



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA UFSC
CENTRO DE COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO CCE
DEPARTAMENTO DE JORNALISMO**

Fernanda Jaqueline Mueller

Juliana Oliveira Fernandez

Rota do Sabor

RELATÓRIO TÉCNICO

do Trabalho de Conclusão de Curso

apresentado à disciplina de *Projetos Experimentais*

ministrada pela Prof. Fernando Crocomo

no segundo semestre de 2017

Orientadora: Prof. Fernando Crocomo

Florianópolis

Novembro de 2017

| FICHA DO TCC Trabalho de Conclusão de Curso - JORNALISMO UFSC | | |
|--|--|---|
| ANO | 2017.2 | |
| ALUNO | Fernanda Jaqueline Mueller; Juliana Oliveira Fernandez | |
| TÍTULO | Rota do Sabor | |
| ORIENTADOR | Fernando Crocomo | |
| MÍDIA | <input type="checkbox"/> Impresso | |
| | <input type="checkbox"/> Rádio | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> TV/Vídeo | |
| | <input type="checkbox"/> Foto | |
| | <input type="checkbox"/> Web site | |
| | <input type="checkbox"/> Multimídia | |
| CATEGORIA | <input type="checkbox"/> Pesquisa Científica | |
| | <input type="checkbox"/> Produto Comunicacional | |
| | <input type="checkbox"/> Produto Institucional (assessoria de imprensa) | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Produto Jornalístico (inteiro) | Local da apuração: |
| | <input type="checkbox"/> Reportagem livro-reportagem () | () Florianópolis () Brasil (X) Santa Catarina () Internacional () Região Sul País: _____ |
| ÁREAS | Telejornalismo e Produção Audiovisual no <i>YouTube</i> | |
| RESUMO | A alimentação possui uma relevante função social, por isso, ao escolher um lugar para comer, as pessoas procuram um local que se destaque não só pelas características da comida, mas também pelo ambiente. Este Trabalho de Conclusão de Curso consiste em uma série de reportagens em vídeo para o <i>YouTube</i> , unindo jornalismo e entretenimento, que procura mostrar a diversidade gastronômica nas principais cidades turísticas e econômicas de Santa Catarina. As pautas tratam da história, o serviço, ambiente, preparo e apresentação das comidas e tiveram como fontes os proprietários e chefs de cada restaurante ou cafeteria. A série é composta por quatro episódios independentes, com duração de sete a 10 minutos, em cidades distintas - Balneário Camboriú, Blumenau, Florianópolis e Joinville. | |

**Aos nossos pais, os maiores
incentivadores na busca por nossos sonhos.**

AGRADECIMENTOS

Aos nossos pais, Berenice Oliveira Fernandez, Joel Sanchez Fernandez Junior, Jussara de Souza Roepke Mueller e Markus Frederico Mueller pelo apoio em nossas escolhas e incentivo para conquistar nossos objetivos. Ao orientador e amigo Fernando Crocomo pelos ensinamentos não apenas no processo de realização do Trabalho de Conclusão de Curso, como também durante toda a graduação. Aos proprietários, chefs e gerentes dos estabelecimentos, por terem participado e contribuído para a realização desse projeto. Agradecemos ainda aos demais professores do curso de Jornalismo da UFSC que nos ensinaram e ajudaram no decorrer da nossa trajetória.

SUMÁRIO

| | |
|---|-----------|
| 1. RESUMO | 6 |
| 2. APRESENTAÇÃO DO TEMA | 7 |
| 3. JUSTIFICATIVAS | 10 |
| 3.1 DA ESCOLHA DO TEMA | 10 |
| 3.2 DA ESCOLHA DAS CIDADES | 10 |
| 3.3 DA ESCOLHA DA MÍDIA E FORMATO | 12 |
| 4. PROCESSO DE PRODUÇÃO | 14 |
| 4.1 APURAÇÃO/GRAVAÇÃO | 14 |
| 4.2 FONTES | 16 |
| 4.3 EDIÇÃO E ESTRUTURA NARRATIVA | 16 |
| 5. RECURSOS | 18 |
| 5.1 EQUIPAMENTOS | 18 |
| 5.2 OUTROS | 19 |
| 6. DIFICULDADES E APRENDIZADOS | 20 |
| 7. REFERÊNCIAS | 21 |
| 8. BIBLIOGRAFIA | 23 |
| 9. ROTEIRO | 24 |

1. RESUMO

A alimentação possui uma relevante função social, por isso, ao escolher um lugar para comer, as pessoas procuram um local que se destaque não só pelas características da comida, mas também pelo ambiente. Este Trabalho de Conclusão de Curso consiste em uma série de reportagens em vídeo para o *YouTube*, unindo jornalismo e entretenimento, que procura mostrar a diversidade gastronômica nas principais cidades turísticas e econômicas de Santa Catarina. As pautas tratam da história, o serviço, ambiente, preparo e apresentação das comidas e tiveram como fontes os proprietários e chefs de cada restaurante ou cafeteria. A série é composta por quatro episódios independentes, com duração de sete a 10 minutos, em cidades distintas - Balneário Camboriú, Blumenau, Florianópolis e Joinville.

Palavras-chave: gastronomia; cultura; diversidade; reportagem em vídeo; Santa Catarina

2. APRESENTAÇÃO DO TEMA

A cozinha expressa a relação do homem com o ambiente e reflete aspectos significativos da cultura. Apesar de a alimentação proporcionar energia e nutrientes que o organismo necessita, comer não é e nunca foi uma atividade meramente biológica:

De todos os atos naturais o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta. Compreendeu-lhe a significação vitalizadora e fê-la uma função simbólica de fraternidade, um rito de iniciação para a convivência, para a confiança na continuidade dos contatos. (CASCUDO, 1883, p.42)

Os alimentos são elementos básicos do intercâmbio interpessoal e no estabelecimento e manutenção de relações sociais, como cita Carneiro (2003): “a pimenta moveu as naus dos descobridores e o açúcar produziu a escravidão africana, deslocando massas humanas entre continentes”. Ele destaca o papel ativo da culinária no processo de globalização - um termo razoavelmente novo, porém seu conteúdo não -. Transformações sociais, crescimento do comércio, viagens, redes informáticas fazem com que as fronteiras sejam cada mais permeáveis. Com isso, as produções locais tendem a diminuir e as culturas se fundem. Receitas correm de uma região para outra e o modo de preparar, consumir e conservar alimentos são compartilhados entre sociedades. É difícil imaginar, por exemplo, a cozinha italiana sem as massas (vindas da China) até o século XV, ou sem o molho de tomate (procedente da América).

Em Santa Catarina, encontramos uma população heterogênea em diversas regiões do estado, mas essa mistura de povos, como menciona Nereu do Vale Pereira, não era percebida no início da sua colonização.

As etnias que construíram a população de Santa Catarina ocuparam, como um processo endógeno, áreas claramente definidas e sem ter ocorrido, principalmente nos seus primeiros 100 anos, qualquer processo de miscigenação, integração e interação. (PEREIRA, 2003, p.15)

De acordo com o autor, em função dos diversos grupos de imigrantes, o estado catarinense passou a apresentar uma síntese europeia no Brasil e a ter a maioria dos povos que existia no país: índios, portugueses, vicentinos, espanhóis, negros, alemães, italianos, austríacos, sírios, libaneses, holandeses, japoneses, russos, eslavos, entre outros.

O litoral de Santa Catarina foi caracterizado com a cultura luso-açoriana que caracterizou a economia, a política e a estrutura social voltadas para a pesca e agricultura de

subsistência. Os portugueses dos Açores juntaram a experiência que tinham com as águas e os temperos indígenas e criaram uma rica culinária à base de peixes, moluscos e crustáceos. Ainda utilizam a farinha de mandioca, milho e feijão para complementar as receitas.

O nordeste do estado foi desenhado pela cultura germânica que além de introduzir a arquitetura *enxaimel* em suas casas, estruturas aparentes de madeira e paredes de tijolos maciços, contribuiu para a expansão industrial e uma gastronomia voltada para carnes e condimentos bem temperados. O marreco recheado, o Joelho de Porco e as salsichas de diversos tipos são características da tradicional culinária alemã que ainda se destaca na parte de confeitaria com o *apfelstrudel* (folhado de maçã) e as cucas (bolo com uma massa coberta de farofa feita com farinha, manteiga e açúcar).

Com o passar do tempo as populações foram se integrando e interagindo umas com as outras. A modernização e a universalização proporcionaram novos traços à sociedade, fazendo com que hoje exista uma abundância de gêneros gastronômicos em regiões fortemente marcadas pela cultura de seus colonizadores. E por haver essa multiplicidade de gostos, os estabelecimentos precisam investir não apenas na qualidade da comida, mas também no ambiente e atendimento diferenciado para atrair e satisfazer o cliente e se destacar entre os demais.

A gastronomia possui dois prazeres: o de comer e o da mesa. A diferença entre eles, de acordo com Renata Braune e Silvia Franco (2012) é a sensação que eles provocam no ser humano. O prazer de comer está ligado com a necessidade de satisfação ao ingerir o alimento. Já o prazer da mesa reflete sensações diretamente relacionadas com a circunstância, o ato, o local, as coisas e as pessoas presentes à refeição e é uma particularidade da nossa espécie.

O prazer de comer o temos em comum com os animais (...) O prazer da mesa é uma particularidade da espécie humana, pressupõe os cuidados precedentes para preparar a refeição, para escolher o local e reunir os convivas. (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p.163 *apud* BRAUNE, 2012, p.14)

Desse modo, o espaço no qual o alimento é consumido torna-se um aspecto importante e indispensável da gastronomia, assim como o serviço e o modo como são preparados.

Com este Trabalho de Conclusão de Curso colocamos em prática os conhecimentos obtidos em telejornalismo e produção de vídeos para a internet, os quais foram nossos guias durante toda a graduação. O produto final integra técnicas de apuração, entrevista, produção, apresentação, captações de imagens e edição e será usado como portfólio, que poderá abrir portas no mercado de trabalho. Além disso, o trabalho divulga e valoriza as novas formas de

gastronomia e seus serviços, proporcionando outras opções para a população e turistas das cidades visitadas.

3. JUSTIFICATIVAS

3.1 DA ESCOLHA DO TEMA

Junto ao processo de globalização, os meios de comunicação contribuem ainda mais para divulgar os costumes das diferentes regiões do mundo. Na TV brasileira, existem diversos programas mostrando a cultura, sendo a gastronomia um de seus importantes elementos, de diferentes regiões do Brasil e de países do mundo todo. A internet intensificou ainda mais o acesso das pessoas a esse tipo de conteúdo, com os blogs e vlogs (narrativa audiovisual) de pessoas que mostram suas experiências no exterior e oferecem dicas para os turistas. Com a quebra das fronteiras, viajar tornou-se um prazer cultural cada vez mais acessível para as pessoas e quando elas o desfrutam, conhecer a culinária e os diferentes restaurantes do local visitado faz parte da experiência. Como afirma José Luiz dos Santos (1996), por cultura podemos entender educação, manifestações artísticas, festas tradicionais, meios de comunicação de massa, lendas e crenças, modo de vestir, idioma, comida, etc. Ao visitar um estabelecimento gastronômico, a cultura do lugar é observada tanto na comida servida quanto em suas histórias particulares que costuma despertar o interesse dos viajantes.

Neste Trabalho de Conclusão de Curso mostramos como as cidades mais turísticas do estado de Santa Catarina fazem uma fusão de cozinhas de diferentes culturas e criam novos conceitos na preparação e apresentação das comidas. Restaurantes, por exemplo, que além do sabor ser especial e da apresentação inovadora do prato, também oferecem uma vista bonita da cidade. Buscamos apresentar lugares onde os turistas podem apreciar a experiência completa de uma viagem.

3.2 DA ESCOLHA DAS CIDADES

Em função da colonização catarinense, as culturas luso-açoriana e germânica tiveram forte influência no litoral e no nordeste do estado. A série foi feita em duas cidades do litoral, Balneário Camboriú e Florianópolis, e duas cidades do nordeste, Blumenau e Joinville. A escolha dos municípios foi baseada na importância econômica e turística dos mesmos. Por serem pólos de desenvolvimento em suas regiões e por concentrarem 22% da população do estado, essas quatro cidades acabam sendo as primeiras opções para a implantação de novos conceitos gastronômicos. Segundo a Secretaria de Estado de Turismo, Cultura e Esporte, Santa Catarina recebeu oito milhões de turistas entre dezembro de 2015 e fevereiro de 2016.

Os municípios que mais atraem visitantes anualmente são Balneário Camboriú, Blumenau, Florianópolis e Joinville.

As cidades de Joinville e Blumenau foram colonizadas em 1850, pela iniciativa privada, e hoje são núcleos que direcionam e alimentam a região nordeste de Santa Catarina, a qual, de acordo com Vilmar Vidor, se desenvolveu com objetivos bem precisos de criar espaços produtivos importantes:

A região, como centro de produção, desenvolveu-se rapidamente e engendrou a expansão das cidades que monopolizam certas atividades. Conforme o discurso político e as estatísticas oficiais, estas cidades adquiriram os adjetivos de prósperas e ricas. Importantes centros de desenvolvimento do capital onde se multiplicam os programas e planos cujo objetivo é o de melhorar o quadro urbano. (VIDOR, 1995, p. 205)

O desenvolvimento da região foi consequência do processo de povoamento que acelerou com o aumento de emigrantes após as revoluções na Europa, principalmente na Alemanha, em 1848, e do direito de naturalização aos imigrantes outorgado dois anos depois.

Blumenau se destaca nos setores têxtil e de tecnologia da informação, tendo o quarto maior PIB catarinense, R\$16,767 bilhões de acordo com o IBGE de 2014. O município incrementa a economia local e atrai milhares de turistas com a maior festa alemã da América do Sul, a Oktoberfest, que recebe a cada ano cerca de 500 mil pessoas.

Joinville, inicialmente chamada de colônia Dona Francisca, além de ser a maior cidade catarinense, possui o maior PIB, R\$24,570 bilhões. Sua importância no cenário econômico estadual e nacional deve-se a indústria diversificada que abrange os setores metal mecânico, eletromecânico, plástico, têxtil, metalúrgico, madeireiro, de alimentos e bebidas. A cidade é conhecida pela Festa das Flores que recebe mais de 80 mil visitantes e pelo Festival de Dança, o maior evento da cidade, que reúne mais de 200 mil pessoas e cerca de seis mil bailarinos, professores e críticos.

Balneário Camboriú não está entre as cidades mais populosas de Santa Catarina e nem tem um PIB elevado, mas está entre os destinos que mais recebe turistas durante o verão. O turismo é o motor da economia do município que investe cada vez mais na infraestrutura hoteleira, de lazer, comercial e eventos. Entre janeiro e fevereiro chega a receber mais de um milhão de pessoas, número dez vezes maior que o total de habitantes. Nos outros meses do ano o movimento continua com eventos corporativos, públicos, religiosos e congressos.

Florianópolis, a capital catarinense, é conhecida por suas belas praias, belezas naturais, por sua história e gastronomia. Sua economia é voltada para o setor público, comércio e de serviços, com foco principal no turismo. Segundo a Secretaria Municipal de Turismo, a

cidade recebeu 1,9 milhões de visitantes na temporada de verão de 2016. Além do setor turístico, a capital também se destaca nacionalmente na produção de moluscos, sendo a maior produtora de ostras do país.

3.3 DA ESCOLHA DA MÍDIA E FORMATO

Cada vez mais a televisão apresenta programas que buscam articular as práticas do jornalismo tradicional (formar cidadãos bem informados) e entretenimento (divertir o telespectador), caracterizados como programas de *INFOtenimento*. Acadêmicos vinculados à teoria crítica veem com apreensão essa relação entre jornalismo e entretenimento; outros, alguns vinculados a estudos culturais, dizem que limitar a ideia de informação ao noticiário sugere que o aprendizado advindo do divertimento é irrelevante; logo, é um olhar preconceituoso (DEJAVITE, 2010, p.74). Nessa discussão sobre a fronteira entre jornalismo e entretenimento esquece-se da opinião do público, que é a mais importante para os comunicadores. Cada vez mais o receptor quer que a notícia informe, distraia e traga alguma formação sobre o assunto. É o que Dejavite chama de *Notícia light*.

A Rede Globo de Televisão, emissora com a maior audiência do país, faz uso dessas técnicas com programas como o Globo Repórter (o mais antigo programa de telejornalismo da emissora, depois do Jornal Nacional, tendo estreado em abril de 1973) e o Fantástico (agosto de 1973). A proposta do segundo é clara: “misturar jornalismo e entretenimento de forma dinâmica e acessível”, como está expressa no site do programa. O cenário futurista e dinâmico transforma o programa em um palco de variedades, com matérias jornalísticas, quadros de humor, entrevistas, musicais (GOMES, 2011, p. 270).

Nesta série de reportagens em vídeo utilizamos alguns dos recursos que o programa Fantástico usa para informar e ao mesmo tempo entreter o público. Com recursos visuais e sonoros em seus quadros fixos, que remetem ao videoclipe (entretenimento) e velocidade e agilidade na apresentação de conteúdos (jornalismo). Nesse sentido, foram utilizados os três modos de comunicação do telejornalismo contemporâneo que Ekström (2000) distingue: informação, *storytelling* (contar histórias excitantes para prender a atenção do público) e atrações (fascinar o telespectador).

Nós fizemos uma hibridização de práticas do telejornalismo com características da internet gerando um novo formato de reportagem. “As características do Jornalismo na Web aparecem majoritariamente como Continuidades e Potencializações e não, necessariamente, como Rupturas com relação ao jornalismo praticado em suportes anteriores” (PALÁCIOS, 2002, p. 6).

A plataforma escolhida para a publicação do conteúdo foi o *YouTube*, canal que se tornou o maior difusor de conteúdo audiovisual na internet. A sua rápida ascensão, segundo Jean Burgess e Joshua Green (2009), se deve, dentre outros motivos, pela funcionalidade e por ser uma plataforma livre de conteúdo. Qualquer pessoa, sem conhecimentos específicos em comunicação ou tecnologia da informação, pode acessar e publicar vídeos dos mais diversos assuntos, na hora em que for mais convencional para o usuário.

A linguagem da série de reportagens em vídeo é menos formal que as reportagens televisivas padrão criadas por um apresentador-repórter, que tem a função de apresentar e produzir o conteúdo exibido. O objetivo era se aproximar mais do público da internet. Retratamos o conteúdo através de entrevistas, passagens, imagens e textos em *off*, unindo técnicas jornalísticas para a construção de histórias e realização de entrevistas, com a dinâmica de edição dos canais do *YouTube*.

A série faz uma divulgação dos novos conceitos de estabelecimentos gastronômicos e a história de seus surgimentos, mostrando que para atrair e agradar o cliente é necessário oferecer mais do que apenas uma boa comida.

Em cada episódio foram apresentados dois ou três restaurantes e compostos por entrevistas com os proprietários ou gerentes dos estabelecimentos e com os chefs de cozinha (em alguns casos, os proprietários são também os chefs). Cada entrevista teve um foco diferente, dependendo das características que destacam o restaurante ou a cafeteria: em alguns o modo de preparação das comidas chama mais a atenção, em outros, o ambiente, por exemplo. Mas em todos a história do local foi abordada para contextualizar.

As sonoras foram intercaladas com clipes de imagens dos locais e dos pratos servidos e com *offs* que conectaram os assuntos abordados, tornando o conteúdo mais explicativo. A série também contou com a presença das repórteres em pelo menos dois momentos: no primeiro, para introduzir ou explicar algum aspecto do restaurante; no segundo, para experimentar algum prato, valorizando a experiência e a opinião da repórter.

O produto final tem duração de 34min30s minutos e foi dividido em quatro episódios independentes: Rota do Sabor Balneário Camboriú (9min20s), Rota do Sabor Blumenau (9min16s), Rota do Sabor Florianópolis (8min08s) e Rota do Sabor Joinville (7min46s).

4. PROCESSO DE PRODUÇÃO

4.1 - APURAÇÃO/GRAVAÇÃO

No fim de 2016, já tínhamos decidido qual seria o tema e como seria o formato do trabalho, dando início, em janeiro de 2017, a apuração na cidade de Balneário Camboriú. Escolhemos começar por ela em função do maior fluxo de pessoas no município durante o verão, assim teríamos imagens com mais informações e cores. Visitamos os três lugares escolhidos (Azdora Piadineria, Pharol Porto Cabral e O Padeiro Artisan) para conhecer os restaurantes e conversar com os proprietários/gerentes sobre a possibilidade de gravação. Não tivemos dificuldades nesse episódio, pois todos concordaram em participar de imediato.

O processo de gravação do episódio de Balneário Camboriú foi feito durante quatro dias no início de fevereiro. No primeiro dia, gravamos a entrevista com o chef e proprietário da Azdora Piadineria, assim como a produção da Piadina, no período em que o estabelecimento estava fechado para não atrapalharmos o serviço. Retornamos ao restaurante no dia seguinte, no horário de atendimento, para fazer imagens das comidas e dos clientes. No terceiro dia, pela manhã, gravamos as entrevistas com o gerente e a chef do restaurante Pharol Porto Cabral. Aproveitamos o horário do almoço para fazer as imagens necessárias no local. À noite, fomos ao Passeio San Miguel também para fazer imagens do lugar e das pessoas. No último dia, gravamos o *brunch*, realizado no local pela manhã, em seguida realizamos a entrevista com o padeiro (chef e proprietário do café O Padeiro Artisan). Já no processo de edição, em meados de março, notamos a necessidade de mostrar a produção de pães do local, por isso retornamos para fazer essas imagens.

O episódio de Joinville foi apurado no mês de março para que as entrevistas fossem feitas no fim de abril. Assim como em Balneário Camboriú, os locais escolhidos por nós (Ah Cucaria! e Santa Mistura) foram bem receptivos desde o primeiro contato. As gravações foram realizadas em três dias, porém já sabíamos que teríamos que voltar a cidade em Julho para poder captar imagens no Festival de Dança. No primeiro dia, acompanhamos toda a produção das cucas na Ah Cucaria! no período da manhã e de tarde gravamos as entrevistas com o chef patissier, Darlin Maik, e com a Asta Hetzer, mãe e inspiração da proprietária do local. A passagem e as imagens do movimento da cafeteria foram feitas no mesmo período, após as sonoras. No dia seguinte, entrevistamos o chef do Santa Mistura, Jonni Colin, e a sócio-proprietária, Ludmila Vodianitskaia. À noite, voltamos ao local para gravar a passagem

e imagens dos pratos e clientes. O terceiro dia também foi de captação no Santa Mistura, pois percebemos que não tínhamos imagens suficientes para a cobertura de *offs* e sonoras.

Blumenau foi a terceira cidade a ser apurada. No mês de julho pesquisamos alguns restaurantes da cidade e entramos em contato com três deles - Aikau Poke, Âme Gastronomia Funcional e Restaurante Figueira. O processo de gravação foi feito em agosto e foram necessários dois dias para a realização das entrevistas. No primeiro dia, fomos ao Âme no horário do almoço para captar imagens do *buffet* e do fluxo de clientes. À tarde, quando o movimento já havia diminuído, gravamos a entrevista com a Karine Schlindwein, proprietária do estabelecimento, e com o chef de cozinha, Max Jaques. As gravações começaram cedo no dia seguinte. No período da manhã fizemos a entrevista com o Antônio Martins Junior, sócio-proprietário do restaurante havaiano Aikau Poke. Esperamos no local até o horário de abertura para poder captar imagens das pessoas almoçando. No fim da tarde, fomos ao Restaurante Figueira entrevistar a gerente, Karine dos Santos, e a chef de cozinha, Fabiane Souza Rocha. Após a abertura do local e a chegada dos clientes, fizemos a captação de imagens para a cobertura de *offs* e sonoras. Retornamos a Blumenau em outubro para fazer imagens da Oktoberfest e do centro da cidade.

Logo que concluímos as gravações em Blumenau, iniciamos o processo de apuração em Florianópolis, ainda em agosto. Dois restaurantes aceitaram participar de imediato: o Falah e o Tonho Boteco. No primeiro, tivemos que realizar as gravações em dois dias. Um para fazer a entrevista com a chef, passagem e as imagens do lugar e das comidas, e outro para fazer a entrevista com o proprietário, o Falah. Já no Tonho Boteco fizemos toda a gravação em um dia. Em ambos os lugares o processo de gravação foi realizado na primeira metade de setembro. Já o terceiro estabelecimento foi mais difícil de conseguir, pois nossas duas primeiras opções cancelaram e tivemos que procurar por uma terceira. Felizmente, encontramos um lugar com conceito diferenciado que abriu recentemente na cidade, o Empório Capella Café. Fizemos as gravações no início de outubro, em dois dias. O primeiro, feito em uma terça-feira (dia que o estabelecimento está fechado ao público) foi dedicado às entrevistas com os sócios e a passagem e o segundo para a captação de imagens do restaurante em horário de funcionamento. Finalizada a captação de imagens no Empório Capella Café, encerramos o processo de gravação deste trabalho.

4.2 - FONTES

Ao todo foram entrevistadas 18 pessoas para este trabalho.

1. **Antonio Reis Martins Junior** - sócio-proprietário do restaurante havaiano Aikau Poke
2. **Asta Hetzer** - mestre cuca; mãe e inspiração da proprietária da cafeteria Ah Cucaria.
3. **Darlin Maik Carbonera** - chef patissier da cafeteria Ah Cucaria
4. **Edinara Kley** - proprietária do restaurante Tonho Boteco
5. **Fabiane Souza Rocha** - chef de cozinha do restaurante Figueira
6. **Falah Altwassi** - proprietário do restaurante Falah
7. **Jonni Colin** - chef de cozinha do restaurante Santa Mistura
8. **José Everaldo Caetano da Silva** - gerente do restaurante Pharol Porto Cabral
9. **Josiane da Cruz** - chef do restaurante Falah
10. **Karine dos Santos** - gerente do restaurante Figueira
11. **Karine Schlindwein** - proprietária do restaurante Âme Gastronomia Funcional
12. **Leandro Bittencourt** - chef de cozinha e sócio-proprietário do Empório Capella Café
13. **Leonardo Baggio do Carmo** - proprietário e chef da padaria O Padeiro Artisan
14. **Ludmila Vodianskaia** - sócia-proprietária do restaurante Santa Mistura
15. **Marjhorje Lucinger Ruiz** - chef de cozinha do restaurante Pharol Porto Cabral
16. **Max Jaques** - chef de cozinha do Âme Gastronomia Funcional
17. **Michele Buffoni** - proprietário e chef do restaurante Azdora Piadineria
18. **Renato Bittencourt** - sócio-proprietário do Empório Capella Café

4.3 - EDIÇÃO E ESTRUTURA NARRATIVA

A etapa de edição foi dividida de modo que cada uma ficasse responsável por dois episódios. O material coletado desde fevereiro de 2017 somou 247 GB. Esta etapa do trabalho foi relativamente tranquila, apesar de trabalhosa, pois o roteiro já estava elaborado. Assim que as gravações em uma cidade eram finalizadas, o processo de edição era iniciado. O roteiro de cada episódio começou a ser montado já na elaboração de perguntas para as fontes, focadas na origem, conceito e diferencial de cada lugar. Após a realização das entrevistas sabíamos previamente o que seria aproveitado e a partir disso fazíamos as captações de imagens para a cobertura de *offs* e sonoras.

Apesar de termos feito os mesmos questionamentos em todos os estabelecimentos, a estrutura narrativa em cada um deles não foi elaborada da mesma maneira na hora da edição.

Optamos por evidenciar as características que mais nos chamaram a atenção no processo de apuração e gravação, assim, o foco narrativo foi diferente em cada local. Alguns tiveram como destaque o preparo da comida, outros o ambiente e o serviço.

Os episódios contam com várias trilhas sonoras para tornar o trabalho mais dinâmico. Boa parte delas foi adquirida na plataforma *AudioNetwork*, uma biblioteca de músicas pagas, mas que libera dez faixas gratuitamente ao fazer o cadastro. Também utilizamos a plataforma gratuita *YouTube Audio Library*.

Com exceção do logotipo do programa, que foi feito no programa *Photoshop CC 2017*, toda a edição foi feita no programa *Adobe Premiere Pro CC 2017*, já instalado em nossos computadores pessoais. Desde que entramos no curso de Jornalismo, nosso caminho foi sempre voltado para a área de vídeo, portanto possuíamos experiência e conhecimento para realizar a edição deste trabalho, que foi fundamental para a construção das narrativas dos quatro episódios.

