

Cidade UNESCO da Gastronomia

Rede Mundial de Cidades Criativas da UNESCO



Florianópolis – Santa Catarina – Brasil
2011

Resumo Executivo

O desejo da Cidade de Florianópolis de integrar a Rede Mundial de Cidades Criativas está na Gastronomia e sua virtude do potencial econômico, histórico e cultural que a área representa para a capital do Estado de Santa Catarina, considerada um dos principais destinos turísticos e gastronômicos do Brasil. As informações que permitem justificar esta ambição encontram-se detalhadas neste dossiê.

Nos últimos vinte anos o perfil da população urbana da cidade de Florianópolis mudou com a valorização da beleza natural, cultura local, geração de renda e circulação de bens. Temos hoje uma população mais eclética, mais culta, com maior poder aquisitivo que demanda produtos e serviços com maior qualidade.

Com a atuação do poder público e privado centenas de novos empreendimentos turísticos e gastronômicos surgiram, com oferta qualificada e diversificada. Cresceu o questionamento sobre o modelo de sociedade baseado na produção e no consumo de bens intensivos em recursos naturais e energia. É uma vibrante comunidade de profissionais de gastronomia que estão activamente a promoção da inovação em alimentos e estratégias sustentáveis para o desenvolvimento da qualidade de práticas de culinária. Em paralelo está o crescente espaço dedicado à gastronomia competitiva com expressivo espaço na mídia impressa e televisiva.

A expansão do mercado de restaurantes inteligentes dá espaço para as mais diversas propostas com a base da culinária típica, aproveitando-se da globalização favorecida pela colonização européia. As novas tecnologias oportunizaram o intercâmbio cultural, a degustação de sabores exóticos e desconhecidos, a filosofia do gosto, as invenções criativas, a associação da gastronomia com a ciência e a profissionalização do setor, em consonância com os desejos de uma renovada sociedade.

As delícias gastronômicas de Florianópolis estão ligadas à sua cultura, educação e modo de vida. A gastronomia contemporânea, como não pode deixar de ser, faz parte desse vasto legado cultural. E, se considerada o movimento da humanidade em todos os sentidos, pode-se afirmar que na gastronomia algumas artes culinárias têm se perpetuado através dos tempos, outras não se adaptaram às novas eras, sendo, portanto, esquecidas, e outras ainda, foram aprimoradas com o uso de novos ingredientes e tecnologias.

Novos chefs formados nas escolas de gastronomia de renome fazem hoje uma releitura da gastronomia regional, propondo uma cozinha contemporânea com os elementos do próprio território Catarinense. Nesta nova economia criativa da gastronomia de Florianópolis não basta inovar. Foi necessário surpreender, encantar e conquistar os clientes com a culinária local rica em frutos do mar acompanhados de arroz e pirão de mandioca, com destaque ao título de "Capital da Ostra", pelo diferencial na maricultura impactante da economia nacional. Vinhos, doces e queijos finos, assim como um foi-gras de primeira qualidade são produzidas nas regiões vizinhas de Florianópolis, dentro do próprio Estado de Santa Catarina.

Tradição e diversidade caracterizam a gastronomia em Florianópolis. Os restaurantes valorizam e preservam expressões culturais como saberes, modos de fazer, o uso de ingredientes locais, formas de expressão, celebrações, festas, costumes e outras tradições.

Para atender as exigências de uma sociedade cada vez mais numerosa e excludente foi necessário conciliar o crescimento econômico com mais equidade social e respeito ao meio ambiente. Este contexto gerou projetos de sustentabilidade garantindo as mudanças no padrão de produção e consumo para bens e serviços cada vez mais intensivos em conhecimento e menos absorvedores de recursos naturais.

Não é mais o custo dos insumos, da matéria prima e da mão de obra que determinam o preço de um produto. Bens e serviços possuem seu valor de mercado determinado pelo grau de satisfação que proporcionam aos consumidores e turistas. O desenvolvimento gerou o crescimento da economia local de forma sustentável garantindo o sucesso do Turismo Gastronômico.

Com este título Florianópolis pretende ter visibilidade e repercussão internacional, incremento do pólo turístico-gastronômico qualificado com estímulo à criação de novos empreendimentos relacionados com a gastronomia. Dentre as ações estão o incentivo à formação especializada nos segmentos relacionados à gastronomia, a produção de novos artefatos de suporte e agregação de valor a esta área, gerando novas possibilidades de negócios por meio de intercâmbios. Este contexto contribuirá para o desenvolvimento sócio-econômico e cultural da cidade e região.

A cidade pode trazer e contribuir para a Rede Mundial de Cidades Criativas da UNESCO com a proposta de ação do Observatório da Gastronomia, o qual tem como um de seus objetivos a globalização de informações relacionadas à cadeia produtiva da gastronomia, envolvendo identidade na produção, pesquisas e difusão de ações do setor público, privado, a sociedade civil, as universidades e as organizações multilaterais. Também objetiva garantir maior conscientização e organização de Guias e Festivais gastronômicos temáticos, bem como a consolidação das Rotas e Vias Gastronômicas da cidade.

Sua implementação possibilitará a transferência de tecnologias de gestão entre seus associados. Incentivará o intercâmbio de experiências por meio de missões, cursos, workshops e eventos internacionais entre as cidades da rede. Também promoverá o compartilhamento de ferramentas de pesquisa e metodologias de intervenção entre pesquisadores e profissionais das cidades membros, estimulando a circulação do conhecimento das diferentes realidades. Promoverá a organização de uma Central de Negócios, voltada para a busca de inovações e soluções conjuntas para o setor, com acompanhamento da oferta e da demanda, estimulando o associativismo.



Renda de Bilro



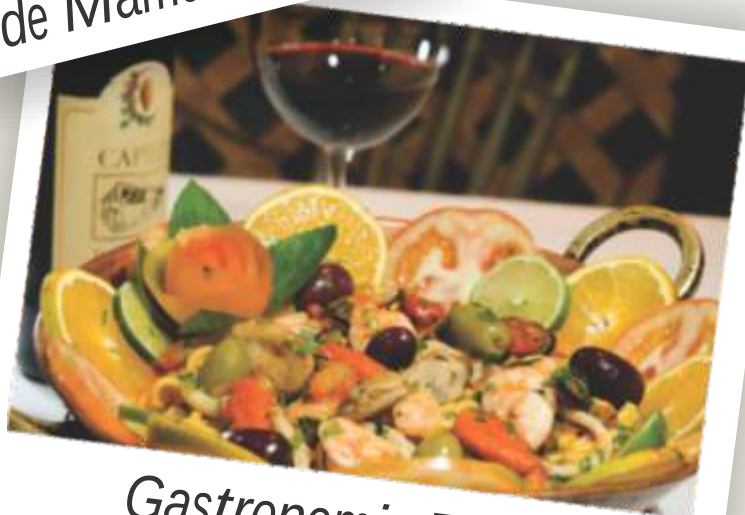
Pesca



Belezas Naturais



Boi de Mamão



Gastronomia Típica

Interlocutores

RESPONSÁVEIS

ANITA PIRES - Associação FloripAmanhã
FÁBIO QUEIROZ –Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - ABRASEL/SC

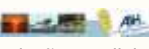
GRUPO DE GESTÃO

ANITA PIRES - Associação FloripAmanhã
FÁBIO QUEIROZ - Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – ABRASEL/SC
WILSON SANCHES RODRIGUES - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE/SC
CARLOS ROBERTO DE ROLT - Prefeitura Municipal de Florianópolis – PMF

Comitê Diretor - Parceiros

SETOR PÚBLICO		
ORGANIZAÇÃO	REPRESENTANTE	CARGO
 Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina – EPAGRI	LUIZ ADEMIR HESSMANN	Presidente
 Fundação Catarinense de Cultura - FCC	EUGENIO LACERDA	Coordenador de Projetos
 Fundação de Apoio à Pesquisa Científica e Tecnológica do Estado de Santa Catarina – FAPESC	SERGIO GARGIONI	Presidente
 Fundação Catarinense de Florianópolis Franklin Cascaes	RODOLFO PINTO DA LUZ	Superintendente
 Instituto Federal de Santa Catarina IFSC - Campus Continente	DANIELA DE CARVALHO CARRELAS	Diretor
 Prefeitura de Florianópolis	DÁRIO BERGER	Prefeito Municipal
 Santa Catarina Turismo/SA - SANTUR	VALDIR WALENDOWSKY	Presidente
 Universidade Federal de Santa Catarina	ALVARO TOUBES PRATA	Reitor

SETOR PRIVADO		
ORGANIZAÇÃO	REPRESENTANTE	CARGO
 Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – ABRASEL/SC	FÁBIO DE PAULA QUEIROZ	Presidente do Conselho de Administração
 Associação Comercial e Industrial de Florianópolis - ACIF	DORENI CARAMORI JUNIOR	Presidente
 Faculdades ASSESC	MAURÍCIO SILVEIRA ULISSÉIA	Diretor
 Universidade do Vale do Itajaí	MÁRIO CESAR DOS SANTOS	Reitor
 Universidade do Sul de Santa Catarina	AILTON NAZARENO SOARES	Reitor
 Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE/SC	GUILHERME ZIGUELLI	Diretor Superintendente
 Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC/ SC	RUDNEY RAULINO JOSÉ CARLOS VIEIRA	Diretor Diretor
 FECOMÉRCIO – Federação do Comércio do Estado de Santa Catarina (Câmara de Turismo)	Bruno Breithaupt	Presidente

SOCIEDADE CIVIL		
ORGANIZAÇÃO	REPRESENTANTE	CARGO
 Associação FLORIPAMANHA	ELIZENIA PRADO BECKER	Presidente
 Instituto de Geração de Oportunidades de Florianópolis – IGEOF	GUILHERME PEREIRA DE PAULA	Superintendente
 Associação Brasileira da Indústria de Hotéis – ABIH/ SC	JOÃO EDUARDO AMARAL MORITZ	Presidente
 Sindicato dos Empregados de Bares e Restaurantes	TARCÍSIO SCHMITT	Presidente
 SAPIENS PARK	MARCELO FERREIRA GUIMARÃES	Diretor Presidente de Comunidade Corporate
 Florianópolis e Região Convention & Visitors Bureau	JOSELI DE ALMEIDA ULHÔA CINTRA	Presidente



Sumário

01	Objetivos da Candidatura.....	5
02	Missão e Visão.....	5
03	Florianópolis - Ilha de Santa Catarina.....	5
	3.1 Aspectos Geográficos.....	5
	3.2 Contextualização.....	6
	3.3 História e Cultura.....	7
	3.4 Mercado Público - Espaço Gastronômico.....	8
04	Gastronomia do Lugar.....	8
	4.1 Produtos e Receitas Típicas.....	9
	4.2 Economia e Particularidades da Gastronomia Produtiva.....	12
	4.3 Produtos da Gastronomia Regional.....	16
05	Projetos de Promoção da Gastronomia.....	17
06	Eventos Gastronômicos.....	19
07	Promoção e Fomento do Setor Gastronômico.....	20
08	Roteiros Gastronômicos.....	21
09	Capacitação e Formação Profissional.....	22
10	Políticas Públicas nas Escolas.....	23
11	Políticas de Sustentabilidade.....	23
	11.1 Projetos de Maricultura.....	23
	11.2 Projetos de Reciclagem.....	24
12	Propostas de Ações.....	25
13	Investimentos Financeiros do Trade Turístico.....	25
	Ficha Técnica.....	26
	Apêndice.....	27



1. Objetivos da Candidatura

Integrar a Rede Mundial de Cidades Criativas da UNESCO, como forma de impulsionar e promover a indústria da gastronomia local, contribuindo assim para o desenvolvimento sócio-econômico e cultural da cidade com visibilidade internacional. Preservar expressões culturais como saberes, modos de fazer, celebrações, costumes e outras tradições da culinária local e tradicional. E ainda promover o intercâmbio entre as diferentes culturas alimentares.

2. Missão e Visão

MISSÃO
Contribuir para o desenvolvimento sustentável do setor da Gastronomia em Florianópolis através de projetos e ações fundamentadas na articulação e cooperação nacional e internacional, notadamente com a Rede de Cidades Criativas da UNESCO.

VISÃOSer referência, como integrante da Rede Mundial de Cidades Criativas, na criação de políticas públicas, parcerias privadas e ações compartilhadas com a sociedade civil e na demonstração de soluções sustentáveis para as indústrias criativas, com foco no segmento gastronômico.

3. Florianópolis - Ilha de Santa Catarina

Florianópolis, também conhecida como FLORIPA, está localizada na região Sul do Brasil. É a capital do Estado de Santa Catarina e um dos principais destinos turísticos e gastronômicos deste país.



3.1 Aspectos Geográficos

Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, Florianópolis possui uma área de 436,5 km², dividindo-se em duas porções de terra, uma parte insular — Ilha de Santa Catarina — com 424,4 km² numa pequena península continental com 12,1 km². A altitude no distrito sede é de 3 metros.

Essa configuração geográfica da ilha – sendo uma extensão dos grandes traços geológicos continentais – permite classificá-la como uma *ilha continental*. Seu relevo é caracterizado pela associação de duas unidades geológicas maiores: as elevações dos maciços rochosos, que compõem o embasamento cristalino, e as áreas planas de sedimentação, delineando, respectivamente, as denominações serras litorâneas e planícies costeiras, unidades geomorfológicas que caracterizam a paisagem ilha.

A ilha é caracterizada por possuir uma costa bastante recortada com mais de 100 praias, de todos os tipos, desde mar grosso com grandes ondas até enseadas abrigadas, com areias brancas e limpas ora rústicas e selvagens, ora disputadas e agitadas, tornando a cidade de Florianópolis internacionalmente conhecida. Outro destaque é sua inusitada configuração urbana de cidade dividida entre o continente e a Ilha de Santa Catarina, pela diversidade de paisagens como montanhas com densas florestas preservadas de Mata Atlântica - nativa, lagoas, mangues, rios, dunas, ilhotas oceânicas e praias.

O clima apresenta estações definidas. Pode ser classificado como mesotérmico úmido, sem estação seca definida, com verões frescos. O mês mais quente é fevereiro, e o mais frio é julho.

COMO CHEGAR



De Carro

Acesso rodoviário pela BR-101, tanto para quem vem do Norte quanto para quem vem do Sul do Brasil.



De Ônibus

Florianópolis por ser uma capital recebe ônibus de todos os lugares do Brasil, sua rodoviária, o Terminal Rita Maria, é uma das mais modernas e movimentadas do sul do país. As distâncias são: Curitiba: 300 km, Porto Alegre: 476 km, São Paulo: 705 km, Rio de Janeiro: 1.144 km, Belo Horizonte: 1.301 km, Brasília: 1.673 km, Salvador: 2.682 km.



De Avião

O Aeroporto internacional Hercílio Luz é o maior do Estado.



3.2 Contextualização

Turismo e comércio são as principais atividades econômicas de Florianópolis. Destaca-se também a vocação da cidade na famosa "indústria limpa" com Pólo de Tecnologia e Informática.

Seus atrativos naturais e gastronômicos atraem meio milhão de turistas/ano dos mais diversos lugares. A economia local tem um movimento de quase R\$ 780 milhões a mais na alta temporada turística, de dezembro a março. Nos últimos 15 anos, ocorreram grandes transformações na sociedade e na economia catarinense. O crescente fluxo de visitantes, turistas e congressistas (turismo de eventos e negócios), de maior poder aquisitivo e mais exigentes com a qualidade dos produtos e serviços prestados, vem determinando a ampliação da quantidade e da qualidade de empreendimentos gastronômicos.

Florianópolis é uma cidade onde, o novo e o antigo convivem, harmoniosamente, seja nos pequenos centros urbanos, balneários agitados com completa infra-estrutura ou nas pacatas vilas de pescadores e outros povoados do interior da Ilha, comprovando que é possível conciliar todos os recursos de uma cidade grande com a qualidade de vida que só é encontrada nas pequenas cidades.

Configurada com uma infra-estrutura turística composta pelo aeroporto internacional, hotéis de categoria superior, hotéis executivos e de lazer, charmosas pousadas à beira-mar e casas de veraneio, percebe-se um novo padrão de consumo em função do turismo. Há uma boa e diversificada oferta de serviços, profissionais e empresas especializadas relacionadas ao setor. A cidade abriga cada vez mais eventos, nacionais e internacionais, de grande porte e de qualidade, cinemas, teatros, livrarias, galerias de arte, museus, centros culturais e uma boa rede de comércio e de serviços.

Famosa por suas praias, Florianópolis é destino certo tanto entre os apreciadores das belezas naturais quanto entre os amantes da boa culinária. Possui mais de 2.000 bares e restaurantes, em todas as praias, no centro ou nos bairros, dos mais variados e temáticos, incluindo a comida caseira em quilo, bistrô de cozinha contemporânea, internacional e os estabelecimentos especializados em frutos do mar, os mais procurados devido a abundante produção local – a capital catarinense é a maior produtora de ostras do país. No inverno as tainhas e as anchovas são muito apreciadas. A seqüência de camarão – uma espécie de rodízio de vários pratos a base desse crustáceo – surpreendem pela fartura e qualidade. O pirão de peixe e camarão com farinha de mandioca super fina se destaca nos acompanhamentos.

Intitulada a Capital Turística do Mercosul, Florianópolis agora está no privilegiado rol das cidades gastronômicas do país. Destaque ao título de "Capital da Ostra", pela sua significativa produção e oferta nos vários restaurantes da cidade e do interior da ilha.

Atualmente, Florianópolis é a capital brasileira que oferece melhor qualidade de vida e o terceiro município brasileiro mais visitado por turistas estrangeiros, atrás de Rio de Janeiro e São Paulo. Em 2010, a cidade ganhou o título de segunda melhor cidade do Brasil para viver. Enquanto o estado de Santa Catarina ganhou pelo quarto ano consecutivo o melhor destino turístico do Brasil pela revista Viagem e Turismo.

Com o melhor Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) do país entre as capitais brasileiras, conta com 47% de Área de Preservação Permanente e 45% de Mata Atlântica. Apresenta referência em serviços de saúde, elevadas taxas de escolaridade e renda da população. São mais de 400 mil habitantes que convivem com o ritmo ágil de um centro urbano cosmopolita e com a tranquilidade de vilarejos construídos pelos colonizadores açorianos, portugueses insulares, cuja significativa herança cultural se manifesta na arquitetura, na culinária baseada em frutos do mar, no sotaque peculiar do português quatrocentista e no folclore rico em alegorias.

Nos últimos anos, a ilha de Santa Catarina, transformou-se num centro de inovações tecnológicas e empreendedorismo que a colocaram no radar de instituições como o *Massachusetts Institute of Technology* (MIT). Graças à combinação de boas universidades, qualidade de vida e incentivos fiscais, o setor de tecnologia, que até 2001 não tinha grande destaque na economia local, superou índices do turismo e hoje responde como principal fonte de impostos em Florianópolis. São evidências de que a cidade conseguiu reinventar sua vocação econômica e hoje colhe os frutos desse esforço.

Esse crescimento se reproduz em outras frentes e impulsiona o consumo, a instalação de *shopping centers* e o desenvolvimento das cadeias típicas do setor de serviços, dentre eles o do turismo de eventos, negócios e gastronomia. Florianópolis figura numa lista de cidades promissoras, elaborada pela revista *Newsweek*, por reunir qualidade de vida e economia sustentável. Bons indicadores educacionais e sociais, infra-estrutura, incentivos fiscais, aliados a uma excelente qualidade de vida tornam Florianópolis um lugar perfeito para iniciar uma nova empresa. As taxas de frequência escolar são altas, assim como a renda da população.

A cidade foi eleita pela revista *Newsweek* como uma das dez cidades mais dinâmicas do mundo em 2006. O levantamento considerou a capacidade de gerar inovação, de aglutinar talentos e de crescer de maneira sustentável.

Por sua vez, O Massachusetts Institute of Technology (MIT) incluiu Florianópolis juntamente com Helsinki, na Finlândia, Copenhague, na Dinamarca, e Seul, na Coreia no programa Cidades do Novo Século que o MIT aponta como modelos urbanos do futuro. Projetos bem-sucedidos de parques tecnológicos e planejamento urbanístico sustentável caracterizam essas cidades, que o MIT aponta como modelos urbanos do futuro.

Em 2010 foi eleita pelo guia de viagem *1.000 Great Holiday Ideas* (1.000 Grandes Idéias de Férias) da marca inglesa *Time Out*, como uma das ilhas mais fascinantes do mundo. O Guia comenta que a Ilha de Santa Catarina tem sido popular entre argentinos e gaúchos, tem praias e areias claras, casas de veraneio, e é mais segura e luxuosa do que praias da zona tropical.

Atualmente, olhar a Ilha de Santa Catarina é contemplar uma comunidade que viveu um rápido processo de transformação sócio-cultural, resultante do vertiginoso crescimento populacional alcançado nas últimas três décadas, com a fixação de milhares de migrantes procedentes dos mais variados locais do estado catarinense, do Brasil e até do exterior, com os conseqüentes avanços arquitetônicos.



Ribeirão da Ilha



Ostras



3.3 História e Cultura



Como a terra encontrada não tinha a fartura que imaginaram, foram buscar no mar o seu sustento. Tornaram-se pescadores e construtores de seus próprios barcos, coloridas canoas com bordadas – bordas falsas para aumentar a segurança no mar – ficaram como marca registrada do litoral catarinense. Com os índios Carijó restavam aprenderam a colher crustáceos e mariscos.

Tanto nos Açores como no Brasil, a gastronomia ao longo dos anos sofreu modificações. Porém, muitos pratos típicos, merecendo destaque o "pirão", geralmente permanecem imutáveis no seu conteúdo, recebendo ao longo do tempo o acréscimo de temperos e novos produtos que não alteram a sua originalidade. Atualmente novos produtos alimentares surgiram desenvolvendo novas tradições gastronômicas. Assim, pode-se afirmar que a gastronomia típica da ilha apresenta-se como importante elemento para o turismo cultural, e conseqüentemente como um diferencial no *marketing* gastronômico.

Apredominância da influência açoriana na cultura local é visível nas manifestações folclóricas e culturais, como o Boi-de Mamão, Pau de Fita e Renda de Bilro; religiosas, como a Festa do Divino Espírito Santo; na arquitetura colonial, pela preservação das casas à beira da calçada, nas igrejas, nos museus, nas ruelas estreitas, principalmente no centro e nas comunidades pioneiras, como na Lagoa da Conceição, Ribeirão da ilha e Santo Antônio de Lisboa; na culinária; nas crenças, no sotaque, e no jeito de ser e de viver da gente que habita a cidade. Também percebido no jeito de falar daquele que é conhecido carinhosamente como "manezinho" da Ilha, o autêntico florianopolitano, o nativo da Ilha de Santa Catarina de origem açoriana se caracteriza pelo seu linguajar rápido, melodioso e muitas vezes incompreensível para ouvidos "estrangeiros".



A tradição cultural que teve auge na década de 1940, mas que ainda desperta grande interesse, mantendo viva a cultura da cidade é a arte de criar objetos de cerâmica – Olarias (modelagem manual da argila). Há escolas que resgatam essa arte, bem como formam profissionais que não deixarão morrer a atividade que um dia tomou conta da comercialização na ilha. Basicamente se fabricavam potes de barro para manter a água fresca, ou moringas. Hoje temos panelas, potes, pratos, copos, canecas, travessas e outros utensílios de cozinha utilizados em restaurantes para servir bebidas e os pratos que valorizam a culinária local.

Santo Antônio de Lisboa e Ribeirão da Ilha são dois dos mais antigos e charmosos núcleos de colonização açoriana de Florianópolis. Santo Antônio de Lisboa reúne diversos bares e restaurantes que servem pratos à base de frutos do mar, principalmente com as ostras e alguns restaurantes com tradição da culinária portuguesa, além de cafeterias com doces e salgados de produção local. Ribeirão da Ilha é um dos principais pólos de cultivo de ostras, reunindo casas com a arquitetura portuguesa e vários restaurantes que servem pratos à base de frutos do mar.



Ostras



A Praia do Santinho é um verdadeiro santuário de arqueologia, com sítios do tipo oficinas líticas e inscrições rupestres, em suas extremidades norte e sul. O próprio nome Santinho deriva de uma inscrição identificada pelos pescadores como um "santo". Nesta praia está o resort do Brasil premiado diversos anos pela estrutura e serviço oferecido, priorizando a gastronomia local e a demonstração da pesca artesanal. Região muito procurada por turistas, surfistas e comunidade local por oferecer diversos serviços de hospedagem e alimentação, cafés, bares e restaurantes com oferta de frutos do mar, principalmente na praia vizinha, dos Ingleses.

Pântano do Sul e Armação, situados no extremo sul da Ilha de Santa Catarina, Florianópolis, são frequentados por intelectuais, turistas, famílias, pescadores e aventureiros, para descansar e curtir sua natureza e tranquilidade. Considerado o reduto de pescadores, descendente de Açorianos, comunidade que preserva o sotaque mané e suas tradições. Possui diversos restaurantes com oferta de frutos do mar, destacando o restaurante com mais de cinquenta anos de trajetória, o peculiar restaurante tem as paredes forradas de pequenos bilhetes anexados desde a década de 70, hábito iniciado pelos estudantes que acampavam nas praias da região. Especializado em comida típica da ilha, destaca-se pela terceira vez como o melhor da categoria.

No Largo da Alfândega estão os edifícios em estilo neoclássico da Antiga Alfândega, onde hoje funcionam espaços para exposição e venda de artesanato local, e do Mercado Público, que reúne lojas, peixarias, empórios, restaurantes e bares que valorizam a culinária local com oferta de frutos do mar frescos.



3.4 Mercado Público - Espaço Gastronômico



Mercado Público
de Florianópolis

Florianópolis tem um Mercado Público de grande importância na vida social e cultural de sua população. O prédio que hoje abriga o Mercado Público de Florianópolis foi construído em frente à Alfândega no ano de 1898, em substituição ao antigo mercado, o qual foi demolido em 1896 após 45 anos de funcionamento.

Construído em frente ao cais onde atracavam os barcos pesqueiros no final do século XIX, comercializava em primeira mão o fruto do trabalho dos pescadores artesanais, quase todos de origem açoriana, e demais alimentos produzidos na região. Hoje conta com 140 boxes comerciais, onde encontramos roupas, utensílios, alimentos típicos e trabalhos de artesanato em cerâmica, palha e vime.



Porção de Camarão

O prédio, com os diversos bares no vão central, é um ponto de encontro, tanto para os nativos quanto para os turistas, bem como palco de manifestações populares. Lá o visitante pode se deliciar com diversos pratos da gastronomia local, com destaque para a porção de camarão, ostra, pastel de camarão e de peixe frito, acompanhado de um chope gelado, cachaça ou caipirinha. Este, inclusive é um dos programas mais populares entre os manezinhos, que freqüentemente se encontram no local para curtir uma tarde animada (happy hour) ou manhã de sábado, com muita música popular, o samba e o pagode, discutir política, jogar dominó ou apenas bater papo com os amigos e conhecidos.

Um dos bares mais famoso do mercado é comparado aos internacionais "*Bodeguita del Médico*" em Havana ou o *Harry's Bar* em Veneza. A fama é atestada em seu cardápio internacional, pelos populares pastéis de camarão com 100 gramas de recheio, e pelas fotografias penduradas em suas paredes que registram a visita de reconhecidos artistas, desportistas e políticos.

4. Gastronomia do Lugar

Por sua origem portuguesa, em particular das Ilhas Açores, a gastronomia típica é o resultado da combinação com a culinária indígena. A gastronomia local é evidente por meio de costumes culinários, mostrando gostos e paladares, como também dos indícios das características geográficas e das influências recebidas de outros povos da Europa, além de muitas outras interpretações oriundas de costumes alimentares, ou seja, as suscetibilidades etnogastronômicas pessoais e regionais.

Os elementos principais são: peixes, siri, ostra, marisco e o camarão, além de especiarias, frutas, alguns cereais e a diferenciada farinha de mandioca, super fina, que os colonizadores açorianos herdaram dos índios nativos Carijó e Tupi-Guaranis. Uma gama de receitas e conhecimentos sobre comidas que, somadas aos costumes alimentares dos indígenas e dos negros, resultou no que temos hoje, uma rica e diversificada gastronomia.

A mistura das culturas e tradições trouxe para a cidade reflexos diretos na culinária local. Nos últimos quinze anos, a gastronomia da ilha cresceu significativamente, tanto em qualidade quanto na quantidade. Há alguns anos, não havia tantas opções gastronômicas. Hoje, além da oferta da culinária baseada em frutos do mar, há os diversos restaurantes, temáticos, frutos da colonização, principalmente de Portugal, Espanha, Itália, e Síria e Alemanha.

O turismo gastronômico em Florianópolis faz parte de uma tendência cultural. Esse contexto repercutiu na necessidade de identificar a real gastronomia típica da cidade para torná-la como um diferencial no *marketing* turístico cultural, gastronômico e econômico da ilha. Consciente de sua enorme responsabilidade, os empresários de bares e restaurantes vêm promovendo o desenvolvimento do setor por meio de ações de valorização da gastronomia e profissionalização.

Houve então, o desenvolvimento de negócios relacionados ao ramo de alimentação, desde a simples produção de alimentos até a criação de restaurantes, bares, *hosterias*, entre outros serviços, gerando trabalho, renda e melhorando a qualidade de vida das comunidades, e, conseqüentemente, da cidade. Como resultado obteve-se um acréscimo de 38% do número de restaurantes em Florianópolis nos últimos 10 anos.

A geração de emprego em restaurantes foi evidente em 2004, com 5.230 ofertas, e em 2010 passou para 7.220 oportunidades de trabalho. As admissões na temporada na área de gastronomia chegam a aumentar 2.500 vagas de trabalho.

O cenário da gastronomia mudou muito, e as mudanças são percebidas tanto no hábito dos consumidores, quanto na relação com os fornecedores e na regulamentação da atividade. Na questão sanitária e tributária houve grande transformação, com apoio do Governo intensificando a fiscalização e exigindo, como consequência, aumento na profissionalização do setor de bares e restaurantes.

Em Florianópolis, vários restaurantes preservam as raízes históricas e culturais, motivo de orgulho para todas as pessoas envolvidas nesse processo de desenvolvimento. Destaca-se o respeito aos valores da herança cultural luso-açoriana e indígena numa demonstração de integração do setor.

Os restaurantes que resgatam a gastronomia do lugar localizam-se principalmente na Lagoa da Conceição, Costa da Lagoa, Pântano do Sul, Ribeirão da Ilha, Armação, e Santo Antônio de Lisboa. Merecem destaque os restaurantes contemporâneos e temáticos sediados na Rua Bocaiúva e arredores, considerada como o principal pólo gastronômico do centro da Ilha. (Apêndice 1 - Ofertas gastronômicas).

Para abrir o apetite servem uma básica caipirinha de limão com cachaça artesanal. São servidos tira-gostos como a casquinha de siri e o substancioso caldo de peixe. A seqüência de frutos do mar, espécie de *menu* degustação, leva à mesa ostras gratinadas e naturais, camarões fritos e à milanesa, mariscos, casquinha de siri e duas postas do peixe do dia ao molho de camarão, mais arroz, pirão e salada. Nos fins de semana, faz sucesso o bufê de frutos do mar.

Florianópolis reuniu uma série de particularidades de características da cozinha internacional com o local, ampliando cardápios. Privilegiados pela culinária da Ilha, peixes, camarões, ostras e mariscos são alguns dos pratos servidos em redes de restaurantes especializados, localizados tanto no centro da cidade como na maioria das praias mais freqüentadas. A utilização de grande quantidade de temperos verdes, de fortes doses de vinagre, e a mistura do salgado com o doce dá à gastronomia local um sabor único e delicioso.



4.1 Produtos e Receitas Típicas



Caipirinha

GRUPO DE DOCES:

Cacuenga

E feita com a mandioca puba ou curtida (a mandioca se decompõe, ficando de molho na água) Escorre-se a água, coloca-se a farinha de mandioca no sol para secar misturam-se os temperos (erva doce, cravo, canela), açúcar mascavo, sal e enrolam-se as cacuengas (tipos de beijus) numa folha de bananeira. Colocam-se no forno.

Beiju

É feito com a massa crua da farinha de mandioca, depois de prensada. Ele substituía o pão de trigo. Misturam-se massa crua de farinha de mandioca, farinha de milho, erva doce, cravo, canela, açúcar mascavo, sal e, se desejar um ovo, Colocavam-se os beijus no forno de engenho, em cima de uma folha de bananeira. Beiju de sola ou de bandeja é o beiju feito em grande quantidade para suprir a família até um ano.

Cuscuz

É feito com a mesma massa e os mesmos temperos que o beiju. Porém é cozido em banho-maria. Coloca-se a massa no cuscuzeiro (panela de barro furada), e este dentro de uma panela com água e cobre-se com uma folha de bananeira. Para verificar se está cozido, espeta-se com um espinho de laranjeira. Depois de cozido, cortam-se os cuscus e colocam-se no fomo para torrar.

Broa

Junte 1 kg de araruta, 1 coco ralado, 1 1/2 tablete de margarina, 300 gramas de açúcar e 3 ovos inteiros. Amasse bem, coloque em um tabuleiro dando o formato desejado para cada broa e leve ao forno.

Broa de Polvilho

Obtém-se o polvilho azedo da seguinte maneira: pega-se a água gomosa que escorre da mandioca prensada e deixa-se descansar por três ou quatro dias. Retira-se, então, a massa que depositou no fundo,

Mussi ou Geléia

Cozinha-se bem a fruta, passa-se na máquina de moer ou na peneira, depois se coloca em uma panela duas partes de frutas para uma de açúcar, vai ao fogo, mexendo-se até ficar em ponto de mussi.

Rosca de polvilho

Escalda-se uma parte do polvilho na água quente e juntam-se açúcar mascavo, canela, cravo, erva doce, uma pitada de sal, meio litro de leite ou água (opcional), dois ovos, uma parte de farinha de mandioca. Ao esfriar um pouco, amassa-se tudo e fazem-se as roscas de tamanho desejado.

Rosca de massa

E feita com a massa crua da mandioca, "quebrada" ou passada levemente no forno. Usam-se os mesmos ingredientes da rosca de polvilho.

Rosca de farinha

E feita com a farinha de mandioca torrada e os demais ingredientes da rosca de polvilho (exceto o polvilho).

Bolo de Batata-doce

Coloque 1kg de batata-doce descascada, cozida e espremida no liquidificador e bata com 1/2 xícara de leite até obter uma massa lisa. Reserve. Na batedeira, bata 1/2 xícara de manteiga com uma xícara de açúcar por 3 minutos. Junte 4 ovos, um de cada vez, batendo bem depois de cada adição. Acrescente 1/2 xícara de farinha de trigo, baunilha e a massa da batata. Bata até tudo ficar bem incorporado. Aqueça o forno. Unte a forma de uns 30 cm de diâmetro e coloque a massa e leve para assar por 30 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Retire do forno, deixe amornar e desenforme. Polvilhe com canela e açúcar.

Bolo de Cenoura

Coloque cerca de cinco cenouras médias picadas no liquidificador com uma xícara de óleo e duas xícaras de açúcar. Acrescente três xícaras de farinha de trigo, uma colher de sopa de fermento e uma pitada de sal. Despeje numa forma e leve ao forno quente. Para cobertura ferva seis colheres de sopa de leite, 100g de margarina, seis colheres de pó achocolatado e seis colheres de açúcar. Ferva até desprender da vasilha e em seguida cubra o bolo.

Doce de Abóbora

Ingredientes: 500 g de abóbora, 200 g de açúcar, 3 cravos-da-índia,2 canelas em pau, 1 colher (chá) de água de flor de laranjeira (opcional), Sobre uma tábua, corte a abóbora em cubinhos, usando uma faca afiada. Numa panela grande, coloque os cubinhos de abóbora, o açúcar, os cravos e a canela. Deixe descansar por duas horas. Mexa com uma colher de pau e leve ao fogo alto. Quando ferver, abaixe o fogo e tampe a panela, deixando uma fresta para o vapor sair. Deixe cozinhar por 20 minutos e desligue o fogo. Se quiser, adicione a água de flor de laranjeira e tampe a panela novamente. Deixe o doce esfriar completamente com a panela fechada, para não ficar com aparência de enrugado. Com o auxílio de uma colher, retire o doce da panela e transfira para uma compoteira. Guarde em local seco e arejado. Opcional colocar côco ralado.

Seguem receitas típicas servidas nos restaurantes de Florianópolis.

GRUPO DE BEBIDAS:

As bebidas típicas mais tradicionais são o caldo de cana e a cachaça artesanal, usada também no preparo da tradicional caipirinha. A Consertada era a bebida típica feita à base de café, cachaça e especiarias.

GRUPO DE ESPECIARIAS:

Os temperos e condimentos mais usados são canela, cravo, cominho, colorau, alfavaca, alho, salsa ou salsinha, cebola verde (cebolinha) e de cabeça, tomate cereja ou miúdo, limão verde e laranjinha ou limão vermelho ou limão de molho, vinagre manjerição, folhas de louro, orégano, coentro, hortelã, pimenta e sal, sem faltar, a tradicional, banha de porco.

GRUPO DE FRUTAS LOCAIS

As frutas típicas são a banana, pitanga, goiaba branca e vermelha, melancia, mamão, bergamota, abacate, limão e a laranja. Utilizadas em natura, para temperos, molhos e doces.



Geléia



FARINHA DE MANDIOCA

A forma mais comum de consumo da farinha de mandioca é o pirão. Feito de água quente (nalho ou escaldado) ou água morna (de jacuba ou de pinto, pirão cru) também o pirão pode ser feito com os caldos de feijão, caldo de peixe, caldo de camarão, caldo do cozido e tudo que é caldos. Cita-se ainda o pirão de água com lingüiça (os mais velhos chamam este pirão de açorda).

Pirão de Peixe

Ingredientes: carne de peixe, tomates, cebolas, tempero verde, sal, pimenta dedo-de- moça batidinha, azeite de oliva e farinha de mandioca. Cozinhe os ingredientes até virarem molho e que o peixe esteja cozido de forma que possa ser desfiado com uma faca. Acrescente uma quantidade extra de água e acerte o sal. Em fogo baixo, vá mexendo e colocando a farinha de mandioca sem deixar embolar. Se secar rapidamente acrescente mais água para dar o tempo certo de cozimento (cerca de 8 minutos).

Farofa

Numa frigideira, acrescente 2 xícaras de farinha de mandioca grossa e mexa constantemente até torrar e ficar ligeiramente dourada. Junte 1/4 de uma xícara de manteiga, misture e tempere com sal a gosto.

GRUPO DE FRUTOS DO MAR

CAMARÃO

O prato mais tradicional e turístico é a sequência de camarão, e o mais antigo o caldo de camarão. Este, muito parecido com a sopa de legumes e verduras, tem largo consumo, servindo de base para o pirão.

Mais do que um prato típico, a sequência de camarão, servida em dezenas de restaurantes de Florianópolis é uma tradição gastronômica enraizada na cultura local. Contando a seu favor com a abundância e variedades de camarões encontrados ao longo da costa de Santa Catarina, assim como, nas lagoas da região. Este alimento considerado nobre em todo o mundo é servido com fartura e preparado de diversas maneiras na famosa "sequência" tradicional que serve duas pessoas. O prato completo é composto de casquinha de siri, seguida das porções de camarão frito alho e óleo, frito à milanesa e ao bafo e, para completar, filé de peixe grelhado ao molho de camarão com acompanhamentos. Os restaurantes mais tradicionais mandam salada (alface, tomate e cenoura ralada), arroz, batata frita e pirão junto com o peixe. Outros oferecem saladas elaboradas, porções de ostras ou mariscos como diferencial. Em alguns, é possível escolher o tamanho do camarão. Roteiro obrigatório para os turistas que visitam a ilha, a Lagoa da Conceição abriga e suas margens dezenas de restaurantes que oferecem este prato.

Outras ofertas: maionese de camarão, ensopado com chuchu, batata ou abóbora acompanhado de arroz, Espetinho de Camarão acompanhado de arroz a grega e purê de batata, Caldeirada de camarão acompanhado de arroz com açafrão e farofa, Risoto de camarão, Feijoada de camarão com feijão branco e camarão acompanhado de uma cesta de Pão, Camarão gratinado acompanhado de arroz e bata palha, Cuscuz de camarão, Bobó de Camarão, Camarão recheado acompanhado de arroz com passas e tomate alho e óleo, Coquille de camarão, Pastel de camarão, Porções de camarão refogado no azeite de oliva com especiarias, frito alho e óleo, frito à milanesa e ao bafo.

Camarão na moranga

Ingredientes: 500 gramas de camarão limpo, sem casca e sem cabeça, limão, sal e pimenta a gosto, 1 abóbora moranga de tamanho médio, 1 tomate sem pele e sem sementes, 1 cebola picadinha, 6 azeitonas picadas, azeite de oliva, 400 gramas de requeijão, alguns camarões grandes, sem cabeça, para decorar. Tempere os camarões com limão, sal e pimenta. Abra uma tampa na abóbora. Retire as sementes e as fibras soltas. Refogue com azeite a cebola, o tomate e as azeitonas. Acrescente o camarão (exceto os grandes, para decoração) e cozinhe por uns 5 minutos. Forre o fundo da abóbora com metade do requeijão culinário. Adicione os camarões e cubra com a outra metade do requeijão. Tampe a abóbora e, numa assadeira, leve-a ao forno médio por aproximadamente 1 hora, ou até que fique macia. Você testa o ponto enfiando um palito, que deve entrar facilmente. Na hora de servir, enfeite a abóbora com os camarões grandes, previamente refogados.



PEIXES

Florianópolis tem uma grande variedade de peixes (tainha, anchova, garoupa, linguado, bagre, manjuvão, sardinha,...). Os peixes são preparados nas mais variadas formas, dependendo da espécie. A tainha, a anchova, o linguado, e o bagre, por exemplo, podem ser servidos em filés ou cortados em postas fritas, ou em forma de iscas de peixe à milanesa

Prato muito comum é o peixe assado, e a tradicional técnica de preparo, peixe escalado. Retiram-se apenas as vísceras e conservam-se as escamas. Há também o peixe grelhado sobre brasas ou enrolado em folhas de bananeira. Quando pronto, o couro se desprende da carne com facilidade. E a tainha escalada que tem seu preparo como o charque, precisa ficar exposta ao sol por horas. Acompanhados de pirão com caldo de peixe ou camarão, arroz e batata *sautée*. Para acompanhar peixe frito utilizam as bananas cortadas ao meio, empanadas com ovo e farinha de mandioca e fritas na hora de servir.

Os pratos mais comuns são o peixe ensopado, só servido com sal e ervas de cheiro (salsa, cebolinha e louro) acompanhado de uma guarnição de farofa ou consumido com pirão de farinha de mandioca cozida no mesmo caldo de peixe. O peixe frito, cortado em postas e envolto em farinha de mandioca ou trigo antes de fritar. A banha de porco é utilizada até hoje para fritura dos peixes. Normalmente come-se o peixe frito com limão e pirão de caldo de peixe. Também tem o peixe assado ou à milanesa, e os pratos com a mandioca (aipim, macaxeira). Outras ofertas são o Sushi de tainha, a Moqueca, Caldeirada de peixe acompanhada de arroz, salada e pirão, Filé de tainha ao molho de laranja com açorda de camarão, Tainha com couve, molho de tangerina e arroz de pinhão, Pizza com tainha desfiada, ova e pimentões, Posta de tainha com sabores de pinhão, aipim, alcaparras e ova, Tainha à provençal com ervas, azeitonas e legumes.

Tainha Escalada

Ingredientes: uma tainha inteira e sal.

Limpe a tainha abrindo pelo lombo. Sobre a outra parte do peixe ficará a espinha dorsal. Corta-se a espinha por dentro da barriga para que ela se separe do outro lombo do peixe. Lanhe e coloque uma quantidade de sal suficiente para a conservação, deixando na salmoura por várias horas, e depois retire e leve ao sol para secar. Depois de seco, este peixe pode ser servido cozido em água pura para ser saboreado com pirão branco ou de feijão, ambos feitos com farinha de mandioca. Separadamente pode-se acrescentar temperos como a pimenta, muito limão e outros a gosto do gastrônomo. Dica: este peixe pode ser assado no espeto sobre a brasa.

OVA DA TAINHA

Bottarga, a ova da tainha é um produto muito apreciada, defumada, frita e servida com limão. Processada artesanalmente e transformada no "Caviar do Mediterrâneo". De sabor único e marcante, muito conhecida e utilizada pelos Chefs, a Bottarga é um ingrediente versátil que pode dar um toque especial e sofisticado a qualquer receita, seja fatiada ou ralada. Uma iguaria capaz de transformar qualquer prato em obra-prima. Podem ser degustadas em receitas como Ostras gratinadas com Bottarga, Ovos Mexidos com Bottarga, Spaguete de frutos do mar com Bottarga, Crepe recheado com queijo e ova de Tainha.

SARDINHA ou CARDOSA

Frita

Ingredientes: sardinhas frescas, de tamanho médio, sal e limão.

Frite as sardinhas em óleo bem quente até ficarem torradinhas. Polvilhe sal e coma com caldo de limão espremido.

SIRI

Casquinha de siri, bolinho ou torpedo de siri, coquille de siri, sopa, pastel, torta e siri gratinado.

Bolinho de siri ou "torpedo de siri"

Ingredientes: siris frescos e limpos, cebola, alfavaca, tomate, sal, pimenta, alho, salsa, cebolinha verde, ovo, e farinha de rosca.

Refogue os temperos no azeite com a carne de siri. Misture um pouco de água e deixe cozinhar. Tire do fogo e deixe esfriar. Aperte bem a carne de siri contra as mãos até que fique bem sequinha. Faça um bolinho só com a carne e passe na farinha de rosca, depois no ovo batido e novamente na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente.

Sopa de siri

Ingredientes: siris frescos e limpos, cebola, alfavaca, tomate, sal, pimenta, alho, colorau, salsa, cebolinha verde e um pouco de arroz cozido.

Limpe os siris, retirando a barrigada com uma colher. Faça um refogado com os demais ingredientes acrescentando água suficiente para cobrir os siris. Deixe cozinhar por 10 minutos, acerte o sal e a pimenta e sirva com farinha de mandioca.



BERBIGÃO (espécie de *vôngole*)

Pastel de berbigão, refogados ou ensopados, vinagrete e a milanesa.

Berbigão refogado

Ingredientes; berbigão, cebola, alho, folhas de louro, azeite, chouriço ou bacon, tomate bem maduro polpa de tomate, pimento verde e vinho branco. Lavar muito bem o berbigão até perder toda a areia.

Fazer um refogado com bastante cebola às rodelas, bastante alho picado e, claro, bastante azeite. Quando a cebola começar a alourar, juntar algumas folhas de louro, o tomate picado, o chouriço e o pimento cortados em cubinhos. Regar com um bom copo de vinho branco.

Quando este refogado começar a ferver, juntar o berbigão, temperar com sal e pimenta e juntar um pouco de polpa de tomate para dar cor. Se necessário juntar um pouco de água.

Agora é só deixar cozer em lume bem forte e servir. Acompanhe com bastante pão porque o molho é uma tentação!!!

MARISCOS

Servidos ao bafo com limão e/ou cachaça, risoto, refogados ou ensopados, lambe-lambe, vinagrete e a milanesa.

O modo mais comum que se come o marisco é puro com limão e cachaça para matar o veneno, apenas colocava-se na panela para ferver e abrir a casca. O marisco lambe-lambe é um prato bem manezinho, feito com mariscos com casca tirados da pedra, pois esses têm o miolo mais consistente. É preciso escová-los bem um a um para que fiquem limpos e brilhantes. É chamado lambe-lambe porque vai se abrindo aos poucos durante o cozimento, e o arroz vai penetrando em cada uma das conchas abertas.

Lambe-lambe

Ingredientes: 1 Kg de mariscos frescos e limpos, 3 xícaras de arroz, cebola, pimentão, louro, tomate, alfavaca, alho, pimenta e sal a gosto.

Como preparar: Cozinhe o arroz e reserve. Refogue o marisco com os temperos e acrescente água até formar molho. Deixe cozinhar. Junte o arroz cozido para finalizar.

VIEIRAS

Fettuccine com vieiras

Ingredientes: 100g de *fettuccine* (grano duro), 4 dentes de alho ralado, 1 colher de alho-poró picado, 2 colheres de manteiga, 1 colher de cenoura ralada, 3 colheres de creme de leite, 1 colher de molho bechamel(molho branco), 12 vieiras, Pimenta-do-reino e Sal a gosto.

Modo de preparo: Cozinhe o *fettuccine al dente* e reserve-o. Numa frigideira, derreta a manteiga, doure o alho e o alho-poró. Em seguida, junte 6 vieiras, o sal, a pimenta e por último a cenoura, o creme de leite e o molho bechamel. Num prato faça um ninho com o *fettuccine*, colocando sobre ele o molho já pronto, e doure na manteiga as 6 vieiras restantes para decorar o prato.





LULA

Alula grelhada, à dorê, ao alho e óleo, à milanesa, vinagrete, risoto, ensopada, recheadas com camarão.

Recheada

Ingredientes: lulas, tomates, cebolas, pimentão, sal, limão, pimenta-do-reino, pão dormido, alho, louro e tempero verde.

Como preparar: tempere as lulas com limão, sal, alho, pimenta-do-reino e reserve. Faça um refogado com os demais ingredientes, menos o miolo de pão. Acrescente o miolo de pão e recheie as lulas, espetando um palito na extremidade aberta. Leve ao fogo numa panela até cozinhar, acrescentando pequenas quantidades de água se necessário. As lulas também podem ser recheadas com carne moída ou camarão.

FRUTOS DO MAR

Espagueti, Risoto com Frutos do Mar, Caldeirada de frutos do mar com camarão, peixe, lula, polvo, ostra e marisco acompanhada de arroz e pirão.



Espagueti com Frutos do Mar (4 porções)

Ingredientes: 500g de espagueti de *grano duro*, 8 tomates grandes sem sementes, 4 dentes de alho, 2 pimentões, 2 cebolas grandes, 80g de manteiga, 250g camarões médios sem casca, 200g lulas em rodela, 200g de polvo fatiado, 250g mariscos limpos sem músculo, Queijo parmesão.

Preparo: Corte os pimentões e uma cebola, amasse os dentes de alho e cozinhe com 5 tomates, temperando a gosto. Depois de pronto, passe no liquidificador, peneire e reserve. Pique a outra cebola e refogue-a na manteiga. Junte os outros dois tomates e refogue um pouco mais.

Misture com o molho reservado e acrescente os frutos do mar. Cozinhe a massa no tempo sugerido pelo fabricante - geralmente entre 8 e 11 minutos. Escorra o espagueti, coloque-o em um refratário e jogue o molho por cima. Acrescente parmesão ralado a gosto.

OSTRAS

As ostras, atrativo do marketing gastronômico da cidade são cultivadas na própria Ilha, região responsável por grande parte da produção brasileira. A ostra é o prato mais procurado em restaurante pelos turistas e moradores da ilha pelo diferencial na qualidade. Os maricultores de Florianópolis produzem quase 80% das ostras em Santa Catarina. O estado é líder nacional no cultivo desse molusco, alcançando 94% do total produzido.

As ostras servidas estão sempre fresquinhas e são de cultivo próprio. No Ribeirão da Ilha tem o único restaurante com depurador de ostras, que tem a função de garantir a sanidade das ostras servidas. O equipamento pode ser visto logo na entrada e é, também, uma atração para os clientes.

Preparadas nas mais diversas formas com destaque a natural ("abra as ostras e retire a valva superior. Acomode-as sobre gelo em um prato. Sirva com limão"). As ostras são oferecidas de diversas maneiras, tornando o cardápio variado, incluindo pratos da gastronomia internacional e outros desenvolvidos na Ilha. Elas são servidas ao natural, ao bafo, gratinada, à milanesa, vinagrete, defumada, ao alho e óleo, ao espumante, ao mel e cachaça, escondidinho de ostra com camarão, crepe, pastel, risoto, estrogonofe, suflê, moqueca, sopas, rondelli, espaguetes, lasanha, ao molho de coco, e também em bebidas com pimenta, Martini ou cachaça – típica na cidade. Encontram-se ainda sequências de ostras com muitas outras formas de servir o molusco, demonstrando a criatividade dos chefes.

Ostra Gratinada

Ingredientes: 3 dúzias de ostras, 1 cebola média picada finamente, 2 colheres sopa de manteiga, 100 ml de vinho branco seco, 1 colher sopa de farinha de trigo, 450 gr de creme de leite, 100 ml da água onde as ostras foram aferventadas, Queijo parmesão ralado, sal e pimenta do reino a gosto. Afervente as ostras até que as cascas abram. Refogue a cebola na manteiga e, quando dourar, junte o vinho, deixando-o evaporar. Acrescente a farinha, o creme de leite e a água, mexendo sempre, até deixar o creme liso. Finalize com o sal e a pimenta. Coloque uma colher deste creme em cada ostra e salpique com queijo parmesão. Leve ao forno para gratinar.

POLVO

Polvo grelhado, risoto, rofogados.

Canoada de polvo com ostras

Ingredientes: 400g de polvo defumado, 200g de champignon fresco, 100g de minimilho em conserva, 80 ml de cachaça, 30ml azeite de oliva extra virgem, 50g castanhas inteiras

12 ostras cozidas, 400g de arroz cozido, Sal a gosto.

Modo de Preparo: Junte o azeite e o champignon fatiado em uma frigideira com uma pitada de sal. Refogue até que fiquem tenros. Acrescente o polvo defumado, o minimilho picado e as ostras. Flambe com a cachaça, junte o arroz e as castanhas. Sirva em seguida.



4.2 Economia e Particularidades da Gastronomia Produtiva



Cultivo de Ostra

OSTRAS - MARICULTURA

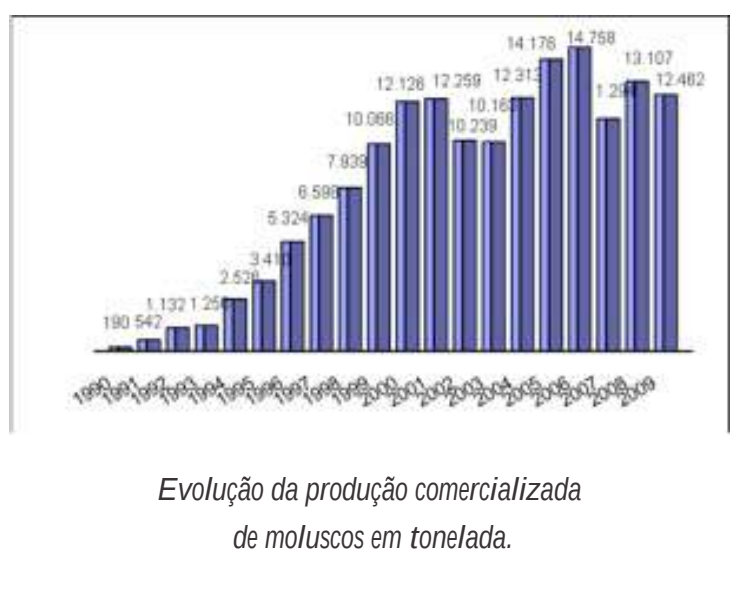
Iniciada entre as décadas de 70 e 80, a partir de experimentos dos próprios pescadores, em parceria com a Universidade Federal de Santa Catarina e Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina - EPAGRI-SC, que ampliaram seus negócios e se tornaram empreendedores. A maricultura provocou mudanças na economia de vários municípios litorâneos por aumentar a renda nas comunidades pesqueiras tradicionais e por favorecer a atividade turística da orla marítima. Isto se deve também às características oceanográficas do litoral catarinense que reúnem as condições ideais para o cultivo de moluscos, formado por áreas protegidas (baías, enseadas), ricas em fitoplâncton (alimento dos moluscos) e temperaturas adequadas.



Atualmente, estão diretamente engajados na atividade em Santa Catarina 689 maricultores, representados através da Associação Catarinense de Aquicultura (ACAq), da Federação das Empresas de Aquicultura (FEAq), além de 28 associações municipais e três cooperativas distribuídas em 12 municípios na região litorânea compreendidos entre os municípios de Palhoça e São Francisco do Sul. O estado catarinense é o maior produtor nacional de moluscos, mais especificamente Mexilhões (*perna perna*) e a Ostra do Pacífico (*Crassostrea gigas*). Isto se deve, principalmente, a geografia do litoral e pela utilização de tecnologias apropriadas, desenvolvidas e aprimoradas principalmente pelo Laboratório de Moluscos Marinhos (LMM), pertencente ao Departamento de Aquicultura da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), e difundidas pela EPAGRI – SC.

Santa Catarina produziu 2.213 toneladas de ostras e 10.891 toneladas de mexilhões em 2008 (Epagri, 2009) e abastece, além do mercado local, grandes mercados como Rio de Janeiro e São Paulo. Esse montante representa 94% da produção nacional e posiciona o estado como o segundo maior produtor da América Latina, ficando atrás apenas do Chile.

Em 2009, a produção total de moluscos comercializados em Santa Catarina (mexilhões, ostras e vieiras) foi de 12.462 toneladas. O volume desta produção proporcionou uma movimentação financeira bruta estimada em R\$ 21.606.609,00 para o Estado.



Destaque ainda para a Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina - CIDASC, que desenvolve atividades de defesa sanitária agropecuária na produção de organismos marinhos (ostras, mexilhões, peixes e camarões) garantindo a segurança alimentar desses produtos.

Os parques aquícolas e as fazendas marinhas estão mapeados e apontados em carta náutica, facilitando o acesso do consumidor para localizar a origem do produto que está sendo consumido. Todo este cenário confere ao Estado uma posição de excelência nacional. A comercialização desses moluscos é potencializada em projetos coordenados pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Santa Catarina (SEBRAE-SC), com apoio do Instituto de Geração de Oportunidades de Florianópolis (IGEOP) – órgão da Prefeitura Municipal de Florianópolis e de outras instituições.



Ostra Gratinada



Ostra in Natura

Projeção da evolução econômica de moluscos de 2006 a 2009.

Safr	Projeção econômica da Maricultura de Santa Catarina									
	Ostras (R\$/Kg)			Mexilhões (R\$/Kg)			Vieiras (R\$/Kg)			Total (R\$)
	Kg	R\$ unit.	R\$ Total	Kg	R\$ unit.	R\$ Total	Kg	R\$ unit.	R\$ Total	
2006	3.152.000	3,50	11.032.000,00	11.604.000	0,80	9.383.200,00	1.920	12,00	23.040,00	20.338.240,00
2007	1.155.000	4,00	4.620.000,00	10.135.000	1,00	10.135.000,00	2.956	24,00	70.944,00	14.825.944,00
2008	2.213.000	4,50	9.958.500,00	10.891.000	1,00	10.891.000,00	2.995	24,00	71.880,00	20.921.380,00
2009	1.792.240	4,50	8.065.080,00	10.663.500	1,25	13.329.375,00	5.583	38,00	212.154,00	21.606.609,00

O impacto ambiental da maricultura ainda é mínimo, sendo que um resultado positivo é o surgimento de recifes artificiais, ampliando a biodiversidade nas áreas de cultivo, pois onde há maricultura, a água é limpa. A ostra, considerada a marca gastronômica da cidade. Florianópolis é principal produtor nacional de ostras de cativeiro, que aprimoram o potencial gastronômico da cidade. O diferencial da ostra aqui produzida diz respeito a qualidade das águas e das condições ambientais. Esse cenário propicia redução no tempo de produção, que leva de 7 a 8 meses para que as ostras possam ser comercializadas. O sabor marcante das ostras cultivadas na região é reconhecido por *chefs* de renome internacional. A tipicidade do molusco de Florianópolis busca reconhecimento oficial junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), do Governo Federal, no projeto *Indicação Geográfica Ostras da Grande Florianópolis*.

No ano de 2009, foram produzidas 1.301 toneladas na cidade, representando 76,6% da produção estadual, seguido por Palhoça, com 251 toneladas, representando 14%, São José, com 125 toneladas, representando 6,98%, Biguaçu, com 40 toneladas e Governador Celso Ramos, com 20 toneladas. Todos esses municípios fazem parte da Região da Grande Florianópolis, responsáveis por 91% da produção estadual de ostras cultivadas.



Ao contrário de outras espécies de animais terrestres e marinhos criados em cativeiro, a ostra é considerada um alimento altamente orgânico. Isso porque durante o desenvolvimento do animal não é necessária a utilização de agrotóxicos, rações, vacinas ou outros medicamentos. O molusco retira da água do mar todos os nutrientes que precisa para sobreviver, chegando a filtrar em média 10 litros/hora.

O setor emprega cerca de 800 pessoas diretamente e 4.000 indiretamente, e responde por uma renda primária de mais de R\$ 38.472,00/ano. A cidade de Florianópolis é responsável por 72% da produção nacional de ostras e o estado de Santa Catarina por 94% da produção brasileira. Cerca de 20 a 30% das cargas são transportadas diariamente por via rodoviária.

O LMM - Laboratório de Moluscos Marinhos da UFSC trabalha com o assentamento e produção de sementes da ostra japonesa (*Crassostrea gigas*), ostras nativas (*C. brasili*ana e *C. rhizophorae*), Vieira (*Nodipecten nodosus*) e mexilhões (*Perna perna*).

Percebendo um novo nicho de mercado, muitos produtores passaram a comercializar o produto diretamente ao consumidor, tornando-se empreendedores; como é o caso de alguns restaurantes do Ribeirão da Ilha, do Sambaqui e de Santo Antônio de Lisboa.

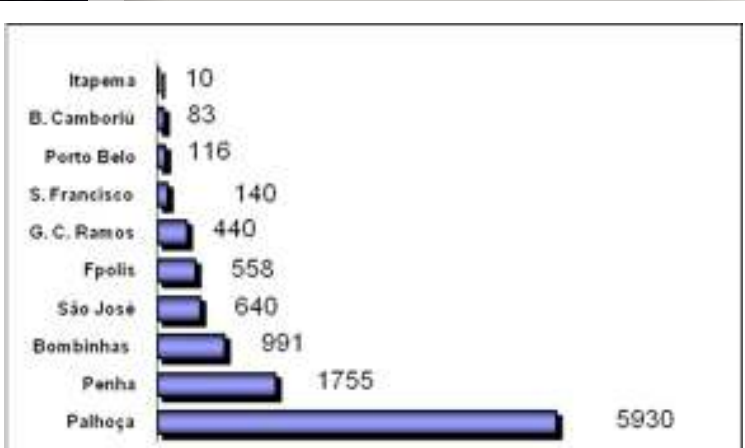
Temos como exemplo a Fazenda Marinha Freguesia, em Santo Antônio de Lisboa, que, em 1988, inaugurou seu restaurante para ampliar a renda com a produção de ostras. Desde 2003, é o 4ª maior produtor de ostras do Brasil, chegando a 1,5 milhões de sementes ao ano. A princípio, 90% da escolha dos visitantes eram pratos a base de camarão. Hoje, a procura por ostras chega a 70% da preferência.



Mexilhões

MEXILHÕES

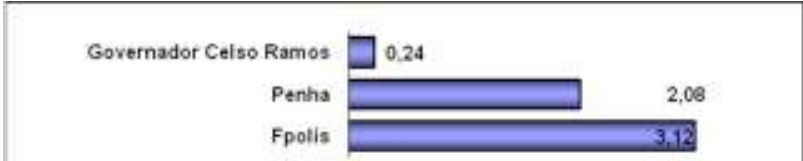
Considerando o volume da produção total de 10.663 toneladas, os destaques em 2009 ficaram por conta dos municípios de Palhoça, com 5.930 toneladas, representado 55,61% da produção estadual, e Penha, com 1.755 toneladas, 16,46% da produção.



Produção de mexilhões comercializados por município (ton).

VIEIRAS (Coquile Saint Jacques)

Além do cultivo de ostras e mexilhões, destaca-se também o cultivo de vieiras *Nodipecten nodosus*, conhecida popularmente como "pata-de-leão" ou "coquille Saint Jacques".



Produção de vieiras comercializadas por município (Ton).

A produção de vieiras cresceu 73% em relação a 2008, passando de 3,12 toneladas para 5,4 toneladas comercializadas em 2009. Florianópolis apresentou a maior produção, com 3,12 toneladas, 57% da produção estadual, seguido de Penha, com 2,08 toneladas, 38% e Governador Celso Ramos, com 0,24 toneladas, 4%.

PEIXES – TAINHA e ANCHOVA

A safra da tainha em Florianópolis ocorre geralmente no período de 15 de maio a 30 de julho. Em quanto a temporada da Anchova ocorre de 1º de abril a 30 de novembro. Os pescadores artesanais chegam a capturar 800 toneladas neste período. Normalmente começa no início de maio, quando os cardumes deixam estuários, como a Lagoa dos Patos, no Rio Grande do Sul, e sobem a costa até o Rio de Janeiro. É o período de reprodução. Por esta razão são encontradas muitas tainhas "ovadas", cujas bolsas com ovas, quando fritas, se transformam em uma das principais iguarias da gastronomia local.

A pesca artesanal desempenha importante papel na economia catarinense. Santa Catarina é um dos maiores produtores de pescado e crustáceos do país. A atividade, que remonta à origem açoriana da população, desenvolve-se sobretudo em Florianópolis, e nas cidades de Navegantes e Itajaí. O estado é um grande exportador de pescado, centralizado no Porto de Itajaí.

A safra da Tainha no Estado*

2011 — 810 toneladas, até 05/07/2011

2010 — 770 toneladas

2009 — 1,8 mil toneladas

2008 — 1,8 mil toneladas

2007 — 2,3 mil toneladas

* Pela pesca artesanal

A produção de peixes em cativeiro, também integrante da aquíicultura, valoriza determinados peixes. Exemplo: brótea (bacalhau da ilha); Lula, usada antigamente como isca, hoje é totalmente valorizada na culinária; Ouriço do mar e baiacu; Peixe espada (prato típico do norte da ilha), hoje exportado para o Japão; Garopa, atualmente ameaçada de extinção.

CACHAÇA ARTESANAL

A cachaça nada mais é do que o nome popular atribuído ao Rum fabricado no Brasil com o melado da cana de açúcar. É hoje a segunda bebida mais consumida no país perdendo apenas para a cerveja. Sua importância dentro da cultura nacional é tão grande que são mais de 130 sinônimos listados no principal dicionário da língua portuguesa. Este tipo de destilação remota a época do império, sofreu preconceito durante o século XIX e no século XX ganhou o gosto dos nobres.

Em Florianópolis, a cachaça produzida na região é uma das mais cotadas do Brasil. Em uma das mais tradicionais cachaçarias da ilha, envelhece-se a cachaça em barris de Ariribá, uma madeira nativa que confere um sabor delicado sem comprometer a essência da boa cachaça, ganhando com isso inúmeros concursos de degustação de cachaça realizados nos últimos anos.

A produção total de cachaça em 2008 foi de 1.018.500 litros e a venda, também em 2008, foi de 901.100 litros. Já em 2009, a produção chegou a 1.043.735 litros, e a venda, a 872.800 litros. Podemos ver que foi comercializada 89,4% da produção em 2008 e 83,6% em 2009.

O faturamento com a venda de cachaça engarrafada e rotulada chegou, em 2008, a R\$ 618.550, sendo produzidos 373.900 litros engarrafados e rotulados e vendidos, 367.700. Já em 2009, observa-se uma elevação na produção em cerca de 31,4% (491.220 litros), porém o faturamento manteve-se praticamente inalterado, em decorrência da elevação do custo de produção e da queda do valor de venda por litro.



Cachaça

MANDIOCA

A mandioca, base da alimentação brasileira, é considerada produção primária em Florianópolis. No período colonial, a farinha de mandioca era usada para o sustento dos escravos, nas fazendas e engenhos, além de servir também como suprimento de viagem para os portugueses.

O trabalho se estendia pela noite, quando aconteciam as chamadas farinhadas. Aparecem os sanfoneiros, violeiros, dançadores e entre goles de cachaça, café com beiju e muita alegria, o trabalho continua a noite inteira. Atualmente, a festa é realizada algumas vezes ao ano para celebrar e cultivar a antiga tradição.

A casa de farinha é o local onde se transforma a mandioca em farinha, ingrediente usado na fabricação de vários alimentos da culinária tradicional brasileira. Entre os poucos engenhos que sobraram em Florianópolis, pode ser realizada uma visita no típico engenho de cangalha em atividade - o Engenho do Caminho dos Açores. Localizado em Santo Antônio de Lisboa e conhecido pelo Engenho da Família Andrade. Atualmente representante da Comunidade da Farinha de Mandioca do Slow Food, parceria com a Itália. De acordo com dados do NEA/UFSC, há hoje engenhos em Rationes, Vargem Grande, Lagoinha da Ponta das Canas, Ribeirão da Ilha, Tapera e Sertão do Peri.

As agroindústrias continuam a adquirir a raiz e remunerar o produto com base no teor de amido, fato considerado animador para o produtor que consegue obter maior valorização do produto comercializado e conseqüente aumento na renda.

PRODUTOS ORGÂNICOS

Vários restaurantes da Grande Florianópolis priorizam o uso dos alimentos orgânicos garantindo a vitalidade e o valor nutricional aos seus clientes. A cidade se destaca, com um restaurante, com o primeiro Prato Social Orgânico certificado do Brasil. Oferece opções para cada dia da semana com ingredientes selecionados.

Estes produtos são organizados pela AGRECO - Associação dos Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral. Em 1996, a sociedade civil e o poder público da região das Encostas da Serra Geral, sul de Santa Catarina, buscaram novas alternativas para o seu território, tendo Santa Rosa de Lima como município base, distante 120km de Florianópolis . Apoiadores do Comércio Justo e Solidário, a troca baseia-se em relações de parceria entre consumidores e produtores, que respeitam critérios econômicos (preço justo, pré-financiamento, etc.), sociais e ambientais suscetíveis de favorecerem o desenvolvimento sustentável. Atualmente, em Florianópolis fornecem produtos hortifrutigranjeiros de forma organizada e ecológica para rede de supermercados, restaurantes e na feira Direto do Campo - Sacolão.

Em Florianópolis existem feiras, conhecidas como Sacolão, de Hortifrutigranjeiros em diferentes pontos da cidade, com produto Direto do Campo vendidos por quilo: frutas, verduras, legumes, mel, queijos, salame, vinho colonial e temperos. E a tradicional Comercialização de hortifrutigranjeiros nas Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina Ceasa/SC - Unidade São José

Pode-se encontrar vários ingredientes e produtos orgânicos ofertados na grande Florianópolis: Doce de Figo, Doce de Morango, Doce de Pêssego, Doce de Banana, Açúcar Mascavo, Geléias orgânicas e diet (mirtilo, physalis, uva, morango, ameixa, pimenta, maracujá, tangerina), Mel de Eucalipto, Mel Silvestre, Melado, Pickles, Beterraba em Conserva, Brócolis Chinês em Conserva, Cebola em Conserva, Cenoura em Conserva, Couve-flor em Conserva, Conserva de pepininhos, Aipim Congelado, Sopão de legumes à vácuo, Tempero verde picado, Salada higienizada, Molho de Tomate, Queijo Colonial Orgânico, Queijo Colonial Orgânico Temperado, Frango Caipira Orgânico, frutas e licores.



O Mel é organizado pela Cooperativa Apícola Encosta da Serra foi criada em 2009, com coordenação do SEBRAE-SC, a partir de uma associação antecessora de mesmo nome, que inicialmente agregava cerca de 30 apicultores da região da Grande Florianópolis. A cooperativa tem sede no município de Águas Mornas e abriu espaço para apicultores pertencentes as cidades de Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, Angelina, São Bonifácio, São José, Anitápolis e Alfredo Wagner.

No ano da sua fundação, tornou-se o primeiro grupo de apicultores do Brasil com produção de mel totalmente rastreada, desde a produção até o consumidor final. As informações referentes à rastreabilidade podem ser acessadas on-line pelos clientes, no site da empresa mantenedora do processo, Paripassu, através de um código existente em cada frasco de mel. Também no mesmo ano, a cooperativa obteve o certificado de conformidade para o processo de certificação orgânica de parte da produção como também submeteu-se ao Serviço de Inspeção Federal (SIF).

A Cooperativa Apícola Encosta da Serra abrange municípios de região produtiva, que englobam como sistemas florestais nativos a Floresta Ombrófila Densa e a Floresta Ombrófila Mista. Essa região produtiva envolve uma grande faixa de transição entre dois dos três sistemas florestais do estado de Santa Catarina, aparecendo nessa área um compartilhamento de espécies vegetais nativas, pertencentes às florestas de altitude e às florestas litorâneas, denotando uma rica flora apícola, produzindo mel com características diferenciadas. Por essa razão, está sendo implantado o projeto Indicação Geográfica – IG- que busca aproveitar a tipicidade do mel da região como mais um diferencial do produto, junto a certificação orgânica e rastreabilidade.

Santa Catarina é o quinto produtor nacional, mas o primeiro colocado em produtividade por quilômetro quadrado. A produção anual varia entre 6 a 8 mil toneladas, com faturamento de R\$ 24 milhões. O movimento econômico da produção no estado chega a R\$ 300 milhões por safra. Em junho de 2010 aconteceu a XI Feira do Mel realizada com o apoio do SEBRAE-SC, EPAGRI, Prefeitura Municipal de Florianópolis e Banco do Brasil.

Com o apoio do Sebrae, do Senar e de outras instituições, os apicultores estão se profissionalizando e conquistando novos mercados. A Epagri, através do Centro de Pesquisa Apícola de Videira e Cidade das Abelhas em Florianópolis, é responsável pela extensão apícola, somado aos técnicos lotados nos escritórios municipais. A UFSC faz pesquisa apícola. O MDA apoia as Associações e o MAPA fiscaliza e orienta a inspeção para os mercados interno e externo. Todos esses órgãos, atuando de forma sincronizada e em conjunto com a FAASC, formam uma engrenagem que resulta no desenvolvimento da Apicultura.

Foram criados com apoio do Sebrae dois APL's – Arranjo Produtivo Local, o da Encosta da Serra na Grande Florianópolis e o do Extremo Oeste. Cinquenta por cento da produção de mel é exportado para países da Europa e Estados Unidos. São 30 mil famílias que trabalham com apicultura em SC e geram 3 mil empregos diretos. Há 73 associações e 400 mil colméias. Os principais produtores são os municípios do Sul, como Içara, e da Serra, como Bom Retiro.

De maio de 2009 a abril de 2010 o Estado exportou 2,5 mil toneladas que renderam US\$ 6,8 milhões. O destino do mel é de 30% no mercado interno, 15% para outros Estados e 55% para exportação. De janeiro a agosto de 2010, SC exportou 2.500 toneladas de mel.

Além do mel, SC produz pólen, geléia real, própolis convencional e própolis Verde (com maior valor de mercado) exportado para a Europa e Japão. A produção do pólen é de 10 toneladas/ano.



Mel

4.3 Produtos da Gastronomia Regional

Florianópolis é beneficiada pela diversificada e rica gastronomia regional. A economia do Estado de Santa Catarina se baseia na indústria (principalmente agroindústria, têxtil, cerâmica e metal-mecânica), no extrativismo (minérios) e na pecuária. O estado de Santa Catarina é o maior exportador e o maior produtor brasileiro de frango e de carne suína do Brasil, sendo a Sadia (Concórdia) e a Perdigão (Videira), as duas maiores empresas catarinenses de alimentos do Brasil, formam a Brasil Foods. É também o sétimo estado mais rico do Brasil, e, com o Paraná (quinto) e Rio Grande do Sul (quarto), controla 18,2% da economia do país.

CARNE SUINA

A suinocultura representa a maior cadeia produtiva de Santa Catarina, gerando 65 mil empregos diretos e 140 mil indiretos. Cerca de 60 mil produtores dedicam-se a atividade. O rebanho permanente é de seis milhões de cabeças. Em 2009, a produção catarinense atingiu 750.000 toneladas de carne, 25% do que o Brasil produz. A suinocultura catarinense continua sendo a maior do país.

CARNE BOVINA

A criação de bovinos se faz principalmente em campo natural, de maneira extensiva, e nas áreas florestais, em menor escala, com os animais submetidos a semi-estabulação. Santa Catarina é o único Estado do Brasil Livre de Febre Aftosa sem vacinação.



Vinho



Fruta

VINHOS FINOS DE ALTITUDE EM SANTA CATARINA

O Planalto Catarinense fica situado entre as cidades de Lages, Bom Retiro e São Joaquim, caracterizando-se pelas maiores altitudes da vinicultura brasileira, na latitude de 28°. Nessa região as temperaturas médias mais baixas criam condições especiais para uma vinicultura fina e de destacada qualidade.

Santa Catarina produz em torno de 20 milhões de litros de vinho sendo que aproximadamente 8% são vinhos finos e 92 % vinhos comuns. Santa Catarina produz perto de 10 % do volume de vinho produzido no Brasil.

As primeiras variedades introduzidas comercialmente foram as tradicionais Cabernet Sauvignon, Merlot, e Chardonnay. Atualmente existem produções de Pinot Noir, Sauvignon Blanc e Malbec de excelente qualidade e que se encontram perfeitamente adaptadas ao clima local.

CERVEJA ARTESANAL

A forte colonização germânica do estado e a paixão dos catarinenses pela cerveja concedem a Santa Catarina destaque no cenário nacional pela produção de cervejas artesanais. Essa idéia ganhou força a partir das festas típicas dos descendentes de alemães do Vale do Itajaí com oferta cultural e gastronômica. A Oktoberfest, de Blumenau, é a mais conhecida, mas não é a única. Várias outras festas, nas quais o chopp é o atrativo principal, movimentam o estado durante o mês de outubro.

No roteiro catarinense de cervejas artesanais, destaque para Blumenau, pois ali estão sediadas as cervejarias Bierland e a Eisenbahn, que desenvolveram diferentes tipos de cervejas, incluindo as classificadas como *Premium*.

PRODUTO AGRÍCOLA

O principal produto agrícola de Santa Catarina é o milho, cultivado no planalto basáltico, que fornece ração para a criação de suínos. Seguem-se a soja, o fumo, a mandioca, o feijão, o arroz (cultivado com irrigação nas várzeas da baixada litorânea e do vale do Itajaí), a banana e a batata-inglesa. O estado é também importante produtor de alho, cebola, tomate, trigo, milho, maçã, uva, aveia e cevada.

FRUTAS

A produção de citrus no Oeste Catarinense tem elevada qualidade para a indústria de suco. Devido as nossas características climáticas, no país apresenta o melhor grau brix da fruta que é utilizado para dar sabor (flavor/ blend) aos sucos.

A cada ano, observa-se um aumento gradual na produção brasileira de maçã. Isso foi possível graças à organização dos diversos segmentos que compõem a cadeia produtiva da fruta, que acreditaram e investiram em tecnologia capaz de gerar um produto com qualidade, tamanho, sabor e apresentação, que atenda às necessidades e os gostos do consumidor, tornando-se cada vez mais competitivo no mercado de frutas. A maior parte da produção é oriunda das cultivares Gala, Fuji e Golden Delicious. Atualmente, ela é comercializada em mais de 30 países.

Santa Catarina permanece na liderança do ranking nacional, responsável por 50,2% da produção de maçã, com 563 mil toneladas. O estado, nas últimas safras, tem apresentado um aumento gradativo da produção, devido ao ganho de produtividade, consequência de uma melhor organização dos segmentos produtivo e de comercialização.

A banana no Brasil figura como 12º nas exportações deste produto, participando com 1,2% do total. O mercado argentino é o principal comprador da banana brasileira. Dentre os estados produtores, na safra, a terceira posição é de Santa Catarina, com 18.616 quilos por hectare. Segundo dados do IBGE, em 2008-2009, a projeção da área colhida foi de 32.379 hectares, com produção de 670.245 toneladas.

São cerca de seis mil produtores que se dedicam a essa atividade em Santa Catarina. O estado se destaca como o terceiro maior produtor nacional de banana.

No Estado, a exploração da cultura da banana se caracteriza pela utilização do tipo Caturra (também conhecida como banana d’água), cultivares Nanica e Nanição na região Norte Catarinense. Na região Sul Catarinense, as cultivares mais usadas são a Enxerto e a Branca de Santa Catarina, componentes do tipo Prata e também conhecidas como Branca (em alguns estados brasileiros).

