

**FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAC BLUMENAU**  
**Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**

**Aderlani Furlanetto**  
**Angélica de Fátima Bona**  
**Larissa Varela Guerra**  
**Lia Cristina de Oliveira**  
**Marne Denise Tarnowski Missner**

**EVENTO TEMÁTICO DE GASTRONOMIA: COZINHA DE SANTA CATARINA**

Blumenau  
2017

**Aderlani Furlanetto**  
**Angélica de Fátima Bona**  
**Larissa Varela Guerra**  
**Lia Cristina de Oliveira**  
**Marne Denise Tarnowski Missner**

**EVENTO TEMÁTICO DE GASTRONOMIA: COZINHA DE SANTA CATARINA**

Trabalho apresentado à Faculdade de Tecnologia  
Senac de Blumenau como requisito parcial para  
obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientadores: Prof<sup>ª</sup>. Dra. Patricia da Rocha Marques  
Nunes Balistieri  
Prof<sup>ª</sup> Esp. Sulaine Karine Meyer

Blumenau  
2017

**Aderlani Furlanetto**  
**Angélica de Fátima Bona**  
**Larissa Varela Guerra**  
**Lia Cristina de Oliveira**  
**Marne Denise Tarnowski Missner**

**EVENTO TEMÁTICO DE GASTRONOMIA: COZINHA DE SANTA CATARINA**

Trabalho apresentado à Faculdade de Tecnologia  
Senac de Blumenau como requisito parcial para  
obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientadoras: Prof<sup>a</sup>. Dra. Patricia da Rocha Marques  
Nunes Balistieri  
Prof<sup>a</sup> Esp. Sulaine Karine Meyer

---

Patricia da Rocha Marques Nunes Balistieri (Orientadora)

---

Sulaine Karine Meyer (Orientadora)

---

Délcio Cesar Dallagnolo (Coordenador de curso)

Blumenau, junho de 2017

Às nossas famílias, pelo apoio incondicional  
durante esta jornada

## **AGRADECIMENTOS**

As autoras agradecem especialmente a seus familiares, por todo o apoio, paciência e companhia ao longo destes dois anos e meio de faculdade.

Aos nossos professores, que nos conduziram com paixão e maestria por esse mundo novo da Gastronomia.

E agradecemos umas às outras por toda a união, parceria, amizade e apoio que vivenciamos durante a faculdade.

"A cozinha, como elaboradora de alimentos, é um processo contínuo pelo Tempo, aceitando muitas raras modificações quanto às fórmulas usuais da técnica culinária. Para que um povo aprove uma alteração de melhoria é indispensável um longo período experimental. Não há, na cozinha comum e normal, a improvisação. Existe a combinação de elementos antigos em nova proporção." (CÂMARA CASCUDO, 1968, p.57)

## RESUMO

Este trabalho trata da criação de um menu degustação de culinária catarinense para um evento temático de cozinha brasileira promovido pela Faculdade Senac de Blumenau. Para a elaboração do menu, buscou-se na literatura conhecer mais sobre as características históricas e geográficas de Santa Catarina, os ingredientes que melhor representam a culinária local e suas variadas técnicas de preparo. Pesquisou-se sobre produção de eventos, custos e precificação, baseando-se nos conhecimentos adquiridos em sala de aula. Elaborou-se a ficha técnica respeitando as premissas da sazonalidade dos alimentos, a estrutura física disponível para a execução dos pratos, o orçamento e a mão de obra.

Palavras-chave: Eventos. Cozinha Brasileira. Cozinha de Santa Catarina. Elaboração de cardápios.

## **ABSTRACT**

This work develops a menu specialized in Santa Catarina's cuisine for a thematic event of Brazilian food promoted by Faculdade de Tecnologia Senac de Blumenau. For the preparation of the menu, the literature sought to know more about the historical and geographical characteristics of Santa Catarina, the ingredients that represent the local cuisine and its various preparation techniques. Research was done on event production, costs and pricing based on the knowledge acquired in the classroom. The technical file was elaborated respecting the premises of the seasonality of the food, the physical structure available for the execution of the dishes, the budget and the labor.

Keywords: Events. Brazilian cuisine. Kitchen of Santa Catarina. Elaboration of menus.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Apresentação de grupo folclórico germânico .....	24
Figura 2 Principais concentrações industriais no Estado de Santa Catarina. ....	32
Figura 3 - Tradicional churrasco de fogo de chão no Rio Grande do Sul .....	36
Figura 4 - Mapa culinário do Rio Grande do Sul .....	37
Figura 5 - Barreado paranaense .....	39
Figura 6 - Mapa culinário do Paraná .....	40
Figura 7 - Tainha recheada acompanhada de farofa.....	42
Figura 8 - Pratos típicos dos imigrantes germânicos em SC .....	44
Figura 9 - Sopa de agnoline, herança dos imigrantes italianos em SC.....	45
Figura 10 - Mapa culinário de Santa Catarina .....	47
Figura 11 - Moinho para produção de farinha de mandioca.....	48
Figura 12 - Produção de bananas em Corupá, Norte de SC .....	50
Figura 13 - Cultivo de ostras em Florianópolis .....	53
Figura 14 - Colheita do pinhão na Serra de SC .....	54
Figura 15 - Produção de maçãs em cooperativa de São Joaquim.....	56
Figura 16 - Captura de tainha em praia de Bombinhas .....	60
Figura 17 - Menu degustação do restaurante D.O.M., do chef Alex Atala .....	64
Figura 18 - Etapas de um evento .....	67
Figura 19 - Tartar de tainha .....	76
Figura 20 - Xixo de lagostim.....	76
Figura 21 - Ravióli de camarão .....	77
Figura 22 - Frescal recheado com paçoca de pinhão.....	77
Figura 23 - Sorvete de Chico Balanceado .....	78
Figura 24 - Segundo teste do ravióli de camarão .....	79
Figura 25 - Talharim com truta defumada.....	80
Figura 26 - Nhoque de aipim com paçoca de pinhão .....	80
Figura 27 - Ravióli recheado com truta defumada, camarões, tomates e maçã verde salteados .....	81
Figura 28 - Nhoque de aipim com truta defumada.....	81
Figura 29 - Nhoque de aipim com camarões, lâminas de pinhão e maçã verde flambados na cachaça e tomates confitados.....	82
Figura 30 - Organograma brigada cozinha .....	90

Figura 31 - Organograma salão .....	91
Figura 32 - Logotipo do evento .....	98
Figura 33 - Menu impresso.....	99
Figura 34 - Release para divulgação do evento.....	100
Figura 35 - Feedback do evento temático.....	102

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Relevo de Santa Catarina .....	25
Tabela 2 - Hidrografia de Santa Catarina .....	26
Tabela 3 - Clima de Santa Catarina .....	27
Tabela 4 - Vegetação de Santa Catarina.....	27
Tabela 5 - Solos em Santa Catarina.....	28
Tabela 6 - Dados do Estado de Santa Catarina.....	31
Tabela 7 - Contribuições de outros povos na culinária catarinense .....	46
Tabela 8 - Itens para a definição de um evento .....	69
Tabela 9 - Menu degustação 1 .....	74
Tabela 10 - Menu degustação 2 de Cozinha de Santa Catarina.....	75
Tabela 11 - Ficha técnica Tartar de tainha .....	83
Tabela 12 - Ficha técnica Xixo de mignon suíno com lagostim .....	84
Tabela 13 - Ficha técnica nhoque de aipim .....	85
Tabela 14 - Ficha técnica frescal recheado com paçoca de pinhão .....	86
Tabela 15 - Ficha técnica sorvete de chico balanceado.....	87
Tabela 16 - Checklist de equipamentos necessários para evento temático de Gastronomia - Cozinha de SC: .....	91
Tabela 17 - Plano de ataque cozinha no pré-evento .....	94
Tabela 18 - Plano de ataque cozinha no dia do evento.....	95
Tabela 19 - Gerenciamento financeiro .....	96

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	15
<b>2</b>	<b>OBJETIVOS</b> .....	17
2.1	OBJETIVO GERAL .....	17
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	17
<b>3</b>	<b>HISTÓRIA E ASPECTOS SOCIAIS DA REGIÃO SUL DO BRASIL</b> .....	18
3.1	SANTA CATARINA: ASPECTOS HISTÓRICOS, SOCIAIS E GEOGRÁFICOS	20
3.2	GEOGRAFIA DE SANTA CATARINA .....	24
3.3	ECONOMIA DE SANTA CATARINA.....	30
<b>4</b>	<b>COZINHA DA REGIÃO SUL</b> .....	34
4.1	A COZINHA DO RIO GRANDE DO SUL .....	35
4.2	A COZINHA DO PARANÁ .....	38
4.3	A COZINHA DE SANTA CATARINA .....	40
<b>4.3.1</b>	<b>Ingredientes da cozinha de Santa Catarina</b> .....	48
4.3.1.1	<i>Farinha de mandioca</i> .....	48
4.3.1.2	<i>Banana</i> .....	49
4.3.1.3	<i>Ostras</i> .....	51
4.3.1.4	<i>Pinhão</i> .....	53
4.3.1.5	<i>Maçã</i> .....	55
4.3.1.6	<i>Frescal</i> .....	57
4.3.1.7	<i>Carne suína</i> .....	57
4.3.1.8	<i>Tainha</i> .....	59
<b>5</b>	<b>CARDÁPIOS E MENUS</b> .....	62
5.1	FICHAS TÉCNICAS.....	64
<b>6</b>	<b>EVENTOS TEMÁTICOS</b> .....	66

6.1	ETAPAS DA ORGANIZAÇÃO DE UM EVENTO E GESTÃO DE COMPETÊNCIA.....	67
6.2	MARKETING E ESTRATÉGIAS DE DIVULGAÇÃO DE EVENTOS.....	68
6.3	BRIEFING .....	70
6.4	FEEDBACK .....	71
7	<b>CRIAÇÃO DO MENU DE COZINHA DE SANTA CATARINA.....</b>	<b>73</b>
7.1	SUGESTÃO DE MENU DEGUSTAÇÃO 1 .....	73
7.2	SUGESTÃO DE MENU DEGUSTAÇÃO 2 .....	74
7.3	TESTES E DESENVOLVIMENTO DAS FICHAS TÉCNICAS .....	75
8	<b>PLANEJANDO O NOSSO EVENTO TEMÁTICO .....</b>	<b>88</b>
8.1	EVENTO .....	88
8.1.1	<b>Título e objetivo principal do evento.....</b>	<b>88</b>
8.1.2	<b>Tipologia do evento:.....</b>	<b>88</b>
8.1.3	<b>Tema definido: .....</b>	<b>88</b>
8.2	PÚBLICO-ALVO E PERFIL DO PÚBLICO-ALVO:.....	88
8.2.1	<b>Participantes diretos e indiretos:.....</b>	<b>89</b>
8.3	PERÍODO: .....	89
8.3.1	<b>Data, horário e local do evento:.....</b>	<b>89</b>
8.3.2	<b>Sobre o local: .....</b>	<b>89</b>
8.4	PROGRAMA:.....	89
8.4.1	<b>Roteiro do evento:.....</b>	<b>89</b>
8.4.2	<b>Responsáveis e gestão de competências .....</b>	<b>90</b>
8.5	TRANSPORTE:.....	96
8.5.1	<b>Meio de transporte utilizado para o evento: .....</b>	<b>96</b>
8.6	VERBA:.....	96
8.6.1	<b>Verba prevista:.....</b>	<b>96</b>
8.6.2	<b>Qual o valor estimado: .....</b>	<b>97</b>

8.7	CONVIDADOS E AUTORIDADES: .....	97
<b>8.7.1</b>	<b>Quem são: .....</b>	<b>97</b>
<b>8.7.2</b>	<b>Diferencial de serviços e as honras oferecidas a eles: .....</b>	<b>98</b>
8.8	DIVULGAÇÃO .....	98
<b>8.8.1</b>	<b>Como vai ocorrer a divulgação: .....</b>	<b>98</b>
<b>8.8.2</b>	<b>Veículos de comunicação utilizados: .....</b>	<b>98</b>
<b>8.8.3</b>	<b>Identidade visual do evento: .....</b>	<b>98</b>
<b>8.8.4</b>	<b>Material de divulgação: .....</b>	<b>100</b>
8.9.	SERVIÇOS: .....	101
<b>8.9.1</b>	<b>Serviços utilizados: .....</b>	<b>101</b>
8.10.	COMISSÃO ORGANIZADORA: .....	101
<b>8.10.1</b>	<b>Integrantes: .....</b>	<b>101</b>
8.11	FEEDBACK DO EVENTO: .....	101
<b>9</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>103</b>
	<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>106</b>
	<b>APÊNDICE A – LEI Nº 15.457 DE 17 DE JANEIRO DE 2011.....</b>	<b>111</b>
	<b>APÊNDICE B – PORTARIA PARA CAPTURA DE TAINHA .....</b>	<b>112</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Entendendo a importância da alimentação na formação cultural de uma sociedade, este trabalho de conclusão de semestre se dedica a identificar as principais características da culinária de Santa Catarina, um dos três estados que formam a Região Sul do Brasil, para a elaboração de um cardápio em evento temático de Gastronomia da Faculdade de Tecnologia Senac de Blumenau.

Santa Catarina apresenta uma interessante miscigenação de culturas. Dos índios que aqui habitavam, dos negros que para esta terra foram trazidos e, mais fortemente, dos imigrantes europeus, principalmente alemães, italianos e portugueses que participaram da colonização do Estado. Essa mistura resultou em uma cultura que preza pela simplicidade e tem orgulho de preservar suas tradições — e em um Estado de regiões com características tão diferentes entre si que não é raro ouvir alguém dizer que “Santa Catarina tem seis capitais” (Florianópolis, Joinville, Blumenau, Criciúma, Lages e Chapecó).

Essa diversidade cultural que se manifesta regionalmente deixou profundas marcas na alimentação de seus habitantes, com costumes que se perpetuam até os dias de hoje.

Este trabalho conta com nove capítulos e busca trazer à tona tais questões e influências, identificando em primeiro lugar as características geográficas, históricas e culturais da Região Sul e do Estado, para depois se aprofundar na busca pelos ingredientes que melhor ajudam a entender a culinária catarinense. Após elucidar tais fatores, as autoras apresentam um cardápio composto por cinco pratos para evento temático de Gastronomia e as respectivas receitas e fichas técnicas, já estabelecendo o custo e a precificação dos pratos para a data do evento. Por fim, trataremos das questões que envolvem a organização de um evento, agregando conceitos de marketing, planejamento e gestão de negócios.

Para este trabalho, foi feita uma pesquisa de referencial teórico, aliada com trabalho de campo, principalmente nas questões que envolvem a elaboração do cardápio e os testes das receitas desenvolvidas. O referencial teórico concentrou-se em autores que escreveram sobre culinária da Região Sul e de Santa Catarina e buscou dados junto a órgãos públicos e instituições empresariais, como o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Governo do Estado de Santa Catarina, Federação das Indústrias de Santa Catarina (FIESC), Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) e Ministério da Saúde. Já o trabalho de campo envolve os testes das receitas que serão desenvolvidas e a busca pelos ingredientes que usaremos nos pratos.

A motivação para a realização deste trabalho de conclusão de semestre vem do interesse das autoras em compreender melhor o lugar onde vivem, conhecendo e valorizando suas receitas e ingredientes.

Cada uma das autoras é de uma região diferente de Santa Catarina. Tal fato enriquece a nossa pesquisa por termos na bagagem vivências singulares e hábitos que nos foram repassados de geração em geração. É como se o caldeirão cultural do Estado se manifestasse também neste grupo.

Além disso, é importante ressaltar que muitos *chefs* têm se voltado a esta vertente que valoriza a culinária regional, combinada com técnicas que modernizam os pratos e dão a eles o status de um prato *gourmet*. Este movimento iniciou, principalmente, com o *chef* Alex Atala, reconhecido como um dos melhores do mundo, e se disseminou por todo o país. O resultado desta combinação não poderia ser mais saboroso e enriquecedor.

## **2 OBJETIVOS**

### **2.1 OBJETIVO GERAL**

Criar um menu degustação com pratos do Estado de Santa Catarina para ser executado em evento temático de Gastronomia.

### **2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- 2.2.1 Descrever as características geográficas, socioculturais e a história da Região Sul, mais especificamente do Estado de Santa Catarina.
- 2.2.2 Identificar os ingredientes que melhor caracterizam a culinária de Santa Catarina.
- 2.2.3 Elaborar um menu degustação com os ingredientes identificados, contendo suas fichas técnicas estipulando a quantidade de insumos necessários e a precificação dos pratos para a venda no evento temático.
- 2.2.4 Conhecer as etapas de planejamento de um evento temático.

### 3 HISTÓRIA E ASPECTOS SOCIAIS DA REGIÃO SUL DO BRASIL

Este capítulo trata dos aspectos históricos e sociais que nos ajudam a definir as características da Região Sul do Brasil, para mais adiante especificar dados sobre o Estado de Santa Catarina quanto à colonização, população, economia, vegetação, relevo, hidrografia e clima.

A região Sul do Brasil é considerada uma terra de belezas naturais pelos vastos campos e praias. Ela possui uma ampla capacidade de desenvolvimento e economia diversificada e de exportação. De acordo com dados de 2010 do IBGE, a população da região Sul é de 24.546.983 habitantes, sendo 67,1% homens e 74,8% mulheres. Os estados que compõem esta região são: Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul – com as respectivas capitais sendo Curitiba, Florianópolis e Porto Alegre.

Segundo Magnoli, Arbex Jr. & Olic (1996):

Esta é a menor região do Brasil em área – 577 mil km<sup>2</sup>. Também é a única área brasileira que não está dentro da zona intertropical, sendo assim, faz parte da zona temperada, com verões quentes, invernos frios e em pontos mais altos é comum precipitação de neve. As temperaturas costumam ficar abaixo do restante do Brasil. As chuvas geralmente são bem distribuídas durante o ano. O vento influencia a temperatura da região, sofrendo grande influência deste fator, tanto no verão, tanto no inverno (MAGNOLI ARBEX JR e OLIC, 1996, p.6-7).

Ainda de acordo com Magnoli, Arbex Jr. & Olic (1996):

O planalto meridional ocupa a maior parte da região Sul, formando as conhecidas serras, como a Serra Geral. Planícies também são encontradas na região. A vegetação é bastante variada, composta por matas nas regiões mais frias e campos limpos no Rio Grande do Sul. No litoral encontra-se vegetação costeira, mangues e restingas. Os rios da região têm grande potencial hidrelétrico. A Usina de Itaipu, localizada no Rio Paraná é uma das maiores usinas hidrelétricas do mundo (MAGNOLI, ARBEX JR. & OLIC, 1996, p.12-14).

A colonização na Região Sul é predominantemente composta por imigrantes europeus. Os primeiros que aqui fizeram morada foram os alemães, na região de São Leopoldo (1824), seguido de Novo Hamburgo e Rio dos Sinos. Posteriormente, vieram os imigrantes italianos, que se fixaram principalmente na região da Serra Gaúcha. Em Santa Catarina, estes se distribuíram pelo Vale do Itajaí, Sul, Oeste e Planalto Serrano (MAGNOLI; ARBEX JR. & OLIC, 1996).

Por incentivo do governo e de empresas particulares, no final do século XIX, no centro-leste paranaense, chegaram os primeiros poloneses, ucranianos e russos. Magnoli, Arbex Jr. & Olic (1996) falam que:

A ocupação aconteceu em ondas de imigrantes europeus, que se tornaram proprietários de sítios ou pequenas fazendas, o que fez com que essa ocupação da região sul fosse diferente dos latifúndios que ocorreram no nordeste e sudeste, onde o trabalho, na sua maioria agrícola era realizado por membros da família, diferente da mão de obra escrava dos cafezais e fazendas de cana de açúcar.[...]os autores ainda atribuem que a nossa atual diversidade produtiva, o fato destes imigrantes terem trazido a policultura, juntamente com costumes, tradições e técnicas de seus países. A economia sulista tem grande participação na agropecuária e na indústria as vegetações existentes são florestas de araucárias, pradarias, pampas, no litoral predomina floresta atlântica, mangues e até restinga. (MAGNOLI, ARBEX & OLIC 1996, p 19)

No Rio Grande do Sul o tradicionalismo é mantido, além do churrasco e o chimarrão, através das danças típicas que fazem parte dos costumes gaúchos e receberam influências dos imigrantes. As danças são realizadas individualmente ou em grupos, em centros de tradições Gaúchas (CTG). As principais são: vaneirão, chula, milonga, xote, chimarrita e o fandango. As músicas na sua maioria são tocadas por instrumentos como a gaita e o violão.

A literatura gaúcha existe desde a prosa, verso e ditados campeiros realizados em centros tradicionalistas a grandes escritores, com obras renomadas, conhecidos em todo o país, como Érico Veríssimo, Luís Fernando Veríssimo, Alcides Maia, Moacyr Scliar, Mario Quintana e João Simões Lopes Neto. Para Luvizotto (2010),

A cultura gaúcha e suas expressões estão alicerçadas em tradições, em conhecimentos obtidos pela convivência em grupo, somados a diversos elementos, entre eles, os históricos e os sociológicos. Seus legados e sua tradição são transportados para as gerações seguintes, sujeitos a mudanças próprias de cada época e circunstância (LUVIZOTTO, 2010, p.19).

No Paraná, Diferentes ritmos e influências compõem as danças típicas. Fandango, congada, boi de mamão e pau-de-fitas estão entre os destaques. Na música nomes famosos como Chitãozinho e Xororó e Michel Teló fazem sucesso. Na literatura nomes como Paulo Leminski, Dalton Trevisan, Cristóvão Tezza, Emilio de Menezes, dentre outros, estão entre escritores mais consagrados da literatura no Paraná.

Conforme informações do Governo do Paraná, a Ópera de Arame, uma expoente obra na capital Paranaense, possui estrutura tubular e teto transparente, é um dos símbolos emblemáticos de Curitiba. Sua construção, em estrutura metálica que lembra o arame, já virou

um marco arquitetônico na cidade e no País. O Teatro Guaíra, mantido pelo Governo do Estado, é um dos maiores da América Latina. O Museu Oscar Niemeyer é um dos projetos mais impressionantes do genial arquiteto.

### 3.1 SANTA CATARINA: ASPECTOS HISTÓRICOS, SOCIAIS E GEOGRÁFICOS

Após entendermos a história e cultura da Região Sul, partimos para as características históricas, sociais e geográficas mais específicas de Santa Catarina.

De acordo com o governo do Estado, registros arqueológicos demonstram que a ocupação indígena em Santa Catarina se deu há, pelo menos, 5.000 anos. Atualmente, existem índios das etnias Kaingang, Guarani e Xokleng vivendo em reservas no Alto Vale do Itajaí, no Norte e Oeste do estado. Hoje há cerca de 10.000 índios descendentes das tribos originais vivendo em Santa Catarina, a maior parte em reservas criadas para assegurar a permanência da cultura indígena. Os índios Xokleng estão mais situados na Serra e no Vale do Itajaí. Sua língua e cultura não existem em outro lugar. Desta tribo, atualmente, cerca de três mil pessoas vivem nas terras indígenas que abrangem os três municípios de Doutor Pedrinho, José Boiteux e Vitor Meireles (GOVERNO DE SC, 2017).

Por volta de 1720, Portugal determinou a abertura de um caminho para o transporte de gado entre o Rio Grande do Sul e São Paulo. Esse caminho foi criado pelos tropeiros, os condutores de tropas de gado que foram muito importantes no desbravamento da região e na fundação de vilas e cidades. Seria uma forma de ocupar e desenvolver o interior da região Sul. Dos povoados desse caminho surgiram cidades como Lages e Curitiba. Com base nas declarações de Sachet e Sachet (1997) sobre o surgimento destes povoados no interior de Santa Catarina:

Com a fundação dos núcleos populacionais, ao longo do caminho das tropas, estava começando a vida das fazendas, do peão, do fazendeiro, do laço, das cavalgadas, do charque, do comércio do sal. Esta nova sociedade toma força na última década do século passado e disputará o poder político com a elite urbana do litoral (SACHET e SACHET, 1997, p.28).

Sendo assim, o “tropeirismo” foi um ciclo importante, também, para viabilizar a ocupação das terras catarinenses – realizada em grande parte por gaúchos e paranaenses descendentes de imigrantes europeus.

Nesta época, com a criação dos primeiros vilarejos, portanto, em torno do caminho por onde passavam os tropeiros, e ao mesmo tempo em que os açorianos começaram a povoar a Ilha de Santa Catarina e demais cidades do litoral, o negro também se fazia presente no Estado. Conforme Vicenzi (2012):

Os primeiros negros trazidos foram para Desterro, na condição de escravos, pelos imigrantes açorianos. O número de escravos por família era pequeno e estes desenvolviam vários ofícios. No planalto, denominado campos das lagens, o negro vem principalmente para a atividade de criação de gado e extração de madeira (VICENZI, 2012, p. 56).

Para Werlang (2015), a região Oeste, mais do que as outras regiões do estado, era predominante habitada pelas tribos indígenas Guarani, Kaingang, além de caboclos ou simplesmente brasileiros. Esta população mestiça foi se desenvolvendo ao longo da ocupação dos campos, preservando costumes, idiomas e crenças. No período de 1917, famílias descendentes de alemães, italianos e poloneses, na sua maioria vinda do Rio Grande do Sul, migraram para a região. Esta diversidade cultural se deve, em parte, à política de colonização que priorizou a organização das colônias de um mesmo grupo étnico e religioso. Além disso, a proximidade com a cultura gaúcha criou a identidade regional do local, com uma fusão dos costumes gaúcho e europeu, que se estabeleceram em maior número no Meio-Oeste e Oeste catarinense, como dito acima. Segundo Farias (2001):

Os açorianos introduziram novos hábitos culturais, fundindo-os aos praticados na região, de características próximas, harmonizando um padrão cultural que perpassou ao longo dos séculos (...). Fizeram da mandioca um produto agrícola básico revolucionando as técnicas de produção e extração da farinha substituindo o trigo. Tecnicamente bem aparelhados, em instrumentos de transformação de produtos agrícolas, e com experiência no cultivo de produtos pouco explorados na região, os açorianos influenciaram e foram influenciados (FARIAS, 2001, p.373).

Conseqüentemente, o povoamento açoriano gerou em Santa Catarina, além do crescimento populacional, uma grande troca de culturas entre etnias. Algumas heranças dos açorianos são a renda de bilro e a produção de cerâmica. Na culinária, peixe com pirão é um clássico prato vindo dos Açores, assim como o sotaque com jeito “apressado” de falar.

Os imigrantes alemães chegaram à Santa Catarina em 1829 e os italianos em 1877, onde instalaram diversas colônias (GOVERNO DO ESTADO DE SC, 2016). A primeira colônia europeia em Santa Catarina foi fundada em São Pedro de Alcântara, na Grande Florianópolis. Vieram 523 colonos, basicamente luteranos, vindos de Bremen, Alemanha. A colônia de

Blumenau, no Vale do Itajaí, foi fundada em 1850 por Hermann Blumenau, um médico e botânico amador que veio da Alemanha com a missão de desbravar e colonizar o Vale do Itajaí. A região é considerada até hoje o “Vale Europeu” por conta de sua colonização.

A arquitetura enxaimel está entre as influências mais marcantes da colonização alemã e consiste de construções com estrutura de madeira e tijolos à vista. Na culinária, pratos como a cuca, o chucrute e o Eisbein (joelho de porco) foram introduzidos. A cultura deixada pelos antepassados alemães no Vale do Itajaí ainda é lembrada e comemorada, com a realização festas típicas, sendo uma das mais famosas a Oktoberfest de Blumenau.

Os italianos se espalharam por boa parte dos municípios catarinenses – cerca de 220 municípios, bem mais do que qualquer outro grupo de imigrantes. Segundo o Governo do Estado de Santa Catarina (2013, p.30-31) “estima-se que quatro em cada dez catarinenses tenham ascendência italiana”. Na culinária, polenta e vinho são presenças constantes na mesa dos descendentes italianos. Esses grupos formaram colônias que se especializaram desde o início na produção agrícola, com o uso de técnicas trazidas da terra natal para o cultivo de uva, milho e arroz.

Ainda de acordo com o Governo do Estado (2017), em menor número, poloneses, ucranianos, holandeses, austríacos e japoneses, entre outros, também chegaram a todo o Estado de Santa Catarina. A arquitetura típica encontrada em cada um dos municípios remete à cultura de seus respectivos colonizadores. Com o passar dos anos foram surgindo novos valores culturais a partir da interação destas etnias, tanto na culinária como nos sotaques, costumes e tecnologias, unindo cada vez mais os imigrantes com as comunidades locais.

Além dos movimentos migratórios, cabe contextualizar o envolvimento de Santa Catarina em dois momentos importantes da história brasileira: a Guerra dos Farrapos e a Guerra do Contestado.

A Revolução Farroupilha aconteceu em 1839 e seu principal objetivo era transformar Santa Catarina e o Rio Grande do Sul em República, ou seja, separar do restante do país. Os farrapos tomaram a cidade de Laguna nomeando-a cidade Juliana de Laguna, onde foi instalado o Governo da República Farroupilha. Em 1845, os farrapos foram derrotados. Durante a Revolução Farroupilha, Santa Catarina teve uma heroína, Ana Maria de Jesus Ribeiro, conhecida como Anita Garibaldi. Ela tornou-se uma lenda ao lutar ao lado do italiano Giuseppe Garibaldi pela independência da Região Sul na Guerra dos Farrapos. (SANTUR, 2013).

O Estado também foi palco da Guerra do Contestado, que começou no ano de 1912 e durou até 1916. O conflito envolveu cerca de 20 mil camponeses que enfrentaram as forças militares. O nome de Guerra do Contestado deu-se pelos conflitos ocorrerem numa área de

disputa territorial entre os estados do Paraná e Santa Catarina. A guerra ocorreu pelo fato de que, com a construção de uma estrada de ferro, milhares de famílias de camponeses perderam suas terras. O que gerou muito desemprego entre os camponeses da região, sem suas terras para trabalhar. A estrada de ferro entre São Paulo e Rio Grande do Sul estava sendo construída por uma empresa norte-americana, com apoio das lideranças da região e do governo. A guerra terminou em 1916, com a prisão de um dos chefes do último reduto de rebeldes camponeses.

Em Santa Catarina uma das grandes marcas é relembrar seus antepassados. As festas típicas no Vale do Itajaí são a prova disso. Outubro é o mês oficial das festas no estado, criadas para celebrar a gastronomia e a cultura dos colonizadores e mantida até os dias atuais. De acordo com o Governo do Estado de Santa Catarina (2013):

As festas típicas, organizadas para celebrar a memória dos antepassados, são a melhor síntese de como Santa Catarina valoriza sua História, aprendizado fundamental para construir um presente cada vez melhor e trabalhar por um futuro em que o progresso, a justiça e a liberdade sejam percebidos e desfrutados por todos os habitantes do Estado. (GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA, 2013, p. 106)

A maior parte desses grandes eventos foi criada na década de 1980. É o caso da Oktoberfest de Blumenau, a mais famosa e movimentada de todas, conhecida e apreciada pela gastronomia e diversos tipos de chope. As festas de outubro acontecem também em Rio Negrinho a Oberlandfest, em Timbó a Festado Imigrante, em Jaraguá do Sul a Schützenfest a “festa do tiro” e a Fenarreco, em Brusque, criada para homenagear um prato típico dos descendentes alemães, o marreco com repolho-roxo.

Em Treze Tílias, a Tirolefest comemora as tradições herdadas pelos tirolezes, enquanto a cultura açoriana é celebrada em Florianópolis pela Fenastra e em Itajaí pela Marejada. Já as festas inspiradas na colonização italiana ocorrem em Blumenau (Festitalia), Nova Veneza (Festa da Gastronomia de Nova Veneza), Nova Trento (Incanto Trentino), Urussanga (Ritorno Alle Origini) e Xanxerê (Festa Italiana), que são realizadas em outros meses do ano. Outras festas representativas da cultura catarinense são a Festa das Flores, de Joinville, a Festa Nacional da Maçã, em São Joaquim, e a Festa Nacional do Pinhão, em Lages.

O verão é o auge da temporada de baladas no litoral, que atraem diversos tipos de público – do sertanejo à música eletrônica. Na música se destacam as bandinhas alemãs, que é possível encontrar nas ruas de Blumenau no período de festas. Das bandas mais famosas das festas de outubro estão a Cavalinho Branco, Os Montanary, Banda do Barril e VOX3. No litoral, os roqueiros Dazaranha e o reggae de Armandinho fazem sucesso também. O carnaval é outro momento de celebração em Santa Catarina, com desfiles de escolas de samba em Florianópolis e de blocos em outras cidades.

A dança tem grande destaque no Estado. Desde 1982, Joinville promove anualmente o Festival de Dança. Na cidade também se encontra a primeira escola do Teatro Bolshoi, fora da Rússia. O festival tem quase 200 horas de espetáculos, com mostra competitiva e as apresentações em locais públicos ao longo de quase duas semanas. Há também diversos cursos e oficinas para os bailarinos que vêm de todos os cantos do país e do exterior para participar do evento.

Outra manifestação cultural importante são as danças típicas. Trata-se de uma tradição preservada principalmente por grupos de descendentes de alemães, italianos e açorianos. É comum presenciar apresentações desses grupos folclóricos em festas, desfiles e comemorações de rua, como pode se observar na Figura 1.

Figura 1 - Apresentação de grupo folclórico germânico



Fonte: Santur (2014)

Especificamente falando sobre as manifestações da cultura açoriana, que é típica do litoral, os grupos folclóricos mantêm vivas as danças trazidas pelos colonizadores, como o boi de mamão, o pau de fitas e o terno de reis.

### 3.2 GEOGRAFIA DE SANTA CATARINA

Neste item, vamos abordar as características geográficas de Santa Catarina quanto ao relevo, solo, clima, hidrografia e vegetação.

Devido às suas características estruturais, o relevo de Santa Catarina apresenta aspectos bastante diversificados e complexos. Sua paisagem passou por diversos estágios de evolução e a idade dos terrenos originou uma variação de rochas predominantes (OLIVEIRA, 2002).

O relevo de Santa Catarina divide-se em oriental e ocidental. Conforme Oliveira, (2012) estes são os principais tipos de relevo do Estado:

Tabela 1 - Relevo de Santa Catarina

<b>Planície Costeira</b>	É uma estreita faixa situada junto ao Oceano Atlântico, onde existem praias arenosas e dunas, com altitudes médias em torno de 10 metros.
<b>Planícies Fluviais</b>	São as áreas situadas junto aos rios que são influenciadas pelas cheias e muito usadas para agricultura. Entre as maiores planícies fluviais muitas vezes inundadas pelas enchentes, estão as do rio Itajaí-Açu e do rio Itapocu, ao norte do estado, e as do rio Tubarão e do rio Urussanga ao sul.
<b>Serras Litorâneas</b>	São as encostas das serras do Mar e Geral, que separam as áreas planas da planície Litorânea das regiões mais altas do planalto catarinense na porção ocidental. A Serra do Mar, parte integrante do Planalto Atlântico brasileiro é de geologia cristalina.
<b>Planalto</b>	O Planalto Catarinense inicia-se a leste por escarpas que possuem topos altos, em alguns pontos acima mesmo das serras litorâneas. Essas escarpas formam a Serra Geral. Essa área de escarpas pode chegar a mais de mil metros de altitude, atingindo os pontos mais altos nos municípios de Bom Retiro e Urubici, a mais de 1.800 metros. O planalto desce para o oeste, até altitudes com cerca de 100 a 200 metros no vale do rio Uruguai.

Fonte: Oliveira (2012, p. 14-15)

Quanto à hidrografia (Tabela 2), que é o ramo da geografia que trata e estuda as águas correntes, rios, lagos, mares e oceanos, podemos afirmar que Santa Catarina apresenta duas vertentes hidrográficas.

A Serra Geral é o grande divisor de águas do estado, que drenam para os rios Uruguai e Iguaçu, ou que se dirigem para o litoral catarinense, no oceano Atlântico. No norte do estado, a Serra do Mar também serve como divisor entre a bacia do rio Iguaçu e as bacias da vertente atlântica. (SANTA CATARINA, 1991)

Com isso, a hidrografia de Santa Catarina, de acordo com a direção em que correm os rios, foi definida por Oliveira (2012) como:

Tabela 2 - Hidrografia de Santa Catarina

<b>Interior</b>	As águas que nascem nos divisores de água e correm para o interior têm dois destinos possíveis, duas bacias hidrográficas: a do Iguaçu (afluente do Rio Paraná) e a do Uruguai. Ocupa uma área aproximada de 60.185 km <sup>2</sup> , o que equivale a 63% do território catarinense.
<b>Atlântico</b>	Os rios que nascem na vertente leste e correm para o oceano Atlântico formam pequenas bacias, onde se destacam a bacia hidrográfica do Rio Itajaí-Açu, a do Rio Tubarão e Urussanga, além de outras quatro. Compreende uma área de aproximadamente 35.500 km <sup>2</sup> .

Fontes: Oliveira (2012, p.16-18) e Santa Catarina (1991)

Com relação ao clima (Tabela 3), Oliveira (2012, p.18-20) diz que o estado de Santa Catarina apresenta clima mais ameno que a maior parte do Brasil. É subtropical e tem caráter mesotérmico, com médias térmicas que variam entre 18 °C e 20 °C. Há ocorrência de invernos frios e as chuvas são em geral bem distribuídas ao longo do ano. O clima subtropical úmido varia pelo território catarinense devido às diferenças de altitude. Nas regiões do Planalto as médias térmicas são menores, com verões mais amenos e invernos mais rigorosos.

Tabela 3 - Clima de Santa Catarina

<b>Subtropical úmido com verões quentes</b>	Predomina no litoral e nas áreas mais baixas do relevo, com uma temperatura média de 20 °C e distribuição regular das chuvas ao longo do ano.
<b>Subtropical úmido com verões brandos</b>	Predomina nas regiões mais elevadas do estado, com temperaturas que oscilam entre 16 °C e 18°C, com invernos mais rigorosos e ocorrência de neve.

Fonte: Oliveira (2012, p. 18-20)

Com relação à vegetação (Tabela 4), nosso estado, pela situação geográfica, formas de relevo, natureza de suas rochas e diversificação dos solos, apresenta ampla variedade ambiental, observada na multiplicidade das paisagens naturais e das formações vegetais, distribuídas pelas suas várias regiões fitogeográficas. Conforme dados Ribas Junior (1998):

Tabela 4 - Vegetação de Santa Catarina

<b>Região da Floresta Ombrófila Densa - Mata Atlântica</b>	Compreende as planícies e serras da costa catarinense, com ambientes marcados intensamente pela influência oceânica, traduzida em elevado índice de umidade e baixa amplitude térmica. As condições ambientais dessa região permitiram o desenvolvimento de uma floresta com fisionomia e variedade de formas de vida.
<b>Região da Floresta Ombrófila Mista - Mata de Araucária</b>	Cruzando as serras costeiras para o interior, penetra-se no planalto catarinense, de clima mais ameno, onde é possível observar a coexistência das florestas tropical e temperada, compondo a floresta da Araucária. A Araucária desempenha papel principal na fisionomia florestal do planalto. Devido a expansão da fronteira agrícola, seu valor paisagístico está sendo descartado na região.
<b>Região da Floresta Estacional Decidual - Mata Caducifólia</b>	Descendo o planalto, no oeste catarinense, encontra-se a bacia do rio Uruguai, por onde se estende o domínio da Floresta Estacional Decidual, onde já não se observa naturalmente a araucária. Nesse ambiente, marcados por fortes dissecações

	do relevo, o clima apresenta acentuada variação térmica, com temperaturas médias mais elevadas do que no planalto.
<b>Região da Savana - Campos do Planalto</b>	No planalto catarinense podemos encontrar diversas formações campestres, geralmente acompanhando as superfícies de relevo mais. O clima ameno do planalto vem, há milhares de anos, evoluindo de temperado para tropical, promovendo a natural ampliação das florestas sobre os campos.

Fonte: Ribas Junior (1998, p. 9-11)

Com relação ao solo (Tabela 5), as classes de solos predominantes em Santa Catarina são os Cambissolos, Litólicos e em menor escala Latossolos (IBGE, 2010). Segundo informações retiradas do Atlas Estudantil de Santa Catarina (1991) e de Ribas Junior (1998):

**Tabela 5 - Solos em Santa Catarina**

<b>Cambissolo</b>	São solos com menor profundidade (0.5 a 1.5 metros), ainda em processo de desenvolvimento e com material de origem na massa do solo. Quando possuem grande quantidade de matéria orgânica são denominados Húmicos. Encontram-se nos mais variados tipos de relevo, desde o suave ondulado até o montanhoso, podendo ou não apresentar pedras em sua superfície. Sua fertilidade natural é muito variada, de baixa a alta. São utilizados principalmente para o plantio de milho, batata, feijão, arroz, banana, fumo, soja e trigo, para a pastagem e para o reflorestamento. Ocupam cerca de 52% da área do Estado.
<b>Solos Litólicos</b>	São solos rasos (0.15 a 0.40 metros), de fertilidade natural variável. Seu relevo bastante acidentado, sua pequena espessura que condiciona uma deficiência de água e a presença de pedras na superfície, limitam a sua utilização agrícola, principalmente em relação à mecanização. São utilizados para o plantio de milho e feijão e de

	culturas para a subsistência. Ocupam cerca de 9.5% da área do Estado.
<b>Latossolos</b>	Vermelho-Escuro. São solos profundos (média de 2 a 3 metros), porosos e bem drenados, com estrutura granular e situados em relevo suave ondulado. Se muito ricos em matéria orgânica são chamados de Húmicos. Mas geralmente são de baixa fertilidade natural, necessitando de adubação para obter boa produção agrícola. Como estão situados em relevo que facilita a mecanização, são solos muito utilizados para o plantio da soja e do trigo, e para pastagem e cultura da maçã. Ocupam cerca de 7.5% da área total do estado.

Fontes: Ribas Junior (1998, p.11-12) Santa Catarina (1991)

As planícies costeiras recebem as águas dos rios da vertente Atlântica, os quais serpenteiam antes de chegar a sua foz, criando um cenário de florestas úmidas, matas ciliares, várzeas férteis para a agricultura nos locais onde os rios extravazam, manguezais, onde ocorre o extrativismo de caranguejo, e restingas, onde se situa a maior parte das cidades litorâneas.

Entre os rios da vertente Atlântica destacam-se o Rio Itajaí-Açu, o Rio Tubarão e o Rio Urussanga, em cujas bacias hidrográficas a colonização se deu por imigrantes europeus, que chegavam nos portos do litoral, vindos de navio de várias regiões da Europa. Esta área apresenta clima subtropical úmido, com verões quentes e baixa altitude em relação ao mar, o que propiciou o desenvolvimento de uma vegetação típica da Floresta Ombrofila Densa, ou Mata Atlântica.

Este foi o ambiente encontrado pelos europeus, que precisou ser “conhecido” e explorado para sua sobrevivência. Aqui eles descobriram tubérculos como a mandioca, cará, mangarito e o taiá, além do palmito e os peixes dos rios locais.

No interior, a Mata de Araucária garantiu alimento e madeira aos que colonizaram a terra, os Campos de Planalto foram terreno perfeito para o desenvolvimento da pecuária e a Mata Caducifólia mais presente no Oeste do Estado, associada à bacia hidrográfica do Rio Uruguai, garantiu solo fértil para que os imigrantes plantassem e colhessem.

É importante salientar que o clima característico da Serra Catarinense, de temperaturas mais amenas e menos umidade favoreceu o plantio de frutas mais sensíveis, como a maçã e a

uva na região de São Joaquim e Fraiburgo. No Oeste, onde o clima é também seco, com chuvas distribuídas e estações bem definidas, houve desenvolvimento da pecuária suína, avícola e das plantações de soja e milho. A geografia, aliada aos traços culturais de quem colonizou a terra, contribuiu para a criação de uma culinária mais rica em sabores e complexa em ingredientes – principalmente se observarmos as receitas típicas consumidas nos invernos dessas regiões.

### 3.3 ECONOMIA DE SANTA CATARINA

Santa Catarina é considerada uma terra hospitaleira, construída pelo trabalho dos diversos povos que colonizaram o estado, indígenas e europeus de várias procedências. O estado possui uma grande capacidade de trabalho, de desenvolvimento e de uma economia diversificada, com capacidade exportadora, grande potencial para o turismo e forte ênfase na inovação, força agrícola e industrial. Com base na reflexão de Farias (2001):

A ocupação populacional de origem europeia e o desenvolvimento econômico atual do estado de Santa Catarina processaram-se inicialmente de forma lenta, a partir de meados do século XVII, acelerando-se na segunda metade do século XIX e explodindo a partir de meados do século XX (FARIAS, 2001. p. 371).

A economia catarinense é bastante diversificada e está dividida em vários segmentos distribuídos por diferentes regiões. Segundo dados do Governo do Estado, Santa Catarina está no topo do ranking de desenvolvimento humano e econômico e entre as primeiras colocadas nas medições que avaliam os potenciais e o nível de desenvolvimento do estado: escolaridade média, alfabetização, longevidade, mortalidade infantil, renda per capita, matrículas nas universidades, acesso à internet, produtividade. Considerado um dos estados com os maiores índices de qualidade de vida do país, a expectativa de vida é superior à média nacional. Além disso, Santa Catarina tem a melhor distribuição de renda entre todos os estados brasileiros e os menores índices de pobreza, analfabetismo e violência.

Conforme Censo realizado em 2010 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE) 84% da população é urbana, e 16% rural. Santa Catarina é o 11º estado mais populoso entre as 27 Unidades da Federação, com 50,4% mulheres, 49,6% homens. Segundo o Censo 2010, cada domicílio de Santa Catarina tem em média, R\$ 2.636,00 por mês, contra a média nacional de R\$ 2.222,00. A Tabela 6 apresenta dados do Estado:

Tabela 6 - Dados do Estado de Santa Catarina

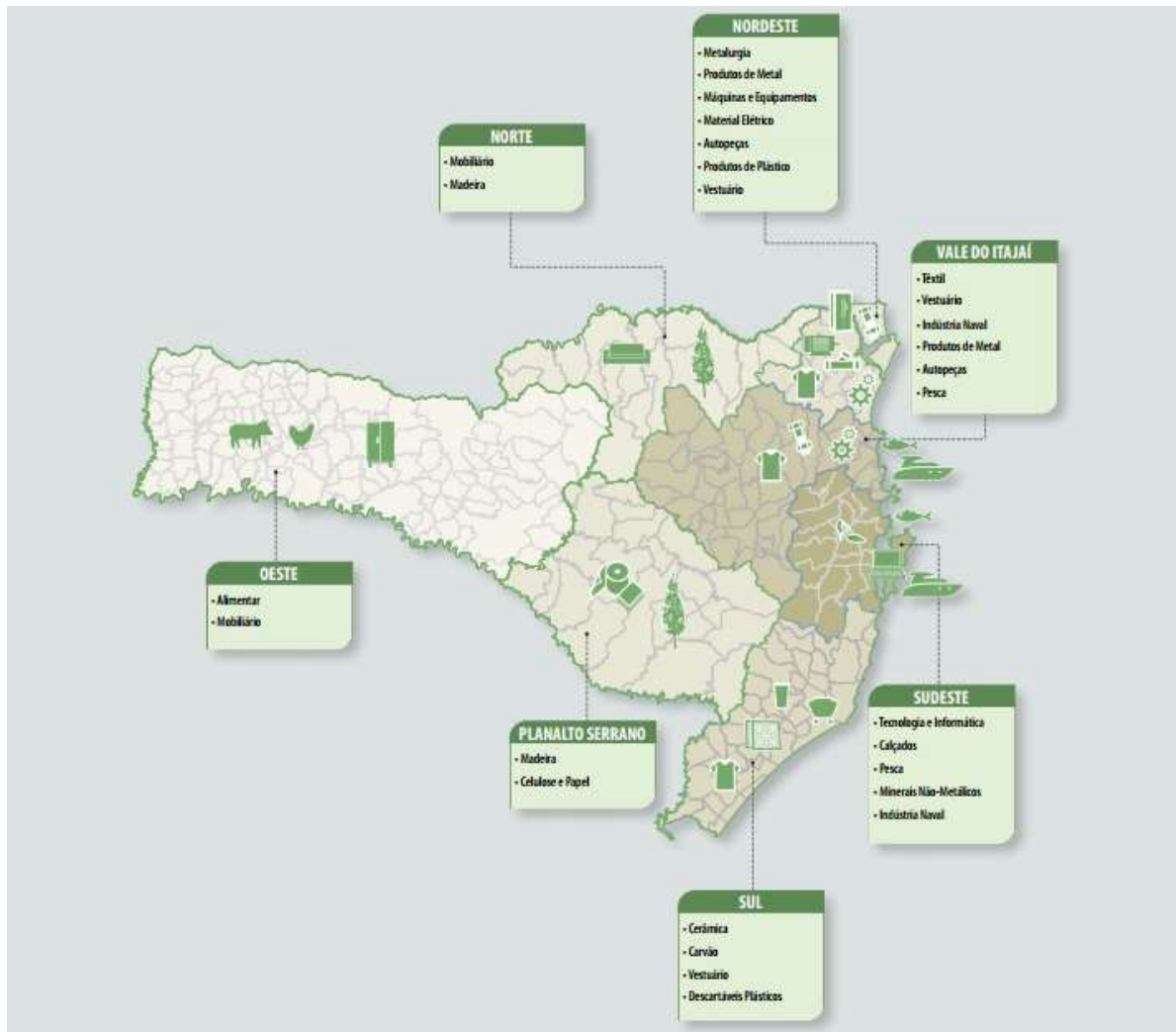
Número de Municípios	295
Capital	Florianópolis
População estimada no Estado (2017)	6.951.015
Área (km <sup>2</sup> )	95.737,895
Rendimento mensal domiciliar per capita da população residente (dados de 2015)	R\$ 1.368

Fonte: IBGE, 2017

Outro ponto forte da economia catarinense é o turismo. A região litorânea é conhecida no Brasil e mundo, por suas belezas naturais. Segundo o Governo do Estado (2017), Santa Catarina recebe anualmente cerca de 5 milhões de visitantes. O litoral catarinense possui 560 quilômetros de extensão e é a principal fonte de renda da população local durante o período de temporada (entre dezembro e fevereiro). Durante o inverno, a Serra Catarinense é o destino mais procurado, principalmente quando há ocorrência de neve (São Joaquim, Urubici). Também há destinos em Santa Catarina que trazem visitantes durante o ano inteiro, como o parque Beto Carrero World, em Penha, e o Santuário de Santa Paulina, em Nova Trento.

Conforme podemos observar na Figura 2, o Norte do Estado é polo tecnológico, moveleiro e metal-mecânico. O Oeste concentra atividades de produção alimentar e do ramo moveleiro. O Planalto Serrano se destaca na indústria de papel, celulose e de madeira. O Sul pelo vestuário, plásticos descartáveis, carbonífero e cerâmico. No Vale do Itajaí, prevalece a indústria têxtil e vestuário, naval e de tecnologia. Diante dessa diversificação, o Produto Interno Bruto (PIB) de R\$ 152,5 bilhões em 2010 (IBGE), o quarto menor do país.

Figura 2 Principais concentrações industriais no Estado de Santa Catarina.



Fonte: Fiesc, 2015

O agronegócio é a principal fonte de renda das cidades interioranas, constituídas basicamente por pequenas propriedades familiares. Maçã, cebola, ostras e suínos e hortifrutigranjeiros são os gêneros em que o Estado lidera a produção nacional, entre outros que também se destacam.

O Estado conta com uma forte indústria alimentícia: são 45 mil empresas e 763 mil trabalhadores (FIESC, 2015). Sendo destaque na produção de carne suína, de frangos e pescados. Na agricultura, o Estado também tem relevância nacional. Os principais produtos são o arroz, o milho e a soja.

Os produtos agrícolas e industriais catarinenses são exportados para 190 países. De acordo com dados da Federação das Indústrias de Santa Catarina (2015), em 2014, as exportações catarinenses alcançaram o valor acumulado de US\$ 9 bilhões. Os valores

exportados por Santa Catarina corresponderam a 4% das exportações brasileiras. O estado ocupa a décima colocação no ranking nacional. O segmento alimentar é o mais representativo na economia industrial do Estado. Santa Catarina é o maior produtor de suínos e o segundo de frango do país. É líder também em pescados. Possui uma forte estrutura portuária, por onde escoam grande parte da produção: portos de Itajaí, São Francisco do Sul, Imbituba, Navegantes e Itapoá. O porto de Laguna atua voltado à pesca.

Se no Litoral a pesca e o turismo são as principais fontes de riqueza, no Norte a colonização alemã criou um polo industrial forte, com empresas centenárias e que são referências no mercado. Ao Sul, onde a colonização italiana é mais presente, tivemos o desenvolvimento da indústria cerâmica e de carvão. No interior, a madeira ditou a economia durante décadas e até hoje se faz referência com a indústria de celulose, mobiliária e madeireira. Por fim, no Oeste, a agroindústria reina absoluta.

Olhando para a história, a geografia e a economia de Santa Catarina, é possível compreender porque o Estado apresenta regiões com características tão distintas entre si. Tais diferenças se refletem na gastronomia do Estado – tema do próximo capítulo – que é tão diversa em sabores, ingredientes e técnicas a ponto de moradores de uma região desconhecerem quase que totalmente os hábitos alimentares de outra.

## 4 COZINHA DA REGIÃO SUL

Neste capítulo, vamos apresentar as principais características que definem a culinária da região Sul do Brasil, para posteriormente tratarmos da cozinha de Santa Catarina. Também elencaremos as técnicas mais difundidas e os ingredientes mais comuns deste estado.

Cozinhar e comer são duas das necessidades básicas do ser humano. No entanto, ao longo de milênios de evolução, o ato de alimentar-se e de preparar o alimento acabou se tornando muito mais que o simples consumo de nutrientes para manter nossos corpos ativos: a comida ganhou significado na compreensão de nossos hábitos culturais e sociais.

Segundo Pollan (2014), a comida foi fundamental na formação de laços e na criação de grupos de seres humanos. Para o autor, o momento de uma refeição em grupo, onde há contato visual e se divide a comida com outras pessoas, contribuiu para que o *Homo sapiens* evoluísse socialmente.

Um dos principais historiadores e folcloristas brasileiros, Câmara Cascudo debruçou-se sobre nossos costumes alimentares. Entendendo a importância da cozinha na construção da identidade nacional, ele defendia que “o alimento representa o povo que o consome numa imagem imediata e perceptiva. Dá a impressão confusa e viva do temperamento e da maneira de viver” (CÂMARA CASCUDO, 1968, p.41)

Falar sobre hábitos alimentares de uma região é contar uma parte importante de sua história, seus costumes e tradições. Para Maciel (2001):

[...] a comida pode marcar território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado à uma rede de significados. Podemos assim falar em “cozinhas” de um ponto de vista “territorial, associadas à uma nação, território ou região, tal como a “cozinha chinesa”, a “cozinha baiana”, ou a “cozinha mediterrânea”, indicando locais de ocorrência de sistemas alimentares delimitados. A cozinha permite que cada país, região ou grupo assinale sua distinção através do que come (MACIEL, 2001, p.5).

De acordo com Medina (2007), a cozinha brasileira regional pode ser entendida como uma culinária simples em técnicas e no uso de ingredientes e que é resultado da mistura de povos que vivem no país: suas raízes estão nos costumes indígenas, mas também nas receitas trazidas pelo homem branco e pelos negros.

Se olharmos especialmente para a região Sul, os três estados que a compõem (Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná) apresentam uma culinária que se assemelha em diversos aspectos e que sofre três principais influências: a dos tropeiros, que abriram caminhos e colonizaram o interior dos três estados, a indígena, com seus costumes e conhecimento sobre

tudo o que a terra tinha a oferecer, e a dos imigrantes europeus, com suas tradições que se perpetuam até os dias de hoje na sociedade.

“Aos tropeiros devemos o que poderíamos chamar de primórdios da culinária típica, uma genuína e importante contribuição à nossa cozinha.” (MEDINA, 2009, p.11).

#### 4.1 A COZINHA DO RIO GRANDE DO SUL

No Rio Grande do Sul, a principal tradição alimentar deixada pelos tropeiros foi o churrasco. Com um buraco cavado na terra – técnica aprendida com os índios – costelas e mantas de charque eram preparadas fincadas em espetos de madeira. Em volta do fogo, os peões e tropeiros saboreavam o chimarrão, trajados com seus palas, bombachas e chapéus, se protegendo do vento minuano (ABRIL COLEÇÕES, 2009).

Na época das vacarias, as caçadas de gado, o tropeiro tinha interesse principalmente no couro do animal, que era vendido nos grandes centros. Com a carne, eles faziam diversos preparos: o próprio churrasco, a carne com mandioca cozida ou o puchero (receita espanhola que consiste em um cozido de carne de peito com vegetais). O excedente era transformado em charque, conforme explica Abril Coleções (2009):

O que sobrava era cortado em mantas e conservado pelo processo de desidratação, com o uso de sal grosso. Foi assim que surgiu o charque, que nessa época chegou até a ser exportado. O transporte do couro e do charque era feito em carretas. Seus condutores cozinhavam o charque misturado com arroz, alimentos que não pereciam durante as viagens. Foi assim que surgiu um dos pratos gaúchos mais conhecidos, o arroz de carreteiro, que na época era temperado apenas com cebolas de cabeça (ABRIL COLEÇÕES, 2009, p. 16).

Esse conjunto de receitas e técnicas de preparo relativamente simples, mas ricas em história e tradições, acabou resultando no que chamamos hoje em dia de culinária campeira. Este tipo de cozinha usa amplamente as carnes combinadas com ingredientes como a batata doce, a abóbora, cebola, inhame e pinhão. Já o churrasco ganhou algumas novidades, como o uso de espetos de aço inoxidável, além de outras carnes: são muito apreciados o espinhaço de ovelha, o cordeiro-mamão, o cabrito e o leitão. Como se observa na Figura 3 apresentada a seguir, preparo é simples, consiste basicamente em temperar as peças com sal grosso e assar ao calor das brasas de uma churrasqueira.

Figura 3 - Tradicional churrasco de fogo de chão no Rio Grande do Sul



Foto: Carlos Macedo, Agência RBS (2016)

Também no Rio Grande do Sul, mais especificamente na Serra Gaúcha, se desenvolveu a culinária dos imigrantes, que colonizaram a região a partir do século XIX. Dos alemães, segundo Abril Coleções (2009), o café colonial foi uma das mais importantes contribuições:

Um hábito alimentar dos colonos que, antes de partir para uma longa jornada de trabalho, faziam uma refeição substanciosa, com pães, manteiga, nata, biscoitos amanteigados, cuca, tortas, frios, embutidos, bolos doces e salgados e geleia com pedaços de frutas. Para beber, chá de maçã, leite e café. Essa farta refeição, que também era preparada em ocasiões especiais, como um banquete de festa, tornou-se tradicional no Rio Grande do Sul e se espalhou para o restante do país (ABRIL COLEÇÕES, 2009, p. 28).

Com os imigrantes italianos, veio outro ícone da culinária gaúcha: o galeto ao primo canto. Nesse preparo, o frango é abatido jovem, no primeiro mês de vida, temperado com vinho branco, sálvia e sal e depois assado. Ele é servido normalmente com polenta. Outros pratos, como o capeletti (ou o agnoline) in brodo – uma delicada massa recheada servida com um substancioso caldo, o radicchio com bacon e o spaghetti também simbolizam esta culinária. Ainda de acordo com Abril Coleções (2009, p. 30) “a esses imigrantes é atribuída também a disseminação do uso do alho, tomate, pimenta, vinho e do limão, além da maionese e das saladas, que servem de acompanhamentos”.

Na Figura 4, observam-se os principais pratos típicos da culinária gaúcha, localizando-os geograficamente.



## 4.2 A COZINHA DO PARANÁ

A exemplo do Rio Grande do Sul, a culinária paranaense também carrega em si fortes traços dos costumes deixados pelos tropeiros e dos imigrantes, principalmente poloneses e ucranianos, que se estabeleceram na região entre o fim do século XVIII e o início do século XX.

Segundo Abril Coleções (2009), quando os imigrantes europeus chegaram, encontraram um estado que vivia o auge do tropeirismo, com suas tropas transportando charque do Sul para o Sudeste, principalmente para a região de Minas Gerais. Como não havia mulheres nos grupos e eles precisavam de uma comida que se conservasse por muitos sem estragar, foram criadas diversas receitas de cozidos que se perpetuam na culinária do Estado. São exemplos a quirera (milho cozido, quebrado e depois pilado), a paçoca de charque e o feijão de tropeiro.

Entre os tropeiros paranaenses também era muito comum o consumo do pinhão, semente da araucária apreciada pelos índios que viviam na região e que era encontrada com facilidade entre os meses de abril e agosto. “O próprio nome da capital do Estado atesta a importância do pinhão. Curitiba vem do tupi *cury*, que significa “pinha”, e *tyba*, que quer dizer “lugar” (ABRIL COLEÇÕES, 2009, p. 24). Com a semente, era possível fazer farinhas, cremes, sopas ou ainda servi-la com arroz e carnes.

Mas a principal herança culinária deixada pelos tropeiros seria o barreado. De acordo com Abril Coleções (2009):

(O barreado) é considerado uma invenção dos tropeiros, que desciam do planalto pela Serra Graciosa em direção ao litoral. Como o prato é um cozido bem temperado, era capaz de durar mais tempo sem se deteriorar. [...] O barreado é feito com cortes menos nobres da carne de boi, como músculo, patinho ou acém. A carne e os demais ingredientes são cozidos por cerca de 12 horas em uma panela de barro. Para cozinhar, a panela é “barreada”, ou seja, hermeticamente fechada com uma vedação elaborada com goma de farinha de mandioca. Após o período de cozimento, a carne se desmancha e é servida com farinha de mandioca, banana e rodela de laranja (ABRIL COLEÇÕES, 2009, p.28).

Seguindo os costumes locais, a única bebida saboreada junto com o barreado era a cachaça de banana. Já o cozimento, conforme explica Abril Coleções (2009), era feito de duas formas: em fogo lento sobre uma chapa de ferro ou então enterrando a panela em um buraco coberto com folhas verdes – uma técnica aprendida com os índios – e acima da qual é aceso o fogo. Na Figura 5, é possível observar a apresentação de um barreado.

Figura 5 - Barreado paranaense



Fonte: A Festa é Sua (2014)

Por outro lado, a cozinha dos imigrantes poloneses e ucranianos que se estabeleceram no Paraná trouxe sabores novos à região. A massa mais famosa entre os paranaenses, o *pierogui*, tem origens nos pratos da Polônia: trata-se de uma massa fechada em formato de pastel, recheada normalmente com batata e ricota. Outras receitas eslavas são o *bigos*, uma carne de porco cortada em pedaços e servida com chucrute e o *goulash*, cozido de carnes muito comum entre os povos alemães, húngaros e poloneses.

Dos ucranianos, a culinária paranaense herdou a sopa *borscht*, feita com beterraba, repolho, costela de porco defumada e creme de leite.

Na Figura 6, é possível conferir alguns pratos mais representativos da culinária paranaense. Eles foram posicionados conforme a região onde são mais comumente encontrados.

Figura 6 - Mapa culinário do Paraná



Fonte: Destemperados (2012)

No cenário gastronômico atual, o Paraná tem revelado *chefs* que atuam fortemente na tentativa de valorizar os ingredientes e receitas locais, adaptando-as e tornando-as mais contemporâneas. Nesse contexto, destaca-se a *chef* Manu Buffara, que comanda o restaurante de cozinha contemporânea Manu, em Curitiba.

Segundo Lima (2015), a casa atende apenas com menu degustação, de quatro, seis ou oito pratos e não há um cardápio fixo. O *menu* é preparado conforme os ingredientes disponíveis no dia e a inspiração da *chef*. Para isso, Manu criou uma rede de pequenos fornecedores locais, que garantem um estoque de insumos frescos e de alta qualidade.

#### 4.3 A COZINHA DE SANTA CATARINA

Como o objetivo deste trabalho é elaborar um menu para evento temático de Gastronomia, focado na culinária catarinense, neste capítulo as autoras abordam as principais características desta cozinha e falam sobre ingredientes mais representativos e técnicas culinárias utilizadas.

Inicialmente desbravada pelos tropeiros em seu interior e por portugueses que se estabeleciam no litoral, Santa Catarina tem uma culinária marcada pela simplicidade e pela pluralidade de receitas e ingredientes. Soma-se a esta combinação os costumes trazidos pelos imigrantes, que se estabeleceram em diferentes regiões do Estado. Se o litoral preserva as fortes raízes açorianas, o Vale do Itajaí e o Norte orgulham-se de suas origens germânicas, enquanto as regiões Sul e Oeste preservam os costumes dos imigrantes italianos, que se mistura um pouco na região Serrana com os hábitos dos tropeiros e gaúchos. Uma cozinha de particularidades e bem delimitada, que torna o Estado um rico caldeirão de receitas e sabores.

De acordo com Zotz (2008):

O Estado forjou uma gastronomia sem igual, adulta. (...) Poucos lugares no mundo apresentam tamanha variação no cardápio. Tal diversidade confere ao visitante a oportunidade de conhecer cada recanto de Santa Catarina por meio de seus sabores (ZOTZ, 2008, p. 7).

Nesse mesmo sentido, Lombardo (2013) define a cozinha catarinense como o resultado dos hábitos dos nativos e das pessoas que vieram para o Estado. As bases da culinária local foram fundadas por índios, vicentistas, africanos e açorianos e somaram-se, mais tarde, às receitas, técnicas e condimentos introduzidos pelos tropeiros e imigrantes. “Uma cozinha típica, lapidada regionalmente pelas etnias” (LOMBARDO, 2013, p. 11)

Concordando com os autores já citados, Abril Coleções (2009) lembra que a culinária catarinense começou pelo mar, no século XVIII, com os açorianos. Atraídos pela propaganda da Coroa portuguesa, que alardeava a fartura e a riqueza do solo brasileiros para atrair colonizadores, as 473 pessoas que chegaram na Ilha de Santa Catarina em 1748 encontraram uma terra bem diferente da qual sonhavam. De acordo com Zotz (2008):

Habitados ao trigo e ao gado – ao contrário do que se imagina, a culinária da Ilha dos Açores incluía poucos peixes no cardápio -, descobriram o sabor da mandioca e do peixe e multiplicaram a maneira de prepara-los com os poucos ingredientes que dispunham (ZOTZ, 2008, p. 12).

Em Santa Catarina, esses imigrantes encontraram um farto litoral, que oferecia variadas espécies de peixes, como a tainha e a sardinha, e frutos do mar. Os métodos de preparo eram simples – normalmente eram feitos caldos, sopas, assados e os temperos mais usados eram a cebola, o alho, o sal, pimenta do reino, cominho e coentro. A farinha de mandioca, sob as mãos habilidosas dos açorianos, ganhou uma técnica de produção adaptada do trigo, tornando-a

finíssima e amplamente usada como acompanhamento nos pratos catarinenses, como é possível observar na Figura 7:

Figura 7 - Tainha recheada acompanhada de farofa



Fonte: Felipe Carneiro, Agência RBS (2015)

Vem da miscigenação entre açorianos e índios também a inserção de outros produtos locais na dieta dos açorianos, como os moluscos, a banana, o feijão, os legumes e as verduras.

No interior, as idas e vindas de tropeiros ajudavam a criar povoados e estabeleciam os primeiros vestígios de uma cultura campeira, voltada para o trabalho com o gado ou nas lavouras. Com os índios xoklengs, que habitavam as regiões mais altas do Estado, os tropeiros aprenderam a consumir o pinhão em diversas formas: cozido, assado, em paçocas de pinhão, no entrevero (ZOTZ, 2008).

Dos tropeiros vieram ainda as técnicas de conservação da carne, que até hoje são difundidas na região serrana.

De acordo com Lombardo (2013):

O churrasco acabou se tornando um prato típico da região serrana. Churrasco de costela, de cortes como a picanha, a fraldinha, churrasco de cordeiro e ovelha. (...) Os tropeiros costumavam preparar o frescal para consumir na viagem. Eles salgavam cortes bovinos, suínos e ovinos. E com a carne tendo perdido parte da água, era possível conservá-la por mais tempo. Essas carnes eram consumidas nas caravanas, com arroz, no arroz carreteiro, e em forma de churrasco. O pinhão também era utilizado nas receitas, combinado com o frescal. Esta prática entrou para o rol de preparos da cozinha serrana (LOMBARDO, 2013, p. 31).

Já no século XIX, com a chegada dos imigrantes alemães a São Pedro de Alcântara, ao Vale do Itajaí e ao Norte do Estado, outros hábitos alimentares começaram a ser incorporados à cozinha local – e a carne suína passou a fazer parte do cardápio catarinense. Preocupados em preservar suas tradições culturais, estes povos trouxeram o conhecimento arquitetônico das casas enxaimel, da produção de cerveja e tentavam praticar aqui seus hábitos alimentares, adaptando-se ao que a terra fornecia. Foi aí que o marreco entrou no lugar do pato assado com repolho roxo, que a banana virou ingrediente do Strudel tradicionalmente feito com maçã, que o mangarito, inhame e o cará substituíram tantas vezes a batata nas refeições. As farinhas de milho e de mandioca rendiam no preparo de pães e doces para substituir o trigo.

Citando Willems (1946), apud Câmara Cascudo (1968):

Como no campo, também nos centros urbanos, a cozinha integrou traços germânicos e brasileiros contando com uma fartura e variedade de pratos que superam, de muito, os diversos tipos de cozinha da Alemanha rural (...) Pela volta do século, que em Joinville se comia como na Alemanha, para logo acrescentar que também "pratos nacionais brasileiros" haviam sido aceitos. A batatatinha estava sendo importada. Quanto às bebidas, a cachaça acrescentou-se, por toda parte, à cerveja que cada região produz (WILLEMS, 1946 apud CÂMARA CASCUDO, 1968, p. 274).

Graças a essas misturas de ingredientes e técnicas germânicas e brasileiras, Lombardo (2013) compara as cozinhas dos alemães à laboratórios de onde saíam diversas invenções. “No interior delas, eram produzidos pães, cervejas, linguiças, fiambres e carnes defumadas, produtos típicos das colônias” (LOMBARDO, 2013, p.23).

Além do marreco e do Strudel, outros pratos que destacam na culinária germano- Catarinense: o Hackepeter, uma espécie de tartar de carne moída crua e especiarias, o chucrute com salsichas, o Kassler (bisteca de porco defumada), o Eisbein (joelho de porco, conforme mostra a Figura 8), Rollmops (sardinha em conserva de vinagre, enrolada com cebola), o Heringsbrot (pão com patê de sardinha e ovo cozido). Entre os doces, a cuca também é uma invenção dos alemães, deliciosamente preparadas com as frutas disponíveis em solo catarinense.

Figura 8 - Pratos típicos dos imigrantes germânicos em SC



Fonte: Trip Advisor (2017)

Com a chegada dos italianos em 1875, na maior corrente migratória presenciada pelo Estado, uma terceira força cultural se somou às que já existiam em Santa Catarina. Colonizando as cidades de São João Batista, Rio dos Cedros, Timbó e boa parte do Sul e Oeste do Estado, os italianos trataram logo de iniciar a produção de uvas e vinhos, ainda que com espécies diferentes das que estavam acostumados a lidar na Itália.

Para Câmara Cascudo (1968) a adaptação culinária dos imigrantes italianos foi mais restritiva em relação ao uso de ingredientes brasileiros. "Trouxeram para a culinária nacional o gosto das massas de farinha de trigo, com molhos espessos e condimentadores, resistindo às seduções da pimenta e teimando no azeite doce e banha de porco contra o dendê e leite de coco" (CÂMARA CASCUDO, 1968, p. 278)

Na culinária, vem dos imigrantes o costume de comer polenta, massas caseiras e a fortaia, uma omelete substancial feita com embutidos e queijo. Segundo Lombardo (2013):

Os italianos produziram em solo catarinense s capeletti, mergulhados em bem temperados brodos de frango, e também os tortéi, versão brasileira dos tortellidizuca, aqui recheados com abóbora cozida, queijo e especiarias. Fizeram ainda os gnocchi, delícias tenras produzidas com batatas, ovos e farinha de trigo (LOMBARDO, 2013, 26).

Câmara Cascudo (1968) lembra ainda que a valorização do queijo adicionado aos pratos é resultado da influência italiana na gastronomia local. Segundo ele "essa presença do queijo ralado [...] não é portuguesa, e não poderia ter vindo de indígenas e africanos, desconhecedores do queijo. Até prova expressa em contrário, devemo-lo ao italiano" (CÂMARA CASCUDO, 1968, p. 278)

Outros pratos italianos incorporados à cozinha catarinense foram o galetto al primo canto, os raviólis, risotos, a sopa minestra, feita com feijão, e a sopa de agnoline, com uma massa delicada e recheada com frango e ervas e servida em um brodo (caldo) substancioso (Figura 9). Entre os doces, o sagu virou tradição na mesa dos imigrantes, se juntando à ambrosia feita com ovos e leite.

Figura 9 - Sopa de agnoline, herança dos imigrantes italianos em SC



Fonte: Destemperados (2015)

A colcha de retalhos que forma a cultura catarinense ainda recebeu contribuições de imigrantes que vieram de outros países, somando seus hábitos aos que já existiam por aqui. “Alguns de maneira discreta, com receitas e técnicas incorporadas à macrocozinha estadual. Outros, de maneira indireta, com influências sutis num prato ou costume regional” (LOMBARDO, 2013, p. 28). Na Tabela 7, resumimos os outros povos colonizadores de Santa Catarina e suas principais influências na gastronomia local:

Tabela 7 - Contribuições de outros povos na culinária catarinense

<b>Povo</b>	<b>Região onde se estabeleceram</b>	<b>Contribuições culinárias</b>
<b>Poloneses</b>	São Bento do Sul, Blumenau, Massaranduba, Brusque, Porto União.	Pierogui (massa recheada com batata e ricota)
<b>Ucranianos</b>	Porto União, Mafra, Canoinhas	Sopa borsch (à base de beterrabas e carnes)
<b>Gregos</b>	Florianópolis	Doces à base de massa folhada
<b>Húngaros</b>	Jaraguá do Sul	Goulash (ensopado de carne)
<b>Austriacos</b>	Treze Tílias	Knödel (almôndegas de pão feitas com salame servidas com caldo)
<b>Árabes – libaneses e sírios</b>	Lages, Biguaçu, Canoinhas, Florianópolis, Criciúma, Caçador	Quibes, charutininhos, abobrinhas e berinjelas recheadas
<b>Japoneses</b>	Frei Rogério, Curitibanos	Caldos quentes, sushi

Fonte: Tabela elaborada pelas autoras a partir de Lombardo (2013 p.28-29).

Na Figura 10, mostra-se os pratos mais tradicionais da cozinha catarinense, posicionando-os geograficamente:

Figura 10 - Mapa culinário de Santa Catarina



Fonte: Destemperados (2012)

No cenário gastronômico contemporâneo, *chefs* de cozinha que trabalham com foco na culinária local começam a despontar e a levar o nome do Estado para todo o Brasil. Entre eles, estão o *chef* Heiko Grabolle, alemão radicado no Estado e que comanda o Senac Restaurante-Escola, em Blumenau. Além de apresentar aos catarinenses pratos mais modernos da culinária alemã, Heiko é um entusiasta da cozinha dos imigrantes que colonizaram a região do Vale do Itajaí.

Também podemos destacar o trabalho do *chef* Fabio Espinosa, do Bistrot Mamalu, em Joinville. Espinosa atua com uma cozinha autoral feita a partir de ingredientes bem regionais, como o mangarito (um colorido tubérculo brasileiro muito consumido pelos primeiros imigrantes que colonizaram o Estado mas que caiu em desuso com o passar dos anos), a erva-mate, o pinhão e os pescados. Outro *chef* reconhecido pelo seu trabalho no Estado é José Barcelos, proprietário do Ostradamus, na Capital. Barcelos é uma das maiores referências em Santa Catarina nos preparos de frutos do mar e peixes de água salgada.

### 4.3.1 Ingredientes da cozinha de Santa Catarina

Conhecendo as principais características da culinária de Santa Catarina, as autoras apresentam a seguir uma seleção dos ingredientes mais representativos da gastronomia local e que deverão ser usados na criação do cardápio para o evento temático.

#### 4.3.1.1 Farinha de mandioca

A farinha de mandioca foi o principal sustento da população durante a colonização do Brasil, o que a fornece grande importância histórica e cultural. Ela foi um dos principais alimentos dos índios. Porém, em Santa Catarina, sua produção e extração foram aperfeiçoadas com a cultura dos açorianos vindos em 1750 no estado.

Alguns de seus moinhos de farinha foram preservados até hoje, como um que se encontra em funcionamento na região de Santo Antônio de Lisboa, em Florianópolis, e que foi trazido pelos açorianos para o refino da mandioca (Figura 11).

Figura 11 - Moinho para produção de farinha de mandioca



Fonte: Guto Kuerten, Agência RBS (2014)

Segundo Neubert (2013):

Foi com a chegada dos imigrantes açorianos que a produção de farinha de mandioca iniciou um novo e histórico momento. (...) Consta que os portugueses vindos das ilhas dos açores possuíam muito conhecimento e habilidades para trabalhar a madeira e

eram mestres na construção de engenhos. (...) Os recém- chegados não obtiveram sucesso no cultivo dos grãos e ao depararem com a fabricação de mandioca dos nativos, reconheceram seu valor alimentar e logo perceberam que seus engenhos poderiam ser adaptados para alavancar essa atividade local (NEUBERT, 2013. p 14).

Dados da Associação das Indústrias Processadoras de Mandioca de SC demonstram que existem diversas variedades da planta, que se dividem em mandioca-doce e mandioca-brava, e variam de acordo com a presença de ácido cianídrico (que é venenoso se não for destruído pelo calor do cozimento ou do sol). Algumas regiões usam o nome aipim ou macaxeira para designar a mandioca-doce.

De acordo com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), a mandioca é de fácil adaptação, e é cultivada em todos os estados brasileiros, sendo o Paraná o maior produtor. A raiz da mandioca é utilizada para diversas finalidades, mas a principal é na alimentação animal, que absorve 60% da produção, seguida da fabricação de farinha de mesa, com 23%, do consumo humano na forma de raízes e perdas por apodrecimento da raiz, com 12,5%, e do uso para a obtenção de goma (fécula e polvilho), com 4,5%.

Em Santa Catarina, a produção de mandioca se concentra nas regiões Sul, do Vale do Itajaí e em alguns municípios da Grande Florianópolis. A safra 2015/2016 teve redução de 4,5% na área plantada e de 9% de produtividade, mas os preços praticados no ano passado forçam uma tendência de maior área plantada neste ano: enquanto em 2016 pagavam-se R\$ 313,78 em média pela tonelada de mandioca, em 2015 o valor era de R\$ 161,55. (Epagri, 2017)

Entre os pratos mais populares feitos com mandioca, Lombardo (2013) lista o pirão de caldo de peixe, o pirão de nylon (feito com água e temperos verdes), pirão de feijão, pirão de camarão. “Os pirões de caldo de peixe e camarão são obrigatórios na mesa litorânea. Eles acompanham diversos pratos da culinária do mar” (LOMBARDO, 2013, p. 35).

#### *4.3.1.2 Banana*

De acordo com a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural (Epagri) (2017), a banana é a segunda fruta mais produzida no mundo e Santa Catarina ocupa o terceiro lugar entre os estados produtores de bananas no Brasil. Produz anualmente cerca de 665 mil toneladas de frutas, que são cultivadas em 30.427ha, distribuídos em 5 mil propriedades de produtores rurais familiares. A banana catarinense abastece o mercado interno nacional e de exportação para países do Mercosul. Os principais cultivares plantados são o Nanicão e o Prata.

Pelo clima favorável, a banana é cultivada em praticamente todos os estados brasileiros. Isso permite produção e comercialização escalonadas durante todo o ano, atendendo de forma regular as necessidades de consumo. Em Santa Catarina a produção de banana se concentra em duas regiões. No Litoral Norte Catarinense, concentram-se os cultivares nanica e nanicão (tipo Caturra) e no Litoral Sul, com a de enxerto e a branca de Santa Catarina (tipo Prata), como observa-se na Figura 12:

Figura 12 - Produção de bananas em Corupá, Norte de SC



Fonte: Germano Rorato, Agência RBS (2014)

As regiões úmidas e com chuvas regulares são as mais indicadas para o plantio de bananeiras. A planta também gosta de temperaturas quentes, desde que não seja em excesso. Locais onde ocorrem períodos abaixo de 15 °C devem ser evitados, pois não toleram geadas. Conforme Mathias (2015):

Em locais com boa irrigação, a plantação de mudas de bananeira se dá bem em qualquer período do ano. Porém, se a região for mais seca, a melhor época é o início da estação das chuvas (...) Um ano depois do plantio e pode durar o ano todo. A colheita deve ser feita com cuidado, pois qualquer batida causa escurecimento dos frutos (MATHIAS, 2015).

De acordo com a Embrapa (2017), além de ser um alimento de fácil consumo e digestão, a Banana, no ponto de vista nutricional, é rica em carboidratos, em potássio e ainda contém

quantidades consideráveis de magnésio, fósforo e cálcio, e a composição nutricional pode diferir entre as variedades. Porque é uma fruta saborosa, de textura macia, de fácil consumo e de baixo custo. A baixa acidez da fruta, aliada ao sabor suave, permite várias combinações no preparo de alimentos, o que possibilita estender o seu consumo para uma classe ampla de indivíduos.

A biomassa de banana verde vem ganhando destaque, pois, é rica em sais minerais, tem baixa quantidade de açúcares e alto teor de amido, portanto, pode substituir parcialmente a farinha de trigo em produtos panificáveis, doces, salgados, sorvetes, embutidos e patês. No processamento artesanal, a banana verde com casca é lavada e higienizada e colocada em uma panela de pressão para o cozimento. Depois é triturada em processador doméstico e a biomassa está pronta.

Dentre as possibilidades que a banana pode ser utilizada na gastronomia estão a bananada, geleias, sorvetes, suflês, bolos, tortas, chips, em calda, desidratada, salgada em purês, enfim, uma série de possibilidades.

#### 4.3.1.3 Ostras

Santa Catarina é considerado o principal estado produtor de ostras no Brasil. Conforme dados do IBGE, a produção de ostras, vieiras e mexilhões no Brasil foi de 21,06 mil toneladas em 2015. Santa Catarina foi o principal estado produtor, sendo responsável por 98,1% da produção brasileira. Dos 10 principais municípios produtores, nove são catarinenses, sendo Palhoça o município brasileiro de maior destaque, responsável por 65,2% da produção nacional e 66,5% da produção estadual.

Conforme dados do Programa Brasileiro de Intercâmbio em Maricultura (2003) as duas espécies mais encontradas no Brasil são a *Crassostrearhizophorae* e a *Crassostrea gigas*. A *Crassostrearhizophorae*, ou ostra nativa, normalmente, vive nas águas de manguezais ou em regiões estuarinas. Estes locais se caracterizam por terem águas com baixa salinidade e são conhecidas como águas salobras. A outra espécie, *Crassostrea gigas*, é a ostra do Pacífico, apesar de serem originárias de lugares mais frios, adaptaram-se muito bem às águas frias do litoral catarinense. Considerado um dos chefs mais renomados do Estado, Beto Barreiros (2011), a ostra de Santa Catarina é a melhor do Brasil:

Nada tenho contra as ostras produzidas no litoral paulista, porém as nossas são muito melhores e eu explico o porquê: antes de serem consumidas vivas nos restaurantes e

casas, normalmente sobre uma camada de gelo picado, as ostras Paulistas foram retiradas das raízes do mangue, por uma pessoa que afundou seus pés na lama até as canelas, e após levadas para os lugares onde ficaram meses se desenvolvendo. As nossas produzidas no sul da ilha e que estão sendo comercializadas em todo o Brasil, nascem no mesmo lugar: no laboratório da Universidade Federal de Santa Catarina, suas sementes são levadas pelos criadores e colocadas nas lanternas para crescerem em locais com a água fria, principalmente no Ribeirão da Ilha e na região da ilha do Papagaio, onde passa a corrente de água mais pura do mundo que vem da Antártica (BETO BARREIROS, 2011).

As ostras possuem duas conchas, sendo que as ostras de boa aparência devem ter um lado côncavo, enquanto o outro lado é bem plano. Estas características dizem que uma ostra foi criada com o manejo correto, provém de boas sementes e teve espaço suficiente para crescer. Elas possuem também um músculo muito forte, chamado de adutor, que mantém as conchas fechadas e protegidas contra qualquer ameaça externa. As ostras são animais filtradores e costumam manter parte das suas conchas ligeiramente abertas, por onde entra a água com a sua alimentação. Nestas horas, o músculo fica relaxado, mas, ao menor sinal de perigo, se contrai, fechando as conchas fortemente. Uma mesma espécie de ostra pode viver em muitos ambientes tais como baías, estuários, rios, enseadas e mar aberto. As ostras se desenvolvem bem em diversos ambientes costeiros, mas deve-se considerar alguns fatores que podem limitar seu cultivo. Os mais importantes são a tecnologia de cultivo e a poluição ambiental. (PROGRAMA BRASILEIRO DE INTERCÂMBIO EM MARICULTURA, 2003)

Como a temperatura da água influencia no metabolismo das ostras e a ostra do Pacífico é originária de um clima temperado, mais frio, ela cresce melhor no inverno. A temperatura ideal, portanto, é de 14,5 °C. Durante o verão, quando a temperatura sobe até 28°C estas ostras diminuem ou interrompem seu crescimento, podendo, às vezes, morrer.

Conforme dados da Epagri (2014), os maricultores catarinenses estão organizados em 20 associações municipais, uma associação estadual, uma cooperativa e duas federações, distribuídos em 12 municípios do litoral situados entre Palhoça e São Francisco do Sul. Em termos municipais, o maior produtor de ostra é Florianópolis; o maior produtor de mexilhão é Palhoça e o maior produtor de vieira é Penha. Na Figura 13, um maricultor colhe ostras em Florianópolis:

Figura 13 - Cultivo de ostras em Florianópolis



Fonte: Alvarélio Kurossu, Agência RBS (2016)

#### 4.3.1.4 Pinhão

De acordo com Godoy et al (2013), a Araucária, também conhecida como pinheiro-do-paraná, existe na região há cerca de 200 milhões de anos, e tem ampla ocorrência entre a região Sul e Sudeste do Brasil, Paraguai e Argentina. Semente da pinha, o pinhão é o produto mais nobre da *Araucaria angustifolia*.

A árvore pode atingir até 50 metros de altura e 1,30 metro de diâmetro. Os exemplares mais jovens apresentam a copa em formato de cone alongado. Quando mais velhas, ganham a forma de taça, candelabro ou umbela. (GODOY, et al, 2013). Da Araucária, tudo é aproveitável: a madeira foi largamente utilizada nos séculos anteriores – o que restringiu as reservas naturais a menos de 3% de sua área original. Ainda nos dias de hoje, a extração ilegal de madeira colocou a Araucária na lista de árvores ameaçadas de extinção. Segundo Neto et al (2010), o futuro da espécie é motivo de preocupação:

A situação é agravada pela exploração ilegal de madeira e pela conversão da floresta em áreas agrícolas e reflorestamentos; isolando ainda mais os poucos remanescentes existentes. Além disso, na Floresta com Araucárias ocorre uma série de espécies da fauna, que se encontram igualmente ameaçadas de extinção, sendo que algumas delas são endêmicas (ocorrem apenas nesse tipo de bioma), como a gralha azul e o papagaio charão (NETO ET AL, 2010, p.2).

A relação entre os moradores serranos e as árvores é íntima. Seus galhos secos ajudam a acender fogueiras nas noites de frio. E o pinhão serve como alimento. “Os povos antigos já sabiam disso, considerando-se que o pinhão era um dos principais alimentos da dieta indígena” (GODOY ET AL, 2013, p.17).

A colheita do pinhão ocorre normalmente entre os meses de abril a agosto – em Santa Catarina, uma lei estadual libera a extração das pinhas somente a partir de 1º de abril de cada ano como forma de garantir a sustentabilidade e o futuro da espécie. Cada pinha mede entre 15 a 20 cm de diâmetro e pode ter até 120 pinhões, com tamanhos entre 3 cm a 8 cm de comprimento por 1 cm a 1,25 cm de largura. A semente tem uma casca marrom avermelhada e a polpa precisa ser assada ou cozida para que possa ser consumida.

O pinhão pode ser colhido de duas formas: ou espera-se que a pinha exploda com o calor do sol, caindo no chão – e aí colhe-se o que cai – ou então os agricultores sobem no alto das árvores para derrubar as pinhas e depois as debulham, como na Figura 14:

Figura 14 - Colheita do pinhão na Serra de SC



Fonte: Leo Munhoz, Agência RBS (2016)

Em Santa Catarina, a colheita do pinhão desempenha papel importante na economia local, principalmente na região serrana e no Planalto Norte. De acordo com Neto et al ( a atividade:

Pode ser considerada a base da Agricultura Familiar; sendo, em alguns casos, a principal fonte de renda anual das famílias envolvidas nessa atividade. Porém, apesar dessa importância notável, a produção de pinhão nem sempre é bem remunerada e ocorre em condições de alto risco físico, principalmente para os escaladores, que são os homens que sobem nas árvores para derrubar as pinhas no chão. Quando há o envolvimento de mulheres e crianças na produção; geralmente, o trabalho destinado a elas é o transporte dessas pinhas do meio da floresta até o local de armazenamento, e a separação do pinhão das falhas. Portanto, pode-se dizer que a produção de pinhão é uma atividade que envolve a família toda; que é pouco valorizada e que oferece grande risco a saúde e bem estar físico das pessoas envolvidas (NETO ET AL, 2010, p.2).

Analisando aspectos nutricionais, Godoy et al (2013) apontam que o pinhão é rico em fibras e bastante calórico, sendo uma ótima fonte de energia para trabalhadores braçais, atletas, crianças e adolescentes em fase de crescimento. Além disso, a semente possui baixo índice glicêmico, o que faz com que o corpo consuma essas calorias de forma mais lenta. Entre os minerais que compõem o pinhão, estão zinco, ferro, magnésio, fósforo, enxofre e sódio.

Entre os pratos tradicionalmente feitos à base de pinhão, estão a paçoca (pinhão cozido e moído preparado com carnes, embutidos, cebola e tempero verde), o entrevero (pinhão cozido chapeado com carne frescal e legumes) e o carreteiro com pinhão. Atualmente, segundo Lombardo (2013) existem outras preparações mais contemporâneas que levam a semente, como nhoques, peixes e doces.

#### *4.3.1.5 Maçã*

A relação de Santa Catarina com a pomicultura começou na década de 1950, quando os irmãos René e Arnaldo Frey, proprietários da René Frey & Irmãos na cidade de Fraiburgo, perceberam que o setor madeireiro começava a entrar em crise e entenderam que era preciso buscar novas atividades econômicas. Depois de quase 20 anos de pesquisas, viagens técnicas e uma parceria com uma família franco-argelina que tinha o know-how da produção de frutas, plantaram-se os primeiros pomares de maçãs Gala, Belgolden e Fuji. A partir da década de 1980, a produção de maçãs se popularizou na Serra Catarinense e o Estado despontou nesse setor (PEREIRA, SIMIONI e CARIO, 2010).

A produção de maçãs na Serra Catarinense foi responsável por uma mudança de padrões: se até então o Brasil precisava importar os frutos, com as safras realizadas todos os anos na região o país se tornou exportador, sendo a Europa seu grande mercado consumidor. Bittencourt et al (2011) relembra o cenário comercial brasileiro:

Em meados da década de 1960 o país era o quarto importador de maçã no mundo, período em que o consumo nacional per capita não passava de 2 kg/ano. Em 1975, segundo a FAO (2007), o Brasil absorveu 7% de toda a maçã importada no mundo, com um custo equivalente a mais de US\$ 81 milhões. Nesse mesmo ano, foram colhidas, no país, apenas 5 mil toneladas, praticamente todas em Santa Catarina. Isso fez com que maçã chegasse a ser o oitavo produto mais expressivo nas importações do país (BITTENCOURT et al, 2011, p.1206).

Atualmente, Santa Catarina é líder nacional na produção de maçãs. Dados do IBGE (2017) apontam uma colheita de 612,5 mil toneladas da fruta nesta safra – a previsão em todo o Brasil é de 1.203.146 toneladas. Os principais produtores estão na Serra Catarinense, nas cidades de Lages e São Joaquim, ou no Meio-Oeste, nas cidades de Fraiburgo e Joaçaba. Na Figura 15, mostra-se uma cooperativa de produtores de maçã em São Joaquim:

Figura 15 - Produção de maçãs em cooperativa de São Joaquim



Fonte: Jessé Giotti, Agência RBS (2014)

A colheita de maçã acontece entre os meses de janeiro a abril. Segundo dados da Epagri (2017, p.11), a expectativa para este ano de 2017 é um aumento de cerca de 10% na produção.

Entre as variedades mais comuns plantadas no Estado, estão as maçãs Fuji (que se caracteriza como um fruto grande, crocante, firme, bastante doce e com baixa acidez), a Gala (com casca fina, pequenas, adocicadas com notas de baunilha) e a Golden Deliciou (de casca verde, sabor mais ácidos e frutos de tamanho médio a grande).

Na culinária catarinense, a maçã de destaca como ingrediente de doces, como o Apfelstrudel, bolos, geleias e é acompanhamento, na forma de um perfumado purê, do marreco recheado servido nas mesas dos descendentes de alemães no Vale do Itajaí.

#### *4.3.1.6 Frescal*

O frescal é uma herança direta dos tropeiros, que dominavam as técnicas de salga e conservação de carnes enquanto viajavam pelo interior das regiões Sudeste e Sul do Brasil. Existem diversos tipos de salgas, mas o frescal é característico da região de São Joaquim. Segundo Lombardo (2013, p. 48), “é uma carne curada no sal por cerca de dois dias, que, no perder água, ganha um sabor sávido e marcante”.

Tradicionalmente, a carne que está sendo preparada como frescal pernoita no sereno e não pode pegar sol. É mais comum usar cortes bovinos (como alcatra, contra-filé e coxão mole) na cura, mas também vem se popularizando o frescal de ovelha e de carne suína. Outra característica é que o frescal é produzido com gado criado também na Serra, contribuindo com uma riqueza ímpar de sabores.

Na culinária campeira, o frescal é utilizado no arroz carreteiro e no entreveiro. Também pode ser servido em churrascos.

#### *4.3.1.7 Carne suína*

A história da suinocultura catarinense tem relação com a chegada dos imigrantes alemães e italianos na colonização da região Oeste, a última a ter uma ocupação efetiva no Estado. Segundo Forneck e Klug (2015), a região era vista como uma terra vazia para governantes até o início do século XX, onde viviam apenas índios e “bugres”. Somente com a

oferta de terrenos à imigrantes e descendentes de alemães e italianos que já habitavam o Rio Grande do Sul é que a região começou a ganhar, de fato, alguma atenção política.

Esses imigrantes que vieram para o Oeste dominavam as técnicas de criação de suínos, aves e eram exímios agricultores. Atraídos pela ideia de ter um pedaço de chão onde pudessem plantar e criar seus animais, eles se mudaram para o Estado e começaram a trabalhar. A carne de porco e os subprodutos dela eram bastante consumidos por esses moradores, e os fatores climáticos e geográficos contribuíram para que os rebanhos se adaptassem e crescessem.

Ao se debruçar sobre a colonização da região, especificamente da cidade de Chapecó, Paim (2006) diz que:

Com a vinda dos colonos, estabeleceu-se um sistema produtivo calcado na pequena propriedade, com predomínio da mão-de-obra familiar e de cultivos diversos para comercialização. As atividades urbanas eram poucas, tanto que Chapecó até os anos 1950 era um pequeno vilarejo, vivendo basicamente da exploração e da comercialização de madeira (araucária), da agricultura e de um pequeno comércio. As atividades industriais eram praticamente inexistentes. Os anos seguintes foram considerados por alguns como “anos de ouro” para Chapecó: foram instalados novos frigoríficos, que passaram a industrializar aves, além de ampliar a industrialização de suínos (PAIM, 2006, p.126).

Desse processo de colonização do Oeste do Estado e graças à suinocultura que ganhava força na região, surgiram as principais empresas do agronegócio catarinense: a Perdigão, em 1934; a Sadia em 1944 (ambas formam atualmente a BR Foods); e a Seara em 1956 (hoje controlada pelo Grupo JBS).

Santa Catarina tem o maior rebanho de suínos no Brasil. Dados da Epagri apontam que em 2016 foram abatidos 10,73 milhões de porcos no Estado no ano passado, com uma produção de 969,8 mil toneladas. Com isso, a participação catarinense na produção nacional de suínos foi de 25,35% do número de animais abatidos e de 26,11% da produção de carne (EPAGRI, 2017, p.11).

São mais de 13 mil produtores no Estado e cerca de um quarto da produção catarinense é destinada ao mercado externo. Os principais compradores da carne suína são países asiáticos e europeus.

Na culinária, a carne de porco se faz fortemente presente na mesa dos catarinenses. Entre os pratos mais tradicionais, destacam-se o Kassler e o Eisbein da cozinha dos descendentes de alemães do Vale do Itajaí. A costelinha de porco acompanha a quirera no Planalto Serrano, e não é raro encontrar a carne de porco entre os ingredientes de uma boa paçoca de pinhão. Ainda no interior, o porco é assado inteiro e servido em banquetes de festas de casamentos e

comemorações comunitárias. Ainda há o inusitado Porcopizza, uma carne assada coberta com queijos e embutidos, servindo-a como se realmente fosse uma pizza.

Há ainda que se destacar a produção de embutidos a partir da carne de porco. Santa Catarina tem refinados produtores artesanais de salsichas, linguiças, presuntos. De acordo com Lombardo (2013):

As salsichas, salsichões e linguiças vêm das regiões de colonização alemã. São produtos típicos de Santa Catarina. (...) Pode-se provar como petisco, entrada ou como componente de um prato substancioso, as salsichas vermelhas (bockwurst) e brancas (weisswurst) (LOMBARDO, 2013, p. 45).

O mesmo autor cita ainda as linguiças Blumenau, feita com carne suína e alho e que, após passar por um processo de defumação, ganha um sabor bem característico; a linguiça patê, com a carne moída finamente e maior índice de gordura; a linguiça pomerana, feita com pernil e paleta suíno e vendida fresca; e a linguiça húngara, “fininha e preparada com carne de porco bem condimentada, levemente apimentada” (LOMBARDO, 2013, p.45)

#### 4.3.1.8 *Tainha*

Os peixes e os frutos do mar são um insumo importante na dieta dos moradores do litoral de Santa Catarina e a captura de diversas espécies – seja de forma industrial ou artesanal – constitui uma importante atividade econômica do Estado.

Entre os principais peixes, estão a sardinha, garoupa, abrótea, a anchova e a tainha. Já entre os frutos do mar podemos citar os camarões, mariscos, berbigões como os mais visados pelo mercado consumidor.

Os últimos dados do setor apontam que Santa Catarina é o maior produtor de pescado marinho. Em 2012, o Estado respondia pela produção de 136 mil toneladas de pescado industrial e 14 mil toneladas na pesca artesanal, num total de 150 mil toneladas por ano. Itajaí e Navegantes concentram as maiores produções e também contam com as maiores frotas pesqueiras, seguidos por Laguna e Porto Belo (UNIVALI, 2013).

A pesca da tainha ocorre entre 1º de maio e 31 de julho, quando as águas estão mais geladas e os peixes adultos, com cerca de cinco anos de idade, encontram-se em período reprodutivo. Nesse período, cardumes migram da Lagoa dos Patos (RS) para águas mais quentes – tornando-se alvo dos pescadores (SPAUTZ, 2016).

Trata-se de uma herança indígena, ensinada aos açorianos que habitavam o litoral e que aprenderam a dominar as técnicas de pesca (COSTA VERDE E MAR, 2016). Desde 2015, por força de uma portaria do Ministério do Meio Ambiente, a captura é primeiro liberada aos pescadores artesanais – sempre a partir de 1º de maio. Um mês depois, a pesca industrial é liberada, mediante licenças concedidas pelo governo federal todos os anos. A estratégia tenta garantir a preservação da espécie e a continuidade da pesca artesanal. A seguir, a Figura 16 mostra o resultado de um lance de pesca artesanal da safra de 2016 em Bombinhas:

Figura 16 - Captura de tainha em praia de Bombinhas



Fonte: Luiz Carlos de Souza (2016)

A puxada da tainha segue rituais e técnicas antigas, repassadas de geração em geração, e é considerada um patrimônio cultural imaterial catarinense pela Lei Estadual 15.922 de 2012. Conforme descreve Maia (2011):

Em pescarias como a da tainha, geralmente ocorre um trabalho conjunto da comunidade, havendo entre as muitas tarefas a necessidade de um olheiro, alguém que com sabedoria e muito conhecimento observa e identifica de um lugar mais alto a presença de um cardume de peixes e assim avisa aos demais pescadores a presença do cardume. Só depois do aviso ocorre o arrasto com a locomoção dos barcos. É um momento de muita euforia, com a presença das crianças da comunidade que aguardam na praia os resultados da pesca. Pelo olhar, os pescadores palpitam sobre o número de peixes que serão capturados, se muito ou pouco. E finalmente na praia termina o arrasto, havendo sempre a participação da comunidade e, por vezes, de algum visitante que se encontra na localidade (MAIA, 2011, p.22).

Já na pesca industrial, a captura funciona de outra forma. Barcos autorizados pelo governo federal partem rumo ao alto-mar e ficam à espera dos cardumes que deixam a Lagoa dos Patos em busca de águas mais quentes. Somente em Itajaí, estima-se que haja em torno de 800 pescadores industriais envolvidos com a captura de tainha e sardinha – o período de pesca de um ocorre quando há defeso da outra espécie (SPAUTZ, 2016).

Em 2016, o atraso na concessão das licenças de pesca aos armadores por parte do governo federal prejudicou os números da safra em Santa Catarina. Mais de suas semanas após o prazo inicial de captura, o Ministério do Meio Ambiente anunciou a concessão de apenas três licenças, sustentando que as demais embarcações catarinenses teriam violado a legislação ambiental sobre o tema.

Do mar para as peixarias e, depois, para as cozinhas, a tainha é destaque em diversas receitas típicas da culinária catarinense. Frita em postas, recheada com farofa de mandioca com as próprias ovas do peixe e assada em folha de bananeira. Como a tainha é um produto sazonal, outra forma encontrada para consumo do peixe durante o ano foi salga-la e curá-la, em um método muito semelhante ao de produção do frescal e que se chama de tainha escalada. Conforme Lombardo (2013), nesse processo:

As tainhas são abertas pelas costas. As vísceras são retiradas e os peixes são esfregados com uma boa porção de sal. Então, são colocados no sol, dentro de pequenas gaiolas fechadas com telas, que protegem a carne do ataque de moscas e outros insetos. Depois de até três dias de sol, as tainhas estão prontas (LOMBARDO, 2013, p. 39).

Além disso, cabe citar que as ovas da tainha ganharam nos últimos anos o status de gourmet, sendo chamadas de “caviar brasileiro” e vendidas inteiras, em pó ou raladas após um processo de desidratação e secagem.

## 5 CARDÁPIOS E MENUS

Neste capítulo, as autoras trazem algumas definições de cardápio feitas por estudiosos das áreas de Turismo e Alimentos e Bebidas. Com base nesses conceitos e nos estudos em torno da culinária catarinense, serão dispostas duas sugestões de menu degustação para evento temático de Gastronomia.

Vasconcelos, Cavalcanti e Barbosa (2002) afirmam que normalmente um cardápio representa uma relação de comidas de um estabelecimento. Ali é possível encontrar informações sobre o que a casa serve e os valores praticados.

Os primeiros cardápios surgiram a partir da iniciativa de estabelecimentos parisienses em listar em uma tábua ou um quadro os pratos servidos pela casa naquele dia. Era uma forma simples e eficaz de comunicar aos clientes o que eles encontrariam à disposição.

Tempos mais tarde, os donos de restaurante perceberam que era possível oferecer um atendimento mais personalizado aos clientes e passaram a fazer essa relação dos pratos da casa em tábuas menores, que eram carregadas e lidas pelos garçons diante dos comensais. A partir do pedido dos frequentadores de que pudessem ler essa relação é que foi se criando o cardápio da forma como conhecemos hoje, mais elaborados e expressando graficamente o conceito de um restaurante.

Para Vasconcelos, Cavalcanti e Barbosa (2002):

Um cardápio é uma carta de visitas do restaurante, praticamente o primeiro contato do cliente com a casa e responsável pela primeira impressão, boa ou má, que esse cliente vai desenvolver. É o maior responsável pelas vendas de um restaurante, sendo um forte instrumento de marketing, devendo, para atingir de maneira ótima seu objetivo, ser voltado ao seu público-alvo (VASCONCELOS, CAVALCANTI E BARBOSA, 2002, p. 22).

No mesmo sentido, Teichmann (2009) argumenta que é necessário conhecer o consumidor a que se destina o cardápio a ser elaborado. Ao conhecer suas peculiaridades (poder aquisitivo, idade, sexo, tempo disponível, tipo de comemoração, atividade, etc.), o planejamento do cardápio terá mais chances de sucesso para atingir seu público-alvo.

Além de conhecer bem o consumidor ao qual o cardápio se destina para a elaboração de uma carta eficaz é necessário analisar ainda as preferências regionais do local onde o restaurante está inserido, a variação climática, que atinge diretamente a oferta de determinados insumos, o espaço físico do restaurante, cozinha e anexos, o ambiente, o horário de atendimento, o número de refeições que se pretende servir, os equipamentos, utensílios e a mão de obra disponível e ao sistema de compras e estocagem do estabelecimento.

No processo de criação dos pratos para o cardápio, é importante que o chef leve em conta as cores e os sabores desse prato, as texturas que os ingredientes terão, a forma como ele será servido, os cortes, as temperaturas, o tipo de preparo e até mesmo a viabilidade de produzir tal receita diante da oferta dos insumos e do número de pessoas na sua equipe.

Ao passar o cardápio para o papel, outro aspecto importante ocorre em relação ao uso de recursos gráficos, que precisam estar em harmonia com o conceito do restaurante ou do evento no qual a refeição será servida. Neste caso, é preciso analisar cores, fontes, elementos decorativos, o papel que será utilizado, se ele terá capa, se será somente escrito em um lugar visível aos clientes ou até mesmo fazendo as vezes de jogo americano, como é comum nos dias de hoje em restaurantes menos formais.

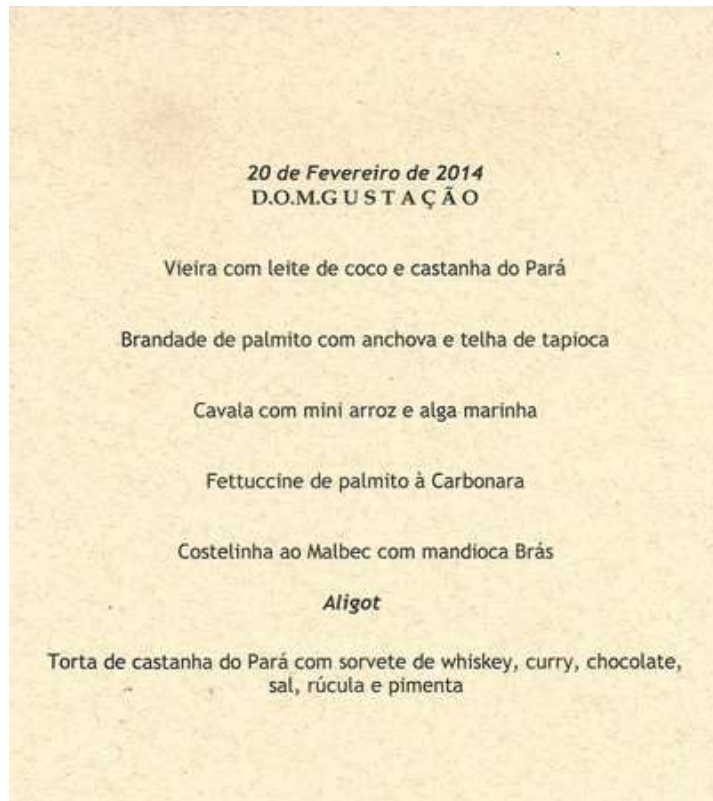
Conforme Vasconcelos, Cavalcanti e Barbosa (2002, p. 3-6) existem três tipos básicos de cardápio:

- Cardápio clássico: Conta com 13 serviços, segundo a culinária francesa. Os serviços são: entradas frias, sopas, entradas quentes, pescados, pedaços inteiros de carne, pedaços de carne porcionados, sorvete de frutas, assados quentes e saladas, assados frios, legumes, produtos de confeitaria, especialidades apimentadas, sobremesas.
- Cardápio moderno: É um derivado do cardápio clássico, apenas com número menor de serviços, que são entradas frias, sopas, entradas quentes, pescados, pedaços de carnes porcionados, pratos do dia, assados, legumes, produtos de confeitaria, sobremesas.
- Cardápio simplificado: São os cardápios mais comuns atualmente, mais simples e leves. Normalmente estão presentes nele as entradas frias, sopas, entradas quentes ou massas e ovos, pescados, aves, carnes, queijos e sobremesas.

Entre as formas contemporâneas mais usadas de cardápio, ainda temos os chamados “Menus do dia”. A palavra menu vem do francês e significa “lista detalhada”. Segundo Vasconcelos, Cavalcanti e Barbosa (2002), a intenção é que o menu informe uma sequência específica de pratos, que formam uma refeição completa. Outro estilo de cardápio que se popularizou nos últimos anos e que deriva do menu é o “menu degustação”, que propõe ao cliente uma sequência de pratos com um tema específico, normalmente servida em pequenas quantidades - como pode ser observado na Figura 17. É o que encontramos normalmente em

casas de alta gastronomia, onde o menu degustação acaba sendo uma forma de o chef contar uma história e mostrar como funciona seu processo de criação dos pratos.

Figura 17 - Menu degustação do restaurante D.O.M., do chef Alex Atala



Fonte: Trip Advisor (2014)

## 5.1 FICHAS TÉCNICAS

Após a definição de um cardápio, é preciso elaborar as fichas técnicas das receitas que serão executadas. Segundo Mendonça (2014), uma ficha técnica é um documento que serve para conhecer sobre os ingredientes necessários, o modo de preparo, os equipamentos necessários, as quantidades, o tempo de preparo, o preço dos ingredientes, o custo do prato e o lucro dele.

Entre os objetivos de uma ficha técnica, estão organizar as receitas de um cardápio, otimizar o preparo, padronizar as quantidades e a forma de apresentação, garantir a qualidade do produto final, evitar desperdício e conhecer o custo real de uma receita. Para que uma ficha técnica seja eficaz, é preciso que ela use medidas padronizadas, citando os ingredientes conforme a ordem de entrada no preparo. Na explicação sobre como executar a receita, é

importante que os procedimentos sejam escritos de forma clara e simples. Por fim, a sugestão de louça e a foto do prato também contribuem para que a qualidade final seja satisfatória.

Com relação à formação de custos e a precificação em uma ficha técnica, Braga (2012) afirma que:

Quando se deseja calcular o preço de venda dos produtos, é preciso calcular o custo total. Nele estão incluídos, além dos custos diretos, todos os custos indiretos e as despesas indiretas, considerados fixos. Isso significa dizer que todos os gastos, independentemente da classificação que tenham, estarão atribuídos aos produtos fabricados. O custo total de um produto é, portanto, a soma de seu custo unitário de produção com sua despesa fixa unitária. A ficha técnica fornece os custos diretos relativos aos insumos (matérias-primas e embalagem); as tabelas dos gastos com o pessoal fornecem o custo de mão de obra direta, que, num restaurante, deverá ser considerada custo fixo; fora isso temos outros custos devem ser computados (BRAGA, 2012, p.91-92).

Mais do que informar, a ficha técnica é fundamental para garantir a padronização dos pratos servidos em um restaurante. Se o cardápio é o responsável por ser o cartão de visitas de um estabelecimento, a ficha técnica é a ferramenta que vai garantir profissionalismo na casa, sem dar margem para erros ou desperdício.

A partir dos conceitos a respeito da criação de cardápios e do desenvolvimento de fichas técnicas, além dos estudos em torno da cozinha de Santa Catarina e de seus ingredientes mais representativos, é possível desenvolver um menu degustação com mais convicção e eficácia.

## 6 EVENTOS TEMÁTICOS

Para que as autoras cheguem ao desenvolvimento de um evento temático de gastronomia com foco em Cozinha de Santa Catarina, é preciso primeiro conhecer o que pensam diferentes autores sobre o tema, quais as tipologias existentes que ajudam a caracterizar um evento e as etapas que envolvem a promoção dele.

Evento é a atividade onde um grupo atua com públicos diversos ou públicos específicos, com o objetivo integrar ou promover algo. Conforme apresenta Zanella (2012):

Evento é uma concentração ou reunião formal e solene de pessoas e/ou entidades realizada em data e local especial, com objetivo de celebrar acontecimentos importantes e significativos e estabelecer contatos comerciais, culturais, esportivos, sociais, familiares, religiosos, científicos, etc. (ZANELLA, 2012, p.1).

Cesca (1997), conforme citado por Freiburger e Oliveira (2012) apresenta uma série de classificações que ajudam a entender a tipologia de um evento.

- Quanto ao público: aberto, destinado ao público em geral, ou fechado, voltado para um grupo específico de pessoas.
- Quanto à categoria: podem ser eventos institucionais, promovidos por empresas, órgãos e entidades, ou promocionais, que visam promover determinada marca ou ação.
- Quanto à área de interesse: nesta classificação, entram os eventos de acordo com o tema ao qual se propõem abordar. Exemplos: eventos esportivos, gastronômicos, políticos, empresariais, artísticos, folclóricos, científicos, etc.
- Quanto à sua abrangência: um evento pode ser internacional, nacional, regional, estadual, municipal.
- Quanto à sua dimensão: Aqui se observa a classificação do evento de acordo com o número de pessoas envolvidas, podendo ser de pequeno porte, médio porte, grande porte.

Os eventos gastronômicos, foco deste estudo, têm sua importância por serem capazes de integrar uma cadeia de valor complexa que pode envolver desde os pequenos produtores, os prestadores de serviços, o varejo e até mesmo a indústria de alimentos. Quando promovidos de forma estratégica possibilitam a valorização da cultura local, os saberes e fazeres populares

característicos de uma região, do comércio e do próprio destino turístico, configurando-se em um diferencial competitivo para a região, para os empresários e profissionais da gastronomia envolvidos nestes eventos.

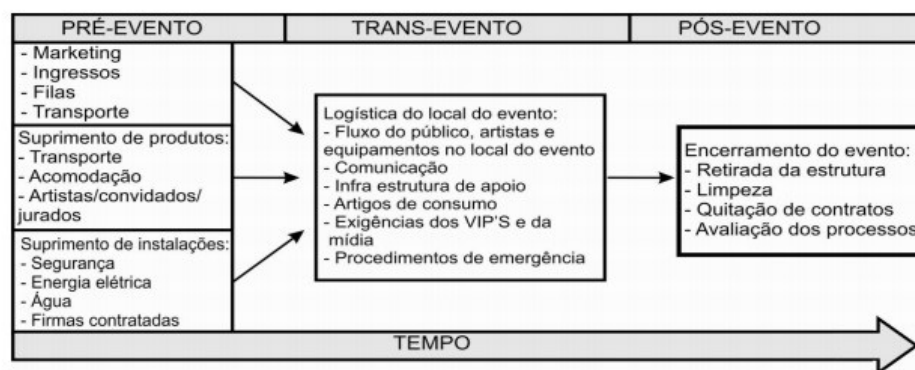
Aspectos como cultura, clima, localização geográfica e estação do ano interferem diretamente no resultado final da gastronomia, e, por conseguinte, dos eventos gastronômicos em que os elementos naturais e humanos se misturam para formar um só produto, singular, único e memorável quando bem elaborado e conduzido. Os eventos gastronômicos corroboram no sentido de dar visibilidade aos pratos típicos e a culinária com identidade cultural (SEBRAE, 2015).

Zanella (2012) ainda considera que o tema de um evento gastronômico deve inspirar qualidade, sabor e despertar a atenção e o interesse do público. E para a definição do tema, devem ser adotados os seguintes critérios: País, região, grupos e idades, produtos, local, ambiente, festas típicas locais e fatos históricos.

## 6.1 ETAPAS DA ORGANIZAÇÃO DE UM EVENTO E GESTÃO DE COMPETÊNCIA

Com base em Allen et al (2008 apud Stock, 2009) torna-se possível o planejamento das estratégias que constroem o produto chamado evento. O modelo proposto pela autora apresenta os componentes do sistema logístico em eventos divididos em três fases distintas. A primeira fase, definida como pré-evento, é o momento em que a ideia central está sendo concebida; ela geralmente é norteadada pela elaboração de um briefing desenvolvido pelo organizador do evento (Figura 18).

Figura 18 - Etapas de um evento



Fonte: (Allen et al, 2008 apud Stock, 2009).

Zitta (2014) orienta que o prazo mínimo para a organização de um evento é de três meses a um ano e também é preciso tomar cuidado com as ideias intempestivas e as informações atrasadas e incompletas. O ideal é fazer um *checklist* das atividades a serem realizadas e criar um roteiro a ser seguido. Esse momento precisa ser uma parte de todo o processo, e vai garantir margem de segurança e controle sobre tudo o que for executado.

Para a realização do evento é primordial contar com a figura do líder ou promotor de eventos, com uma postura gerencial. A autora ainda ressalta que esta liderança tem que estar motivada para executar negociações e que a função exige ética e comprometimento, sob pena de o evento ser prejudicado. Desta forma, percebemos a importância de cada um no grupo e seu papel para a realização das tarefas definidas.

Para Zanella (2014) a operacionalização de um evento abrange a integração de diversas atividades através de alguém responsável por:

- Planejar e coordenar as atividades do evento em âmbito interno e externo;
- Elaborar e controlar a execução do orçamento financeiro;
- Estabelecer e acompanhar o cronograma de atividades;
- Designar coordenadores sensoriais, delegar funções;
- Promover reuniões;
- Coordenar atividades do pessoal, orientando as respectivas atribuições e responsabilidades de cada um.

## 6.2 MARKETING E ESTRATÉGIAS DE DIVULGAÇÃO DE EVENTOS

O desenvolvimento de um projeto de marketing e divulgação bem organizado de acordo com as necessidades do evento é o primeiro passo para o alcance dos objetivos propostos. O estudo teve como base o conceito de Zanella (2012, p.29), quando diz que: “devemos definir de forma clara e precisa os objetivos, bem como a amplitude do evento. Isso significa ter o domínio absoluto e integral do ambiente, dos limites de atuação e de todas as etapas de sua execução”. Ambrósio (2012) conceitua planejamento como um processo de raciocínio, de conscientização dos inúmeros aspectos envolvidos na transformação de uma ideia em ação.

Para Allen et al (2008, apud Stock 2009), a implementação bem sucedida das ferramentas de marketing provém da complementação de fatores que não podem ser trabalhados

separadamente, tais como: a compreensão completa de quem são os consumidores, onde vivem, e quais as suas necessidades de entretenimento.

Para Zobaram (2004) o planejamento do marketing do evento começa com a compreensão de que é necessário estar atendo à elaboração de alguns elementos, que vão desde a concepção até a contratação dos respectivos serviços. Alguns dos itens necessários estão na Tabela 8:

Tabela 8 - Itens para a definição de um evento

Conceito	O que será o evento e com que ideia básica e original será trabalhado.
Objetivo	Que resultado queremos atingir com essa ação.
Público	A quem queremos dirigir e convidar ou quem devemos aguardar na ocasião.
Local	Onde será realizado o evento
Convite	Criação e impressão (em mãos, por correio ou e-mail)
Convidados	Quem será convidado, com inclusão de autoridades e vips
Decoração	A ambientação que devemos receber os convidados: plantas e flores, velas, mobiliário, totens e toldos, ar-condicionado, camarotes, etc.
Comida	O que iremos oferecer, de que forma, horário
Bebida	Terá alguma harmonização, que tipo de bebida será oferecido.

Fonte: Zobaram (2004, p.41)

Para um eficaz planejamento de marketing em um evento devem constar as características principais, incluindo a situação, objetivos e estratégias a alcançar, principais definições do projeto e esforços necessários para sua realização.

Com relação à divulgação do evento, com a popularização da internet e o alto número de seguidores do Facebook a criação de um evento nas redes sociais abrange boa parte dos convidados, especialmente os familiares. A abordagem deve ser de forma direta, com posts humorados, fotos, vídeos e chamadas para o festival, em uma linguagem simples, para afirmar a proximidade por parte dos convidados. Com atualizações frequentes.

Segundo Orsoli (2016) para o marketing digital é necessário:

Entender que as pessoas são a base para uma boa estratégia de marketing, na internet já não é mais novidade, mas o ponto central de uma estratégia de marketing digital se dá na medida em que o público se interessa e, conseqüentemente, interage com o conteúdo oferecido pela empresa (ORSOLI, 2016, p.2).

Zanella (2012) destaca que organizar evento com eficiência significa demonstrar arte e competência para corresponder a todos esses anseios com a prestação de serviços eficientes que superem a expectativa dos participantes. E segundo Orsoli (2016):

A utilização de imagens na timeline pode causar grande impacto nas pessoas que a veem. Explorar este tipo de recurso é recomendado, desde que a imagem tenha boa qualidade e tenha realmente alguma mensagem a ser transmitida. Imagens podem ser usadas para mostrar produtos, experiências de clientes, ou até mesmo mensagens de humor são permitidas, quando usadas sem exageros (ORSOLI, 2016, p.6).

Além da divulgação em redes sociais é indispensável uma divulgação por meio da imprensa. Conforme (Meyer, 2017) essa divulgação, consiste em definir as mensagens a serem publicadas e quais os meios de comunicação que serão escolhidos para atingir os participantes em potencial. Deve-se conhecer o público para decidir a melhor forma de divulgar, sensibilizando-o a participar do evento. Para isso, é necessário saber quais são os canais de comunicação (jornal, rádio, televisão, jornal mural e outros) que o público-alvo mais utiliza.

O material a ser divulgado para a imprensa deve ser em formato de release com para uma linguagem específica e conter certo rigor jornalístico. Isso é essencial para que não se perca o valor e a informação contida no release. Segundo dicionário Michaelis (2017) o release nada mais é do que um texto informativo de divulgação, distribuído à imprensa, a instituições privadas ou públicas, para publicação gratuita como notícia ou como complemento de informações, a fim de facilitar o trabalho dos jornalistas. Ou seja, o release deve ser objetivo e sua função básica é levar às redações a notícia que possa servir de apoio, atração ou pauta que provoque pedido de entrevista.

### 6.3 BRIEFING

O briefing é um conjunto de informações, com dados definidos a partir de uma breve entrevista com o cliente, para melhor compreensão do evento ou atividade a ser realizada. Meyer (2017) apresenta briefing como um levantamento de todos os dados referentes ao projeto, a base da sua estrutura, e é com ele que iniciamos o planejamento do evento. Possui

duas funções: a diagnóstica que trata de levantar dados para dimensionar o projeto, e a de comando, para deliberar as providências. Nesta etapa você deverá definir os seguintes itens:

- Tema do evento
- Local
- Horário
- Público-alvo
- Número previsto de participantes
- Condições para participação (pagamento de ingressos, inscrições antecipadas, apresentação de convites, outras)
- Outras especificações
- Pessoas que participam da reunião de briefing.
- Promotor de eventos: Indivíduo ou entidade com interesse em realizar o evento. O seu cliente.
- Organizador de Eventos: Responsável por planejar as ações e coordenar o trabalho durante a organização do evento.

O seu cliente espera que o evento alcance os objetivos e metas que ele definiu, juntamente com você. Por essa razão, a reunião de briefing é crucial para o planejamento e o sucesso do projeto. É nessa reunião que o cliente vai dizer tudo o que ele espera alcançar com a realização do evento.

Após a reunião de briefing, você poderá detalhar todas as providências necessárias para o evento acontecer, montando uma proposta que deverá ser aprovada pelo cliente.

#### 6.4 FEEDBACK

Coutinho (2010) afirma que o processo de finalização do encerramento inicia-se logo após a realização do evento. Esse processo consiste na avaliação técnica, administrativa e dos participantes. É nesse momento que ocorre a confrontação dos resultados esperados com os obtidos, possibilitando identificar os pontos positivos e negativos do evento. Para efetivação dessa fase, são necessários alguns instrumentos de controle, que foram utilizados durante a organização do evento, tais como:

- Formulários de procedimentos formais;
- Checklist, relatórios periódicos das atividades;
- Atas das reuniões periódicas;
- Questionários de avaliação dos participantes e outros.

As pesquisas de opinião dos participantes internos e externos também oferecem subsídios no processo de avaliação final do evento. Nesse processo a avaliação que os participantes fazem do evento é realizada por intermédio de respostas a um questionário de pesquisa de opinião aplicado durante o evento. A equipe deve reunir-se para avaliar o evento como um todo, seus sucessos e fracassos. Para Santos, Chehade e Rocha (2010):

É de extremo valor para o conhecimento dos impactos obtidos pelo evento e que podem ser utilizados como dado importante para a realização da segunda edição do mesmo evento, tanto no planejamento como na execução, por serem informações relevantes de prós e contras acontecidos e que podem ser aperfeiçoados (SANTOS, CHEHADE e Rocha, 2010, p. 4-5).

Conhecer as etapas de planejamento de um evento temático é fundamental para que as autoras, após criar o menu degustação de cozinha de Santa Catarina, tenham condições para desenvolver o jantar que está sendo proposto por este trabalho.

Na gastronomia, conhecimento de técnicas, receitas e ingredientes precisa andar de mãos dadas com ferramentas de gestão e de marketing. Por isso, é tão importante que o tema seja abordado e que se possa relacionar os conteúdos teóricos com os momentos de aprendizagem prática.

## 7 CRIAÇÃO DO MENU DE COZINHA DE SANTA CATARINA

Para o evento temático de Gastronomia, as autoras desenvolveram duas propostas de menus degustação, levando em conta as técnicas e ingredientes da cozinha de Santa Catarina, mas também propondo uma apresentação diferenciada, que combine o conhecimento adquirido durante os dois anos e meio de faculdade.

### 7.1 SUGESTÃO DE MENU DEGUSTAÇÃO 1

Nosso primeiro menu degustação propõe uma viagem por Santa Catarina através dos sabores típicos do Estado. Neste caso, as autoras trouxeram ares contemporâneos às preparações, combinando com técnicas aprendidas durante o curso de Gastronomia com as receitas típicas das cozinhas de diferentes regiões do Estado.

Buscamos combinar ainda insumos da terra e do mar, em uma tentativa de quebrar barreiras geográficas e trazer uma combinação requintada de sabores.

Nossa entrada fria traz como ingrediente principal a tainha, em uma preparação de tartar, como nos moldes franceses. A entrada quente brinca com a tradição dos xixos, os famosos espetinhos do Planalto Norte do Estado e usa a farofa de farinha de mandioca misturada à banana passa, em outra tentativa de modernizar um acompanhamento imprescindível nas refeições típicas dos catarinenses.

Em seguida, criamos um nhoque de aipim com camarão, lascas de pinhão e maçã verde flambados na cachaça de Luís Alves e tomates confitados. O prato une as culturas italiana e alemã, que têm diferentes tipos de nhoques em suas tradições culinárias, açoriana, com o camarão, e da Serra, com o pinhão e a maçã. O aipim é onipresente em toda a cultura alimentícia catarinense, sob diferentes técnicas de preparo e receitas. É uma prova de que, com várias vertentes, a cozinha do Estado se faz única e especial.

O prato principal é uma homenagem das autoras à cozinha dos tropeiros, típica da região Serrana. Aqui, temos o frescal recheado com paçoca de pinhão, que tradicionalmente é servida como um prato único nos invernos serranos. A quirera serve como um acompanhamento que remete à *comfort food*. O molho espanhol traz um pouco da gastronomia clássica ao prato.

Por fim, a sobremesa apresenta uma receita inusitada para o típico Chico Balanceado, doce feito a partir de banana caramelizada e creme (Tabela 9). Todos os ingredientes da tradicional receita se fazem presentes, o que muda é a forma de preparo e a apresentação.

Tabela 9 - Menu degustação 1

Entrada fria	Tartar de tainha
Entrada quente	Xixo de mignon suíno com lagostim e farofa de banana-passa
Massa	Nhoque de aipim com camarão, lâminas de pinhão e maçã verde flambados na cachaça e tomates confitados
Prato principal	Frescal recheado com pinhão sobre cama de quirera e molho espanhol
Sobremesa	Sorvete de Chico Balanceado

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

## 7.2 SUGESTÃO DE MENU DEGUSTAÇÃO 2

Na segunda opção de menu degustação para evento temático de cozinha de Santa Catarina (Tabela 10), as autoras seguiram a mesma premissa de modernizar a culinária local a partir de técnicas contemporâneas.

A entrada fria, uma ostra com vinagrete de maçã, traz dois produtos importantes da nossa culinária e combina o sabor delicado do molusco com a acidez e a doçura da maçã produzida em São Joaquim.

A entrada quente é uma minestra, uma sopa substanciosa feita com feijão, carne, legumes e massa, exatamente como nossas avós preparavam nas noites frias de inverno.

Em seguida, apresentamos uma tainha assada com molho de bergamota, outra fruta muito consumida pelos catarinenses e normalmente usada em geleias e doces. A acidez da fruta harmonizar e equilibra o peixe, que tem um sabor característico mais forte e gorduroso.

No prato principal, desconstruímos a paçoca de pinhão. Ao invés de o prato ser serviço como em uma paçoca, desenvolvemos um purê a base de pinhão. As carnes e demais insumos serão douradas para servir como base de um escondidinho, coberto por esse purê.

De sobremesa, apresentamos outra sobremesa tradicional, o sagu. Aqui, usamos o vinho produzido na Serra Catarinense. O sorvete de nata é uma apresentação diferenciada dos cremes doces que costumam acompanhar o sagu.

Tabela 10 - Menu degustação 2 de Cozinha de Santa Catarina

Entrada fria	Ostra com vinagrete de maçã
Entrada quente	Minestra da vovó
Peixe	Tainha escalada com molho de bergamota
Prato principal	Paçoca de pinhão descontruída
Sobremesa	Sagu de vinho serrano com sorvete de nata

Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

### 7.3 TESTES E DESENVOLVIMENTO DAS FICHAS TÉCNICAS

A partir das duas sugestões de menu, as autoras analisaram qual seria o que mais representa a pesquisa que fizemos sobre a culinária catarinense. Por usar mais ingredientes-chave, conforme visto no capítulo 4, o menu degustação 1 foi o escolhido. A partir disso, passamos para a fase de elaboração das receitas, testes e desenvolvimento das fichas técnicas.

O primeiro teste foi realizado no dia 21 de abril de 2017, quando executamos quatro pratos presentes no menu e uma primeira ideia de massa. Inicialmente, a intenção do grupo era servir um ravióli recheado com camarão, molho de Krauertekaese e crocante de pinhões, como é possível observar nas Figuras 19, 20, 21, 22 e 23.

Figura 19 - Tartar de tainha



Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

Figura 20 - Xixo de lagostim



Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

Figura 21 - Ravióli de camarão



Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

Figura 22 - Frescal recheado com paçoca de pinhão



Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

Figura 23 - Sorvete de Chico Balanceado



Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

Insatisfeito com o resultado obtido na preparação do ravióli, o grupo fez um novo teste no dia 10 de maio de 2017. Desta vez, a massa foi preparada com diferentes tipos de recheios: com camarão inteiro, com camarão processado com cream cheese, truta defumada processada com nata e cream cheese e paçoca de pinhão. Também foi reduzida a proporção de Krauterkaese utilizada no molho, em uma tentativa que ele ficasse mais suave ao paladar e deixasse os demais ingredientes do prato aparecerem, conforme aparece na Figura 24 a seguir:

Figura 24 - Segundo teste do ravióli de camarão



Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

O resultado, novamente, ficou abaixo da expectativa. A partir daí as autoras passaram a cogitar a preparação de outro prato, que também contasse com ingredientes representativos da culinária catarinense, mas em uma nova forma de preparo e apresentação. Chegaram-se então a algumas possibilidades, como o preparo de um talharim com pinhão e molho de frutos do mar, um nhoque de pinhão e o próprio ravióli, recheado com truta e maçã verde ou paçoca de pinhão. Em meio às discussões, surgiu uma nova ideia: um nhoque de aipim com camarões, lascas de maçã verde e pinhões flambados na cachaça de Luís Alves e tomate confitado.

No dia 17 de maio de 2017, o grupo fez o terceiro teste. Desta vez, optou-se pelo preparo do nhoque, de um talharim com molho de truta defumada e dos raviólis recheados com truta defumada e maçã verde ou paçoca de pinhão. Após a execução das receitas e a prova de todos os pratos, ficou definido que o nhoque de aipim seria o prato escolhido para o menu degustação de cozinha de Santa Catarina. Os resultados podem ser conferidos nas Figuras 25, 26, 27, 28 e 29.

Figura 25 - Talharim com truta defumada



Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

Figura 26 - Nhoque de aipim com paçoca de pinhão



Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

Figura 27 - Ravióli recheado com truta defumada, camarões, tomates e maçã verde salteados



Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

Figura 28 - Nhoque de aipim com truta defumada



Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

Figura 29 - Nhoque de aipim com camarões, lâminas de pinhão e maçã verde flambados na cachaça e tomates confitados



Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

Com os testes realizados e os resultados obtidos sendo considerados satisfatórios, as autoras partiram para a fase de elaboração das fichas técnicas. A partir da ficha técnica (conforme apresentado nas Tabelas 11, 12, 13, 14 e 15) é possível saber qual o passo a passo da receita a ser executada, as quantidades necessárias, como prato deve ser preparado, qual seu rendimento e o custo de produção e o valor para comercialização.

Os custos de produção foram obtidos através de levantamento junto a possíveis fornecedores e o valor para a comercialização observa impostos e contribuições - ainda que o foco deste trabalho seja o jantar como um todo, não somente um prato único.



Tabela 12 - Ficha técnica Xixo de mignon suíno com lagostim

Ficha Técnica								
15/06/2017	Data da última alteração							
Produto	Xixo de Mignon suíno com lagostim							
Referência								
Rendimento em porções	8							
Ingredientes	Qt. limpa	Un.	Custo unitário	FC	Qt. bruta	Custo insumo	Índice cocção	Qt. após cocção
Mignon suíno	0,450	kg	21,15	1,28	0,576	9,70	0,700	0,315
Lagostim	0,450	kg	65,00	2,78	1,251	29,00	0,400	0,180
Cebola Roxa	0,070	kg	3,38	1,53	0,107	0,25	0,700	0,049
Pimentão vermelho	0,070	kg	9,98	1,77	0,124	0,70	0,700	0,049
Pimentão amarelo	0,070	kg	9,98	1,77	0,124	0,70	0,700	0,049
Limão	0,050	kg	3,58	2,26	0,113	0,18	1,000	0,050
Vinho branco serrano	0,100	kg	20,00	1,00	0,100	2,00	1,000	0,100
Salvia	0,0100	kg	75,60	1,44	0,014	0,75	0,500	0,005
Alfavaca	0,0100	kg	181,66	1,44	0,014	1,80	0,500	0,005
Alho	0,0150	kg	26,98	1,08	0,016	0,40	0,700	0,011
Pimenta preta	0,003	kg	283,33	1,00	0,003	0,85	1,000	0,003
					-			-
Farinha de mandioca fina	0,100	kg	3,65	1,00	0,100	0,40	1,000	0,100
Banana passas	0,050	kg	31,40	1,00	0,050	1,60	1,000	0,050
Nozes pecan sem casca	0,030	kg	106,33	1,00	0,030	3,20	1,000	0,030
Manteiga colonial	0,030	kg	31,40	1,00	0,030	0,95	0,900	0,027
Sal	0,005	kg	1,58	1,00	0,005	0,07	1,000	0,005
Palito de bambu	0,003	kg	16,66	1,00	0,003	0,05	1,000	
<b>Peso total bruto</b>	<b>kg</b>	<b>2,66</b>	<b>Preço de venda</b>	<b>R\$</b>	<b>13,60</b>			
<b>Peso total limpo</b>	<b>kg</b>	<b>1,52</b>	<b>Custo var. venda (%PV)</b>	<b>%</b>	<b>6,00</b>			
<b>Peso total após cocção</b>	<b>kg</b>	<b>1,48</b>	<b>Margem contribuição</b>	<b>R\$</b>	<b>1,00</b>			
<b>Peso da porção</b>	<b>kg</b>	<b>0,19</b>	<b>Rateio insumos Indiretos</b>	<b>R\$</b>	<b>0,50</b>			
<b>Custo total insumos</b>	<b>R\$</b>	<b>52,60</b>	<b>Margem contribuição</b>	<b>%</b>	<b>32,00</b>			
<b>Custo da porção - CMV</b>	<b>R\$</b>	<b>6,58</b>	<b>CMV da porção (%PV)</b>	<b>%</b>	<b>46,00</b>			
<b>Modo de preparo:</b>								
<p>Cortar o mignon suíno em cubos de 3 cm x 3 cm, temperar com sal, salvia, vinho, alho e pimenta e reserve.</p> <p>Cortar os pimentões e a cebola em cubos de 3 cm x 3 cm e reserve. Limpar os lagostins e deixa-los em tamanhos equivalentes ao mignon suíno, temperar com raspas de limão, alfavaca, sal e pimenta e reservar.</p> <p>Para a farofa derreter a manteiga, acrescentar a banana picadinha e as nozes também picadas e deixar ficar bem sequinho, em seguida acrescentar a farinha e deixar levemente tostadinha, corrigir o sal e reservar.</p> <p>Montagem dos espetinhos: começar com um lagostim, pimentão, mignon, cebola, lagostim, pimentão e assim sucessivamente. Assar em grelha com brasa ou char broiler.</p> <p>Montagem: Dispor os espetinho com o acompanhamento de farofa</p>								
<b>Louças para essa entrada um prato retangular longo de aproximadamente 25 cm de comprimento</b>								

Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

Tabela 13 - Ficha técnica nhoque de aipim

Ficha Técnica								
Data de criação		Data da última alteração						
		15/06/2017						
Produto		Nhoque de aipim com camarões, maçã,						
Referência		entrada						
Rendimento em porções		6						
Ingredientes	Qt. limpa	Un.	Custo unitário	FC	Qt. bruta	Custo insumo	Índice cocção	Qt. após cocção
Farinha de trigo	0,020	kg	2,28	1,00	0,020	0,046	2,000	0,040
Gema	0,040	kg	14,13	1,13	0,045	0,639	1,000	0,040
Salsinha	0,010	kg	45,60	1,44	0,014	0,657	0,700	0,007
Sal	0,005	kg	1,58	1,00	0,005	0,008	1,000	0,005
Manteiga	0,020	kg	45,80	1,00	0,020	0,916	0,900	0,018
Amido de milho	0,020	kg	17,81	1,00	0,020	0,356	2,000	0,040
Aipim cozido e amassado	0,500	kg	4,98	1,31	0,655	3,262	1,500	0,750
Queijo montanhês	0,050	kg	42,60	1,00	0,050	2,130	1,000	0,050
Noz moscada	0,001	kg	90,00	1,00	0,001	0,090	1,000	0,001
Camarão descascado	0,180	kg	57,00	2,75	0,180	10,260	0,200	0,180
Maça verde	0,060	kg	6,90	1,24	0,060	0,420	0,700	0,060
Tomates cereja	0,060	kg	11,44	1,61	0,097	1,105	0,700	0,042
Pinhão cozido e descascado	0,120	kg	8,00	1,72	0,206	1,651	0,500	0,060
Manteiga	0,060	kg	31,40	1,00	0,060	1,890	0,900	0,060
Cachaça	0,060	kg	85,57	1,00	0,060	5,134	1,000	0,060
sal	0,0050	kg	1,57	1,00	1,000	0,008	1,000	0,005
pimenta	0,0001	kg	283,33	1,00	0,000	0,028	1,000	0,000
Baby rúcula	0,050	kg	130,00	1,57	0,079	10,205	1,000	0,050
<b>Peso total bruto</b>	kg	<b>2,57</b>	<b>Preço de venda</b>	<b>R\$</b>	<b>11,85</b>			
<b>Peso total limpo</b>	kg	<b>1,26</b>	<b>Custo var. venda( %PV)</b>	<b>%</b>	<b>6%</b>			
<b>Peso total após cocção</b>	kg	<b>1,47</b>	<b>Margem contribuição</b>	<b>R\$</b>	<b>1,25</b>			
<b>Peso da porção</b>	kg	<b>0,24</b>	<b>Rateio insumos Indiretos</b>	<b>R\$</b>	<b>0,50</b>			
<b>Custo total insumos</b>	R\$	<b>38,80</b>	<b>Margem contribuição</b>	<b>%</b>	<b>32,00%</b>			
<b>Custo da porção - CMV</b>	R\$	<b>6,47</b>	<b>CMV da porção (%PV)</b>	<b>%</b>	<b>46,00</b>			
<b>Modo de preparo:</b>								
<p>Preparo da massa: Em uma tigela coloque o aipim cozido e amassado, trigo peneirado, o amido de milho, o queijo ralado fino, salsinha finamente picada, manteiga despedaçada, bata levemente as gemas com o sal e despeje no centro do trigo, sove até dar ponto, quando estiver bem misturado, coloque na máquina e cozinhe em água fervente. Para o recheio, limpe bem os camarões, tempere com sal e pimenta e reserve. Corte a maçã em fatias finas, os tomates ao meio, os pinhões em quantro como pétalas, aqueça a manteiga e salteie rapidamente os camarões, em seguida acrescente o restante e finalize flambando com cachaça. Saltear os nhoques na manteiga até dourar levemente.</p> <p>Montagem: disponha os nhoques no fundo prato, coloque o recheio por cima e finalize com baby rúcula.</p>								
<b>Louça para servir, prato redondo fundo ou chapéu</b>								

Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

Tabela 14 - Ficha técnica frescal recheado com paçoca de pinhão

Ficha Técnica								
Data de criação		Data da última alteração						
14/04/2017		15/06/2017						
Produto		Frescal recheado com pinhão						
Referência		Principal						
Rendimento em porções		8						
Ingredientes	Qt. limpa	Un.	Custo unitário	FC	Qt. bruta	Custo insumo	Índice cocção	Qt. após cocção
Alcatra frescal	1,200	kg	38,90	1,16	1,392	54,149	0,700	0,840
Pinhão descascado	0,300	kg	8,00	1,72	0,516	4,128	0,500	0,150
Lingüiça Blumenau	0,150	kg	38,90	1,12	0,168	6,535	0,800	0,120
Pernil suino moido	0,150	kg	13,45	1,12	0,150		0,700	0,150
Bacon	0,100	kg	22,35	1,00	0,100	2,235	0,600	0,060
Alho	0,010	kg	26,98	1,08	0,011	0,291	0,700	0,007
Cebola	0,100	kg	1,57	1,53	0,153	0,240	0,600	0,060
tempero verde	0,010	kg	45,60	1,10	0,011	0,502	0,600	0,006
Banha de porco	0,040	kg	9,69	1,00	0,040	0,388	1,000	0,040
					-	-		-
Quirera	0,3000	kg	2,38	1,00	0,300	0,714	3,000	0,900
pimenta	0,0001	kg	283,33	1,00	0,000	0,028	1,000	0,000
Cheiro verde	0,0100	kg	45,60	1,10	0,011	0,502	0,700	0,007
Alho	0,0500	kg	26,98	1,08	0,054	1,457	0,700	0,035
Cebola	0,1000	kg	1,57	1,53	0,153	0,240	0,600	0,060
Banha de porco	0,0500	kg	9,96	1,00	0,050	0,498	1,000	0,050
Molho espanhol	0,200	kg	35,00	1,00	0,200	7,000	1,000	0,200
<b>Peso total bruto</b>	<b>kg</b>	<b>3,31</b>	<b>Preço de venda</b>	<b>R\$</b>	<b>17,90</b>			
<b>Peso total limpo</b>	<b>kg</b>	<b>2,77</b>	<b>Custo var. venda( %PV)</b>	<b>%</b>	<b>6%</b>			
<b>Peso total após cocção</b>	<b>kg</b>	<b>2,69</b>	<b>Margem contribuição</b>	<b>R\$</b>	<b>1,66</b>			
<b>Peso da porção</b>	<b>kg</b>	<b>0,34</b>	<b>Rateio insumos Indiretos</b>	<b>R\$</b>	<b>0,50</b>			
<b>Custo total insumos</b>	<b>R\$</b>	<b>78,91</b>	<b>Margem contribuição</b>	<b>%</b>	<b>32,00%</b>			
<b>Custo da porção - CMV</b>	<b>R\$</b>	<b>9,86</b>	<b>CMV da porção (% PV)</b>	<b>%</b>	<b>46,00</b>			
<b>Modo de preparo:</b>								
<p>1 - Faça primeiro a paçoca de pinhão: Triture o pinhão e reserve. Depois, triture as carnes. Corte a cebola em emincer e o alho em acher. Doure as carnes, acrescente alho, cebola e o pinhão. Corrija o sal, adicione pimenta do reino e tempero verde. Reserve. 2 - Com uma faca, abra uma cavidade na peça de frescal, sem cortar as laterais e o fundo, em formato de envelope. 3 - Recheie esta cavidade com a paçoca de pinhão. Para fechar, use linha e agulha e costure a carne. 4 - Sele a carne com banha de porco. 5 - Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por 40 minutos. 6 - Por fim, prepare a quirera. Tire a carne do forno e corte em fatias de 3 cm. No prato, coloque primeiro a quirera, depois a carne e por fim uma colher de molho espanhol.</p>								
<b>Servir em prato fundo ou chapéu</b>								

Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

Tabela 15 - Ficha técnica sorvete de chico balanceado

Ficha Técnica								
Data de criação		Data da última alteração						
12/04/2017		22/05/2017						
Produto		Sorvete de chico balanceado						
Referência		Sobremesa						
Rendimento em porções		8						
Ingredientes	Qt. limpa	Un.	Custo unitário	FC	Qt. bruta	Custo insumo	Índice cocção	Qt. após cocção
Nata colonial	0,300	kg	13,26	1,00	0,300	3,978	1,000	0,300
Creme de leite	0,400	kg	8,95	1,00	0,400	3,580	1,000	0,400
Leite condensado	0,200	kg	6,81	1,00	0,200	1,362	1,000	0,200
Emustab	0,050	kg	65,95	1,00	0,050	3,298	1,000	0,050
Banana caturra	0,300	kg	4,68	1,66	0,498	2,331	0,700	0,210
Açúcar demerara	0,250	kg	12,15	1,00	0,250	3,038	1,000	0,250
Banana passas	0,0500	kg	31,40	1,00	0,050	1,570	1,000	0,050
<b>Peso total bruto</b>	<b>kg</b>	<b>1,75</b>	<b>Preço de venda</b>	<b>R\$</b>	<b>5,70</b>			
<b>Peso total limpo</b>	<b>kg</b>	<b>1,55</b>	<b>Custo var. venda (%PV)</b>	<b>%</b>	<b>6%</b>			
<b>Peso total após cocção</b>	<b>kg</b>	<b>1,46</b>	<b>Margem contribuição</b>	<b>R\$</b>	<b>0,84</b>			
<b>Peso da porção</b>	<b>kg</b>	<b>0,18</b>	<b>Rateio insumos Indiretos</b>	<b>R\$</b>	<b>0,50</b>			
<b>Custo total insumos</b>	<b>R\$</b>	<b>19,16</b>	<b>Margem contribuição</b>	<b>%</b>	<b>32,00%</b>			
<b>Custo da porção - CMV</b>	<b>R\$</b>	<b>2,39</b>	<b>CMV da porção (%PV)</b>	<b>%</b>	<b>46,00</b>			
<b>Modo de preparo:</b>								
<p>1 - Faça um caramelo com o açúcar e em seguida acrescente as bananas cortadas em rodela. Reserve. 2 - No liquidificador, bata a nata, o creme de leite, o leite condensado e o emustab. 3 - Na sorveteira, bata o creme até perto de dar o ponto de sorvete. Por fim, adicione a banana caramelizada aos poucos, delicadamente. 4 - Leve ao freezer por 3 horas. 5 - Sirva na taça de sorvete, com lâminas de banana passa.</p>								
<b>Louça sugerida: taça de sorvete</b>								

Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

## **8 PLANEJANDO O NOSSO EVENTO TEMÁTICO**

Neste capítulo, as autoras elaboram um briefing com as etapas do planejamento do nosso evento temático de Gastronomia.

### **8.1 EVENTO**

#### **8.1.1 Título e objetivo principal do evento**

Da Serra ao Mar: uma viagem gastronômica por Santa Catarina. O objetivo é realizar um jantar temático de cozinha catarinense a partir do Trabalho de Conclusão do Semestre dos alunos do quinto semestre de Gastronomia da Faculdade de Tecnologia Senac de Blumenau. Haverá harmonização guiada de bebidas, com opção para cervejas artesanais catarinenses.

#### **8.1.2 Tipologia do evento:**

Jantar com menu degustação composto por cinco pratos (entrada fria, entrada quente, dois pratos principais e uma sobremesa).

#### **8.1.3 Tema definido:**

Cozinha de Santa Catarina.

### **8.2 PÚBLICO-ALVO E PERFIL DO PÚBLICO-ALVO:**

Convidados dos alunos, professores e funcionários da Faculdade de Tecnologia Senac Blumenau. Adultos com idade entre 20 e 50 anos, pertencentes às classes A, B e C+, que possuem ligação com alunos ou são professores e funcionários da Faculdade de Tecnologia Senac Blumenau.

### **8.2.1 Participantes diretos e indiretos:**

Oitenta comensais, cinco chefs, quatro garçons, uma hostess que também atuará como caixa, o gerente do restaurante e duas pessoas para auxiliar na limpeza.

### **8.3 PERÍODO:**

#### **8.3.1 Data, horário e local do evento:**

26 de junho de 2017, das 19h às 23h30min. Senac Restaurante-Escola. Alameda Rio Branco, 165. Centro Blumenau/SC.

#### **8.3.2 Sobre o local:**

O Senac Restaurante-Escola oferece almoço e janta com capacidade de 90 PAX. Possui cozinha quente e fria, área de recebimento, copa, caixa, administração, sanitários e estoque. No almoço o buffet é variado. O Cardápio do Senac Restaurante escola apresenta uma releitura da culinária germânica, elaborado pelo chef Heiko Grabolle, o cardápio mostra uma diversidade de pratos dos imigrantes da região de Blumenau até os sofisticados sabores da Alemanha atual. Há opções de carne, frango e peixe todos os dias. Além de um prato típico da cozinha alemã. Também possui variadas opções de saladas e frutas frescas. Acompanhamentos são arroz e feijão (ou outros grãos), legumes gratinados, farofa, purês e saladas de maionese. Mais 3 tipos de sobremesas. No jantar o serviço é à La Carte.

### **8.4 PROGRAMA:**

#### **8.4.1 Roteiro do evento:**

Os convidados chegam até às 19h, recebidos pela recepcionista. Os garçons oferecem água e explicam que as cervejas começarão a serem servidas juntamente com os pratos. Sobre as mesas haverá um menu com o cardápio da noite. Às 19h30min, a equipe de chefs se apresenta aos comensais e fazem uma rápida explicação sobre cozinha de SC e o processo de criação do menu degustação da noite. Em seguida, começa o serviço da entrada fria, com a cerveja escolhida. Uma das chefs explica a razão de terem escolhido esta bebida e orienta os convidados a fazerem a harmonização.

