ser quase nula diante do apelo feito ao Pirá de Foz nos blogs de turismo, nas mídias e demais meios de comunicação. Este prato foi mencionado 40 vezes entre as demais respostas.

Dentre outras menções, o churrasco e outros pratos à base de peixes em geral também tiveram seu espaço entre as respostas, sendo o churrasco citado 22 vezes e pratos de peixes no geral 19 vezes.

Contudo, todos estes mencionados anteriormente não tiveram tanta expressividade como o *shawarma*, prato da culinária árabe, que por sua vez foi citado em 84 respostas. O *shawarma* é composto por carne bovina, ou de frango, ou o misto dessas carnes cortadas em tiras e assadas em um espeto giratório. Pode-se acompanhar molho de alho, salada de alface, tomate, repolho e batata frita, tudo isso enrolado dentro de um pão pita, ou seja, um prato completo e de preço acessível.

Portanto, no que tange ao retrato gastronômico da população de Foz do Iguaçu, o Pirá de Foz tem uma representatividade insignificante diante da pluralidade de povos, etnias e nações presentes em tantos pratos consumidos nos restaurantes, bares, feiras de rua e outros estabelecimentos gastronômicos da cidade.

4 CONCLUSÕES

Diante de todo o exposto, nota-se que o Pirá é pouco conhecido pela população local, seja por falta de informações ou acessibilidade, ou ainda pela falta de relação com a identidade local e sua história, ainda que amplamente divulgado na internet como prato típico da cidade de Foz do Iguaçu.

Como um prato pode ser considerado típico de uma localidade, sendo que 94% da população amostral sequer o consumiu? Ou ser ofertado em apenas três estabelecimentos gastronômicos do município?

Assim, conclui-se que a representatividade do prato típico da cidade é controversa e pouco consolidada, tendo em vista que o Pirá de Foz não conversa com as práticas gastronômicas atuais do local. Ademais, não há na cidade oferta ampla da receita e muito



RCAGT

REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



menos pode-se dizer que é um prato frequentemente consumido por moradores e turistas, tendo em vista a escassez do serviço. Portanto, o Pirá de Foz não deve ser denominado enquanto prato típico da cidade.

Resta então a provocação quanto ao que seria típico de Foz do Iguaçu, fomentando assim novos caminhos da pesquisa acadêmica na área da gastronomia e cultura buscando guiar, suplementar e quem sabe embasar uma escolha mais condizente com a realidade local. Sugere-se à prefeitura de Foz do Iguaçu e a secretaria de turismo do município a retirada deste prato dos *websites* e documentos oficiais.

Importante frisar o quão desafiador é tal objetivo, tendo em vista a pluralidade cultural e gastronômica de seus nativos, imigrantes e moradores fronteiriços que, de fato, influenciam as práticas culinárias locais. Esta pesquisa pode ainda auxiliar futuros estudos acerca do tema, através do registro dos dados coletados e as importantes constatações sobre o prato típico inventado da cidade de Foz do Iguaçu.

REFERÊNCIAS

Bonin, A.; Rolim, M. C. M. B. (1991). Hábitos alimentares: tradição e inovação. *Boletim de Antropologia*, v. 4, n. 1.

Brasil. Ministério do turismo. (s/a). O que é o Cadastur? Recuperado de: <https://cadastur.turismo.gov.br/hotsite/#!/public/duvidas-frequentes/inicio>

Brasil. Ministério do Turismo. (s/a). Estudo da Demanda Turística Internacional - Brasil - 2018. Recuperado de: <http://www.dadosefatos.turismo.gov.br>

Brillat-Savarin, J. A. (1995). *A fisiologia do gosto*. Companhia das Letras.

Combo Iguaçu Turismo. (s/a). Comida Típica de Foz do Iguaçu. O melhor da gastronomia iguaçuense. Recuperado de: <https://www.comboiguassu.com.br/blog-em-foz-do-iguacu/comida-tipica-de-foz-do-iguacu>

Conexão 123 Milhas. (s/a). Lugares para comer em Foz do Iguaçu: os melhores restaurantes. Recuperado de: <https://blog.123milhas.com/o-que-comer-em-foz-do-iguacu>

Cordovil, Karina. (s/a). Onde comer em Foz do Iguaçu: dicas de restaurantes, bares, churrascarias... Tem Que Ir. Recuperado de: <https://www.temqueir.com.br/2021/10/onde-comer-em-foz-do-iguacu-restaurantes.html>

Dias, R. (2006). Turismo e patrimônio cultural: recursos que acompanham o crescimento das cidades. *Saraiva*.



RCAGT

REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Dreams Park. (s/a). Conheça agora os melhores conteúdos sobre Foz do Iguaçu-PR e a melhor atração Dreams Park Show. Recuperado de: <https://dreamsparkshow.com.br/2021/02/04/restaurante-foz-do-iguacu-comida-tipica>

Erig, G. A. (2015). A gastronomia típica, enquanto atrativo turístico-cultural de Palmas/TO. *Anais do Seminário Anptur*.

Fagliari, G. S. (2005). *Turismo e Alimentação: Análises introdutórias*. Roca.

Flandrin, J. L.; Montanari, M. (1996). *A história da alimentação*. Fayard.

Felizardo, V. A. S.; Dutra, V. C.; Erig, G. A.; Silva, I. C. (2019). Um olhar sobre a gastronomia local. *Jice-Jornada de Iniciação Científica e Extensão*. V.10, n.10.

Férias Brasil. (s/a). Onde Comer em Foz do Iguaçu. Recuperado de: <https://www.feriasbrasil.com.br/pr/fozdoiguacu/ondecomer.cfm>.

Foz do Iguaçu. (2014). Secretaria Municipal de Turismo. Inventário Técnico de Estatísticas Turísticas. Recuperado de: <https://www5.pmf.pr.gov.br/257d9699-de94-47a7-9f10-dc869e4f0066>

Foz do Iguaçu. (s/a). Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu. Pratos típicos. Recuperado de: <https://www5.pmf.pr.gov.br/cidade/#next>

Foz do Iguaçu. (s/a). Secretaria municipal de turismo e projetos estratégicos. Gastronomia em Foz do Iguaçu. Recuperado de: <https://www.destino.foz.br/gastronomia-foz-do-iguacu>

Foz do Iguaçu. (s/a). Secretaria municipal de turismo e projetos estratégicos. Projetos Estratégicos, investimentos e inovação. Recuperado de: <https://www.destino.foz.br/orgao-oficial/projetos-estrategicos-investimentos-e-inovacao>

Freitas, M.C.S. (1997). Educação Nutricional: aspectos sócio-culturais. *Revista de Nutrição*. v. 1, n. 10.

Fujimoto, A. (2014). O desenvolvimento sustentável do turismo gastronômico nipônico em Foz do Iguaçu. *Fórum Internacional de Turismo do Iguassu*.

Garcia, R. W. D. (1999). A comida, a dieta o gosto: *mudanças na cultura alimentar urbana*. [Tese de Doutorado]. Instituto de Psicologia da Universidade de São Paulo.

Giard, L.; Certeau, M. (1997). *A invenção do cotidiano - morar, cozinhar*. Petrópolis.

Gimenes, M. H. S. G. (2006). Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. *Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul*. v.4.

Ginani, V. (2005). *Índice de Aceitação de Preparações Regionais com Teor Lipídico Reduzido*. [Dissertação de mestrado]. Universidade de Brasília.



RCAGT

REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Gil, A. C. (2002). *Como elaborar projetos de pesquisa*. Atlas.

Globo, entretenimento. (s/a). Aprenda a fazer o Pirá de Foz, prato típico de Foz do Iguaçu. Recuperado de: <https://gshow.globo.com/RPC/Estudio-C/cozinha-paranaense/receitas/aprenda-a-fazer-o-pira-de-foz-prato-tipico-de-foz-do-iguacu.ghtml>

Grupo Tarobá. (s/a). Restaurantes em Foz do Iguaçu: Dicas dos melhores para todos os gostos. Recuperado de: <https://www.pophotelfoz.com.br/restaurantes-foz-iguacu-quais-sao>

Hotel Tarobá. (s/a). Conheça os melhores restaurantes de comida arabe em Foz do Iguaçu. Recuperado de: <https://www.hoteltarobafoz.com.br/conheca-os-melhores-restaurantes-de-comida-arabe-em-foz-do-iguacu>

H2foz, Portal. (s/a). Peixe é “astro” do prato típico de Foz do Iguaçu. Recuperado de: <https://www.h2foz.com.br/sem-categoria/peixe-e-astro-do-prato-tipico-de-foz-do-iguacu-11980>

Impalpável (s/a). Foz e o mundo: tem prato típico? Recuperado de: <https://impalpavel.wordpress.com/2015/12/19/foz-e-o-mundo-tem-prato-tipico>

Kaiser, G.; Garcia, D. (2012). Pirá de Foz, o prato típico da cidade. Recuperado de: <http://sigalide.blogspot.com/2012/06/pira-de-foz-o-prato-tipico-da-cidade.html?m=1>

Lima, D. P.; Schallenberger, E.; Lima, E. (2005). Festas típicas gastronômicas de cidades da região oeste do Paraná e a influência econômica que representam para a economia local. *Revista Tecnologia & Humanismo*, v. 19, n. 28.

