



GASTRONOMIA TROPEIRA

A dieta dos tropeiros marcou a culinária do brasileiro nas várias regiões por eles percorridas. A alimentação tropeira está relacionada ao cotidiano de uma viagem. A comida deveria ser fácil de ser carregada e preparada e os produtos utilizados por eles, durante a viagem, iam se modificando conforme o decorrer do percurso, pois os produtos locais iam sendo acrescentados aos preparos das refeições. Esta é a razão pela qual a gastronomia tropeira toma aspectos diferenciados ao longo do caminho. A cada localidade, novos produtos eram adquiridos para serem consumidos e outros eram deixados para serem vendidos.

O município de Castro oferece o prato típico oficial da cidade o Castropreiro, que segundo o Inventário Turístico Municipal (2004), é uma homenagem ao município e aos tropeiros. O prato é composto basicamente de carnes de gado e porco, acompanhadas de feijão tropeiro, quibebe, arroz, legumes refogados e uma salada. Como sobremesas, arroz doce, cocada de doce de abóbora. Os legumes refogados representam o costume do tropeiro de não comer salada durante as refeições e era dessa maneira que as verduras eram compostas na alimentação. Atualmente, no museu do tropeiro, são apresentados outros pratos consumidos na localidade: o feijão com lingüiça e o charque, o arroz carreteiro, o pucheiro (à base de batatas) e a ambrósia servida como sobremesa. Outro prato consumido no município era o barbudinho, preparado com feijão cozido misturado com couve bem picadinha.

Os pratos que possuem grande valor para a gastronomia da região dos Campos Gerais são a paçoca de carne, a quirera de milho, o feijão gordo e a carne de porco. A paçoca de carne é de carne bovina ou suína, tipo charque, macerada no pilão até estar desfiada. Em Tibagi, a quirera é preparada com costelinha de porco e o quibebe de abóbora, com lingüiça defumada. O bolo desmamado feito com fubá, leite e ovos, assado em cima do fogão à lenha em uma panela de ferro, também incorpora a gastronomia do município.

Fonte: L. F. MATIAS; R. G. T. MASCARENHAS. Culinária Tropeira e suas Potencialidades no Turismo dos Campos Gerais do Paraná: uma análise nos municípios de Castro, Lapa e Tibagi. Disponível em: <http://www.uesc.br/revistas/culturaeturismo/edicao3/artigo2.pdf>.



Arroz Carreteiro

Ingredientes:

- 1 cebola grande picada
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 xícaras (chá) de arroz sem lavar
- 1kg de carne seca

Modo de preparo:

Corte a carne seca em quadradinhos e ferva numa panela grande por 5 minutos. Troque a água e ferva novamente para tirar o excesso de sal. Em uma outra panela, coloque o azeite e a manteiga. Quando a manteiga parar de borbulhar, frite a cebola, depois a carne, e então junte o arroz e frite bem. Coloque água suficiente para cobrir dois dedos acima do arroz. Mexa de novo e experimente o sal. Mexa algumas vezes durante o cozimento. O carreteiro fica pronto, quando o arroz estiver cozido. Se desejar, acrescente também 3 tomates picados e pimentões cortados em quadradinhos, fritos junto com a cebola.



Paçoca de Carne

Ingredientes

- :1 kg de carne bovina
- ½ kg de carne suína
- 300 g de farinha de mandioca
- Cheiro Verde
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho
- Sal a gosto
- 5 colheres de sopa de óleo

Modo de preparo:

Limpe a carne e corte-a em cubos. Frite muito bem, coloque os temperos e, por último, o sal. Retire a carne e coloque em outra vasilha, em seguida misture a farinha. Soque-as em um pilão até desfiar toda a carne.

O projeto Campos Gerais em Quadrinhos é uma parceria entre: