



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO  
DEPARTAMENTO DE JORNALISMO

CATARINA DUARTE DOS SANTOS  
LÍVIA SCHUMACHER CORRÊA

**O GUIA DE RECEITAS MANEZINHAS**

Florianópolis  
Dezembro de 2019

Catarina Duarte dos Santos  
Livia Schumacher Corrêa

## **O GUIA DE RECEITAS MANEZINHAS**

Relatório Técnico de Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Jornalismo, do Centro de Comunicação e Expressão da Universidade Federal de Santa Catarina, como requisito para aprovação na disciplina *Trabalho de Conclusão de Curso*, ministrada pelo Prof. Fernando Antônio Crócomo no segundo semestre de 2019.

Orientador: Prof. Dr. Ildo Francisco Golfetto

Florianópolis

2019

| <b>FICHA DO TCC – Trabalho de Conclusão de Curso – JORNALISMO UFSC</b> |   |  |
|--|---|--|
| <b>ANO</b>   | 2019  |  |
| <b>ALUNAS</b>  | Catarina Duarte dos Santos e Lívia Schumacher Corrêa  |  |
| <b>TÍTULO</b>  | O guia de receitas manezinhas   |  |
| <b>ORIENTADOR</b>  | Ildo Francisco Golfetto   |  |
| <b>MÍDIA</b>   | <input checked="" type="checkbox"/> Impresso  |  |
|  | <input type="checkbox"/> Rádio  |  |
|  | <input type="checkbox"/> TV/Vídeo   |  |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> Foto  |  |
|  | <input type="checkbox"/> Web site   |  |
|  | <input type="checkbox"/> Multimídia   |  |
|  | <input type="checkbox"/> Pesquisa Científica  |  |
|  | <input type="checkbox"/> Produto Comunicacional   |  |
|  | <input type="checkbox"/> Produto Institucional (assessoria de imprensa)   |  |
|  | <input type="checkbox"/> Produto Jornalístico (inteiro)   | <b>Local da apuração:</b>  |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> Reportagem<br>livro-reportagem (X)  | (X) Florianópolis ( ) Brasil<br>( ) Santa Catarina ( ) Internacional<br>( ) Região Sul País: _____ |
|  | <b>CATEGORIA</b>  |  |
| <b>ÁREAS</b>   | Jornalismo. Cultura. Culinária. História  |  |
| <b>RESUMO</b>  | Este Trabalho de Conclusão de Curso é um livro-reportagem sobre a culinária tradicional de Florianópolis. Povoada por indígenas, africanos e açorianos, a capital catarinense ganhou, em 2014, o título de “Cidade Criativa da Gastronomia”, concedido pela Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO). A publicação (1) visibiliza o modo de fazer dos pratos típicos de moradores e de restaurantes tradicionais; (2) aborda a presença de alimentos da região nos pratos servidos em restaurantes da capital catarinense e as descaracterizações que estes sofreram ao longo do tempo; (3) Considerada também os alimentos de outros locais que foram introduzidos no dia-a-dia dos moradores e acabaram figurando como típicos. A apuração foi feita por meio de entrevistas, que destacaram aspectos históricos da cultura através da tradição oral, e pesquisa documental em livros e documentos históricos. |  |

## AGRADECIMENTOS

Agradecemos à Marília Costa Gonçalves, à Andréa e André Gonçalves pelo pirão e histórias genuínas. Somos gratas à Arante José Monteiro Filho, o Arantinho, à Alan Monteiro e todos os funcionários do Bar do Arante, talvez o restaurante mais singular de Floripa. Obrigada também à César e Margarida Teixeira pela entrevista e pela melhor sopa de siri da Ilha. À Carla Cabral Costa e Agnaldo de Souza, pela mostra de ostras no Freguesia e à Narbal Corrêa, pela aula de cultura de comida manezinha. À Janaína Hoffmann, Josué Verzola e seus animais no Alto do Ribeirão, muito obrigada pelo banquete caseiro. À Paulo Soria e todos os cozinheiros do Rancho Açoriano, agradecemos a possibilidade de pisar numa cozinha profissional pela primeira vez. Obrigada também à Dona Zenaide e seu verdadeiro Pedacinho do Céu, e à Lorival João Peirão, o famoso Vadinho do Pântano do Sul. Por fim, obrigada à Renato Machado da Silva, filho de uma das figuras mais queridas que Florianópolis conheceu, o Zé do Cacupé.

Um agradecimento especial ao nosso orientador Ildo Francisco Golfetto, pelas ideias, paciência, dedicação e olhar detalhado com nosso trabalho. À professora Valentina Nunes, que mesmo com vários compromissos, nos ajudou na pesquisa e revisão de texto. Agradecemos, também, pelo acolhimento de todos os professores e funcionários do departamento de Jornalismo da UFSC que, ao longo de quatro anos, tanto esbarraram conosco no “aquário” e em salas de aula. Obrigada por acreditarem no nosso potencial.

Por fim, agradecemos nossas famílias, ambas de cinco pessoas moradoras do norte da Ilha, por nos incentivarem a buscar felicidade e realização em qualquer coisa que escolhermos. Gostamos de acreditar que vocês fizeram um bom trabalho. Obrigada também aos nossos amigos, que apoiaram em projetos intermináveis e em fofocas de corredor, e que sempre aceitaram convites do tipo “vamo bares”. Hoje entendemos que, se o jornalismo é pautado em atividade coletiva, é por causa de pessoas como vocês.

## RESUMO

Este Trabalho de Conclusão de Curso é um livro-reportagem sobre a culinária tradicional de Florianópolis. Povoadada por indígenas, africanos e açorianos, a capital catarinense ganhou, em 2014, o título de “Cidade Criativa da Gastronomia”, concedido pela Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO). A publicação (1) visibiliza o modo de fazer dos pratos típicos de moradores e de restaurantes tradicionais; (2) aborda a presença de alimentos da região nos pratos servidos em restaurantes da capital catarinense e as descaracterizações que estes sofreram ao longo do tempo; (3) considera também os alimentos de outros locais que foram introduzidos no dia-a-dia dos moradores e acabaram figurando como típicos. A apuração foi feita por meio de entrevistas, que destacaram aspectos históricos da cultura através da tradição oral, e pesquisa documental em livros e documentos históricos.