Com relação ao desempenho da safra por microrregião geográfica, merece destaque a de Joinville, que continua obtendo os melhores resultados, sendo responsável por 50,3% do volume total produzido, seguida pelas microrregiões de Blumenau e Itajaí, que produziram, respectivamente, 17,2% e 16,9% do total estadual, e Araranguá, com 8,9%. A soma dessas microrregiões perfaz 93,3% de participação na produção catarinense. A banana é comercializada para consumo *in natura* e a parte restante, por indústrias que utilizam a matéria-prima para produção de alimentos (balas, bombom, geléias, doces, licores, aguardente, dentre outras).

FRANGO

No período de 2002 a 2008, a produção brasileira de frango cresceu 38,3% e a de Santa Catarina, no mesmo espaço de tempo, aumentou 11%. Os últimos dados da SECEX/MDIC apontam que, entre os estados exportadores de carne de frango, Santa Catarina continua a obter a maior receita cambial com as vendas externas do produto.

Nos nove primeiros meses de 2010, a receita cambial do frango catarinense aumentou 16,8%, ficando muito próxima de US\$1,5 bilhão. O volume exportado, no entanto, aumentou apenas 1,7%, ficando ligeiramente aquém do registrado pelo Paraná.

Decorridos três quartos do ano, as exportações de frango da Região Sul somam 2,1 milhões de toneladas, acusando aumento de 3,6% sobre janeiro-setembro de 2009. Como, nesse espaço de tempo, o preço médio do produto obteve valorização de cerca de 11%, a receita cambial da carne de frango exportada pelos três estados sulinos aumentou 15,3%, aproximando-se de US\$3,7 bilhões.

Até agora, a Região Sul responde por cerca de três quartos do volume exportado e da receita cambial da carne de frango, cujos totais, já superados no momento, entre janeiro e setembro se encontravam próximos dos 2,9 milhões de toneladas e dos US\$5 bilhões.



Cerveja Artesanal



Queijo

QUEIJOS

No segundo semestre de 2009, a EPAGRI iniciou pesquisa de campo para resgatar a história do queijo artesanal serrano (QAS) no Planalto Sul de Santa Catarina, na área que compreende os dezoito municípios da Associação dos Municípios da Região Serrana - AMURES. Esse resgate é uma das metas previstas no Projeto de Certificação e Qualificação do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Altitude de Santa Catarina.

Com o resgate da história foi comprovado que a grande maioria dos fabricantes de QAS são de etnia portuguesa, muitos se definindo como descendentes de açorianos. A receita de fabricação desse produto é secular, provavelmente em torno de 200 anos e teria chegado com os primeiros portugueses que povoaram o então chamado Continente das Lagens.

PINHÃO

O pinheiro brasileiro (*Araucaria angustifolia*) produz sementes, conhecidas como pinhão, que são coletadas de março a setembro e constitui importante recurso alimentar da fauna nativa.

O pinhão é usado em muitos pratos típicos regionais, inclusive a sapecada, assando a semente nas folhas secas da araucária. A Festa Nacional do Pinhão, que está na 23ª edição, atrai anualmente milhares de turistas à cidade de Lages. O evento divulga a gastronomia típica da Região Serrana tendo como base o pinhão.



Pinhão

5. Projetos de Promoção da Gastronomia

NOME	AÇÃO	ORGANIZAÇÃO
Projeto Fortalecimento de Bares e Restaurantes da Grande Florianópolis	Contempla as seguintes ações: realização do Festival Brasil Sabor, da Cozinha Show durante o festival, lançamento da edição anual do Livro Segredos dos Chefes, das duas edições anuais do Guia de Restaurantes da ABRASEL/SC, encontro de negócios entre empresários e Festival Sabores de Coqueiros. Além das ações de realização do festival, propostas de capacitação empresarial como multiplicadores (melhoria no atendimento e boas práticas) e consultoria individual nas empresas foram realizadas. O objetivo deste projeto foi aumentar a competitividade das empresas do ramo de alimentação a partir da melhoria da produtividade, da atrativa gastronomia local, da sustentabilidade, através da organização associativa dos empreendimentos da região.	SEBRAE-SC, ABRASEL/SC
Via Gastronômica do Norte da Ilha "Santo Antônio de Cores e Sabores"	Formada por estabelecimentos localizados nas praias Cacupé, Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui. Os estabelecimentos da região oferecem uma gastronomia rica em frutos mar com destaque para ostras, com a possibilidade de visita a área de maricultura. Privilegiada pelas belezas naturais da região e da vista para as pontes da Ilha, propicia passeios a pé, desfrutar de um lindo pôr-do-sol. O objetivo de expor o que o bairro tem de melhor na mesa e na arte com oferta e exposição cultural. Como parte desse amplo projeto, Santo Antônio de Lisboa cria a tradição das quartas-feiras, que será chamada de "Quarta Santa". Neste dia todos os restaurantes vão preparar um cardápio especial, com entrada, prato principal e sobremesa ao preço fixo. Pelos restaurantes, diferentes cantores e grupos musicais fazem apresentações especiais.	SEBRAE-SC, ABRASEL/SC, ACIF e Banco do Brasil.
Roteiro Gastronômico do Norte da Ilha Florianópolis	Em sintonia com a vocação turística da cidade de Florianópolis, em 2008 foi implantado no Norte da Ilha de Santa Catarina o Sapiens Parque, um empreendimento inédito, como foco em inovação, tecnologia e desenvolvimento sustentável, fortalecendo a cultura e a arte da região. Os projetos apoiados pelo programa são: implantação de um Roteiro Gastronômico na região, o fortalecimento do Artesanato do Norte da Ilha, um Telecentro e uma Central de Serviços para Construção Civil. Tendo em conta que os pratos principais à base de frutos do mar são uma das atrações de Florianópolis, o Roteiro Gastronômico do Norte da Ilha, contemplou 12 restaurantes especializados em pratos típicos. Visando inserir os habitantes dos bairros vizinhos em sua proposta de atuação, o Sapiens Parque criou o Programa Comunidade Sapiens. A ação desenvolvida buscou aumentar o fluxo de clientes e turistas nos restaurantes, fortalecer o turismo da região durante o ano e qualificar os empreendedores locais, integrando-os ao Sapiens Parque. Além do cardápio tradicional, os restaurantes ofereceram o prato desenvolvido especialmente pelos cursos de Gastronomia e Nutrição para o Roteiro, denominado Esplendor da Ilha. Na composição do prato estão dois frutos do mar, símbolos da Ilha: a ostra e o camarão, sobre uma base de aipim, outro alimento tradicional da região. A iguaria é complementada por uma guarnição de couve e molho a base de mostarda, vinho e pimentão. A especialidade é apresentada num prato artesanal de cerâmica, exclusivamente desenvolvido por oleiros da região e oferecido aos clientes como uma lembrança do projeto e de Florianópolis. Realizado pelo Sapiens Parque, SEBRAE-SC, com o apoio da Abrasel, ACIF (Núcleo Setorial do Norte da Ilha) e UNISUL.	Realizado pelo Sapiens Parque, SEBRAE-SC, com o apoio da Abrasel, ACIF (Núcleo Setorial do Norte da Ilha) e UNISUL.

NOME	AÇÃO	ORGANIZAÇÃO
Via Gastronômica de Coqueiros	Criada por lei municipal - Prefeitura de Florianópolis, em 2006. Lançada oficialmente durante a realização do Festival Gastronômico, evento que fez parte do II Festival da Primavera do Continente. A Via Gastronômica de Coqueiros é formada por estabelecimentos localizados nos bairros de Coqueiros, Itaguaçu, Bom Abrigo e Abraão. Os estabelecimentos da região oferecem uma gastronomia variada que inclui: frutos do mar, massas, pizzas, buffet, churrascaria, bares e petiscarias. Ambiente que aliado às belezas naturais da região, praias, parque, calçada a beira-mar para passeios, mirante e um lindo pôr-do-sol, cativam a população de região e os visitantes. Em 2009, o projeto de Fortalecimento do Setor de Bares e Restaurantes da Grande Florianópolis através dos parceiros principais o SEBRAE/SC e a ABRASEL/SC e o Núcleo Setorial da Via Gastronômica de Coqueiros – ACIF implantaram o programa de Desenvolvimento da Capacidade Empresarial, dirigido aos proprietários e colaboradores dos estabelecimentos de alimentação fora do lar. Neste, foram contempladas ações de consultoria e qualificação específica objetivando melhorar a gestão dos negócios de empresas situadas na Via Gastronômica de Coqueiros.	SEBRAE-SC, ABRASEL/SC PMF, ACIF
Via Gastronômica da Lagoa da Conceição	A Via Gastronômica da Lagoa da Conceição é formada por todos os estabelecimentos localizados nas praias Lagoa da Conceição, Joaquina, Praia Mole e Barra da Lagoa. Os estabelecimentos da região oferecem uma gastronomia variada que inclui: frutos do mar, massas, pizzas, buffet, churrascaria, cafeterias, bares e petiscarias. Conta com ampla rede de pousadas, comércio em geral e feira dominical de artesanato. Favorecida pelas belezas naturais da região e das praias, da Avenida das Rendeiras, para passeios a pé e esportes náuticos, um lindo pôr-do-sol, cativam a população de região, visitantes e os turistas. .	SEBRAE-SC, ABRASEL/SC PMF, ACIF
Via Gastronômica do Ribeirão da Ilha Roteiro Caminho das Ostras	O Caminho das Ostras pretende mostrar a "Alma Açoriana" através da arquitetura luso-brasileira do século XVIII e do legado cultural açoriano, presentes no Ribeirão da Ilha. Tradição, arquitetura, gastronomia, fauna e flora exuberantes, trilhas e belas paisagens fazem do Caminho das Ostras um destino turístico da Ilha de Santa Catarina. O objetivo da criação do Caminho das Ostras, rota gastronômica instituída por lei municipal, foi valorizar o potencial turístico da região sul da Ilha de Santa Catarina, mais especificamente o Distrito do Ribeirão da Ilha e, ao mesmo tempo, agregar valor à produção dos moluscos da região promovendo a gastronomia local.	Parceria entre a empresa Girus Soluções em Turismo e os alunos do curso de turismo da ASSESC.
Via Gastronômica dos Ingleses	Formada por estabelecimentos localizados na praia dos Ingleses. Os estabelecimentos da região oferecem uma gastronomia variada que inclui: frutos do mar, massas, pizzas, buffet, crepes, lanches, churrascaria, bares e petiscarias. Ampla rede de hotéis e centro de eventos. Apresenta excelente estrutura hoteleira. O Núcleo Setorial da Via Gastronômica dos Ingleses – ACIF desenvolveu em 2010 ações de capacitação na Manipulação dos Alimentos, dirigido aos colaboradores dos estabelecimentos de alimentação fora do lar.	SEBRAE-SC, FACISC, ACIF
Caminhos do Sabor A União faz o destino	A região da Lagoa da Conceição, em Florianópolis, no ano de 2008, foi selecionada como um dos destinos indutores do desenvolvimento turístico regional, para servir de modelo com vistas ao alcance das metas do Plano Nacional do Turismo – PNT 2007 / 2010 do Ministério do Turismo. O objetivo deste projeto foi contribuir para o aumento da competitividade de destinos turísticos brasileiros a partir da estruturação e qualificação do setor de alimentação fora do lar. Ao valorizar os serviços e produtos, receitas ou ingredientes cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao seu meio geográfico, incluídos aí fatores naturais (solo, clima) e/ou humanos (tradição, cultura) um destino está qualificando o que este projeto chama de "Comida do Lugar", de forma a torná-la um diferencial competitivo em relação a outras localidades. Nesse sentido, o setor de alimentação fora do lar pode exercer um papel importante para a atratividade turística de um destino. No relatório de execução final identificou-se que Florianópolis é considerada uma cidade turística, bem explorada no que tem a oferecer em termos de estrutura física e manancial natural, e que tem na sua variedade gastronômica uma das suas boas condições de competitividade. Seus elementos de identidade gastronômica estão concentrados na percepção de alta qualidade em relação ao sabor do alimento, demonstrando que os consumidores aprovam e apreciam o tipo de comida servida na cidade. Prova disso são os altos índices de aceitação em relação ao sabor e ao uso de temperos e produtos tradicionais da região. Foi destacada uma forte associação com os frutos do mar (especialmente com o camarão, peixes e ostras).	ABRASEL/SC é idealizadora do projeto, em parceria com o SEBRAE/SC
SLOW FOOD	Em Florianópolis tem a Comunidade - Produtores de Farinha de Mandioca de Santa Catarina. A comunidade, que compreende cerca de 50 famílias, se localiza em torno de Santo Antonio de Lisboa, na ilha de Santa Catarina. O Engenho do Casarão é o centro das atividades dos agricultores que produzem farinha de mandioca, que é um alimento básico da dieta da população local.	
Plano Catarina 2010/2020 Turismo, Qualidade e Diversidade	Santa Catarina possui um papel preponderante no composto turístico do Brasil, que se posiciona hoje de forma mais competitiva no mercado turístico mundial e já é indutor de grandes fluxos nacionais e internacionais. Com este projeto, pretende-se aumentar o número de visitantes, criando condições para elevar o gasto médio do turista durante sua estadia. Para isso foram reforçados atributos como qualidade dos equipamentos turísticos oferecidos e ressaltados a variedade de destinos catarinenses. Considerando o potencial de praias, montanhas, roteiros gastronômicos, religiosos, de esportes radicais, ecoturismo, observação de baleias, entre outros, busca-se a segmentação, baseado no tripé qualidade, turismo diversidade". Entre as estratégias de marketing do Plano Catarina está a promoção dos segmentos turísticos do Estado: aventura, cultura, ecoturismo, entretenimento, esportes, negócios, eventos, sol e praia, turismo de saúde, turismo rural, e touring. Na opinião do turista, no item cidade, associaram Florianópolis em 35% e, com relação a comida do lugar, os peixes frescos se destacaram.	

6. Eventos Gastronômicos

Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana - FENAOSTRA

Com o intuito de abrir novos mercados para a ostra, difundir um novo hábito de consumo, divulgar a cultura açoriana, bem como transformar esse produto em símbolo da cidade, a Prefeitura Municipal de Florianópolis e a EPAGRI criaram, em 1999, a Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana – Fenaostra.

Ostra cozida

Através de suas 12 edições, conferiu visibilidade nacional a Ostra de Florianópolis. Desde sua primeira realização, a Fenaostra reforçou na população o hábito de consumo de moluscos, contribuindo de forma direta para o crescimento econômico da atividade. A cada ano, a Festa recebe um número maior de visitantes, tanto de Santa Catarina, como de outros estados.

Ostras cozidas

Com edição anual, acontece sempre no mês de outubro, quando reúne em um mesmo espaço atividades técnico-científicas, culturais, comerciais e gastronômicas.

Ostras cozidas

A Festa mobiliza o mercado local e ao mesmo tempo, divulga o produto no mercado nacional, além de estimular a realização de outros festivais de ostra em pequenas comunidades, no período que antecede a Fenaostra.

Ostras cozidas

O evento reúne instituições importantes para o desenvolvimento da maricultura. Entre essas instituições estão:

- Σ Associação Catarinense de Aqüicultura (ACAq),
- Σ Associação Florianopolitana de Voluntárias (Aflov),
- Σ Associação Brasileira da Alta Gastronomia (Abaga),
- Σ Associação Brasileira de Restaurantes e Empresas de Entretenimento (Abrasel),
- Σ Federação das Indústrias do Estado de Santa Catarina (Fiesc),
- Σ Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac),
- Σ Serviço de Apoio a Micro e Pequenas Empresas de Santa Catarina (SEBRAE-SC)
- Σ Universidade do Sul de Santa Catarina (Unisul),
- Σ Universidade do Vale do Itajaí (Univali),
- Σ Banco do Brasil,
- Σ Associação de Maricultores do Sul da Ilha (Amasi),
- Σ Associação de Maricultores do Norte da Ilha (Amani),
- Σ Associação de Mulheres Aqüicultoras da Ilha (Amaqui),
- Σ Cooperativa Aquícola da Ilha de Santa Catarina (Cooperilha),
- Σ Associação de Pescadores Artesanais da Armação do Pântano do Sul,
- Σ Associação de Maricultores e Pescadores Profissionais do Sul da Ilha (AMPROSUL),
- Σ Associação Sul da Ilha de Maricultores (ASIMAR),
- Σ Associação Mulheres Maricultoras do Sudoeste da Ilha de Santa Catarina (Rede Rosa).

Ostras cozidas

Durante o evento, os produtores vendem diretamente aos consumidores, nos estandes das Associações, ou para os restaurantes que participam da Festa, o que gera um aquecimento do mercado interno.

Ostras cozidas

Para alguns produtores, o evento possibilita a sobrevivência durante os outros meses do ano, pois injeta um ótimo orçamento em uma época de pouca demanda. Durante o verão um produtor vende de três a quatro mil dúzias por mês. Ao passo que por ocasião da Fenaostra, chega a fornecer aproximadamente 15 mil dúzias por semana para 12 estandes expostos do total de 16.

Ano	Volume de ostras consumidas	Público	Nº de restaurantes participantes
1999	9,5 mil dúzias	15 mil	16
2005	79 mil dúzias	140 mil	16
2010	80 mil dúzias	150 mil	20

O Festival Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana – FENAOSTRA, que mobiliza a cidade durante 10 dias, vem a cada ano, divulgando o produto e o cultivo da ostra, aumentando o mercado e conquistando novos apreciadores dentro e fora do país.

Ostras cozidas

Realizado sempre no Centro de Convenções de Florianópolis, abrange seminários de aperfeiçoamento técnico voltados à maricultura, concursos gastronômicos, cursos e atrações musicais e folclóricas, mostra de artesanato local e exposição de produtos e serviços para culinária e aqüicultura.

Ostras cozidas

Tendo a ABRASEL/SC como parceiro responsável pela organização da Praça de Alimentação, é considerado atualmente um festival gastronômico, técnico e cultural, com o objetivo oportunizar aos participantes a elaboração de receitas e demonstração de sua criatividade através da arte de cozinhar, e assim estimular a criação de iguarias em que a ostra esteja presente como principal ingrediente, ressaltando o valor nutricional da alimentação do litoral catarinense.

Ostras cozidas

Como destaque, há o concurso gastronômico "A Pérola da Ostra" e o "Papa-ostra". Na disputa gastronômica ocorrem duas categorias: a empresa e o *gourmet*. O Concurso "Papa-ostra" é uma disputa para quem abre e come o maior número de ostras em apenas um minuto. Desde 2009, este concurso foi dividido nas categorias feminino e masculino.

Ostras cozidas

Dentre os prêmios recebidos, destaca-se o Jacaré de Ouro e o Prêmio Caio, em 2003, como Melhor Evento Promocional do Brasil.

Ostras cozidas

A realização da FENAOSTRA trouxe impacto na produção e consumo da ostra, na formação profissional gastronômica, valorizou a função do *chef* e estimulou o desenvolvimento de todos os setores ligados à cadeia produtiva da gastronomia.

Brasil Sabor

Desenvolvido em Florianópolis desde 2007, o Brasil Sabor é um festival gastronômico que abrange um significativo número de restaurantes catarinenses, onde é valorizada a "comida do lugar", apresentada ao público em receitas com ingredientes locais e o modo de preparo que resgatam as tradições culinárias, oferecidas pelos restaurantes que integram o festival.

Ostras cozidas

As receitas desenvolvidas no evento são registradas no Livro Segredos dos Chefs, o qual é comercializado em livrarias e aeroportos com intuito de divulgar a gastronomia de Florianópolis.

Ostras cozidas

Bar em Bar

Com o objetivo de divulgar e evidenciar a culinária de cada bar acontece em Florianópolis, desde 2008, movimentando a tradição gastronômica catarinense nos bares e valorizando a "comida do lugar". O Festival Bar em Bar caracteriza-se como movimento de valorização dos bares como parte integrante do "jeito de viver" do brasileiro, com o objetivo de divulgar e evidenciar a culinária de cada bar.

Ostras cozidas

Seu grande diferencial é o de consolidar a imagem dos bares como negócios comprometidos com a convivência harmônica com a sociedade, por meio do desenvolvimento de atitudes de responsabilidade social.

Ostras cozidas

Festa de São Pedro

Antiga Festa da Tainha foi substituída pela Festa de São Pedro, realizada no dia de São Pedro. Realizada na comunidade da Barra da Lagoa esta festa, acontece no mês de julho, sendo uma comemoração organizada pelo Conselho Comunitário da Barra da Lagoa, com o patrocínio do Governo do Estado, Prefeitura Municipal de Florianópolis e construtora Pioneira da Costa, atrain centos de visitantes de todas as partes..

Ostras cozidas

Durante a festa acontecem atrações musicais e folclóricas, pavilhão gastronômico, tenda com mostra de artesanato local e exposição de produtos e serviços para culinária, além da apresentação de uma fadista portuguesa, e parque de diversão com 14 tipos de brinquedos.

Ostras cozidas

Além de todas as atrações culturais, o evento disponibiliza para o público, dez toneladas de tainha, em três tradicionais opções de prato: frita, escalada e assada. Para os paladares mais exigentes, a novidade deste ano é o Filé de Tainha ao Molho de Alcaparras, iguaria que ainda é pouco conhecida nos restaurantes da cidade. Outra opção que será oferecida no pavilhão é a ova do peixe. Nos cardápios ofertados ainda está tainha escalada, também ao molho escabeche, feijoada de tainha e pirão com caldo de tainha, entre os pratos mais aguardados, acompanhados de pirão escaldado, farofa, arroz e saladas.

Ostras cozidas

Festival Sabores de Coqueiros

Em 2009, sua 3ª edição, o festival anual ofereceu ao público a oportunidade de degustar pratos especialmente escolhidos para o festival, a preços diferenciados e que melhor representem a gastronomia local de Florianópolis. Promovido pelos empresários, Abrasel – Associação Brasileira de Bares e Restaurante, Sebrae – Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas e o Núcleo setorial da ACIF – Associação Comercial e Industrial de Florianópolis.

Ostras cozidas

"Festival Caminho dos Sabores da Praia dos Ingleses"

Restaurantes da Via Gastronômica dos Ingleses realizam festival oferecendo pratos especiais à base de tainha

O Festival é uma promoção do Núcleo Setorial da Via Gastronômica dos Ingleses da ACIF (Associação Comercial e Industrial de Florianópolis) e conta com o apoio da Regional Ingleses da entidade, do Sebrae (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas) e da Facisc (Federação das Associações Empresariais de Santa Catarina).

Cada restaurante participante prepara uma receita exclusiva para o evento, que tem como protagonista o peixe mais manezinho da Ilha: a tainha. Os pratos surpreendem pela apresentação, pelo sabor e pela criatividade, como os inusitados sushi de tainha e pizza de tainha e ova.

Ostras cozidas

Festas Religiosas e Tradições

A religiosidade popular é marca na cultura de Florianópolis. Diversos eventos celebram a devoção religiosa. As festas religiosas e de tradições culturais são sempre acompanhadas por ofertas gastronômicas, tipo a Festa do Divino Espírito Santo e seu ritual de raízes medievais é o principal evento religioso local, preservando muitas características das festas realizadas na Ilha Terceira, no Arquipélago dos Açores. Os festejos de Páscoa são marcados pela Procissão de Passos, a Malhação de Judas e as controvertidas farras-do-boi.

Ostras cozidas

Na procissão de Corpus Christi, as ruas aguardam as procissões cobertas por flores naturais, enquanto as festas juninas são marcadas por fogueiras, bandeirolas e fogos de artifício, outra paixão ilha. As cantorias dos ternos de reis anunciam e encerram as festas natalinas, e em fevereiro baleeiras e canoas enfeitadas acompanham a procissão marítima de Nossa Senhora dos Navegantes.

Ostras cozidas

O pagamento de promessas com pão de massa sovada na forma de parte do corpo que deu motivo à promessa, conhecidos como "pães da promessa", é uma particularidade da Festa do Divino Santo. Encontra-se pés, pernas, mãos, cabeças, corações, bonecos de massas, que são oferecidos ao Divino por graça alcançada. Essas massas são vendidas ou leiloadas durante os dias da Festa.

Ostras cozidas

Nos municípios de Grande Florianópolis, principalmente, é costume a distribuição de "pãezinhos do Espírito Santo", ornados com os dons do Espírito Santo. O grupo das senhoras voluntárias da Irmandade do Divino Espírito Santo - IDES , são responsáveis pela confecção de deliciosos doces, biscoitos e geléias com base de ovos e milho para a Barraca dos Doces da Divina Festa.

Festival da Integração Multicultural Catarinense - FIMC

Promovido desde 2009 pela Assembléia Legislativa e pela FECAM, com apoio do Funturismo do Governo Estadual, o festival é considerado inovador ao utilizar uma moderna infra-estrutura para abrigar exemplos de manifestações artísticas estaduais, com apresentações de grupos folclóricos e musicais durante todas as noites durante todas as noites do evento - bernunça gigante, fábrica de cristais, reprodução de uma mina de carvão, além de um bondinho do teleférico, são algumas das atrações apresentadas nos nove núcleos.

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Os cenários são de multimídia, montados em uma área de 7.605m, possibilitando ao visitante a emocionante experiência de literalmente interagir com as nove regiões, que representam o estado de SC: Grande Florianópolis, Caminho dos Príncipes, Rota do Sol, Encantos do Sul, Caminho dos Cânions, Vale Europeu, Vale do Contestado, Serra Catarinense e Grande Oeste.

Festival da Integração Multicultural Catarinense

O Festival de Integração Multicultural Catarinense utiliza uma moderna infra-estrutura para abrigar um espaço totalmente reservado para manifestações artísticas estaduais, com apresentações de grupos folclóricos e musicais durante todas as noites do evento. Uma bernunça gigante, uma fábrica de cristais, reprodução de uma mina de carvão, além de um bondinho do teleférico, são algumas das atrações apresentadas nos nove núcleos.

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Há ainda uma área destinada ao lazer, com Praça de Alimentação e palco para shows; Anfiteatro da História Catarinense, onde serão apresentados vídeos e filmes para relatar os episódios importantes do passado, como a Guerra do Contestado e República Juliana; e a Feira de Artesanato do SEBRAE para exposição e comercialização de seus produtos catarinenses. Há um espaço gastronômico, com 2.550 m², que abriga 25 stands equipados para preparação, apresentação e degustação dos deliciosos produtos e pratos típicos catarinenses. Além disso, acontecem atrações culturais – que vão desde a exibição de filmes e documentários catarinenses até a apresentação de grupos folclóricos e musicais de várias cidades do estado.

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Mais que divulgar toda esta riqueza, o Festival de Integração Multicultural Catarinense promove um importante intercâmbio entre o público e as inúmeras regiões catarinenses.

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Ricaldinho da Ilha

Organizado em 2000 pelo colunista Ricardinho Machado, que faz aniversário no mesmo dia que Florianópolis (23 de março), tornou-se um evento público, integrando desde então, a agenda oficial das comemorações da cidade. Acontece no Pier 54, com a Ponte Hercílio Luz e a baía Sul de fundo.

Festival da Integração Multicultural Catarinense

O evento apresenta receitas elaboradas por restaurantes, chefes de cozinha e cozinheiros distribuídos em diversos estandes. Aproveitando a culinária tradicional da cidade, o organizador escolheu preparar caldos de comidas típicas da Ilha e fez um trocadilho que deu origem ao nome do evento. Caldo de berbigão, Caldo de camarão Caldo verde, de siri, de marisco, de feijão e cachaça fazem parte do cardápio, que também conta com filé de peixe, chope e muita caipirinha de limão e abacaxi. E como é de praxe, o bolo é do tamanho da festa: dois metros por um de largura. Na festa o som toca desde músicas tradicionais da cidade, como Rancho de Amor à Ilha, até composições famosas do samba. A corte de Momo, com a rainha, princesa e cidadão do samba também marcam presença.

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Peixada do GUI

A Peixada do Gui começou em 2002 durante a festa de Carnaval na Ilha, sempre na terça-feira, na Lagoa da Conceição, com o apoio da Prefeitura Municipal de Florianópolis. Valoriza a gastronomia com frutos do mar numa festa *open bar* e *open food*, com shows nacionais, várias bandas locais e tops DJ´s.

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Berbigão do Boca

O Berbigão do Boca, tradicional bloco de carnaval de rua da cidade, promove anualmente a festa oficial de abertura da Folia de Momo em Florianópolis. Um dos pontos principais do evento é o Concurso Gastronômico de pratos a base de Berbigão, molusco coletado em diversas praias da cidade e com presença secular na mesa florianopolitana. Com apoio do SENAC, cozinheiros disputam o título de "Melhor Berbigãozeiro do Brasil", o qual é conferido por júri técnico e também popular. Até no carnaval, a gastronomia é destaque na cidade. A festa do Berbigão do Boca reúne milhares de foliões no centro histórico de Florianópolis.

7. Promoção e Fomento do Setor Gastronômico

A divulgação da gastronomia de Florianópolis não se restringe à produção do material promocional. Outros elementos importantes da promoção são os eventos gastronômicos: as feiras de alimentos, as festas gastronômicas, os festivais de comida típica, bem como os guias de restaurantes ou gastronômicos, onde estão destacados os melhores restaurantes da cidade. Os livros de receitas, as revistas, o encarte semanal de gastronomia no jornal, e os programas de TV também enriquecem a promoção e valorização da gastronomia local.

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Mas de todos os meios de propaganda que se pode utilizar o mais eficiente é o da "propaganda boca a boca", principalmente na área da alimentação. Um cliente e/ou um turista, quando volta de uma viagem, relata a amigos e parentes sua impressão sobre o local visitado e os restaurantes que freqüentou. E são essas impressões que mais influenciarão positiva ou negativamente uma pessoa ao escolher o destino de sua viagem.

Por isso a qualidade da gastronomia como produto turístico é fundamental para se captar demanda. Um turista satisfeito com a qualidade da comida, dos atrativos e do atendimento nos serviços, com certeza trará novo turista para o local. Assim, gastronomia e cultura se entrelaçam, resultando em produto turístico que reflete o contexto histórico.

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

Festival da Integração Multicultural Catarinense

MÍDIA ELETRÔNICA		
PROGRAMA	TV	APRESENTADOR
BRASIL SABOR NA TV	Canal 20 da NET TV com duração de 30 minutos	O objetivo foi valorizar os restaurantes que fazem da cozinha catarinense uma deliciosa arte, tem o roteiro composto por conversas com empresários e chefes de cozinha que ensinam a preparar os pratos especiais do Festival Brasil Sabor 2009. O programa pode ser visto ainda na íntegra nos sites www.brasilsabornatvsc.com.br e www.youtube.com . Essa foi uma parceria entre a Abrasel/SC e a empresa Moviemment Digital Filmes.
BOX 32	Canal 24 da NET TV com duração de 30 minutos	Beto Barreiros
MOMENTO TEMPERADO	Canal 24 da NET TV com duração de 30 minutos	Fernando Mansur
PÃO E VINHO	Canal 20 da NET TV com duração de 30 minutos	João Lombardo
SABOREANDO	Veiculado em TV aberta, tem abrangência em diferentes regiões do Estado por meio da TV Florianópolis, TV Joinville e TV Chapecó.	Paulo Roberto de Abreu
HEAVEN'S KITCHEN	TV Record News	Heaven Delhay

8. Roteiros Gastronômicos

Roteiros Turísticos da Grande Florianópolis

O Florianópolis Convention & Visitors Bureau e o Sebrae/SC parceiros na elaboração do projeto Pólo de Turismo da Grande Florianópolis, desenvolveram roteiros formatados e estruturados em ofertas turísticas tendo como foco principal os temas: esportes radicais; esportes náuticos; cultura, história e gastronomia e ecologia - caminhos e trilhas.

Foi um projeto que estabeleceu como objetivo a criação de produtos turísticos para gerar maior estabilidade econômica na região a fim de fomentar uma perspectiva de crescimento de 25% do fluxo turístico de março a dezembro, além de fortalecer as empresas e gerar empregos de caráter permanente. Com a sua implantação, pode representar um incremento de cerca de R\$ 20 milhões na economia da região.

O trabalho de levantamento de campo abrangeu os 22 municípios da Grande Florianópolis, onde foram pesquisadas 1.062 empresas. Os 15 roteiros formatados passam agora para a 'vitrine' turística. Segue os produtos oferecidos para a comercialização. Os roteiros formatados na área da história, cultura e gastronomia são:
Gastronomia 1 – Roteiro 6 Dias
Gastronomia 2 – Roteiro 5 Dias
Gastronomia 3 - Florianópolis e os Frutos do Mar – 5 Dias
História e Cultura 1 - Etnia Açoriana – 6 Dias
História e Cultura 2 - Etnia Germânica – 5 Dias
História e Cultura 3 - Mágico-Cultural – 8 Dias

Roteiro Gastronômico Norte da Ilha Florianópolis

O Roteiro, promovido pela Comunidade Sapiens Parque Gastronomia em parceria com a Fundação Certi, SEBRAE/SC, ACIF/Canasvieiras, Abrasel/SC, UNISUL, e Vinícola Miolo, apresentou ações práticas para melhorar a qualidade dos restaurantes, diversificarem o cardápio e fazer a divulgação do Norte da Ilha tanto para os turistas como para os empresários em geral.

O Roteiro Gastronômico é um projeto que fortaleceu os laços entre os empreendedores locais. Esta união pode ajudar a reduzir a sazonalidade do público consumidor, a padronizar o preço dos fornecedores e reduzir custos; melhorar o atendimento, por meio de cursos profissionalizantes, entre outros benefícios para os proprietários e para a região.

Ações para atrair clientes o ano inteiro por meio de parcerias e campanhas publicitárias, como *flyers* e *outdoors* na SC-401, também integram o projeto, com o objetivo de tornar os restaurantes da região mais conhecidos de moradores e turistas.

Percorrendo o roteiro do mapa, o visitante tem a experiência de visitar restaurantes com cultivo de ostras no seu quintal, outros em frente à praia onde se pode degustar pratos típicos com os pés na areia.

No apêndice 2 indica-se mais uma opção de Roteiro de Gastronomia em Florianópolis.

9. Capacitação e Formação Profissinal

Com relação à formação de profissionais, são oferecidas em Florianópolis, cursos de diferentes níveis, abrangendo os de formação técnica de nível médio; de capacitação profissional para quem ainda não está inserido no mercado de trabalho; de aperfeiçoamento, sócio-profissionais e de graduação superior (bacharelado e tecnológico).

O Pólo de Turismo da Grande Florianópolis, parceria do Florianópolis Convention & Visitors Bureau com o SEBRAE-SC, desenvolveram cursos de capacitação de mão de obra em todos os segmentos relacionados ao turismo.

O IFSC, a UNISUL e a UFSC, realizam intercâmbio de troca de professores e alunos com outras instituições de ensino nas áreas de nutrição, gastronomia e hotelaria. A UFSC realizou intercâmbio com a França na área de maricultura, entre produtores técnicos e estudantes.

O Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE) da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC apresenta expressividade nacional e internacional em pesquisas com temáticas relacionadas à nutrição e gastronomia desenvolvidas em estabelecimentos que produzem e comercializam refeições. Fomenta pesquisas e contribui com dados significativos nesta área ainda tão carente do olhar científico. Destaque para a pesquisa de mestrado intitulada Valorização do Patrimônio Gastronômico Regional Açoriano: Gestão de Qualidade em Restaurantes Típicos em Florianópolis-SC, 2006.

O NUPPRE desenvolve projetos em parceria com pesquisadores renomados de nutrição, nacional e internacionalmente. Entre as parcerias acadêmicas nacionais destaca-se a Universidade de São Paulo (USP) campi de São Paulo e de Ribeirão Preto, a Univesidade Estadual de Campinas (UNICAMP), a Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, entre outras. As parcerias internacionais incluem a Universidade do Porto – Portugal, Université de Toulouse-Le Miral – França e Universidad de Alcalá – Espanha.

As ações do Departamento de Nutrição da UFSC, e mais especificamente do NUPPRE, junto ao mercado de alimentação têm se caracterizado pela atuação em diversos segmentos. São realizadas pesquisas resultando em análises e recomendações sobre qualidade na produção de refeições envolvendo restaurantes comerciais e institucionais. Dentre as Unidades Produtoras de Refeições (UPRs) comerciais, têm-se trabalhado com restaurantes típicos da gastronomia açoriana, restaurantes com bufê por peso, churrascarias, fast food, bem como o setor de Alimentos de Bebidas (A&B) de hotelaria executiva e de lazer. Na vertente institucional, têm-se trabalhado com UPRs coletivas nos setores de trabalho, concessionárias de alimentação, hospitalares e escolares.

Têm-se investigado a cadeia alimentar dos insumos, o modo de produção das refeições, o tipo de alimentação e as preparações oferecidas, analisando a qualidade nas vertentes nutricional, sensorial, higiênico-sanitária, regulamentar, de sustentabilidade, além do simbolismo da alimentação, que engloba o patrimônio gastronômico. Além disso, especial atenção tem sido dada à escolha alimentar dos comensais em restaurantes comerciais e coletivos. Tais projetos visam, além do conhecimento científico, colaborar com as UPRs, com seus profissionais e com os comensais, na medida do aprofundamento em suas escolhas alimentares, as necessidades e interesses. Outro objeto de estudo são as possibilidades de alteração nas preparações e produtos alimentícios para que as UPRs possam ter uma produção de refeições sempre preocupada com a saúde da população, mantendo o prazer intrinsecamente relacionado ao momento das refeições.

- Os temas desenvolvidos pelo NUPPRE envolvem:
- Alimentação, nutrição e a sociologia da alimentação
 - Avaliação da qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições
 - Alimentação saudável e hotelaria
 - As interfaces da escolha alimentar do comensal
 - Humanização na atenção alimentar e nutricional em unidades hospitalares
 - Alimentos orgânicos na alimentação escolar
 - Valorização do patrimônio gastronômico regional
 - Qualidade higiênico-sanitária e sustentabilidade na produção de refeições
 - Condições de Trabalho na produção de refeições

Outro exemplo, realizado pelo Governo do Estado, através da Secretaria de Turismo, Cultura e Esporte e SANTUR, que vêm construindo um processo de cooperação com a região Emilia Romagna, na Itália, com o objetivo de incrementar o Turismo em Santa Catarina.

As ações visam elevar Santa Catarina a um destino prioritário para o turista italiano que busca qualidade e sustentabilidade. Entre estas ações estão parcerias com escolas de Gastronomia, Hotelaria, escolas de mosaico, entidades de certificação, além da divulgação de nosso estado em feiras e eventos ligados ao Turismo.

O primeiro resultado prático desta cooperação com a Itália foi o envio de quatro chefes de cozinha de hotéis e pousadas de Santa Catarina que recebem turistas europeus, para um estágio de dois meses na TIRAR Serramazzonei Escola de Gastronomia de Serramazzonei. Durante esse tempo, os chefes participam na Itália de curso e cumprindo estágios em restaurantes de nível internacional.

Outra oportunidade surgida desta parceria entre o Estado de SC e a região Emilia Romagna é a participação da Santur e de experiências de Turismo de Saúde e gastronômico na feira SANA, em Bologna. Na feira do "bem-estar" mais conhecida da Europa foram representantes do Turismo Termal, do Agroturismo e da produção orgânica de Santa Catarina.

