

Donato Marcelo Dreher Heuser

**COZINHA REGIONAL NA ILHA DE SANTA CATARINA:  
DINÂMICAS DE ATUALIZAÇÃO**

Tese submetida ao Programa de Pós-  
graduação em Geografia da  
Universidade Federal de Santa  
Catarina para a obtenção do Grau de  
Doutor em Geografia  
Orientador: Prof. Dr. Aloysio Marthins  
de Araújo Junior

Florianópolis  
2017

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,  
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Heuser, Donato Marcelo Dreher  
COZINHA REGIONAL NA ILHA DE SANTA CATARINA:  
DINÂMICAS DE ATUALIZAÇÃO / Donato Marcelo Dreher  
Heuser ; orientador, Aloysio Marthins de Araújo  
Junior, 2017.  
166 p.

Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa  
Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas,  
Programa de Pós-Graduação em Geografia, Florianópolis,  
2017.

Inclui referências.

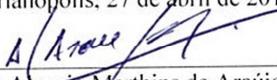
1. Geografia. 2. Cozinha Regional. 3. Geografia.  
4. Região. I. Araújo Junior, Aloysio Marthins de .  
II. Universidade Federal de Santa Catarina.  
Programa de Pós-Graduação em Geografia. III. Título.

**Donato Marcelo Dreher Heuser**

**Cozinha regional na Ilha de Santa Catarina: dinâmicas  
de atualização**

Esta Tese foi julgada adequada para obtenção do  
Título de “Doutor em Geografia”, e aprovada em sua forma  
final pelo Programa de Pós-graduação em Geografia.

Florianópolis, 27 de abril de 2017.

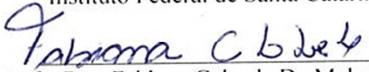
  
Prof. Dr. Aloysio Marthins de Araújo Junior  
Coordenador do PPGG/UFSC

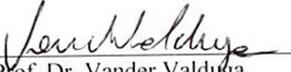
**Banca Examinadora:**

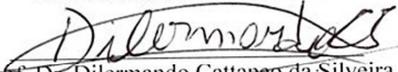
  
Prof. Dr. Aloysio Marthins de Araújo Junior  
Universidade Federal de Santa Catarina

  
Prof. Dr. Deosir Flávio Lobo de Castro Junior  
Instituto Federal de Santa Catarina

  
Prof. Dr. Vinicius De Lucca Filho  
Instituto Federal de Santa Catarina

  
Profa. Dra. Fabiana Calçada De Malare Leite  
Instituto Federal de Santa Catarina

  
Prof. Dr. Vander Valduga  
Universidade Federal do Paraná

  
Prof. Dr. Dilermando Cattaneo da Silveira  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul



Com amor e gratidão dedico este  
feito, aos meus pais, Cercio e Lori



## AGRADECIMENTOS

Agradeço aos meus ancestrais, especialmente meus avós, Maria, Similda, Pedro e Fredolino e meus grandiosos genitores, Cércio e Lori, pela minha educação e existência. Às minhas irmãs, Carla, Ester e Bibiana, pela existência, carinho e apoio - especialmente durante este período de doutoramento. Aos meus filhos Maria e Pedro, pela possibilidade de amar incondicionalmente. Ao Pedro pelo carinho e companheirismo irrestritos neste período de escrita. À Lali, pelo amor profundo que posso sentir, pelo aprendizado do perdão e, pela oportunidade de crescimento como ser e como homem. À Helouise, à Ágata, à Indra e à Júlia, por existirem, cada uma de forma especial em minha vida.

Sou grato aos meus irmãos de coração, Borges, Mariana, Ricardo, Ana Maria, Deyse, Chazan, Glênio, Grandão, Péio, Tama, Moa, Lauro (*in memoriam*), pela amizade incondicional.

Sou profundamente grato ao Professor Aloysio pela confiança, sabedoria, humildade e possibilidades reais de finalizar este doutoramento.

Agradeço ao Professor Clécio pela entrada no doutorado, pela possibilidade de realizar o estágio sanduíche e pelo incentivo às publicações. Da mesma forma, à “*Professoressa*” Giovanna pelo apoio acadêmico e pessoal, infatigáveis na Itália.

Sou especialmente grato à minha banca examinadora, Fabiana, Dilermando, Deosir, Vander e Vinícius, pelas preciosas contribuições e possibilidades de engrandecimento reflexivo, cada um, de forma especial.

Sou grato ao meu trabalho e à todos(as) os(as) colegas, em especial: Rafael, Cassiano, Mariana K, Jesué, Nelda, Mariana M., Flávia, Wilton, Vinícius, Tiago, Fabiana L., Fabíola M., Fabíola Z., Alice, Krishna, Soraya, Jucélio, Vilson, Guto, Nicole, Pedro, Deosir, Jaqueline, Caio, Jane, Márcia, Beti, Fernando, Luis, João, Carol, Fernando R., Fernando M., Tanes, Cris, Igor, e aos demais, não menos importantes, sou grato.

Agradeço aos meus amigos da Itália em especial: Pedro, Haider, Rose, Carlos e família, Janiery e Claudete.

Agradeço à secretaria do PPGGEO, representada por Helena e Renata, sempre prestativas e atenciosas. Da mesma forma, às instituições que possibilitaram esta experiência: UFSC, IFSC e CAPES.



## RESUMO

Esta tese objetivou analisar processos de atualização da Cozinha Regional da Ilha de Santa Catarina (CRISC), com base em referenciais geográficos e socioantropológicos. Como perspectiva metodológica, realizamos uma pesquisa de base qualitativa do tipo exploratória com dados advindos de entrevistas semiestruturadas. Tomamos os preceitos teóricos geográficos da formação socioespacial a propósito das horizontalidades, verticalidades e suas vertentes (Santos, 2012), além de teorias socioantropológicas a respeito da formação de cozinhas e sistemas alimentares, principalmente as dimensões do espaço social alimentar (Poulain, 2013), bem como a análise sobre conceitos de região geográfica. Exibimos o panorama sobre o patrimônio cultural imaterial gastronômico UNESCO e IPHAN entre 2008 e 2015; fundamentos teóricos sobre a identidade gastronômica italiana, seguido da síntese de entrevistas realizadas com docentes profissionais da gastronomia na Itália, com foco em processos de atualização. Para análise específica do objeto apresentamos dados teóricos sobre a formação socioespacial de cozinhas historicamente constituídas na Ilha de Santa Catarina. Sequencialmente foi relatada a síntese dos dados primários resultantes da pesquisa de campo sobre a Cozinha Regional da Ilha de Santa Catarina e suas atualizações. Complementamos com a respectiva análise qualitativa dos dados, pautada nas linhas teóricas sobre formação socioespacial, cozinha e região. A apreciação dos dados indicou “forças e-ou eventos” representando significativos marcos de “atualização” na formação histórica da CRISC, com especiais traços de hipermodernidade para as “formas ou fixos” atuais da mesma. Sendo assim, constatamos que a cozinha regional atualizada contém elementos históricos culturais da cozinha original, influenciada por verticalidades e horizontalidades de ordem político-econômicas, que interferem de maneira sistemática em seus processos evolutivos.

**Palavras chave:** Cozinha Regional; Geografia; Região.



## **ABSTRACT**

.This thesis aims to analyze the processes of updating the Regional Cuisine of Santa Catarina Island (CRISC), based on geographic and socio-anthropological references. Using a methodological perspective, we conducted exploratory qualitative research with data from semi-structured interviews. We took the geographical and theoretical precepts of socio-spatial formation by way of the horizontalities, verticalities and their aspects (Santos, 2012), in addition to socio-anthropological theories regarding the formation of kitchens and food systems, principally the dimensions of the social alimentary space (Poulain, 2013), as well as an analysis of the geographical concepts of the region. Our study shows the panorama of intangible UNESCO and IPHAN gastronomic cultural heritage from 2008 to 2015; Theoretical foundations on Italian gastronomic identity, followed by a synthesis of interviews conducted with gastronomy professors in Italy on the same subject, with a focus on the updated processes. For specific analysis the thesis presents theoretical data about the socio-spatial formation historically seen in kitchens on Santa Catarina Island. Afterward, a synthesis of the primary data resulting from field research on the Regional Cuisine of Santa Catarina Island and its updates was done. It is complemented by a respective qualitative analysis of the data, based on the theoretical lines on socio-spatial formation, cuisine and region. An evaluation of the data indicated "forces and/or events" representing significant "update" milestones in the historical formation of CRISC, with particular traits of hypermodernity in the current "forms or fluxes". Therefore, it was determined that this updated regional cuisine contains historical and cultural elements of the original cuisine, influenced by political and economic verticalities and horizontalities that interfere in its evolutionary processes in a systematic way.

Keywords: Regional Cuisine, Geography, Region.



## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1:</b> Momentos do processo culinário. ....	32
<b>Figura 2:</b> Rede de Cidades Criativas UNESCO na área de Gastronomia .....	62
<b>Figura 3:</b> Florianópolis Cidade Unesco da Gastronomia .....	63
<b>Figura 4:</b> Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre .....	69
<b>Figura 5:</b> Ofício das Baianas de Acarajé.....	69
<b>Figura 6:</b> Ofício das Paneleiras de Goiabeiras .....	69
<b>Figura 7:</b> Produção Tradicional e Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí.....	70
<b>Figura 8:</b> Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro .....	70
<b>Figura 9:</b> Expressões emergentes do processo de análise de dados .	111



## LISTA DE MAPAS

<b>Mapa 1:</b> Ilha de Santa Catarina .....	2
<b>Mapa 2:</b> Toscana Itália .....	77



## **LISTA DE SIGLAS E ABREVIÇÕES**

ABRASEL/SC - Associação Brasileira de Bares e Restaurantes  
ABIH/SC – Associação Brasileira da Indústria de Hotéis  
AAAC - Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia  
ACIF - Associação Comercial e Industrial de Florianópolis  
AGRECO - Associação de Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral  
CEASA/SC - Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina S/A  
CNS - Conselho Nacional de Saúde  
CRISC – Cozinha Regional da Ilha de Santa Catarina  
DSC - Discurso do Sujeito Coletivo  
ESA - Espaço Social Alimentar  
FES - Formação Econômica e Social  
FENAOSTRA - Festa Nacional da Ostra e Cultura Açoriana  
FAPESC - Fundação de Apoio a Pesquisa do Estado de Santa Catarina  
IFSC - Instituto Federal de Santa Catarina  
IPHAN - Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional  
MEC – Ministério da Educação  
PNPI - Programa Nacional do Patrimônio Imaterial  
PPGGEO – Programa de Pós Graduação em Geografia  
PMF - Prefeitura Municipal de Florianópolis  
SANTUR - Santa Catarina Turismo S/A  
SEBRAE/SC - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Santa Catarina  
UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
UC - Unidades Curriculares  
UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura  
UNIFI - Università degli Studi di Firenze



## SUMÁRIO

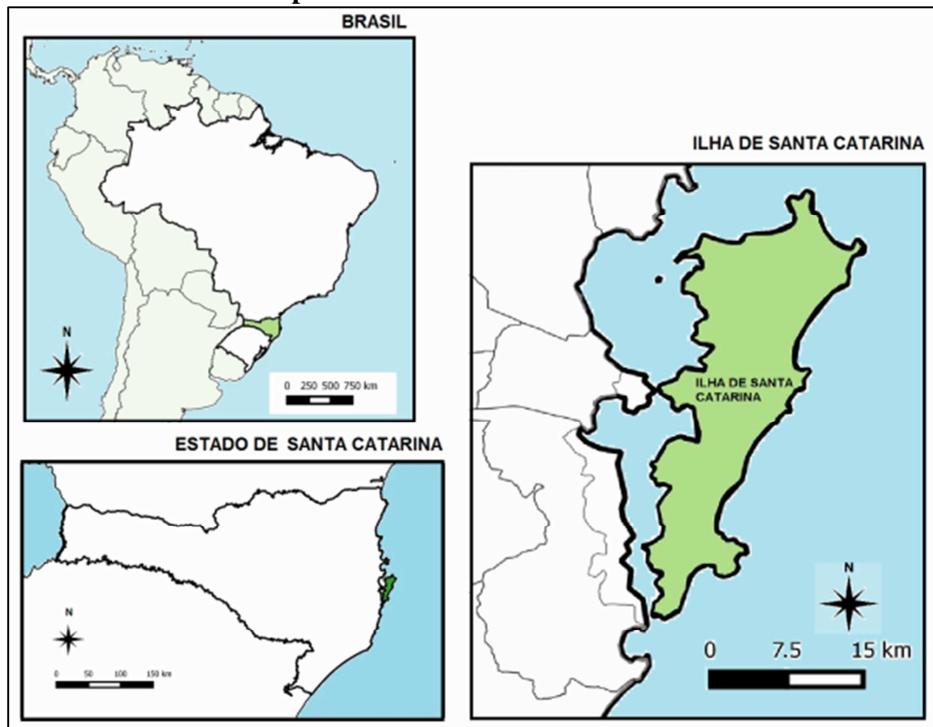
1. INTRODUÇÃO .....	1
1.1 Hipótese e objetivos da pesquisa .....	5
1.2 Metodologia da pesquisa .....	8
1.2.1 Tipo de estudo .....	9
1.2.2 Técnica de coleta de dados .....	12
1.2.3 Análise dos dados .....	15
1.3.4 Princípios éticos norteadores da pesquisa.....	17
2 MARCO TEÓRICO: COZINHA E REGIÃO .....	21
2.1 “Espaços” das cozinhas: forças e formas.....	23
2.2 Evolução da geografia regional .....	36
2.2.1 Região, estrutura complexa e dinâmica .....	41
3 PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL ALIMENTAR: UNESCO/IPHAN .....	49
3.1 Base conceitual e lista representativa do patrimônio cultural imaterial da humanidade na área de gastronomia: UNESCO.....	49
3.1.1 Rede de Cidades Criativas: UNESCO.....	60
3.2 Base conceitual e lista de bens registrados na área de gastronomia: IPHAN.....	67
4 Formação e atualização na Cozinha Regional Italiana.....	73
4.1 Identidade italiana na cozinha: apontamentos teóricos.....	73
4.2 Percepções de italianos, acerca da cozinha regional italiana...76	
4.3 Considerações sobre atualizações da Cozinha Italiana.....	82
5 COZINHA REGIONAL DA ILHA DE SANTA CATARINA (CRISC).....	85
5.1 Formação socioespacial da Ilha e suas cozinhas .....	85
5.2 Percepção dos sujeitos sobre a Cozinha Regional da Ilha de Santa Catarina.....	95
5.3 Análise de dados sobre processos de atualização na Cozinha regional da Ilha de Santa Catarina .....	104
6 CONCLUSÃO .....	119
REFERÊNCIAS .....	123

APÊNDICES.....	139
APÊNDICE I- TCLE – Termo de Consentimento Livre Esclarecido....	141
APÊNDICE II: Instrumento de coleta de dados para entrevista semi estruturada.....	143
APÊNDICE III.....	145

## 1. INTRODUÇÃO

O pensar sobre "processos de atualização" na "Cozinha Regional da Ilha de Santa Catarina" (CRISC) emergiu a partir de sucessivas reflexões e debates ocorridos nos primeiros semestres deste doutoramento. Este estudo foi desenvolvido no Programa de Pós Graduação em Geografia (PPGGEO), na área de concentração em Desenvolvimento Regional e Urbano (DRU), linha de pesquisa em Dinâmicas e Configurações de Espaços Rural, Urbano e Regional. Tivemos sempre em mente, o propósito de aliar a trajetória prática-docente na área de gastronomia, com os aportes teóricos próprios da geografia.

Após estudos e vivências de campo nas disciplinas cursadas, percebemos algumas "contradições" na relação entre oferta alimentar atual com o que é considerado - pelo senso comum – como cultural ou originário do lugar. Notamos que a introdução de alguns alimentos foram incorporados por razões alheias às origens culturais, no caso, alicerçadas por aspectos socioeconômicos regionais, por exemplo. Desta forma, com o intuito de congrega referências teóricas da geografia ao campo da gastronomia, decidimos investigar este fenômeno, com recorte na Ilha de Santa Catarina, conforme mapa 1.

**Mapa 1: Ilha de Santa Catarina**

Fonte: Elaborado pelo autor

Fenômenos sociais são construídos historicamente, por isso são formadores de características identitárias e das condições da produção e existência dos espaços regionais. A "cozinha regional" articula-se também a esta construção, emergindo como produto da região ou até mesmo sendo promotora da distinção regional. Podemos afirmar que, na medida em que a cozinha regional aparece como resultado do processo de formação socioespacial, também demarca singularidades regionais. Por ser processual, ela recebe interferências das dinâmicas contemporâneas, estrutura-se, renova-se e adapta-se, sofrendo, assim, constantes atualizações. Essas atualizações podem implicar distinções, arraigamentos ou distanciamentos em relação à gênese da cozinha regional.

Para Rolim (1997), na medida em que as escolhas alimentares compõem o processo evolutivo das sociedades, os hábitos e costumes relacionados a elas acabam por constituir sua identidade, distinguindo assim, estilos de vida e espaços sociais. Para o autor, o "convívio" da alimentação cotidiana com novos hábitos e costumes, geram dinâmicas de inovação e permanência perante as identidades alimentares. Sendo assim, também com atualizações, institui-se um panorama gastronômico coerente que desenha as chamadas "cozinhas regionais".

A cozinha brasileira, como toda a cultura do país, pensada geograficamente em "pratos regionais" é marcada pela diversidade. De acordo com Botelho (2014), os muitos "sabores do Brasil" originam-se de diferentes povoamentos, climas, solos e relevos, compondo diferentes contextos socioespaciais, responsáveis pela diversidade. A condição socioalimentar de um território é determinada por relações entre seres vivos e seu meio; possibilidades, limites e disputas presentes nestas interações constituem formas e hábitos alimentares percebidos nas diversas regiões do planeta.

São as distintas regiões em diferentes condições históricas, espaciais e humanas que possibilitam a criação de expressões cotidianas e corriqueiras como "pratos regionais", "culinária ou cozinha tradicional", "sabores regionais", "culinária ou cozinha regional". Contudo, estes termos nos remetem a uma noção própria das ciências geográficas de diferenciação de áreas que aceita a "ideia de que a superfície da terra é constituída por áreas diferentes entre si" (CORRÊA, 2007, p. 22).

Entendendo a gênese das cozinhas regionais como produto e processo histórico e geográfico, concordamos com Moraes (2007) que analisa o espaço e suas formas como resultado de processos passados, mas também condições para processos futuros. Velhas formas são

continuamente revivificadas e articuladas pela lógica da produção presente, daí ser relevante ocuparmo-nos do fenômeno das atualizações da Cozinha Regional da Grande Florianópolis.

Ao considerar a formação de cozinhas regionais no contexto de suas permanências e atualizações, a partir do ponto de vista geográfico, não podemos prescindir de entendê-las também na interação dinâmica entre o local e o global. Santos (2012) é referência para tal entendimento, especialmente quando o pensador alude às forças centrípetas e centrífugas que atravessam paralela e transversalmente o espaço regional, a fim de pensar a relação entre local e global. Ambas as forças tanto podem ser subordinadas às determinações do processo produtivo, quanto às surpresas da intersubjetividade<sup>1</sup>.

Concordamos com Santos (2012a, p. 99) quando afirma que "forma e causa, forma e vida, devem ser tomados em sua unidade. Interpretá-las separadamente pode conduzir a erros, já que nem a forma nem a vida têm existência autônoma". Nesta reflexão, referenciando Simondon (1989) o autor explica que esta relação difunde influência do futuro sobre o presente, do virtual sobre o atual. Pois o fundo é o sistema das virtualidades, das forças em movimento, enquanto as formas são o sistema da atualidade.

Mediante essa lógica de forças e formas, considerou-se possível pensar a formação de uma cozinha aliada aos seus processos de (im)permanência e atualização como um espaço abstrato sujeito a forças centrípetas e centrífugas de maneira simultânea.

Na medida em que sua gênese acontece a partir das relações produtivas, humanas e naturais locais, a cozinha regional sofre influência de horizontalidades (forças centrípetas), ao passo que também é submetida às verticalidades (forças centrífugas) no momento em que recebe influências globais. Neste caso, por exemplo, com novas tecnologias produtivas, reestruturação de espaços em função de demandas turísticas regionais, nacional ou até internacional, insumos alimentícios que outrora eram produzidos localmente, na condição econômica global podem vir de longínquos cantos do globo terrestre. Aliada à perspectiva das forças, a presente pesquisa partirá da ideia de "espaço social alimentar" categorizada pelo socioantropólogo francês Poulain (2013), nas seguintes dimensões: espaço do comestível; sistema alimentar; espaço do culinário; espaço dos hábitos de consumo alimentar; temporalidade alimentar; o espaço de diferenciação social.

---

<sup>1</sup> No caso, demandas de ordem política, econômica, ou ambiental, por exemplo.

Paralelamente, Silva (2007), reinterpreta a concepção de "espaço social alimentar", estruturada de três formas, a saber: os espaços do comestível; os espaços de transferência; e os espaços do comensal. De acordo com este autor, ambos os espaços, cumprem funções próprias em uma estrutura mais ampla, contida na organização espacial do sistema alimentar como um todo. Com base nas reflexões de Poulain (2013) e Silva (2007), integrar o objeto "cozinha regional" ao conceito de "espaço social alimentar" nos interessa em três ordens: a oposição ou relação entre determinismo cultural e determinismo material quer sejam geográfico (clima ou recursos do biótopo), tecnológicos (modo de produção), ou fisiológico (mecânica digestiva); possibilidades de análise da relação do homem com a natureza; e, a abertura de uma perspectiva dinâmica com o sentido amplo da noção de espaço incluindo o tempo, as forças e as respectivas formas. Assim, pretendemos associar metodologias e conceitos relacionados ao "espaço social alimentar" e à noção de "região geográfica" na perspectiva da formação socioespacial. Entendendo as cozinhas regionais como expressões culinárias construídas no contexto evolutivo, estabeleceremos um olhar geográfico sobre fenômenos gastronômicos relacionados às cozinhas regionais.

### **1.1 Hipótese e objetivos da pesquisa**

Ocupar-se, primeiramente de referenciais sobre “cozinha, região e identidade alimentar” com mais demora, da análise sobre formação, (im)permanência e atualização das Cozinhas na Ilha de Santa Catarina é o que interessou a esta presente pesquisa. Conceitos geográficos, noções complexas como as de "região geográfica", "formação socioespacial", "espaço social alimentar" e "pilares conceituais sobre cozinha" permitiram analisar este objeto de pesquisa que nomeamos de cozinha regional; além deles, os condicionantes econômicos e culturais percebidos nas formações das cozinhas regionais também foram considerados. Neste trabalho a denominação "cozinha regional" foi adotada como referência à análise de aspectos relacionados aos movimentos de destaque, valorização e atualização de cozinhas espacialmente nomeadas. O posicionamento em adotar como objeto de análise o termo "cozinha" consiste no entendimento processual que abarca relações socioespaciais: dimensões históricas, econômicas e culturais; estruturas de classe; relações de gênero; processos de trabalho e modos de produção. Uma vez que envolve um sistema agroalimentar amplo, o objeto desta pesquisa perpassa, mas também suplanta, o

processo técnico cultural de elaboração culinária<sup>2</sup> que compreende e delimita-se na estruturação de saberes, métodos e técnicas de preparo, utensílios, ingredientes, etc.

No intuito de recortar a proposta desta tese buscamos definir uma categoria para o estudo deste fenômeno, denominando assim, “formação e atualização de cozinhas regionais”. A primeira, denominada cozinha regional original, parte da formação socioespacial originária com elementos predominantemente históricos e culturais. A segunda, denominada cozinha regional atualizada ou contemporânea, pode apresentar traços ou *rugosidades*<sup>3</sup> da original ou até mesmo atualizações significativas distinguindo-se expressivamente daquela. A cozinha regional original que se caracteriza, em sua gênese, por elementos históricos e culturais cotidianos, na atualidade pode se expressar de forma consistente, quase que fidedigna à origem. De outro modo, pode se expressar com menor intensidade, talvez por meio de *rugosidades* implícitas nas formas de preparo, iguarias utilizadas ou até mesmo no modo como é consumida. Na cozinha regional atualizada, por sua vez, percebe-se influências externas e internas ao município, mas que em geral são de ordem econômica.

Esta cozinha "atualizada", na medida em que ganha importância econômica para a região e, em consequência, passa a fazer parte da cultura do local, transforma-se em referência ao ponto de, em alguns casos, tornar-se "marca" identitária de uma região, não só devido à proveniência produtiva, mas ao fato de que consumir o alimento no local de origem auferir valor de experiência – exemplo disso é o caso do turista que prefere visitar e consumir o “produto marca” no local de origem produtiva.

---

<sup>2</sup> O aprofundamento da compreensão sobre o universo culinário, onde a reprodução do saber fazer - receitas e técnicas de preparo - relacionado à valorização do patrimônio gastronômico na região da Ilha de Santa Catarina pode ser observado, por exemplo, nos trabalhos de Müller (2012), Antonini (2003) e Dentz (2011). Ainda sobre o conceito de culinária, o antropólogo Lévi-Strauss (2004), em sua obra "O cru e o cozido", apresenta a relação do termo "culinária", com os métodos e técnicas de preparação do alimento para o consumo humano. Simboliza assim, a passagem do universo natural para o universo cultural.

<sup>3</sup> Expressão utilizada por Santos (2012b, p. 173) para referir-se ao que "fica no passado como forma, espaço construído, paisagem, o que resta do processo de acumulação, superposição, com que as coisas se substituem e acumulam em todo lugar".

A produção e o consumo de ostras, por exemplo, na cidade de Florianópolis/SC e a culinária ligada a ela é uma medida da atualização do patrimônio cultural. Um exemplo importante na região é a Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana - FENAOSTRA<sup>4</sup> - evento anual criado no final dos anos 90 com intuito de promover a comercialização de ostras produzidas na Ilha de Santa Catarina e região.

Como problemática, esta tese busca compreender como e quais “forças” incidem sobre o processo de atualização da Cozinha Regional na Ilha de Santa Catarina confrontando a cozinha regional “original”, constituída por traços históricos com a cozinha regional “atualizada”, renovada por relações e interesses preponderantemente econômicos. Estruturando assim, novas “formas” de cozinha regional, o que no presente denomina-se “Cozinha regional atualizada”. Para tanto, se questiona: existe de fato uma cozinha regional na Ilha de Santa Catarina, germinada de “encontros” culturais, mas atualizada por “forças horizontais e verticais”, preponderantemente, de ordem econômica?

A **hipótese** desta tese pressupõe que a cozinha regional atualizada contém elementos da cozinha original, mas que os traços histórico culturais de formação são menos relevantes no processo de evolução. Sendo assim, a Cozinha Regional da Ilha de Santa Catarina é prioritariamente influenciada por verticalidades e horizontalidades de ordem político econômicas<sup>5</sup>, que interferem de maneira sistemática em seus processos de atualização.

Buscando elucidar a questão acima exposta, esta pesquisa teve como **objetivo geral**, analisar processos de atualização da Cozinha

---

4 A 1ª edição da Festa Nacional da Ostra e Cultura Açoriana – Fenaostra – foi realizada em 1999 com o objetivo de divulgar o molusco catarinense e ampliar o mercado para os produtores. O festival é um verdadeiro resgate da gastronomia e da cultura açoriana da Ilha de Santa Catarina, tornou-se um atrativo para brasileiros e estrangeiros movimentando o setor turístico e a cada edição recebe um número maior de visitantes. Consolidada como a única promoção do gênero no país e reunir em um mesmo espaço atividades nas áreas gastronômica, técnico-científica, econômica e cultural (FENAOSTRA. Disponível em: <<http://portal.pmf.sc.gov.br/sites/fenaostra/index.php?cms=fenaostra&menu=1>> . Acesso em: 19 ou. 2016).

<sup>5</sup> As dimensões política e econômica imbricadas nos processos de atualização da CRISC interferem de modo processual e sistêmico durante toda a formação socioespacial da Ilha. Representadas por horizontalidades e verticalidades são presentes nos fluxos desenvolvimentistas regionais e globais consecutivamente. Essa teoria, concebida pelo geógrafo Milton Santos, é abordada com maior profundidade no decorrer do presente texto.

Regional da Ilha de Santa Catarina, com base em referenciais teóricos geográficos e socioantropológicos.

Para tanto, foram definidos os seguintes **objetivos específicos**: 1) Dissertar sobre a teoria geográfica e socioantropológica relacionada aos conceitos de “formação socioespacial”, “cozinha” e “região”; 2) Identificar aspectos importantes sobre a formação de identidades alimentares na Itália, e registrados na UNESCO e IPHAN; 3) Conhecer elementos que resultaram em “forças ou eventos<sup>6</sup>” influenciando significativamente no processo de atualização da CRISC; 4) Analisar o processo de atualização da CRISC, com base no marco teórico, estabelecendo considerações e conclusões pertinentes para esta tese.

## 1.2 Metodologia da pesquisa

Para Lakatos e Marconi (2010), a pesquisa científica é caracterizada por um processo de investigação onde se busca descobrir relações existentes entre os aspectos que envolvem fatos, fenômenos, situações ou coisas. Para tanto não se pode prescindir da utilização do **método científico** que, de maneira geral, consiste nas seguintes etapas de trabalho como: definição e delimitação de um problema de pesquisa; formulação da hipótese; observações, coleta de dados e de informações; análise e interpretação dos resultados; e por fim, rejeição ou não da hipótese previamente determinada.

Pelo olhar qualitativo, o processo da pesquisa é um trabalho artesanal que se realiza fundamentalmente por linguagem baseada em conceitos, proposições, métodos e técnicas, configurando-se assim em um ritmo próprio e particular de construção. Esse ritmo denomina-se ciclo de pesquisa, ou seja, um processo de trabalho que se inicia com um problema ou questionamento, remetendo a um produto provisório capaz de dar origem a novas interrogações (MINAYO *et al*, 2016). Desta forma, a construção metodológica desta tese aconteceu em ritmo próprio e particular. Preponderantemente alicerçada em métodos qualitativos, o processo desta pesquisa se estabeleceu por movimentos de avanços e retomadas. Desde a definição inicial do tema que recebeu amadurecimentos constantes até movimentos de pesquisa paralelos durante disciplinas e viagens de estudo. Construção metodológica

---

<sup>6</sup> O termo “evento”, representa o resultado de um processo socialmente incorporado, que por sua vez, altera o curso “natural” das coisas. Este conceito será detalhado no capítulo 2 com base nos ensinamentos do geógrafo Milton Santos (2012c).

processual que permanece em movimento até a conclusão do trabalho e, mantendo-se dinâmica posteriormente, no que tange ao processo de “atualização” socioespacial do tema em questão.

Bogdan e Biklen (1994) referem que a pesquisa qualitativa caracteriza-se basicamente pelos dados colhidos diretamente no ambiente natural, ou seja, no local onde ocorre o fenômeno, estando eles em forma de palavras ou imagens de maneira que possam ser descritos, tendo como principais instrumentos, o investigador e os sujeitos do estudo. A ênfase substancial se dá no processo e não apenas nos resultados ou produtos da investigação.

### 1.2.1 Tipo de estudo

Com base na hipótese desta tese que implica processos de transformações e atualizações desde a “cozinha original” até a “cozinha atual” na Ilha de Santa Catarina, optamos por desenvolver um estudo do tipo exploratório com métodos qualitativos para coleta, descrição e análise de dados de campo.

Estudos exploratórios permitem aumentar a experiência do investigador a cerca de determinado problema. Partindo de uma hipótese, aprofunda-se o estudo nos limites de uma realidade específica (TRIVINOS, 2013). Nesta pesquisa procuramos aprofundar conhecimentos acerca dos elementos que definem conceitos de cozinha regional, como se estruturam originalmente e como se atualizam com o passar dos tempos. Primeiramente, de forma mais ampla, com estudos *in loco* na Itália, escritores nacionais e internacionais e dados de organismos como a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) e Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), sobre elementos que alicerçam o entendimento sobre estruturas do conceito “de cozinhas regionais”. E, posteriormente, de forma específica analisando o caso da “Cozinha Regional na Ilha de Santa Catarina”. No primeiro e no segundo momento do estudo, através de métodos qualitativos, foram aplicadas técnicas de coleta de dados como: entrevistas semi-estruturadas, observação livre, pesquisa bibliográfica e levantamento de dados em sites especializados e órgãos de fomento relacionados ao tema.

Complementando o estudo do tipo exploratório, os métodos qualitativos de pesquisa respondem a questões muito particulares. Trabalhando com o universo de significados, motivos, aspirações,

crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis. Busca a compreensão da realidade humana vivida socialmente, ou seja, procura compreender e explicar a dinâmica das relações sociais, que são integradas de crenças, valores, atitudes e hábitos. Dessa forma, o significado é o conceito central na investigação (MINAYO *et al*, 2016).

No percurso metodológico, analisando elementos estruturantes de formação e atualização de cozinhas regionais, relatamos abaixo um caso exploratório que apresenta possíveis caminhos analíticos para o futuro desenvolvimento desta pesquisa.

Em campo exploratório<sup>7</sup> à cidade de Antônio Carlos<sup>8</sup>, região da grande Florianópolis, foi possível constatar alguns elementos estruturantes de uma cozinha regional e indicativos de reestruturação através do tempo, fenômeno que vimos a chamar de “atualizações da cozinha regional”. A percepção popular para o que se poderia chamar cozinha regional na cidade de Antônio Carlos, é composta dos alimentos oferecidos na "Festa do colono" e na "Festa da hortaliça"<sup>9</sup>, por exemplo. Entretanto, o que emerge de curioso nestas expressões alimentares, são as razões pelas quais os alimentos fazem parte desta oferta.

A experiência mais significativa de produção orgânica de hortaliças surgiu por encomenda de uma grande rede supermercadista no final dos anos 90. As razões para esta demanda perpassam a alta procura por alimentos orgânicos iniciada na época, havendo assim a necessidade

---

<sup>7</sup> Notas de campo realizado em setembro de 2014, ao município de Antônio Carlos, região da Grande Florianópolis, promovido pela disciplina Circuitos Curtos: inclusão e exclusão do sistema agroalimentar - PPGGEO. Durante o curso de disciplinas no programa, outras cidades também foram visitadas, entretanto, optou-se por explanar apenas este caso por representar o exemplo argumentativo mais claro.

<sup>8</sup> Cidade localizada cerca de 30 km da capital, expressiva colonização de origem alemã com sistema produtivo predominantemente baseado no cultivo de leguminosas, hortaliças, aves, cana de açúcar e derivados direcionados ao abastecimento de grandes supermercados - Angeloni, Hippo, Bistek, entre outros - e centros distribuidores de alimentos pela Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina S/A (CEASA/SC), por exemplo.

<sup>9</sup> As festas da “hortaliça e do colono” são anualmente realizadas na cidade, promovidas pelo poder público municipal. Tradicionais em territórios habitados por imigrantes europeus, estas festas tem por finalidade promover a cultura e a economia locais, possibilitando também entretenimento e melhora da auto-estima para habitantes locais.

de fornecedores confiáveis pela regularidade de entrega e qualidade na produção. O fornecimento de pamonha<sup>10</sup> foi proposto pela mesma rede de supermercados, neste caso, sem relação alguma com aspectos tradicionais alimentares do lugar, mas por uma oportunidade estratégica de mercado. Neste caso, os empreendedores em questão desconheciam completamente a preparação, que é tradicional da região centro oeste brasileira. No município também são encontradas outras experiências produtivas agroindustriais familiares que prosperaram em função de demandas regionais como: alimentos em conserva (legumes, pimentas e palmito); cana de açúcar para caldo, melado e aguardente; suco em polpa; carne de rãs; aipim descascado e frito em fatias; mel, etc. Com a evolução temporal, desde o início destas experiências, se reflete nesta tese<sup>11</sup>, que elementos formadores de cozinhas regionais tenham sido influenciados de maneira intensa por demandas comerciais.

Ainda sobre a experiência de Antônio Carlos é interessante refletir sobre o caráter atualizador da "expressão culinária regional". Percebemos que na produção e preparação de alimentos, a "alavanca" pauta-se em "conveniências logísticas" e demandas comerciais para abastecimento do mercado regional. Aparentemente, os atributos étnicos tem pouca influência na estruturação de expressões culinárias. Outra curiosidade é o fato de que o abastecimento de matéria prima - caso das pequenas indústrias de pamonha, sucos e conservas - em muitos casos é oriundo de outras regiões do Brasil<sup>12</sup>.

O sistema agroalimentar no Município de Antônio Carlos - SC apresenta uma dinâmica própria, organizada pela força de trabalho característico de comunidades coloniais germânicas, trabalho, método e soluções. No entanto, quando se trata de estabelecer uma percepção sobre a expressão "cozinha ou culinária regional", tanto por parte dos autóctones quanto por parte dos "estrangeiros", o entendimento é confuso. Neste sentido, são lembradas algumas comidas como, por exemplo, a rosca de polvilho, pães, cucas e recheio de galinha. O churrasco e a salada de batatas também estão presentes nas festividades, entretanto, historicamente não caracterizam uma cozinha regional local. Na região em questão, percebemos, um importante movimento histórico de rotatividade na produção e preparo de alimentos impulsionados por

---

<sup>10</sup> Alimento a base de milho verde, tradicionalmente produzido na região centro oeste do Brasil.

<sup>11</sup> Questão que alavancou o pressuposto desta tese.

<sup>12</sup> Notas de campo.

condicionantes econômicos. De forma geral, pautados na demanda comercial da Região Metropolitana de Florianópolis.

Assim, destaca-se como macro expressão alimentar a produção primária de hortaliças e legumes, comercializados preponderantemente em estado natural. Pressupõe-se que no imaginário coletivo atual este sistema agroalimentar dificilmente caracterizaria uma cozinha regional.

### 1.2.2 Técnica de coleta de dados

As técnicas de coleta de dados que fundamentam dados primários e secundários desta pesquisa são denominadas: entrevistas semiestruturadas; observações livres; pesquisa bibliográfica e sites oficiais; análise documental.

Por **entrevista semiestruturada**, entendemos como a realização de entrevistas individuais e/ou coletivas, guiadas por um instrumento de coleta de dados intitulado “Formulário de Entrevistas”. Esse formulário é composto por questões abertas do tipo: qual, como, de que modo, por quê, etc. Intui conhecer as percepções do sujeito com relação ao fenômeno em questão. O instrumento inicia-se por questões gerais, relacionados ao tema, seguindo questionamentos mais particulares que vão ao encontro dos objetivos geral e específicos do estudo. A ordem e o conteúdo das questões norteadoras presentes no instrumento, busca indagar “abertamente” as respostas, ou seja, evita indução das mesmas. As questões estabelecidas são apenas norteadoras, de forma a manter o “leme” do tema tratado. O que se busca são de fato informações emergentes da reflexão e história de vida e percepção dos sujeitos, reflexão própria de cada indivíduo que, no desenvolvimento da entrevista, se aprofunda naturalmente.

Para Trivinos (2013), as entrevistas semi-estruturadas partem de questionamentos básicos, apoiados por teorias e hipóteses que interessam à pesquisa em questão. Como resultado oferecem amplo campo de interrogativas fruto de novas hipóteses que vão surgindo durante o processo de coleta e análise de dados. Desta maneira, o informante, possibilitado de seguir seu pensamento segundo experiências próprias, dentro do foco principal estabelecido pelo investigador, participa ativamente na elaboração do conteúdo. Mediante isto, o processo de seleção dos sujeitos, a elaboração do instrumento de coleta, a condução e registro das entrevistas são momentos de fundamental importância e cuidado para obtenção de resultados

consistentes. Trivinos (2013) destaca ainda, que para alguns tipos de pesquisa qualitativa, a entrevista semi-estruturada é um dos mais importantes meios disponíveis ao investigador para realizar a coleta de dados.

As entrevistas foram realizadas sempre após estabelecido um diálogo inicial apresentando a temática tratada, possibilitando assim, maior tranquilidade do entrevistado. Aconteceram em tom de informalidade, mas seguindo o rigor inerente ao método utilizado. Após o diálogo inicial foi apresentado e entregue um documento<sup>13</sup> explicitando fundamentos éticos<sup>14</sup> e assegurando direitos do sujeito perante o estudo. Sempre que possível, as entrevistas ocorreram em locais adequados, silenciosos distando de movimentos que pudessem dispersar a atenção dos protagonistas. Demonstrou-se importante realizar as entrevistas em locais com pouco ruído e onde os entrevistados se sentissem tranquilos para realizar seus depoimentos da forma mais natural e verdadeira possível. As entrevistas foram todas gravadas com o consentimento dos sujeitos e, como precaução, as informações mais importantes, registradas manualmente em Caderno de Campo.

Nos “espaços” deste estudo onde são analisados dados oriundos de entrevistas, são explicitados critérios de seleção de sujeitos e questões norteadoras das respectivas entrevistas<sup>15</sup>. Dada a definição de critérios básicos, para seleção de sujeitos, nos momentos de “entrada em campo”<sup>16</sup>, concomitantemente às primeiras entrevistas, foi utilizada também a metodologia conhecida por “*snowball*” (bola de neve). Processo que acontece, por vezes, de forma espontânea onde entrevistados conhecedores do contexto do estudo sugerem nomes dos próximos potenciais entrevistados.

---

<sup>13</sup> Documento denominado “Termo de Consentimento Livre e Esclarecido”, presente no apêndice II desta tese.

<sup>14</sup> Princípios éticos seguindo orientações da Resolução 466 de 2012 do Conselho Nacional de Saúde (CNS-BR) apresentado no item 1.3.3 desta tese.

<sup>15</sup> Critérios de seleção dos sujeitos e suas respectivas “questões norteadoras” são apresentados em três “espaços” desta tese, que possuem textos compostos por dados primários oriundos de entrevistas semiestruturadas. Capítulo 4, que aborda os temas “Cozinha Regional Italiana” e “Educação Profissional” e capítulo 5, que aborda o tema “Atualizações da Cozinha Regional na Ilha de Santa Catarina”.

<sup>16</sup> Para melhor compreensão do termo “entrada em campo” ver Heuser (2002, p. 41).

Conforme Vinuto (2014), esse método de amostragem não probabilística é utilizado principalmente com fins exploratórios, objetivando: buscar melhor compreensão sobre um tema, testar a viabilidade de realização de estudos mais amplos e desenvolver métodos a serem empregados em todos os estudos ou fases subsequentes. A autora ressalta que esse não é um método autônomo, no qual a partir do momento em que as sementes indicam nomes, a rede de entrevistados aumenta por si mesma. Isso não ocorre pelos mais variados motivos, sendo um deles o fato de os entrevistados não serem procurados ao acaso, mas a partir de características específicas e critérios pré-definidos que devem ser revisados sempre que o pesquisador considerar necessário. Além disso, as pessoas indicadas não necessariamente aceitarão fazer parte da pesquisa, o que também influenciará na rede de contatos para aplicação de entrevistas.

A amostragem em bola de neve é considerado um processo de permanente coleta de informações, que procura tirar proveito das redes sociais dos entrevistados fornecendo ao pesquisador um conjunto de contatos potenciais, sendo finalizado a partir do critério de ponto de saturação (VINUTO, 2014). Para definir o ponto de saturação deve-se estar atento às sutilezas da pesquisa de campo, onde são emergentes informações repetitivas demonstrando que se pode finalizar o processo de coleta de dados.

A observação livre, como técnica de coleta de informações para esta pesquisa, aconteceu em tempos e espaços distintos perpassando todo o processo de estudos deste doutoramento. Espaços públicos como restaurantes, eventos e escolas de ensino profissionalizante, feiras tradicionais, etc. Ambientes privados como, residências de moradores tradicionais, ofertas de agroturismo onde existem espaços familiares restritos e locais de acesso livre para visitantes. Desde preparações até momentos de serviço e consumo dos alimentos, observando hábitos, práticas e técnicas importantes na formação conceitual de cozinhas regionais. Assim aconteceu a observação, momentos cotidianos ou esporádicos, sempre de acordo com a demanda definida em objetivos de cada etapa e demandas emergentes na evolução processual desta pesquisa.

Como observa Trivinos (2013), a observação como método de coleta de informações, vai muito além de um simples olhar. Se faz necessário destacar um conjunto de objetos, seres ou fenômenos específicos, prestando atenção nas características específicas de acordo com os objetivos do estudo. Para o autor, observar um fenômeno, significa que determinado evento, simples ou complexo, tenha sido

abstratamente separado do seu contexto natural de existência. Possibilitando dessa forma, a leitura de seus atos, atividades, relações, significados, etc., em dimensão singular.

Percorrendo tal trajeto, buscamos identificar elementos visíveis que evidenciassem aspectos delineadores de “formas” presentes no conceito de cozinha regional – tangenciando características físicas de insumos, pratos e formas de servir, até dimensões ambientais, culturais, econômicas e sociais – envolvidas no processo.

A pesquisa bibliográfica, com base em material publicado em livros, revistas, jornais, redes eletrônicas foi sistematizada ao longo do trabalho. As demandas por estas informações foram sempre definidas em orientação ou de acordo com a demanda apresentada em cada etapa da pesquisa. Com maior intensidade em momentos de composição textual de base teórica, mas recorrente sempre que necessário para análises e reinterpretações emergentes na tese.

### 1.2.3 Análise dos dados

O processo de análise de dados desta tese aconteceu em maior ou menor intensidade durante todo o trajeto de escrita, debates com professores, diálogos formais (em processo de entrevista) ou informais com profissionais da área, mas principalmente durante a coleta, transcrição e análise de dados primários.

Especificamente, nos processos de coleta de informações por entrevista e observação, realizou-se uma análise minuciosa com posterior descrição, categorização e discussão dos dados. Conforme princípios do método, a busca de apoio na literatura foi realizada concomitantemente ao procedimento de análise dos dados. Assim, a literatura teve como especial finalidade apoiar a compreensão dos temas que surgiram no decorrer da investigação.

Nos métodos qualitativos, a análise dos dados tende a ser indutiva, ou seja, o objetivo da coleta não é confirmar ou negar hipóteses; as abstrações são construídas na medida em que os dados particulares forem sendo agrupados e analisados. E o mais importante, de acordo com Minayo (2016) e Bogdan e Biklen (1994), é que, ao contrário da abordagem quantitativa, que não considera os significados como dados de pesquisa, a abordagem qualitativa tem estes como foco dos dados. Segundo esses autores, os investigadores que fazem uso

dessa abordagem estão interessados principalmente no modo com que as pessoas dão sentido às coisas, como elas percebem os fenômenos.

A análise dos dados geralmente não se desenvolve em uma sequência linear, mas se interpola em vários momentos, rebuscando paciência e disciplina e criatividade. Nos métodos qualitativos ela desenvolve-se concomitantemente à coleta de dados, visto que se preconiza o desenvolvimento gradativo do tema estudado, de forma que um dado oriente a interpretação e compreensão de outros dados. Essa forma de analisar no próprio processo permite ao pesquisador voltar com os dados ao sujeito para validar sua compreensão, suas impressões, e aperfeiçoar os que não estão claros. Também permite ao pesquisador perceber o momento de saturação dos dados, pois quando estes começam a repetir-se é chegada a hora de optar pela interrupção da coleta. Essa técnica integra a leitura intuitiva e analítica dos dados, contemplando a não-linearidade. A análise utiliza-se da intuição reflexiva e criativa. Através desse movimento, busca-se identificar categorias e temas, tendo como base o olhar sintético e construtivo das teorizações que emergem ou que se explicitam, que se fundamentam através da leitura de **análise-reflexão-síntese** da integração de todos os dados (PATRÍCIO; CASAGRANDE; MARIZIA, 1999).

Esses movimentos perpassam, sempre que possível, as reflexões desta tese. Cozinha e região; horizontalidades e verticalidades; forças e formas, estruturas e atualizações... assim vem se construindo de forma progressiva essa teoria, tendo sempre como princípio de análise a flexibilidade interpretativa dentro de movimentos dialéticos contextualizados em cada tempo e espaço. Outro fundamento deste trabalho são as ações e interpretações orientadas por princípios éticos instruídos através do CNS – BR apresentados no próximo item.

Como procedimento de análise de dados, também buscamos apoio da técnica conhecida por Discurso do Sujeito Coletivo (DSC) (LEFÈVRE; LEFÈVRE; TEIXEIRA, 2000). Esta técnica consistiu em organizar os dados qualitativos de natureza verbal, oriundos de entrevistas semiestruturadas. O DSC é uma modalidade de apresentação de resultados, que tem depoimentos como matéria prima sob a forma de um ou vários discursos síntese, escritos na primeira pessoa do singular. Visa expressar o pensamento de uma coletividade, como se a mesma fosse a emissora de um discurso. O procedimento consiste basicamente em transcrever o material verbal coletado, extraído de cada um dos depoimentos, selecionando cada trecho mais significativo. Esses trechos, que podem ser denominados “Expressões Chave”, correspondem a ideias centrais que são a síntese do conteúdo discursivo. Assim, se

constrói um texto onde o pensamento de um grupo ou da coletividade aparece como se fosse um discurso individual, que expressa uma representação social sobre o tema do estudo.

Não obstante, sempre com vistas aos princípios do estruturalismo sistêmico, os preceitos teóricos desta tese serão complementares aos procedimentos de análise acima expostos. No próximo item são descritos os princípios que estabelecem rigor e orientam princípios éticos neste estudo.

### 1.3.4 Princípios éticos norteadores da pesquisa

Em consonância com a Resolução nº 466/2012, do Conselho Nacional de Saúde (CNS – BR), sobre pesquisa envolvendo seres humanos, as normas éticas norteadoras deste trabalho foram as seguintes:

- obtenção de consentimento livre e esclarecido dos sujeitos do estudo;
- orientação aos sujeitos sobre a pesquisa, para que esta se processasse em linguagem acessível e que incluísse a garantia de esclarecimentos, antes e durante o curso de pesquisa, sobre a metodologia do estudo e a liberdade de o sujeito se recusar a participar ou retirar seu consentimento, em qualquer fase;
- garantia de sigilo que assegurasse a privacidade de dados confidenciais;
- garantia de que os seres humanos envolvidos fossem sempre tratados com dignidade, respeito e autonomia;
- garantia de que danos previsíveis fossem evitados e de que a pesquisa tivesse relevância social, com vantagens significativas para os sujeitos e minimização do ônus para os mesmos, garantindo igual significação dos interesses envolvidos;
- obediência ao processo metodológico específico ao estudo, prevendo procedimentos que assegurassem, sempre que necessário, a privacidade e proteção da imagem dos sujeitos;
- respeito aos valores culturais e sentimentos expressados pelos sujeitos;
- garantia da inexistência de conflitos de interesses entre pesquisador e sujeitos (BRASIL, 2012).

Os princípios éticos foram apresentados aos sujeitos sempre no momento que antecedeu o processo de coleta de dados por entrevistas. Essas garantias serviram para transmitir segurança explicitando rumos e finalidades do estudo. Não obstante, os princípios éticos apregoados pela normativa acima fundamentam todo o processo de construção e vivência desta tese.

Finalizando a parte introdutória e metodológica desta tese, são apresentadas a seguir, seus demais capítulos.

O capítulo dois consagra pilares conceituais sobre “cozinha e região”. Na teoria geográfica socioespacial apresenta concepções miltonianas a propósito das horizontalidades, verticalidades e suas vertentes. Posteriormente, entendimentos sobre estruturas de formação de cozinhas e sistemas alimentares. Sequencialmente, são firmados os princípios teóricos da geografia regional prementes às reflexões sobre o objeto desta tese. Intuindo assim, a partir de teorias geográficas e socioantropológicas, estabelecer novos parâmetros de compreensão do termo conhecido por “cozinha regional”.

Considerando como importante elemento para análise do objeto desta tese, o capítulo três, apresenta um levantamento sobre o panorama salvaguarda do patrimônio imaterial gastronômico da humanidade. Descreve conceitos sobre patrimônio cultural imaterial gastronômico e apresenta registros pautados: na “lista representativa do patrimônio cultural imaterial da humanidade - UNESCO”; e na “lista de bens registrados Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) do Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN – BR)”.

O quarto capítulo é composto pelo texto elaborado como resultado da pesquisa realizada no segmento de ensino profissionalizante em gastronomia e agroturismo durante o período de estudos no processo de doutoramento. Apresenta noções teóricas sobre a identidade gastronômica italiana seguido do Discurso do Sujeito Coletivo resultante de entrevistas realizadas com docentes profissionais da gastronomia daquele país.

O capítulo cinco apresenta dados teóricos sobre a formação socioespacial e cozinhas constituintes da Ilha de Santa Catarina. Posteriormente, seguindo preceitos metodológicos sobre o Discurso do Sujeito Coletivo, é relatada a síntese dos dados qualitativos primários oriundos da pesquisa de campo. Sequencialmente, sua respectiva análise, pautada nas categorias teóricas estabelecidas para tal, visando compreender o processo de atualização da Cozinha Regional da Ilha de Santa Catarina, no contexto geográfico e sociológico.

O sexto capítulo, precedido das referências e apêndices aponta reflexões mais conclusivas pautadas nos resultados desta pesquisa.



## 2 MARCO TEÓRICO: COZINHA E REGIÃO

Este capítulo disserta sobre a base conceitual necessária a uma melhor compreensão do fenômeno estudado. Conhecer princípios que embasaram a evolução da geografia regional, bem como a estrutura, a complexidade e a dinamicidade do conceito nos possibilitam estabelecer uma releitura sobre cozinhas regionais e suas atualizações através da interpretação geográfica. A concepção de espaços a partir de estruturas regionais, sejam elas físicas, políticas, culturais e/ou econômicas de alguma forma influenciou a concepção social do que hoje conhecemos pelo fenômeno, cozinha regional. Posteriormente, de forma analítica, procuramos compreender como os espaços de cozinha – em concepção sociológica – se estruturam influenciados por “forças que modelam suas formas”. Neste ponto utilizamos a concepção de “horizontalidades e verticalidades” compreensão teórica fundamental onde Milton Santos possibilita uma releitura inédita, que fundamenta esta tese, sobre influências de atualização (forças) em processos práticos e conceituais que sobrepujam o desenvolvimento estrutural de cozinhas regionais (formas) de maneira geral.

Visando compreender processos de formação e atualização de cozinhas regionais, metodologicamente, esta pesquisa concebe a construção socioespacial como unidade e totalidade em diferentes esferas: econômica, social, política e cultural. Sobre a noção de totalidade, o paradigma de formação socioespacial preconizado por Santos (1977), especialmente no texto "Sociedade e espaço: a formação social como teoria e como método", parte da noção de construção social. Essa formação compreende uma estrutura técnico-produtiva que em diferentes lugares são o resultado do arranjo espacial dos modos de produção. Resultado que, em nossa perspectiva, provém das relações de forças centrípetas e centrífugas, representadas por “horizontalidades e verticalidades” pensadas pelo geógrafo brasileiro em *A natureza do espaço* (SANTOS, 2012a). O autor postula reflexões sobre a produção do espaço como objeto de análise, suas propriedades sociais ou humanas contextualizadas no processo histórico, obra do trabalho e vivência do homem.

Santos (2012b) analisa a organização do espaço geográfico elegendando as seguintes categorias como fundamentais: **forma, função, estrutura, processo e totalidade**. Esta visão possibilita melhor clareza na análise do espaço regional. No espectro de uma cozinha regional este espaço é construído processualmente, contendo uma estrutura

organizada por formas e funções que podem mudar historicamente em consonância com cada sociedade. Esse panorama fica visível no processo de atualização da Cozinha Regional da Ilha de Santa Catarina, por exemplo.

De acordo com Santos (2012b), a **forma** é o aspecto visível, exterior de um conjunto de objetos; a **função** é a atividade desempenhada pelo objeto criado; a **estrutura** (social, natural, cultural ou econômica) é definida historicamente, espaço virtual onde formas e funções são instituídas. As formas e as funções variam no tempo e assumem as características de cada grupo social. É uma concepção histórica e relacional de geografia e do espaço. O **processo** se refere a ação realizada de modo contínuo, visando um resultado que implica tempo e mudança. Ocorrem no âmbito de uma estrutura social e econômica (SANTOS, 2012b). Assim, considerando os processos como um feixe de vetores, que caracterizam um “evento” podemos analisar os fenômenos espaciais na sua totalidade.

A **totalidade** possui caráter global e tecnológico; apresenta-se pelo modo de produção, pelo intermédio da Formação Econômica e Social (FES) e da história; é inseparável da noção de estrutura. Portanto, a totalidade espacial é estrutural (SAQUET; SILVA, 2008).

Por entender o espaço como uma categoria de compreensão da realidade será um dos autores alicerces desta tese sobre a análise de espaços da "Cozinha regional". Com base nestes princípios teóricos, procuraremos analisar estes espaços como categorias de compreensão da realidade, como processos sociais, como produtos da ação humana e como natureza socializada.

Buscando ainda definir posicionamento metodológico, se considera como base epistemológica mais adequada para esta tese, a concepção estruturalista sistêmica. Para Bottomore (2001), o método estruturalista toma como seu objeto de investigação um conjunto de fatos com relações recíprocas, evitando assim, análises isoladas do sistema. Seus conceitos básicos são pautados na totalidade, na autoregulação e na transformação. Este método compreende essencialmente, análises estruturais de totalidades sociais. Emerge assim, a categoria de “Formação Social” que revela a ideia de sociedade onde elementos econômicos e sociais estão interligados e articulados em uma mesma estrutura (BOTTOMORE, 2001).

Partindo do princípio básico de estrutura, onde o todo é composto por partes que se interrelacionam de forma sistêmica, se busca analisar estruturas de “cozinhas” que se “moldam” influenciadas pelos contextos territoriais onde estão inseridas. Nestes fundamentos metodológicos é

agraciada novamente, a concepção miltoniana de formação socioespacial como teoria e como método. O autor apresenta a categoria de FES como possibilidade de conhecer uma sociedade na sua totalidade e nas suas frações, sempre num dado momento de sua evolução. Observa também, que nenhuma sociedade tem funções permanentes ou é marcada por formas definitivas de propriedade ou relações sociais (SANTOS, 2012a). Nestas concepções de auto regulação, impermanência e transformação atualizam-se noções, expressões e espaços de cozinhas regionais.

Por sua vez, “os espaços das cozinhas” são analisados na perspectiva sistêmica quando Poulain (2013) aborda o conceito de espaço social alimentar concebendo o “Sistema Alimentar”, como categoria de análise. Para o autor, este sistema configura-se por um conjunto de estruturas sociais e tecnológicas, que do meio natural ao ambiente de consumo, permitem reconhecer o alimento como comestível. Na economia e na sociologia o termo cadeia (processos e indivíduos) ampliam a noção de sistema tendo em vista ciclos completos desde a produção até o consumo.

Assim, alicerçados pelo método estruturalista sistêmico, se iniciam os fundamentos teóricos no capítulo 2 examinando conceitos relacionados aos espaços das cozinhas, forças e formas. E, de modo transversal, se busca relacionar tais noções com a teoria do "Espaço Social Alimentar", de Poulain (2013). A partir daí, faz sentido abordar, neste mesmo capítulo, os pilares estruturais de uma cozinha tendo como base principal as reflexões de Hernandez e Arnaíz (2005) e Dória (2009).

Sequencialmente, apresentamos a evolução do conceito de "região" na esteira das ciências geográficas; posteriormente, a análise da complexidade regional atual associada às forças e formas inerentes. Esta teoria intui fundamentar o caminho do primeiro objetivo desta tese que pretende incorporar a categoria "região" no estudo do fenômeno "cozinha regional". Para tanto, analisamos o conceito de "região" relacionando-o à evolução histórica do pensamento geográfico e suas possíveis interfaces como a noção de cozinha regional.

## **2.1 “Espaços” das cozinhas: forças e formas**

Este espaço teórico visa apresentar e transversalizar os conceitos entendidos como fundamentais para a produção desta tese. Neste sentido consideramos importante estabelecer uma discussão sobre quais "forças" incidem e como influenciam nas diversas "formas" que os espaços das

cozinhas regionais podem desenvolver. Entendemos que o encontro entre as noções de cozinha regional original e as forças de atualização – centrípetas e centrífugas – contribuirão para pensarmos, ao final da pesquisa, a criação de uma cozinha regional atualizada ou "atípica", ainda que carregue em si "rugosidades" da original, mas que, por sua vez, é incorporada pela contemporaneidade e torna-se outra vez percebida como uma cozinha regional original ou típica.

Na perspectiva das forças que, por sua vez, moldam as formas regionais, Santos (2012a) preconiza direcionamentos "horizontais e verticais". No caminho das *horizontalidades* fluiriam extensões formadas de pontos que se agregam sem descontinuidade, esta dinâmica pode ser percebida nas concepções mais tradicionais sobre região. Por outro lado, existiriam concretudes no espaço regional que assegurariam o funcionamento das economias e das sociedades globais, de modo a fluírem as *verticalidades*. Para o pensador, os arranjos espaciais não se expressam apenas por desenhos contínuos ou contíguos. Existem também "constelações" de pontos descontínuos, mas interligados e que definem um espaço de "fluxos reguladores". Enquanto as horizontalidades estruturam o espaço de produção imbuído de cooperação limitados pela escala, as verticalidades alcançam outras dimensões que expressam um caráter mais amplo de cooperação, tanto econômica quanto política e geograficamente.

Segundo análise teórica de Santos (2012), de um lado, as forças centrípetas são de convergência, de agregação; agem no campo ou na cidade ou entre os dois espaços; no campo são fatores de homogeneização e, na cidade de aglomeração; entre campo e cidade caracterizam-se como fatores de coesão. Nas condições técnico-científicas atuais, os fatores de coesão entre cidade e campo tornam-se fortes e numerosos. Exemplo disso é a agricultura moderna baseada na ciência, na informação e na tecnologia que demanda um consumo produtivo cuja resposta é encontrada na cidade próxima. Na divisão interurbana do trabalho, as tarefas especializadas minimizam custos unitários, aumentando a produtividade individual e fortalecendo o conjunto de cidades. Por outro lado, as forças centrífugas desagregam quando forçam a buscar longe os elementos de gerência de uma região, em consequência podem desestruturá-la, isso se compararmos com o passado, com o equilíbrio anterior. Entre fatores longínquos estão o comércio internacional, as demandas da grande indústria, as necessidades de abastecimento urbano, o fluxo de capitais, as políticas públicas ditadas nas metrópoles nacionais ou estrangeiras. Em suma, as forças centrípetas preceituam a horizontalização, já as centrífugas

conduzem à verticalização. Entretanto, em todos os casos e em diversas escalas, as forças centrípetas agem sobre as centrífugas. Tal suposição faz com que a explicação do que se passa em cada área deva obrigatoriamente incluir escalas superiores. Assim, a solidariedade interna ao subespaço, promovida pelas forças centrípetas é constantemente alterada pelas forças centrífugas, devendo ser refeita permanentemente.

Supostamente, as forças centrípetas poderiam ser acionadas, principalmente, por instituição com forte vínculo local, como instituições de fomento, ensino, órgãos públicos executivos municipais e/ou regionais. Já as forças centrífugas, por políticas macroeconômicas, fluxos de comércio exterior ou até mesmo por demandas turísticas receptivas com origens externas a região. Considerando conforme Santos (2012a) que as "forças" são o sistema de virtualidades e representam o fundo das formas, e que estas são os sistemas da atualidade, ou seja, forças delineiam as formas, poderíamos questionar o seguinte: "Como estas instituições, fenômenos e/ou dimensões socioeconômicas - representando as forças - podem interferir na criação de novas expressões da cozinha regional que, conseqüentemente, seriam percebidas como suas atualizações?" As forças horizontais reforçariam as atualizações e as verticais enfraqueceriam? Ou vice-versa? O resultado das ações de promoção pública através de feiras anuais, material publicitário, etc. reforçam as atualizações das cozinhas?

Na perspectiva das formas, apresentaremos alguns conceitos que consideramos importantes para estruturar o pensamento e posterior interpretação dos dados desta pesquisa. A razão das formas constituírem o sistema da atualidade é porque as ações incidentes sobre elas são atuais, desse modo, se renovam. Assim, pensar o objeto geográfico como produto da conjugação entre sistemas de objetos e sistemas de ações possibilita transitar entre passado e futuro mediante consideração do tempo atual (SANTOS, 2012a).

Entendemos que a dinâmica de forças e formas acontece influenciando e atualizando o "Espaço Social Alimentar". Com base nos elementos teóricos preconizados pelo socioantropólogo francês Poulain (2013) e nas interpretações de Silva (2007) discorreremos acerca desta concepção. Conforme Poulain (2013, p. 232), "o espaço social alimentar é um conceito abrangente, que compreende várias dimensões, encaixando-se umas nas outras, como bonecas russas". Numa perspectiva programática, o autor estrutura o conceito da seguinte forma: 1) espaço do comestível; 2) sistema alimentar; espaço do

culinário; 3) espaço dos hábitos de consumo alimentar; 5) temporalidade alimentar; 6) o espaço de diferenciação social.

- Primeira dimensão: "espaço do comestível", corresponde ao conjunto de escolhas (ações, no sentido antropológico) que vão da colheita à produção. Ou seja, como um grupo humano seleciona, adquire e/ou conserva seus alimentos. Nesse processo, Poulain (2013) chama atenção de como o ser humano elege apenas uma pequena variedade de alimentos para consumo, apesar da abundância que, em geral, está disponível no seu biótopo<sup>17</sup>. Estas escolhas estão ligadas as qualidades simbólicas que definem simultaneamente a ordem do comestível, a preparação, o consumo e a partilha, conectando assim o natural ao cultural;
- Segunda dimensão: "sistema alimentar", diz respeito ao conjunto de estruturas sociais e tecnológicas, que do meio natural ao ambiente de consumo, permitem reconhecer o alimento como comestível. Na economia, o termo cadeia - conjunto de atores econômicos envolvidos na produção, transformação e distribuição de alimentos - designa este processo. A perspectiva sociológica amplia a noção de cadeia incluindo os indivíduos que participam de todo o processo de organização para o consumo.
- Terceira dimensão: "espaço do culinário" refere-se ao conjunto de operações simbólicas que, articulando-se sobre as ações técnicas participam da formação da identidade alimentar. Um espaço onde se realizam operações culinárias dentro ou fora da casa, um espaço no sentido social que perpassa questões de gênero e divisões sociais relacionadas à cozinha.
- Quarta dimensão: "espaço dos hábitos de consumo alimentar" envolve: a estrutura da jornada alimentar - número de refeições, formas, horários, contextos sociais; os modos de consumo - com as mãos, palitos, faca e garfo, etc.; os locais das refeições; as

---

<sup>17</sup>A palavra biótopo vem dos termos gregos bios, que significa "vida", e topos, que quer dizer "lugar", representando o lugar onde vive a biocenose, isto é, determinada área caracterizada por possuir condições relativamente uniformes e capaz de ser ocupada por comunidades de animais e vegetais que convivem em equilíbrio. Uma floresta ou um rio podem ser considerados exemplos de biótopos. (KLICK Educação. Disponível em: <<http://www.klickeducacao.com.br/bcoresp/bcorespmostra/0,5991,POR-8458-h,00.html>>. Acesso em: 22 out. 2016).

regras de posição dos comensais. Todas elas variam entre culturas e no interior delas segundo os grupos sociais.

- Quinta dimensão: "temporalidade alimentar" acontece em ciclos temporais socialmente determinados, ou seja, o ciclo de vida do homem - alimentação do bebê, da criança, do adolescente, do adulto e do idoso. Cada etapa apresenta características singulares: alimentos autorizados ou proibidos, ritmos de refeições, *status* dos comensais, papéis, direitos e obrigações. Outro viés desta dimensão se constata nos tempos cíclicos da vida do homem e seu meio: plantio e colheita, jejum ou fartura (para determinadas culturas), ritmos diários ditando tempo e hora das refeições.
- Sexta dimensão: "espaços de diferenciação social" neste caso, Poulain (2013) afirma que a alimentação marca, interculturalmente, grupos sociais em termos de categorias sociais ou em termos regionais. Determinados alimentos podem ser consumidos regularmente por um grupo social, mas rejeitado ou inacessível a outro.

É importante destacar que Poulain (2013) estabelece sua reflexão classificatória, como um conjunto de regras sociológicas, ou seja, um espaço não concreto. Esta concepção origina-se também, a abordagem teórica sobre "espaço social" proferida pelo sociólogo Pierre Bourdieu (2009). Este autor analisa o "espaço social" em uma perspectiva relacional de "distribuição de propriedade entre indivíduos". Um espaço de interação entre diferentes campos, por exemplo, econômico, político, científico, etc. O "espaço social" de Bourdieu é compreendido também, como um campo de "forças", na medida em que as propriedades construtoras daquele constituam-se efetivamente atuantes. Ou seja, "como um conjunto de relações de forças objetivas impostas a todos os que entrem nesse campo e irredutíveis às intenções dos agentes individuais ou mesmo às interações diretas entre os agentes" (BOURDIEU, 2009).

Interpretando a concepção de "espaço social alimentar", preconizada por Poulain (2012), Silva (2007) elabora três vertentes conceituais: "espaços do comestível", "espaços de transferência" e "espaços do comensal".

- Nos "espaços do comestível" parte dos alimentos comestíveis é obtida em espaços *naturais*, onde dependem dos ritmos da natureza para sua produção e a participação humana se resume a extração via atividades de caça, pesca e coleta. Os demais comestíveis, que abastecem as sociedades modernas, são obtidos em ambientes

culturais de produção, os quais podem estar parcialmente “abertos” às influências da natureza (como a agricultura e a criação de animais) ou podem surgir em espaços controlados, como no caso da indústria alimentar. Já os "espaços do comensal" são caracterizados pelo ato de alimentar-se, em ambientes domésticos e nos de circulação pública como restaurante<sup>18</sup>, por exemplo. Estes espaços comportam saberes e práticas – apoiados por coleções de equipamentos e utensílios – que permanecem ou se modificam segundo as demandas de cada tempo.

- Nos "espaços de transferência" se realizam a circulação de matérias primas, insumos e produtos. Esta categoria se compõem por espaços de armazenamento e venda, meios de transporte e infraestrutura logística de distribuição e transporte.
- Nos "espaços do comensal", Silva (2007) diferencia dois ambientes, o "auto-consumo" e o "consumo alienado"<sup>19</sup>. O primeiro refere-se aos núcleos habitacionais onde a divisão do trabalho não separa a natureza (produção) do comensal (consumo). O segundo diz respeito à lugares destinados à alimentação onde o comensal está separado da natureza (produção) pela divisão social e técnica do trabalho.

Percebe-se que a interpretação de Silva (2007) conduz a leitura do Espaço Social Alimentar (ESA) para o campo geográfico, ou seja, espaços concretos. Nossa intenção em analisar as atualizações da

---

<sup>18</sup>O restaurante como espaço social urbano surgiu do *consome*, prato clássico francês em forma de caldo. No princípio, entrava-se em um restaurante (conhecidos por “sala de um *restaurateur*”) para beber caldos restaurativos. Os primeiros *restaurateurs* anunciavam seus estabelecimentos como sendo especialmente adequados aos que tinham estômago sensível para fazer uma refeição à noite. Em sua forma inicial, o restaurante era o lugar onde se entrava não para comer, mas para se sentar e, debilitado, sorver um *restaurant*. Algumas enciclopédias da época associavam “restaurante” com um “termo médico” apresentando conhaque, grão de bico, chocolate e espessos caldos de carne como substâncias que restabeleciam a saúde de enfermos (SPANG, 2003). Aliando o advento da Revolução Industrial, dos aglomerados urbanos e do sistema capitalista de produção os restaurantes chegam ao universo de tipologias conhecidas hoje.

<sup>19</sup>Alienação no sentido marxista, relacionando a separação entre natureza e consumidor final pela divisão social/técnica do trabalho e conseqüentemente, pouca noção sobre origem dos alimentos e seus respectivos processos produtivos. Em relação ao espaço, a larga fragmentação existente entre os lugares de produção e a realidade do consumidor (comensal).

Cozinha Regional da Ilha de Santa Catarina, permeia também, a ideia de aprofundar a interpretação do ESA numa perspectiva geográfica. Isto é, forças (virtuais) sobre formas (espaços concretos).

Na dinâmica de formação da região<sup>20</sup> e organização do território, as cozinhas se estruturam conforme peculiaridades de recursos e técnicas possíveis em cada espaço. Diferentes fatores naturais combinados a diferentes fatores humanos, como a força de trabalho familiar ou industrial, por exemplo, criam diferentes identidades regionais. Além disto, as características associadas a identidade cultural também são formadoras da região, constituindo-se muitas vezes pelo encontro multiétnico com os recursos físicos ali presentes.

A união de fatores físicos e humanos, intercâmbios culturais e materiais, a capacidade dinâmica de cada região em armar estruturas específicas no ambiente físico em que estão constituídos fundamenta a base para a formação de uma cozinha regional. Assim, esse processo configura-se além das características culturais, que por vezes fundamenta o senso comum sobre "cozinhas e/ou culinárias regionais". De modo geral, o que existe na formação das identidades regionais é uma diversidade étnica e material "conversando" entre si e estruturando-se sobre uma mesma base de recursos naturais. Claval (2014) afirma que a cultura surge como uma herança onde a diversidade das sociedades é influenciada pelas trocas, pelos deslocamentos, pelo meio e pelo nível técnico que se interpolam durante o percorrer da história. Nesta ordem, Poulain (2013) conceitua uma cozinha a partir da fusão de ações técnicas com o conjunto de operações simbólicas que, articuladas formam a identidade alimentar de um produto natural, tornando-o consumível.

As particularidades de produção de cada região e dos significados culturais e afetivos dos seres humanos em relação a

---

<sup>20</sup> Com a evolução desta pesquisa, inclusive nos trabalhos de campo, Brasil-Itália, percebemos a necessidade de buscar maior clareza para limites teóricos entre conceitos de região e território. Neste ponto do trabalho, de forma objetiva, se estabelece a noção de que a formação da região é ulterior a formação do território. Assim, segundo a concepção anglo americana, o territorial diz respeito às identidades e sua estruturação, aos marcos políticos, legais e jurídicos (HAESBAERT, 2006; BEBER, 2012; VALDUGA, 2011). No capítulo 5, espaço de considerações sobre a pesquisa de campo, são abordadas estas noções, pautadas nas percepções apresentadas pelos entrevistados no que tange aos conceitos sobre região e território.

alimentação, têm gerado diferentes tipos de alimentos, bem como espaços específicos para o preparo dos mesmos, auferindo-lhes uma identidade própria. A cozinha, como costumamos denominar esses espaços, representa um local particular. Dependendo da cultura de seus usuários, ela pode representar um ambiente importante da moradia, especialmente quando este espaço também é utilizado para servir as refeições. Entretanto, destacando a geografia e as distinções sociais como elementos importantes na constituição de uma cozinha Hernandez e Arnaíz (2005) observam que, muito além de ingredientes transformados ou não, ela se pauta na classificação de regras que ordenam o mundo e lhe dão sentido. No contexto da cozinha Catalã os autores trazem informações históricas, características daquela, que podem ser considerados "dinâmicas de atualização". Por exemplo, a inclusão do pão e do vinho pela romanização e, dos dias de peixe ou de carne, pelo cristianismo.

As cozinhas foram encontradas nas ruínas das mais antigas civilizações, algumas datando de até 5000 anos atrás. Cada civilização tem seus modelos de cozinha. Por exemplo, na cultura chinesa, na construção de moradias enfatizou-se bastante a separação dos espaços de acordo com suas funções específicas. Isso levou à construção de casas com a cozinha fora da moradia principal, com o intuito de que os moradores ficassem protegidos do fogo, fumaça e odores oriundos do preparo dos alimentos (CHUEN; SIN, 2000).

Ao longo da história, um expressivo número de aspectos específicos acaba produzindo uma cozinha original. Para Hernandez e Arnaíz (2005), uma cozinha pode ser mais conservadora do que a religião, a língua ou qualquer outro aspecto cultural. Existem elementos fundamentais que permanecem resistindo aos processos de mudança social e tecnológica, aos efeitos da industrialização e da urbanização. Estes elementos são chamados "fundos de cozinha" ou "princípios de condimentação", como por exemplo, o vinho, o trigo e o azeite de oliva para a cozinha mediterrânea. Entretanto, o uso destes produtos varia substancialmente na escala regional.

Ao tratarem do conceito de "cozinhas nacionais"<sup>21</sup>, os espanhóis Hernandez e Arnaíz (2005) estruturam-na em quatro elementos:

---

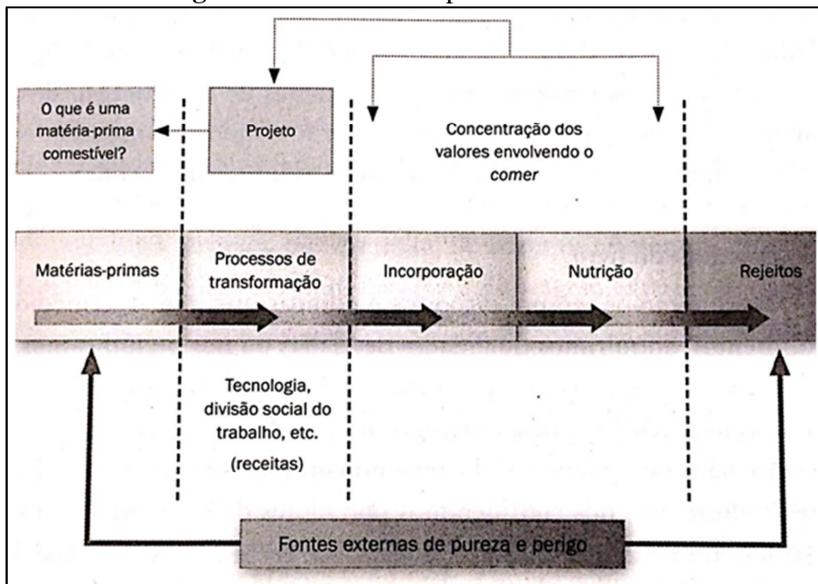
<sup>21</sup> Estrutura conceitual que neste trabalho tomamos como "pilares de uma cozinha regional" e que, posteriormente, aliados a outros conceitos, edificarão categorias analíticas para estudo e interpretação das atualizações de uma cozinha regional.

1. Variedade limitada de insumos alimentícios de acordo com conveniências logísticas;
2. Diferentes modos de preparo: cortes, cocção, apresentação, etc.;
3. Condimentações com base em especiarias singulares;
4. Quantidade de refeições diárias; consumo só ou em grupo; rituais com determinados alimentos; tabus alimentares; horários determinados pelo modo de vida; etc.

Considerando estes quatro pilares das cozinhas nacionais, os autores entendem os alimentos e os modos de preparo considerados "normais ou cotidianos" próprios e específicos de um país como formadores de sua identidade coletiva. Ou seja, não são expressões individuais, constituem sim, identidades de grupo. O "normal ou cotidiano" se explicita, por exemplo, quando os habitantes viajam para outro país e sentem falta de sua comida cotidiana, percebendo, com maior consciência, sua estrutura e identidade alimentar (HERNANDEZ; ARNAÍZ, 2005).

Analisando o sistema alimentar como um “fluxo invertido das coisas que se leva a boca” Dória (2009, p. 27) estabelece considerações pautadas em um “projeto mental do que se vai comer”. Neste processo, que se inicia pela concepção “do que se vai comer” perpassam uma série de ideias sobre nutrição e incorporação, projeções sobre o mundo natural representadas pelas matérias primas até momentos de incorporação, nutrição e por fim os rejeitos. A figura 1 representa o processo em totalidade:

**Figura 1:** Momentos do processo culinário.



Fonte: Dória (2009, p. 29)

Nos extremos, início (matérias-primas) e final (rejeitos), as coisas naturais representam pureza e perigo. A transformação gerada pelo “cozinhar” é o conjunto de procedimentos orientados pelo “projeto”, composto por saberes técnicos e nutricionais, bem como pela dimensão cultural no sentido amplo. Identidades culturais determinam desde a escolha das matérias primas, passando pelos processos de transformação até maneiras de consumo, com ritos alimentares por exemplo. Dória (2009) observa ainda que cozinhar representa inclusive a possibilidade de afastar riscos de contaminação advindos da matéria-prima.

Maciel (2004) entende uma "cozinha regional" como emergente de um processo histórico articulado sob um conjunto de elementos, que acaba por expressar algo único, particular, singular e reconhecível. Considerando a identidade social como um processo coletivo em constante reconstrução e não como algo dado e imutável, essas cozinhas estão sujeitas a constantes recriações. Para a autora, "uma cozinha não pode ser reduzida a um inventário, a um repertório de ingredientes, nem convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no

tempo e no espaço" (2004, p. 27). Neste sentido, a cozinha regional vivenciada hoje nem sempre foi assim, ou seja, a construção histórica a definiu.

Hernandez e Arnaíz (2005) consideram que uma cozinha, além de ingredientes básicos, princípios de condimentação característicos e procedimentos culinários, está imbuída por um conjunto de regras, usos, práticas, representações simbólicas e valores sociais, morais, religiosos e higiênicos/sanitários. As cozinhas, assim consideradas, costumam ter dimensões, nacional e ou regional.

Uma questão importante é perceber como a consciência de uma cozinha própria, se exacerba quando ocorre uma interação entre diferentes grupos sociais, permitindo ao grupo visitante tomar consciência de suas particularidades. Este sentimento pode ser considerado como de pertencimento, identificação e até valorização da própria identidade, no caso, alimentar. Ou seja, muitas pessoas só tomam consciência que "possuem uma cozinha" quando em viagem temporária abstraem-se do próprio cotidiano (HERNANDEZ; ARNAÍZ, 2005).

A expansão do comércio exterior e a luta pelo domínio do espaço geraram mudanças significativas nos fluxos de distribuição e consumo alimentar. Consequentemente, alterações nos hábitos de consumo e escolha de alimentos pelas sociedades. Antes da ascensão do que se conhece hoje por "cozinha regional", a prática de consumir alimentos de outros lugares foi valorizada por milênios, como sinal de privilégio social. Atualmente, o consumo de gêneros alimentícios produzidos no exterior é consideravelmente mais acessível. Junto com os preços, caem também as imagens de prestígio que acompanhavam estes produtos. Posto isso, a valorização, ocorre em sentido inverso: o local, "longamente desonrado", que tem se tornado representativo, diferenciando grupos abastados da sociedade (MONTANARI, 2008).

Citando o caso Catalão e problematizando a complexidade da formação de uma cozinha, Hernandez e Arnaíz (2005) afirmam que a história da alimentação não pode limitar-se ao estudo dos recursos naturais e tecnológicos. Muitos ingredientes incorporados na cozinha catalã não são originários de seu território, assim como, muitos insumos produzidos na Catalunha não foram incorporados na sua culinária. É importante analisar os valores gastronômicos, ou seja, a categoria de comestível e não comestível, de bom e ruim, de saudável e perigoso, etc. Os autores também apontam para a necessidade de observar as relações que os sistemas de valores mantêm com as ideias científicas e religiosas, a estética e as relações sociais próprias de cada momento dado.

Ao explanarem as origens históricas da alimentação brasileira, Maciel (2004) e Cascudo (2004) apresentam elementos formadores das cozinhas regionais - na linguagem de Poulain (2013) e Silva (2007) - desde os "espaços do comestível" até os "espaços do comensal". Atualmente, no Brasil, as cozinhas regionais expressam-se por elementos estruturantes de origem, entretanto, imbuídas de todo processo de urbanização e mundialização com "forças centrípetas e centrífugas" modelando e reestruturando-as.

Existe uma forte ligação entre a comida e a etnicidade. Partilhar o alimento pode significar reconhecimento, aceitação e/ou incorporação de singularidades. As comidas em comum criam uma espécie de laço de parentesco entre os que a partilham. A aplicação rigorosa de regras alimentares tem sido ao longo do tempo, uma proteção contra processos conhecidos como "aculturação" ou "perda da identidade" (HERNANDEZ; ARNAÍZ, 2005). Todavia, precisamos ter cautela no debate que trata da tomada do étnico como referência principal na identificação das cozinhas regionais. Se tomarmos o melado de cana como exemplo, sabe-se que este produto não é resultado de uma cultura estrangeira - alemã ou italiana - pois a produção da cana de açúcar e seus derivados é uma construção dada no âmago da história brasileira. Flandrin e Montanari (1998) destacam, por exemplo, a existência de uma noção - equivocada na maior parte dos casos - sobre o modelo alimentar "mediterrâneo":

[...] como se as condições geográficas comuns fossem suficientes para definir uma comunidade. Mas quantas "diets mediterrâneas" existem? E, entre elas, quantas são "puramente" mediterrâneas? Se pensarmos nos elementos que contribuíram para construí-las (o tomate americano, as massas surgidas do contato com os árabes, os legumes e as frutas oriundos da Ásia...) só pode haver uma resposta: é que não existe uma identidade "pura" (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 869).

Consideramos neste trabalho, a importância reflexiva em ampliar a ideia de cozinha regional condicionada à propriedade étnica apenas, noção que estabelece relação direta entre identidades regionais e aspectos culturais ligados à gênese colonizatória. Deste modo, importa

analisar como o circuito dinâmico da formação socioespacial é montado, resultando nas identidades da culinária regional com base em uma construção histórica passiva de mudanças ao longo do tempo. Flandrin e Montanari (1998) evidenciam que as tradições são criadas e modeladas progressivamente pela passagem do tempo, onde os contatos entre culturas se cruzam, se sobrepõem ou se misturam. Evidenciando assim, que cada tradição é filha da história em transformação.

Administrar equilibradamente a relação do presente com o passado permite enriquecer nosso patrimônio alimentar. Na atualidade, onde os homens e os alimentos têm possibilidades de atravessar o mundo em algumas horas, as transformações são inevitáveis (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). Diante disto, emergem regiões alimentares com formações complexas e dinâmicas, fruto de uma construção híbrida entre fatores históricos, culturais, econômicos e sociais (ANTONINI, 2003; BEBER, 2012; DENTZ, 2011; DORIGON, 2008; MÜLLER, 2012).

Estas trocas não se explicam unicamente pelo produto, mas, sobretudo, pelo processo produtivo e pela capacidade de acesso aos meios de produção que os grupos sociais têm ao longo da história. A cozinha regional não deve ser vista como "natural da região", pois ela é uma construção histórica, incluindo possibilidades de hibridização e de descaracterização perante sua formação original (HERNANDEZ; ARNAÍZ, 2005; CORRÊA, 2007; MACIEL, 2004; MORAES, 2007; GOMES, 2000).

A constituição do patrimônio alimentar não se caracteriza pela reprodução de um alimento, culinária ou cozinha ao longo do tempo, mas sim, de todos os recursos e processos empregados que lhe conferem existência, tais como equipamentos, utensílios, modo de preparo, o processo produtivo. Esta é a construção social intrínseca à constituição alimentar. Envolve todos os recursos da produção primária até chegar aos espaços de transformação como a cozinha, por exemplo. Na obra *Comida como cultura*, Montanari (2004) analisa a problemática da evolução humana em suas relações com a natureza. Mostra como as ciências e as técnicas sempre estiveram a serviço de adiar ou frear os tempos da natureza, por exemplo, com as técnicas de conservação ou reprodução de alimentos para o prolongamento da vida humana. Desenvolvendo novos alimentos ou mesmo formas de produção, conservação e consumo, emergem produtos alimentares singulares, constituindo assim, parte importante do patrimônio alimentar regional.

Avançando o construto teórico, na próxima etapa do texto serão abordados ulteriores conceitos básicos deste trabalho, buscando a

perspectiva das teorias regionais, principalmente no que tange às ideias de evolução, atualização e flexibilidade dos conceitos em pauta.

## 2.2 Evolução da geografia regional

Conhecer elementos sobre a evolução da teoria regional se faz importante para situar o autor nas teorias de base geográfica, neste caso, considerações sobre noções de "região". Corroborando com Pinto (1979, p. 91) entendemos que "o conteúdo do conceito é a sua história", daí o sentido de fundamentar elementos teóricos sobre região na esfera do pensamento geográfico. Para tanto, sem ambição de estabelecer definições, mas sim, refletir sobre as possíveis contribuições das teorias regionais com o objeto desta tese, decorreremos sobre o conceito de "Região" relacionado às póstumas etapas evolutivas da ciência geográfica, a saber: as origens geográficas na Antiguidade Clássica onde Heródoto e Aristóteles germinaram análises descritivas sob a ótica da perspectiva Regional; os fundamentos da geografia tradicional, da geografia quantitativa e, posteriormente, da nova epistemologia crítica buscando horizontes mais consistentes para análise das expressões de cozinha proposta neste projeto.

A geografia surge do debate sobre a busca de entendimento para diferenciação de lugares resultante das relações entre homens e natureza, vinculando-se assim, os conceitos de região e organização espacial à gênese do objeto geográfico (CORRÊA, 2007).

A origem da geografia remonta à Antiguidade Clássica, com algumas perspectivas distintas delineadas a partir do pensamento grego: Tales e Anaximandro com discussões sobre a forma da Terra e a medição do espaço, englobando conteúdo hoje definido como Geodésia. Mais especificamente, Heródoto, com a "descrição de lugares". Hipócrates, relacionando o homem com o meio, em sua obra *Dos ares, dos mares e dos lugares*. E, Aristóteles com pensamentos e teorias mais estruturados sobre a concepção de lugar, meteorologia e descrições regionais sobre o Egito (MORAES, 2007).

Para Corrêa (2007), os conceitos de região indicam a "via geográfica" de conhecimento da sociedade. A discussão deste termo pressupõe informações sobre a evolução do conhecimento geográfico possibilitando que esta ciência assumira caráter de disciplina a partir do século XIX. Gomes (2000) aponta a geografia como sendo o campo privilegiado para o debate sobre a noção de região ao abrigá-lo como conceito chave e produzir uma reflexão sistemática sobre ele.

Relacionado às raízes etimológicas, o termo regionalizar, enquanto "recortar" o espaço remonta à antiga concepção de região dos áugures (adivinhos) romanos que "previam" destinos terrestres interpretando "regiões" traçadas no céu (HAESBAERT, 2010).

Aproximadamente neste tempo, no império romano a denominação "região" designava áreas subordinadas às regências de magistraturas sediadas em Roma. Derivada do latim *regere*, a palavra região é composta pelo radical *reg*, que também originou termos como regente, regência, regra, etc. O surgimento deste conceito associa-se – em momento histórico específico – com a relação entre a centralização do poder em um local e a extensão dele, sobre uma área de grande diversidade social, cultural e espacial (GOMES, 2000).

Nesta mesma época outros conceitos de natureza espacial se difundem na Europa: o conceito de espaço (*espatium*) visto como "contínuo", ou como intervalo, no qual se dispõem os corpos seguindo certa ordem neste vazio; o conceito de província (*provincere*) áreas atribuídas ao controle daqueles que a haviam submetido à ordem hegemônica romana. Assim, os mapas que concebem o Império Romano são nomeados por regiões que representam os espaços do poder central. Esta distribuição política de poder auferia autonomia aos governos locais, entretanto, devendo obediência e impostos ao poder hegemônico de Roma. Desta subdivisão espacial, por linhas regionais, emerge o poder autônomo dos feudos, predominante na idade média. Neste panorama histórico, a igreja reforça esta forma de divisão espacial, utilizando-a como base para sua hierarquia administrativa (GOMES, 2000; CORRÊA, 1997; 2007).

Nesse contexto histórico, dois autores ligados à aristocracia agrária destacaram-se neste panorama. Alexandre Von Humbolt (1769-1859) - com sua geografia naturalista e sintética desenvolveu o método baseado no "empirismo raciocinado". Karl Ritter (1779-1859) - com formação humanística, aplicou métodos antropocêntricos e regionais, concebendo a geografia como estudo comparativo de arranjos individuais que, em conjunto, representavam a totalidade. As obras de Humbolt e Ritter acabaram por definir-se como base para a Geografia Tradicional (MORAES, 2007).

No final do séc. XIX, paralelo a constituição do Estado nacional alemão, acontece um revigoramento das ciências geográficas com as teorias imperialistas de Friederich Ratzel (1844-1904). A unificação tardia da Alemanha deixou-a fora da disputa por territórios coloniais, alimentando assim, o expansionismo latente com propósito constante de anexar territórios, pensar o espaço e, conseqüentemente, fazer geografia.

Engajada no processo de expansionismo bismarckiano, a geografia de Ratzel expressa um "elogio ao imperialismo". A partir de concepções naturalistas e deterministas, o autor elabora o conceito de "espaço vital", representando o equilíbrio de determinada população e os recursos disponíveis a ela. Justificava o expansionismo como algo natural e inevitável. Manteve a ideia da geografia como ciência empírica, entretanto, superando a mera perspectiva descritiva. O autor concebia o lugar "como objeto em si, e como elemento de uma cadeia". Importante destacar ainda, que as teorias referentes à ação do estado sobre o espaço de Ratzel, manifestaram-se na constituição da Geopolítica (MORAES, 2007).

No contexto de disputa hegemônica entre França e Alemanha do final do séc. XIX, opondo-se às teorias de Friederich Ratzel, nasce a escola de geografia francesa fundamentada nas teorias de Paul Vidal de La Blache (1845-1918). Na França, onde os resquícios feudais foram aniquilados, Vidal manifesta um tom mais liberal e consonante com a evolução política do país. O autor condena a vinculação do pensamento geográfico à defesa de interesses políticos imediatos. Contudo, de forma sutil, a geografia Vidalina também legitimou interesses políticos franceses. Apesar de criticar duramente o conceito de espaço vital e o expansionismo germânico, La Blache dá luz a uma nova especialização da teoria geográfica denominada, "Geografia Colonial" (MORAES, 2007).

O que mais interessa na teoria Vidalina são os caminhos trilhados pelo desdobramento de suas propostas teóricas com foco no conceito de "Região". Com o desenvolvimento da obra coletiva intitulada *Geografia Universal*, planejada por La Blache e executada por seus discípulos, o conceito de "Região" tornou-se um balizador central da geografia francesa. Considerada como um dado próprio da realidade a região seria uma escala de análise, uma unidade espacial dotada de individualidade. Assim, circunscrevendo exaustivamente o globo terrestre, fecunda sistemática e metodologicamente a "Geografia Regional" (GOMES, 2000).

Pensadores como Hettner e Hartshorne tendem à superação dos princípios deterministas e possibilistas, privilegiando o raciocínio dedutivo. Fundamentando-se a partir do movimento conhecido como neokantismo, a geografia de Hettner e Hartshorne pode ser considerada como racionalista. Assim o estudo geográfico deveria trabalhar com a inter-relação dos elementos. Assim, deixou de buscar o objeto da geografia concebendo-a como um "ponto de vista", formulou conceitos básicos de "área" e "integração", ambos referidos ao método. A área

seria uma parcela da superfície terrestre diferenciada pelo observador, desta forma considerada um "instrumento de análise" diferente da "região" ou do "território" vistos como realidades objetivas exteriores ao observador. O pensador propôs ainda a denominada Geografia Nomotética que, utilizando a primeira integração encontrada, reproduzila-ia em outros lugares e chegaria a um "padrão de variação" daqueles fenômenos pesquisados (MORAES, 2007; GOMES, 2000).

A partir disto, emerge o movimento de renovação que vai em busca de novos métodos de análise e novas técnicas para levantamento e processamento de dados. O movimento de renovação não possui unidade, apresenta-se antagônico e excludente em suas interpretações. Está representado pela Geografia Pragmática, Nova Geografia, ou Geografia Quantitativa e do outro lado pela Geografia Crítica. Pressupondo situações de expressão espacial, Corrêa (2007) mostra, segundo referências da "nova geografia", a possibilidade de formulação de planos descritivos e classificatórios para organização de novas estruturas e divisões regionais.

Com interpretação metodológica positivista quantitativa sobre o conceito de sistemas e regiões, a nova geografia baseia-se em princípios classificatórios. Neste paradigma, Corrêa (2007) apresenta os dois seguintes enfoques: regiões simples ou complexas. A primeira - região simples - considera um único critério ou variável, por exemplo, o nível de renda da população. No segundo caso, pelo uso de técnicas estatísticas mais complexas como análise fatorial, interpola variáveis diversas como renda populacional, densidade demográfica, produção econômica e urbanização. Regiões homogêneas ou funcionais ocorrem de acordo com o movimento de pessoas, mercadorias, informações, decisões e ideias sobre a superfície terrestre. Identificando-se como regiões de tráfego rodoviário, fluxos comunicacionais ou matérias primas industriais, migrações diárias para o trabalho, influência comercial das cidades, entre outras.

Moraes (2007) explica que a Geografia Pragmática propõe apenas uma "renovação metodológica" não aprofunda sua crítica às bases sociais do movimento tradicional. A divergência se dá sobre a insuficiência das análises tradicionais, sobretudo de bases quantitativas. A Geografia Pragmática é uma tentativa de contemporaneizar os conhecimentos sem romper o conteúdo de classe. Uma atualização técnica e linguística. Nesse sentido, o pragmático e o tradicional apresentam uma continuidade representada por seu conteúdo de classe. Nesta atualização conservadora da geografia, ocorre a passagem do nível positivista para o neopositivismo.

Nesta visão, a variabilidade de divisões regionais altera de acordo com os critérios que trazem novas explicações, assim a divisão do espaço fica atrelada a variáveis arbitrárias justificadas pela relevância de determinada situação ou interesse (GOMES, 2000). O discurso regional como aspiração de autonomia, pode (ou passa a) ser usado por elites locais no intuito de controle "legítimo" daquele território (GOMES, 2000; CASTRO, 1992).

Em síntese, Marcon (2009) constata que as clássicas divisões regionais originadas do pensamento positivista fundamentaram-se nos fatores naturais em detrimento dos sociais. Esta lógica de classificação de áreas pautava-se na justificativa de que elementos sociais eram instáveis para estudos de base regional.

Posteriormente, a corrente científica de renovação geográfica denominada Geografia Crítica, apresenta propostas estruturadas política e ideologicamente. Rompe assim, com o pensamento anterior - tradicional e pragmático - e posiciona-se intuindo a transformação da realidade social. Nesta visão, o cientista assume conteúdo político empregando a análise geográfica como um instrumento de libertação.

Na medida em que entendemos os processos sociais abarcados ao fenômeno "Cozinha Regional", como possíveis caminhos ou ferramentas de autonomia, percebemos a Geografia Crítica como a possibilidade mais adequada para relação e análise do fenômeno em questão.

O movimento crítico renovador explicita vinculações entre as teorias geográficas de outrora, com as expansões imperialistas. Desmitifica a pseudo-objetividade do movimento tradicional e pragmático apontando o escamoteamento deste discurso perante as contradições sociais forjadas ao longo da história. Indica a ligação entre a geografia e a dominação de classes na sociedade capitalista. Nas raízes da Geografia Crítica, o geógrafo francês Jean Dresch aparece como pivô. Desde as décadas de 30 e 40 do séc. XX, o autor difunde uma concepção política transformadora. Tal abertura embasou a crescente importância do elemento humano que aparece na sujeição da Geografia física à humana, e na ideia da região como produto histórico valorizado como objeto primordial. Assim sendo, a Geografia Regional francesa aproximou-se da história da economia (MORAES, 2007).

Durante a evolução histórica das civilizações, as regiões se estruturaram organicamente, expressando-se pela territorialidade absoluta de um grupo. Nele, prevaleciam a identidade, a exclusividade e os limites sem mediações. A singularidade devia-se à relação direta com o entorno e a solidariedade regional acontecia quase que exclusivamente

pelos arranjos locais. Entretanto, a velocidade das transformações mundiais nos séculos XIX, XX e XXI fez com que as antigas e bem definidas configurações regionais desmoronassem (SANTOS, 2012a).

A partir desta noção evolutiva em torno do conceito de região geográfica, na atualidade evidenciam-se três importantes aspectos: seu fundamento no campo da discussão política, da organização cultural e diversidade espacial; as projeções no espaço perante noções de autonomia, soberania e direitos no viés político, cultural e econômico; a geografia como campo privilegiado ao abrigar a região como conceito chave de sua epistemologia (GOMES, 2000).

### 2.2.1 Região, estrutura complexa e dinâmica

Apesar da dificuldade em significar o conceito de região, pode-se afirmar que, "[...] seja qual for a sua definição, que ela está intimamente ligada às formas de produção que vigoram em determinado momento histórico" (LEITE, 1994, p. 14). Pensar a região na atualidade é conceber espaços singulares imbuídos de conexões globais-locais onde o sistema socioeconômico estabelece forças de agregação e desagregação. Estas forças resultam em formas regionais dinâmicas bem diferentes àquelas concebidas no passado. Nesse sentido, Haesbaert (2010, p. 3) questiona: "Se vivemos um tempo de fluidez e de conexões, como encontrar ainda parcelas, subdivisões, recortes, 'regiões' minimamente coerentes dentro deste todo espacial pretensamente globalizado?".

No mundo contemporâneo, unido por uma nova centralidade de focos hegemônicos ditados pelo capitalismo, ressurgem um novo momento de reflexão acerca do conceito de região: política, cultura e economia "[...] atrelados à questão espacial da centralidade e uniformização em sua relação com a diversidade e o desejo de autonomia" (GOMES, 2000, p. 53). Portanto, considerando a região como noção fundamental para a reflexão política de base territorial, colocando em jogo concordâncias de interesses reunidos e a discussão de autonomia frente a um poder central, podemos conceber a região como uma perspectiva de novas possibilidades sociais e econômicas. Esta postura nos resguarda de assumir um posicionamento superficial comum obscurecendo seu aspecto estrutural: o fundamento político, de controle e gestão de um território (CORRÊA, 2007; GOMES, 2000).

Para o senso comum, a noção de região relaciona-se às noções espaciais de extensão e de localização. Comumente também se associa

estes aspectos a fatos ou fenômenos como: "região mais pobre", "região montanhosa", "região da cidade X", etc. explicitando determinadas características que distinguem aquela área das demais. Importante perceber que esta noção coletiva não se define em relação aos mesmos critérios, portanto, espacialmente imprecisa (GOMES, 2000).

Concebendo a região como entidade concreta, resultado de múltiplas interações, Corrêa (2007) entende-a como fruto da efetivação de mecanismos de regionalização sobre um território previamente ocupado. Território este, caracterizado por uma natureza transformada a partir de heranças culturais, materiais, enfim, determinada estrutura social e seus conflitos. Em suma, são processos que ao longo do tempo histórico se explicam e justificam a existência de determinado espaço como região. Neste sentido, nos parece um equívoco identificar distinções regionais por apelos gastronômicos como "região do marreco recheado" ou "região do churrasco". Estas características culinárias são aspectos construídos historicamente, mas que em épocas anteriores foram distintas das atuais. A região passou a existir a partir das relações sociais, políticas e econômicas ali estabelecidas, ou seja, toda a construção da região é fruto das relações sociais que configuram uma determinada homogeneidade que, conseqüentemente as distingue de outras.

Santos (2012c) associa o "lugar" atualizado com a "região" do passado, a fim de afirmar que este fora sinônimo de territorialidade absoluta, identificando grupos e limitando áreas. As diferenças se davam pela relação direta com o entorno. Já na atualidade, o autor preconiza os "lugares" como condições e suportes de relações globais. Portanto, "as regiões se tornaram lugares funcionais do Todo, espaços de convivência" (SANTOS, 2012c, p. 156). O autor destaca a dinâmica e acelerada mudança na forma e no conteúdo das regiões. Em crítica à ideia de região como espaço estável, Santos (2012c) valoriza a coerência funcional que distingue as entidades entre si. Assim, a estabilidade e longevidade não condicionam mais as singularidades regionais, tal como outrora.

Ainda sobre a noção de região, Corrêa (2007) enfatiza que esta dinâmica se acentua marcada pela diferenciação e pela integração no modo de produção capitalista. O autor apresenta os seguintes mecanismos de diferenciação: a) definição da produção pela divisão territorial do trabalho; b) definição do "como" se realiza a produção pelos meios e técnicas combinados com as relações de produção nos momentos distintos da história; c) novos modos de vida ou sua perpetuação, condicionados pela ação do estado e pela ideologia que se

espacializa desigualmente; d) ampla articulação entre novas regiões cridas por eficientes meios de comunicação "pelo" e "para" o capital.

No âmbito da formação e atualização das cozinhas regionais, nos parece importante refletir sobre o tema "regionalização". Haesbaert (2010, p. 4) questiona o seguinte: "como orientar-nos através de regionalizações num mundo que, para muitos, encontra-se mais marcado pela vulnerabilidade do que pela estabilidade de nossos vínculos territoriais?". Para ele, o processo de regionalização deve ser interpretado com base na ação dos sujeitos que produzem o espaço e suas respectivas interações. Ou seja, o espaço sempre visto no sentido relacional, integrado e impregnado nas dinâmicas de produção da sociedade.

De acordo com Santos (2012c), por sua vez, nenhum subespaço escapa ao processo contíguo de globalização e fragmentação, ou regionalização. Da mesma forma, o tempo acelerado aumenta a diferenciação entre os lugares enquanto o fenômeno região se universaliza.

Com vistas a interpretar realidades de cozinhas, outrora regionais, que se universalizam com o "tempo acelerado", se mostram relevantes as concepções sobre Hipermodernidade. Este movimento é visível, principalmente, em grandes centros urbanos. Para o filósofo francês Lipovetsky (2004) tudo passa como se tivéssemos ido da era do Pós para a era do Hiper. O voluntarismo do "futuro radiante" foi sucedido pelo ativismo gerencial, uma exaltação da mudança, da reforma, da adaptação. Na hipermodernidade não há escolha, senão, evoluir, acelerar para não ser ultrapassado pela "evolução". O culto da modernização técnica prevaleceu sobre a glorificação dos fins e dos ideais (LIPOVETSKY, 2004).

Na sociedade hipermoderna, a antiguidade e a nostalgia do retrô, do *vintage*, dos produtos rotulados como legítimos ou autênticos despertam interesse. Cada vez mais as empresas e instituições fazem referência ao passado explorando seu patrimônio histórico. Muitas marcas oferecem "receitas à moda antiga" e produtos inspirados em tradições ancestrais. Na vida cotidiana, os produtos comestíveis, embora expressem gosto pelo passado, pela "autenticidade", são produzidos e comercializados segundo técnicas industriais e de massa. Adaptados ao gosto e ao modo de vida contemporâneos (LIPOVETSKY, 2004).

Nesta dinâmica regional hipermoderna se estruturam as relações entre forças e formas incidentes, principalmente nas atualizações das cozinhas regionais. Para Haesbaert (2010), o tema "regionalização" pode ser interpretado segundo uma "região enquanto processo em constante

rearticulação". Onde o "ser" regional, a "regionalidade" são vistas a partir de singularidades culturais e diferenciações sociais no contexto do mundo globalizado e, portanto, pretensamente mais homogêneo (HAESBAERT, 2010).

Kneafsey (2010) questiona o sentido do conceito de regionalização na organização histórica da produção alimentar e da relação com as culturas de consumo alimentar. Dois temas que se destacam na reflexão da autora: a) as comidas regionais - produtos de nicho ligados a alguma denominação de origem; b) as redes alimentares regionais (*regional food networks*), estudos mais fragmentados que tratam da estruturação de redes de produção, distribuição e consumo organizados em uma base regional. A autora distingue dois tipos de re-regionalização: primeiro, pela tendência a uma produção-consumo que abraça a comida regional com emergência de novas redes alimentares regionais, comida de "nicho"; segundo, pela perspectiva de rede que analisa os fluxos, processos e relações ao invés de estruturas monolíticas estáticas.

De acordo com Haesbaert (2010), as articulações regionais do espaço também podem se manifestar em forma de redes, dentro de uma lógica descontínua de articulação reticular. Nesta lógica, dois processos se acentuam: a intensificação migratória, onde os elementos de regionalidade se reproduzem num espaço mais fragmentado; e a exclusão social onde a estrutura regional é fragmentada, alcançando determinados grupos ou classes sociais em detrimento de outras. Neste panorama, certas "cozinhas" disponíveis a classes mais abastadas podem não fazer sentido na realidade cotidiana de outras e vice-versa.

A dinâmica regional de horizontalidades e verticalidades pressupõe a existência de redes de conexões em diversas escalas. Dias (2000) apresenta a gênese conceitual relacionada a esta concepção, ocorrida no ocidente entre os séculos XIX e XX. A partir das demandas de tráfego que combinavam estradas férreas e canais fluviais, a autora reflete sobre a necessidade latente na época, ao desenvolvimento de projetos conectivos. Integração de territorial, articulação de mercados regionais, quebra de barreiras físicas e obstáculos à circulação de mercadorias, enfim, novos fluxos para o capital.

Problematizando o "retorno a regionalização", Kneafsey (2010) alega que o conceito nem sempre é significativo em termos da organização histórica de produção alimentar, nem em termos das culturas de consumo. Exemplifica a maneira como a Inglaterra, há 200 anos, já havia erradicado o sistema de produção e consumo local. Contrapõe aos sistemas da França e Itália que mantiveram estruturas

camponesas locais-regionais, institucionalizando-as e reforçando-as. Para ela, existem alguns impulsos na Europa convergindo para uma regionalização onde o foco da produção-distribuição-consumo de alimentos está no âmbito regional. A região, neste caso, é identificada como uma escala apropriada para a implementação de projetos de desenvolvimento rural, regeneração urbana, estratégias de marketing, esquemas para assegurar qualidade reconectando produtores e consumidores.

Reforçando a distinção entre comida regional e redes alimentares regionais, Kneafsey (2010) afirma que quando se fala em comida regional geralmente se refere a qualidades de origem geográficas distintas. Por outro lado, as redes alimentares regionais ocorrem quando um número de elementos do sistema (produção - processamento - venda – consumo) é organizado em uma base de maneira a criar uma rede regional geograficamente distinta e reconhecida como tal pelos atores envolvidos. A comida regional pode circular dentro de uma rede através de cadeias de suprimentos curtas e diretas, mas não limitadas a estas. Igualmente, redes alimentares regionais não lidam somente com comidas regionais, do tipo descrito acima, isto é, produtos alimentares vinculados a alguma denominação de origem. Geralmente trocam produtos primários básicos (frutas e legumes, mas também grãos), em maior volume. Este conceito, por vezes, se aplica a trabalhos sobre sistemas alimentares locais, tais como feiras livres, agricultura urbana, mas também pressupõe uma estrutura logística e tecnológica em maior escala.

No processo de análise da formação e atualização das cozinhas na Ilha de Santa Catarina se busca, com pauta no pressuposto do estudo, compreender as relações entre os mecanismos sociais pautados pelo desenvolvimento das forças emanadas por elementos humanos e econômicos. Neste sentido, analisar forças (causas) e formas (consequências) envolvidas na formação e, principalmente, na atualização das cozinhas na Ilha de Santa Catarina. Nesta perspectiva da formação e atualização podemos refletir com Haesbaert (2010) que entende:

- A região como "produto-produtora" inserida nas dinâmicas concomitantes de globalização e fragmentação. Nesta dinâmica, o autor destaca o movimento de forças das principais redes de articulação regional, com simultâneo nível de desarticulação;
- A região formada a partir das lógicas espaciais - por vezes excludentes - de sujeitos sociais como: estado; empresas; instituições

de poder não estatais; e distintos grupos socioculturais e classes econômico/políticas;

Nesta complexa estruturação, Haesbaert (2010) aponta as articulações espaciais da região como "espaços-momentos" definidos por coesão de dominância socioeconômica, política e/ou simbólico cultural. Aponta ainda a importância de discutir as forças espaciais/regionais que podem articular ou desarticular, de acordo com interesses envolvidos. Isto é, ao passo que a região se constitui efetivamente apenas para alguns grupos, naturalmente representará exclusão para outros.

Refletindo sobre as relações entre o local e o global, Santos (2012a) entende a região como suporte e condição para as relações globais, pois de outra forma, não se concretizariam. O autor enfatiza que nos tempos atuais, não podemos prescindir da região, ainda que reconhecida como espaço de conveniência ou até mesmo, chamada por outro nome. Neste mundo globalizado, com o aumento exponencial do intercâmbio e a divisão internacional do trabalho, a forma e o conteúdo da região sofrem aceleradas mutações. Contudo, o que "faz a região não é a longevidade do edifício, mas a coerência funcional, que a distingue das outras entidades, vizinhas ou não. O fato de ter vida curta não muda a definição do recorte territorial" (SANTOS, 2012a, p. 247). Enfatizando a importância da região, Santos (2012a) observa que as transformações do "edifício regional" impetradas pelas condições atuais não suprimem a região, apenas alteram seu conteúdo. Logo, "a espessura do acontecer é aumentada, diante do maior volume de eventos por unidade de espaço e por unidade de tempo. A região continua a existir, mas com nível de complexidade jamais visto pelo homem" (2012a, p. 247).

Por fim, mesmo que a região não se evidencie materialmente, se percebe a presença de representações simbólicas - ligadas a regionalidade - que fundamentam espaços mais fragmentados e/ou em rede, por exemplo, complexificando, assim, o desenho geográfico (HAESBAERT, 2010). Reconhecendo a complexidade das estruturas regionais atuais, Marcon (2009), aponta para a necessidade de resignificação do conceito de região. Esta visão diz respeito a nossa capacidade em reinterpretar o espaço com seus recortes atuais. A

lançarmos um olhar "flexível"<sup>22</sup> sobre a realidade em transformação, sendo capazes de visualizar fatos novos, que nos permitam compreendê-la projetada em diferentes escalas.

Na dinâmica regional hipermoderna influenciada por movimentos locais e globais, promotora de atualizações nas cozinhas regionais, se fazem presentes também os conceitos de “fixos, fluxos e eventos”.

Para Santos (2012a), os elementos fixos, estáveis e próprios de cada lugar permitem ações que geram atualizações. Movimentos novos que criam as condições ambientais redefinindo o próprio espaço. Os fluxos são um resultado direto ou indireto das ações que atravessam ou se instalam nos fixos. Podendo ser de ordem vertical ou horizontal. Já um evento, é interpretado pelo autor como o resultado de um feixe de vetores, conduzido por um processo, levando uma nova função ao meio preexistente. Entretanto o evento só é identificável quando percebido, quando se completa, quando se perfaz integrado ao meio.

Neste sentido, se busca interpretar as cozinhas regionais, originais e/ou atuais de forma "flexível", sobre uma região que apresenta concretudes e lacunas, contornos talvez indefinidos. Com espaços, influenciadas por forças que os redesenham ou "atualizam" constantemente, em diferentes escalas ou posições. Esta estrutura conceitual sobre concepções regionais dinâmicas também fundamentou a interpretação e a análise do objeto deste estudo.

O capítulo terceiro apresenta um levantamento das informações sobre o patrimônio cultural imaterial tombado e protegido pelos organismos oficiais de salvaguarda, UNESCO e IPHAN. Visa conhecer patrimônios imateriais relacionados à gastronomia intuindo aportar informações de base para interpretações sobre o tema do presente estudo.

---

<sup>22</sup> Expressão inserida pelos autores. Remete a um olhar aberto ao "novo", menos rígido no que tange aos tradicionais contornos regionais, como percebidos em alguns países europeus como Itália, por exemplo.



### **3 PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL ALIMENTAR: UNESCO/IPHAN**

Pressupõe-se aqui, que patrimônios relacionados à gastronomia e tombados por órgãos como UNESCO e IPHAN, representam fundamentos de “cozinhas regionais” ao redor do Brasil e do mundo. São “tombados” por estarem sujeitos a transformações históricas e até extinção, no transcorrer de gerações. Desta forma se estabelece uma relação analítica direta com processos de atualização de cozinhas regionais espalhadas pelo globo. Fundamentamos, desta forma, a importância de conhecer estes patrimônios, visando posterior análise do objeto desta tese.

Com base nas questões sobre valorização e salvaguarda do patrimônio imaterial da humanidade este texto tem por objetivos: descrever conceitos elucidativos sobre patrimônio cultural imaterial gastronômico; conhecer o panorama de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial gastronômico com base em registros na “lista representativa do patrimônio cultural imaterial da humanidade - UNESCO” e na lista de bens registrados Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) do Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN – BR).

#### **3.1 Base conceitual e lista representativa do patrimônio cultural imaterial da humanidade na área de gastronomia: UNESCO**

Reconhecendo que os processos de globalização e de transformação social, a par das condições que criam para um diálogo renovado entre as comunidades, trazem igualmente consigo, à semelhança dos fenômenos de intolerância, graves ameaças de degradação, desaparecimento e destruição do patrimônio cultural imaterial, devido em particular à falta de meios de salvaguarda deste. O conceito de “patrimônio cultural imaterial” (UNESCO, 2003) é definido da seguinte forma: “práticas, representações, expressões, conhecimentos e competências que as comunidades, grupos e, eventualmente, indivíduos reconhecem como fazendo parte do seu patrimônio cultural”.

Este patrimônio cultural imaterial, transmitido de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função do seu meio, da sua interação com a natureza e da sua história, e confere-lhes um sentido de identidade e de continuidade, contribuindo assim para promover o respeito da diversidade cultural e a criatividade humana. Para efeitos da presente Convenção, só será tomado em

consideração o patrimônio cultural imaterial que seja compatível com os instrumentos internacionais relativos aos direitos humanos existentes, bem como com a exigência do respeito mútuo entre comunidades, grupos e indivíduos, e de um desenvolvimento sustentável.

**Quadro 1:** Representativo UNESCO da lista do Patrimônio Cultural Intangível da Humanidade, na área da Gastronomia, desde o ano 2008 ao ano 2015.

<b>(RECORTE PARA GASTRONOMIA)</b>			
<b>ANO</b>	<b>QUANTITATIVO</b>	<b>PAÍS</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
2014	2	Grécia	Conhecimento sobre forma de cultivo do “mastic” na ilha Chios
		Itália	A prática agrícola tradicional de cultivar o vite ad alberello da comunidade de Pantelleria
2013	4	EUA (Georgia)	Antigo e tradicional método de produção de vinho georgiano denominado “Kvevri”
		Chipre, Croácia, Espanha, Grécia, Itália, Marrocos, Portugal	Dieta mediterrânea
		Turquia	Cultura tradicional de preparo de café. Denominado Café Turco.
		Japão	Washoku, tradicional cultura alimentar dos japoneses, valoriza sazonalidade dos alimentos e se destaca em celebrações de ano novo.
2012	1	Turquia	Festival Mesir Macunu.
2011	0	Não houve registro	
2010	2	França	Refeição gastronômica francesa
		México	Culinária tradicional mexicana - cultura comunitária ancestral. O paradigma de Michoacán
2009	2	Mali	Sanké mon, rito coletivo de pesca do Sanké
		Japão	Ritual agrícola da produção de arroz. Oku-noto no Aenokoto
2008	0	Não houve registro	

Fonte: Disponível em: <http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/intangible-heritage>

A partir da representação quantitativa demonstrada no quadro acima são detalhadas a seguir, cada patrimônio cultural imaterial gastronômico, suas características, ano e local de existência, bem como suas curiosidades.

#### **2014 – Grécia** – Conhecimento tradicional sobre forma de cultivo do “mastic” na ilha Chios

A “mastic”<sup>23</sup> é uma espécie da resina aromática extraída do arbusto “*pistacia lentiscus*”, cultivada na ilha de Chios, consumida e comercializada principalmente no Oriente Médio. A “mastic” tem sido conhecida por suas inúmeras propriedades e sua cultura envolve uma ocupação de trabalho familiar que exige cuidados durante todo o ano. É praticada por homens e mulheres de todas as idades que participam em igualdade de condições nas várias fases de produção. Em geral os homens cuidam da fertilização natural e poda dos arbustos no inverno, enquanto a partir de meados de junho, as mulheres, nivelam e limpam o chão em torno do tronco, para que o mastic possa ser facilmente colhido. A partir de julho, uma incisão é feita na casca eramos principais com uma ferramenta especial. Uma vez que o mastic solidificou, as mulheres selecionam as “lágrimas” maiores, lavam-nas e colocam-nas em caixas de madeira em um lugar fresco. Os membros mais velhos da comunidade são responsáveis por transmitir as técnicas de incisão e colheita às gerações mais jovens. A cultura da mastigação representa um evento social abrangente, em torno do qual se estabeleceram redes de alianças e de ajuda mútua. As práticas comunais são também uma ocasião para perpetuar a memória coletiva através da narração de velhos contos e histórias. Seu primeiro e principal uso foi como goma de mascar, daí o nome “Mastic-cheiro” de goma de mascar. É comumente utilizado também para produção de sorvete na Turquia.

#### **2014 – Itália** - Prática agrícola tradicional de cultivar o “vite ad alberello”<sup>24</sup> da comunidade de Pantelleria, Sicília

---

<sup>23</sup>KNOW-HOW of cultivating mastic on the island of Chios. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/know-how-of-cultivating-mastic-on-the-island-of-chios-00993>>. Acesso em: 02 nov. 2016.

<sup>24</sup> Forma de cultivo tradicional que otimiza necessidades de consumo de água dos parreirais. A poda geralmente acontece em períodos mais secos, dezembro e janeiro no caso Italiano.

As práticas tradicionais de cultivo de videiras “ad alberello”<sup>25</sup> em forma de arbusto são transmitidas através de gerações de viticultores e agricultores da ilha mediterrânea de Pantelleria (Ilha Siciliana). Com cerca de 5.000 habitantes, cada família possui um lote de terra onde que cultiva videiras no formato “ad alberello” usando métodos sustentáveis. A técnica consiste em várias fases, primeiro solo é preparado e nivelado, onde depois é plantado o pé de videira. A principal tronco da videira é, então, cuidadosamente podado para produzir seis ramos, formando um arbusto em arranjo radial. As uvas para são colhidas manualmente durante um evento ritualizado, a partir do final de julho. O conhecimento e as habilidades profissionais são transmitidas por gerações através da prática e instrução oral no dialeto local. Os rituais e festivais organizados entre julho e setembro permitem que a comunidade local compartilhe esta prática social. O povo de Pantelleria identifica-se com a videira que cresce na forma “ad alberello” e dedica-se para preservar esta prática.

**2013 – EUA – Geórgia.** Antigo e tradicional método de produção de vinho georgiano denominado “Kvevri”

O método de vinificação denominado “Kvevri”<sup>26</sup> é praticado em toda a Geórgia, especialmente em comunidades rurais onde variedades especiais de uvas são cultivadas. O “Kvevri” é um recipiente de barro em forma de ovo usado para armazenar e envelhecer o vinho. O conhecimento e a experiência de fabricação do utensílio Kvevri, posteriormente a própria vinificação são transmitidas por famílias, vizinhos, amigos e parentes, os quais se juntam na colheita coletiva e desenvolvem atividades de vinificação. As crianças aprendem a cuidar das videiras, auxiliam na colheita, conhecem o processo de fermentação e uso dos grandes potes de barro, sempre observando atentos os mais velhos. O processo de vinificação envolve macerar a uva e derramar o mosto (suco) juntamente com as cascas, caules e sementes da uva,

---

<sup>25</sup> TRADITIONAL agricultural practice of cultivating the ‘vite ad alberello’ (head-trained bush vines) of the community of Pantelleria. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/traditional-agricultural-practice-of-cultivating-the-vite-ad-alberello-head-trained-bush-vines-of-the-community-of-pantelleria-00720>>. Acesso em: 10 nov.2016.

<sup>26</sup> ANCIENT Georgian traditional Qvevri wine-making method. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/ancient-georgian-traditional-qvevri-wine-making-method-00870>>. Acesso em: 16 nov. 2016.

dentro do Kvevri. Posteriormente, este é selado e enterrado, provocando assim um processo de fermentação natural e pouco controlável que permanece intocado por até cinco ou seis meses, antes de ser bebido. A maioria dos agricultores e moradores da cidade usam este método para produção de vinho. O Vinho Georgiano representa papel vital na vida cotidiana e na celebração de eventos e rituais seculares. As adegas são consideradas o lugar mais sagrado na casa da família. A tradição de vinificação Kvevri define estilo de vida de comunidades locais, configurando identidade cultural imaterial em destaque no mundo.

### **2013 – Dieta Mediterrânea – Países – Chipre, Croácia, Espanha, Grécia, Itália, Marrocos e Portugal**

A dieta mediterrânea<sup>27</sup> envolve um conjunto de habilidades, conhecimentos, rituais, símbolos e tradições culturais relacionados a alimentação. Em particular, no que se refere aos processos de plantio, colheita, pesca, pecuária, conservação, processamento, culinária no consumo de alimentos. Refeições partilhadas em grupo expressam a base da identidade cultural e da continuidade das comunidades de toda a bacia Mediterrânea. É um momento de intercâmbio e comunicação social, uma afirmação e renovação da identidade da família, do grupo ou da comunidade. A dieta mediterrânea enfatiza valores de hospitalidade, vizinhança, diálogo intercultural e criatividade. Ou seja, reflete e um modo de vida guiado pelo respeito à diversidade. Desempenhando papel vital em festivais e celebrações, reúne pessoas de todas as idades, condições e classes sociais. Inclui artesanato, produção de recipientes tradicionais para o transporte, preservação e consumo de alimentos. As mulheres desempenham papel importante na transmissão deste conhecimento: salvagam as técnicas, respeitam ritmos sazonais e eventos festivos, transmitindo às novas gerações. Os mercados também desempenham um papel fundamental como espaços para cultivar e transmitir a dieta mediterrânica durante a prática diária de troca, comércio, concordância e respeito mútuo.

### **2013 – Turquia – Café Turco - Tradição cultural de preparo e consumo de café**

<sup>27</sup>

MEDITERRANEAN diet. Disponível em:

<<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/mediterranean-diet-00884>>

Acesso em: 20 nov. 2016.

O café turco<sup>28</sup> combina um modo de preparo especial com uma antiga tradição cultural de acolhimento. Os grãos devem ser tostados e moídos finamente, momentos antes do preparo, se possível. Em um bule metálico especial, de fundo largo, boca estreita e cabo longo, chamado “ibrik” adiciona-se o pó, água fria, açúcar. Leva-se ao fogo brando até levantar fervura. Em alguns casos a mistura pode receber especiarias como cardamomo, anis, ou canela. A bebida é servida em pequenos copos ou xícaras especiais em geral acompanhada por água.

A tradição em si é um símbolo de hospitalidade, amizade, requinte e entretenimento que permeia todas as esferas da vida. Um convite para o café entre amigos fornece uma oportunidade para a conversa e partilha de interesses diários. O café turco também desempenha um papel importante em ocasiões sociais, como cerimônias de noivado e feriados; Seus conhecimentos e rituais são transmitidos informalmente pelos membros da família através da observação e participação. As “borra” que permanece no fundo do recipiente, no qual o café foi consumido, é frequentemente interpretada para ilustrar futuro e fortuna do consumidor. Assim, o café turco é considerado parte vital do patrimônio cultural do país.

**2013 – Japão** - *Washoku*, dieta tradicional da cultura japonesa, especialmente em celebrações de ano novo

O *Washoku*<sup>29</sup> é uma prática social japonesa baseada em um conjunto de habilidades, conhecimentos e tradições relacionadas com a produção, processamento, preparação e consumo de alimentos. Está associada a um espírito essencial de respeito à natureza, e uso sustentável dos recursos naturais. O conhecimento básico e as características socioculturais associadas ao *Washoku* são muito presentes durante as celebrações de Ano Novo. Os japoneses fazem vários preparativos para receber as divindades do ano que virá. Preparando refeições especiais, ornamentam pratos delicadamente

---

<sup>28</sup> TURKISH coffee culture and tradition. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/turkish-coffee-culture-and-tradition-00645#>>. Acesso em: 22 nov. 2016.

<sup>29</sup> WASHOKU, traditional dietary cultures of the Japanese, notably for the celebration of New Year. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/washoku-traditional-dietary-cultures-of-the-japanese-notably-for-the-celebration-of-new-year-00869>>. Acesso em: 22 nov. 2016.

decorados com ingredientes frescos, cada um com significado simbólico especial. Estes pratos são servidos em talheres especiais denominados *hashi* e compartilhados por membros da família ou coletivamente entre as comunidades. A prática favorece o consumo de vários ingredientes naturais, de origem local, como arroz, peixe, legumes e plantas silvestres comestíveis. Os conhecimentos básicos e habilidades relacionadas com *Washoku*, como, temperos, modos de fazer são transmitidos em casa através de preparações e refeições compartilhadas. Os grupos de base, como professores e instrutores de culinária também desempenham um papel fundamental na transmissão dos conhecimentos e competências através da educação formal e não formal, prática e teórica.

### **2012 – Turquia - Festival *Mesir Macunu*.**

O festival *Mesir Macunu*<sup>30</sup> que ocorre na cidade de Manisa - Turquia, comemora a recuperação de Hafsa Sultan, mãe de Suleiman o Magnífico, que foi curado de uma doença pela invenção de uma pasta conhecida como *Mesir Macunu*. O Sultão então ordenou que a pasta fosse divulgada ao público. A celebração *Mesir* começou assim por volta de 1527-1528. Desde então, todos os anos de 21 a 24 de março no início da primavera, acontece o festival. A pasta é preparada por um chefe assessorado de uma equipe com 14 mulheres. Contendo 41 tipos diferentes de ervas e especiarias frescas, a pasta é envolvida em pequenos pedaços de papel e posteriormente abençoada. Milhares de pessoas vêm de diferentes regiões da Turquia para pegar os envelopes jogados do topo da cúpula da Mesquita do Sultão. Muitos acreditam que ao fazê-lo, seus desejos de casamento, trabalho e filhos se tornarão realidade dentro de um ano. Uma orquestra composta por 45 pessoas tradicionalmente vestidas, toca música histórica otomana durante a preparação da pasta, e de todo o festival. A força da tradição cria um forte sentimento de solidariedade entre as comunidades locais. Assim, milhares de pessoas oriundas das mais variadas regiões da Turquia, se encontram todo ano em Manisa para a comemoração.

**2011** – Nesse ano não foi identificado registro de tombamentos na UNESCO para gastronomia.

---

<sup>30</sup> MESIR Macunu festival. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/mesir-macunu-festival-00642>>. Acesso em: 24 nov. 2016.

## 2010 – França – Refeição especiais da gastronomia francesa<sup>31</sup>

A “refeição gastronômica francesa”<sup>32</sup> é uma prática social, composta por rituais alimentares, vivenciada esporádica, ou cotidianamente por indivíduos, grupos e famílias francesas. Em geral, para celebrar momentos importantes como nascimentos, casamentos, aniversários, reuniões, etc. É uma refeição festiva que une pessoas na arte de bem alimentar-se. A refeição gastronômica enfatiza a convivência, o prazer do paladar, o equilíbrio entre os seres humanos e os alimentos da natureza. Inclui uma seleção cuidadosa de pratos e um repertório de receitas tradicionais antigas, mas em constante evolução. Esse processo se caracteriza pela sucessão de ações iniciadas pela compra de produtos de referência e produção regional; pelo preparo cuidadoso seguindo receitas consagradas com técnicas, procedimentos e utensílios próprios da culinária francesa; pela harmonização enogastronômica; decoração e cenário de uma bela mesa, incluindo utensílios apropriados para cada tipo de serviço escolhido; ações específicas durante a experiência, tais como estímulo de sentidos visuais, aromáticos e gustativos; enfim, vivenciar inteiramente cada etapa da refeição gastronômica como sendo única.

A refeição gastronômica francesa segue uma estrutura sequencial padrão. Iniciando com aperitivos e finalizando com café ou chá. Dentre isto, bebidas próprias para cada etapa como vinhos espumantes no início, brancos e tintos durante, e vinhos tipo “porto”, licorés ou destilados de ervas mais para o final do rito. Dentre as bebidas de início e final são degustados pelo menos quatro pratos sucessivos, como entrada, prato principal, queijos e sobremesas, sempre acompanhados de pão e bebidas<sup>33</sup>.

---

<sup>31</sup> GASTRONOMIC meal of the French. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/gastronomic-meal-of-the-french-00437>>. Acesso em: 24 nov. 2016.

<sup>32</sup> O termo “refeição gastronômica francesa” é uma tradução do inglês, *Gastronomic meal of the French*. Talvez não represente uma denominação ideal mas foi o que deduziu-se mais aproximado do significado amplo que representa esse processo.

<sup>33</sup> O site <http://www.viajarnafranca.com/2011/10/a-cultura-do-restaurante-gastronomico-na-franca/> reporta a viagens turísticas à França, com narrativa agradável e descontraída, se pode ter uma noção clara do que compreende a refeição gastronômica francesa. Vejamos as etapas: “– *L’apéritif*. Trata-se do famoso *bons drink* pra abrir o apetite. Um Martini, Kir, Champagne ou

Indivíduos denominados “gastrônomo ou gourmet” que possuem profundo conhecimento da tradição alimentar francesa, vigiam a memória e a prática destes ritos, contribuem para a transmissão oral e/ou escrita, particularmente às novas gerações. Enfim, a refeição gastronômica francesa tem a importante função de aproximar círculos familiares e fortalecer laços sociais.

**2010 – México** – Culinária tradicional mexicana, cultura comunitária ancestral, o paradigma de Michoacán.

A cozinha mexicana tradicional, representada pelo “paradigma de

---

outra bebida alcoólica sempre é proposta assim que você chega no restaurante. Geralmente vem acompanhado de algo pra mordiscar.– ***L’amuse-bouche (ou mise en bouche)***. Geralmente não são citados no ‘menu’, mas eles trazem assim mesmo. Não comece a suar frio se você não pediu, a mise en bouche sempre é cortesia e escolha do *chef* e geralmente não é citada nos menus. Também não se preocupe se trouxerem algo minúsculo (o melhor ainda está por vir), pois é assim que a mise en bouche tem que ser. Uma colherzinha de espuma de salmão, um *verrine* de gaspacho, um mini folheado de aspargos, uma mini-torradinha com *foie gras*... algo só pra dar um gostinho do que vem em seguida.– ***L’entrée***. Aqui a coisa já começa a ficar mais séria. A entrada pode ser uma saladinha mais leve, ou algo mais consistente como *oeufs en meurette* (ovos poché no molho de vinho tinto), *foie gras* ou *escargot*. Escolha bem de acordo com sua fome para não morrer na praia antes da sobremesa...– ***Le plat***. O prato principal. Sempre é algum tipo de carne ou peixe, acompanhado de legumes, risoto, batata... as escolhas são infinitas.– ***Le fromage***. A essa altura do campeonato você provavelmente não vai mais estar com fome, mas não pule esta etapa! **Guarde um pouquinho de espaço na barriga para experimentar pelo menos uns 3 queijos**, nem que seja só um pedacinho no pão. Mesmo que você não goste, vale a pena a experiência. O garçon geralmente traz um carrinho com várias opções. Peça conselho sobre a escolha e a ordem de degustação dos queijos: **o importante é não misturar nada e ir na ordem do mais fraco para o mais forte**, para não apagar o gosto dos que vêm em seguida. Pergunte também se deve comer ou não a *croûte* (casquinha do queijo). Algumas são comestíveis, outras não.– ***Le dessert***. Os clássicos *crème brûlée*, *fondant au chocolat* ou *tarte tatin* costumam ser ‘revisitados’ pelos grandes chefs, que costumam fazer interpretações pessoais de receitas tradicionais que no fim ganham um aspecto e gosto bem diferente que *j’adore!*– ***Le café***. Um bom expresso ou um chá, geralmente acompanhado de biscoitos para quem ainda aguenta...”

Michoacán<sup>34</sup> é um modelo cultural ancestral, nacionalmente difundido<sup>35</sup>. Engloba práticas agrícolas, habilidades e técnicas culinárias, rituais e costumes comunitários, todos relacionados a alimentação. Se concretiza através da participação coletiva em toda a cadeia alimentar tradicional: desde o plantio, passando pela colheita até as preparações e o consumo. A base do sistema é fundada por: alimentos como milho, feijão e pimentões; métodos exclusivos de cultivo, como *milpas* (rotação de campos de milho e outras culturas) e *chinampas* (canteiros flutuantes criados pelo homem em áreas alagadas); processos de cozimento como a *nixtamalização* (processo de preparo do milho em solução alcalina que aumenta seu valor nutricional); utensílios singulares, incluindo pedras de moagem e pilões de pedra. Alguns ingredientes nativos, como tomate, abóbora, abacate, cacau e baunilha enriquecem os pratos básicos. A culinária mexicana é carregada de símbolos, como *tortilhas* e *tamales* (similar a pamonha brasileira) ambos feitos de milho, integram ofertas do dia de finados, por exemplo. Grupos de cozinheiras e outros profissionais dedicados à lavoura e a culinária tradicional são encontrados no estado de Michoacán e por todo México. Seus conhecimentos e técnicas reforçam laços sociais e identidades regionais, destacando-se também como um meio para o desenvolvimento sustentável.

### **2009 – Mali – “Sanké mon”, rito de pesca coletiva do Sanké**

**O rito de pesca** coletivo<sup>36</sup> “Sanké mon” acontece em San, na região de Ségou, no Mali<sup>37</sup>. Sempre na segunda quinta-feira do sétimo mês lunar, para comemorar a fundação da cidade. O rito começa com o sacrifício de galos, cabras e oferendas feitas por moradores da aldeia aos espíritos da água do lago Sanké. Em seguida, acontece a pesca coletiva

---

<sup>34</sup> TRADITIONAL Mexican cuisine - ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigma. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>>. Acesso em: 24 nov. 2016.

<sup>35</sup> Importante destacar que se trata de um estado mexicano localizado na região sudoeste. Não representa assim, a cultura gastronômica como um todo.

<sup>36</sup> SANKÉ mon, collective fishing rite of the Sanké. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/USL/sanke-mon-collective-fishing-rite-of-the-sanke-00289>>. Acesso em: 25 nov. 2016.

<sup>37</sup> Região noroeste do continente africano.

com redes confeccionadas de malha. Em geral, o ritual pode durar mais de quinze horas. Logo após, na praça pública, acontece uma dança com integrantes mascarados usando trajes e chapéus tradicionais, decorados com escudos e penas. Executam coreografias tradicionais específicas ao ritmo de tambores diversos. Tradicionalmente, o rito Sanké mon marca o início da estação chuvosa. É também, uma expressão da cultura local apregoada através de artes, ofícios e conhecimento dos domínios da pesca e dos recursos hídricos. Reforça os valores coletivos de sociabilidade, de solidariedade e de paz entre as comunidades locais. A falta de conhecimento histórico, o desenvolvimento urbano, os baixos índices pluviométricos e a degradação do lago Sanké tem causado, nos últimos anos, um decréscimo de popularidade que ameaça sua existência do ritual.

### **2009 – Japão – Ritual agrícola: *Oku-noto no Aenokoto***

Oku-noto no Aenokoto<sup>38</sup> é um ritual agrícola transmitido de geração em geração por famílias camponeses, produtores de arroz. Acontece na província de Ishikawa, península de Noto, centro da ilha principal do Japão, Honshu. A cerimônia é realizada duas vezes por ano, uma na colheita e outra no plantio. Na ocasião, o proprietário da casa convida a divindade do campo de arroz, acreditando de fato que o espírito se faz presente. Expressando gratidão pela colheita, o fazendeiro convida a deidade congratulando-a com o uso de roupas formais, oferecendo uma refeição baseada em arroz e peixe, posteriormente, o melhor quarto de hóspedes para descanso. Realizado com pequenas variações em cada canto da região, Oku-noto no Aenokoto reflete a cultura milenar cotidiana do povo Japonês, servindo como promotor identitário e valorizando modos de vida e subsistência.

**2008** – Não houve registro de tombamento na UNESCO para a área de gastronomia.

### 3.1.1 Rede de Cidades Criativas: UNESCO

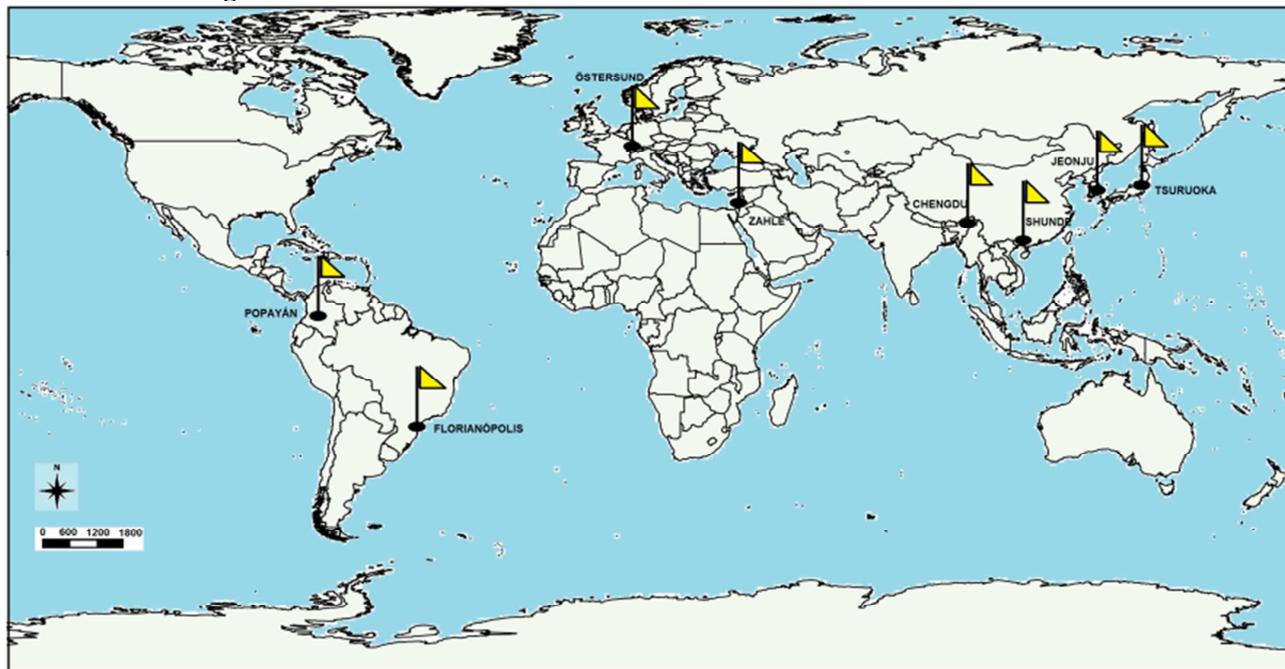
A rede de cidades criativas da UNESCO é atualmente formada por 69 membros de 32 países, abrangendo sete áreas criativas a saber:

---

Artesanato e Arte Folclórica, Design, Filme, Gastronomia, Literatura, Música e Artes de Mídia. Lançada em 2004, a Rede Mundial de Cidades Criativas teve como princípio encorajar o potencial criativo, social e econômico latente nas cidades, intuindo assim promover localmente, possibilidades de diversidade cultural.

Na área de gastronomia, até o presente, oito cidades receberam o título: Popayán (Colômbia); Chengdu (China); Östersund (Suíça); Jeonju (Coreia do Sul); Zahlé (Líbano); Tsuruoka (Japão); Shunde (China); 2014 - Florianópolis (Brasil), distribuindo-se da seguinte forma no globo:

**Figura 2:** Rede de Cidades Criativas UNESCO na área de Gastronomia



Fonte: Creative cities network. Disponível em: <<http://en.unesco.org/creative-cities/creative-cities-map>>.

**Figura 3:** Florianópolis Cidade Unesco da Gastronomia



Fonte: FLORIPAMANHA. Disponível em: [http://floripamanha.org/wpcontent/uploads/2014/02/unesco\\_relatorio\\_6\\_a\\_2013.pdf](http://floripamanha.org/wpcontent/uploads/2014/02/unesco_relatorio_6_a_2013.pdf). Acesso em : 26 nov. 2016. Acesso em: 28 nov. 2016.

Nacionalmente conhecida como "Capital de melhor Qualidade de Vida do país" e "Capital da Ostra", a designação de Florianópolis<sup>39</sup> como Cidade Criativa da Gastronomia UNESCO foi um incentivo ímpar como promotor de desenvolvimento. Na ocasião do planejamento do projeto, o Grupo gestor<sup>40</sup>, sob coordenação da Associação Floripamanhã<sup>41</sup>, iniciou

<sup>39</sup>Florianópolis Cidade UNESCO da Gastronomia. Disponível em : <[http://floripamanha.org/wp-content/uploads/2014/02/unesco\\_relatorio\\_6a\\_2013.pdf](http://floripamanha.org/wp-content/uploads/2014/02/unesco_relatorio_6a_2013.pdf)>. Acesso em: 26 nov. 2016.

<sup>40</sup> Coordenado pela Associação Floripamanhã é composto pelos seguintes órgãos: Prefeitura Municipal de Florianópolis (PMF), Fundação de Apoio a Pesquisa do Estado de Santa Catarina (FAPESC), Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL/SC), Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Santa Catarina (SEBRAE/SC), Santa Catarina Turismo S/A - SANTUR e Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), e Associação Comercial e Industrial de Florianópolis – ACIF.

<sup>41</sup> Organização não governamental sediada na cidade de Florianópolis – SC, que possui como missão “Contribuir com estratégias para o

as articulações e o intenso trabalho para conquista do título nos primeiros anos do sec. XXI. Na época o grupo considerou que o diversificado lastro de oferta gastronômica e turística oportunizaria reais possibilidades de conquista do título, fato que se concretizou no ano de 2014.

O projeto previu a implementação de duas importantes ações inovadoras: a criação do Observatório Gastronômico e do Laboratório de Inovação Cultural. O primeiro destinado a recolher, analisar e disponibilizar informações e conhecimento ao setor gastronômico, enquanto o segundo, a trabalhar com ações transversais que combinassem o artesanato, o design e a gastronomia. As ações inovadoras se desmembram nos seguintes subprojetos: a formulação e implementação de políticas públicas para o desenvolvimento da economia criativa local, em particular, concentradas no setor gastronômico, cooperação técnica, projetos de intercâmbio, programas de pesquisa e treinamento; a organização e realização de um festival anual de gastronomia com a participação de "chefes convidados" vindos de outras cidades criativas; a criação de um prêmio bienal aos melhores restaurantes de Florianópolis com base em critérios que incentivem a melhoria de serviços e produtos; a publicação de um guia anual sobre as ofertas gastronômicas da cidade; a realização, em paralelo com a quinta Bienal Brasileira de Design, realizada em 2015, um workshop com especialistas sobre o tema, relacionando design, artesanato, gastronomia e turismo. Este último subprojeto objetiva desenvolver e oferecer aos gestores de bares e restaurantes, ferramentas inovadoras para a apresentação de pratos gastronômicos típicos.

O projeto tem como **objetivos**: Integrar a Rede Mundial de Cidades Criativas da UNESCO, como forma de impulsionar e promover a indústria da gastronomia local, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da cidade e para sua 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. Como **missão**, visa contribuir para o desenvolvimento sustentável do setor da gastronomia em Florianópolis através de projetos e ações fundamentados na articulação e na cooperação nacional e internacional, especialmente com a Rede de Cidades Criativas da UNESCO. E como **visão**, ser referência na criação de políticas públicas,

---

desenvolvimento sustentável e construção da cidadania e bem-estar social".  
Maiores informações podem ser obtidas no site <<http://floripamanha.org/>>.

parcerias e ações compartilhadas com a sociedade civil e em soluções sustentáveis para as indústrias criativas, com foco no segmento gastronômico<sup>42</sup>.

Com base no relatório Florianópolis Cidade Criativa, os principais restaurantes da Ilha de Santa Catarina apresentam, de forma geral, a seguinte oferta gastronômica<sup>43</sup>:

1. **Para abrir o apetite:** caipirinha de limão com cachaça artesanal, casquinha de siri e caldo de peixe.

## 2. Pratos principais:

- a) **Sequência de frutos do mar** (espécie de menu degustação) - ostras gratinadas e naturais, camarões fritos e à milanesa, mariscos, casquinha de siri e duas postas do peixe do dia ao molho de camarão, acompanhados de arroz, pirão e salada.
- b) **Bebidas:** caldo de cana e cachaça artesanal;
- c) **Frutas:** (consumidas *in natura*, em temperos, molhos e doces) banana, goiaba vermelha e branca, pitanga, melancia, mamão, bergamota, abacate, limão, laranja.

## 3. Temperos e condimentos:

Canela; Cravo; Cominho; Colorau; Alfavaca; Alho; Salsa ou salsinha; Cebola verde (cebolinha) e de cabeça; Tomate cereja ou miúdo; Limão verde e limão vermelho ou limão de molho (galego), Vinagre, Manjeriçã, Folhas de louro, Orégano, Coentro, Hortelã, Pimenta, Sal, Banha de porco.

## 4. Doces:

- a) **Beiju:** Costumava substituir o pão de trigo. É feito com a massa crua da farinha de mandioca, depois de prensada. Usa-se também farinha de milho, erva doce, cravo, canela, açúcar mascavo, sal e ovo. Colocavam-se os beijus no forno de engenho, por cima de uma folha de bananeira.
- b) **Cuscuz:** É feito com a mesma massa e os mesmos temperos que o beiju, porém é cozido em banho-maria. Depois de cozido, corta-se e coloca-se no forno para torrar.
- c) **Broa:** Esse tipo de biscoito leva araruta, coco ralado, margarina, açúcar e ovos, que são amassados e levados ao forno.
- d) **Mussi ou Geleia:** Cozinhava-se bem a fruta, passa-se na

---

<sup>42</sup> Florianópolis Cidade UNESCO da Gastronomia. Relatório disponível em: <[http://floripamanha.org/wp-content/uploads/2014/02/unesco\\_relatorio\\_6a\\_2013.pdf](http://floripamanha.org/wp-content/uploads/2014/02/unesco_relatorio_6a_2013.pdf)>.

<sup>43</sup> Idem.

máquina de moer ou na peneira, depois se coloca em uma panela duas partes de frutas para uma de açúcar. Leva-se ao fogo e mexe-se até chegar ao ponto.

e) **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, leite ou água (opcional), ovos e farinha de mandioca. Ao esfriar um pouco, amassa-se tudo e fazem-se as roschas no tamanho desejado, que vão ao forno.

## 5. Farinha de mandioca:

a) **Pirão:** A forma mais comum de consumo da farinha de mandioca é no pirão. Feito de água quente ou água morna misturada à farinha de mandioca, o pirão também pode ser feito com caldo de feijão, caldo de peixe, caldo de camarão, caldo de cozido ou outros tipos de caldo. Um prato comum e apreciado pelos moradores mais antigos de Florianópolis é o pirão de água com linguíça (também conhecido como pirão de açorda).

b) **Farofa:** Outra forma muito apreciada para o consumo da farinha de mandioca é a **farofa**, em que a farinha é misturada com óleo ou manteiga em uma frigideira e pode ser temperada a gosto.

## 6. Frutos do mar:

a) **Camarão:** O prato mais tradicional e turístico é a sequência de camarão, em que o pescado é preparado de diferentes maneiras (frito ao alho e óleo, à milanesa, ao bafo, no molho do peixe etc.) e com acompanhamentos. O caldo de camarão é uma receita das mais antigas na ilha, parecido com uma sopa. Serve de base para o pirão de camarão. O camarão também é servido em outras receitas: maionese de camarão; ensopado com chuchu, batata ou abóbora; espetinho de camarão; caldeirada de camarão; risoto de camarão; feijoada de camarão com feijão branco e camarão; camarão gratinado; cuscuz de camarão; bobó de camarão; camarão recheado; coquille de camarão; pastel de camarão; porções de camarão refogado no azeite de oliva com especiarias, frito ao alho e óleo, frito à milanesa ou ao bafo; camarão na moranga e outras possibilidades.

b) **Peixes:** 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, cortados em postas fritas ou, ainda, na forma de iscas de peixe à milanesa. Prato muito comum é o peixe assado e o tradicional “peixe

escalado”: retiram-se apenas as vísceras e conservam-se as escamas. Já a tainha escalada tem seu preparo parecido com o do charque, precisa ficar exposta ao sol por horas. Há também o peixe grelhado sobre brasas ou enrolado em folhas de bananeira - quando pronto, o couro se desprende da carne com facilidade. Outras formas comuns de preparo do peixe são o peixe ensopado, peixe frito em postas (temperado com limão no momento de servir), peixe assado, peixe à milanesa e moqueca. Os acompanhamentos mais comuns são pirão com caldo de peixe ou camarão, arroz, salada e batatas fritas ou sauté. Também é costume servir bananas empanadas com ovo e farinha, fritas. Menos tradicionais, porém também de destaque são receitas como o filé de tainha ao molho de laranja com açorda de camarão; a tainha com couve, molho de tangerina e arroz de pinhão; a pizza com tainha desfiada, ova e pimentões; a posta de tainha com sabores de pinhão, aipim, alcaparras e ova; e a tainha à provençal com ervas, azeitonas e legumes.

c) **Siri:** As receitas mais comuns com siri são a casquinha de siri, o bolinho ou torpedo de siri, o coquille de siri, a sopa, o pastel, a torta e o siri gratinado.

d) **Ostras:** Preparadas nas mais diversas formas, costumam ser servidas também ao natural, temperadas apenas com limão. Também podem ser preparadas ao bafo, gratinadas, à milanesa, ao vinagrete, defumadas, ao alho e óleo, ao espumante, ao mel e cachaça, no escondidinho de ostra com camarão, no crepe, no pastel, no risoto, no estrogonofê, em suflê, na moqueca, em sopas, massas, ao molho de coco e em bebidas com pimenta, Martini ou cachaça.

O presente relatório será indiretamente analisado nos capítulos 5 e 6, num contexto mais recente relacionado ao objeto de estudos, passando ações desenvolvidas paralelamente ao período histórico apresentado pelos entrevistados.

### **3.2 Base conceitual e lista de bens registrados na área de gastronomia: IPHAN**

Conforme o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) do IPHAN – BR, o patrimônio Cultural Imaterial ou Intangível compreende: “as expressões de vida e tradições que comunidades,

grupos e indivíduos em todas as partes do mundo recebem de seus ancestrais e passam seus conhecimentos a seus descendentes”.

A Constituição Federal de 1988, nos artigos 215 e 216, estabeleceu que o patrimônio cultural brasileiro é composto de bens de natureza material e imaterial, incluídos aí os modos de criar, fazer e viver dos grupos formadores da sociedade brasileira. Os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas e nos lugares, tais como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas.

Os bens registrados são os bens culturais imateriais reconhecidos formalmente como Patrimônio Cultural do Brasil. Caracterizam-se pelas práticas e domínios da vida social apropriados por indivíduos e grupos sociais como importantes elementos de sua identidade. São transmitidos de geração a geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, sua interação com a natureza e sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade. Contribuem, dessa forma, para promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. Os bens culturais imateriais passíveis de registro pelo Iphan são aqueles que detém continuidade histórica, possuem relevância para a memória nacional e fazem parte das referências culturais de grupos formadores da sociedade brasileira. As inscrição desses bens nos Livros de Registro atende ao que determina o Decreto 3.551.

Até julho de 2015, no total geral, trinta e cinco bens culturais imateriais foram registrados pelo IPHAN no Brasil. Deste montante, cinco, representam, em maior ou menor grau, algum vínculo com a área de gastronomia:

**Figura 4:** Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre



Fonte: IPHAN. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/mg/pagina/detalhes/65>>. Acesso em: 28 nov. 2016.

**Figura 5:** Ofício das Baianas de Acarajé



Fonte: IPHAN. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/58>>. Acesso em: 28 nov. 2016.

**Figura 6:** Ofício das Paneleiras de Goiabeiras



Fonte: IPHAN. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/51>>. Acesso em: 28 nov. 2016.

**Figura 7:** Produção Tradicional e Socioculturais Associadas à Cajúna no Piauí



Fonte: IPHAN. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/87>>. Acesso em: 28 nov. 2016.

**Figura 8:** Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro



Fonte: IPHAN.

Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/bcrE/pages/conImagemE.jsf>>. Acesso em: 28 nov. 2016.

No Brasil, os bens imateriais tombados pelo IPHAN assim como os bens imateriais mundialmente reconhecidos pela UNESCO, todos relacionados à área gastronômica apresentam características comuns. Pautados em dimensões antropológicas os organismos de promoção definem critérios com intuito de valorizar e preservar hábitos, expressões de vida e tradições que comunidades, grupos e indivíduos em todas as partes do mundo recebem de seus ancestrais repassando à seus descendentes. Valorizar e preservar práticas, conhecimentos e competências associados a objetos, artefatos e espaços culturais onde, indivíduos, comunidades e grupos se reconhecem como fazendo parte do seu patrimônio cultural.

Cabe aqui observar que todas estas ações de imaterialidade são inerentes a processos materiais de desenvolvimento calcados no território. Ciclos materiais de subsistência econômica alimentar

presentes nos “espaços do comestível e do comensal” (POULAIN, 2013) influenciados por “forças horizontais e verticais” (SANTOS, 2012) em constante atualização. Nesse invólucro dinâmico se integram, patrimônio cultural imaterial e processos materiais de desenvolvimento do território sendo, constantemente recriados pelas comunidades e grupos em função do seu meio, da sua interação com a natureza e da sua história. Conferindo aos mesmos, um sentido de identidade e de continuidade, sempre influenciado alicerces conceituais das expressões percebidas nas mais variadas cozinhas regionais ao redor do mundo.

Nesse sentido é importante lembrar sempre, que a cultura à qual a identidade se reporta não é algo estanque no tempo, nem marcada exclusivamente pela ideia de se voltar os olhos para fatos ou valores dados somente pelo passado, mas algo que se configura por um processo contínuo de transformações dadas pelas relações sociais e pelas suas significações.

No capítulo que segue são apresentadas reflexões pautadas em estudos desenvolvidos durante o curso de doutoramento, tanto em atividades do PPGGEO quanto na experiência vivida em território italiano possibilitada pelo programa PDSE/CAPES.



## 4 FORMAÇÃO E ATUALIZAÇÃO NA COZINHA REGIONAL ITALIANA

Visando conhecer procedências sobre o fenômeno, mundialmente conhecido por “cozinha italiana”, retomamos o conceito de identidade cultural imaterial gastronômica abordado no terceiro capítulo desta tese.

### 4.1 Identidade italiana na cozinha: apontamentos teóricos

As identidades socioculturais remetem o indivíduo a uma categoria de existência privada, expressa por relações interativas com o seu universo social, demarcado culturalmente por um conjunto de valores, hábitos, crenças e condições de semelhanças. As identidades socioprofissionais, como no caso dos agricultores ou profissionais da gastronomia, referem-se a um conjunto de interesses atribuídos a demandas específicas com objetivos em comum. Assim, se constroem condições entre indivíduos, profissional ou culturalmente falando, que se auto reconhecem como semelhantes ao partilhar interesses e significações. Da mesma forma, diferentes povos se reconhecem com identidades diversas, criando lastro para entendimentos de diferenciação regional. No caso da alimentação, estruturada tanto pela profissão como pela cultura (vide cap. 2) estabelece-se um aqui um princípio fecundo do que se pode entender na atualidade por uma cozinha regional.

Quando refletimos sobre aspectos relacionados às “identidades alimentares” ao redor do mundo, é necessário tratar de dois pontos fundamentais: a caracterização alimentar a partir do território - possibilidades e limites impostos pelo ambiente onde se dá a produção e o consumo dos alimentos; as técnicas e movimentos necessários para o desenvolvimento de sobrevivência de um povo, que resultam em processos socioeconômicos e culturais, estabelecendo assim, relações e diferenças entre os povos.

As identidades gastronômicas de um determinado povo caracterizam-se por traços opostos que as distinguem culturalmente de outras. Desta forma, através da história, essas diferenças se concretizam mediante movimentos de pessoas e produtos inspiradas por ambições econômicas e políticas (comercialização de mercadorias e disputa de territórios, por exemplo). O produto local que dá origem ao que hoje se conhece por “cozinha regional” adquire identidade geográfica quando é deslocado e inserido em outro território e/ou cultura. O deslocamento ocorre da área de produção ao centro de

comercialização - centros urbanos - posteriormente para outras regiões e/ou países. Nesse sentido, alimentos que configuram identidades, estabelecem importantes relações com o desenvolvimento territorial.

As identidades ganham sentido como orientadoras das ações territoriais, mobilizando dinâmicas e resultados em torno de significações, em relação a comida por exemplo. Esse aspecto é perceptível tanto na própria Itália, quanto nas regiões povoadas por imigrantes italianos ao redor do mundo. Materializando-se, por meio de expressões sentimentos, valores e trabalho, principalmente no que tange aos “espaços do comestível e do comensal”, resumidamente, formas de produção e consumo de alimentos.

Quando refletimos sobre a relação da identidade alimentar com o território se percebe a influência do mesmo, por vezes, apenas quando visto de fora. A Mortadela de Bolonha, por exemplo, é um produto que assume essa denominação apenas no momento em que sai do seu ambiente de produção no momento do intercâmbio com outras regiões e culturas (CAPATTI; MONTANARI, 1999). A exportação e a fixação de um ingrediente, de um modo de preparo, de uma receita e sua respectiva terminologia em um novo espaço, iniciam o processo natural de adaptação e consequente contaminação, gerando um “novo” produto. Essas “contaminações” frutos do processo globalizatório representam “forças verticais” demonstrando aqui um aspecto que fundamenta processos de atualização em cozinhas regionais. Outro produto conhecido no Brasil como Linguíça Calabresa é essencialmente diverso daquela produzida e consumida na Região italiana de Calábria. Em fim, a terminologia ou conteúdo pode adaptar-se ao novo produto ou se manter cristalizado, assumindo apenas uma nova acepção na nova língua ou lugar, criando uma variante. Tudo é classificado e identificado pela sua inserção em um território.

A partir de suas vinte regiões, a península italiana origina produtos alimentícios singulares, mundialmente reconhecidos. Alguns exemplos clássicos de ingredientes básicos com esse reconhecimento são: óleo de oliva, manjerição (basílico), trigo (farinha), queijos (para pasta e pizza) e tomate, etc. Em consequência, destacam-se elaborações mundialmente conhecidas como pastas, pizzas, caldos (minestrone e agnolini) e risotos, etc. Esta “cozinha italiana” como se conhece pelo mundo afora é fruto de uma antiga e conflitante história.

Montanari (2004) retoma o encontro entre bárbaros e romanos, nos primórdios da história medieval, como evento chave de contrastes e reelaboração de hábitos alimentares. A cultura alimentar do pão, do vinho e do óleo símbolos da civilização romana se mescla com a da

civilização bárbara que se baseava em produtos de origem animal como o leite, a carne (destaque para “il lardo”) e a manteiga. A romana, com técnicas culturais mais “avançadas” pautadas na agricultura e transformação, e a bárbara com técnicas primitivas baseadas no extrativismo, principalmente em regiões florestais. Disto, deriva um novo modelo produtivo denominado por historiadores como “agro-silvo-pastoril” onde os pães e cereais haviam a mesma reputação da carne e laticínios. Uma simbiose da qual derivou a riqueza histórica da cozinha europeia. Outro elemento fundamental na estruturação da cozinha italiana foi o papel da igreja onde o pão, o vinho e o óleo representam emblemas e instrumentos da fé.

A cozinha italiana não se configura apenas pela somatória de diversas cozinhas regionais, mas tem-se afirmado como identidade única no caminhar da história. Ao restaurar à arte da gastronomia sua dimensão própria, independente de outros fatores que lhe são externos, se percebe que as práticas alimentares e a cultura gastronômica são elementos essenciais de uma identidade italiana, revelando também, uma organização social milenar demonstrando que os italianos já existiam antes da “existência da Itália”. O processo de Unificação Italiana, ocorrido no final do século XIX, estabelece parâmetros de organização político territorial, possibilitando a noção do conceito regional tal qual conhecemos hoje.

Quando os imigrantes começaram a deixar a Itália na segunda metade do século XIX, praticamente não se tinha conhecimento do que logo depois passou a ser denominado “cozinha regional italiana” (OLIVEIRA, 2006).

Foi justamente a emigração que provocou efeitos revolucionários nos hábitos alimentares italianos, na medida em que colocou em crise a rigidez da demarcação entre regimes culinários das diversas classes sociais. Por exemplo, sabe-se que o tomate, ingrediente básico de muitos pratos italianos, começou a ser divulgado na península somente no final do século XVIII, e a prática de preparar o macarrão associado ao molho de tomate surgiu por volta de 1830 (OTTOVELA, 1992).

Essa grande modificação no padrão alimentar na Itália teve início em Nápoles, quando essa cidade passou por um vertiginoso crescimento e a produção de verduras e legumes nos seus arredores mostrou-se insuficiente para atender à nova demanda. A farinha de trigo, por ser um produto não-perecível em curto prazo, podendo assim ser estocada, passou a ser o ingrediente principal da cozinha napolitana. Isso na verdade constituiu-se numa revolução alimentar, que aos poucos foi se expandindo por toda a Itália, primeiro nos arredores de Nápoles, depois

de forma muito lenta nas regiões meridionais, só conquistando o restante da península mais tardiamente (OTTOVELA, 1992).

Assim, as diversas cozinhas regionais italianas hoje conhecidas só começaram a se configurar enquanto tais no curso do século XIX, com a geração que precedeu aquela que veio a ter uma experiência emigratória. Entre elas podemos citar o macarrão e a *pizza* (Nápoles), o risoto (Milão), a polenta e a minestra (Vêneto) (OLIVEIRA, 2006).

#### **4.2 Percepções de italianos, acerca da cozinha regional italiana**

Este espaço teórico apresenta o resultado de entrevistas realizadas com profissionais docentes na área de gastronomia na Região da Toscana - Itália.

**Mapa 2: Toscana Itália**



Fonte: Elaborado pelo autor

O levantamento de dados com natureza primária, por entrevistas semiestruturadas, intuiu conhecer ideias de italianos sobre o tema desta tese. Apresentadas na forma DSC os relatos destacados abaixo, comunicam ideias sobre formação da identidade e processos de atualização na cozinha italiana. As informações obtidas reforçaram e frutificaram também, o processo de análise, sobre a CRISC.

*Ao viajar, se percebe que a maioria dos países ocidentais tem por hábito consumir pratos de origem italiana. Lasanha, espaguete ao pesto, canelone, pizza, etc. É uma cozinha que dá prazer, uma cozinha rica. Na Itália cada região possui pratos com particularidades. Os mais emblemáticos e conhecidos no exterior são a lasanha, as massas, a pizza, o pão, o sorvete italiano e o vinho. Estes seriam os percebidos primeiramente no exterior. Depois tem as pessoas que conhecem mais a fundo a cozinha italiana, mas a grande parte da população mundial conhece primordialmente isso (DSC).*

*Para ser verdadeiramente regional, cada prato deve ser consumido em sua região, em seu lugar de origem. Caso contrário, mesmo sendo de qualidade, há outro sabor. A mesma carne, mesmo preparada por um italiano da toscana, mas em outra região, tem outro sabor... Falta aquela energia, aquela atmosfera sentida somente no lugar. As combinações enogastronômicas devem acontecer entre produtos da mesma região, consumidos na região. Existe algo, difícil de explicar, que faz a diferença. Em nível de gosto e sensação, se percebe que é diferente (DSC).*

*Tenho 45 anos e desde pequeno senti paixão pela cozinha. Meus pais trabalhavam fora, e quando retornava da escola sozinho buscava ovos no galinheiro e fazia uma “frittata” (espécie de omelete). Depois passei a fazer pratos mais elaborados e posteriormente busquei cursos de formação na área. A minha experiência foi muito grande junto com a família, depois, quando profissional vivenciei muitas formas diferentes de trabalhar com a comida, muitas transformações. Nessa trajetória criei paixão pela cozinha e minha identidade com a cozinha italiana se formou a partir da família(DSC).*

*Todas as regiões na Itália tem suas comidas particulares. Do sul por exemplo, temos o “grano duro” para fazer massa sem ovos, ao norte com grãos mais tenros se faz a massa com ovos, assim se formam as tradições. Daquilo que permite o território. Com o frio do norte, se consome mais calorias, como o caso da manteiga, carnes, caldos, etc., ao sul, mais azeite, legumes, frutas e verduras (DSC).*

*Principais insumos e pratos e estabelecer relações com seus territórios: “l’agrume” que caracterizam frutas cítricas como o caso do*

*limão siciliano típico do sul do país; “l’olivo” óleo produzido principalmente no centro e sul da Itália; “il pomodoro” – o tomate, introduzido na Itália a partir da América mas hoje reconhecido mundialmente por acompanhar pizzas e pastas; “i cereali” os cereais e seus derivados como o caso do trigo e milho; “i formaggi” os queijos; “i prosciutti” os presuntos crus; “il lardo” espécie de manta de bacon curado no sal grosso<sup>44</sup>; “i tartufi” os tartufos brancos principalmente, também colhidos na região Toscana; “il basilico” o basilico ou manjericão; “L’uva” a uva; Principais elaborações: La pasta; La pizza; Il risoto; La minestra; Il ragù; La calabresa; Il pesto (DSC).*

*Tivemos a segunda guerra que transformou expressões da cozinha. O pão por exemplo, antes e durante a guerra era feito com farinhas integrais, depois disso juntamente com a industrialização se passou a consumir pães brancos de farinha refinada. Tivemos aí uma influência econômica, mas também psicológica pois o pão branco representava o pós guerra, a riqueza e a liberdade, enquanto que o pão integral lembrava a pobreza e a guerra. As transformações e atualizações quando analisadas se apresentam de forma estrutural e sistêmica, com causas e consequências. Hoje temos consequências na saúde pelo excesso do uso de alimentos refinados, como o açúcar e o glúten, entre outros (DSC).*

*Nos últimos anos, a cozinha italiana tem sentido transformações no sentido de receber outras culturas imigratórias trazendo seus alimentos de origem. O caso do cuscuz vindo do norte da África por exemplo. Nos próprios cardápios de restaurantes tradicionais italianos existem opções de pratos da cozinha francesa, oriental ou americana, simplesmente pelo fato de que muitos clientes estrangeiros solicitam estas comidas. Primeiramente, nos anos 70, seria um sacrilégio que se comesse pratos assim em um restaurante tradicional toscano por exemplo. Hoje os próprios italianos buscam outras opções que não aquelas puramente regionais. Existem muitas facilidades logísticas para viajar, conhecer outras culturas e comidas, retornando com novos hábitos ou anseios alimentares (DSC).*

---

<sup>44</sup> Camada de gordura encontrada em baixo da pele de certas partes do suíno. Fatiado finamente é consumido em tábuas de frios e nos tradicionais paninos italianos. O lardo italiano é curado e temperado com alecrim dentro de recipientes de mármore branco desde o tempo dos romanos. O local mais famoso desta cultura se localiza no litoral norte da região Toscana. Território chamado Collonata, município de Carrara. Nota dos autores.

*A carne de frango que se comia há trinta anos, por exemplo, produzida de maneira tradicional pelos agricultores já é muito difícil de se encontrar. Tinha uma carne saborosa, presa ao osso. Hoje esse tipo de carne é produzida industrialmente, com sabor e textura diversos de outrora. Portanto isso pode ser uma força de atualização. É importante ter atenção, fazendo as coisas relacionadas a gastronomia da maneira mais natural possível, entretanto as transformações são inevitáveis e velozes. Não sei a que ponto se conservará a cozinha toscana... este é um receio que sinto. As formas de produção mudam constantemente, em consequência, mudam os sabores. As plantas, as verduras, haviam sazonalidade... hoje em dia se encontra quase tudo o ano todo. O sistema “força” a produção, esse sistema acaba alterando o sabor das coisas. Assim, acontece passo a passo uma transformação. Haverá sempre o pesto... porém outro sabor (DSC).*

*As técnicas de preparação mudam a cada ano, um “ragu”<sup>45</sup> por exemplo que tradicionalmente era preparado em cinco ou seis horas, hoje se pré prepara e, posteriormente finaliza em poucos minutos. A tecnologia acessível na forma de equipamentos e utensílios para a cozinha evoluiu muito nos últimos anos. Podemos fazer a mesma receita de cinquenta anos atrás, porém com modos de cocção diversos em tempos muito reduzidos, mantendo sabor e nutrientes e com possibilidade de conservar, a vácuo por exemplo, por muito mais tempo do que outrora era possível. Essa tecnologia também nos permite otimizar desperdícios evitando que muitos alimentos sejam descartados (DSC).*

*Outra coisa que mudou foi a estrutura de vendas e distribuição no atacado. Os negócios desta natureza são influenciados em nível mundial, não apenas regional como outrora. Portanto a economia influencia poderosamente sobre nossas expressões de cozinha regional (DSC).*

*Quando se fala em grande consumo, nos últimos vinte anos, tivemos transformações importantes no que tange a segurança alimentar, garantida pela legislação e controle na comercialização de alimentos. Outro exemplo são os produtos “DOC”<sup>46</sup> e “DOCG”<sup>47</sup>, vinhos, salames, queijos... é uma riqueza de sabores e variedades inacreditável, se comparado aos anos 60 por exemplo. Então temos estes elementos que geram atualizações na cozinha regional. Cada*

---

<sup>45</sup> Espécie de molho à bolonhesa, prato tradicional da Cozinha Toscana- IT.

<sup>46</sup> Denominação de origem controlada.

<sup>47</sup> Denominação de origem controlada e garantida.

*região italiana possui uma oferta riquíssima de produtos com origem e qualidade garantidas por lei. Nesse sentido, o progresso trouxe ganhos de conhecimento, técnica, logística, etc. Assim a partir dos conhecimentos tradicionais centenários, unidos à tecnologia e logística temos possibilidades incríveis para comercialização e consumo dos regionalmente produzidos. Primeiro se dizia: “ah, vino buono è quello di contadini”<sup>48</sup>. Mas era um produto instável, onde a única garantia se dava pela pessoa do produtor. Hoje existe todo um controle tecnológico e legislativo para garantir um vinho de excelente qualidade ou ao menos, a garantia padrão e segurança em todo o processo produtivo (DSC).*

*Nos últimos anos, um dos fatores que mais tem influenciado a cozinha italiana é a busca por preparações mais saudáveis. Pouca gordura, pouco sal, alimentos mais refinados, o que por outro lado, acabam criando outros problemas como já citado anteriormente (DSC).*

*Outro fator que em minha percepção vem influenciando a cozinha italiana são as mídias sociais com programas de preparação culinária. Possibilitam que jovens tenham curiosidade e buscando desenvolver habilidades e conhecimentos sobre elementos da gastronomia italiana tradicional. E isso também gera consequências indesejáveis no âmbito profissional. É comum nos depararmos com jovens de 20 anos que assistiram algumas aulas e se auto denominam chefes de cozinha. Sabemos que a trajetória para liderar uma cozinha não pode prescindir de longa experiência, salvo raras exceções. Então isso acaba gerando uma confusão no sistema de restaurantes e consequentemente nos produtos finais que expressarão uma cozinha regional (DSC)*

*Mais um elemento fundamental é o serviço de restaurante, onde se percebe que experiências mudam de acordo com o “astral” do profissional de serviços. Nas preparações de coquetelaria e barismo, tudo muda de acordo com o estado de espírito do profissional. Este também precisa ter conhecimento profundo sobre as preparações, insumos utilizados , em fim tudo o que o cardápio oferece. No restaurante, o sistema como um todo é importante. Houve um tempo em que se prestava exacerbada importância à produção em detrimento do serviço. Hoje se tem clareza de que o conjunto precisa estar “afinado”. Todos os trabalhadores do restaurante precisam conhecer a função dos outros e vice-versa (DSC).*

---

<sup>48</sup> “Ah, vinho bom é aquele do colono (ou pequeno produtor rural)”

### 4.3 Considerações sobre atualizações da Cozinha Italiana

As reflexões a seguir apresentam uma síntese analítica expressando as principais categorias emergentes na compreensão de italianos indagados sobre cozinhas regionais e processos de atualização. Serviram também para estabelecer similitudes com o fenômeno estudado na CRISC. Cada categoria foi organizada por tema, classificação se evento ou força e verticalidades ou horizontalidade.

**Segunda guerra verticalidades - evento -** Trouxe inovações técnico científicas e industriais mas também sociológicas e psicológicas. Certas comidas representavam o término da guerra, o futuro, a prosperidade, novos sabores e texturas. Mas que também causaram consequências danosas à saúde humana com excesso de refinados, glúten, uso de pesticidas, conservantes e etc.

**Ligação com o território – horizontalidades – força –** historicamente a organização social e política propiciou o uso e valorização de alimentos produzidos localmente. O clima e as possibilidades de culturas específicas criaram dinâmicas culturais que se refletem na cozinha regional daquele país com clareza e propriedade.

**Migrações e imigrações recentes – verticalidades – evento –** movimentos migratórios nacionais gerados pela economia, facilidades logísticas e turismo. Movimentos imigratórios de povos do meio e extremo Oriente e norte da África e América Latina. Atualmente o país vem recebendo fortes influências e inclusões de novos hábitos alimentares, com cozinhas e, inclusive restaurantes destas nacionalidades.

**Industrialização – horizontalidades – evento -** processos industriais, tecnologias e mecanização alterando formas de produção. Criam novos tempos, novas possibilidades neutralizando o curso natural tanto no tempo quanto nos processos de cultivo e criação. Tecnologia e automação agindo dentro das cozinhas alterando formas e tempos de preparo e, conseqüentemente, dinâmicas e sabores tradicionais.

**Globalização econômica – verticalidades – evento -** estrutura de vendas e distribuição no atacado com negócios que ultrapassam constantemente as barreiras regionais.

**Saúde – horizontalidades – força –** movimento notório da hipermodernidade um dos fatores que tem influenciado a cozinha italiana nos últimos anos é a busca por preparações mais saudáveis.

**Mídias sociais – verticalidades – força -** mídias sociais com programas de preparação culinária do tipo master chefe possibilitam que jovens tenham curiosidade e busquem escolas de formação técnica.

Desenvolvam assim, habilidades e conhecimentos sobre elementos da gastronomia italiana tradicional. Por outro lado cria falsas expectativas sobre o trabalho na cozinha e o “ser chefe” que não pode prescindir de muita experiência e atitudes de liderança que são conquistadas apenas com muita experiência e dedicação.



## **5 COZINHA REGIONAL DA ILHA DE SANTA CATARINA (CRISC)**

No intuito de estabelecer a estrutura analítica sobre a CRISC, definimos como escala temporal o interstício desde o século XVI até os dias de hoje. Importante destacar que esta análise não explorou detalhes sobre o processo de formação socioespacial da ilha, mas, sobretudo, identificou elementos que pudessem caracterizar “eventos” que demarcaram atualizações na sua cozinha regional. Seguindo preceitos de Santos (2012a), os eventos são caracterizados por acontecimentos que interferem no curso normal das coisas. Resultam de ações ou forças que modelam estruturalmente os fixos ou as formas incidindo também, nas respectivas funções. Tais eventos podem ainda ser frutos, tanto de forças horizontais quanto de forças verticais que influenciam de maneira cíclica na totalidade socioespacial.

Os dois espaços teóricos a seguir (5.1 e 5.2), que antecedem a análise dos dados, descrevem, respectivamente, elementos históricos sobre a formação socioespacial da Ilha e as percepções dos sujeitos sobre o objeto desta tese.

### **5.1 Formação socioespacial da Ilha e suas cozinhas**

A origem modesta do lucrativo comércio colonial agro-exportador no século XVI imprimiu um caráter singular à formação socioespacial do Brasil Meridional. A ocupação da faixa Atlântica representou o primeiro momento da colonização portuguesa constituindo um passo fundamental na conquista de vastas áreas situadas além dos limites impostos pelo Tratado de Tordesilhas. Tal como ocorreu no restante do país, a área povoada inicialmente foi o litoral (século XVII), alvo da política expansionista de Portugal para o sul do Brasil. A atual cidade de Florianópolis se originou a partir de uma das ações vicentistas, que criaram vários núcleos de povoamento oferecendo apoio e municiação para a expansão rumo ao estuário do Prata (PEREIRA, 2003; VIANNA, 1938).

No tempo que antecedeu a chegada dos exploradores europeus no século XVI, a Ilha de Santa Catarina era habitada por índios Guaranis, também denominados pelos colonizadores, por índios Carijós. Tanto nos relatos dos viajantes quanto por vestígios arqueológicos foi comprovada a existência desses povos. A estratégia da Coroa Portuguesa de povoamento do litoral Meridional da colônia luso americana teve como ponto de partida a capitania de São Vicente de onde se irradiaram os

excedentes populacionais que deram origem a três núcleos básicos do povoamento catarinense: Nossa Senhora do Rio São Francisco em 1645, fundada por Manoel Lourenço de Andrade, localizada ao norte do litoral catarinense, Nossa Senhora do Desterro em 1673, fundada por Francisco Dias Velho e Santo Antônio dos Anjos de Laguna em 1676, fundada por Domingos de Brito Peixoto, localizada ao sul (CORRÊA, 2004).

Dos habitantes indígenas originários da Ilha foi herdado o hábito de comer raízes, frutos, sementes e cereais pouco utilizados, ou até desconhecidos, pelos portugueses quando aqui chegaram. Nessa oferta havia palmito, inhame, cará, milho preparado principalmente sob a forma de farinha, dentre outros. Os índios não tinham por costume usar temperos, por isso sua comida não era do agrado dos portugueses, tão acostumados a sabores diversificados. Enquanto as iguarias eram amplamente apreciadas na Europa, os ameríndios do Brasil não faziam questão de temperar sua comida, por vezes considerada insossa e rejeitada pelos primeiros colonizadores. Também não conheciam o açúcar – trazido pelos colonizadores. Foram renitentes e negaram obediência aos brancos. Com a chegada das negras africanas, as receitas indígenas foram relegadas a segundo plano e com o tempo esquecidas. A cozinha de origem africana passou a substituir a cozinha indígena, pois a mulher negra era muito mais habilidosa, dócil, prestativa e também mais receptiva às novas informações (CASCUDO, 2004).

Na vivência diária com os exploradores portugueses e espanhóis, os escravos de origem africana, se alimentando muitas vezes dos restos de alimentos ou de produtos pouco consumidos pelos senhores feudais, desenvolveram pratos saborosos e com alto valor nutritivo. A feijoada, o mocotó e o nego deitado (bolo de farinha de milho achatado e enrolado na folha de bananeira para assar) são exemplos de preparações que surgiram desta cultura (CASCUDO, 2004). No percurso da história da Ilha, estes pratos também foram incorporados pela cozinha da Ilha.

A partir das fundações de São Francisco, Desterro e Laguna, processou-se uma intensa ocupação do litoral catarinense, com a concessão de sesmarias e a fixação dos sesmeiros, com seus estabelecimentos agrícolas e pastoris (PIAZZA, 1992).

A Ilha de Santa Catarina, conhecida primeiramente pelos índios como Meiembepe, foi chamada de Ilha dos Patos, conforme aparece grafado pela primeira vez por Diego Ribeiro em um mapa datado de 1519. Já a denominação de Santa Catarina foi dada em 1526, pelo navegador veneziano Sebastião Caboto, quando aportou na ilha a serviço da Espanha. Em 1673, Francisco Dias Velho se estabeleceu na ilha, fundando o primeiro povoado que passou a se chamar Nossa

Senhora do Desterro ou simplesmente Desterro. Foi somente em 1894, após a Revolução Federalista, que a cidade recebeu sua atual denominação, Florianópolis. Quando o vicentista fundou Nossa Senhora do Desterro, em 1673, a ilha apresentava-se em condições quase selvagens. Com a vinda da família de Dias Velho, a concentração inicial do povoado deu-se na Baía Sul próximo ao local onde hoje se situa a praça XV (PAULI, 1987).

Em 1726, a povoação do Desterro foi elevada à categoria de Vila, denominação que equivale atualmente à município. Em 1738, com a criação da província de Santa Catarina, Desterro tornou-se sua capital político-administrativa, tendo sua forma urbana inicial sofrido a intervenção de uma política de fortificação e de edificações executadas pelo Brigadeiro José da Silva Paes, seu primeiro governador. A criação da Capitania foi motivada mais pela vantajosa posição geográfica e pelo seu excelente porto, do que por sua importância econômica. O porto era muito frequentado pelos navios que iam da Europa ao Rio da Prata e para o Pacífico, o que motivou o rei de Portugal a desmembrar a ilha e a terra firme adjacente da capitania de São Paulo. Assim, a posição estratégica da Ilha de Santa Catarina levou Portugal, dentro de seu entendimento geopolítico, a transformá-la em ponto de defesa do litoral Sul do Brasil, estimulando a sua ocupação territorial e demográfica (CORRÊA, 2004).

A ocupação do território catarinense desde os seus primórdios acabou gerando duas realidades distintas: o planalto e o litoral, separados pelas Serras do Mar e Geral. A localização estratégica da costa catarinense, entretanto, permitiu que, no interior dessa formação socioespacial, fossem desencadeadas produções territoriais e cumulativas com o passar do tempo (SANTOS, 2005).

O litoral catarinense teve um papel fundamental na política expansionista de Portugal que visava garantir a posse da terra disputada com os espanhóis, utilizando os excedentes populacionais da capitania de São Vicente e tirando proveito dos recursos naturais disponíveis na região. O povoamento associava, pois, interesses geopolíticos e geoeconômicos (MAMIGONIAN, 1998).

A construção de um complexo de fortificações para instalação de bases político-militares, principalmente na Ilha de Santa Catarina, consolidou a ocupação do espaço litorâneo catarinense. Ação que fazia parte do projeto de colonização do Brasil meridional, a qual levou também à edificação de armações baleeiras, financiadas por capitais comerciais portugueses, para extração de óleo de baleia utilizado nos séculos XVIII e XIX para vários fins (PEREIRA, 2003).

Entre 1747 a 1756, a ilha de Santa Catarina recebe imigrantes provenientes do arquipélago dos Açores, visando fortalecer a colonização. Destes, muitos eram agricultores, alguns carpinteiros, comerciantes, oleiros, mas poucos pescadores. Em sua terra de origem dedicavam-se ao plantio e trato do trigo e do milho, ao cultivo da uva, do ananás, frutas cítricas, hortifrutigranjeiros e pecuária do leite. Ao chegar à ilha de Santa Catarina, deram início a essas atividades, porém experimentaram revezes pela inadaptabilidade do clima para os cultivos, tanto do trigo como do linho. Além disso, encontraram outras práticas relacionadas ao cultivo do algodão e da mandioca, dando origem aos engenhos para a fabricação da farinha de mandioca (PEREIRA, 1993).

### **Dieta do Atlântico Sul – A Cozinha Açorico-Brasileira**

Século XVIII – Ao chegar ao sul do Brasil, os primeiros imigrantes oriundos do Arquipélago de Açores<sup>49</sup>, depararam-se com

---

<sup>49</sup> Origens Luzo Açorianas: entrevista realizada com o arqueólogo, caçador submarino e gourmet, Nabal de Souza Corrêa, em 10 de março de 2017.

“A gastronomia açoriana e sua transformação além mar...”

A gastronomia açoriana apresenta, em suas ilhas, variações nos produtos e receitas. Clima, geografia e a origem da ocupação são fatores determinantes na construção dos hábitos alimentares do arquipélago. Algumas características pontuais de cada uma das nove ilhas são: **Santa Maria** - As encostas rochosas e inclinadas foram desde cedo aproveitadas para o cultivo da vinha. Os nabos e melões desta ilha são muito apreciados. Destacam-se sopas e açordas comumente aromatizadas com endro e preparadas com pão; **São Miguel** – Apesar da ocupação difícil, por estar densamente arborizada e sujeita a calamidades de origem vulcânica, os povoadores desta ilha transformaram a ilha em território produtivo. Inicialmente introduziram a cultura de cereais como o trigo e centeio. Posteriormente o milho, laranja e ananás. Chá e pastel (corante) exportado para o continente trouxeram divisas importantes para a ilha. Os Micaelenses souberam aproveitar a produção agrícola e pesqueira na confecção dos pratos típicos da sua gastronomia; **Terceira** – Por estar no centro das rotas comerciais, a sua população abastecia as naus e, pelo intercâmbio estabelecido, introduziu na sua culinária uma diversidade de especiarias, proveniente principalmente da Índia e do Brasil. Carnes e peixes elaborados em alguidares de barro e cozidos em forno de lenha são destaques. A doçaria também é muito apreciada; **Graciosa** – Produtos locais e a influência da gastronomia das ilhas circulantes compõe o cardápio desta ilha. São famosas queijadas, aguardente velha e vinhos aperitivos; **São Jorge** – A população sobreviveu ao longo dos tempos com a cultura da vinha, árvores frutícolas, tabaco e plantas tintureiras. Mais recentemente, com a criação do gado, produzem e exportam o famoso

dificuldades no cultivo das plantas que tinham domínio técnico, como cereais nobres: trigo, aveia, cevada e centeio. Foi por meio da assimilação do cultivo da mandioca, de tradição pré-cabralina, que obtiveram maior sucesso. Mesmo sendo agricultores, tecelões ou exercendo outro ofício não relacionado com a pesca, eles conheciam técnicas de captura de pescado. Os imigrantes açorianos descobriram novas espécies da fauna e flora sul-brasileira, aperfeiçoaram as técnicas de processamento da mandioca com a implantação dos *engenhos farinhaes*; desenvolveram e diversificaram técnicas de pesca e, com a interação com os nativos, estabeleceram uma nova gastronomia composta por receitas e modo de preparo de pelo menos três continentes: Americano – Europeu – Africano.

A Ilha de Santa Catarina e o continente adjacente, recebendo expressivo número de imigrantes açorianos, consolida o modesto núcleo de Desterro, como local para abastecimento de embarcações e rota obrigatória para atingir a baía do Rio da Prata. Se instalaram inicialmente, aos arredores do Largo da Matriz, expandindo-se para o Leste e, posteriormente, para o Oeste. Paralelamente, ocorre a expansão para outras localidades no interior da ilha (BOITEUX, 1953).

Em meados do século XIX, a imigração alemã e posteriormente a italiana ocupou os vales litorâneos de Santa Catarina, promovendo a criação de inúmeras colônias. Muitos imigrantes dessas colônias vieram para a capital da Província, em busca de trabalho. Os nativos compartilharam as transformações representadas pela chegada de imigrantes e a aceleração da industrialização nacional a partir da década de 1950 (PAULI, 1973). Assim, a alimentação à base de farinha de milho usada no preparo da polenta, das massas, do pão e de bolos, bem como queijos diversos, salame e vinho acabaram por fazer parte da alimentação cotidiana na ilha. Os alemães, com hábitos alimentares característicos de regiões frias, trouxeram pratos à base de batata, trigo,

---

queijo São Jorge. Do mar destacam-se as amêijoas (molusco bivalve). Tem rica doçaria; **Pico** – O vinho da Ilha do Pico é o grande destaque, desde cedo exportado para a Rússia, Portugal Continental e Brasil. Na gastronomia a aspereza do solo fez com que o homem se voltasse para o mar. Criaram à famosa Caldeirada Picoense; Faial – Esta ilha não apresenta um prato característico, mas a influência da vizinha Pico destacam-se pratos elaborados com produtos do mar; **Flores** – Além dos frutos do mar e aves, o destaque desta ilha é a caça ao coelho. Muitos açorianos de outras ilhas visitam Flores no verão para caçar coelhos e pescar. A gastronomia da ilha baseia-se na confecção de pratos elaborados com estas iguarias; **Corvo** - A ilha com menos recursos do arquipélago sobreviveu com caça de pássaros migratórios, raízes, algas e uva.”

cevada e repolhos, além de produzirem e consumirem leite e queijos, queijadas e cerveja. Esses pratos e bebidas fazem parte hoje da gastronomia litorânea (ANTONINI, 2003).

Diferentemente do restante do litoral brasileiro onde a atividade agrícola era monocultora utilizando-se da mão-de-obra escrava em grandes glebas de terra, no Sul se estabeleciam colônias de povoamento alicerçadas na pequena propriedade familiar. O colono tinha a liberdade de praticar a policultura de subsistência. Esta, dentre outros fatores, foi fundamental para propiciar a precoce emersão do litoral catarinense à posição de destaque no cenário colonial da época como uma das áreas fornecedoras de gêneros alimentícios (ANTONINI, 2003).

Neste panorama, como aconteceu em outras cidades brasileiras, era estratégica a presença do porto viabilizando relações comerciais por vias marítimas. As cidades que o possuíam eram fundamentais para as políticas expansionistas da Metrópole. O espaço urbano de Desterro, que em 1894 passou a se chamar Florianópolis, estava, até o começo do século XX, limitado à área circunvizinha ao porto, expandindo-se posteriormente até o sopé das encostas dos morros situados nas suas proximidades. A evolução da cidade foi marcada originalmente pelas atividades portuárias e administrativas, tendo seu processo de urbanização e ocupação espacial ajustados às exigências dessas funções (PELUSO JR, 1991).

Segundo Hübener (1981, p. 18), Florianópolis possuía, no começo do século XIX,

[...] uma praça central bem próxima ao mar, e, ao redor dela, as principais edificações. Do lado sul da praça, ou melhor, no Largo do Palácio, como era chamada, estava localizado o cais, onde fazia-se o embarque e desembarque dos produtos e passageiros. Do lado oposto estava a Igreja Matriz Nossa Senhora do Desterro: do lado leste, a sede do governo provincial e a sua frente, do outro lado da praça, situava-se a Câmara Municipal. [...] a zona comercial estava localizada, como era natural, próxima ao porto, ou melhor, próxima a Alfândega. Na rua do príncipe (atual Conselheiro Mafra) havia um comércio varejista, cujas casas comerciais eram chamadas de armazéns, lojas de fazenda ou de secos e molhados.

O porto foi um elemento fundamental tanto na origem como na evolução do povoamento do Desterro. Dentre os elementos determinantes, encontrava-se a ligação marítima, entre Baía Sul, Ilha de Santa Catarina e o continente, a possibilidade de oferecer abrigo às embarcações; em função da sua condição de atracadouro e pela localização estratégica, tornou-se parada obrigatória para os viajantes que exploravam o litoral catarinense (PELUSO JR, 1991).

O crescimento da atividade portuária, apoiada na exportação e importação de produtos agrícolas, proporcionou desenvolvimento econômico ao mesmo tempo em que se ampliava a função de capital da província de Santa Catarina. Nessa época, o governo Imperial iniciava um processo de organização administrativa para a cidade, aumentando o corpo de funcionários públicos. O maior impulso ao porto registrou-se, porém, com a imigração européia em meados do século XIX, quando o mesmo passou a centralizar a exportação da região. A estrutura urbana pouco se alterou nesse período, porém, as relações comerciais foram intensificadas através do porto. A economia crescia baseada no comércio da produção regional para o mercado nacional, somada, na segunda metade do século XIX, à produção proveniente das novas colônias de imigrantes alemães situadas no continente fronteiro à Ilha (PELUSO JR, 1991).

A farinha de mandioca foi o gênero mais expressivo gerado por quase todas as províncias da colônia portuguesa e, constituiu-se no produto de maior expressão no comércio exportador da Província de Santa Catarina. Por sua grande quantidade na própria Desterro e também nos arredores do litoral catarinense, “ocupou constante a posição de vanguarda diante dos demais produtos, no que se referia à exportação” (HÜBENER, 1981, p. 81).

Entre 1871 e 1947, vindos do oriente médio, entraram oficialmente no Brasil 79.509 sírios e libaneses. Destes, muitos se fixaram em São Paulo, e outros partiram para outros Estados, vindo, inclusive, para Santa Catarina. Grande parte destes imigrantes eram, em seus países de origem, camponeses praticantes de agricultura familiar de subsistência. A experiência que tinham com o comércio restringia-se à venda dos produtos excedentes e da produção artesanal de tecidos e outros objetos, como utensílios de cerâmica ou de palha (MENEZES, 2011). Estes povos conservaram alguns costumes e tradições dos antepassados, repassando aos habitantes da ilha uma importante base culinária, como por exemplo: o quibe cru e assado, o tabule, as esfirras, o pão sírio, as preparações a base de carneiro etc.

Segundo Antonini (2003), outras culturas, como a espanhola e a polonesa, também influenciaram a gastronomia do litoral de Santa Catarina. Algumas dessas culturas estiveram presentes desde o século XVIII. Outras surgiram ao longo dos séculos XIX e XX. Do arquipélago dos Açores, os açorianos trouxeram um volume de condimentos e temperos. As heranças gastronômicas da Ilha de Santa Catarina, que se dizem de base açoriana, na realidade são misturas culturais que os povoadores e colonizadores açorianos adaptaram a seus costumes alimentares. A autora identificou em sua pesquisa, vários hábitos alimentares praticados na ilha, ao longo dos últimos 250 anos, que além de caracterizar uma gastronomia típica pode ser divulgada como marketing cultural e gastronômico.

Considerando o aspecto logístico de entrada e saída de alimentos e mercadorias em geral, cabe destacar que a construção da ponte Hercílio Luz, concluída em 1926, teve um significado especial para a cidade, abrindo uma nova era de estruturação espacial na medida em que crescia a população. Logo após a sua inauguração surgiram diversas linhas de ônibus, entre as quais a mais importante, a do Estreito, substituindo as antigas passagens através do canal localizado entre a Ilha e o Continente (SANTOS, 2005).

Ao longo do século XX o município se inseriu gradativamente no contexto do capitalismo industrial brasileiro, com a centralização dos serviços públicos e administrativos, com a integração rodoviária decorrente da inauguração da Ponte Hercílio Luz e pela incrementação da atividade turística nas últimas décadas do século XX. No setor comercial e de serviços, surgiram empresas como Grupo Köerich (construção civil, lojas de eletrodomésticos, agricultura), Hoepcke (têxtil, construção civil). O desenvolvimento do município ganhou impulso a partir de 1960 com a instalação da CELESC, a implantação da UFSC e da ELETROSUL (SANTOS, 2012).

Como grande marco de “reconhecimento externo” da Cozinha Regional se configura econômica e culturalmente a atividade turística na Ilha. Condiciona, por sua vez, uma oferta gastronômica sem precedentes que demandou por novas técnicas culinárias, espaços de consumo e produção de insumos alimentares regionais em grande escala.

A expansão da atividade turística em Florianópolis ocorreu a partir da década de 1980, marcada pela presença de turistas provenientes de países vizinhos (Argentina, Paraguai e Uruguai), motivados pelas paisagens naturais e vantagens monetárias decorrentes da política cambial. Santos (2012) observa que tem origem, nesse período, a construção dos hotéis localizados nos balneários da Ilha de Santa

Catarina. Dos hotéis localizados na parte balneária da Ilha de Santa Catarina, inaugurados nos anos de 1970 e 1980, todos possuíam uma administração independente e familiar, isto é, não eram vinculados a redes hoteleiras, o proprietário do empreendimento é que atuava na administração da empresa.

O litoral catarinense apresenta hoje uma oferta gastronômica que reflete a adaptação culinária dos diferentes povos que colonizaram a região. Na ilha, constata-se a influência da troca de experiências culturais: a dos índios, dos negros e dos portugueses. Houve ainda influências carregadas pelas correntes migratórias de vicentistas, portugueses continentais, açorianos, italianos e alemães. Essa diversificação estimula consideravelmente a criatividade na oferta gastronômica na Ilha de Santa Catarina. A cozinha da ilha segue, nos dias de hoje, influenciada pelas receitas ligadas ao mar. O caldo de peixe e de camarão, os ensopados, o peixe frito, escalado, assado na telha e na folha de bananeira, acompanhado de farinha de mandioca ou pirão d'água, o bolinho de siri, as diversas preparações a base de camarão e as ostras compõem esta oferta. Podem ser encontradas nos inúmeros restaurantes espalhados pela ilha, principalmente na Lagoa da Conceição, Pântano do Sul, Santo Antônio de Lisboa e Ribeirão da Ilha (ANTONINI, 2003).

Frutos do mar que hoje abastecem as vendas no atacado e no varejo se originam cada vez mais de processos industriais como pesca profissional e criações em cativeiro. Historicamente, mas que não reflete produção atual na sua totalidade, além das célebres tainhas, que merecem menção à parte, o mar era rico em linguados, badejos, bagres, corvinas, garoupas, melros, namorados, pescadas brancas e amarelas, pescadinhas, robalos, anchovas, sardinhas, atuns, cavalas, cações e tantos outros. Também nunca faltavam os vários tipos de camarões – o branco legítimo de quase cem gramas, o rosa, o sete barbas, o serrinha, o vermelho, bem como moluscos e crustáceos: a lagosta, o lagostim, a lula, o polvo, o marisco, o berbigão, o siri e a ostra (ANTONINI, 2003).

A pesca artesanal foi praticamente substituída pela pesca industrial embarcada. Esta, em função da sua capacidade de captura, contribuiu para a decadência da atividade pesqueira artesanal. A industrialização possibilitou, em um primeiro momento, que pescadores se apresentassem no mercado de trabalho na condição de homens livres. Entretanto, o processo natural de mecanização industrial acabou inviabilizando a quantidade necessária de postos de trabalho demandados pela substituição da pesca artesanal. Além do mais, em localidades como Florianópolis, Garopaba, Laguna, Porto Belo,

Bombas, Bombinhas e praticamente todo o litoral, o Estado viabilizou processo de urbanização das praias, provocando, desta forma, maior expressão no que concerne ao processo de apropriação dos pequenos produtores. Em suma, o pescador acabou perdendo a condição de proprietário naval e, muitas vezes, de dono da terra, para as grandes incorporações pesqueiras e imobiliárias. No âmbito do setor pesqueiro a modernização significou a ampliação do projeto de desenvolvimento do país, concentrando todas as iniciativas em bases industriais (SILVA, 1999). Assim, o que já foi um dos suportes econômicos e culturais da Ilha, a pesca artesanal acontece atualmente, em geral, apenas para lazer e consumo familiar. Fundamental na preservação da identidade cultural imaterial ilha, ainda possibilita a prática da técnica ensinando jovens e estudiosos sobre melhores áreas e épocas de captura de peixes e outros frutos do mar (ANTONINI, 2003).

Como alternativa de renda aos pescadores artesanais e possibilidade de aquecer a oferta gastronômica da Ilha, incrementando a economia do turismo, inicia no final do século XX a produção de ostras em cativeiro. No ano de 1983 a Universidade Federal de Santa Catarina através do Departamento de Aqüicultura, iniciou o cultivo de ostras com o projeto “Viabilidade do cultivo de ostras consorciado com o cultivo de camarões”. Nesse período a UFSC também desenvolveu os primeiros estudos para o cultivo de mexilhões. A partir de 1988, iniciou-se a parceria com pescadores tradicionais do norte da Ilha, e posteriormente, estendeu-se ao sul e demais regiões litorâneas de Santa Catarina (FERREIRA e MAGALHÃES, 2004).

## **5.2 Percepção dos sujeitos sobre a Cozinha Regional da Ilha de Santa Catarina**

As ideias apresentadas a seguir representam uma síntese das entrevistas semi estruturadas realizadas com o intuito de identificar processos de atualização na Cozinha Regional na Ilha de Santa Catarina. Conforme item 1.3.2, onde se discorre sobre coleta de dados e critérios para seleção de sujeitos, são especificados aqui elementos determinantes para seleção dos sujeitos partícipes das entrevistas sobre a Cozinha Regional da Ilha de Santa Catarina. Neste caso, o método de seleção “bola de neve” foi bastante útil na medida em que, satisfeitas as condições iniciais de seleção, as indicações de entrevistados posteriores foram sugeridas pelos anteriores.

As condições básicas foram: ser nascido(a) e criado(a) na Ilha de Santa Catarina, possuir vasta experiência na área de gastronomia (quinze anos ao menos). Esta experiência poderia ser diretamente com o trabalho de produção e serviços de restaurante (alimentos tradicionalmente consumidos na Ilha), órgãos de fomento como a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) e Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), e/ou instituições de ensino em gastronomia. Na medida do possível, foram selecionados profissionais atuantes nos quatro cantos geográficos da Ilha. Condição não menos importante foi a de que houvesse no discurso do sujeito algum grau de criticidade, percebendo o processo evolutivo da cozinha regional da ilha como um movimento dinâmico, propenso à influências e transformações. Sempre com vistas à análise do processo de atualização da Cozinha Regional na Ilha de Santa Catarina.

No primeiro momento, foram estabelecidas as seguintes questões “norteadoras” para condução das entrevistas. Inicialmente, com o intuito de abrir o diálogo possibilitando lembranças sobre o processo evolutivo da cozinha regional, foi solicitado que o sujeito falasse sobre sua trajetória na área da gastronomia relacionada a Ilha. Posteriormente, sempre de forma aberta e qualitativa, foi solicitado aos sujeitos que expressassem seus entendimentos referentes aos seguintes conceitos ou temas: 1) cozinha regional; 2) fatores que influenciam na forma de uma cozinha regional; 3) existência de uma cozinha regional na Ilha de Santa Catarina; 4) principal atrativo gastronômico da Ilha; 5) construção da existência ou da abstração da cozinha regional na Ilha, podendo se referir à processos de trabalho, alimentos produzidos, pratos consumidos pela população, pratos servidos em restaurantes, outros elementos importantes; 6) na atualidade, como se caracteriza a existência ou

abstração da cozinha regional na Ilha?; 7) processos de atualização (ou transformação) desta cozinha; 8) influência nacional ou global sobre a cozinha regional da ilha.

Durante o levantamento de dados foram realizadas nove entrevistas com profissionais expoentes da área, conforme critérios de seleção de sujeitos definidos no método da pesquisa. Apesar de o plano inicial prever doze entrevistas, se considerou que o ponto de saturação foi atingido entre a oitava e nona, portanto, a decisão de finalizar com este quantitativo.

**A narrativa que segue apresenta o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC) após transcritas e selecionadas as falas mais importantes para a análise do objeto do estudo.** Com categorias que perpassam a formação, percepção e processos de atualização da cozinha da Ilha, **pode-se conhecer o entendimento do Sujeito Coletivo sobre o objeto do estudo.**

*Sobre a **História da cozinha da Ilha** acredita-se que houve três civilizações que viveram pela Ilha no período pré cabralino. Iniciando pelos chamados Brunidores, que não se sabe se eram nômades ou não, faziam ferramentas de pedra, nos locais hoje conhecidos por oficinas líticas. Depois vieram os “sambaquieiros”, sobre os quais temos comprovações arqueológicas de que nasciam, viviam e morriam na Ilha. Alimentavam-se de insetos, ostras, mariscos, etc. Posteriormente, vieram os Índios Itararés que já conheciam o fogo e cozinhavam em artefatos de barro, comumente encontrados por escavações arqueológicas na Ilha. Portanto, em princípio, havia aqui uma culinária baseada na coleta de alimentos regionais e preparações básicas. Depois disto vieram os Índios Carijós e, posteriormente, os portugueses. Com esta miscigenação de povos, se pode dizer que inicia a gastronomia da Ilha (DSC).*

*No início, os portugueses em suas expedições trocavam cunhas, anzóis etc. por cestos de ostras, galinha, mandioca, milho, etc. Isso dá uma clara visão do que havia aqui no primeiro século da ocupação européia. Depois disto, no início do século XVII, chegam propriamente, os açorianos. Estes, em sua maioria, eram agricultores, cultivavam trigo. Poucos sabiam pescar realmente. Na época, a Coroa Portuguesa prometeu ajuda de todas as ordens, como recursos, estrutura de apoio, etc. Entretanto, nada disso aconteceu, para sobreviver, precisaram adaptar suas habilidades e conhecimentos à realidade física que encontraram aqui. Como o trigo não vingou, buscaram alternativas com o plantio e processamento da mandioca e cana de açúcar, assim nascem*

*os primeiros engenhos de processamento, expostos hoje em museus e outros espaços passivos de visitação(DSC).*

*Sobre a formação e oferta da Cozinha Regional na Ilha... O que a gente chama de cozinha regional, para mim nasce na Lagoa da Conceição. Esse foi o primeiro lugar a possuir restaurantes e comercializar o caldo de peixe, sobretudo da tainha. Isso é fruto do processo de preservação conhecido por “salga ao vento” ou “tainha escalada”. Da salga restavam as cabeças que eram reunidas em um grande recipiente para cozer com água. Nisto era adicionada a alfavaca (considerada a especiaria mais original da Ilha) e a cebola. Enquanto fervia, se trabalhava com a abertura e salga das tainhas para posteriormente pendurar ao vento e sol em varais apropriados. Posteriormente se guardava, vendia, trocava, enfim toda a relação comercial pautada nesta produção. Na década de sessenta, eu tive a oportunidade de ir com meu pai na Lagoa, quando ainda não havia energia elétrica, comer no restaurante do “Leca”. Seu Leca dizia assim: “você vão querer camarão?” daí ele ia na lagoa, jogava a tarrafa e, em uma tarrafeada pegava um monte de camarão. Depois ia para a cozinha, preparava e servia a gente. Realmente um grande privilégio. Na época não se podia caminhar na lagoa porque havia muito siri que machucavam os pés. O que eu digo que é a glória da nossa cozinha é o que havia ali. O pirão, a farinha, o camarão, a tainha escalada, o caldo de peixe, a sequência de camarão. Isso é o que a gente quer preservar (DSC).*

*Antigamente, nas pescarias se jogava fora a lula, o polvo, e a lagosta, hoje estes crustáceos fazem parte significativa da nossa oferta. Há cinquenta anos atrás vieram gregos escafandristas para retirar um barco do fundo do mar. Estes eram os únicos que comiam polvo em Florianópolis. A gente levou vinte ou trinta anos para incorporar estes produtos em nossa cozinha, por influência externa de pessoas que vinham morar aqui. A informação mais dinâmica também influenciou. A própria lula também foi incorporada desta maneira em nossa cozinha. A Lagosta, a cavaquinha (DSC).*

*Por ter nascido na Ilha, vivi sempre em contato com a cultura local, entretanto, na tradição da família sempre houve presença da comida gaúcha, sempre com churrasco aos domingos. Mas viver em Florianópolis sempre nos facilitou o consumo de peixe, de pirão, de camarão etc. Daí que vem a vontade de estudar mais a história da Ilha. Nesta trajetória de estudos percebi que a demanda do setor hoteleiro requeria pratos locais em seus cardápios. Foi aí que surgiu a*

*relação na hotelaria com a comida regional. Os hotéis inseridos no sistema turístico acabam sustentando um cardápio que busque os alimentos da região. Principalmente os hotéis de praia sempre tiveram muito foco no cardápio de frutos do mar. Tanto que muitos nem ofereciam carne ou frango (DSC).*

*Sou natural de Florianópolis com família de origem italiana. Então não tenho essa influência muito grande da culinária açoriana em casa. Nós convivíamos com muitas famílias daqui, pelo trabalho dos meus pais. Principalmente em eventos sociais que nos recebiam com muitas comidas típicas da região. Estava pensando numa retrospectiva... no que as pessoas comiam nessas reuniões... percebi que mesmo as pessoas daqui não tinham uma tradição muito forte ligada ao mar. Havia um prato bastante comum, chamado cozido (com linguiça, carnes, legumes, etc.) várias famílias nos recebiam com isso. Agora o peixe em si não fazia parte do dia a dia, as vezes se comia o tradicional peixinho frito... raramente camarão, mas também não tinha muito (DSC).*

*A parte de comida comercial, eu me lembro quando almoçávamos fora sempre aos finais de semana, não havia muitos restaurantes aqui. Então o primeiro restaurante de frutos do mar que frequentávamos ficava na lagoa, era onde a gente comia frutos do mar. Tinha caldo de peixe, ova de tainha. Eles serviam caldo de peixe em uma tigela, vinha com a temperatura para fazermos o pirão, para escaldar a farinha do prato, eles não serviam pirão pronto. Eu lembro que a temperatura do caldo tinha que estar adequada para escaldar a farinha, e geralmente era o caldo com peixe e camarão. O camarão vinha com casca, outra coisa que eu me lembro que a gente sempre comia nesses dois restaurantes era a casquinha de siri, e o camarão frito, à milanesa. Outro restaurante que a gente frequentava aqui, tradicional, era o Lindacap, com cozinha internacional, não tinha cozinha da Ilha. O que tinha de frutos do mar era camarão à grega, não eram essas coisas assim, não eram pratos típicos (DSC).*

*Neste tema de cozinha regional, se faz importante a aproximação entre produtor e consumidor. Hoje temos um nicho de produção de legumes e verduras no bairro de Rationes, norte da Ilha. Temos também a produção de ostras e mariscos, tanto no sul quanto no norte da Ilha. Outros frutos do mar como crustáceos de alta qualidade, peixes frescos, etc. As pimentas vendidas em conserva no mercado público, a nossa produção de cachaça que hoje é valorizada internacionalmente. Isso é um aspecto muito positivo, pois estamos próximos de um grande número de pequenos produtores (DSC).*

*Penso que cozinha regional é aquela que reúne as características de determinada localidade, de um determinado povo, com uma certa coerência de tradição, digamos assim. Tem a ver com o que se produz no local, naquilo que de fato é originário. Daí vão chegando novas culturas que vão modificando, que é a tal da “mutabilidade” da cozinha regional. No meu ponto de vista uma cozinha regional não se faz só pela origem, com raras exceções como regiões de colonização alemã, por exemplo, onde não houve muita influência de outras culturas (DSC).*

*Cozinha regional me remete ao entendimento francês onde existe uma correlação direta entre a cozinha e ingredientes da região. Aqui no Brasil se trabalha com um conceito de cozinha regional levando em consideração as tradições gastronômicas praticadas com as populações que povoaram as localidades. No meu entendimento, existe uma confusão no conceito de cozinha regional com aquilo que nos foi “imposto” pelos colonizadores e imigrantes europeus e a biodiversidade original das localidades brasileiras. Na Ilha, por exemplo, muitas vezes se fala em cozinha regional referindo-se à cozinha dos açores. Outra confusão é retratar a cozinha regional à frutos do mar sendo que temos um morro aqui vizinho chamado Morro do Mocotó, ou seja, temos um prato que faz parte da cozinha da ilha, entretanto é desconsiderado na maior parte das vezes. Penso que se é muito simplista ao retratar cultura de imigrantes ao falar de cozinha regional (DSC).*

*No meu ponto de vista acredito que não existe uma cozinha regional da Ilha, cada vez menos identifico isso... Porque a cada dia mais pessoas e mais culturas estão vindo, se mesclando na nossa população. Cada vez menos essa origem, que para mim já não era muito marcante, vai conseguindo se impor nessas culturas que chegam. Eu não vejo, pelo o que eu tenho de conhecimento, não vejo uma cozinha regional que caracterize: aqui é isso! Não vejo. (DSC).*

*A cozinha da ilha é uma “misturança”. Antigamente as famílias se encontravam no domingo para comer galinha ensopada, carne assada, farofa, maionese, feijão, etc. Esta era a comida de domingo, a comida familiar (DSC).*

*A cozinha regional da Ilha, representada por restaurantes é bastante forte. Inclusive são os tipos de restaurante que existem e perduram por mais tempo na região, segundo dados da Secretaria Estadual de Turismo (SETUR). Para mim um restaurante de cozinha regional, usa produtos do lugar mas sem desvirtua-los no processo de preparo. Peixes da região, berbigão, ostras, mariscos, tainha, anchova,*

*etc.... com processos culinários como tainha escalada que é muito original da Ilha, uso da folha de bananeira para assar, etc (DSC).*

*Tem também o peixe frito, que não se sabe bem como surgiu, talvez do africano que usava óleo de dendê ou dos franceses, mas não é do português. Estes cozinhavam em água, apenas. Lembro quando montei o Restaurante Barracuda na Lagoa, os portugueses colocavam a garoupa inteira em uma grande panela com água fervente. Não tinham o costume de fritar (DSC).*

*Moqueca: a moqueca não é originária da Ilha, mas hoje faz parte dos cardápios em grande parte dos restaurantes. Chegou na Ilha nos anos 50, trazida pela família baiana Pirajá Martins, originária de Camamu, litoral sul da Bahia. Na década de 80 se começou a comercializar por restaurantes ainda hoje conhecidos como Toca da Garoupa, Fedoca e outros. Na cozinha regional, a moqueca é um passo subsequente (DSC).*

*A Introdução de frutas exóticas como a physalis, o myrtilus, a pitaia, por exemplo, com seus potenciais de produção na região, aliados aos aspectos de sabor, saúde e apresentação começam a ser incorporados em preparações da cozinha da ilha. O próprio açaí que toma proporção cada vez maior em ofertas de gastronômicas da ilha (DSC).*

*Para uma cozinha ser considerada Regional, deveria ter no mínimo noventa por cento dos insumos produzidos a menos de cem quilômetros do restaurante. Tentei fazer isso mas foi economicamente inviável. Estava pagando cem reais por um quilo de camarão da região. Descobri que trazendo lagosta da Bahia gastava não mais de cinquenta reais por quilo, assim alterei o nome e a oferta do restaurante por produtos vindos de longe. Isso foi o que viabilizou meu negócio. Servindo lagostas da Bahia, em uma semana, o restaurante dobrou o faturamento. Desde então, há mais de um ano o restaurante fecha todos os meses com lucro. Entretanto, isso descaracterizou completamente minha oferta gastronômica e, por sua vez, minha história de vida. Sempre fui conhecido por pescar e fazer caça submarina, servindo desta forma, frutos do mar frescos e regionais. Mas isso acaba “caindo por terra” porque a legislação e os altos custos inviabilizam completamente a operação. Estas são as (Im)possibilidades de manter uma cozinha regional no cotidiano (DSC).*

*Classifico a cozinha da Ilha em duas partes, uma desde a colonização açoriana e outra, a partir do início do século atual representado por algumas ações como o prêmio da UNESCO (cidade*

criativa da gastronomia) a criação de organizações como o Clube dos Gourmets de Florianópolis, etc. Foi um marco entre a cozinha tradicional e rústica para o início de um refinamento natural, sem perder suas características de “comida”. Por exemplo, antigamente se fazia um caldo de camarão usando todo o crustáceo, hoje se faz o caldo sem a cabeça nem a casca, restando apenas a carne e a cauda. São coisas bem diferentes, já existe aprimoramento no processo. Junto destes aprimoramentos veio a incorporação de normas para segurança e higiene alimentar na manipulação de alimentos em ambientes profissionais. Outro aspecto que demarcou esta nova fase foi o cultivo profissional de ostras e mariscos na ilha. Isto aconteceu com o envolvimento inegável da UFSC. Em parceria com a ACIFI, a UNISUL e o MEC, o clube dos gourmets também participou ativamente da criação da escola de gastronomia de Coqueiros, que hoje é administrada pelo IFSC. Dentre as ações de criação da escola, foi estabelecido o primeiro intercâmbio com a França que, por sua vez, possibilitou conhecimentos no setor produtivo de ostras e no refinamento das técnicas culinárias referentes a estes produtos (DSC).

A **influência política nas dinâmicas regionais** é grande. Só consigo imaginar isto impulsionado por um “lobby” muito grande da **indústria**. Outro problema são os desequilíbrios gerados pela criação em cativeiro (salmão e camarão por exemplo), uso de antibióticos, rações industrializadas, etc. A própria preservação legalizada gera desequilíbrio. Hoje no mar, as tocas que eram habitadas por garoupas servem de abrigo para as tartarugas, o mar onde pesco é lotado de tartarugas, tudo isso influencia em nossa oferta. É tudo uma questão de forças... quem é mais forte? O pescador tradicional que faz pesca seletiva ou a grande indústria que descarta quase noventa por cento da pesca em forma de arrastão por ser muito pequeno ou inviável economicamente. Agora proibiram a caça artesanal de bagre e cação. Outro dia passou por mim um barco de pesca industrial que estava descartando estes peixes, pescados mas já mortos, por causa da lei. Eles não vão deixar de pescar, pois no arrastão não tem como selecionar. Eles só vão deixar de trazer para a terra. É uma lástima. Penso que lá onde são elaboradas as leis, existe muita ignorância, falta de vontade ou conspirações com influência de ordem econômica na política (DSC).

Outra questão fundamental neste sentido é a quantidade de pescadores sem trabalho que acabam sendo levados pelo crime e pelas drogas. Estas portarias, com proibições incoerentes alteram toda uma dinâmica regional, tradicionalmente estabelecida. Assim, temos reflexos

*na oferta da cozinha tradicional, problemas de concentração de renda e tantas outras consequências (DSC).*

*E hoje, o que está acontecendo de importante neste sentido de atualização: uma é a portaria 445 de 2014<sup>50</sup>, que havia sido suspensa mas tornou a vigorar, que proíbe a pesca de 400 espécies de peixes, inclusive a garoupa que é a base da minha oferta. Caçada por mim, eu preparo e sirvo como se fazia no final do século XX, entretanto não é mais permitido. Existe uma grande polêmica sobre isso, inclusive envolvendo a pesca industrial, que realmente desequilibra a fauna marinha (DSC).*

*A **questão legal** incide sobre a oferta de restaurantes tradicionais. Como estamos subordinados ao sistema de inspeção estadual acontece o seguinte: Na costa da lagoa, por exemplo, se o dono do restaurante pescar peixes frescos, antes de servir, ele precisa*

---

<sup>50</sup> Uma decisão do Tribunal Federal da 1ª Região em Brasília restabeleceu a vigência da Portaria nº 445/2014 do Ministério do Meio Ambiente, que lista 475 espécies de peixes e invertebrados aquáticos ameaçados de extinção. Com a decisão, fica proibida a captura, transporte, armazenamento, guarda e comercialização dos animais. Segundo Manoel Guimarães, proprietário de peixaria, o maior impacto será na comercialização de várias espécies de garoupas, pargos, miraguaias, raias e tubarões – “cação”. “A proibição destes animais representam mais de 30% dos produtos vendidos pelas peixarias”, afirmou o empresário. Por serem produtos comuns para o consumo, os empresários terão que se adequar para atender a população. É permitida a comercialização de peixes e invertebrados importados, desde que atendam a legislação sanitária nacional e diferentes espécies de águas brasileiras que tenham sido capturadas antes do período de defeso com a comprovação da declaração de estoque. De acordo com Hélio Leite, gerente de Articulação de Negócios da CDL de Florianópolis, a legislação afetará toda a cadeia produtiva gastronômica. “Cerca de 60% dos estabelecimentos do segmento alimentício em Florianópolis trabalham com pescados e frutos do mar”, contou. Ainda segundo Leite, as alterações nas ofertas e nos costumes vão acontecer gradativamente para que a sociedade possa também se adequar às novas espécies comercializadas. “Esta é a primeira vez que a garoupa e o ‘cação’ comercializados na Capital são proibidos de forma restrita, sem mesmo tendo qualquer tipo de defeso anteriormente”, explicou. (CDL Florianópolis, 17/02/2017)

Fonte: Disponível em <http://floripamanha.org/2017/02/portaria-4452014-entra-em-vigor-e-proibe-a-pesca-de-475-especies-de-peixes-e-invertebrados-ameaçados-de-extincao/>. Acesso em 20 de mar. 2017.

*leva-los para uma indústria em Biguaçu, clorar o peixe, mandar de volta para a costa (o que leva dois ou três dias) para poder vender no restaurante. Isso é completamente inviável. Essa é outra luta nossa. Então, essas forças vão acabar com a nossa cozinha regional. É uma falta de bom senso incrível no sistema. O poder legislativo, em grande parte dos casos, ignora realidades locais e acaba interferindo negativamente em setores econômicos locais e regionais (DSC).*

*A ostra é uma coisa que funciona, sua qualidade muda de acordo com a água onde é cultivada. Seria interessante criar um restaurante que servisse ostras das várias origens na Ilha (DSC).*

*A mudança nas **relações sociais** principalmente de **gênero**, onde as mulheres “abandonam” as tarefas do lar, ou por necessidade ou por desejo de autonomia. Para muitas mulheres, nos dias de hoje, cozinhar é considerado uma tarefa mais “servil” do que importante do ponto de vista cultural ou social. Assim, os filhos acabam não vivenciando ativamente esta dinâmica familiar importante na preservação do sistema culinário. Se hoje este saber fazer é uma tarefa igualitária na questão de gênero é outra coisa a ser discutida. A questão que vejo é o rompimento de uma dinâmica cultural que historicamente foi reconstruída de geração em geração, principalmente pelas mulheres. Neste sentido está acontecendo um desequilíbrio na dinâmica sociocultural, pois em geral, os homens também não estão assumindo esse papel, daí o rompimento que percebo. O próprio modo de vida pós moderno ocasiona esse rompimento, horários de trabalho e estudo que impossibilitam o retorno a casa para almoço ou jantar por exemplo. As ofertas “fast e junk food” tão presentes nas cidades, sempre atrativas pelo baixo custo e sabor (DSC).*

*O atual **movimento migratório**, com a chegada de pessoas de todos os estados brasileiros, em função da qualidade de vida, acaba trazendo hábitos culturais alimentares diversos. Este fator unido com a oferta gastronômica da ilha que em modo geral tem um apelo pós moderno internacionalizado, com sushi, hambúrguer, cozinhas das mais variadas nacionalidades acaba “diluindo” nossa cozinha original. Inclusive, quando Florianópolis iniciou o processo concorrendo a cidade criativa Unesco para a área de gastronomia, teve no projeto inicial a proposta de incluir sushi e risoto como parte de nossa oferta gastronômica. Isso no decorrer do projeto foi excluído pois ficou claro que a metodologia da pesquisa utilizada para definir os pratos da cozinha ilha foi falha. Nesse sentido também existe uma confusão entre*

*local, regional e estadual. Pois Florianópolis como cidade criativa da gastronomia teve inclusa na sua oferta gastronômica o marreco recheado e o entrevero de pinhão, que são pratos ofertados em nível estadual, não regional ou municipal. Entrou também o polvo crocante, que não é um processo culinário tradicional da ilha (DSC).*

*Percebo a entrada de muitos **restaurantes de tipologias externas**. Fast food, bistrôs, restaurantes de cozinha oriental etc. Que acabam **desvirtuando** os processos tradicionais em virtude de apelos mercadológicos e contemporâneos. Hoje em dia estes pratos transformados acabam sendo mais valorizados que os preparados com processos tradicionais. Por exemplo, as ostras gratinadas com requeijão ou o strogonoff de ostras (DSC).*

*Com todo este processo da cidade Unesco da gastronomia acabamos conhecendo mais a fundo essa realidade gastronômica. Em meu entendimento, Florianópolis não apresenta mais o que se pode entender por uma cozinha regional, baseada na oferta de pratos com técnicas culinárias e insumos de fato regionais. Se percebe uma grande confusão nesse sentido, pois a maioria dos insumos vem de outras regiões, estados e até do exterior. **As técnicas culinárias são contemporâneas**, pautadas na tecnologia e em procedimentos da cozinha internacional.*

### **5.3 Análise de dados sobre processos de atualização na Cozinha regional da Ilha de Santa Catarina**

Ao elaborar considerações de síntese, intencionamos estabelecer um espaço de reflexão transversal, tecendo relações entre teorias aplicadas neste estudo e o processo de formação e atualização das Cozinhas da Ilha de Santa Catarina. Esperamos, no estabelecimento destas relações, construir "respostas", ainda que provisórias, à seguinte questão: de que forma os processos locais e os globais influenciam na formação e atualização da Cozinha Regional na Ilha de Santa Catarina?

Buscando respostas à esta questão é o momento de resgatar categorias teóricas geográficas e socioantropológicas estruturantes da pesquisa. Iniciando pelo elenco de “forças” e “eventos” presentes no processo de desenvolvimento socioespacial da ilha, associados à natureza horizontal ou vertical de cada um, nasce o ensaio teórico sobre atualizações da CRISC. Posteriormente, de forma paulatina, serão incorporadas as demais categorias.

Com base nos significados miltonianos à respeito de “forças ou ações<sup>51</sup>” e “eventos” como elementos que “moldam” estruturas da totalidade. Entendemos aqui, que os processos de atualização da CRISC aconteceram impulsionados por forças e/ou eventos. Os eventos são identificados quando percebidos socialmente, quando se completam, quando se perfazem integrados ao meio. Se integram às estruturas e à totalidade. A totalidade, como ensinam Saquet e Silva (2008) possui caráter global e tecnológico; apresenta-se pelo modo de produção, pelo intermédio da FES (Formação Econômica e Social) e da história; é inseparável da noção de estrutura. Portanto, a totalidade espacial é estrutural.

Retomando alguns elementos conceituais desta tese, se percebe na atualidade uma dinâmica regional hipermoderna, influenciada por movimentos locais e globais, promotora de atualizações nas cozinhas regionais, se fazem presentes também os conceitos de “fixos, fluxos e eventos”. Na CRISC, os fixos representam formas, os fluxos são imbuídos de forças ou ações, que acontecem como um conjunto de vetores que podem, por sua vez, resultar eventos em completude. Desta forma, sempre corroborando às ideias de Milton Santos (2012a), os elementos fixos são estáveis e próprios de cada lugar, como o caso das formas da CRISC, que por sua vez, permitem ações que geram atualizações. Assim, os fluxos configuram-se pelo resultado direto ou indireto de forças ou ações que transversalizam ou se instalam nos fixos. Podendo ser de ordem vertical, horizontal ou simultânea para as duas vertentes. Um evento, resulta de um feixe forças, que em geral altera o curso das coisas, nesse caso, as formas ou fixos da CRISC.

Com o apoio das categorias teóricas reestabelecidas acima e a interpretação dos dados primários e secundários oriundos desta pesquisa, entendemos que as forças ou eventos impulsionadores de atualizações na CRISC foram:

**1 – Evento - Colonização açoriana – séculos XVII e XVIII – verticalidade.** Impulsionada por elementos econômicos e culturais com chegada dos açorianos, criando engenhos para processamento mecânico de mandioca (farinha) e cana-de-acúcar (melado, açúcar e cachaça). Litoral.

**2 – Evento - Imigração europeia – século XIX e XX – verticalidade - evento.** Chegada de imigrantes alemães, italianos na

---

<sup>51</sup> A título de elucidação conceitual, as expressões “força” e “ação” são consideradas nesta tese como sinônimos. Sendo parte de fluxos que podem ou não tornarem-se “eventos” influenciando nos “fixos ou formas”.

região sul do Brasil, sendo que muitos, de forma direta ou indireta, impuseram novos hábitos de consumo alimentar na ilha. Estabelecendo também, novos fluxos econômicos que também influenciaram nos fixos ou nas formas da CRISC<sup>52</sup>.

**3 – Evento - Industrialização – segunda metade do século XX – horizontalidade e\ou verticalidade.** Incorporando as estruturas sociais e econômicas com novas relações de trabalho. Pesca industrial, por vezes, subtraindo postos de trabalho da pesca tradicional, criando novos postos em grandes embarcações. Fato que resultou novas dinâmicas sociais no âmbito familiar e comunitário.

**4 – Evento - Relações de gênero – segunda metade do século XX – horizontalidade.** Relacionada também com o processo de industrialização que acaba por redefinir papéis na estrutura familiar ocasionando a entrada das mulheres no mercado de trabalho, seguida de uma “quebra” no ciclo tradicional de experiências culinárias domésticas entre mães e filhos.

**5 – Evento - Turismo – final do século XX, por volta de 1970 – horizontalidade.** Caracterizada pela mobilização política e econômica local<sup>53</sup>, pelo advento do turismo, criação dos primeiros hotéis com restaurantes que ofertavam pratos baseados em frutos do mar na hotelaria de praia, preponderantemente.

**6 – Força - Novas técnicas culinárias – final do século XX, por volta de 1980 – horizontalidade e\ou verticalidade.** Mobilização política local<sup>54</sup> com a criação de ensino profissionalizante pela demanda gerada com o turismo. Vinda dos primeiros chefes franceses

---

<sup>52</sup> Depois de 1870, imigrantes alemães e italianos se estabeleceram sobretudo no Vale do Itajaí e interior da região. Entende-se que a influência significativa sobre os hábitos alimentares da ilha de Santa Catarina, se deu apenas depois da década de 1950, quando há forte processo de urbanização do país, conjugada com a industrialização. Neste movimento migratório, muitos descendentes de daqueles acabam por se concentrar em grandes centros urbanos, tendo como principal atividade econômica, o comércio de variados produtos. Assim, a Ilha de Santa Catarina, do mesmo modo que em outras capitais do sul e sudeste brasileiro, recebe influências culturais e econômicas destes povos.

<sup>53</sup> Mobilização representada tanto pelo poder público municipal e estadual (Em especial às Secretarias de Turismo e Obras do Estado e Município e instituições de ensino como IFSC e UFSC), quanto pelo setor privado (Em especial a ABIH, ABRASEL, SEBRAE, SENAC, Floripamanhã, Convention Bureau de SC)

<sup>54</sup> Mobilização representada por organizações comerciais como Floripamanhã, ABRASEL e instituições de ensino como, UNISUL, posteriormente o IFSC.

(referencial culinário francês), baianos (moqueca) e gregos (polvo), trazendo novas técnicas culinárias e novos ensinamentos no que se refere, por exemplo, à produção de empadinhas de camarão, consumo de polvo, lula, lagosta etc.

**7 – Evento - Novos tipos de restaurantes – início do século XXI – horizontalidades.** Movimentos migratórios nacionais, criação de novos tipos de restaurantes representando cozinhas internacionalmente reconhecidas. Cozinhas oriundas do(a): Extremo Oriente, América do Norte, Meio oriente, Europa, *food trucks* (de todas as naturezas), etc.

**8 – Evento – Ostricultura – final do século XX – horizontalidade e verticalidade.** Ostras em cativeiro que têm movimentos locais como gênese, integrando pescadores tradicionais com a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) que por sua vez realizou intercâmbios cooperativos com a França – fornecimento de sementes e troca de conhecimento. Posteriormente, se complementa com parcerias institucionais com órgãos como SEBRAE, ABRASEL, Poder Público Municipal e, finalmente estabelece logística comercial de ordem global, tanto pelo turismo quanto pela comercialização no atacado.

**9 – Força - Florianópolis Cidade Criativa UNESCO – início do século XXI – verticalidade.** Título concebido oficialmente reconhecendo os potenciais criativos na área de gastronomia da Ilha. Se caracteriza por conter rugosidades da cozinha original com muitas influências da formação econômica e social mais recente, em especial após o advento do turismo. Destaque para novas técnicas culinárias propostas pela cozinha internacional contemporânea; Estabelecimento de novos restaurantes de culinária global; Produção artesanal de utensílios gastronômicos mesclando técnicas tradicionais ao *design* pós moderno; Cultivo e comercialização de ostras; Convite aos potenciais turísticos da Ilha; Observatórios experimentais para criação de novas propostas gastronômicas seguindo princípios da hipermodernidade.

No intuito de buscar interpretações para os elementos de atualização da CRISC, emergentes do processo de análise de dados, coube retomar preceitos sobre "espaço social alimentar" que, para Poulain (2013) compreendem várias dimensões concatenadas entre si.

A primeira, denominada "espaço do comestível", corresponde ao conjunto de escolhas que vão da colheita à produção. Estas escolhas estão ligadas as qualidades simbólicas que definem simultaneamente a ordem do comestível, a preparação, o consumo e a partilha, conectando assim o natural ao cultural. As mais significativas alterações no espaço do comestível ocorreram com os eventos 1, 3 e 8 respectivamente: 1 - A Colonização açoriana que influenciou e alterou formas de cultivo e

processamento da mandioca e cana-de-açúcar, por exemplo. 3 - A intensificação do processo industrial, sobretudo na substituição da atividade pesqueira artesanal pela industrial. 8 - O novo cultivo, comercialização e consumo de ostras.

A segunda, chamada "sistema alimentar", diz respeito ao conjunto de estruturas sociais e tecnológicas, que do meio natural ao ambiente de consumo, permitem reconhecer o alimento como comestível. Na economia, o termo cadeia - conjunto de atores econômicos envolvidos na produção, transformação e distribuição de alimentos - designa este processo. Marcando influência no sistema alimentar da CRISC foram identificados: 1 - A Colonização açoriana criando engenhos para processamento mecânico de mandioca (farinha) e cana-de-açúcar (melado, açúcar e cachaça). 2 - Chegada de imigrantes europeus que impetraram, direta ou indiretamente, novos hábitos de produção e consumo alimentar. Paralelamente, novos fluxos econômicos que também influenciaram nas formas da CRISC. 3 - O processo de industrialização, que institui novas estruturas sociais e tecnológicas nos âmbitos público e privado da produção, transformação e consumo de alimentos.

A terceira dimensão reconhecida como o "espaço do culinário" refere-se ao conjunto de operações simbólicas que, articulando-se sobre as ações técnicas participam da formação da identidade alimentar. Um espaço onde se realizam operações culinárias dentro ou fora da casa, um espaço no sentido social que perpassa questões de gênero e divisões sociais relacionadas à cozinha. No espaço do culinário são influentes: 1 - A colonização açoriana e 2 - Imigração européia, ambas portando novas características culturais e, por sua vez, novas técnicas de transformação culinária. 4 - Mudança nas relações de gênero ocasionando a entrada das mulheres no mercado de trabalho, seguida de uma "quebra" no ciclo tradicional de experiências culinárias domésticas entre mães e filhos. 6 - Novas técnicas culinárias portadas por profissionais cozinheiros de outras nacionalidades e reproduzidas em escolas profissionalizantes e restaurantes.

Na quarta dimensão, o "espaço dos hábitos de consumo alimentar" que envolve: a estrutura da jornada alimentar; os modos de consumo; os locais das refeições e as regras de posição dos comensais. Todas elas variam entre culturas e no interior delas segundo os grupos sociais. Nesta dimensão, todos os eventos que provocaram mudanças de ordem cultural causam influência. Em especial os eventos 1 e 2 com a introdução de novas culturas e o evento 3 com imposição de novos ritmos sociais pelo trabalho e dinâmica industrial.

A quinta dimensão, "temporalidade alimentar" constata tempos cíclicos da vida do homem e seu meio: plantio e colheita, jejum ou fartura (para determinadas culturas), ritmos diários ditando tempo e hora das refeições. Se assemelha a quarta dimensão, pelos eventos 1 e 2 com a introdução de novas culturas e o evento 3 com imposição de novos ritmos sociais pelo trabalho e dinâmica industrial.

Na sexta e última dimensão estão os "espaços de diferenciação social", onde a alimentação marca interculturalmente, grupos sociais em termos de categorias sociais ou em termos regionais. Determinados alimentos podem ser consumidos regularmente por um grupo social, mas por vezes, rejeitado ou inacessível a outro. Neste caso se configura o evento 7, com novos tipos de restaurantes que acabam por segmentar grupos sociais em função do seu conceito, preço, localização etc. Da mesma forma o evento 8 com os caso de iguarias como ostras e até mesmo lagostas que podem ser consumidos regularmente por um grupo social, mas por vezes, rejeitado ou inacessível a outro.

É importante lembrar que Poulain (2013) estabelece sua reflexão dentro de um espaço sociológico não concreto. Esta concepção origina-se também, da abordagem teórica sobre "espaço social" proferida pelo sociólogo Pierre Bourdieu (2009). Por sua vez este autor, estabelece sua análise, em uma perspectiva relacional de "distribuição de propriedade entre indivíduos". Um espaço de interação entre diferentes campos, por exemplo, econômico, político, científico, cultural, etc. O "espaço social" de Bourdieu é compreendido também, como um campo de "forças", na medida em que as propriedades construtoras daquele constituam-se efetivamente atuantes. Ou seja, como um conjunto de relações de forças objetivas impostas a todos os que entrem nesse campo e irredutíveis às intenções dos agentes individuais ou mesmo às interações diretas entre os agentes (BOURDIEU, 2009). Este conjunto relacional de forças pode ser comparado ao que Milton Santos (2012c) denomina feixe de vetores que acaba formando um evento.

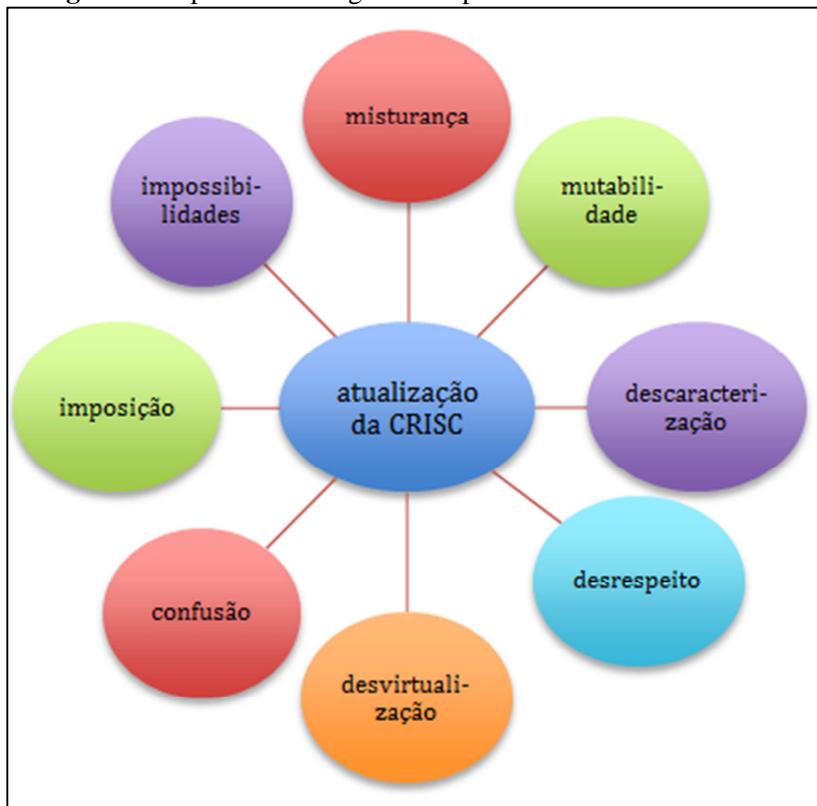
As propriedades, tidas como princípios de construção do espaço social são representadas pelas diferentes espécies de poder, como por exemplo, pelo capital: econômico, simbólico, político, social ou cultural. O conhecimento da posição ocupada no espaço social, comporta informações sobre as propriedades intrínsecas (condição) e relacionais (posição) dos agentes. Ainda sobre o posicionamento dos agentes no espaço social, o autor afirma que o campo econômico tende a impor sua estrutura sobre outros campos (BOURDIEU, 2009). A intenção em retomar preceitos de Pierre Bourdieu sobre a estruturação do "espaço

social" se reporta na necessidade em refletir sobre a relação de forças e formas, fluxos e fixos, incidentes no processo de atualização da CRISC. Desta forma, as estruturas de poder se mostram determinantes entre esta relação de forças e formas.

Ao refletir sobre os denominados "princípios de condimentação" ou "fundos da cozinha" por Hernandez e Arnaíz (2005) é possível identificar como elementos chave na CRISC. O colorau, a alfavaca, a farinha de mandioca, a tainha e o camarão integram a terceira dimensão de Poulain (2012) no "espaço do culinário". Espaço físico e virtual onde se realizam operações culinárias, podendo ser interpretado também no sentido social que perpassa questões de gênero e divisões sociais relacionadas à cozinha. Ao longo da história, um expressivo número de aspectos específicos acaba produzindo uma cozinha original. Para Hernandez e Arnaíz (2005), uma cozinha pode ser mais conservadora do que a religião, a língua ou qualquer outro aspecto cultural. Entretanto, existem elementos fundamentais que permanecem resistindo aos processos de mudança social e tecnológica, aos efeitos da industrialização e da urbanização. Como é o caso do conjunto de insumos identificados acima, como chave no processo de reconhecimento da CIRSC.

Algumas expressões emergentes do processo de análise se destacaram remetendo às reflexões sobre teorias da Hipermodernidade proferidas pelo filósofo francês Gilles Lipovetsky (2004). A figura 9 remete cada expressão vinculada à dinâmica de atualização da CRISC:

**Figura 9:** Expressões emergentes do processo de análise de dados



Fonte: Elaboração do autor, (2017).

O termo **“misturação”** reflete, nas expressões da CRISC, a formação miscigenada, como explicita Ribeiro (2000) quando relata o processo formativo do Povo Brasileiro. Outra observação importante nesse tema é explicada por Da Matta (1986) quando descreve o jeito brasileiro de ser e de comer: Brasil, terra de um povo que combina o sólido com o líquido, o negro com o branco, o feijão com arroz, o doce com o salgado. Sintetizando assim, um estilo brasileiro de comer, em uma “sociedade relacional” que se alimenta de uma “culinária relacional” (DA MATTA, 1986, p. 22). Nesta misturação

A ocupação da Ilha desde o século XVI caracterizou-se pela mistura de hábitos externos aliados aos primeiros habitantes indígenas. Desta forma, temos uma realidade “misturacional” que acaba se

refletindo nas preparações culinárias, tanto no consumo familiar privado quanto na oferta dos restaurantes da Ilha.

A **“mutabilidade”** expressa a capacidade de adaptação e flexibilidade própria do povo brasileiro. Cada momento histórico com suas características estruturais peculiares exige e define situações onde os habitantes da ilha precisam desenvolver alternativas criativas mudando hábitos de consumo e ofertas de alimentos em restaurantes. Quando tratamos do fenômeno “mutabilidade” na CRISC, a antropóloga Maria Eunice Maciel (2004) interpreta de forma apropriada. A autora considera uma “cozinha regional” como emergente de um processo histórico articulado sob um conjunto de elementos, que acaba por expressar algo único, particular, singular e reconhecível. Considerando a identidade social como um processo coletivo em constante reconstrução e não como algo dado e imutável, essas cozinhas estão sujeitas a constantes recriações. Para a autora, “uma cozinha não pode ser reduzida a um inventário, a um repertório de ingredientes, nem convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço” (2004, p. 27).

A **“descaracterização”** se apresenta em senso de juízo, remetendo ao antigo e original, elemento presente na teoria de Hipermodernidade. Estabelecendo uma sobrevalorização do que existia outrora. A expressão também carrega um sentido de “criticidade” perante o que seria considerado como “original ou certo” próprio da formação da Ilha”. Os termos **“desrespeito”** e **“desvirtualização”** instituem o ápice naquilo que poderíamos considerar como juízo de valor, no sentido nostálgico e sobrevalorizado do antigo. Com vistas a interpretar realidades de cozinhas, outrora regionais, que se universalizam com o “tempo acelerado”, se mostram relevantes as concepções sobre Hipermodernidade. Este movimento é visível, principalmente, em grandes centros urbanos, como o caso de Florianópolis, onde acontece uma exaltação da mudança, da reforma, da adaptação. Na sociedade hipermoderna, a antiguidade e a nostalgia dos produtos rotulados como legítimos ou autênticos despertam interesse. Apesar do movimento coletivo “rumar” para o consumo de alimentos frutos de cozinhas modernas e internacionais, se mantém uma ideia de que o “valor” legítimo está no antigo, no considerado “original”. Os termos descaracterização, desrespeito e desvirtualização nos remetem a esta reflexão.

Cada vez mais as empresas e instituições fazem referência ao passado explorando seu patrimônio histórico. Muitas marcas oferecem “receitas à moda antiga” e produtos inspirados em tradições ancestrais.

Na vida cotidiana, os produtos comestíveis, embora expressem gosto pelo passado, pela “autenticidade”, são produzidos e comercializados segundo técnicas industriais e de massa adaptados ao gosto e ao modo de vida contemporâneos (LIPOVETSKY, 2004). O caso da Fenastra, pode ser caracterizado como um ícone à comercialização culinária segundo técnicas aprovadas pelas massas, como exemplo, a ostra gratinada com queijo cremoso.

No viés político emergem “**impossibilidades**” representadas por questões legais de ordem vertical, que incidem direta ou indiretamente na gestão de restaurantes tidos como tradicionais. Tanto no que diz respeito ao fornecimento de frutos do mar, quanto às questões trabalhistas ou fiscais revelando a expressão conhecida como “custo Brasil”. Sistemas de inspeção que valorizam a comercialização de natureza industrial em detrimento da artesanal, etc.; Isso se evidencia no relato sobre imposições de inspeção estadual do pescados, expressando tendência de término da oferta de produtos locais. Indica ainda a falta de bom senso do poder legislativo, ignorando e interferindo negativamente nas realidades locais. Ou seja, movimentos verticais desarticuladores incidindo sobre as horizontalidades estabelecidas na região.

As expressões “**imposição**” e “**confusão**” indicam o conflito presente no entendimento comum, ocasionado pelo estabelecimento de dinâmicas regionais - globais, próprias da hipermodernidade. Emergem como reflexo de verticalidades, que iniciaram já nas colonizações espanholas e portuguesas. Perpassando políticas econômicas nacionais e internacionais na produção de alimentos diversos da produção natural, se intensificou como os posteriores processos migratórios (alemães, italianos e sírios). Estes movimentos políticos, econômicos e migratórios seguem acontecendo na atualidade. Novos e variados tipos de restaurantes, reproduzindo “cozinhas globais”, receitas pautadas na “cozinha molecular” com traços evidentes da hipermodernidade. Estes fluxos acabem por reestabelecer, de maneira cíclica e dinâmica, novas formas para a CRISC. Neste sentido, a cozinha regional vivenciada hoje nem sempre foi assim, ou seja, a formação socioespacial a definiu e redefine constantemente de acordo com as forças horizontais e verticais. Como bem observa o filósofo Lipovetsky (2004) que em tempos de hipermodernidade não há escolha, senão, evoluir, acelerar para não ser ultrapassado pela “evolução”. Assim, o culto da modernização tecnológica prevaleceu sobre a glorificação dos ideais calcados no passado, no “original”.

Nesta etapa da análise é dada a possibilidade de compreender a formação da CRISC, com base nos preceitos miltonianos: **forma**,

**função, estrutura, processo e totalidade.** Esta visão permite apreciação geográfica sobre a formação do espaço regional e, conseqüentemente sobre aspectos atualizadores da CRISC. Neste espectro a cozinha regional foi constituída processualmente, contendo estrutura instituída por formas e funções que se alteraram em consonância a cada tempo e formação socioespacial.

Interpretando a elucidação teórica de Milton Santos (2012c), temos a **forma** como aspecto visível da CRISC, representada por um conjunto de receitas, insumos e dinâmicas de consumo, sejam elas públicas ou privadas. Em cada ponto de atualização, a CRISC teve sua forma alterada por forças de ordem horizontal e-ou vertical - de natureza política, econômica ou cultural.

Submersas nesta realidade, as **funções** desempenhadas por cada forma também se modificaram. Entretanto em menor grau, considerando que não ultrapassam papéis comerciais, socioculturais ou nutricionais. Já as **estruturas** (social, natural, cultural ou econômica) foram definidas historicamente, como um “espaço virtual” onde formas e funções se constituíram. Estas últimas variaram no tempo, assumindo características de cada grupo social. Desde as comunidades indígenas, passando pelas colonizações e imigrações até os tempos hipermodernos.

O **processo**, referindo-se a uma sucessão de ações ou forças realizadas de modo contínuo, gerando fluxos que influenciaram os fixos ou formas. Podem ser caracterizar processos, a passagem da pesca artesanal para industrial, ou, a criação de ostras em cativeiro. De forma geral, os processos, visaram resultados que implicaram tempo e mudança ocorrendo assim, no âmbito de uma estrutura social e econômica. Considerando os processos como um feixe de vetores, que caracterizam um “evento” podemos analisar os fenômenos sob uma concepção histórica e relacional de geografia e do espaço.

Ao analisar elementos que influenciaram na atualização da CRISC, se percebe que a maioria pode ser caracterizada como “eventos”. Pelo fato, por exemplo, de haver sido reconhecido socialmente, de ser integrado à totalidade na dinâmica global-local fazendo parte dos modos de produção instituídos na Ilha. Entretanto, algumas forças ou ações ainda não resultaram “eventos” em sua completude. Um exemplo disto é o caso do título “Florianópolis Cidade Criativa –Unesco”, que apesar de ser formalmente estabelecido ainda não se integrou nas estruturas da totalidade. Ou seja, não possui de fato um reconhecimento social, pois necessitaria de ampla e fatigosa campanha de elucidação sobre seus objetivos e benefícios. E, apesar de

compor uma dinâmica local-global ainda não foi incorporado aos meios de produção locais interagindo horizontalmente no âmbito agregador.

Retomando a reflexão sobre horizontalidades e verticalidades cabe pensar sobre como, cada evento ou força se caracteriza. As forças centrípetas representam convergência, agregação e homogeneização. Já as centrífugas, tendem a desagregar quando buscam longe, os elementos desenvolvimentistas de uma região, em consequência podem desestruturá-la, isso quando comparadas ao passado, ao equilíbrio anterior. Entre fatores globais estão o comércio internacional, as demandas da grande indústria, as necessidades de abastecimento urbano, o fluxo de capitais, as políticas públicas ditadas nas metrópoles nacionais ou estrangeiras.

Compete nesta ponderação a dinâmica da pesca industrial e algumas legalidades de inspeção sanitária, conforme já descrita acima. Que por vezes, introjetam lógicas desagregadoras. Parece sensato afirmar que as dinâmicas locais-globais, representadas por forças de ordem vertical, aceleram a mudança das cozinhas regionais originais. Em muitos casos, as forças suplantadas sobre as formas originais estruturam atualizações que não se identificam com as formações originais. Em outros, a busca da originalidade se torna ferramenta mercadológica.

Neste caso, que se configura como verticalidade por sua natureza tecnológica e econômica global, gera uma força centrífuga desagregadora. A tradicional pesca artesanal, estabelecida horizontalmente na região, é destinada a abrir mão das forças centrípetas agregadoras configuradas no panorama original. Nesta relação entre a pesca artesanal e a pesca industrial acontecem também movimentos transversais, fluxos de atravessamento. Configurando-se por rugosidades, o processo de obtenção e consumo de frutos do mar mantém traços da dinâmica original tradicional. Porém banhada pelo movimento tecnológico global, tanto no que se refere ao fornecimento de pescados oriundos da pesca industrial, quanto no cultivo em cativeiro.

O título “Florianópolis Cidade Criativa –Unesco”, caracterizou-se por uma força de ordem vertical, emanada por políticas globais de fomento à preservação cultural. Possui intenções positivas mas é introjetada sem a participação do povo, por esta razão, apresenta certa resistência de incorporar-se nas estruturas sociais regionais. Haesbaert (2010) auxilia na compreensão deste fenômeno quando aponta a região como "produto-produtora" inserida nas dinâmicas concomitantes de globalização e fragmentação. Assim ocorre o movimento de forças das

principais redes de articulação regional, com simultâneo nível de desarticulação. Ou seja, participação do poder municipal aliado de alguns órgãos de fomento, mas com dificuldades de articulação sistêmica regional. Desta maneira, temos uma região formada a partir das lógicas espaciais - por vezes excludentes - de sujeitos sociais como: estado; empresas; instituições de poder não estatais; e distintos grupos socioculturais e classes econômico/políticas. Este é um caso de verticalidade que a médio e longo prazo aspira ramificar-se como horizontalidade promovendo agregação, regional. Isto na medida em que for incorporada como possibilidade de oferta criativa nos cardápios e utensílios ofertados na rede de hotéis e restaurantes da CRISC.

Uma reflexão interessante no processo de análise foi a de perceber que algumas verticalidades, caracterizadas por forças de ordem global-local, acabam, nos fluxos de “atravessamento”, resultando movimentos horizontais de agregação. Ainda que Milton Santos afirme que “paralelamente, forças centrípetas e forças centrífugas atravessam o território, como tendências ao mesmo tempo contrastantes e confluentes, agindo em diversos níveis e escalas” (2012, p. 286), interpreta-se que além desse movimento paralelo das forças sobre o território, há também um movimento de atravessamento entre as próprias forças, pois, se fosse apenas movimento paralelo tais forças não se encontrariam, apenas atravessariam o espaço, daí o sentido de referir movimentos paralelos e transversais na relação de forças. Portanto, a realidade da pesca industrial “atravessando” a pesca tradicional pode ser caracterizada como um evento, reconhecido, conflitante, mas parte estruturante da cozinha regional atualizada.

Assim pensar a cozinha regional na realidade hipermoderna é conceber espaços singulares imbuídos de conexões globais-locais onde o sistema socioeconômico estabelece forças de agregação e desagregação, por vezes simultâneas.

O “evento” da ostricultura, teve sua gênese pautada no movimento horizontal entre a UFSC em parceria com associações de pescadores artesanais. Posteriormente é “atravessado” por fluxos verticais tanto no que se refere as trocas tecnológicas quanto no comércio nacional estabelecido nos espaços de transferência. No “espaço do comestível”, (dimensão produtiva) introjeta a necessidade de estruturas onerosas privilegiando a poucos, diferente do modo artesanal existente no passado imbuído de maior coletividade e possibilidades individuais. Por outro lado possibilita criação de postos de trabalho. Nos espaços de transferência (distribuição e comercialização) gera renda, impostos, postos de trabalho e articulação

no setor turístico (hotéis, restaurantes, etc.). Estas forças resultam em formas regionais e dinâmicas diversas àquelas concebidas no passado com a pesca artesanal por exemplo.

Em suma, retomando ensinamentos miltonianos, as forças centrípetas preceituam a horizontalização, já as centrífugas conduzem à verticalização. Entretanto, em todos os casos e em diversas escalas, as forças centrípetas agem sobre as centrífugas. Tal suposição faz com que a explicação do que se passa em cada área deva obrigatoriamente incluir escalas superiores. Assim, a solidariedade interna ao subespaço, promovida pelas forças centrípetas é constantemente alterada pelas forças centrífugas, refazendo-se permanentemente. Disto frutifica-se uma realidade hipermoderna que materializa a cozinha atualizada, com elementos marcantes ou “rugosidades” da cozinha originalmente constituída. Referindo-se ao que “fica no passado como forma, espaço construído, paisagem, o que resta do processo de acumulação, superposição, com que as coisas se substituem e acumulam em todo lugar” Milton Santos (2012a, p. 140) conceitua “rugosidades”. Nesta perspectiva, pode-se caracterizar rugosidades pelas formas originais representadas pela Cozinha Regional Tradicional, ao citar pratos como, pirão d’água, caldo de peixe, tainha escalada, farinha catarina etc. Já no processo de atualização, ficou evidente o que se poderia denominar por Cozinha Regional Contemporânea. Ilustrada pela moqueca de peixe ou camarão, pelas ostras gratinadas, polvo crocante grelhado, sequências de ostras ou camarões, entre outros.

Outra interpretação miltoniana para rugosidades direciona ao entendimento sobre “relações”, como mesclas de estruturas que caracterizam os espaços. Estas relações são, a cada momento, mais ou menos abertas a novas influências. Havendo deste modo uma receptividade específica dos espaços aos fluxos de modernização ou inovação. (SANTOS, 2012c). Na atualização dos “espaços” da CRISC, estas relações podem ser representadas por fluxos de cooperação horizontais, que por vezes são “atravessados” por verticalidades de ordem tecnológica, comercial ou política. Tecnológica na substituição das formas de coleta e cultivo de frutos do mar. Comercial, pela substituição de insumos alimentícios provenientes da região, por aqueles oriundos de outros estados ou nacionalidades. Políticas de toda ordem, nacionais ou internacionais, econômicas ou culturais, normativas ou reguladoras.

Ao explorar similitudes entre os casos Brasil e Itália, percebeu-se fatores interessantes a respeito do entendimento sobre cozinha regional e suas atualizações. No caso italiano o discurso sobre cozinha e região é

bastante claro, inclusive para cidadãos comuns. Quando indagados sobre diferenças entre a Cozinha Regional Toscana e a Cozinha Regional Emiliana, por exemplo, a resposta é clara e diretiva. Todos conhecem, a diferença entre o presunto Toscano e o Emiliano, ou que a lasanha é originária da Emília Romana, o Pão Toscano não leva sal e assim por diante. Na Itália as regiões são politicamente bem definidas, que se pode comparar ao entendimento do povo brasileiro sobre a definição política de seus estados. Em situação hipotética, caso fosse indagado à um cidadão brasileiro sobre peculiaridades da Cozinha “Estadual” Catarinense comparada à Cozinha “Estadual” Gaúcha por exemplo, haveria uma resposta mais precisa. Entretanto, quando inserimos o conceito de Região na questão, o entendimento se torna difuso.

No Brasil a divisão administrativa é ligada à formação política do território, fruto da perspectiva anglo-americana. Daí uma das origens da confusão percebida no discurso sobre cozinha regional. A região é o movimento de abertura territorial, redes, fluxos, portanto sempre uma probabilidade de se manter território ou de se abrir para o mundo e conformar regiões, que são mais fluidas no sentido de fronteira. Normalmente aportes econômicos verticais interferem mais diretamente, por isso a interpretação sobre região no Brasil, comumente se pauta na região econômica<sup>55</sup>.

Enfim, na perspectiva de receber orientações proferidas pela banca examinadora, consciente das possibilidades de aprofundamento teórico sobre as temáticas abordadas, finalizamos aqui o processo de análise. Ao que segue, expomos reflexões mais conclusivas, emergentes das ideias cultivadas nesta pesquisa.

---

<sup>55</sup> Estas ideias são fundamentadas em concepções sobre território e região, proferidas por Valduga (2011) e Haesbaert (2006).

## 6 CONCLUSÃO

Ao retomar propósitos e objetivos desta investigação, podemos afirmar que ocorreram avanços significativos no entendimento sobre as grandes categorias “Cozinha e Região” apoiadas pelos referenciais teóricos geográficos e socioantropológicos. Entretanto, emergiram paralelamente, lacunas investigativas que preconizam maior aprofundamento em estudos futuros.

Da percepção sobre "contradições" na relação entre oferta alimentar atual com o que é considerado comumente cultural ou originário do lugar, notamos que a introdução de alguns pratos, hoje considerados parte “legítima” da CRISC, foram incorporados por razões alheias às origens históricas e culturais. Os casos da pamonha e da ostra descritos no capítulo introdutório, por exemplo. Desta forma, com base nas teorias geográficas estabelecemos a problemática pautada em compreender, quais “forças” incidiriam nas “formas” da cozinha regional "original". Esta última, constituída por traços históricos e culturais, caracterizados atualmente como “rugosidades” do passado, viria a “atualizar-se” paulatinamente influenciada por fluxos contínuos de ordem “horizontal e/ou vertical”.

Deste contexto emergiu a seguinte pergunta: existe, de fato, uma cozinha regional na Ilha de Santa Catarina, geminada de “encontros” culturais, mas atualizada por “forças horizontais e verticais”, preponderantemente, de ordem política e econômica? Buscando esclarecimentos para esta questão, com base no **objetivo geral** da tese, foi desenvolvida a análise dos processos de atualização da Cozinha Regional da Ilha de Santa Catarina, sempre com pauta em referenciais teóricos geográficos e socioantropológicos. No primeiro capítulo constam os aspectos introdutórios e metodológicos. Durante o processo de coleta e análise dos dados primários considerou-se necessária a inclusão da técnica de seleção de sujeitos conhecida por “Bola de Neve” e a técnica de apresentação das entrevistas denominada “Discurso do Sujeito Coletivo”. Ambas as técnicas não constavam na proposta metodológica inicial apresentada no momento da qualificação da tese.

Na busca de elucidar a pergunta de pesquisa, o capítulo dois disserta sobre teorias geográficas e socioantropológicas relacionadas aos conceitos de “formação socioespacial”, “cozinha” e “região” e suas vertentes, contemplando assim, o **primeiro objetivo específico**. Este exercício teórico foi bastante intenso pois, na medida do possível, transversalizou conceitos complexos da geografia humana, da socioantropologia com o objeto da pesquisa, a CRISC. Para dar conta

do **segundo objetivo específico** e auxiliar no processo de análise principal, os capítulos terceiro e quarto trataram de Identificar aspectos importantes sobre a formação de identidades alimentares na Itália, bem como, patrimônios gastronômicos imateriais registrados na UNESCO e IPHAN. Este espaço teórico também contempla o estudo sobre ensino profissionalizante em gastronomia e agroturismo que explorou similitudes entre Brasil e Itália.

Seguindo a trajetória de elucidação sobre a pergunta de pesquisa o capítulo cinco contempla os **objetivos específicos, três e quatro**. Para conhecer elementos que resultaram em “forças ou eventos” influenciando significativamente no processo de atualização da CRISC foram desenvolvidos respectivamente: o levantamento teórico sobre o processo de formação socioespacial da Ilha, com foco nos aspectos alimentares; a apresentação dos dados primários oriundos das entrevistas em forma de DSC. Finalmente, apreciando a análise sobre os processos de atualização da CRISC, com base no marco teórico, finaliza-se o capítulo cinco. Neste espaço houve a intenção de concretizar o que se pode chamar de “salto teórico da tese” ou contribuição reflexiva mais importante.

Esta reflexão aconteceu analisando de forma estrutural e sistêmica, noções geográficas complexas e outros preceitos teóricos como: "região geográfica", "formação socioespacial" (especialmente as categorias: “horizontalidades e verticalidades”, “rugosidades”, “forças e formas”, “forma, função, estrutura, processo e totalidade”), “espaço social” "espaço social alimentar", "pilares conceituais sobre cozinha", entre outros, com as categorias emergentes dos dados primários. Durante o processo de análise houve a necessidade de buscar mais dois subsídios teóricos a saber: as categorias denominadas “fixos, fluxos e eventos” e a concepção filosófica sobre “hipermodernidade”. Estes conceitos, especialmente “eventos” e “hipermodernidade” acabaram representando fundamentos principais no plano interpretativo. O primeiro porque, denominou a quase totalidade dos processos de atualização com exceção do sexto (novas técnicas culinárias) e do nono (Florianópolis Cidade Criativa), caracterizados por “forças”. Os demais, foram todos caracterizados por “eventos”. Já a concepção hipermoderna, possibilitou o entendimento sobre a realidade da CRISC na medida em que se transforma avidamente mas preconiza traços de rugosidades um tanto quanto nostálgicos, valorizando o antigo, o original, o “vintage”.

Ficou evidente a influência da dimensão econômica, nos princípios geradores, dos processos de atualização da CRISC. Esta, encontra-se sistemicamente ligada aos processos “horizontais” da

economia regional e/ou “verticais” da economia global. Se analisarmos detalhadamente, cada processo de atualização, emergente dos dados primários. Veja-se: 1 Evento - Colonização açoriana, povoamento com fins utilitaristas por parte da coroa portuguesa; 2 – Evento - Imigração europeia, alternativas de trabalho e renda para cidadãos europeus em estado de miséria; 3 – Evento – Industrialização, desenvolvimento econômico; 4 – Evento - Relações de gênero, necessidade indireta de melhores condições financeiras familiares; 5 – Evento – Turismo, alternativa de desenvolvimento econômico regional; 6 – Força - Novas técnicas culinárias, necessidade de melhoria nos processos operacionais buscando incremento e otimização comercial; 7 – Evento - Novos tipos de restaurantes, alternativas de trabalho e renda; 8 – Evento – Ostricultura, alternativa de trabalho e renda; 9 – Força - Florianópolis Cidade Criativa UNESCO, promoção da cidade como destino turístico e conseqüentemente, incremento no desenvolvimento econômico. Na maioria destes elementos também se situa de forma paralela ou transversal a influência política que, por vezes está a “serviço” do desenvolvimento econômico.

A estruturação de serviços de restaurante para o turismo, a propaganda emitida pelo município, a criação de alternativas de trabalho e renda e tantas outras iniciativas são fluxos econômicos que incidem sobre os equipamentos turísticos e acabam determinando um conceito, uma marca regional. Posteriormente, ao imbricar-se nas estruturas sociais, se transforma em uma concepção coletiva, firmando assim o entendimento sobre uma “cozinha regional atualizada”.

Podemos afirmar mais uma vez que, na medida em que a cozinha regional aparece como resultado do processo de formação socioespacial, também demarca singularidades regionais. Por ser processual, ela recebe interferências das dinâmicas hipermodernas, estrutura-se, renova-se e adapta-se, sofrendo, assim, constantes atualizações. Essas atualizações podem implicar distinções, arraigamentos ou distanciamentos em relação à gênese da cozinha regional.

Assim, cozinha "atualizada", na medida em que ganha importância econômica para a região e, em consequência, passa a fazer parte da cultura do local, transforma-se em referência ao ponto de, em alguns casos, tornar-se "marca" identitária de uma região, não só devido à proveniência produtiva, mas ao fato de que consumir o alimento no local de origem aufere valor de experiência – exemplo disso é o caso do turista que prefere visitar e consumir o “produto marca” no local de origem produtiva.

A **hipótese** desta tese pressupunha uma cozinha regional atualizada contendo elementos da cozinha original, com traços histórico culturais de formação menos relevantes no processo de evolução. Sendo assim, a CRISC seria prioritariamente influenciada por verticalidades e horizontalidades de ordem político econômicas, que interfeririam de maneira sistemática em seus processos de atualização. Neste contexto, retoma-se a **pergunta da pesquisa**: Existe, de fato, uma cozinha regional na Ilha de Santa Catarina, geminada de “encontros” culturais, mas atualizada por “forças horizontais e verticais”, preponderantemente, de ordem econômica?

Confirmando a hipótese do estudo e, em resposta a pergunta de pesquisa, entendemos que sim, existe de fato uma Cozinha Regional própria da Ilha de Santa Catarina. O que não se pode afirmar é que seja uma Cozinha Regional “engessada” aos moldes italianos, mas uma Cozinha Regional flexível, mutável e atualizável. Uma Cozinha Regional hipermoderna contendo rugosidades de um processo de formação socioespacial, que expressa algo singular e reconhecível. Uma cozinha atualizada por fluxos de ordem vertical e/ou horizontal que atravessam permanentemente suas estruturas, especialmente no que tange às dimensões econômica e política.

Sistemicamente, o estudo resultou em possibilidades de aliar a trajetória prática-docente na área de gastronomia, com aportes teóricos próprios das ciências geográficas. Transversalizar o referencial geográfico proposto nesta tese com fenômenos relacionados à gastronomia, mais especificamente às “cozinhas regionais”, instituiu precedentes de análise não encontrados antes em estudos desta natureza. Neste aspecto configurou-se o ineditismo preconizado em teses acadêmicas de doutoramento. A tarefa de trabalhar conceitos miltonianos abstratos e complexos aliados a um objeto concreto e presente, no espaço de formação social, no passado e no presente foi desafiador. Com muita gratidão por esta oportunidade de crescimento, encerramos esta tese.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, J.; FROEHLICH, J. M.; RIEDL, M. (Orgs.). **Turismo rural e desenvolvimento sustentável**. Campinas: Papyrus, 2000.

ALMEIDA, Mário de Souza. **Elaboração de Projeto, TCC, Dissertação e Tese: uma abordagem simples, prática e objetiva**. São Paulo: Ed. Atlas, 2011. 96p.

ANCIENT Georgian traditional Qvevri wine-making method. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/ancient-georgian-traditional-qvevri-wine-making-method-00870>>. Acesso em: 16 nov. 2016.

ANTONINI, Bianca. **A gastronomia típica da ilha de Santa Catarina: um elemento de importância para o turismo cultural**. Dissertação (Mestrado em Turismo) - Programa de Pós-Graduação em Comunicação, Turismo e Lazer, Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camburiú, SC: UNIVALI, 2003.

ARAÚJO Junior, Aloysio Marthins de. JUNIOR, Carlos José Espíndola. **Geografia econômica: pesquisa e ensino na ação docente**. Florianópolis: Edições do Bosque/CFH/UFSC, 2015.

BACCIN, p.; Azevedo, S. **Mangiare all'italiana: cozinha regional, cozinha nacional ou...** Curitiba, Revista Letras, Editora UFPR, n. 86, p. 191-209, jul./dez. 2012.

BEBER, Ana Maria Costa. **Turismo rural, modos de vida em mudança e percepções do rural: um estudo a partir das práticas alimentares de famílias rurais em contexto de interação com turistas**. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre: UFRGS, 2012.

BOGDAN, R. C.; BIKLEN, S. K. **Investigação qualitativa em educação**. Porto, Portugal: Porto, 1994.

BOITEUX, Lucas Alexandre. **Açorianos e Madeirenses**. Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, 219: 122-169, 1953.

BOOTH, Wayne C.; COLOMB, Gregory G.; WILLIAMS, Joseph M. **A arte da pesquisa**. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005. 351p.

BOTELHO, Adriano. **Geografia dos sabores**: ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. Textos do Brasil, n. 13, Sabores do Brasil. Ministério das relações exteriores, Departamento cultural, 2014. Disponível em: <<http://dc.itamaraty.gov.br/publicacoes>>. Acesso em: 15 jul. 2016.

BOTTOMORE, Thomas. **Dicionário do pensamento marxista**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. 12. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2009.

BRASIL. **Resolução nº 466/2012**. Trata de pesquisa com seres humanos e atualiza a Resolução 196 de 1996. Disponível em: <[http://conselho.saude.gov.br/ultimas\\_noticias/2013/06\\_jun\\_14\\_publicada\\_a\\_resolucao.html](http://conselho.saude.gov.br/ultimas_noticias/2013/06_jun_14_publicada_a_resolucao.html)>. Acesso em: 15 dez. 2016.

CABRAL, L. O.; SCHEIB, L. F. Análise da dinâmica espacial de um contexto agroturístico. **Turismo – Visão e Ação**, Itajaí: Ed. da Univali, v. 6, n. 3, 2004.

CAMPAGNOLA, C.; SILVA, J. G. da. Panorama do turismo no espaço rural brasileiro: nova oportunidade para o pequeno produtor. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE TURISMO RURAL, 1999, Piracicaba (SP). **Anais...** Piracicaba: FEALQ, 1999. p. 9-42.

CAMPOS, N. J. *Santa Catarina: Tropas e Tropeiros no Trajeto Litoral-Planalto Visto Através dos Relatórios dos Presidentes da Província*. In: SANTOS, Lucila M.; BARROSO, Lucia M. (Org.). **Bom Jesus na Rota do Tropeirismo no Cone Sul**. Caxias do Sul, Edições EST, 2004.

CAMPOS, N. J. *et al.* **O Urbano e a Urbanização em São José: aspectos socioambientais**. Relatório de Pesquisa (Projeto Funpesquisa). UFSC. Florianópolis, 2005.

CAPATTI, Alberto e MONTANARI, MASSIMO. *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Roma-Bari: Editori Laterza, 1999.

CAMPOS, N. J. **Açorianos do Litoral Catarinense: da invisibilidade à mercantilização da cultura**. Revista Arquipélago. Ponta Delgada – Açores, 2009.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CASTORIADIS, Cornelius. **A instituição imaginária da sociedade**. 5 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982.

CASTRO, Iná Elias de. **O mito da necessidade: discurso e prática do regionalismo nordestino**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1992.

CASTRO Jr., Deosir Flávio Lobo de, et al. **Consignação de Estratégias a partir da Análise Ambiental: um estudo de caso do grupo Jan Bebidas**. Navus – Revista de Gestão e Tecnologia. Florianópolis, SC, v. 4, n. 2, p. 143-154, jul./dez. 2014.

CHUEN, Lam Kam; SIN, Lam Kai. **O feng shui na cozinha**. São Paulo: Manole, 2000.

CREATIVE cities network. Disponível em: <http://en.unesco.org/creative-cities/creative-cities-map>. Acesso em: 26 nov. 2016.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. 4. ed. Florianópolis: UFSC, 2014.

CLEVERSON B.; VICENTE K. **Aprendendo a aprender: introdução a metodologia científica**. 14. ed. Petrópolis: Vozes, 2000.

COLDIRETTI. Disponível em: <http://www.coldiretti.it/Pagine/default.aspx>. Acesso em: 10 dez. 2016.

COSTA, Rogério H. **O mito da desterritorialização: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade**. 2 ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2006.

CORRÊA, Carlos Humberto. **História de Florianópolis**. Florianópolis: Insular, 2004.

CORRÊA, Roberto Lobato. **Região e organização espacial**. 8. ed. São Paulo: Ática, 2007.

\_\_\_\_\_. **Trajétoérias geográficas**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997.

CERTEAU, Michel De; GIARD, Luce; MAYOL, PIERRE. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. 5 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996. (Livro 2)

DA MATTA, Roberto. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. In Correio da Unesco. O sal da terra – Alimentação e Culturas) ano 15 n 7, julho de 1987.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DONALD, Betsy et al. Re-regionalizing the food sistem. **Cambridg Journal of Regions**, Economy and Society, 3, 171-175, 2010.

DENTZ, Berenice G. Z. Von. **Identidade gastronômica alemã em águas mornas (SC): um estudo para o fortalecimento do turismo de base local**. Dissertação (Mestrado em Turismo) - Programa de Pós-Graduação em Comunicação, Turismo e Lazer, Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, SC: UNIVALLI, 2011.

DIAS, Leila Christina. **Redes: emergência e organização**. In: CASTRO, Iná Elias de; GOMES, Paulo C. da Costa; CORRÊA, Roberto Lobato. **Geografia conceitos e temas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000.

DOBB, M. **A evolução do capitalismo**. Tradução de M. do R. Braga. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 1987.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer**. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

DORIGON, Clóvis. **Mercado de produtos coloniais da região oeste de Santa Catarina**: em construção. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro: UFRJ, 2008.

FAGLIARI, Gabriela. **Turismo e alimentação**. Análises Introdutórias. São Paulo: Roca, 2005.

FAGLIARI, Gabriela; MASANO, Isabella R. Las rutas gastronómicas. In: LACANAU, Glória C.; NORRILD, Juana A. **Gastronomía y turismo**: cultura al plato. Buenos Aires: CIET, 2003, p. 245 a 266.

FENAOSTRA. Disponível em:  
<<http://portal.pmf.sc.gov.br/sites/fenaostra/index.php?cms=fenaostra&menu=1>>. Acesso em: 19 ou. 2016

FERREIRA, J.F., MAGALHÃES, A.R.M. **Cultivo de mexilhões**. In: Poli, C.R.; Poli, A. T. B.; Andreatta, E.; Beltrame, E. (orgs). **Aqüicultura: experiências brasileiras**. Multifatorial editora. Florianópolis, 2004, p. 221-250.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Masssim. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLORIPAMANHA. Disponível em:

<[http://floripamanha.org/wpcontent/uploads/2014/02/unesco\\_relatorio\\_6a\\_2013.pdf](http://floripamanha.org/wpcontent/uploads/2014/02/unesco_relatorio_6a_2013.pdf)>. Acesso em : 26 nov. 2016.

FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder**. 18. ed. Rio de Janeiro: Graal, 2003.

GASTRONOMIC meal of the French. Disponível em:  
<<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/gastronomic-meal-of-the-french-00437>>. Acesso em: 24 nov. 2016.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GOMES, Paulo César da Costa. O Conceito de Região e sua Discursão. In: Iná Elias de Castro, Paulo César da Costa Gomes, Roberto Lobato

Corrêa (Org.) Geografia: Conceitos e Temas. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. p. 50 - 73

GOMES, Paulo C. da Costa; CORRÊA, Roberto Lobato. Geografia conceitos e temas. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000.

GUIMARÃES, G. M.; PINHEIRO, R. O. Identidades e patrimônio cultural: o saber-fazer em sistemas de produção de alimentos coloniais na Quarta Colônia-RS. In: CONINTER, 2014, Salvador – BH, n. 3, v. 8, p. 137-155.

GUZZATTI, Thaise Costa. O agroturismo como elemento dinamizador na construção de territórios rurais: o caso da Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia em Santa Rosa de Lima (SC). Florianópolis: UFSC, 2010. Tese (doutorado), Programa de Pós-Graduação em Geografia, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, 2010.

HAESBAERT, Rogério. Região, regionalização e regionalidade: questões contemporâneas. Antares: letras e humanidades, Caxias do sul, n. 3, jan./jun. 2010.

\_\_\_\_\_. **O mito da desterritorialização:** do “fim dos territórios” à multiterritorialidade. 2 ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2006.

HELLER, Agnes. **O cotidiano e a história.** 6 ed. São Paulo: Paz e Terra, 2000.

HERNANDEZ, J. C.; ARNÁIZ, Mabel G. **Alimentação, sociedade e cultura.** Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

\_\_\_\_\_. **Alimentación y cultura:** perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

HEUSER, D. M. D. **Repercussões do agroturismo na qualidade de vida de núcleos familiares receptores de Santa Rosa de Lima (SC):** um processo criativo e solidário. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Centro de Tecnológico, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis: UFSC, 2002.

HEUSER, D.M.D.; GOBBO, Giovanna Del. **Ensino profissionalizante em agroturismo: um estudo de caso sobre experiências de valorização do patrimônio cultural no Brasil.** Disponível em: <<http://www.fupress.net/index.php/sf/article/view/20210/18839>> Acesso em: 4 dez. 2016.

HUBENER, Laura Machado. **O comércio da cidade do desterro no século XIX.** Florianópolis: UFSC, 1981.

ILHA DE SANTA CATARINA. **Relato de viajantes estrangeiros nos séculos XVIII e XIX.** Org. Martins Afonso Palma de Haro. Florianópolis: UFSC, 1996.

INSTITUTO Federal de Santa Catarina. IFSC, Campus Continente. **Projeto de curso:** operações básicas em empreendimentos de hospitalidade rural. Florianópolis, 2011.

IPHAN. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/mg/pagina/detalhes/65>>. Acesso em: 28 nov. 2016.

IPHAN. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/58>>. Acesso em: 28 nov. 2016.

IPHAN. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/bcrE/pages/conPatrimonioE.jsf?tipoInformacao>>. Acesso em: 25 ago. 2016.

KNEAFSEY, M. The region in food-important or irrelevant? **Cambridge Journal of Regions, Economy and Society**, v. 3, n. 2, p. 177-190, July 1, 2010. Disponível em: <<https://ideas.repec.org/a/oup/cjrecs/v3y2010i2p177-190.html>>. Acesso em: 30 out. 2016.

KLICK Educação. Disponível em: <<http://www.klickeducacao.com.br/bcoresp/bcorespmostra/0,5991,POR-8458-h,00.html>> Acesso em: 22 out.2016

KNOW-HOW of cultivating mastic on the island of Chios. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/know-how-of>>

cultivating-mastic-on-the-island-of-chios-00993>. Acesso em: 02 nov. 2016.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

LEFÈVRE, F.; LEFÈVRE, A. M. C; TEIXEIRA, J. J. V. **O discurso do sujeito coletivo**: uma nova abordagem metodológica em pesquisa qualitativa. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

LEITE, Maria Ângela Faggin Pereira. **Destruição e desconstrução**: questões da paisagem e tendências de regionalização. São Paulo, Hucitec/Fapesp, 1994.

LE GROUP TYP. **Étude sur le tourisme rural au Québec relié au monde agricole**. Gouvernement du Québec. Ministère de L'Agriculture, des Pêcheries et de L'Alimentation, Québec, Canadá, 1997.

LEVI-STRAUS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

LIPOVETSKY, Gilles. **Os tempos hipermodernos**. São Paulo: Barcarolla, 2004.

LUCCA FILHO, Vinícius De. **A geografia das feiras de negócios em Santa Catarina**: origem, evolução e dinâmica das transformações. UFSC, 2014, 426 p. Tese (doutorado). Programa de Pós-Graduação em Geografia, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, 2014.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. **Horizontes antropológicos**: comida. Porto Alegre, Ano 2, n. 4, p. 34-38 jan./jun. 1996.

MACIEL, Maria Eunice. Cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. jan./iun. 2004, p. 25-39.

MAMIGONIAN, Armen. As conquistas portuguesas e a incorporação do litoral de Santa Catarina. In: ANDRADE, M. C. D; FERNANDES, E. M. P; CAVALCANTI, SM (Orgs). **O mundo que o Português Criou**: Brasil século XVI. Recife: CNPQ / Fin, 1998.

\_\_\_\_\_. **Vida regional em Santa Catarina.** Orientação. São Paulo: IG/USP, 1966.

\_\_\_\_\_. **O processo de industrialização em São Paulo.** Boletim Paulista de Geografia, São Paulo, n. 50, mar. 1976, pp. 83-101.

\_\_\_\_\_. **Introdução ao pensamento de Inácio Rangel.** Geosul. nº 3. Florianópolis: GCN/CFH/UFSC, 1987.

\_\_\_\_\_. Notas sobre o processo de industrialização no Brasil. In Estudos de Geografia Econômica e de Pensamento Geográfico **Livre Docência:** FFLCH - USP, 2005.

\_\_\_\_\_. Kondratieff. **Ciclos médio e organização do espaço.** Florianópolis: Geosul, v. 14, 1999. 391

MARCON, Maria T. De R. **A trajetória dos processos de regionalização em Santa Catarina:** escalas geográficas e atores sociais. Tese (Doutorado em Geografia) - Programa de Pós-Graduação em Geografia, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis: UFSC, 2009.

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes.** 5ª ed. São Paulo: SENAC, 2002.

MEDITERRANEAN diet. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/mediterranean-diet-00884>> Acesso em: 20 nov. 2016.

MENEZES, Daniela S. de. **Trabalho e prosperidade comercial dos imigrantes e descendentes de sírios e libaneses em Florianópolis no século XX.** Revista Santa Catarina em História, Florianópolis: UFSC, v.5, n.1, 2011.

MESIR Macunu festival. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/mesir-macunu-festival-00642>>. Acesso em: 24 nov. 2016.

MONTANARI, Massimo. **Il cibo come cultura.** Roma-Bari: Laterza, 2004.

\_\_\_\_\_. **Comida como cultura.** São Paulo: Senac, 2008.

MONTEIRO, Carlos A. de Figueiredo. **Geografia sempre**. Campinas: Edições TERRITORIAL, 2008.

MORAES, Antônio Carlos Robert. **Geografia: pequena história crítica**. 20. ed. São Paulo: Annablume, 2007.

MÜLLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais**. 2012, 288p. Tese (Doutorado em Engenharia do Conhecimento) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento, Centro Tecnológico, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis: UFSC, 2012.

MINAYO, M. C. DE S. et al. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 2016.

MINAYO, M. C. DE S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 14. ed. São Paulo: [s.n.], 2014.

OKU-NOTO no aenokoto. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/oku-noto-no-aenokoto-00271>>. Acesso em: 26 nov. 2016

OLIVEIRA, Flávia Arlanch Martins de. Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista. **Rev. Bras. Hist.** v. 26, n. 51, p.47-62, 2006.

OLIVEIRA NETTO, Alvim Antônio de; MELO, Carina. **Metodologia da pesquisa científica: guia prático para a apresentação de trabalhos acadêmicos**. 2. ed. rev. e atual. Florianópolis: Visual Books, 2006. 172p.

OTTOLEVA, Peppino. La tradizione e l'abondanza. Reflexione sulla cucina degle italiani d'America. In: **Altretalie**, Torino: Fondazioni Goivanni Agnelli, n. 7, p. 32, 1992.

PÁDUA, Elisabete Matallo Marchesini de. **Metodologia da pesquisa: abordagem teórico-prática**. 10. ed. rev. e atual. Campinas (SP): Papirus, 2004. (Coleção Magistério: Formação e Trabalho Pedagógico).

PATRÍCIO, Z. M.; CASAGRANDE, J. L.; MARIZIA, F. **Qualidade de vida do trabalhador**: uma abordagem qualidade de vida do ser humano na perspectiva de novos paradigmas. Florianópolis: Do Autor, 1999.

PAULI, E. **A fundação de Florianópolis**. Florianópolis: Lunardelli, 1973.

\_\_\_\_\_. **A fundação de Florianópolis**. Florianópolis: Lunardelli, 1987

PELUSO JR. Victor. **Estudos de geografia urbana de Santa Catarina**. Florianópolis: UFSC, 1991.

PEREIRA, Raquel ; VIEIRA, M. Graciana. Formações Sócio-Espaciais Catarinenses: Notas Preliminares. **Anais do Congresso de História e Geografia de Santa Catarina**. Florianópolis, 1996.

PEREIRA, Raquel Maria Fontes do Amaral. Formação sócio-espacial do litoral de Santa Catarina (Brasil): gênese e transformações recentes. **Geosul**, Florianópolis, v. 18, n. 35, p. 99-129, jan. 2003.

PEREIRA, N. do V. **Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina**: Etnografia Catarinense. Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1993.

PIAZZA, W.F.A. **A epopéia açórico-madeirense**. Florianópolis: Lunardelli, 1992.

PIAZZA, W. e HUBENER, L.M. **Santa Catarina História da Gente**. Florianópolis: Lunardelli, 1989.

PINTO, A. V. **Ciência e existência**: problemas filosóficos da pesquisa científica. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1979.

PELUZO JUNIOR, Victor Antônio. **Estudos de geografia urbana de Santa Catarina**. Florianópolis: Editora da UFSC, 1991.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013.

REGIONE Toscana. Disponível em: <<http://www.regione.toscana.it/-/la-legge-regionale>>. Acesso em: 10 dez. 2016.

REGIONE Toscana. Disponível em: <<http://www.regione.toscana.it/-/la-classificazione-delle-strutture-ricettive-agrituristiche-in-toscana>>.

Acesso em: 10 dez. 2016.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil.** 2 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

ROLIM, M. C. M. B. **Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1950 - 1960.** 1997. Tese (Doutorado em História) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1997.

SANKÉ mon, collective fishing rite of the Sanké. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/USL/sanke-mon-collective-fishing-rite-of-the-sanke-00289>>. Acesso em: 25 nov. 2016.

SANTOS, F. M. Uma análise histórico-espacial do setor hoteleiro no núcleo urbano central de Florianópolis (SC). Dissertação (Mestrado em Turismo) - Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria Balneário Camboriú Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú, UNIVALI, 2005.

SANTOS, Fabíola Martins dos. **Geografia das redes hoteleiras mundo, Brasil e Santa Catarina.** 2012, 397 p. Tese (Doutorado em Geografia) - Programa de Pós-Graduação em Geografia, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis: UFSC, 2012.

SANTOS, M. Sociedade e espaço: a formação social como teoria e como método. **Boletim Paulista de Geografia**, n. 54, jun., 1977.

\_\_\_\_\_. **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção.** 4 ed. 7. reimp. São Paulo: Edusp, 2012a.

\_\_\_\_\_. **Por uma geografia nova: da crítica da geografia a uma geografia crítica.** São Paulo: EDUSP, 2012b.

\_\_\_\_\_. **Da totalidade ao lugar.** São Paulo: Edusp, 2012c.

\_\_\_\_\_. **A globalização e as ciências sociais.** São Paulo: Cortez, 2002.

\_\_\_\_\_. **Metamorfoses do espaço habitado**. São Paulo: HUCITEC, 1988.

SAQUET, Marcos Aurelio; SILVA, Sueli Santos da. **MILTON SANTOS**: concepções de geografia, espaço e território. Geo UERJ - Ano 10, v.2, n.18, 2º semestre de 2008. P. 24-42 - ISSN 1981-9021.

SCHIMIDT, Wilson. Conversão à agricultura orgânica e multifuncionalidade: o caso das Encostas da Serra Geral (SC). In: CARNEIRO, M. J.; MALUF, R. F. (Orgs). Para **além da produção**: multifuncionalidade e agricultura familiar. Rio de Janeiro: MAUAD, 2003.

SCHNEIDER, S. A abordagem territorial do desenvolvimento rural e suas articulações externas. In: **Sociologias**, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Programa de Pós-graduação em Sociologia, Porto Alegre: UFRGS, IFCH, v. 1, jan./jun. 1999, 2004.

SCIFOPSI. Disponível em: <<http://www.scifopsi.unifi.it>>. Acesso em: 04 dez. 2016.

SIMONDON, Gilbert. **Du mode d'existence des objets techniques**. Paris, Aubier, 1989.

SILVA, Adolfo Nicolich. **Ruas de Florianópolis**: resenha histórica. Florianópolis: Fundação Franklin Cascaes, 1999.

SILVA, Clécio Azevedo. Pensando o espaço social alimentar em benefício da agricultura familiar. **IX Colóquio Internacional de Geocrítica**. Porto Alegre: UFRGS, 2007.

SILVA, Roberto do Nascimento e. **A Enogastronomia no Processo de Formação de Identidade Territorial do Vale dos Vinhedos**. Santa Cruz do Sul: UNISC, 2015, Tese (Doutorado) Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional – Área de Concentração em Desenvolvimento Regional, Linha de Pesquisa em Território, Planejamento e Sustentabilidade, da Universidade de Santa Cruz do Sul.

SILVEIRA, Dilermando Cattaneo da. **Estratégias alternativas de re-apropriação da natureza**: autonomia e autogestão territorial em áreas protegidas. Porto Alegre: UFRGS, 2012. 125 p. Tese (Doutorado),

Programa de Pós-Graduação em Geografia, Instituto de Geociências, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

SIMAS, Daniel. **Transformações no rural do município de São José-SC: uma construção histórica.** Trabalho de conclusão de curso (graduação em geografia). Orientação: Prof<sup>o</sup> Dr Nazareno José de Campos. Departamento de Geociências. Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2010.

SPANG, Rebeca L. **A invenção do restaurante.** Rio de Janeiro: Record, 2003.

TORESAN, Luís; MATTEI, Lauro; GUZZATTI, Thaíse Costa. **Estudos do potencial de agroturismo em Santa Catarina:** impactos e potencialidades para a agricultura familiar. Florianópolis, Instituto CEPA/SC, 2002.

TRADITIONAL agricultural practice of cultivating the ‘vite ad alberello’ (head-trained bush vines) of the community of Pantelleria. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/traditional-agricultural-practice-of-cultivating-the-vite-ad-alberello-head-trained-bush-vines-of-the-community-of-pantelleria-00720>>. Acesso em: 10 nov.2016.

TRADITIONAL Mexican cuisine - ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigma. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>>. Acesso em: 24 nov. 2016.

TRIVINOS, Augusto Nivaldo Silva. **Introdução à pesquisa em ciências sociais:** a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 20<sup>56</sup>13.

TURKISH coffee culture and tradition. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/turkish-coffee-culture-and-tradition-00645#>>. Acesso em: 22 nov. 2016.

---

UFSC - Programade Pós-Graduação em Gegografia. Disponível em: <<http://ppggeo.ufsc.br/>>. Acesso em: 06 dez. 2016.

UNESCO. **Patrimônio cultural imaterial. Representações da Unesco no Brasil.** Disponível em: <<http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/intangible-heritage> >. Acesso em: 15, julho, 2015a.

UNESCO. **Convenção para salvaguarda do patrimônio cultural imaterial.** Paris, 2003. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00009-PT-Portugal-PDF.pdf> >. Acesso em: 29, julho, 2015b.

UNESCO. **Creative cities network.** Disponível em: <<http://fr.unesco.org/creative-cities/creative-cities-map> >. Acesso em: 20, julho, 2015c.

UNIVERSITÁ Degli Studi Firenze. Disponível em: <<http://www.unifi.it/>>. Acesso em: 06 dez. 2016.

VALGUDA, Vander. **Raízes do turismo no território do vinho:** Bento Gonçalves e Garibaldi – 1870 a 1960 (RS/Brasil). Tese (Doutorado em Geografia) - Programa de Pós-Graduação em Geografia, Instituto de Geociências, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre: UFRGS, 2011.

VIANNA, Francisco de Oliveira. **Populações meridionais do Brasil.** Rio de Janeiro: Companhia Editora Nacional, 1938.

VINUTO, Juliana. **A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa:** um debate em aberto. Temáticas, Campinas, 22, n. 44, p. 203-220, ago/dez. 2014

WAIBEL, Leo. **Capítulos de geografia tropical e do Brasil.** Rio de Janeiro: SUPREN, 1979.

WALKER, John; LUNDBERG, Donald. **O restaurante:** conceito e operação. Porto Alegre: Bookman, 2003.

WASHOKU, traditional dietary cultures of the Japanese, notably for the celebration of New Year. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/washoku-traditional-dietary-cultures-of-the-japanese-notably-for-the-celebration-of-new-year-00869>>. Acesso em: 22 nov. 2016.

## APÊNDICES



## **APÊNDICE I- TCLE – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO**



### **UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA - PPGG TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

#### **Cozinha regional na ilha de Santa Catarina: dinâmicas de atualização**

Você está convidado a participar do estudo que objetiva “analisar o processo de atualização na cozinha regional na Ilha de Santa Catarina”. Este documento, chamado Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE, visa assegurar seus direitos. Os procedimentos adotados neste termo atendem aos critérios de ética em pesquisa com seres humanos, conforme a Resolução nº 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, sintetizado abaixo:

- obtenção de consentimento livre e esclarecido dos sujeitos do estudo;
- orientação aos sujeitos sobre a pesquisa, para que esta se processe em linguagem acessível incluindo esclarecimentos, antes e durante o curso de pesquisa, sobre a metodologia do estudo e a liberdade de o sujeito se recusar a participar ou retirar seu consentimento, em qualquer fase;
- garantia de sigilo que assegure a privacidade de dados confidenciais;
- garantia de que os seres humanos envolvidos sejam tratados com dignidade, respeito e autonomia;
- garantia de que danos previsíveis sejam evitados e de que a pesquisa tenha relevância social;
- obediência ao processo metodológico específico ao estudo, prevendo procedimentos que assegurem, sempre que necessário, a privacidade e proteção da imagem dos sujeitos;
- respeito aos valores culturais e sentimentos expressados pelos sujeitos;

- garantia da inexistência de conflitos de interesses entre pesquisador e sujeitos.

Objetivos, geral e específicos do trabalho:

Esta pesquisa **objetiva, centralmente**, a partir de noções geográficas e socioantropológicas, analisar processos de atualização na cozinha regional da Ilha de Santa Catarina.

Para tanto temos seguintes **objetivos específicos**: 1) identificar e analisar elementos que representam "forças" e "formas" no processo de formação e atualização de uma cozinha regional; 2) compreender e delimitar os principais atores, instituições, meios e ações envolvidas no processo de atualização, presente na cozinha regional da Ilha de Santa Catarina 3) analisar como as "horizontalidades e as verticalidades" representam "forças" que moldam as "formas" de atualização na cozinha regional da Ilha de Santa Catarina.

**Contato:**

Em caso de dúvidas sobre o estudo, você poderá entrar em contato com o pesquisador responsável pelo e-mail [donato@ifsc.edu.br](mailto:donato@ifsc.edu.br) ou pelo telefone (48) 991811008.

**Consentimento livre e esclarecido:**

Eu, \_\_\_\_\_, RG n. \_\_\_\_\_ entendi os objetivos desta pesquisa e concordo que os dados provenientes da entrevista concedida por mim sejam utilizados para fins acadêmicos. Declaro ainda que, recebi uma via deste TCLE no momento que antecedeu a entrevista

Assinatura do(a) entrevistado(a): \_\_\_\_\_

Assinatura do pesquisador: \_\_\_\_\_

Florianópolis, \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2017.

## APÊNDICE II: INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS PARA ENTREVISTA SEMI ESTRUTURADA



### **Instrumento de coleta de dados para entrevista semi estruturada Pesquisa: cozinha regional: atualizações na Ilha de Santa Catarina**

1 - Por favor, fale brevemente sobre sua trajetória na área da gastronomia da Ilha.

2 - No seu entendimento, o que é uma cozinha regional? Quais fatores influenciam na concepção ou forma de uma cozinha regional?

3 - Existe uma cozinha regional na Ilha de Santa Catarina? Qual é o principal atrativo?

4 - No seu entendimento, como se “construiu” a “cozinha regional na Ilha de Santa Catarina”? “processos de trabalho, alimentos produzidos, pratos consumidos pela população, pratos servidos em restaurantes, outros elementos que considera importantes”

5 - E na atualidade, como se caracteriza a “cozinha regional na Ilha de Santa Catarina”?

6 - Percebe processos de atualização (ou transformação) desta cozinha? Quais seriam os mais influentes?

7 - O mercado (oferta de matéria prima – consumo turístico) mudou nos “x” anos em que atua? Em quê?

8 - Na sua atuação profissional você percebe existência de alguma influência nacional ou global sobre a cozinha regional?



## APÊNDICE III



*Egregio Signore,*

*Sono a sviluppare un' studio per promuovere la valorizzazione e la salvaguardia del patrimonio immateriale gastronomico e de formazione educative in questo tema. A tal fine vorrei conoscere la vostra percezione circa le seguenti domande:*

Prezado Senhor,

Estamos desenvolvendo um estudo com finalidade de promover a valorização e salvaguarda do patrimônio imaterial gastronômico e da formação profissional neste tema. Desta forma gostaríamos de conhecer sua percepção sobre as seguintes questões:

*Strumento di raccolta di dati per le interviste semi-strutturate:  
cucina, produzione e innovazione.*

Instrumento de coleta de dados para entrevistas semi-estruturadas: Cozinha, produção e inovação.

-----

*Raccontaci la vostra storia con la gastronomia: la storia familiare, di formazione e di prestazioni professionali.*

Fale sobre a sua história com a gastronomia: história familiar, formação e atuação profissional.

-----

*Come questa storia riguardano l'identità gastronomica italiana?*

Como esta história se relaciona com a identidade gastronômica italiana?

-----

*Secondo lei quali sono i piatti più importanti che caratterizzano l'identità gastronomica italiana, toscana*

*Insalate; Paste; Risi; brodi; carne; dolci; Bevande.*

Em sua concepção quais são os pratos mais importantes, que caracterizam a identidade gastronômica italiana-toscana

Saladas; Pastas; Arroz; Caldos; Carnes; Doces; Bebidas:

-----

*Come percepisce la trasformazione di questa identità nella storia?*

Como você percebe as transformações desta identidade na história?

-----

*Nella sua comprensione quali elementi sociali influenzano con una maggiore enfasi su questi cambiamenti? In che modo?*

Em seu entendimento quais elementos sociais influenciam com maior ênfase nestas transformações? De que formas?

-----

*Come percepisce il rapporto tra educazione formale nella gastronomia e l'identità della cucina italiana?*

Como você percebe a relação entre o ensino formal em gastronomia e a identidade da cozinha italiana?

-----

*Secondo lei in cui questa formazione agisce sulla tradizione culinaria, rafforzando o innovando la cucina?*

Na sua concepção como esta formação age sobre a tradição culinária, reforçando ou inovando-a?