5. RECURSOS

5.1 EQUIPAMENTOS

Gravamos as imagens com câmeras DSLR (Digital single-lens reflex cameras) Nikon D3200 e Nikon D5200 com resolução de 1920x1080 pixels e com uma câmera GoPro Hero 4 com resolução máxima de 4k. As lentes usadas foram AF-S Nikkor 18-55mm, AF-S Nikkor 35mm e AF-S Nikkor 55-200mm. Captamos o áudio por dois microfones lapela, um conectado a uma das câmeras DSLR e outro conectado a um iPhone. Também fizemos uso de dois tripés para captar detalhes e imagens estáticas, além de um kit de iluminação que continha dois postes de luz.

As imagens foram gravadas em dois cartões de memória: um de 64GB e outro de 32GB e depois os arquivos foram armazenados em um HD externo Toshiba de 1TB. Para a edição, utilizamos um MacBook Pro e um Samsung Expert.

A lente AF-S Nikkor 35mm e o kit de iluminação foram emprestados, respectivamente, pelo Laboratório de Fotojornalismo e pelo Laboratório de Telejornalismo da UFSC. Todos os outros equipamentos foram de recursos próprios.

| DESCRIÇÃO | PREÇO APROXIMADO | ORIGEM |
|---------------------------------|------------------|---------------------------------------|
| Microfone lapela | R\$80 | Recursos Próprios |
| Microfone lapela celular | R\$279 | Recursos Próprios |
| Cartão de memória 64GB | R\$100 | Recursos Próprios |
| Cartão de memória 32GB | R\$50 | Recursos Próprios |
| Câmera Nikon D3200 | R\$1.800 | Recursos Próprios |
| Câmera Nikon D5200 | R\$2.150 | Recursos Próprios |
| Tripé (2) | R\$100 | Recursos Próprios |
| Notebook Samsung | R\$3.499 | Recursos Próprios |
| Mac | R\$12.000 | Recursos Próprios |
| Objetiva 18-55mm (2) | R\$1.000 | Recursos Próprios |
| Objetiva 35mm | R\$800 | Laboratório de Fotojornalismo da UFSC |
| Objetiva 55-200mm | R\$700 | Recursos Próprios |
| HD Externo Toshiba 1TB | R\$280 | Recursos Próprios |
| Kit Iluminação | R\$800 | Laboratório de Telejornalismo da UFSC |
| GoPro Hero 4 | R\$1600 | Recursos Próprios |

Mesmo o valor estimado superando R\$25 mil, o investimento para a produção das reportagens em vídeo foi muito menor, no valor de R\$608,50, já que grande parte dos equipamentos já era de nossa propriedade e alguns pegamos emprestado.

5.2 OUTROS

Os demais gastos foram relativos a despesas com deslocamento para a realização das entrevistas e capturas de imagens e com os pratos experimentados que não foram oferecidos gratuitamente por alguns estabelecimentos.

| CIDADE | DISTÂNCIA (ida e volta + km percorridos na cidade) | VALORES (gasolina + despesas com pratos) |
|---------------------------|---|--|
| Balneário Camboriú | 180 km | R\$120 |
| Blumenau | 296 km | R\$169,20 |
| Florianópolis | 50 km | R\$44,60 |
| Joinville | 352 km | R\$274,70 |

6. DIFICULDADES E APRENDIZADOS

As maiores dificuldades que tivemos na realização deste trabalho foram conseguir marcar a entrevista com algumas das fontes e ter a autorização para fazer a captação de imagens dos clientes em horários movimentados. Entrar em contato com os estabelecimentos e explicar o propósito das reportagens para os proprietários e/ou gerentes do local foi fácil. Todos demonstraram interesse em participar. Enfrentamos problemas para realizar algumas entrevistas pois as fontes demoravam para confirmar a data, desistiam em cima da hora e tínhamos que remarcar. Tivemos que excluir duas possibilidades de estabelecimentos na cidade de Florianópolis. Um porque a fonte parou de nos responder quando tentamos reagendar a entrevista que ela havia cancelado por motivos de saúde e o outro porque não autorizou a captação de imagens em horários de movimento do local. Nas demais cidades, conseguimos realizar as gravações nos dias marcados.

Começamos com cerca de um ano de antecedência, pois sabíamos que o trabalho era grande e precisaríamos de bastante tempo para realizar. Com a colaboração de todos os entrevistados, não tivemos imprevistos para terminar no prazo e o resultado obtido foi o esperado.

7. REFERÊNCIAS

BORGES Jean; GREEN, Joshua. **YouTube e a Revolução digital: como o maior fenômeno da cultura participativa transformou a mídia e a sociedade.** Tradução de Ricardo Giassetti. São Paulo: Aleph, 2009.

BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia Cintra. **O que é gastronomia.** São Paulo: Brasiliense, 2012. 109 p.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: EDUSP, 1983.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade.** Rio de Janeiro: Campus, 2003.

DEJAVITE, Fabia Angélica. **Infotimento: informação + entretenimento no jornalismo.** São Paulo: Paulinas, 2006.

ELKSTRÖM, Mats. **Information, Storytelling and attraction: TV journalism in three modes of communication.** London: SAGE, 2000.

G1 Santa Catarina. **Florianópolis espera aumento de 20% no número de turistas em 2017.** Disponível em < <http://g1.globo.com/sc/santa-catarina/noticia/2016/09/florianopolis-espera-aumento-de-20-no-numero-de-turistas-em-2017.html> > Acesso em abril de 2017.

GOMES, Itania Maria Mota. **Gêneros televisivos e modos de endereçamento no telejornalismo.** Salvador: EDUFBA, 2011. IBGE 2014. Disponível em < <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/uf.php?lang=&coduf=42&search=santa-catarina> > Acesso em abril de 2017.

PALACIOS, Marcos. **Jornalismo Online, Informação e Memória: Apontamentos para debate.** Disponível em < http://www.facom.ufba.br/jol/pdf/2002_palacios_informacaomemoria.pdf > Acesso em abril de 2017.

PEREIRA, Nereu do Vale. **Contributo açoriano para a construção do mosaico cultural catarinense: coletânea de trabalhos do autor versando a presença do português açoriano na Ilha de Santa Catarina.** Florianópolis: Papa-Livro, 2003.

RAMONET, Ignácio. **A tirania da comunicação.** Petrópolis: Vozes, 1999.

SANTOS, J. L. **O que é cultura.** São Paulo: Ed. Brasiliense, 1996.

SOL – Secretaria de Estado de Turismo, Cultura e Esporte. **Governo do Estado apresenta balanço da temporada de verão.** Disponível em <
<http://www.sol.sc.gov.br/index.php/noticias/3318-governo-do-estado-apresenta-balanco-da-temporada-de-verao>> Acesso em abril de 2017.

VIDOR, Vilmar. **Indústria e urbanização no nordeste de Santa Catarina.** Blumenau: Ed. da FURB, 1995.

8. BIBLIOGRAFIA

BRILLAT-SAVARIN. **A Fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Tradução de Mayra Fonseca e Barbara Atie Guidalli. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

Festival de Dança Joinville. **O Festival**. Disponível em < <http://www.ifdj.com.br/site/index.php/institucional/> > Acesso em abril de 2017.