CURSO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL

Instituição realizadora	Curso	Vagas	Carga horária
ABIH	Atendimento para Serviços de Alimentação, Gestão para Serviços de Alimentação	20	20h
ABRASEL/SC SEBRAE/SC	Multiplicador em Segurança de Alimentos – ANVISA	30	1ª vez 40 h Reciclagem 30h
ACIF	Multiplicação de Alimentos, Serviço de Vinhos, Consultoria Nutricional, Curso de gestão financeira, Curso de gestão estratégica, Curso de atendimento para garçons, Palestra trabalhista	30	20h
SANTUR	O desafio de reinventar e inovar o seu negócio	20	16h
SEBRAE/SC	Programa Alimento Seguro – PAS	20	40 h Treinamento 16h Consultoria 24h
SENAC	Auxiliar de Cozinha, Cozinheiro, Confeiteiro, Garçon, Bartender (Barman/Barwoman); Sommelier, Hostess, Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, Barista, Bolos Artísticos, Controle de Estoques em A&B, Cozinha Light e Diet, Custos em A&B, Doces Finos, Elaboração de Cardápios, Flair – Coquetelaria Free Style, Maitre, , Modelagem em Confeitaria, Ornamentação de Pratos e Buffet;Serviço de Rodízio em Carnes (Garçon), Cozinha Brasileira, Cozinha do Mar, Degustação de Vinos, Sushi e Sashimi, Principiantes na Cozinha.	18	Carga horária variada
SHRBS	Garçon, Barman, Excelência no Atendimento, Saladeiro, Pizzaiolo	20	20h
SHRBS/SENAC	Manipulação de Alimentos	20	20h Reciclagem 5h
SHRBS/FHORE SC	Garçon	20	20h
	Barman	20	20h

CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

Instituição	Curso	Vagas	Carga horária
IFSC – Campus Continente	Cozinha	36	180 h
	Panificação	36	180 h
	Serviços de Restaurante e Bar	36	180 h
SENAC	Técnico em Cozinha	18	840h

CURSOS DE GRADUAÇÃO

Instituição realizadora	Curso	Vagas	Carga horária
IFSC – Campus Continente	Operações Básicas de Cozinha; Restaurante/Bar; Coquetelaria; Inglês; Espanhol; Governança; Guia ambiental; Recepção;	36	180 h

CURSOS DE GRADUAÇÃO

Instituição	Curso	Vagas/ano	Carga horária	Principais áreas de atuação
ASSESC	Gastronomia (bacharelado)	80	2.972 h	Produção de alimentos e bebidas Gerenciamento da Produção e Operação Gestão Empresarial,Eventos,Consultoria Pesquisa e Desenvolvimento
ASSESC	Gastronomia (tecnólogo)	80	1.860 h	Produção e harmonização de alimentos e bebidas,Gerenciamento da produção e operação,Atividade de <i>Personal chef</i> Consultoria gastronômica,Banqueteria de eventos, <i>Catering</i>
Estácio de Sá	Bacharelado em Nutrição	60		Empresas de produtos nutricionais, restaurantes industriais, serviços de alimentação em companhias aéreas (catering), controle de qualidade de alimentos e assessoramento na área de projetos de cozinhas industriais; creches e escolas; planejamento de programas e políticas públicas de saúde e outros serviços de saúde pública; assessoramento em jornais e revistas; magistério e área de pesquisa.
Geração	Tecnólogo em Nutrição e Dietética	40	22 meses	Restaurantes Comerciais, Refeitórios, Hotéis, Escolas, Creches Educação Infantil e Merenda Escolar, Empresas e Industrias Alimentícias, Refeições Transportadas, Cesta Básica, Assessorias, Catering.
UFSC	Bacharelado em Nutrição	40		Hospitais, spas, unidades produtoras de refeição coletivas e comerciais, indústrias, pesquisas de novos alimentos, garantia da qualidade na produção de refeições.
UNISUL	Tecnologia em Gastronomia	80	1.620 h	Produção e harmonização de alimentos e bebidas, Gerenciamento da produção e operação,Atividade de <i>Personal chef</i> , Consultoria gastronômica, Banqueteria de eventos
UNISUL	Bacharelado em Nutrição	90	3.210h	Spas, catering, saúde publica, educação nutricional, consultório dietoterápico, restaurantes industriais, laboratório bromatológico, área de marketing ou ainda, trabalhar na área da pesquisa ou da docência.

10. Políticas Públicas nas Escolas

OSTRAS E MARISCOS NA MERENDA ESCOLAR

A Prefeitura Municipal de Florianópolis incluiu a ostra no cardápio da merenda escolar da rede municipal, combatendo também a desnutrição e a obesidade infantil.

As ostras são alimentos muito saudáveis e têm baixo teor de calorias, se comparado a outras carnes. Apresentam um grande valor nutricional por serem importantes fontes de proteína, minerais e terem reduzido valor calórico.

São ótimas fontes de vitamina B12, necessária à formação dos glóbulos vermelhos e à manutenção de um sistema nervoso saudável, além de boas fontes de outras vitaminas do complexo B, como a niacina, tiamina e riboflavina. Também é fonte de ômega 3, que protege contra doenças cardiovasculares.

Nas escolas é servido ostra assada e purê de batata, tendo como acompanhamento arroz e salada. Ao todo serão beneficiados cerca de 14.600 alunos de escolas básicas, ligadas à Secretaria Municipal de Educação.

Em 2010 incluíram, o marisco, uma vez por mês na merenda escolar das escolas públicas de Florianópolis. As receitas são as mais variadas. Além do risoto, tem estrogonofe de marisco, marisco refogado e torta de marisco. O valor nutricional do molusco: rico em vitaminas A e C, cálcio, ferro, zinco, o que aumenta o colesterol bom.

ESCOLA DO MAR

Projeto da Prefeitura Municipal de Florianópolis que desenvolve atividades de Educação Marinha e Costeira para crianças, adolescentes e jovens do ensino infantil, fundamental e médio da rede municipal de ensino. O projeto realiza práticas com os estudantes sobre as questões ambientais, marinha e costeira na Ilha de Santa Catarina e seu entorno, destacando a Malacocultura.

Atua também na formação continuada de educadores municipais principalmente da rede de ensino público de Florianópolis, tendo como meta sua expansão para a rede estadual e privada. São oferecidos cursos de manipulação dos alimentos e técnicas culinárias com frutos do mar para as professoras e merendeiras.

Em 2009 a Escola do Mar realizou o Seminário "A Sustentabilidade do Mar de Florianópolis". No evento foram realizados debates importantes, como a qualidade das águas de nossas baías, bem como, a importância da inclusão da sociedade nestas questões.

11. Políticas de Sustentabilidade

Florianópolis tem várias ações em favor do meio ambiente como se destacam entre as aplicações públicas e privadas.

11.1 Projetos da Maricultura

Arranjo Produtivo da Malacocultura da Grande Florianópolis

Em 2006, foi concebido o projeto "Arranjo Produtivo Local da Ostra da Grande Florianópolis" (APL Ostra), coordenado pelo SEBRAE-SC, visando desenvolver ações para solucionar os gargalos da cadeia produtiva, identificados em um seminário nacional de maricultura realizado em 2005. Foram realizadas várias ações de fortalecimento do setor, mecanização, capacitação em gestão, programa de certificação, missões técnicas, plano de marketing, campanhas de divulgação do produto e participação em feiras.

Para garantir a qualidade almejada na produção da ostra, desenvolveu-se o Selo de Certificação da Ostra da Grande Florianópolis, que atesta a qualidade do molusco produzido. Atualmente já há três produtores que receberam a certificação.

Hoje, o projeto é denominado Arranjo Produtivo da Malacocultura da Grande Florianópolis, abrangendo todos os moluscos cultivados na região. É ainda coordenado pelo SEBRAE-SC com apoio do Instituto de Geração de Oportunidades de Florianópolis – IGEOF e outras instituições. Congrega empresas submetidas a Serviços de Inspeção e desenvolve ações com foco no mercado, com objetivo de elevar as vendas de moluscos cultivados na região por meio de ações de promoção mercadológica por todo país. Para isso, os integrantes do projeto participam de diversas feiras e simpósios, algumas de renome internacional, realizando degustações e *workshops* de elaboração de pratos a base de ostras. Ademais, as empresas integrantes do projeto recebem uma série de cursos de capacitação nas áreas de gestão, finanças, inovação, planejamento estratégico, vendas e em boas práticas de produção, que as credencia a utilizarem o selo do Programa Alimento Seguro – PAS.

Planos Locais de Desenvolvimento da Maricultura (PLDM)

Com o objetivo de ordenar e profissionalizar a atividade da maricultura, em 2009 Santa Catarina foi o primeiro estado brasileiro a finalizar seus Planos Locais de Desenvolvimento da Maricultura (PLDMs). Os planos são ferramentas legais que organizam a área de produção onde serão implantados cultivos marinhos regularizados e de maneira profissional.

O planejamento envolve a readequação legal de áreas existentes e a definição de novas áreas de produção. Considerando que a maioria dos locais delimitados pelos PLDMs será ocupada por cultivos de moluscos filtradores, um dos fatores que deverão ser considerados na definição de áreas é a condição sanitária da água, daí a importância do projeto de controle higiênico e sanitário para o planejamento da atividade.

Projeto Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves

Pioneiro no Brasil, o Projeto Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves, executado pela EPAGRI, com recursos do Ministério da Pesca e Aquicultura e da Secretaria de Estado de Agricultura e Desenvolvimento Regional, investiga a qualidade sanitária da água e dos moluscos (onde os mexilhões são os indicadores) nos locais onde existem fazendas marinhas. Os resultados permitirão a classificação das áreas de cultivo quanto à adequação à atividade.

O projeto contempla ações que abrangem, além de investigações das condições sanitárias das áreas de cultivo, o monitoramento de florações de algas nocivas e ações de educação sobre boas práticas sanitárias de manejo dos moluscos nas etapas pós-colheita.

Estão sendo identificadas as fontes de poluição que afetam a qualidade da água das fazendas marinhas. É feito também o monitoramento da concentração de bactérias indicadoras de poluição nestas áreas.

Foi implantado um sistema de coleta de amostras de água do mar e de moluscos para detectar eventos de floração de algas tóxicas, popularmente conhecido como "marés vermelhas".

O acompanhamento da qualidade da água é feito quinzenalmente em 40 pontos do litoral catarinense, com análise de mexilhões (60 por análise) juntamente com a contagem de algas na água no momento da coleta. A existência de algas nocivas no momento da coleta e sua porcentagem definirão a ocorrência ou não da maré vermelha.

As informações geradas pelas ações do projeto repassadas às instituições de saúde e à população, e a comercialização é impedida imediatamente quando as condições são desfavoráveis ao consumo. Essa investigação, inédita no Brasil, permite que os moluscos sejam cultivados em águas com qualidade adequada, visando à segurança do consumidor e a ampliação de mercados.

Indicação Geográfica da Ostra de Florianópolis (IG)

O adiantado estágio de organização da cadeia produtiva da ostra, somado ao reconhecimento conquistado junto ao mercado consumidor, levaram a EPAGRI e SEBRAE-SC a elaborarem e aprovarem projeto para estruturação da Indicação Geográfica de Procedência (IGP), junto ao INPI, em busca da consolidação e proteção da marca "Ostras de Florianópolis".

Para tanto, foram planejadas as ações de levantamento de dados sócio-culturais e naturais disponíveis, para delimitação da Indicação Geográfica (IG) e comprovação da reputação das "Ostras de Florianópolis"; levantamento documental através de missão técnica nacional e internacional para a elaboração dos "Regulamentos e Normas" que ordenarão a IG; definição do perfil técnico do grupo de "Avaliação Sensorial" que analisará as ostras submetidas à certificação e do "Conselho Regulador" que operacionalizará a IG; montagem da estrutura operacional; internalização e harmonização conceitual sobre IG; organização documental e encaminhamento do processo para o INPI; estabelecimento de um programa de treinamento e desenvolvimento de ações educativas e turísticas e, finalmente, elaboração de um "Plano de Marketing" para divulgação do selo "IG Ostras de Florianópolis".

Foi realizada missão técnica para França e Espanha com objetivo de conhecer os Selos de Indicação Geográfica da "Ostra de La Rochele" e do "Mexilhão da Galícia", respectivamente, além da reunião de todo material documental que regem as citadas indicações visitadas.

Projeto de Mecanização da Maricultura

A partir de um convênio firmado entre o IGEOF/PMF e o SEBRAE-SC, foram desenvolvidas máquinas/protótipos como parte do projeto de mecanização na maricultura promovido pelo APL Ostras. Os protótipos foram testados e ajustados pela Universidade do Sul de Santa Catarina - UNISUL.

Projeto Sistema Contínuo de Mexilhão

O cultivo mecanizado de mexilhões deverá aumentar a produtividade das fazendas marinhas em 50%, além de diminuir os custos de produção e facilitar o manejo. Atualmente está sendo desenvolvido um processo mecanizado com equipamento especializado, sobre as balsas.

Projeto Macroalgas

Projeto desenvolvido pela UFSC e EPAGRI, que realiza ações para avaliar a viabilidade de produção da alga *kappa-phycus alvarensii*, no litoral catarinense.

No pacote tecnológico de desta nova espécie estão ações como conhecer o crescimento da macroalga nas condições ambientais de Florianópolis, analisar as taxas de crescimento desta alga em uma unidade experimental e o rendimento e a qualidade da *carragena*, principal subproduto extraído nas algas produzidas na unidade experimental.

Serviço de Inspeção Federal (SIF)

O setor produtivo é composto, em sua maioria, por pequenos produtores artesanais e empresas que operam com Serviço de Inspeção Federal – SIF.

Serviço de Inspeção Municipal (SIM)

Integrando o Projeto Controle Higiênico-sanitário de Moluscos, o Serviço de Inspeção Municipal é mais uma ferramenta para a comercialização legal de moluscos bivalves em Florianópolis. Esta é uma ação do Instituto de Geração de Oportunidades de Florianópolis e da Secretaria de Saúde do Município, com apoio técnico do Centro de Desenvolvimento de Aquicultura e Pesca – CEDAP/EPAGRI. O projeto visa incentivar a adoção de procedimentos padronizados de limpeza e manipulação dos moluscos.

Projeto de Desenvolvimento da Tecnologia do Cultivo de Vieiras

Projeto desenvolvido pela EPAGRI/CEDAP com parceria da UFSC/Laboratório de Moluscos Marinhos e financiado pelo FINEP e Ministério da Pesca e Aquicultura, busca desenvolver o cultivo da vieira *Nodipecten nodosus* em Santa Catarina.

Dentre suas ações estão o desenvolvimento de estratégias de cultivo adaptadas às condições locais, visando a otimização da produtividade; a identificação e caracterização da influência de fatores ambientais sobe o crescimento e sobrevivência; a definição de critérios para a seleção de áreas adequadas ao cultivo e o apoio a ampliação da produção de sementes.

11.2 Projetos de Reciclagem

Programa de Reciclagem Consciente

O projeto Recicla Sabores visa o fortalecimento de parcerias na área de reaproveitamento de materiais recicláveis, otimizando o processo de recolha e garantindo o destino final destes materiais. Neste contexto, o programa estimula a conscientização do uso adequado dos recursos naturais não só por parte dos parceiros como também dos consumidores. Para promover esta sensibilização e educação ambiental são investidos recursos na promoção de eventos que acontecem em conjunto com os 39 restaurantes parceiros.

Recicla CDL

O Objetivo é diminuir a emissão de lixo e incentivar a coleta seletiva e a reciclagem no dia-a-dia dos catarinenses é a nova bandeira da Federação das CDLs de Santa Catarina (FCDL/SC) com a campanha de conscientização Recicla CDL - Educação ambiental para um futuro melhor. Promovida com o apoio da Fundação do Meio Ambiente (Fatma), a iniciativa prevê além do alerta à preservação da natureza medidas para o recolhimento e destino dos resíduos e produtos recicláveis.

As 171 CDLs do estado, bem como os restaurantes associados, estão engajados nesta etapa da campanha direcionada à reciclagem de componentes eletrônicos, na maioria das vezes descartados de forma indevida. Este exemplo virá dos próprios empresários catarinenses que estarão empenhados em reciclar também o lixo dos seus estabelecimentos.

Foram instalados postos de coleta pelo estado por meio de parceria com a empresa Compuciclado Reciclagem Ltda, de Florianópolis, responsável pelo recolhimento de computadores, impressoras, placas eletrônicas, processadores, estabilizadores, celulares e baterias.

ReÓleo - Programa ACIF de Reciclagem do Óleo de Cozinha

Recicle seu óleo de cozinha usado. A natureza agradece.

Surgiu em 1998, na Lagoa da Conceição, com o objetivo de dar destino adequado aos resíduos de óleos vegetais gerados nos restaurantes da região passando a ser destinado à reciclagem, servindo de matéria- prima para a fabricação de tintas, sabão, fertilizantes para agricultura, massa de vidro e, mais recentemente biodiesel.

Neste contexto o Programa Reóleo já recolheu mais de um milhão e quinhentos litros de óleo. O Programa presta apoio material, institucional e pessoal aos estabelecimentos cadastrados e a comunidade em geral. Também são realizadas palestras informativas e educativas, além de possuirmos um programa de educação ambiental nas escolas da Grande Florianópolis.

No Projeto de Educação Ambiental, é apresentado a problemática que o óleo causa ao meio ambiente, de forma lúdica através de fantoches.

Hoje são 470 estabelecimentos cadastrados no programa, incluindo hotéis, restaurantes, lanchonetes, bares, boates, hospitais, supermercados, condomínios, etc.

No Programa Reóleo também existe os Pontos de Entrega Voluntários, que são postos de gasolina, conselho da comunidade, residências, escolas, etc. São coletados em cerca de 20.000 a 30.000 litros de óleo mensais em baixa temporada e em alta temporada coletados cerca de 60.000 litros mensais de óleo.

Projeto Papa Óleo

AAbrasel, em parceria com o Ministério do Turismo e o Sebrae, criou o Projeto Papa Óleo que visa estimular a preservação do meio ambiente, de forma sustentável, pelo reaproveitamento do óleo de fritura residual, promovendo ganhos de imagem ao segmento de alimentação fora do lar e ainda estimulando a geração de emprego e renda.

Este projeto também contempla o Fundo de Responsabilidade Social que é uma conta bancária aberta especialmente para arrecadar recursos para beneficiar ações e instituições de caridade. No projeto Papa Óleo, a empresa coletora parceira deverá depositar no Fundo de Responsabilidade Social, o valor de R\$ 0,30 para cada litro de óleo coletado, confirmando assim a característica de projeto de responsabilidade sócio ambiental.

São objetivos do projeto mobilizar profissionais do segmento gastronômico para a questão da responsabilidade sócio-ambiental, promovendo conceitos de educação ambiental. Ampliar o processo de coleta do óleo residual gerado nos bares, lanchonetes e restaurantes para fins de reciclagem, estreitando as relações comerciais de oferta e demanda desse resíduo. Realizar ações de promoção para dar visibilidade aos estabelecimentos que aderiram ao projeto. Divulgar ações positivas de reciclagem de resíduos orgânicos gerados nos restaurantes, bares e lanchonetes.

Produção Mais Limpa

Produção Mais Limpa significa a aplicação contínua de uma estratégia econômica, ambiental e tecnológica integrada aos processos e produtos, a fim de aumentar a eficiência no uso de matérias-primas, água e energia, através da não geração, minimização ou reciclagem de resíduos gerados, com benefícios ambientais e econômicos para os processos produtivos. O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Florianópolis, e a ABRASEL em parceria com o Sebrae, estão disponibilizando às empresas da categoria o projeto designado Produção Mais Limpa (PmaisL), que visa a racionalização dos insumos, minimização de custos e conseqüente aumento da lucratividade da empresa. O projeto é totalmente gratuito e realizado nas dependências dos próprios estabelecimentos.

Mesa Brasil

Há seis anos, o Programa Mesa Brasil desenvolvido pelo SESC - Serviço Social do Comércio - Santa Catarina que tem um objetivo único combater a fome e o desperdício de alimentos. Considerada uma das mais abrangentes ações de segurança alimentar e nutricional do país, tem um caráter educativo, presente em todas as ações do SESC, e incentiva a promoção de ações de responsabilidade social. Somente em 2008 distribuiu mais de dois milhões de quilos de alimentos, a mais de 250 instituições, atendendo um total de 61 mil pessoas por mês.

12. Propostas de Ações

A análise do cenário histórico e cultural, acompanhado do desenvolvimento da atividade turística e gastronômica na Ilha de Santa Catarina, permitiu reflexões sobre a identidade simbólica da gastronomia típica da ilha, ou seja, um elemento turístico, diferenciado e capaz de resgatar a arte, os produtos, e os costumes do povo.

Este crescimento econômico, gerando empregos, desenvolve a gastronomia que estimula os apreciadores da "arte do sabor e do prazer da alimentação" a descobrir novos ingredientes, novos temperos, novas técnicas culinárias e novas culturas alimentares, muito valorizadas pelo turista, que procura os restaurantes recomendados e conceituados pelos roteiros, guias turísticos e gastronômicos que valorizam os recursos culturais locais.

A cidade pode contribuir para a Rede Mundial de Cidades Criativas da UNESCO com as experiências da gastronomia e aplicando as seguintes propostas de ação:

1. Realização de uma missão técnica para conhecer e estabelecer vínculos de cooperação e intercâmbio com as demais cidades gastronômicas definidas pelas UNESCO.
2. Realização de um festival gastronômico anual, com a participação de "chefs" convidados das demais cidades criativas, envolvendo expressivo número de bares e restaurantes locais como espaços de acolhimento dos visitantes estrangeiros. A primeira edição do festival ocorrerá quando da concessão pela UNESCO do título para Florianópolis como cidade da Gastronomia.
3. Realização de uma premiação bianual concedida aos melhores restaurantes de Florianópolis, a partir de critérios que incentivem a melhoria dos serviços e produtos oferecidos, dentre eles: os vínculos com a gastronomia local e tradicional; a capacidade inovadora; a adoção das melhores práticas recomendadas pelos organismos públicos de saúde publica e vigilância sanitária; a utilização privilegiada de produtos originários da agricultura familiar e orgânica e da pesca artesanal; o envolvimento com o calendário e as práticas sócio-culturais da cidade; arquitetura e decoração que utilizem elementos da arte e do artesanato local e demais atitudes e práticas que comprovem a responsabilidade social e ambiental.
4. Publicação de uma Guia anual com a oferta gastronômica qualificada de Florianópolis, incluindo estabelecimentos e receitas da gastronomia local.

Criação do Observatório da Gastronomia tendo como objetivos a ampla circulação de informações relacionadas à cadeia produtiva da gastronomia, envolvendo produção, estudo e difusão globalizada de dados oriundos dos setores, público, privado, a sociedade civil, universidades e as organizações multilaterais. Sua implementação possibilitará a transferência de tecnologias de gestão entre seus associados por meio da realização de cursos, workshops e eventos. Também promoverá o compartilhamento de ferramentas de pesquisa e metodologias de intervenção entre pesquisadores e profissionais das cidades membros, estimulando a circulação do conhecimento em diferentes realidades. Incentivará ainda o intercâmbio de experiências por meio de missões entre as cidades da rede. Ainda promoverá a organização de uma Central de Negócios, voltada para a busca de soluções conjuntas para o setor, com acompanhamento da oferta e demanda, estimulando o associativismo.

13. Investimentos Financeiros no Trade do Turístico

O Brasil tem há nove anos um Ministério de Turismo com políticas públicas específicas para área da gastronomia.

O Estado de Santa Catarina tem uma Secretaria de Turismo e Cultura e uma empresa pública – SANTUR – com planos de políticas públicas de estímulo a rede de prestadores de serviço da gastronomia. Tem também um Conselho Estadual de Turismo onde os representantes do Comitê de Gestão do projeto FLORIPA CIDADE DA GASTRONOMIA tem assento. O Comitê de Gestão já encaminhou para o Conselho Estadual de Turismo.

Parcerias com o Governo do Estado, por meio da Secretaria de Turismo, Cultura e Esporte, Santur, Funturismo, ABRASEL/SC e SEBRAE/SC investiram em projetos prioritários com destaque para os programas de qualificação do setor, festivais e vias gastronômicas.

Valores aproximados, em dólares, dos investimentos realizados no ano 2010:

Festivais gastronômicos = 120 mil
Vias gastronômicas = 13mil
Encontro de Negócios = 110mil
Guias de Restaurantes = 150mil
Programas de Qualificação = 50mil
Comunicação interna e externa = 25mil

O Brasil tem uma instituição publica-privada chamado SEBRAE que atua na promoção gastronômica e capacitação das pequenas empresas. O SEBRAE/SC contribui como membro do Comitê de Gestão. Em parceria com a ABRASEL/SC, apóia o projeto com consultoria específica de uma especialista em gastronomia que ajuda na montagem do dossiê. Assim como já tem na cidade de Florianópolis um Arranjo Produtivo Local – APL cujo objetivo e mobilizar e capacitar à rede dos prestadores de serviço em gastronomia.

O Comitê Gestor já oficializou ao SEBRAE/ SC no sentido: de posse das informações da cadeia produtiva da gastronomia em Florianópolis iniciar intenso processo de qualificação das diversas empresas que compõe esse universo a partir de 2011 dando continuidade de forma mais intensa ao que o SEBRAE já faz, ou seja, a qualificação das empresas para um melhor desempenho profissional.

O Comitê Gestor já fez reuniões com componentes da cadeia produtiva da gastronomia desde as universidades, os sindicatos, associações, chefes de cozinha que compõe esse mercado do turismo e gastronomia assim como os órgãos públicos municipais e estaduais.

As reuniões têm o objetivo de mobilização, conscientização e buscar informações para construir o Dossiê para a UNESCO e também iniciar o trabalho do Observatório da Gastronomia planejando ações específicas de integração do setor público e privados na consolidação das ações Florianópolis cidade UNESCO da Gastronomia.

Para consolidar todo este processo já foi realizado um seminário com todas as entidades publicas e privadas para apresentação do dossiê e as ações a ser encaminhada para candidatura do projeto Florianópolis Cidade UNESCO da Gastronomia.

Para o projeto do Observatório da Gastronomia de Florianópolis, há previsão de recursos públicos para apoiar os setores envolvidos na sua implantação.

Foi encaminhado para Fecomércio - Câmara de Turismo, projetos de pesquisa e dados para incluir no Observatório da Gastronomia de Florianópolis que será a ferramenta para atualizar as informações.

Assim sendo entendemos que o projeto Florianópolis cidade UNESCO da Gastronomia está bem alicerçado tanto politicamente quanto financeiramente e com apoio expressivo do mercado de turismo, gastronomia e cultura.

INVESTIMENTOS EM AÇÕES

AÇÃO	2011	2012	2013	2014
1- Missão técnica	15mil	20mil	40mil	30mil
2- Festival gastronômico	150mil	170mil	195mil	210mil
3- Premiação Restaurante	100mil	120mil	130mil	150mil
4- Guia anual com a oferta gastronômica	150mil	170mil	195mil	210mil
5- Política de capacitação continuada	200mil	250mil	280mil	310mil
6- Observatório da Gastronomia	150mil	75mil	75mil	82mil

Valores em dólares

Estes investimentos serão provenientes dos parceiros do projeto sob a forma de convênios, editais, leis de incentivo estadual e federal em andamento, e novos projetos a serem firmados com o Governo Federal, Estadual e Municipal.

Ficha Técnica

Realização

Este projeto, sob a coordenação da Associação FloripAmanhã, conta com apoio de organizações governamentais, privadas e acadêmicas.

Autores do Processo

ANITA PIRES
FABIO DA PAULA QUEIROZ
CARLOS ROBERTO DE ROLT
BIANCA OLIVEIRA ANTONINI
EDUARDO BARROSO
EUGENIO LACERDA
MARIA DA GLÓRIA WEISSHEIMER
MURIEL GUITEL
WILSON SANCHEZ RODRIGUES

Textos e Pesquisas

BIANCA OLIVEIRA ANTONINI
MARIA DA GLÓRIA WEISSHEIMER

Grupo Gestor

Associação FloripAmanhã
Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – ABRASEL/SC
Fundação de Apoio a Pesquisa do Estado de Santa Catarina - FAPESC
Prefeitura Municipal de Florianópolis - PMF
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE/SC
SANTUR - Santa Catarina Turismo S/A

Créditos Extras:

Versão para o Inglês

Deise M. C. dos Santos

Design Gráfico

Juliane Koerich de Souza

Revisão de Texto

Alan David Claumann
Caê Martins
Rogério Mosimann

Apêndice

APÊNDICE 1 - Oferta Gastronômica

Distribuição geográfica dos Bares e Restaurantes

Cidade: Florianópolis	Ano 2010
Região	Número
Centro	540
Bairros I	274
Bairros II	150
Continente	270
Lagoa da Conceição	134
Praias do Sul	90
Praias do Leste	138
Praias do Norte	646
Total	2242

Relação de estabelecimentos que oferecem uma gastronomia contemporânea utilizando ingredientes típicos

Empresa	Bairro
1.Churrascaria Ataliba	Agronômica
2. Churrascaria Galpão Gril	Canasvieiras
3. Churrasco ao Vivo	Agronômica
4. Nave Mãe Revolução da Massa	Canto da Lagoa
5.Patagônia Restaurante	Centro
6. Restaurante Mar Massas	Centro
7.Bistrô do Jardim	Centro
8.Café Cultura	Centro
9.Casa das Tortas	Centro
10.Confeitaria Chuvisco	Centro
11.Botiquim do Paulista	Centro
12.Café São Paulo	Centro
13.Debigas	Centro
14.Di Bernardi Boca do Forno Pizzaria	Centro
15.Família Tagliari	Centro
16.Floripana Churrascaria	Centro
17.Forneria Catarina	Centro
18.Fratellanza Cantina & Ristoran	Centro
19.Galateria Beira Mar	Centro
20.Guaca Mole Cocina Mexicana	Centro
21.Didge Steakhouse Pub	Centro
22.Hosteria Italiana Sapore di Sa	Centro
23.It's Italian Trattoria	Centro
24.Macarronada Italiana	Centro
25.Mirante'S Restaurantes	Centro
26.Miyoshi	Centro
27.Papparella Pizzaria	Centro
28.Pegorini Restaurante e Café	Centro
29.Pimenta Limão	Centro
30.Pizza na Pedra	Centro
31.Sanduicheria da Ilha	Centro
32.Yaah Temakeria	Coqueiros
33.Ágapes Restaurante	Coqueiros
34.Casa Mendonça	Coqueiros

Empresa	Bairro
35.Chico Toicinho	Coqueiros
36.Conversa Fiada Petiscos	Coqueiros
37.Di Taroni Trattoria	Coqueiros
38.Galeto da Mamma	Coqueiros
39.Osanai Sushi	Coqueiros
40.Pappatore Restaurante Forneria	Coqueiros
41.Restaurante Chinês Lai Lai	Coqueiros
42.Restaurante Sobralia	Coqueiros
43.Guaciara Restaurante Chopp Bar	Estreito
44.Bistrô Le Bom Vivan	Ingleses
45.Alameda Casa Rosa	Itacorubi
46.A Dita Pizza	Itacorubi
47.Terra Brasilis Pizzaria	José Mendes
48.A Casa Café Bar e Restaurante	Jurerê
49.Boteco Jurerê Internacional	Jurerê Internacional
50.Café de la Music	Jurerê Internacional
51.El Gran Comilon	Jurerê Internacional
52.Parador 12	Jurerê Internacional
53.Spazzio Jurerê	Jurerê Internacional
54.Boteco Lagoa Choperia e Bar	Lagoa da Conceição
55.El Mexicano	Lagoa da Conceição
56.Empório Mineiro	Lagoa da Conceição
57.Kanpai Cozinha Oriental	Lagoa da Conceição
58.Pizzaria Basilico	Lagoa da Conceição
59.Restaurante Cida Baiana	Lagoa da Conceição
60.Sushi Yama	Ponta das Canas
61.Antonio S. Restaurante	Ponta das Canas
62.Ristorante Il Caravaggio	Ponta das Canas
63.O Lusitano Cozinha Portugues	Sambaqui
64.Restaurante Taikô	Santa Mônica
65.Tempero Nordestino	Santa Mônica
66.Meat Shop	Santo Antônio de Lisboa
67.Santo Antonio Spaghetteria Café	Santo Antônio de Lisboa
68.Frango e Fritas	Trindade
69.Parma Pizza	Trindade

Relação de estabelecimentos que oferecem gastronomia diversificadas

Empresa	Bairro
1.Bar Recanto das Pedras	Agronômica
2. Rancho Beira Mar	Agronômica
3. Restaurante II Irmãos	Barra da Lagoa
4.Bistrô Isadora Duncan Restaurante	Barra da Lagoa
5.Capitão Fortaleza	Barra da Lagoa
6. Ponto de Vista Bar	Barra da Lagoa
7.Restaurante Canto da Gaivota	Barra da Lagoa
8.Restaurante Caramujos	Barra da Lagoa
9.Restaurante Dois Irmãos	Barra da Lagoa
10.Restaurante Muqueca da Ilha	Barra da Lagoa
11.Restaurante Ponta das Caranhas	Barra da Lagoa
12.Restaurante Por do Sol	Barra da Lagoa
13.Restaurante Tamarutaca Ltda	Barra da Lagoa
14.Rancho de Canoa Restaurante	Barra da Lagoa
15.Antonio's Restaurante	Cachoeira do Bom Jesus
16.Restaurante Cacupé	Cacupé
17.João de Barro	Cacupé
18.Restaurante Amarante	Cacupé
19.Restaurante Carlinhos	Canto da Lagoa
20.Restaurante do Deca	Canto da Lagoa
21.Villa Maggioni	Canto da Lagoa
22.Boteco da Ilha	Canto da Lagoa
23.Botequim Floripa	Centro
24.Box 32	Centro
25.Cervejaria Original	Centro
26.Scuna Bar	Centro
27.Ilhéu Bar	Centro
28.Miramar	Centro
29.O Manezinho	Centro
30.Restaurante Lindacap	Centro
31.Restaurante Pier 54	Centro
32.Toca da Garoupa	Centro
33.Café Riso	Centro
34.Toca da Garoupa	Centro
35.Peixe na Brasa	Centro
36.Bar Fedoca	Coqueiros
37.Estação 261	Coqueiros
38.Rancho Açoriano Restaurante	Coqueiros
39.Rei do Bacalhau	Coqueiros
40.Restaurante Cabral	Costa da Lagoa
41.Restaurante Cachoeira	Costa da Lagoa
42.Restaurante Lagoa Azul	Costa da Lagoa
43.Restaurante Miramar	Costa da Lagoa
44.Ancoradouro Ingleses Rest	Ingleses
45.Canto do Mar Bar e Rest.	Ingleses
46.Docas Restaurante	Ingleses
47.Restaurante Badejo	Ingleses
48.Restaurante Petisqueira	Ingleses
49.Maurílio II	Joaquina

APÊNDICE 2 – ROTEIROS DE GASTRONOMIA

ROTEIROS DE GASTRONOMIA EM FLORIANÓPOLIS

Conheça os cinco roteiros gastronômicos da gastronomia local e descubra em cada localidade sua diversidade cultural. O objetivo é mostrar um pouco das delícias produzidas nas cozinhas da ilha, apreciando também as belezas naturais e a cultura local. Percorrendo a ilha de norte a sul, o turista terá cinco dias para conhecer um pouco de Florianópolis.

Roteiro 1, denominado "Centro Histórico e cozinha internacional", o destaque primeiro fica com os crustáceos e frutos do mar. Afinal, quem visita Florianópolis, traz na bagagem o desejo de experimentar a boa gastronomia do mar. Seus fartos e benditos frutos, que são oferecidos em rara diversidade nos entornos da ilha, servem de fonte de inspiração para *chefs* e de salvação para os demais. Passear pelo Mercado Público, visitar as peixarias e apreciar nos bares e restaurantes os frutos do mar frescos. Sugestões de restaurantes na Bocaíúva e exemplos de pratos desenvolvidos pelos *chefs* com os crustáceos temperam este roteiro.

Roteiro 2, o turista conhecerá um pouco da influência da culinária açoriana presente na Lagoa da Conceição e na Costa da Lagoa. A cozinha ilhoa, tradicional e contemporânea, é rica em aromas e sabores. A herança açoriana mixada com influências da cozinha internacional e de chefs vindos de outros estados deu à gastronomia local riqueza e diversidade cultural, sem deixar de lado as origens.

Company	District
50.Bar e Restaurante do Quinha	Jurerê
51.Garateia Restaurante	Jurerê
52.Recanto do Sol	Jurerê
53.Toca de Jurerê	Jurerê
54.Bar e Rest Retiro da Lagoa	Lagoa da Conceição
55.Bar e Restaurante Barcelos	Lagoa da Conceição
56.Bar e Restaurante da Rosa	Lagoa da Conceição
57.Barba Azul Restaurante	Lagoa da Conceição
58.Big Bamboo	Lagoa da Conceição
59.Casa do Chico	Lagoa da Conceição
60.Confraria Chopp da Ilha	Lagoa da Conceição
61.Fedoca	Lagoa da Conceição
62.John Bull Pub	Lagoa da Conceição
63.Lagoa Restaurante	Lagoa da Conceição
64.Maria Farinha	Lagoa da Conceição
65.Marina Ponta da Areia Bar	Lagoa da Conceição
66.O Barba Negra	Lagoa da Conceição
67.Porto Conceição Restaurante	Lagoa da Conceição
68.Restaurante das Rendeiras	Lagoa da Conceição
69.Restaurante Oliveira	Lagoa da Conceição
70.Restaurante Orlando	Lagoa da Conceição
71.Barracuda Restaurante	Lagoa da Conceição
72.Bar do Arante	Pântano do Sul
73.Peri Restaurante	Pântano do Sul
74.Antonio's Restaurante	Ponta das Canas
75.Canto do Mar Ponta Canas	Ponta das Canas
76.Bar e Restaurante das Antigas	Ponta das Canas
77.Ilhota das Ostras Petiscarias	Ribeirão da Ilha
78.Ostradamus Restaurante	Ribeirão da Ilha
79.Rancho Açoriano Restaurante	Ribeirão da Ilha
80.Restaurante Freguesia Ostras	Ribeirão da Ilha
81.Restaurante Ostras e Ostras	Ribeirão da Ilha
82.Restaurante Porto do Contrato	Ribeirão da Ilha
83.Trapiche das Ostras	Ribeirão da Ilha
84.Armazém Vieira Bar	Costeira do Robeirão
85.Petiscaria Gaivotas Sambaqui	Saco dos Limões
86.Restaurante do Gugu	Sambaqui
84.Rest e Petiscaria Delicias do Mar	Jurerê
88.Restaurante Pitangueiras	Jurerê
89.Restinga Recanto Bar	Lagoa da Conceição
90.Bar e Restaurante Açores	Santo Antônio de Lisboa
91.Bate Ponto	Santo Antônio de Lisboa
92.D’Acampora Bistrô e Eventos	Santo Antônio de Lisboa
93.Freguesia Bar e Restaurante	Santo Antônio de Lisboa
94.Petiscaria Chão Batido	Santo Antônio de Lisboa
95.Por do Sol Açoriano	Santo Antônio de Lisboa
96.Marisqueira Sintra	Santo Antônio de Lisboa
97.Villa do Porto	Santo Antônio de Lisboa

Exemplo disso é o Caldo de Peixe com Pirão, muito apreciado e segundo a tradição ilhoa, capaz de envolver verdadeiro ritual no preparo. Degustar uma seqüência de camarões à beira da Lagoa da Conceição e passear de barco até a Costa da Lagoa comer peixe frito.

Roteiro 3, a sugestão é o Sul da ilha, buscando o requinte das Ostras através da visita nos cativeiros - maricultura. Degustar uma saborosa seqüência de ostras no Ribeirão da ilha. Colonizado por portugueses vindos da Ilha dos Açores, a cultura e os costumes açorianos estão presentes por toda parte: na arquitetura de suas casas, muitas delas construídas há mais de 200 anos, na culinária, no linguajar e no jeito simples de viver. Colônias de pescadores são comuns na maioria das praias e a pesca de maneira artesanal ainda permanece a principal fonte de renda para muitas famílias, como exemplo o Pântano do Sul.

Roteiro 4, fica a sugestão da Via Gastronômica de Coqueiros, formada por estabelecimentos localizados nos bairros de Coqueiros, Itaguaçu, Bom Abrigo e Abraão. Oferecem gastronomia variada, compreendendo: massas, pizzas, frutos do mar, *Buffet*, sushi, churrascaria, bares e petiscarias. O ambiente é destacado pelas belezas naturais da região, praias, parque, calçadas para passeios a pé ou de bicicleta e mirante.

Roteiro 5, sugere-se o Norte da Ilha, visitar as praias do Cacupé, Sambaqui e Santo Antônio de Lisboa, vivenciar novamente o cultivo de ostras e comer nos restaurantes típicos a beira do mar. Região de contrastes e belezas naturais.