Lody, R. (2004). Comer é pertencer. *Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar*, v.1.

Loumar Turismo. (s/a). 6 Maravilhas da gastronomia iguaçuense que você precisa experimentar. Recuperado de: <https://blog.loumarturismo.com.br/6.maravilhas-da-gastronomia-iguacuense-que-voce-precisa-experimentar>

Maciel, M. E. (2004). Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*. n. 33.

Melo, S. M. C.; Erig, G. A.; Aguiar, E. P. S. (2016). A interface da cultura com pratos típicos: o caso do consumo do pequi em Palmas, Brasil. *Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos*.

Millan, A. (2002). Malo para comer, bueno para pensar. Crisis en la cadena socioalimentaria. In: Gracia-Arnáiz, M. I. Somos lo que comemos. *Estudios de alimentation y cultura en España*.

Montanari, M. (2008). *Comida como Cultura*. Editora Senac São Paulo.



RCAGT

REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Muller, S. G.; Amaral, F. M.; Remor, C. A. (2010). Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. *Semintur – Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Saberes e fazeres no Turismo: Interfaces*. v.4.

Murta, I. B. D.; Souza, M. M. P.; Carrieri, A. P. (2010). Práticas discursivas na construção de uma gastronomia polifônica. *Revista de Administração Mackenzie*. v.1, n.11.

Niedzwiecki, K. B. (2016). *Gastronomia típica caiçara do município de Matinhos, PR: como valorizar?* [Monografia] Universidade Federal do Paraná.

Organização Mundial De Turismo. (s/a). Gastronomy and wine tourism. The World Tourism Organization (UNWTO). Recuperado de: <https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism>

Personal Tur Brasil. (s/a). Turismo em Foz do Iguaçu. Recuperado de: <https://www.personal.tur.br/3fronteiras/turismo/turismo-em-foz-do-iguacu>

Pure Viagem, Lewinsky, B. (s/a). Onde Comer em Foz do Iguaçu: 10 Melhores Restaurantes. Recuperado de: <https://pureviagem.com.br/restaurantes-em-foz-do-iguacu>

Redação, Guia da semana. (s/a). Onde comer - Foz do Iguaçu. Recuperado de: <https://www.guiadasemana.com.br/turismo/noticia/onde-comer-foz-do-iguacu>

Sosa, A. (2014). Gastronomia típica paraguaia: estudo das percepções e interesses de consumo dos turistas do destino Foz do Iguaçu-PR. *Fórum Internacional de Turismo do Iguassu*.

Stefanutti, P. (2020). *Das feiras às culturas alimentares (no plural) da tríplice fronteira Foz do Iguaçu*. [Tese de Doutorado]. Universidade Estadual do Oeste do Paraná.

Tetamanti, G. (s/a). Restaurantes em Foz do Iguaçu: onde comer pratos típicos. Recuperado de: <https://www.queroviajarmais.com/onde-comer-restaurantes-foz-do-iguacu>

Top View. (s/a). Especial Foz do Iguaçu: Gastronômica e múltipla. Recuperado de: <https://topview.com.br/estilo/especial-foz-do-iguacu-gastronomica-e-multipla>

Turismo em Foz do Iguaçu. (2023). Recuperado de: <https://www.personal.tur.br/3fronteiras/turismo/turismo-em-foz-do-iguacu>

Turistando pelo Paraná, Kubo, K. (s/a). Dicas de restaurantes em Foz do Iguaçu. Recuperado de: <https://turistandopeloparana.com/restaurantes-em-foz-do-iguacu>

Viajando com Mala Rosa. (s/a). Onde comer em Foz do Iguaçu: Melhores Restaurantes. Recuperado de: <https://viajandocomamalarosa.com.br/melhores-restaurantes-de-foz-do-iguacu-onde-comer>



RCAGT

REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Wyndham Club Brasil. (s/a). Pratos típicos de Foz do Iguaçu que vão deixar sua viagem mais gostosa. Recuperado de: <https://wyndhamclubbrasil.com.br/blog/pratos-tipicos-de-foz-do-iguacu-que-va-deixar-sua-viagem-mais-gostosa>