**Palavras-chave:** Jornalismo. Culinária. Florianópolis. Livro-reportagem.

## LISTA DE FIGURAS

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Figura 1 – Teste tipográfico.....   | 21 |
| Figura 2 – Teste tipográfico 2..... | 21 |
| Figura 3 – Grid .....               | 22 |

## SUMÁRIO

|   |    |
|---|----|
| 1. APRESENTAÇÃO DO TEMA .....                 | 7  |
| 2. JUSTIFICATIVA.....                         | 10 |
| 3. DESCRIÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO .....      | 12 |
| 3.1 Definição de pauta .....                  | 12 |
| 3.2 Planejamento.....                         | 12 |
| 3.3 Apuração .....                            | 13 |
| 3.3.1 Fontes .....                            | 14 |
| 3.3.2 Fotografia .....                        | 16 |
| 3.4 Redação.....                              | 17 |
| 3.4.1 História dos personagens.....           | 17 |
| 3.4.2 Receitas .....                          | 17 |
| 3.4.3 Glossário .....                         | 18 |
| 3.4.4 Texto de introdução.....                | 19 |
| 3.5 Diagramação .....                         | 20 |
| 3.6 Edição .....                              | 23 |
| 3.7 Impressão .....                           | 24 |
| 4. EQUIPAMENTOS, RECURSOS E TEMPO GASTO.....  | 25 |
| 5. APRENDIZADOS E INTENÇÕES.....              | 26 |
| REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....               | 29 |
| ANEXOS.....                                   | 32 |
| Anexo I - Declaração de originalidade .....   | 32 |
| Anexo II - Memorial editorial descritivo..... | 33 |

## 1. APRESENTAÇÃO DO TEMA

Em 2014, Florianópolis foi eleita, junto com dois municípios brasileiros e outros 23 no resto do mundo, “Cidade Criativa da Gastronomia”. O título, concedido pela Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), foi um incentivo para que a cidade impulsionasse o desenvolvimento sustentável através da cultura, a fim de angariar investimento e mão-de-obra qualificada (UNESCO, 2014). Como recomendações para manter o posto, a organização sugeriu para Florianópolis:

[...] produzir um festival anual de comida com a participação de chefs de cozinha de outras cidades criativas; criar um prêmio bianual concedido para os melhores restaurantes da cidade baseado em critérios que encorajam o melhoramento de serviços e produtos; publicar um guia anual das ofertas gastronômicas em Florianópolis; conduzir, em paralelo com a quinta Bienal Brasileira de Design a ser realizada em 2015 um workshop com especialistas no tema de criação criativa, combinando design, artesanato, gastronomia e turismo; criar um Observatório Gastronômico com a intenção de aumentar a circulação de informação relacionada à cadeia alimentar, através de produção, análise e disseminação global de dados; expandir programas de intercâmbio acadêmicos para estudantes de gastronomia e profissionais da indústria. (UNESCO, 2014,<sup>1</sup> tradução das autoras)<sup>2</sup>.

Muito antes da nomeação, haviam debates levantados acerca da culinária na capital de Santa Catarina. Com indícios de presença indígena desde 4.800 a.C. (FLORIANÓPOLIS, 2019) e com a colonização por açorianos de 1748 a 1756 (SOUSA, 2010), a cidade recebeu influências gastronômicas incomparáveis com outros locais brasileiros. Atualmente, as heranças podem ser percebidas através não só da produção de pratos culinários, mas de tudo ao seu entorno: receitas tradicionais, ranchos de pesca artesanal, engenhos de farinha de mandioca, frutas típicas da região, formas de consumo específicas, festas populares como o Berbigão do Boca e outras expressões.

---

<sup>1</sup> Documento eletrônico não paginado

<sup>2</sup> No original, em inglês: "producing an annual food festival with the participation of "guest chefs" from other creative cities; creating a biennial award given to the best restaurants in Florianopolis based on criteria that encourage the improvement of services and products; publishing an annual guide of Florianopolis's gastronomic offerings; conducting, in parallel with the fifth Brazilian Design Biennial to be held in 2015, a workshop with experts on the theme of creative cooperation linking design, crafts, gastronomy and tourism. The goal is to design, develop and offer to the city's bars and restaurants innovative tools for the preparation and presentation of typical gastronomic dishes; creating the Gastronomy Observatory intended to widen the circulation of information related to the food chain through the production, analysis and global dissemination of data; and expanding academic exchange programmes for students from schools of gastronomy and professionals from the industry".



A partir da pauta e mídia selecionadas, o Trabalho de Conclusão de Curso expõe os modos de fazer dos pratos típicos de moradores locais, assim como a influência de restaurantes que representem tradição para a comunidade. Além disso, foca na comida, mas de forma que os protagonistas sejam as pessoas por trás dela. Para tanto, foram construídos perfis de cozinheiros locais. Ademais, o trabalho averiguou quais alimentos são típicos da região, como eles estão sendo servidos, se há descaracterização, se existem alimentos de outros locais que foram introduzidos para cá e que agora figuram como típicos, entre outras abordagens. Em todos os tópicos explorados, foram feitas conexões com os contextos, tanto catarinense quanto brasileiro, a fim de situar a cidade em comparação e consonância com outras. Toda a apuração foi feita a partir de leituras prévias, seja de artigos acadêmicos ou matérias sobre o assunto, além de entrevistas *in loco* com personagens-chave e estudo de documentos históricos.

No âmbito mais amplo da discussão, a temática de culinária está intrinsecamente ligada à cultura. Para o antropólogo Lévi-Strauss, a comida é “uma linguagem na qual cada sociedade codifica mensagens que lhe permitem significar pelo menos uma parte do que ela é” (LÉVI-STRAUSS *apud* GIARD, 2002, p. 246)<sup>3</sup>. Expressões do senso comum como “você é o que você come” reiteram o pensamento de que a culinária é uma expressão de identidade, mas as investigações acerca da comida como cultura não é tão aprofundado.

Muito se escreve sobre alimentação, mas pouco se pesquisa sobre hábitos alimentares das sociedades contemporâneas num aspecto sociológico e cultural (BARBOSA, 2007). As discussões acerca da temática não são recentes — nas cartas enviadas à Europa sobre os primeiros contatos de colonizadores com o Brasil, existem “inúmeras descrições sobre o que se comia aqui e com interpretações sobre os que aqui viviam nas quais a comida aparece como central na estruturação da identidade” (RIAL, 2005, p. 4) —, mas ainda são rasas, se comparadas a estudos sobre arquitetura, música ou entretenimento, por exemplo.

No Brasil, o viés cultural e sociológico da culinária só se fortaleceu após o movimento Modernista, que teve seu estopim na Semana de Arte Moderna de 1922. Desde então, tentou-se criar, tanto na academia quanto na mídia, uma narrativa do que seria a “cozinha brasileira”, descrita por muitos como um conjunto de regionalidades e pratos típicos específicos, como uma colcha de retalhos sem grande identidade nacional. Ressaltamos, entretanto, que muitas das abordagens se basearam nos hábitos alimentares das elites, invisibilizando a história de outras realidades, como exemplifica Dória:

---

<sup>3</sup> LÉVI-STRAUSS, Claude. **L'origine des manières de tables**. Paris: Plon, 1968, p. 388.

Como na filosofia, que nos ensina que onde só um é livre ninguém é livre, na culinária, de modo análogo, onde não há liberdade não prospera a gastronomia. Isso quer dizer que nem sempre a liberdade de criação esteve presente em nossa história — por isso mesmo, o colonialismo foi um terreno estéril para a construção gastronômica moderna. Sob o escravismo não prospera a expressão do espírito de um povo (DÓRIA, 2014, p. 9).

Esta narrativa de “culinárias regionais”, pautada em tradições somente de elites, é a predominante. Amaral e Vieira de Melo (2005) apontam para a superficialidade na abordagem do assunto pela mídia. Mesmo que a temática tenha se fortalecido ao longo dos anos, a cobertura gastronômica é menos detalhada e criativa do que seu potencial permite — por razões que circulam entre falta de tempo, de verba e de mão-de-obra qualificada. Após análises do jornal *Folha de S. Paulo* e da revista *CartaCapital*, Amaral e Vieira Melo acreditam que o jornalismo predominante era o de serviço, com textos que

[...] misturam descrição objetiva e opinião subjetiva, lançando mão de recursos como adjetivação e metáfora. O detalhamento do histórico dos restaurantes no cenário gastronômico é ressaltado, demonstrando uma preocupação do autor com o leitor, que pode não ter conhecimento específico sobre o assunto. O tom geral é de didatismo, com ênfase para informações objetivas como endereço, telefone, faixa de preços e horário de funcionamento (AMARAL; VIEIRA DE MELO, 2005, p. 153).

Como exemplo deste tipo de narrativa, temos os encartes e sites especializados em turismo de Florianópolis. Na cidade, muitos dos materiais divulgados pela mídia focam exclusivamente na influência açoriana, deixando de lado as intervenções indígenas que a cultura — e dentro dela, a culinária — passou. Além disso, a cultura gastronômica se baseia em restaurantes específicos e pratos específicos, levando pouco em consideração a história de quem produz, quem prepara e quem consome.

Como um dos exemplos que vai contra a narrativa predominante do tema na capital de Santa Catarina, está o livro “Berbigão do Boca: história, gastronomia e carnaval em Florianópolis” (PINHEIRO; VIEIRA, 2012). A obra assemelha-se ao formato jornalístico que o projeto aqui descrito sugere: repleto de fotografias que não só ilustram, como informam, e textos multifacetados, que envolvem história, cultura, gastronomia e outras áreas. Entretanto, por focar mais na festa popular do Berbigão do Boca do que na culinária de Florianópolis em si, a narrativa é mais superficial neste aspecto.

Para nos diferenciarmos das abordagens já realizadas, focamos não só na influência açoriana, que é de suma importância, mas também na indígena e nas mudanças que a gastronomia em Florianópolis vem sofrendo durante os anos. Por isso, investigamos, também, a introdução de ingredientes de outras regiões à culinária típica. O enfoque não foi nos

alimentos em si, mas em como eles influenciam a cultura da cidade, levando sempre em consideração os indissociáveis contextos catarinense e brasileiro.

## 2. JUSTIFICATIVA

O título de Florianópolis de “Cidade Criativa da Gastronomia”, concedido pela Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), foi uma das justificativas para que escolhêssemos o tema de culinária em Florianópolis para a realização do trabalho. Considerando que apenas 36 municípios no mundo todo — incluindo Paraty (Rio de Janeiro), Belém (Pará) e Belo Horizonte (Minas Gerais) — foram selecionados, é possível perceber que a capital de Santa Catarina é uma das promessas globais na área, com relevância significativa, mesmo que o título seja pouco conhecido pelos próprios moradores da cidade.

Assim, pensando na comida como cultura e manifestação de identidade, optamos por contar parte da história de Florianópolis através da culinária. A escolha pelo tema se deu de forma orgânica, com conversas informais que nos trouxeram reflexões acerca de novas formas de abordagem da cultura da cidade. Como já moramos na capital catarinense por mais de 20 anos, desenvolvemos amplo contato com a questão da cultura culinária, que era um de nossos interesses pessoais, mas nunca havíamos parado para estudá-la ou compreendê-la de fato. Assim, quando o tema foi sugerido por uma de nós, acatamos sem muita dúvida. No fim, decidimos pela confecção de um livro-reportagem com texto e fotografias como produto final. Justificamos a opção pela mídia, primeiramente, pela possibilidade de maior e mais ampla exploração do conteúdo:

No livro-reportagem, o processo de produção e construção textual configuram um movimento espiral, estabelecendo um diálogo em todo seu percurso. O suporte livro-reportagem exige um número suficiente de informações, dados, fontes, depoimentos para que contemple o conteúdo e o volume de um livro sem desfigurar sua relação com a realidade, sem migrar para a ‘invenção’, ou mesmo ficção. O que não o impossibilita de disponibilizar dos recursos do jornalismo literário (ROCHA; XAVIER, 2013, p. 155).

Além disso, deliberamos pelo foco em livro-reportagem ao invés de mídias digitais, por exemplo, pela nossa proximidade e gosto por técnicas de diagramação e produção gráfica, além do aspecto municipal do público-alvo da pauta, que permite uma divulgação e circulação mais facilitada do material. Ademais, considerando que 23,3% dos domicílios da região Sul do Brasil não têm acesso à internet — segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

(IBGE, 2018) —, o impresso possibilita que esta parcela da população possa ter a chance de usufruir do conteúdo final do projeto.

A parte gráfica, por sua vez, foi pensada de forma que o livro-reportagem seja repleto de fotografias, para que a leitura não se torne maçante ou muito densa. Também entendemos que o fotojornalismo exerce uma importante função de construir relatos por si só, através de diversas imagens unidas, com a técnica de foto-histórias. O gênero usualmente trata

[...] sobre um problema social, sobre a vida das pessoas ou sobre um acontecimento. Não é raro abordar-se um problema social seguindo-se a vida quotidiana que uma determinada pessoa leva. É como converter em fotografias a técnica redactorial que consiste em personalizar o começo de uma história (relatar o que está a suceder a uma pessoa e passar, a partir daí, para a abordagem de uma situação geral) (SOUSA, 2004, p. 128).

Em termos de relevância para o campo de comunicação, compreendemos que a produção tem muito que agregar na área de jornalismo cultural. Com a ascensão do segmento no Brasil a partir dos anos 20, a cobertura de cultura atual é criticada por jornalistas como Daniel Piza (2003) por sua superficialidade, sobrevalorização de celebridades e colunismo exacerbado, com temas que giram em torno, quase exclusivo, de cinema estadunidense, de televisão brasileira e de música pop.

Segundo o autor, o jornalismo está perdendo a oportunidade de expandir seus horizontes, através de produções que partam para “outras faixas do repertório cultural, incluindo áreas de grande interesse popular como o futebol e a televisão, num tratamento diferenciado e inclusivo” (PIZA, 2003, p. 53). Pensando neste tratamento, e considerando que a comida não é, usualmente, a primeira associação feita ao se pensar em cultura — como são, por exemplo, música e cinema —, acreditamos que a temática de mudanças nas tradições relacionadas à comida possa ser útil para fortalecer e adaptar o debate cultural.

Em relação ao interesse público do trabalho, entendemos que a questão de identidade cultural através da comida é o ponto-chave para que ele se torne relevância para comunidade. Como a culinária é uma das expressões menos comentadas de cultura, cremos que o livro-reportagem pode ser uma forma revigorante de florianopolitanos entenderem o contexto no qual estão inseridos, uma vez que os modos de fazer, as receitas, os locais de confraternização, entre outros aspectos culturais, fazem parte do dia-a-dia da comunidade — ou, pelo menos, não os são completamente estranhos.

Apresentadas as justificativas para a execução do TCC, expomos, por fim, a questão central que baseou a confecção do trabalho: como a culinária tradicional de Florianópolis está inserida na vida dos manezinhos?

### **3. DESCRIÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO**

#### **3.1 Definição de pauta**

A pauta foi definida durante uma conversa na disciplina de Planejamento de TCC do departamento de Jornalismo da UFSC, em abril de 2019. A ideia, que surgiu em discussões informais entre as autoras, desde o início era contar histórias e falar da culinária da Ilha em que moramos há duas décadas. Escolhemos expressar a influência que a comida tem sobre a vida dos moradores de Florianópolis por meio de perfis jornalísticos, tanto de pessoas quanto de restaurantes.

O objetivo era montar um livro de receitas diferente dos que estão no mercado hoje, que incluiria não só receitas, mas os bastidores e contextos da cultura de comida para os entrevistados. Começamos a nos basear em perguntas como Quem fez o prato? Qual a história dele? A pessoa que fez gosta de cozinhar? Como é o lugar em que os personagens trabalham ou moram? Qual o cheiro da comida? O preparo é diferente dos demais? O que é usado para cozinhar? etc.

A proposta não era necessariamente criar um retrato culinário da cidade como um todo, e sim percepções das pessoas que são daqui. Se o entrevistado optasse por cozinhar uma receita que não figura tipicamente como manezinha, não seria um problema, afinal cultura não é algo fixo e as mudanças também fazem parte do processo.

A ideia também era inserir a culinária no jornalismo de uma forma mais acessível, real e cotidiana. A maioria do conteúdo produzido sobre o tema gastronomia em jornais e revistas era, ora entretenimento com *reality shows*, ora críticas de restaurantes do tipo *gourmet*. Com a pauta que definimos, nossa proposta era sair deste binômio. Por isso, não era nosso objetivo criticar a comida oferecida, e sim contar a história por trás das pessoas que cozinham na cidade.

#### **3.2 Planejamento**

O planejamento começou em junho de 2019, quando foi feita uma lista com possíveis fontes e decidido o que queríamos abordar com os personagens. Nesse período, foi definido

que o formato seria de livro-reportagem e que a presença das fotografias seria essencial para construir a narrativa que queríamos trazer para o trabalho. Foi definido que "O guia de receitas manezinhas" traria perfis contando, essencialmente, sobre o dia em que visitamos a pessoas ou os restaurantes, com a atenção à descrição dos preparos, dos costumes e do ambiente em que fomos recebidas. Concordamos, também, que para o livro ser considerado "de culinária", ele deveria apresentar o clássico: receitas e modos de preparo.

Assim, começamos a realizar levantamentos com possíveis fontes para entrevista. Algumas das pessoas iniciais tiveram os encontros concretizados, como a conversa com Arante José Monteiro Filho, do Bar do Arante, e com Narbal Corrêa, dono de diversos restaurantes em Florianópolis. Outras possíveis fontes que havíamos elencado — como o restaurante Ostradamus, no Ribeirão da Ilha — não aconteceram por problemas na disponibilidade das fontes e até mesmo no contato para agendar a entrevista. O detalhamento de fontes será descrito no item 3.3.1.

### **3.3 Apuração**

A apuração começou no mês de agosto através da entrevista com a professora de gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Silvana Müller. A opção por falar com ela antes de abordar os personagens do livro aconteceu no sentido de desenvolver base teórica mais forte sobre a pesquisa empírica que faríamos posteriormente. Com mais teoria em mãos, seguimos entrevistando as demais fontes até meio de outubro, para que tivéssemos tempo suficiente de redigir, editar, diagramar e revisar todo o trabalho até dezembro.

A etapa de apuração demandou gasto de recursos financeiros, alocados no deslocamento até os locais das entrevistas. Foram aproximadamente R\$100,00 em transporte público para chegarmos às fontes. Com relação aos equipamentos utilizados na captação de áudio e fotografia, não foi necessário comprar nada, uma vez que já tínhamos a câmera fotográfica (modelo Sony A6000 e lente Sony FE 50mm f/1.8) e o gravador embutido no celular (modelo Iphone SE). As anotações e registros foram feitos em cadernos também de aquisição prévia das próprias alunas.

A apuração também foi a etapa mais demorada de todo o processo da construção do Trabalho de Conclusão de Curso. Como fizemos questão que nossas fontes estivessem em diferentes pontos de Florianópolis, uma das maiores dificuldades foi encontrar tempo para deslocamento. Nosso meio de transporte majoritariamente utilizado foi o ônibus, que muitas vezes tem horários esparsos para baldeação. Para exemplificar, demoramos cerca de três horas

para chegar aos locais das entrevistas que realizamos no Pântano do Sul, o que dificultou e arrastou o processo. Com seis horas de deslocamento diário mais aproximadas três horas de entrevistas, não sobrava muito tempo para redigirmos os textos imediatamente nos dias em que apurávamos. Por isso, as anotações e gravações foram essenciais para que não esquecêssemos detalhes das apurações.

### 3.3.1 Fontes

A escolha das fontes foi feita por meio de indicações de professores, amigos e conhecidos, além de pesquisas em redes sociais e matérias já realizadas sobre o tema. Como dito, montamos uma lista na pré-apuração e nela nos baseamos para chegar aos personagens. A ideia, com exclusão da primeira entrevista com a professora Silvana Müller, era procurar restaurantes típicos em Florianópolis que tivessem influência cultural em seus entornos, além de buscar pessoas que fizessem comida caseira com ingredientes ou costumes maneirados.

Tivemos o cuidado de procurar fontes que estivessem espalhadas por toda a cidade, para que cada região fosse representada. Percorremos centenas de quilômetros visitando cozinheiros e restaurantes, do Pântano do Sul à Santo Antônio de Lisboa. Abaixo, consta tabela do calendário de entrevistas realizadas, com informações básicas das respectivas fontes e locais de conversa:

|       |  |
|-------|--|
| 28/08 | Silvana Müller: Professora de gastronomia do IFSC, dá aulas de cozinha brasileira há mais de 30 anos (entrevista no IFSC - campus Continente)                            |
| 31/08 | Marília Gonçalves: Senhora octogenária que cozinha desde menina. Atualmente, mora na cabeceira da Ponte Hercílio Luz, no Estreito (entrevista em sua casa)               |
| 16/09 | Paulo Soria: Cozinheiro paulista que mora há 15 anos em Florianópolis. Trabalha no Rancho Açoriano (entrevista na filial do restaurante no bairro Itaguaçu)              |
| 17/09 | Agnaldo de Souza e Carla Cabral: Ele é cozinheiro principal, e ela, administradora e dona do Freguesia Oyster Bar (entrevista no restaurante em Santo Antônio de Lisboa) |
| 21/09 | Lorival Peirão, o Vadinho: Pescador desde os anos 40, é dono do Bar do Vadinho (entrevista no restaurante no Pântano do Sul)   |

|       |  |
|-------|--|
|       | <p>Catarina Matos e Charone Matos: São cozinheiras no Restaurante Pedacinho do Céu e nos recepcionaram quando a Dona Zenaide, dona do estabelecimento, estava doente (entrevista no restaurante no Pântano do Sul)</p> <p>Arante José Monteiro Filho, o Arantinho: É um dos herdeiros do Bar do Arante, o restaurante conhecido por seus bilhetinhos na parede (entrevista no restaurante no Pântano do Sul)</p> |
| 28/09 | Janaina Hoffmann e Josué Verzola: São cozinheiros entusiastas da cultura maneirinha que moram no Alto Ribeirão da Ilha, em uma casa que eles mesmos construíram (entrevista na casa deles)   |
| 29/09 | <p>Arantinho (assim como dia 21/09) e Alan Monteiro: irmão mais novo de Arantinho, que cozinha no restaurante fundado pelos pais (entrevista no restaurante no Pântano do Sul)</p> <p>Zenaide Souza: Senhora pescadora dona do Restaurante Pedacinho do Céu e compositora do Rap da Tainha (entrevista no restaurante no Pântano do Sul)</p>   |
| 02/10 | César e Margarida Teixeira: ele é administrador e ela, cozinheira do Bar do Betinho do Deca do Lina, fundado pelo pai de César (entrevista no restaurante na Lagoa da Conceição)   |
| 10/10 | Narbal Corrêa: O segundo chef com mais tempo de atuação na ilha, segundo ele mesmo. Possui vários restaurantes em Florianópolis (entrevista na Lagosteria Rita Maria, no centro)   |
| 12/10 | Renato Machado da Silva: Filho de Zé do Cacupé, é o administrador do restaurante que homenageia seu falecido pai (entrevista no restaurante no Cacupé)   |

Inicialmente, tínhamos planos de entrevistar mais pessoas, como Diana Meurer dos Passos, cozinheira amadora da Barra do Sambaqui. Mas, por falta de respostas de fontes como ela em diversas tentativas por *WhatsApp* e telefone, não conseguimos agendar as conversas. Esta foi uma das dificuldades encontradas durante o trabalho: como nossa proposta era que as pessoas fizessem comidas, algo que não é tão simples e rápido, nem sempre obtivemos respostas positivas — muitas vezes, inclusive, não obtivemos resposta alguma.

Já que tínhamos noção prévia que a não disponibilidade das fontes faz parte do processo de apuração, optamos por procurar o maior número de pessoas possível, uma vez que nem todas poderiam se encontrar conosco. Além disso, alguns outros personagens que chegaram a nós tiveram que ser deixados para uma possível segunda edição do livro, pois nos faltou recursos para abordá-los a tempo da entrega do trabalho. Se tivéssemos mais tempo e meios



financeiros, o número de fontes provavelmente teria sido maior, já que cada personagem, até os não explorados, tem sua história e, conseqüentemente, seu prato de comida singular.

Como observação, é necessário comentarmos que as fontes mencionadas na lista foram todas consultadas pessoalmente nas datas apresentadas. Entretanto, houve outros momentos de tira-dúvidas com os personagens via telefone ou mensagens, para alinhar detalhes pontuais que surgiram durante a redação do texto.

### 3.3.2 Fotografia

Desde o início do projeto de TCC, tínhamos a intenção de nos comunicarmos não somente via texto, mas também com imagens. Entendemos que os aspectos visuais de um livro-reportagem, principalmente um que se trata de comida, são tão importantes quanto a escrita em si. Queríamos que as fotografias despertassem interesse nos leitores, pois compreendemos que nada adianta termos conteúdo de texto rico em história e informação, se a forma que ele é apresentado não é atraente.

Portanto, ao longo de todo o processo de apuração estivemos sempre atentas às oportunidades de registrar fotos. Como recurso, tínhamos disponível uma câmera modelo A6000 da marca Sony, com lente Sony FE 50mm f/1.8. Idealmente, as fotografias teriam que ser feitas com mais de uma lente, para explorar diferentes recursos em diferentes situações — por exemplo, utilizar uma teleobjetiva para fotografar em maior distância, ou uma macro para detalhes minúsculos. Como não dispunhamos destes materiais, a lente 50mm foi a única aliada e se mostrou bastante versátil para os objetivos.

A iluminação foi outra dificuldade encontrada em relação à fotografia. Como realizamos muitas entrevistas de noite, em locais fechados, nem sempre a luz estava da forma mais adequada. Como solução, tomamos emprestado uma lâmpada de cor quente do nosso orientador, para que as fotos fossem melhor iluminadas.

Também encontramos problemas com o armazenamento das imagens. Todas as 771 fotos registradas para o TCC estavam em formato *RAW* para serem melhor editadas posteriormente. Nossa ideia inicial era armazenar todas na plataforma do *Google Drive*, já que assim ambas teriam acesso ilimitado às imagens. Entretanto, os arquivos eram muito pesados e, juntos, chegaram a mais de 15 GB, tamanho que excede o limite gratuito do *Google Drive*. Portanto, tivemos que colocá-las em um HD Externo mais potente, fazendo com que as fotografias ficassem disponíveis para uma pessoa por vez.

Por fim, ressaltamos que todas as imagens da publicação são de nossa autoria. Até cogitamos, durante orientações com o professor Ildo Golfetto, usar fotos de plataformas como o site *Unsplash* para a capa. Queríamos que ela fosse atraente, com cores vibrantes e composição harmônica. Entretanto, todas as fotos que encontramos não passavam o senso de identidade local que tanto defendemos no livro: eram bonitas, mas não originais.

Assim, optamos por produzir a fotografia de capa nós mesmas, com os recursos amadores que tínhamos em mãos. O fundo da foto é papel EVA texturizado, o prato de barro foi encontrado em casa, o pedaço de folha de bananeira foi cortado de um terreno baldio, as flores de decoração foram colhidas dos arredores de nossas casas e os ingredientes para o prato foram comprados e cozidos por nossas famílias.

### **3.4 Redação**

#### **3.4.1 História dos personagens**

Iniciamos a etapa de redação a partir de outubro. Como dito previamente, não tínhamos muito tempo sobrando para redigir os textos logo após as entrevistas, portanto a escrita começou após a realização da maioria das conversas. Desde o planejamento do projeto, já tínhamos em mente que gostaríamos que os textos se assimilassem à perfis jornalísticos, focando na história dos entrevistados — ou de seus restaurantes — e na relação das pessoas com comida local.

A construção da narrativa se baseou em leituras prévias feitas pela autoras, desde livros de receita até outras obras com temáticas distintas. Autores como Vanessa Barbara, João do Rio, Malu Gaspar e Nina Horta serviram de inspiração para a forma de narrar os perfis e até na maneira de montar as páginas. Os textos têm características análogas que ajudam a criar a sensação de que todos fazem parte do mesmo livro e peculiaridades presentes em cada história.

Com tais parâmetros e inspirações em mente, começamos a escrever os textos de forma conjunta e simultânea, no *Google Drive*. Cada uma foi contribuindo com parágrafos e sugestões para os textos já escritos. Quando prontos, os textos passaram ainda por revisão, que será detalhada no item 3.5.

#### **3.4.2 Receitas**

Após a redação das histórias dos capítulos em si, partimos para o registro das receitas, incluindo ingredientes e modos de fazer. Esta parte foi menos de criação e mais de reprodução, uma vez que estávamos apenas sistematizando o que os entrevistados haviam nos ensinado durante o processo de apuração. Em todas as entrevistas, tomamos cuidado para sempre gravar, com nossos celulares, a explicação da pessoa com quem estávamos conversando sobre sua receita.

Assim, a partir das próprias palavras dos entrevistados, redigimos as receitas de forma simplificada, com frases curtas no imperativo — adicione sal, acrescente o tomate, retire a panela do fogo, etc. Separamos todo o conteúdo em duas etapas: ingredientes e modo de preparo. A decisão por registrar as receitas da maneira "clássica" dos livros de culinária, e não diretamente no texto corrido, por exemplo, se deu por conceitos das áreas de Ciência e Tecnologia de Alimentos e Nutrição.

Através de contatos no curso de Nutrição da UFSC, obtivemos material de *PowerPoint* sobre Ficha Técnica de Preparo (FTP) e receituário padrão, organizado pelas professoras Ana Paula Gines Geraldo e Francilene Vieira (2019). Assim, procuramos ao máximo padronizar o conteúdo, listando os ingredientes por ordem de uso, indicando também tempo de preparação e rendimento. Além disso, queríamos que as receitas fossem padronizadas para conferir praticidade a quem fosse usá-lo para replicar algum preparo.

### 3.4.3 Glossário

O projeto inicial do trabalho não contemplava a confecção de glossário. Entretanto, após pesquisas comparativas com outros livros de culinária, percebemos que a maioria deles possuía um. Portanto, optamos por fazer um glossário com verbetes curtos e sucintos, que aparentassem um dicionário. As palavras escolhidas eram todas diretamente relacionadas à comida, com exceção da adição de nomes de bairros, caso alguém que esteja lendo o livro não seja familiarizado com a geografia de Florianópolis. Optamos, também, por não acrescentar palavras extremamente comuns na cultura brasileira, como "arroz" ou "cachaça", para que o conteúdo não fosse óbvio.

A redação do glossário, que possui 36 verbetes, foi uma das partes mais rápidas do trabalho, uma vez que os textos eram curtos. O conteúdo de cada palavra foi redigido de forma simples, em poucas linhas. As pesquisas para escrever os textos vieram tanto de entrevistas com as fontes, que explicaram o que era "buzo", por exemplo, quanto de consultas online na enciclopédia virtual *Wikipédia*, para assuntos mais técnicos como qual o tamanho médio de

uma garoupa. Além disso, alguns dos verbetes foram escritos com base em conhecimento prévio ou em consultas com familiares ou amigos especialistas nos assuntos.

#### **3.4.4 Texto de introdução**

Após todas as etapas de redação terem sido cumpridas, redigimos o texto de introdução do livro. Optamos por escreve-lo por último para que pudéssemos aproveitar as informações que já constavam nos capítulos, criando assim uma estrutura mais coesa de linguagem, que criasse conexões entre a história de Florianópolis com nossos entrevistados, demonstrando os paralelos de heranças que se percebem até hoje. Foi neste texto que mais utilizamos as pesquisas prévias realizadas em documentos históricos e reportagens recentes sobre os temas, além de livros e artigos acadêmicos. Utilizamos, também, muitas dicas da professora Silvana Müller, nossa primeira entrevistada.

Escolhemos iniciar a redação falando de como a cozinha é um espaço de difusão de cultura, já que este sempre foi o objetivo principal do livro. Contamos, depois, do recente título de Florianópolis como Cidade Criativa da Gastronomia, e, então, explicamos as raízes por trás desta honraria concedida pela UNESCO. O texto traz elementos da povoação pré-cabralina, indígena, negra e açoriana, contextualizando a história da cidade com modos de fazer culinários, como a confecção de farinha de mandioca e pesca artesanal da tainha. Abordamos, também, elementos atuais como o sumiço do berbigão na Ilha de Santa Catarina.

Encontramos dificuldade em elencar quais seriam os elementos que ficariam de fora da introdução. Por ser um texto tanto histórico quanto atual, havia uma infinidade de informações que poderiam ser relevantes ao contexto. Assim, elencamos as prioridades, que foram: título concedido pela UNESCO, elemento mais "factual" da cultura de comida em Florianópolis; breve história dos povos anteriores à colonização açoriana e suas heranças; microrregiões gastronômicas; influência da farinha de mandioca e sumiço do berbigão.

Além desses, uma das maiores prioridades foi falarmos a respeito da pesca artesanal da tainha como Patrimônio Imaterial de Florianópolis. Exploramos o tema extensamente na introdução porque, dentro do livro, não há receitas com tainha, que é considerado o peixe mais simbólico da cidade. Deixamos evidente no texto que a opção pela pouca menção ao peixe nas receitas foi proposital. Como todos os entrevistados prezam por ingredientes frescos e o livro foi confeccionado fora da época da tainha, não faria sentido exibir fotografias e receitas com um peixe que estava congelado, por exemplo.

### 3.5 Diagramação

Durante o processo de planejamento, tínhamos em mente o formato 210 x 140 mm para confecção do livro. Entretanto, após pesquisas de comparação em livrarias com outros materiais parecidos, optamos por expandir o formato do livro para que as fotos pudessem ser melhor vistas. Assim, definimos que o trabalho teria o formato 210 x 250 mm, mais indicado para obras com valorização de fotografia. Para o cálculo da mancha gráfica, utilizamos os seguintes passos sugeridos por nosso orientador:

**Formato:** 210 x 250 mm (definido previamente)

**Área total:** altura total x largura total = 52.500 mm<sup>2</sup>

**Área da mancha gráfica** (60% da área da página) = (altura total x largura total) x 60/100 = 31500 mm<sup>2</sup>

**Largura da mancha:** largura total - 25 mm - 20 mm

**Largura da mancha:** 210 - 25 mm - 20 mm = 165 mm

**Altura da mancha:** área da mancha / largura da mancha

**Altura da mancha:** 31500 mm<sup>2</sup> / 165 = 190 mm

**Mancha gráfica:** 190 x 155

**Margens inferior e superior:** altura total - altura da mancha

**Margens inferior e superior:** 250 - 190 = 60 mm

**Margem inferior:** 20 mm

**Margem superior:** 40 mm

**Margem externa:** 25 mm

**Margem interna:** 20 mm

Com a mancha gráfica definida, começamos o processo de diagramação do livro. O primeiro passo foi definir a tipografia utilizada. Buscávamos algo simples e discreto, cuja estética não chamasse tanta atenção que sobrepusesse as histórias dos personagens. Já

háviamos definido que o corpo de texto seria sem serifa, uma vez que teríamos textos relativamente curtos, com diversas quebras para fotos e outros elementos. Queríamos, também, que as fontes escolhidas tivessem famílias com espessuras e estilos diferentes, para que pudéssemos optar por destacar algo com *bold* ou itálico.