FF79 – 79ª Festa das Flores. Disponível em < <http://www.festadasflores.com.br/> > Acesso em abril de 2017.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

9. ROTEIROS

Rota do Sabor Blumenau

| Vídeo | Áudio |
|---|--|
| Imagens Blumenau e Oktoberfest | Trilha sonora média Off: Blumenau atrai cerca de 500 mil pessoas a cada ano na maior festa alemã da América do Sul, a Oktoberfest. |
| Clipe com imagens da Oktoberfest | Trilha sonora sobe alta |
| Imagens Oktoberfest e comidas da festa | Trilha sonora média Off: A culinária germânica é fortemente conservada pela população da cidade. Com uma cultura gastronômica tão resistente, será que há espaço para outros tipos de comida? |
| Sonora Antonio M. Junior: falando que a novidade desperta o ser humano | |
| Imagens Antônio, Aikau Poke e carne de porco | Off: E foi essa curiosidade que fez o Antônio abrir um restaurante havaiano em uma cidade onde a carne de porco é a base da gastronomia. |
| Clipe com imagens do Aikau Poke | Trilha sonora sobe alta |
| Sonora Antonio M. Junior: o que é o poke | Trilha sonora baixa |
| Imagens poke | Trilha sonora sobe média Off: O poke havaiano lembra bastante a gastronomia japonesa por ser feito com peixe cru e arroz e por utilizar o hashi ao invés de garfo e faca. |
| Passagem | Som ambiente “Uma das características que diferencia a comida japonesa da havaiana é o corte do peixe” |
| Sonora Antonio M. Junior: explicando a diferença do corte do peixe entre a comida japonesa e a havaiana | Trilha sonora baixa |

| | |
|---|--|
| Imagens Aikau Poke | Trilha sonora média Off: Além oferecer uma culinária diferente para a cidade, o Antônio trouxe pro Aikau o modo de viver do Haváí |
| Sonora Antonio M. Junior: falando que a questão do havaiano não é só comida e sim um estilo de vida | Trilha sonora baixa |
| Clipe imagens do estabelecimento, pessoas e do poke | Sobe som ambiente |
| Clipe imagens Âme | Trilha sonora sobe alta |
| Imagens do restaurante e da comida | Trilha sonora média Off: Gastronomia funcional: tá aí mais um tipo diferente de cozinha que você pode encontrar em Blumenau. Comer bem e se sentir bem. Essa é a proposta do Âme, que foi criado a partir de uma experiência pessoal. A Karine teve que mudar completamente a sua alimentação pois sua saúde estava em risco. |
| Sonora Karine Schlindwein: falando do diagnóstico da doença | Trilha sonora baixa |
| Sonora Karine Schlindwein: falando que ela teve que entender o que fazia mal e bem ao organismo dela; que no ame incluem alimentos do bem que através de suas funcionalidades ajudam a prevenir doenças | Trilha sonora baixa |
| Imagens pessoas comendo e buffet | Trilha sonora média Off: O principal conceito do Âme é a saúde. Por isso o cuidado com a escolha dos ingredientes é essencial, para que todas as pessoas que têm algum tipo de alergia fiquem tranquilas ao comer a comida preparada aqui. |
| Sonora Max Jaques: falando do que não entra na cozinha do ame | Trilha sonora baixa |

| | |
|---|---|
| Passagem | Trilha sonora baixa “Aqui no Âme tem opções saudáveis pra todas as refeições: escondidinho do coração da bananeira, pizza com a massa a base de farinha de linhaça e pra quem não pode ficar sem uma sobremesa waffles de chocolate orgânico. É, não dá pra dizer que pra ser saudável você só pode comer uma salada né” |
| Sonora Karine Schlindwein: falando que não tinha isso em Blumenau, que só tinha comida pesada | Trilha sonora baixa |
| Sonora Karine Schlindwein: falando que as pessoas olhavam torto quando ela falava da proposta do restaurante | Trilha sonora baixa |
| Sonora Karine Schlindwein: falando que eles precisavam que o cliente fosse pelo menos uma vez ali para eliminar esse mito que comida funcional é ruim | Trilha sonora baixa |
| Sonora Max Jaques: falando que o Âme mostra que comida baseada em vegetais e grãos tbm tem valor | Trilha sonora baixa |
| Sonora Karine Schlindwein: pessoa perderam o preconceito | Trilha sonora baixa |
| Imagens Fernanda pesando o prato, escolhendo a mesa e comendo | Trilha sonora sobe alta |
| Imagens comida germânica e Restaurante Figueira | Trilha sonora média Off: A culinária germânica possui diversos pratos para os amantes da carne, que não têm do que reclamar. Mas pra quem não quer uma comida alemã e não abre mão da proteína, encontra no Figueira o modo uruguaio de preparar a carne. |
| Sonora Fabiane Rocha: falando do diferencial: a churrasqueira e que ela dá outro sabor para carne | Trilha sonora baixa |
| Sonora Fabiane Rocha: falando como | Trilha sonora baixa |

| | |
|---|--|
| funciona a churrasqueira e os tipos de carne que o restaurante serve | |
| Sonora Fabiane Rocha: falando que os restaurantes de blu servem pratos típicos e eles focam na qualidade das carnes | Trilha sonora baixa |
| Imagens Restaurante Figueira e churrasqueira | Trilha sonora média Off: O foco do Figueira também está em desenvolver medidas sustentáveis. A churrasqueira, considerada o coração do restaurante, é a principal fonte de aquecimento da água. |
| Sonora Fabiane Rocha: falando que os canos passam por trás da churrasqueira e são aquecidos por ela | Trilha sonora baixa |
| Sonora Fabiane Rocha: falando que só usam a energia elétrica quando a churrasqueira não está acesa | Trilha sonora baixa |
| Passagem | Trilha sonora baixa “Assim como a sustentabilidade está presente na cozinha, ela também está presente na decoração e na construção do restaurante” |
| Sonora Karine dos Santos: falando que o figueira foi criado para ser um refúgio | Trilha sonora baixa |
| Sonora Karine dos Santos: falando da figueira no meio do restaurante e que este foi construído em torno dela | Trilha sonora baixa |
| Sonora Karine dos Santos: falando que as madeiras são de demolição | Trilha sonora baixa |
| Sonora Karine dos Santos: falando que as mesas e as luminárias são sustentáveis | Trilha sonora baixa |
| Imagens Oktoberfest, Blumenau e comidas | Trilha sonora média Off: Mesmo com a forte gastronomia alemã trazida pelos colonizadores da cidade e que é mantida por seus descendentes até hoje, Blumenau tem as portas abertas para novos conceitos e culturas culinárias. |

| | |
|-------------|---|
| Clipe final | Trilha sonora sobe alta Efeito fade para encerrar Trilha sonora desce |
|-------------|---|

Rota do Sabor Florianópolis

| Vídeo | Áudio |
|--|--|
| Clipe com imagens da cidade em câmera lenta | Trilha sonora alta |
| Imagens da cidade | Off: A capital de Santa Catarina não é conhecida como ilha da magia à toa. Florianópolis atrai imigrantes de várias partes do mundo, que tornam a gastronomia da cidade ainda mais rica. |
| Passagem: Aqui em Floripa existe muita coisa escondida. No centro da cidade, exatamente nessa esquina, fica um restaurante árabe. Mas pra você encontrar esse lugar, tem que olhar pra cima. | |
| Imagens da decoração do restaurante | Trilha sonora árabe baixa Off: Ao entrar no restaurante você já se sente fora do Brasil. A decoração, a música e a loja com produtos do Egito, Jordânia, Turquia e Dubai, levam as pessoas para uma viagem pelos países árabes. |
| Sonora Falah: cultura árabe | |
| | Off: Pelo sotaque já dá pra perceber que o Falah não é daqui. |
| Sonora Falah: contando como veio para o Brasil | |
| Clipe curto com imagens do restaurante | Trilha sonora árabe alta |
| Imagens da comida | Off: Quem acha que comida árabe é só kibe cru e esfiha, tá bem enganado. Além do café com os doces tradicionais, no almoço é servido um buffet cheio de pratos diferentes. |
| Sonora Chef: pratos do buffet | |
| Imagens da comida | Off: Mas o grande diferencial da comida árabe é tempero. |

| | |
|--|---|
| | |
| Sonora Falah: contando que traz o temperos da Jordânia | |
| Sonora Falah: comida brasileira com tempero árabe | |
| Clipe final do Falah | Trilha sonora árabe alta |
| Transição para o próximo estabelecimento | Trilha sonora encerra/Começa outra trilha |
| | Trilha sonora desce Off: Piso de ladrilhos, molduras antigas e objetos de antiquários combinados a um estilo industrial, com fios e tubulações aparentes, dão um toque acolhedor e familiar a casinha branca onde fica o Empório Capella Café. |
| Sonora Renato: desejo de criar um lugar aconchegante | |
| Passagem: O Empório Capella Café foi batizado em homenagem a uma capela construída aqui no final do século passado. O local foi restaurado, mantendo seus traços e formato original. | |
| Clipe com imagens do restaurante | Trilha sonora alta |
| Imagens cachaça e café | Off: Aqui no Empório Capella Café, o cliente tem a oportunidade de descobrir e apreciar os sabores criados pela união de dois produtos típicos do Brasil, o café e a cachaça. |
| Sonora Renato: diferentes sabores da cachaça | |
| Sonora Leandro: comidas do Empório feitas com cachaça | |
| Imagens do restaurante | Off: Outra assinatura do Empório é a energia positiva, transmitida através do atendimento e da árvore dos desejos. |
| Sonora Renato: árvore dos desejos | |

| | |
|--|---|
| Clipe final do Empório Capella Café | Trilha sonora alta |
| Transição para o próximo estabelecimento | Continua a mesma trilha sonora |
| Imagens do bairro do restaurante | Trilha sonora desce Off: Santo Antônio de Lisboa não é o destino preferido dos turistas, mas o charme do lugar encanta quem conhece. A região é uma das que mais preserva a cultura açoriana da cidade. Apesar de ser conhecida pela alta gastronomia, tem um lugar aqui que resolveu investir em outro tipo de comida, a comida de boteco. O nome do restaurante vem de Santo Antônio, ou Santo Tonho, pra ser mais íntimo. |
| Sonora Edinara: comida servida no restaurante | |
| Passagem: Aqui no Tonho Boteco, você realmente se sente acolhido pela cidade. O lugar é aconchegante e a comida bem caseira. | |
| Imagens do lugar | Off: O restaurante fica em um espaço compartilhado. Na parte de baixo, o Tonho Boteco, em cima a cervejaria Sambaqui, que produz uma cerveja artesanal e local. Tem ainda uma loja de artesanato e uma galeria de arte funcional e peculiar, a entre mundos, da artista plástica Liliane da Silveira. |
| Sonora Edinara: experiência do cliente | |
| Clipe com imagens do lugar | Trilha sonora alta |
| Sonora Edinara: falando que Santo Antônio é um destino pouco conhecido por turistas | |
| Clipe final de Florianópolis | Trilha sonora alta |
| Efeito fade para encerrar | Desce trilha |

Rota do Sabor Joinville

| Vídeo | Áudio |
|---|--|
| Clipe de abertura com imagens das comidas, preparação dos pratos e festival de dança | Trilha sonora alta |
| Logo da série | Trilha sonora desce |
| Imagem Asta Hetzer subindo a escada | Sonora Asta Hetzer |
| Sonora Asta Hetzer: contando que herdou os ensinamentos da sogra | |
| Sonora Asta Hetzer: falando dos principais sabores das cucas antigamente | |
| Sonora Asta Hetzer: contando sobre o sabor que começou e foi campeã no Festival de Cucas de Joinville | |
| Imagens das cucas, da Ah Cucaria e de outras padarias | Trilha sonora sobe média Off: A cuca é uma das maiores tradições gastronômicas em Joinville. Em quase toda padaria, ela está lá. Mas a Asta quis ir além da tradição e inovou em sabores. Decidiu então abrir uma cafeteria especializada em cucas. Aqui se encontra desde os sabores mais conhecidos até uma das criações mais inusitadas: a cuca salgada. |
| Sonora Asta Hetzer: contando como surgiu a ideia de criar a Ah Cucaria | Trilha sonora baixa |
| Imagens cucas e da colher de pau | Trilha sonora sobe média Off: Em homenagem a sogra pelos ensinamentos de confeitaria, a Asta emoldurou a colher de pau que ela utilizava para cozinhar |
| Sonora Asta Hetzer: falando da marca do dedo na colher e que antigamente não havia eletrodomésticos adequados | Trilha sonora desce baixa |

| | |
|---|---|
| para cozinhar | |
| Imagem bandeja subindo a escada e chegando na mesa | Trilha sonora sobe alta |
| Passagem: combinação perfeita na Ah Cucaria - pedaço de cuca e xícara de café | |
| Imagens produção das cucas e do chef Darlin Maik | Trilha sonora sobe média Off: Quem cuida da produção na Ah Cucaria é o chefe Darlin. E ele faz as cucas do jeito que a Asta ensinou: massa baixa e bastante recheio |
| Imagens produção das cucas | Trilha sonora baixa Sonora Asta Hetzer: processo da massa até o recheio |
| Sonora Darlin Maik: horário de início e ordem da produção | Trilha sonora baixa |
| Sonora Darlin Maik: destino das cucas que sobram no fim do dia | Trilha sonora baixa |
| Imagens da Ah Cucaria e das caixinhas onde são servidas | Trilha sonora média Off: A Ah Cucaria é quase um fast-food de cucas. Elas são servidas em caixinhas, pois a proposta é comer com a mão, como se fosse uma pizza |
| Sonora Asta Hetzer: como a cuca deve ser comida | Trilha sonora baixa |
| Clipe com imagens da Ah Cucaria e das cucas | Trilha sonora sobe |
| Imagens Joinville e festival de dança | Trilha sonora média Off: Com o grande desenvolvimento de Joinville, novas culturas surgiram e os costumes alimentares foram sendo transformados e sofisticados. Hoje, a Capital Nacional da Dança preserva sua história e introduz a modernidade tanto nos palcos quanto nos restaurantes. |

| | |
|--|---|
| Sonora Jonni Colin: proposta do Santa Mistura | Trilha sonora baixa |
| Sonora Ludmila Vodianistkaia: criar um lugar diferente aliando arte e boa comida | Trilha sonora baixa |
| Sonora Ludmila Vodianistkaia: comer bem, pratos não tão sofisticados | Trilha sonora baixa |
| Sonora Jonni Colin: porções generosas; foco na proteína | Trilha sonora baixa |
| Sonora Jonni Colin: contando que executa uma cozinha internacional, abrangendo diversos pratos mas focando nos frutos do mar | Trilha sonora baixa |
| Passagem: experimentando prato | Trilha sonora baixa |
| Imagens do prato | Trilha sonora sobe |
| Imagens pratos e clientes | Trilha sonora desce Off: A qualidade da comida é importante, mas para um restaurante agradar o cliente, é necessário oferecer mais do que um bom prato |
| Sonora Jonni Colin: explicando a equação do sucesso de um bom prato | Trilha sonora baixa |
| Imagens clientes e galeria de arte | Trilha sonora média Off: E para tornar essa experiência mais positiva ainda, uma galeria de arte foi montada em todos os ambientes do restaurante |
| Sonora Ludmila Vodianistkaia: falando da galeria de arte | Trilha sonora baixa |

| | |
|---|---|
| Imagens biblioteca e livros | Trilha sonora sobe média Off: Além da arte nas paredes e nos pratos, quem vem aqui também pode desfrutar da cultura através dos livros |
| Sonora Ludmila Vodianistkaia: falando da biblioteca | Trilha sonora baixa |
| Clipe final com imagens do Santa Mistura e de Joinville | Trilha sonora sobe alta |
| Imagem pôr-do-sol | Efeito fade para encerrar Trilha sonora desce |

Rota do Sabor Balneário Camboriú

| Vídeo | Áudio |
|--|---|
| Imagem da cidade com a logo | Trilha sonora alta |
| Passagem com duas repórteres: introdução da cidade | Trilha sonora desce |
| Clipe com imagens da cidade | Trilha sonora sobe |
| Passagem: Aqui no molhe da Barra Sul, as pessoas vêm para se exercitar, passear e até pescar para aproveitar essa vista maravilhosa, e nada melhor do que curtir esse visual no único restaurante flutuante aqui da praia. | |
| Clipe curto com imagens do restaurante | Trilha sonora alta |
| Imagens dos pratos | Trilha sonora desce Off: O carro chefe do Pharol Porto Cabral são os frutos do mar, mas também possui pratos a base de carnes e aves, agradando todos os gostos. |
| Passagem: O nosso pedido foi um linguado grelhado acompanhado de legumes que serve muito bem duas pessoas. | |
| Clipe curto com imagens do prato | Trilha sonora alta |

| | |
|--|---|
| Imagens king crab | Trilha sonora desce Off: Além da vista, o que também chama a atenção por aqui é o King Crab, um caranguejo gigante que pesa em média dois quilos e só é encontrado no Alasca. |
| Sonora Marjhorye Lucinger Ruiz: explicando o king crab | |
| Imagens gerais do restaurante | Trilha sonora baixa Off: Para dar início a construção, os proprietários precisaram de uma autorização da marinha, além do alvará da prefeitura e o sanitário. A parte mais complicada foi em relação ao destino dos resíduos produzidos no restaurante. |
| Sonora José Everaldo Caetano da Silva: alvarás | |
| Imagens coletes | Off: Por estar localizado no mar, o restaurante precisa seguir as mesmas regras de segurança que qualquer outra embarcação. |
| Sonora José Everaldo Caetano da Silva: quantidade de coletes | |
| Imagens do restaurante | Trilha sonora baixa Off: Quem vem ao Pharol Porto Cabral tem a oportunidade de admirar, tanto de dia quanto a noite, uma vista surpreendente e única da orla de Balneário Camboriú. A beleza e a tranquilidade que a paisagem transmite fazem do restaurante um dos cartões postais da cidade. |
| Clipe com imagens do restaurante e molhe | Trilha sonora sobe |
| Efeito fade para trocar de lugar | Trilha sonora encerra/Começa outra trilha |
| Imagens chegando na Azdora Piadineria | Trilha sonora baixa Off: Saindo da avenida atlântica, nós fomos conhecer um restaurante escondido no |

| | |
|--|--|
| | centro da cidade que serve uma comida bem caseira. |
| Passagem: contextualização do restaurante | |
| Imagens chef na cozinha | Trilha sonora (italiana) baixa Off: Quem abriu o restaurante foi o italiano Michelle que aprendeu a receita da Piadina com a sua avó. |
| Sonora Michele Buffoni: explicando o que é a piadina | |
| Imagens decoração do restaurante | Trilha sonora (italiana) baixa Off: Nas paredes tem muita história. Tudo é bem tradicional, inclusive o nome do restaurante. |
| Sonora Michele Buffoni: modo de fazer a piadina | |
| Clipe com imagens do restaurante | Trilha sonora (italiana) alta |
| Efeito fade para trocar de lugar | Trilha sonora (italiana) encerra/Começa outra |
| Imagens do Passeio San Miguel | Trilha sonora baixa Off: A nossa última parada em Balneário Camboriú é no Passeio San Miguel. Um lugar que reúne gastronomia, comércio e arte. Você pode aproveitar tanto durante o dia quanto à noite. |
| Clipe com imagens do Passeio | Sobe som da música ambiente |
| Imagens do Padeiro | Off: O passeio tem restaurantes para todos os gostos e um dos lugares que mais faz sucesso por aqui é O Padeiro Artisan. Os doces podem até chamar mais a atenção, mas a ideia principal do Padeiro Leonardo foi trazer um novo conceito de pão para a |

| | |
|---|---|
| | cidade. |
| Sonora coberta com imagens da produção | Sonora (padeiro): diferenças do pão com fermentação natural |
| Imagens da padaria | Off: Quando voltou para o Brasil, o Leonardo veio cheio de inspiração para criar um projeto que não existia no sul do Brasil: a assinatura de pães. Assim os clientes recebem toda semana em suas casas, pães, bolos, geleias e antepastos. |
| Sonora Leonardo Baggio do Carmo: história da padaria | |
| Passagem: A ideia fez tanto sucesso que o padeiro começou a servir todo domingo de manhã um brunch, que é uma mistura de café da manhã com almoço, aqui mesmo na rua do passeio. Lá dentro da padaria fica a mesa com as comidas e aqui fora as bebidas e uma boa música ao vivo para o pessoal aproveitar. | |
| Clipe com imagens do brunch | Sobe som música ambiente |
| Imagens da repórter na fila do brunch | Off: E claro que nós aproveitamos para experimentar as delícias feitas pelo padeiro. |
| Passagem: Essa torta aqui é de caramelo salgado, pasta de amendoim e ganache de chocolate. | |
| Clipe com imagens do brunch | Trilha sonora alta |
| Imagens feirinha | Trilha sonora baixa Off: Depois de tomar o café da manhã, quem quiser ainda pode passar na feirinha orgânica que tem todo domingo no passeio. |
| Clipe com imagens do Passeio e de Balneário Camboriú | Sobe trilha sonora |

| | |
|---------------------------|--------------|
| Efeito fade para encerrar | Desce trilha |
|---------------------------|--------------|