Depois, segue-se o ritmo do jantar nessa sequência, com uma das chefs sempre vindo ao salão explicar o prato e a harmonização.

#### 8.4.2 Gestão de competências, checklist e plano de ataque

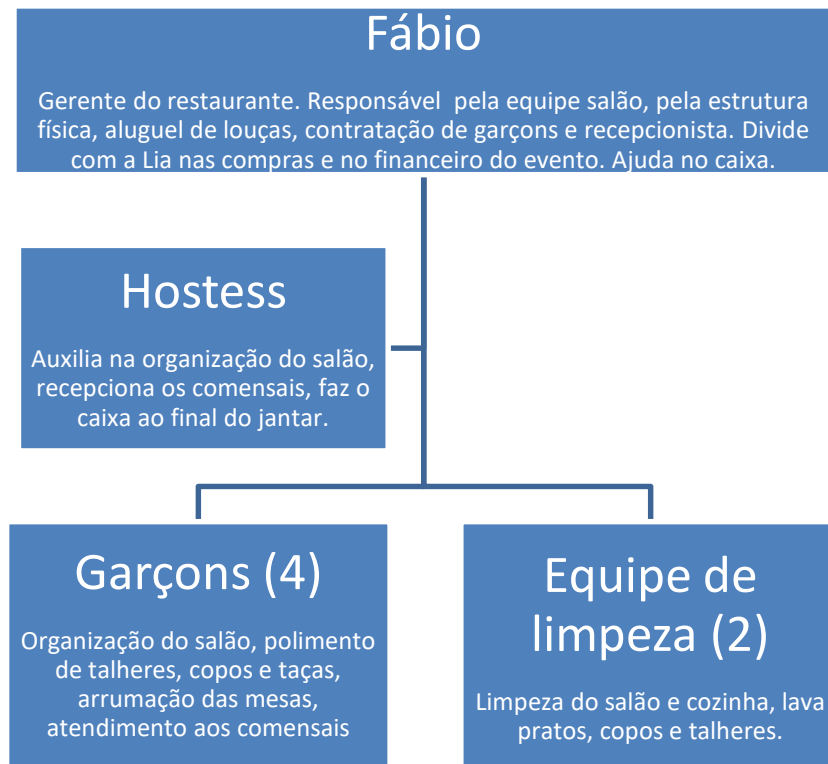
Aderlani Furlanetto, Angélica Bona, Larissa Guerra, Lia Cristina de Oliveira e Marne Missner. No organograma a seguir (Figura 30 e Figura 31), estão detalhadas as competências de cada uma das chefs e dos demais envolvidos na realização do evento temático:

Figura 30 - Organograma brigada cozinha



Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

Figura 31 - Organograma salão



Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

Além de ter bem claras as tarefas que cada um dos envolvidos deve desempenhar no dia do evento, é preciso desenvolver um checklist de utensílios e materiais que serão usados para a produção dos pratos e o atendimento no salão. Na tabela 16, é possível conferir o checklist para o evento de cozinha temática de Santa Catarina:

Tabela 16 - Checklist de equipamentos necessários para evento temático de Gastronomia - Cozinha de SC:

Item	Quantidade
Fogão seis bocas	1
Geladeira	3
Freezer	1
Bancadas	5
Forno	1
Sorveteira	1
Panela funda grande	3

Panela média	2
Bowl grande	4
Tábuas para corte	6
Facas de chef 8 polegadas	5
GN grande	4
Bacia grande	1
Saltese grande	2
Bowl médio	1
Bowl pequeno	3
Máquina de moer carne	1
Liquidificador	1
Pão duro	5
Colheres grandes	5
Faca de legumes	2
Pinça	1
Agulha para carnes	1
Linha para carnes	1
Palito de bambu	88
Chapa	1
Faca de pão	1
Luvras tamanho M	1 caixa
Rolo de cross hatch	1 rolo
Papel toalha	1 fardo
Álcool 70%	2 litros
Detergente	3
Esponja	3
Prato quadrado raso	80
Prato retangular raso aprox. 25 cm de comprimento	80
Prato fundo	160
Taças para sobremesa	80
Talheres - garfo para peixe	85
Talheres - faca para peixe	85
Talheres - faca prato principal	85

Talheres - Garfo prato principal	85
Talheres - colher de sobremesa	85
Copo de licor	85
Taça flauta cerveja	85
Copo de weiss ou witbier	85
Copo de IPA	85
Copo de Pilsen	85
Acendedores	2
MOP	2
Lavadora de louça	1
Pia	7
Pegadores	3
Luvas térmicas	2 pares
Colher boleadora de sorvete	2
Carrinho auxiliar	1
Guardanapos de tecido	85
Guardanapo de papel	1 fardo
Toalha de mesa	20
Jogo americano	85
Pass through	1
Máquina de vácuo	1
Embalagens para vácuo grande	30
Geladeira para bebidas	3
Bandejas	6

Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

A partir do checklist e da definição de competências, as autoras partem para o terceiro passo do planejamento de ações do evento, com a elaboração de um plano de ataque para a equipe responsável pela produção dos pratos. Na tabela 17, estão descritas as atividades de pré-preparo, que serão executadas na antevéspera do evento. Na tabela 18, é possível conferir o plano de ataque do dia do evento:

Tabela 17 - Plano de ataque cozinha no pré-evento

<b>Núm.</b>	<b>Ação</b>	<b>Quem faz</b>
1	Separar utensílios: tábuas, bowls, panelas, talheres, álcool, papel toalha, saltese, GNs.	Angélica e Marne
2	Separar insumos	Aderlani, Lia e Larissa
3	Descascar e cozinhar o aipim	Aderlani, Lia e Larissa
4	Colocar o pinhão para cozinhar	Marne
5	Passar aipim pelo espremedor ou máquina	Larissa
6	Preparar a massa do nhoque	Lia
7	Passar o nhoque na máquina e pré cozinhar. Armazenar em pacotes e fechar na seladora a vácuo. Etiquetar e refrigerar.	Larissa e Lia
8	Limpar o camarão e o lagostim. Armazenar em pacotes e fechar na seladora a vácuo. Etiquetar e refrigerar.	Angélica e Marne
9	Descascar o pinhão. Separar metade para a paçoca. O restante, armazenar em pacotes e fechar na seladora a vácuo. Etiquetar e refrigerar.	Angélica e Marne
10	Preparar a paçoca de pinhão.	Larissa
11	Fazer o corte do frescal, rechear com a paçoca de pinhão, costurar a carne. Selar na banha de porco. Esperar esfriar. Embalar, etiquetar e armazenar.	Aderlani e Lia
12	Fazer a farofa de banana passa. Embalar, etiquetar e armazenar	Angélica
13	Higienizar vegetais	Marne

14	Confitar o tomate cereja. Embalar, etiquetar e armazenar.	Larissa
15	Limpar o mignon suíno e cortar em cubos. Embalar, etiquetar e armazenar.	Lia
16	Cortes de vegetais. Embalar, etiquetar, armazenar.	Larissa, Marne, Angélica
17	Limpar cozinha, fogão, tirar o lixo	Angélica, Lia, Marne, Larissa, Aderlani

Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

Tabela 18 - Plano de ataque cozinha no dia do evento

Núm.	Atividade	Quem faz
1	Separar utensílios: tábuas, bowls, panelas, talheres, álcool, papel toalha, saltese, GNs.	Angélica e Marne
2	Separar insumos	Aderlani, Lia e Larissa
3	Fazer montagem dos espetinhos. Reservar.	Angélica e Marne
4	Selar camarões do nhoque. Reservar	Aderlani
5	Fazer preparo do tartar. Tampar o bowl e resfriar.	Lia
6	Cortar as maçãs verdes em lâminas. Armazenar em bowl com suco de limão.	Larissa
7	Higienizar louças	Angélica e Marne
8	Limpar bancadas, organizar tudo para o início do evento.	Aderlani, Lia e Larissa
9	Preparar espetinhos e colocar o frescal para assar.	Angélica e Marne
10	Montagem prato tartar	Aderlani, Lia e Larissa
11	Finalização nhoque	Aderlani e Lia

12	Montagem prato xixo	Angélica, Marne e Larissa
13	Preparar quirera e aquecer molho espanhol	Aderlani
14	Montagem nhoques	Lia, Aderlani e Larissa
15	Cortar o frescal, montagem com quirera e molho	Angélica, Marne e Larissa
16	Montagem sobremesa	Lia, Aderlani e Larissa
17	Limpeza da cozinha, fogão, tirar os lixos	Angélica, Aderlani, Larissa, Lia, Marne

Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

## 8.5 TRANSPORTE:

### 8.5.1 Meio de transporte utilizado para o evento:

Automóvel, ônibus, táxi, uber. O Senac Restaurante-Escola oferece estacionamento com aproximadamente 50 vagas, cobrando por hora.

## 8.6 VERBA:

### 8.6.1 Verba prevista:

Para o evento, é necessário ter uma provisão de recursos de R\$ 4.560,00, conforme descrito na Tabela 19.

Tabela 19 - Gerenciamento financeiro

Aluguel do estabelecimento, incluso 1 caixa/hostess e 2 auxiliares de limpeza	R\$ 600,00
4 garçons	R\$ 800,00
2 Auxiliares de limpeza	R\$ 300,00
Custo de insumos	R\$ 2.135,00

Custos de bebidas (110 garrafas de long neck (355ml) com custo de R\$ 4,50, considerando aproximadamente 100 ml para cada degustação. Mais duas garrafas de Bier Licor de R\$ 80 reais para a degustação da sobremesa)	R\$ 575,00
Custos com impressões e decoração (flores nas mesas)	R\$ 150,00
<b>TOTAL DE CUSTOS</b>	<b>R\$ 4.560,00</b>
Total de arrecadação com vendas	R\$ 8.800,00
Lucro	R\$ 4.2540,00
Retirada de cada integrante	R\$ 848,00

Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

O recurso para a realização do evento será obtido através de venda antecipada das entradas, consignados com fornecedores e prazo de pagamento.

### **8.6.2 Qual o valor estimado:**

O jantar terá valor de R\$ 110,00 por pessoa, incluindo a harmonização guiada com cinco cervejas. O custo está baseado na formação de preço dos pratos, nos custos de aluguel, mão de obra, bebidas com a previsão de retirada de R\$ 848,00 por integrante da equipe como pagamento pela mão de obra. Também observamos os preços praticados pela concorrência em eventos semelhantes.

## **8.7 CONVIDADOS E AUTORIDADES:**

### **8.7.1 Quem são:**

Familiares e amigos dos alunos, professores, funcionários, coordenadores e diretores do Senac-SC. Também serão convidados alguns jornalistas e influenciadores de opinião que cobrem a área de gastronomia. Nesse caso, a ideia é divulgar o trabalho das chefs.

### **8.7.2 Diferencial de serviços e as honras oferecidas a eles:**

Mesa para professores, mesa para funcionários e mesa para os diretores do Senac-SC, mesa para a imprensa.

## **8. 8 DIVULGAÇÃO**

### **8.8.1 Como vai ocorrer a divulgação:**

Por se tratar de um evento fechado para o público externo, a divulgação será direcionada, com convites diretamente feitos ao público-alvo, e ainda a criação de um evento no Facebook, com convites exclusivos para cada convidado. Também serão impressos ingressos para aquisição do público-alvo.

Para divulgar o trabalho das chefs, também serão enviados release (conforme pode ser visto na Figura 34) e convites a formadores de opinião.

### **8.8.2 Veículos de comunicação utilizados:**

Imprensa, redes sociais, e-mail, boca a boca.

### **8.8.3 Identidade visual do evento:**

Figura 32 - Logotipo do evento



Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

Figura 33 - Menu impresso



Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

### 8.8.4 Material de divulgação:

Release (Figura 34) para veículos de imprensa, uso de redes sociais para divulgação, e-mail marketing.

Figura 34 - Release para divulgação do evento



**Da Serra ao Mar - Uma viagem gastronômica por Santa Catarina**

**Jantar temático de cozinha catarinense, realizado pelas alunas do 5o semestre de gastronomia da Faculdade de Tecnologia Senac**

O cheiro do pinhão na brasa, a tainha assada na folha de bananeira ou a cuca quentinha saindo do forno não são apenas recordações deixadas pelas nossas avós, nonas e omas, são o legado gastronômico que se perpetua em todo o estado de Santa Catarina. Foi pensando nessa variedade de sabores que as chefs Aderlani Furlanetto, Angélica Bona, Larissa Guerra, Lia Cristina de Oliveira e Mame Missner, estudantes do 5o semestre de gastronomia da Faculdade de Tecnologia Senac, oferecem um jantar com menu degustação criado a partir de pratos e ingredientes típicos de Santa Catarina. No evento, os clientes poderão provar produtos regionais que vão desde a Serra, com o pinhão e o frescal, até o mar, com a tainha e o camarão; e que figuram entre os principais ingredientes do cardápio.

O jantar ocorre no dia 26 de junho, às 19h30min, no Senac Restaurante Escola, no Centro de Blumenau. O evento Da Serra ao Mar conta com cinco pratos: uma entrada fria, uma entrada quente dois pratos principais e uma sobremesa. Haverá ainda harmonização do cardápio com cervejas artesanais catarinenses. O investimento é de R\$ 110 por pessoa. Reservas antecipadas podem ser feitas pelo (47) 3041-4420 ou pelo e-mail [daserraomarsc@gmail.com](mailto:daserraomarsc@gmail.com)

**SERVIÇO**

**Jantar:** Da Serra ao Mar – Uma viagem gastronômica por Santa Catarina  
**Chefs:** Aderlani Furlanetto, Angélica Bona, Larissa Guerra, Lia Cristina de Oliveira e Mame Missner.  
**Onde:** Senac Restaurante Escola (Alameda Rio Branco, 165. Centro, Blumenau/SC)  
**Horário:** Das 19h30min às 23h30min  
**Reservas:** pelo (47) 3041-4420 ou e-mail [daserraomarsc@gmail.com](mailto:daserraomarsc@gmail.com)  
**Investimento:** R\$ 110 reais (com harmonização de cervejas catarinenses)

Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

## 8.9. SERVIÇOS:

### **8.9.1 Serviços utilizados:**

Decoração e som ambiente, fotografia (um profissional conhecido pelas chefs fará fotos sem custo para o evento), mão de obra de salão e cozinha.

## 8.10. COMISSÃO ORGANIZADORA:

### **8.10.1 Integrantes:**

Aderlani Furlanetto, Angélica Bona, Larissa Guerra, Lia Cristina de Oliveira, Marne Missner e o gerente do Senac Restaurante-Escola, Fábio Ricci.

## 8.11 FEEDBACK DO EVENTO:

Para ter um retorno da opinião dos convidados sobre o evento, as autoras criaram um formulário que será entregue aos presentes para avaliação direta do jantar. A ideia é utilizar emojis para avaliar o nível de satisfação dos comensais. Os emojis são uma simbologia muito usada atualmente, que também ganha um toque bem humorado e chama a atenção do cliente.

Segue o modelo na Figura 35:

Figura 35 - Feedback do evento temático

**Deixe sua opinião sobre os pratos**

Entrada fria: Tartar de tainha

( ) Amei 😊   ( ) Curti 😊   ( ) Curti e quero mais 😊   ( ) Mais ou menos 😊   ( ) Não curti 😞

Entrada quente: Xixo de mignon suíno com lagostim e farofa de banana

( ) Amei 😊   ( ) Curti 😊   ( ) Curti e quero mais 😊   ( ) Mais ou menos 😊   ( ) Não curti 😞

Prato principal: Nhoque de aipim com camarão, lâminas de pinhão e maçã verde, flambados na cachaça

( ) Amei 😊   ( ) Curti 😊   ( ) Curti e quero mais 😊   ( ) Mais ou menos 😊   ( ) Não curti 😞

Prato principal: Frescal recheado com pinhão sobre cama de quirera e molho espanhol

( ) Amei 😊   ( ) Curti 😊   ( ) Curti e quero mais 😊   ( ) Mais ou menos 😊   ( ) Não curti 😞

Sobremesa: Sorvete de chiko balanceado

( ) Amei 😊   ( ) Curti 😊   ( ) Curti e quero mais 😊   ( ) Mais ou menos 😊   ( ) Não curti 😞

Fonte: Elaborado pelas Autoras (2017)

## 9 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A construção da cultura de uma sociedade recebe influências de diversos fatores. Hábitos, crenças e costumes que vão passando de geração em geração, adaptando-se a novas realidades e situações. A culinária de um grupo não poderia ser diferente. Através da comida, de técnicas, ingredientes e receitas, é possível aprender mais sobre um país, um estado, uma cidade. É possível descobrir interesses comuns em torno de uma mesa, aprendizados que se perpetuam ao redor de um fogão.

A Cozinha Brasileira é produto direto da miscigenação entre os povos, e isso pode-se observar também na culinária dos três estados da região Sul, mais especificamente de Santa Catarina – objeto de estudo deste trabalho. Foi através de diferentes populações que nossa cultura e nossos hábitos alimentares foram forjados. Diante da necessidade de adaptar-se às novas realidades, os imigrantes que para cá vieram inventaram e incorporaram novas receitas, pratos e ingredientes que hoje são marca do Estado país afora.

No entanto, fato é que não temos somente uma forma de representar a Cozinha de Santa Catarina. Tratam-se de cozinhas, que variam conforme a região analisada e que sofrem interferência direta do meio ambiente e dos costumes trazidos por quem colonizou a terra. Não podemos dizer que a culinária da região Oeste do Estado, de raízes italianas, é a mesma do Litoral. Tampouco a cozinha serrana coincide com a dos imigrantes alemães do Vale do Itajaí. O que podemos e concluímos neste trabalho é que a Cozinha de Santa Catarina é formada por várias cozinhas que, juntas, compõem uma fantástica coleção de sabores e aromas.

Considerando essas premissas, este trabalho buscou como objetivo principal a criação de um menu composto por cinco pratos que contasse o que é essa cozinha catarinense. Para atendermos a este propósito, inicialmente abordamos as características sociais, geográficas e econômicas de toda a Região Sul, dando mais ênfase às informações relativas ao Estado de Santa Catarina.

Em seguida, passamos para a fundamentação da cozinha dos três estados, buscando influências e características de pratos, técnicas e ingredientes. É correto afirmar que há inúmeras semelhanças nas cozinhas gaúcha, paranaense e catarinense, pois muitos de seus hábitos advêm dos mesmos grupos de imigrantes. Também é preciso ressaltar a contribuição que os tropeiros tiveram nos costumes alimentares do interior dos três estados, formando uma base sólida que continua firme até hoje nas práticas dos moradores dessas regiões.

Consciente dessas características, a pesquisa buscou informações sobre oito ingredientes que as autoras consideraram relevantes para compreender a cozinha de Santa Catarina. Através do levantamento de dados sobre a mandioca, banana, maçã, tainha, ostras, pinhão, frescal e carne suína, pode-se refletir a respeito de cada uma das regiões do Estado e qual a contribuição desses alimentos para a história e até mesmo para a economia local. Cabe dizer que Santa Catarina tem importante participação na produção agrícola, na pecuária e na pesca brasileira. O alimento que plantamos e colhemos aqui também movimenta uma importante cadeia de empregos e gera riqueza a sua gente, e isso ficou bem demonstrado ao estudarmos os oito ingredientes.

Em um próximo momento as autoras passaram para a conceituação de cardápios, menus e de eventos temáticos. Tal estudo se fez necessário para que, posteriormente, chegássemos à criação de fato do menu e à formatação de um evento de gastronomia típica catarinense. A base teórica, nesse caso, foi fundamental para que conseguíssemos entender a complexidade do tema, conhecendo todos os fatores que constroem um menu e o evento temático.

A seguir, passamos para a criação do menu em si. Para que chegássemos ao resultado que desejamos obter, desenvolvemos duas opções de menus compostos por cinco pratos cada, sempre levando em conta os ingredientes listados no capítulo referente à cozinha de Santa Catarina. Este momento não se restringiu à teoria, e pudemos em três ocasiões testar os pratos, fazer ajustes e combinações novas, que resultaram em um menu bastante representativo da gastronomia catarinense. Nossa intenção, aqui, não era sermos repetitivas e abordar a cozinha local com o olhar viciado, de quem já conhece tudo o que ali está. Como chefs e como catarinenses, queríamos redescobrir nossos sabores e prestar uma homenagem aos pratos típicos, aos ingredientes locais, trazendo novos elementos e formas de preparo. Esse desejo resultou em um menu inventivo, contemporâneo, mas que não perde ou desrespeita suas tradições.

A construção do nosso menu se transformou em um momento muito especial da pesquisa. Passamos semanas buscando inspirações, referências. Resgatamos memórias das cozinhas de nossas mães e avós, daquilo que nos era familiar e que apelava ao coração. Buscamos os melhores ingredientes, respeitando a disponibilidade e a oferta desses alimentos no cenário local. Em alguns casos, mobilizamos familiares para comprar insumos em outras regiões do Estado. Fomos incansáveis, perfeccionistas e determinadas em nossos testes e estudos. Era frequente a troca de informações e de ideias a respeito do que poderíamos fazer. Insatisfeitas com as primeiras versões, insistimos em aprimorar as receitas que estávamos

desenvolvendo, em conversas com professores e colegas e em nossas reuniões quase que diárias para falarmos sobre o trabalho.

Paralelo a isso, seguimos a pesquisa elaborando aquele que seria o evento temático de gastronomia que venderia o nosso menu. Para isso, buscamos fazer um resumo das etapas desta ação, quais recursos seriam necessários, onde ele seria feito. Novamente aqui destacamos a busca do grupo em sempre ir além. Desenvolvemos material de divulgação, logotipo, um exemplo de design do menu e até mesmo um release para divulgar o evento na mídia. Foi oportuno que, ao mesmo tempo em que estávamos desenvolvendo este trabalho, estivéssemos cursando uma disciplina voltada ao planejamento de eventos. Assim, foi mais fácil aplicar os conhecimentos aprendidos em sala de aula na nossa pesquisa, mostrando o que é mais importante ou não em cada etapa de organização de um evento.

Apesar desta pesquisa ter atingido seu objetivo principal e os específicos, é preciso salientar que há limitações. A primeira é relativa ao tempo que tivemos para executar a pesquisa, que certamente deixou alguns aspectos de fora e que poderiam agregar valor ao trabalho. Em segundo lugar, mudanças de direcionamento durante a produção da pesquisa foram um pouco incômodas para dar continuidade a este processo sem sobressaltos. É o risco que se corre em sermos parte de uma faculdade ainda bastante jovem, que tem um caminho a percorrer para se tornar referência em ensino e pesquisa em Santa Catarina.

Recomenda-se para futuras pesquisas sobre Cozinha de Santa Catarina um resgate dos insumos e receitas que eram consumidos décadas atrás e que foram se perdendo ao longo do tempo. Há ainda muito o que se explorar em termos de culinária catarinense e esperamos honestamente que este trabalho seja somente o início de um movimento de valorização da cultura local dentro da instituição de ensino.

Diante desta jornada, concluímos o presente estudo apontando que é possível criar não somente um, mas vários menus a partir do que é mais característico da cozinha de Santa Catarina. É um desafio que deixamos para o nosso futuro enquanto profissionais da Gastronomia e que esperamos que sirva de referência para colegas de faculdade. Já tínhamos uma ideia do que nos esperava no início da pesquisa, mas o que descobrimos e aprendemos foi um universo muito mais rico e atraente que aquilo que imaginávamos.

Os resultados aqui discutidos apresentam um interessante conjunto de dados para chefs de cozinha, estudantes e interessados em culinária regional. A ideia é valorizarmos esta união entre conhecimento acadêmico e tradições locais, mostrando que ambos podem e devem conviver em harmonia e extrair o que há de melhor no outro.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRIL COLEÇÕES. **Paraná**. Coleção Cozinha Brasileira, v.11. São Paulo: Abril, 2009.

ABRIL COLEÇÕES. **Rio Grande do Sul**. Coleção Cozinha Brasileira, v.3. São Paulo: Abril, 2009.

ABRIL COLEÇÕES. **Santa Catarina**. Coleção Cozinha Brasileira, v.8. São Paulo: Abril, 2009.

ALLEN, J; O'TOOLE, W; MCDONNELL, I; HARIS, R. **Organização e gestão de eventos**. 3 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

AMBROSIO, Vicente. **Plano de marketing**: um roteiro para ação. 2.ed. São Paulo: Pearson.

ASSOCIAÇÃO DAS INDÚSTRIAS PROCESSADORAS DE MANDIOCA E DERIVADOS DE SANTA CATARINA (AIMSC). **Mandioca**. Disponível em: <<http://www.aimsc.com.br>> acesso em 2 de março de 2017

BITTENCOURT, Cleiton Cardoso. Et al. **A cadeia produtiva de maçã em Santa Catarina: competitividade segundo produção e packinghouse**. Revista de Administração Pública vol.45, n.4, Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0034-76122011000400013](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-76122011000400013)> Acesso em 23 de março de 2017.

BLESSA, Regina. **Merchandising no ponto de venda**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2009

BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da gastronomia**: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento. 3. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. v.2. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1968.

COSTA VERDE E MAR. **Puxada da tainha**: a tradição familiar de pescadores artesanais da Costa Verde & Mar. Disponível em: <<http://www.costaverdemar.com.br/index.php/2016/05/10/puxada-da-tainha-a-tradicao-familiar-de-pescadores-artesanais-da-costa-verde-mar/>> Acesso em 25 de março de 2017.

COUTINHO, Helen Rita Menezes. **Organização de Eventos**. Curso Técnico em Hospedagem. Centro de Educação Tecnológica do Amazonas, 2010. Disponível em: <[http://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/eixo\\_hosp\\_lazer/061112\\_org\\_eventos.pdf](http://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/eixo_hosp_lazer/061112_org_eventos.pdf)> Acesso em 22 de maio de 2017.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (Embrapa). **Mandioca**. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/cultivos/mandioca>> Acesso em 2 de março de 2017.

FARIAS, Vilson Francisco de. **De Portugal ao Sul do Brasil 500 anos: história, cultura e turismo**. Florianópolis: Ed. do autor, 2001.

FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DE SANTA CATARINA. **Santa Catarina em Dados 2015**: Unidade de Política Econômica Industrial. Florianópolis: FIESC, 2015. Disponível em: <<http://fiesc.com.br/economia/scemdados>> Acesso em 20 fevereiro de 2017.

FORNECK, Elisandra. KLUG, João. **Impactos sócio ambientais da suinocultura no Oeste catarinense: do visível ao invisível**. XVIII Simpósio Nacional de História. Florianópolis, 2015. Disponível em: <[http://www.snh2015.anpuh.org/resources/anais/39/1428326734\\_ARQUIVO\\_Impactossocioambientaisdasuinoculturanooestecatarinense.pdf](http://www.snh2015.anpuh.org/resources/anais/39/1428326734_ARQUIVO_Impactossocioambientaisdasuinoculturanooestecatarinense.pdf)> Acesso em 10 de março de 2017.

GIEHL, Alexandre Luís. **Boletim Agropecuário: Edição Especial Operação Carne Fraca**. Centro de Socioeconomia e Planejamento Agrícola da Epagri, Florianópolis, 22 de março de 2017. Disponível em: <[http://docweb.epagri.sc.gov.br/website\\_cep/Boletim\\_agropecuário/Boletim\\_agropecuário\\_Edicao\\_especial\\_CARNES.pdf](http://docweb.epagri.sc.gov.br/website_cep/Boletim_agropecuário/Boletim_agropecuário_Edicao_especial_CARNES.pdf)> Acesso em 25 de março de 2017.

GODOY, RossanaCatie Bueno de. Et al. **O Pinhão na culinária**. Brasília (DF): Embrapa, 2013.

GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA. **Dias de Santa Catarina**. Florianópolis: Insular, 2013. Disponível em: <<http://pt.slideshare.net/governosc/dia-de-santa-catarina-verso-digital>> Acesso em 20 de fevereiro de 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo 2010**. Disponível em: <[www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br)>. Acesso em 22 de fevereiro de 2017.

LIMA, Patrícia. **Fogão sem glamour!** Como a chef Manu Buffara está transformando a alta gastronomia no Sul do país. Revista Donna, 7 de agosto de 2015. Disponível em: <<http://revistadonna.clicrbs.com.br/lifestyle/fogao-sem-glamour-como-chef-manu-buffara-esta-transformando-alta-gastronomia-sul-pais/>> Acesso em 26 de abril de 2017.

LOMBARDO, João Alexandre. **Gourmandisses catarinenses: a culinária tradicional de produtos premium de Santa Catarina**. 1.ed. Florianópolis: Lagoa, 2013

MACIEL, Maria Eunice. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?** Horiz. Antropol.vol.7, n.16, Porto Alegre, 2001. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-71832001000200008](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832001000200008)> Acesso em 15 de fevereiro de 2017.

MAGNOLI, Demétrio. ARBEX JUNIOR, José. OLIC, Nelson Bacic. **Conhecendo o Brasil: Região Sul**. 2.ed. São Paulo: Moderna, 1996.

MAIA, Natasha Moresco. **Pescadores artesanais na Costeira da Armação (Governador Celso Ramos -SC): passado e presente**. 2011. Monografia – Universidade do Vale do Itajaí. Itajaí, 2011. Disponível em: <<http://siaibib01.univali.br/pdf/Natassha%20Moresco%20Maia.pdf>> . Acesso em 25 de março de 2017.

MEDINA, Ignacio. **Brasil 2**. Coleção Cozinha de País a País. São Paulo: Moderna, 2007.

MENDONÇA, Rejane Teixeira. **Cardápios: Técnicas e planejamento**. 1.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014

MEYER, Sulaine Karine. **Organização de Eventos em A&B**. Blumenau, 2017

MICHAELIS. **Dicionário brasileiro da língua portuguesa**. Disponível em: <<http://michaelis.uol.com.br/busca?r=0&f=0&t=0&palavra=evento>> Acesso em: 22 de maio de 2017

NETO, João Fert. Et al. **Projeto Kayuwá: Valorização do pinhão na agricultura familiar da serra catarinense**. Revista Udesc em Ação. Vol.4. n.1. Disponível em: <<http://www.revistas.udesc.br/index.php/udescemacao/article/view/1976>> Acesso em 22 de março de 2017.

NEUBERT, Emílio de Oliveira. **Revista Agropecuária Catarinense**. Florianópolis, ed. 1, março de 2013.

OLIVEIRA, Rafael Dias de. **Geografia e História de Santa Catarina: para vestibulares e concursos**. Florianópolis: Postmix Serviços Editoriais, 2012.

ORSOLI, Felipe. **Marketing no Facebook**. Série e-books Sebrae. Disponível em: <[http://www.sebraepr.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae%20PR/Arquivos%20gratuitos/ebook\\_cap%204%20mkt%20no%20Facebook.pdf](http://www.sebraepr.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae%20PR/Arquivos%20gratuitos/ebook_cap%204%20mkt%20no%20Facebook.pdf)> (Acesso em: 15 mar de 2017)

PAIM, Elison Antônio. **Aspectos da constituição histórica da região Oeste de Santa Catarina**. Saeculum Revista de História. n.14. João Pessoa, jan-jun/2006. Disponível em: <[periodicos.ufpb.br/index.php/srh/article/download/11346/6460](http://periodicos.ufpb.br/index.php/srh/article/download/11346/6460)> Acesso em 25 de março de 2017.

PALMA, Juliana. **Marcos Livi: A gastronomia do Sul sob os holofotes**. Destemperados. 2015. Disponível em: <<http://www.destemperados.com.br/tendencias/marcos-livi-a-gastronomia-do-sul-sob-os-holofotes>> Acesso em 26 de abril de 2017.

PEREIRA, Laércio. SIMIONI, Flávio José. CARIO, Sílvio Antonio Ferraz. **Evolução da produção de maçã em Santa Catarina: novas estratégias em busca de maior competitividade**. Ensaios FEE. Vol. 31, n.1, 2010. Disponível em: <<http://revistas.fee.tche.br/index.php/ensaios/article/view/2380>> Acesso em 23 de março de 2017.

POLLAN, Michael. **Cozinhar**. 1.ed. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014

PROGRAMA BRASILEIRO DE INTERCÂMBIO EM MARICULTURA. **Cultivo de ostras**. BMLP, 2003. 30p. Disponível em: <[http://web.uvic.ca/~soed/documents/manual%20ostras\\_2005\(b\).pdf](http://web.uvic.ca/~soed/documents/manual%20ostras_2005(b).pdf)>. Acesso em 26 de abril de 2017.

RIBAS JUNIOR, Salomão. **Retratos de Santa Catarina: Aspectos históricos, geográficos, políticos, constitucionais, econômicos sociais**. Florianópolis: Ed. Do Autor, 1998.

Rio de Janeiro: Aerofoto Cruzeiro, 1991. Disponível em: <<http://www.spg.sc.gov.br/mapas/atlas/AtlasBranco.pdf>> Acesso em 17 de fevereiro de 2017.

SACHET, Celestino. SACHET, Sérgio. **Santa Catarina: 100 anos de história.** Vol.1. Florianópolis: Século Catarinense, 1997.

SANTA CATARINA TURISMO S/A (SANTUR). **História e cultura.** Disponível em: <<http://turismo.sc.gov.br/o-que-fazer/historia-e-cultura/>> Acesso em 7 de fevereiro de 2017.

SANTA CATARINA. **Atlas Escolar de Santa Catarina.** Secretaria de Estado de Coordenação Geral e Planejamento. Subsecretaria de Estudos Geográficos e Estatísticos.

SANTOS, Rodrigo Amado dos. CHEHADE, Michelle Bellintani. ROCHA, Guilherme Coelho Guimarães. **A importância da compreensão do conceito de eventos à execução do planejamento, perante as etapas pré, durante e pós-evento.** Revista Científica Eletrônica de Turismo. Ano VII. N.12. Janeiro de 2010. Disponível em: <[http://faef.revista.inf.br/imagens\\_arquivos/arquivos\\_destaque/NvB7q3QfdezDVli\\_2013-5-23-11-59-58.pdf](http://faef.revista.inf.br/imagens_arquivos/arquivos_destaque/NvB7q3QfdezDVli_2013-5-23-11-59-58.pdf)> Acesso em 22 de maio de 2017

SEBRAE. **Como elaborar um plano de marketing.** Disponível em :<<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/bis/como-elaborar-um-plano-de-marketing,084b6484b071b410VgnVCM1000003b74010aRCRD>> Acesso em 15 de abril de 2017.

SEBRAE. **Guia prático de eventos gastronômicos: saiba como idealizar o seu.** Brasília, 2015. Disponível em: <[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/94a42e5c0d34bc3c1837638cdab33bb5/\\$File/5779.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/94a42e5c0d34bc3c1837638cdab33bb5/$File/5779.pdf)> Acesso em 22 de maio de 2017.

SPAUTZ, Dagmara. **Para garantir sobrevivência da espécie, estudo sugere cota para captura de tainha.** Jornal de Santa Catarina, Blumenau, n.13.905. 14 de outubro de 2016. p.6-7.

SPAUTZ, Dagmara. **Pesca da tainha sofre revés em SC com bloqueio de licenças.** Jornal de Santa Catarina, Blumenau, 17 de junho de 2016 Disponível em: <<http://jornaldesantacatarina.clicrbs.com.br/sc/cidades/noticia/2016/06/pesca-da-tainha-em-areas-ilegais-motivou-proibicao-das-licencas-industriais-em-2016-5922876.html>> Acesso em 25 de março de 2017.

TEICHMANN, Ione T. Mendes. **Cardápios: técnica e criatividade.** 7.ed. Caxias do Sul, RS: Educ, 2009.

UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ. CENTRO DE CIÊNCIAS TECNOLÓGICAS DA TERRA E DO MAR. **Boletim estatístico da pesca industrial de Santa Catarina – ano 2012** : programa de estatística pesqueira industrial de Santa Catarina – v. 13, n. 1.-- Itajaí : Universidade do Vale do Itajaí, 2013. Disponível em: <[http://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/biblioteca/download/estatistica/SC/est\\_2012\\_producao\\_pesqueira.pdf](http://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/biblioteca/download/estatistica/SC/est_2012_producao_pesqueira.pdf)> Acesso em 25 de março de 17.

VICENZI, Renilda. **Presença negra no Planalto catarinense**. Revista Latino-Americana de História. Vol. 1, nº. 4. Dezembro de 2012. Disponível em: <<http://projeto.unisinus.br/rla/index.php/rla/article/viewFile/27/101>>. Acesso em 22 de fevereiro de 2017.

WERLANG, Alceu Antônio. **A diversidade do Oeste catarinense está na história da colonização da região**. Diário Catarinense. Disponível em: <<http://dc.clicrbs.com.br/sc/estilo-de-vida/viver-sc/noticia/2015/08/a-diversidade-do-oeste-catarinense-esta-na-historia-de-colonizacao-da-regiao-4835099.html>>, Acesso em 6 de fevereiro de 2017.

ZANELLA, **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2012.

ZITTA, Carmem. **Organização de eventos: da ideia à realidade**. 5.ed. Brasília: Senac, 2014.

ZOBARAM, Sergio. **Evento é assim mesmo: do conceito ao brinde**. 1.ed. Rio de Janeiro: Senac, 2004.

ZOTZ, Werner. **Sabores de Santa Catarina**. 3.ed. Florianópolis: Letras Brasileiras, 2008.

MATHIAS, João. **Como plantar: banana**. Disponível em: <<http://revistagloborural.globo.com/GloboRural/0,6993,EEC1477248-4529-2,00.html>>. Acesso em 13 de março de 2017.

EMBRAPA. **Banana: o produtor pergunta, a Embrapa responde / editores técnicos, Marcelo Bezerra Lima, Sebastião de Oliveira e Silva, Cláudia Fortes Ferreira**. – 2 ed. rev. e ampl. – Brasília, DF : Embrapa, 2012. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/82218/1/500-Perguntas-Banana-ed02-2012.pdf>> Acesso em 13 de março de 2017.

EPAGRI. **Banana: Informações técnicas**. Disponível em: <[http://www.epagri.sc.gov.br/?page\\_id=1349](http://www.epagri.sc.gov.br/?page_id=1349)>. Acesso em: 13 mar de 2017

EPAGRI. **Síntese Anual da Agricultura de Santa Catarina**. v.1 1976. Florianópolis: Epagri/Cepa. Disponível em: <[http://docweb.epagri.sc.gov.br/website\\_cepa/publicacoes/Sintese\\_2016.pdf](http://docweb.epagri.sc.gov.br/website_cepa/publicacoes/Sintese_2016.pdf)> Acesso em 22 de março de 2017.

BARREIROS, BETO. **Por que a nossa ostra é a melhor do Brasil?** Disponível em: <<http://wp.clicrbs.com.br/betobarreiros/2011/12/06/porque-a-nossa-ostra-e-a-melhor-do-brasil/?topo=67,2,18,,67n>> Acesso em 22 de março de 2017

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Produção da Pecuária Municipal**. Vol.43, Rio de Janeiro: IBGE, 2015. Disponível em: <[http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/84/ppm\\_2015\\_v43\\_br.pdf](http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/84/ppm_2015_v43_br.pdf)> Acesso em 23 de março de 2017.

**APÊNDICE A – LEI Nº 15.457 DE 17 DE JANEIRO DE 2011****LEI Nº 15.457, de 17 de janeiro de 2011**

Regulamenta a colheita do pinhão.

**O GOVERNADOR DO ESTADO DE SANTA CATARINA,**  
Faço saber a todos os habitantes deste Estado que a Assembleia Legislativa decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica proibida a colheita de pinhão antes do dia 1º de abril, sendo proibido, ainda, antes desta data, seu transporte e comercialização.

Parágrafo único. A proibição se aplica inclusive ao pinhão destinado para sementeiras, assim como para alimento.

Art. 2º O descumprimento do disposto nesta Lei incidirá em multa de R\$ 500,00 (quinhentos reais), revertidos ao Fundo Especial de Proteção ao Meio Ambiente - Fepema.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, cabendo ao Poder Executivo regulamentá-la em sessenta dias.

Florianópolis, 17 de janeiro de 2011

**JOÃO RAIMUNDO COLOMBO**  
Governador do Estado

## APÊNDICE B – PORTARIA PARA CAPTURA DE TAINHA

MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO EXTERIOR E SERVIÇOS

GABINETE DO MINISTRO

DOU de 28/04/2017 (nº 81, Seção 1, pág. 139)

Estabelece normas, critérios e padrões para o exercício da pesca em áreas determinadas para a captura de tainha (*Mugilliza*), no litoral das regiões Sudeste e Sul do Brasil.

OS MINISTROS DE ESTADO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO EXTERIOR E SERVIÇOS, DO MEIO AMBIENTE, e DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso de suas atribuições, e tendo em vista o disposto no art. 27 da Lei nº 10.683, de 28 de maio de 2003, alterada pela Lei nº 11.958, de 26 de junho de 2009, e no Decreto nº 6.981, de 13 de outubro de 2009, bem como o que consta no Processo nº 00350.004031/2014-73, resolvem:

Art. 1º - Estabelecer normas, critérios e padrões para o exercício da pesca em áreas determinadas para a captura de tainha (*Mugilliza*), no litoral das regiões Sudeste e Sul do Brasil.

Art. 2º - A pesca da tainha nas regiões Sudeste e Sul terá a seguinte temporada anual:

I - para modalidade cerco, entre 1º de junho e 31 de julho;

II - para modalidades de emalhe costeiro de superfície:

a) até 10 AB entre 15 de maio a 15 de outubro;

b) acima de 10 até 20 AB, entre 1º de junho e 31 de julho;

III - para modalidade de emalhe costeiro que utiliza anilhas, entre 15 de maio e 31 de julho; e

IV - para modalidade desembarcada ou não motorizada entre 1º de maio e 31 de dezembro.

§ 1º - Fica proibida a pesca da tainha para as modalidades tratadas nos incisos do *caput* deste artigo fora dos períodos neles estabelecidos.

§ 2º - As restrições temporais de pesca estabelecidas neste artigo não se aplicam para a captura de tainha no interior das lagoas e estuários das regiões.

Art. 3º - Proibir, nos seguintes períodos e áreas, as modalidades de pesca abaixo especificadas:

I - para todas as modalidades de pesca, exceto tarrafa, no período de 15 de março a 15 de setembro, em todas as desembocaduras estuarino-lagunares do litoral das regiões Sudeste e Sul;

II - para os métodos e instrumentos de redes de trolha, cercos flutuantes, redes de emalhe, uso de faróis manuais, anzóis, físgas e garatéias, no período de 1º de maio a 31 de dezembro, no litoral do estado de Santa Catarina, a menos de 300 m dos costões rochosos e a menos de uma milha náutica (1MN) da costa, nos locais onde ocorre a prática tradicional de arrastão de praia com canoas a remo;

III - para a captura de isca viva, no período de 1º de maio a 31 de julho;

IV - para qualquer operação de pesca da modalidade cerco, no período entre 1º de junho e 31 de julho, nas seguintes áreas:

a) a partir da linha de costa até a distância de 3 (três) milhas náuticas, para as embarcações autorizadas com Arqueação Bruta superior a quatro, na costa do estado do Rio de Janeiro;

b) a partir da linha de costa até a distância de 5 (cinco) milhas náuticas, para as embarcações autorizadas com Arqueação Bruta superior a dez, na costa do estado do Rio de Janeiro;

c) a partir da linha de costa até a distância de 05 (cinco) milhas náuticas, na costa dos estados de São Paulo, Paraná e Santa Catarina;

d) a partir da linha de costa até a distância de 10 (dez) milhas náuticas, para as embarcações autorizadas, na costa do estado do Rio Grande do Sul;

V - para o estado do Espírito Santo fica aplicado o disposto na Portaria nº 17, de 2008, do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis-IBAMA;

VI - para a pesca desembarcada na modalidade de emalhe fixo ou deriva no raio de 150 m ao redor das ilhas, lajes e costões rochosos do litoral; e

VII - para a modalidade de emalhe costeiro de superfície e emalhe anilhado, com embarcações motorizadas, na faixa de uma milha náutica (1MN) medidos a partir da linha de costa.

§ 1º - Define-se como desembocaduras estuarino-lagunares, as áreas compreendidas a 1.000 m da boca da barra para fora, em direção ao oceano, a 200m à montante da boca da barra para dentro do rio ou estuário e de 1.000m de extensão nas margens adjacentes às desembocaduras dos rios ou estuários.

§ 2º - Considera-se como referência às proibições estabelecidas nos incisos II, IV e VI do *caput* deste artigo, a linha de costa do litoral continental e insular brasileiro, indicadas nas cartas náuticas de grande escala publicadas pela Diretoria de Hidrografia e Navegação da Marinha do Brasil, e os limites territoriais dos estados, nas águas sob jurisdição brasileira, para fins de monitoramento, gestão pesqueira e controle de operações da frota pesqueira, estabelecidos pela Instrução Normativa nº 122, de 18 de outubro de 2006, do IBAMA.

§ 3º - O litoral insular brasileiro de que trata o § 2º deste artigo se refere aos seguintes acidentes geográficos:

I - Ilha de Santa Catarina, localizada no estado de Santa Catarina;

II - Ilha de São Francisco, localizada no estado de Santa Catarina;

III - Ilha do Mel, localizada no estado do Paraná;

IV - Ilha de Superagui, localizada no estado do Paraná;

V - Ilha de São Sebastião, localizada no estado de São Paulo; e

VI - Ilha Grande, localizada no estado do Rio de Janeiro.

§ 4º - Excetua-se da proibição prevista no inciso VI, art. 3º, as redes de calão móvel utilizadas nas praias do litoral sul de Santa Catarina, entre os municípios de Laguna e Passo de Torres e no estado do Rio Grande do Sul.

§ 5º - As proibições estabelecidas neste artigo não impedem que o pescador exerça a atividade pesqueira nas áreas adjacentes às proibidas.

Art. 4º - O esforço de pesca permitido para a frota de cerco, na temporada de 2017 da pesca da tainha, de que trata o art. 2º, fica definido ao máximo de 32 (trinta e duas) embarcações em decorrência do Plano de Gestão da espécie previsto na Portaria Interministerial nº 3, de 14 de maio de 2015, dos Ministérios da Pesca e Aquicultura e do Meio Ambiente.

Parágrafo único - Na ausência de dados, de avaliação e de aprovação do limite de esforço de pesca pelo Comitê Permanente de Gestão dos Recursos Pelágicos Sudeste e Sul, será aplicada a redução anual contínua de 20% tanto no número de embarcações quanto na soma total de AB do ano anterior.

Art. 5º - Todas as embarcações autorizadas para a pesca de tainha na modalidade cerco deverão aderir e manter em funcionamento o equipamento de monitoramento remoto vinculado ao Programa Nacional de Rastreamento de Embarcações Pesqueiras por Satélite-PREPS.

Art. 6º - O proprietário ou armador de pesca deverá facilitar o embarque de observador de bordo ou cientista brasileiro, de acordo com as recomendações estabelecidas no âmbito do Comitê Permanente de Gestão dos Recursos Pelágicos Sudeste e Sul (CPG-Pelágicos do SE/S).

Art. 7º - O esforço de pesca permitido para a frota de emalhe costeiro que utiliza rede de emalhe com anilhas na temporada de 2017 da pesca da tainha, de que trata o art. 2º, fica definido ao máximo de 62 (sessenta e duas) embarcações.

§ 1º - Na ausência de dados, de avaliação e de aprovação do limite de esforço de pesca pelo Comitê Permanente de Gestão dos Recursos Pelágicos Sudeste e Sul, será aplicada a redução anual contínua de 20% tanto no número de embarcações quanto na soma total de AB do ano anterior.

§ 2º - para efeito desta Portaria Interministerial, entende-se por rede de emalhe anilhado, redes que efetuam a captura através do emalhamento dos peixes, que possuam anilhas fixadas em sua tralha inferior e que se operam com auxílio de um cabo de fibra têxtil que passa por entre essas anilhas para o fechamento da parte inferior da rede.

§ 3º - As redes de emalhe anilhado deverão apresentar as seguintes características:

I - corpo da rede composto por panagem confeccionada com fio monofilamento de poliamida, com malha mínima de 10 (dez) centímetros, medida tomada entre nós opostos;

II - ausência de uso de ensacador; e

III - comprimento máximo de 800 m (oitocentos metros), medidos pela tralha superior, e altura máxima de 60 m (sessenta metros), medidos com as malhas esticadas.

§ 4º - As embarcações a serem autorizadas para a pesca da tainha utilizando o método de emalhe anilhado deverão observar os seguintes critérios:

I - estar devidamente autorizada pelo Ministério da Pesca e Aquicultura desde o ano de 2013, na modalidade de emalhe costeiro de superfície;

II - Arqueação Bruta menor ou igual a 10 AB;

III - não possuir convés, casario habitável e porão, sendo admitida a existência de abrigo para os tripulantes; e

IV - não utilizar caíco motorizado para cerco dos cardumes (panga), polia de força hidráulica (powerblock) e sonar para a localização de cardumes.

Art. 8º - O proprietário ou armador de pesca das embarcações que vier a receber a autorização de pesca para a captura de tainha deverá permitir que servidor do Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços, do Ministério do Meio Ambiente, do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis- IBAMA, do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade - Instituto Chico Mendes ou de instituição credenciada pelos órgãos competentes colete amostras da produção de tainha para fins de pesquisa.

Art. 9º - O Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços deverá estabelecer os critérios e procedimentos complementares para emissão da Autorização de Pesca para captura da tainha, nas modalidades de cerco e de emalhe anilhado, em norma específica.

Art. 10 - As medidas de ordenamento pesqueiro previstas para os próximos exercícios deverão atender as propostas contidas na revisão do Plano de Gestão da Tainha, a ser realizada no âmbito do Comitê Permanente de Gestão de Recursos Pelágicos das regiões Sudeste e Sul-CPG Pelágicos Sudeste e Sul.

Art. 11 - Aos infratores desta Portaria Interministerial serão aplicadas as sanções previstas na Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998, e no Decreto nº 6.514, de 26 de julho de 2008.

Parágrafo único - Para fins de controle e fiscalização:

I - são consideradas as informações constantes na autorização de pesca da embarcação emitida pelo Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços, de porte obrigatório; e

II - considera-se a Arqueação Bruta (AB), aquela estabelecida no Título de Inscrição de Embarcação-TIE, emitido pela Autoridade Marítima.

Art. 12 - Fica revogada a Portaria Interministerial nº 4, de 14 de maio de 2015, dos Ministérios da Pesca e Aquicultura e do Meio Ambiente.

Art. 13 - Esta Portaria Interministerial entra em vigor na data de sua publicação.

MARCOS PEREIRA - Ministro de Estado da Indústria, Comércio Exterior e Serviços

SARNEY FILHO - Ministro de Estado do Meio Ambiente

BLAIRO BORGES MAGGI - Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