Assim, através de testes no site *DaFont* usando os critérios definidos, escolhemos as fontes da família *Gravity* — que se estende para *Gravity Ultralight*, *Light*, *Book*, *Regular* e *Bold*, com opções de itálico em todos os casos. Optamos por utilizá-la em tamanho 11 pt para o corpo de texto, conferindo proporcionalidade ao trabalho, com entrelinha 16 pt. A escolha pela entrelinha maior que a usual foi pensada no sentido de conferir leveza e respiro à leitura.

Como a fonte do corpo de texto escolhida é sem serifa, para os títulos e destaques fomos em busca de alguma serifada. Também em testes tipográficos no site *DaFont*, optamos pela família *Mermaid*. Apesar da fonte ser serifada, ela não é engessada, pois possui curvas suaves. Foi utilizada tanto na capa do livro, quanto nos títulos, receitas e legendas de foto do miolo. Abaixo, exemplo da fonte *Mermaid* (Figura 1):

Figura 1 – Teste tipográfico

# Teste tipográfico

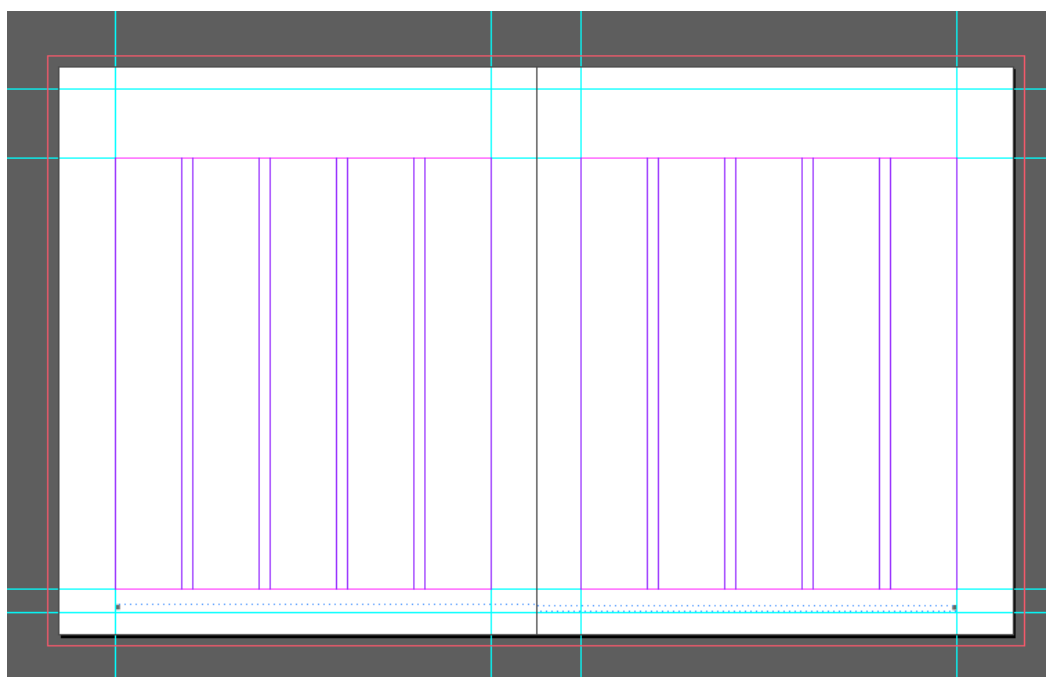
Abaixo, exemplo da família *Gravity* (Figura 2):

Figura 2 – Teste tipográfico 2

Teste tipográfico  
Teste tipográfico  
Teste tipográfico  
Teste tipográfico  
Teste tipográfico

Optamos pela escolha de duas fontes para toda a diagramação para que o projeto gráfico ficasse despojado elegante, sem muitas misturas. Assim, com a tipografia selecionada, começamos o processo de diagramação em si, usando o programa *Adobe InDesign*, que ambas já estavam familiarizadas e possuíam em seus computadores. Tínhamos como grade de trabalho um documento com quatro colunas e mais uma coluna falsa. Optamos por quebrar o texto em duas colunas, para que as linhas não ficassem muito longas na leitura. O texto do glossário também está dividido em duas colunas, mesmo sendo curto, para que o conteúdo pareça visualmente com verbetes de dicionário. Abaixo, o *grid* em página-mestra do *InDesign* (Figura 3):

Figura 3 – Grid



Assim, executamos o processo tendo sempre em mente as fotografias que gostaríamos de utilizar, que já estavam pré-selecionadas. Desde o planejamento do trabalho, tínhamos em mente valorizar as imagens, uma vez que um livro de culinária é bastante visual. Por isso, a maioria delas ocupa grande espaço no livro, seja como fotografias de página inteira vazadas para todos os lados, seja em sequência de diversas pequenas fotos contando uma história. Todas as imagens foram legendadas em cinco ou sete linhas de texto com uma fina linha desenhada ao lado.

As imagens do TCC foram editadas nos programas *Adobe Lightroom Classic* e *Adobe Photoshop*. O primeiro foi utilizado para o tratamento de imagens em si: cores, níveis de contraste, saturação, temperatura e matiz. Como o programa possibilita edição de várias fotografias de uma vez só, optamos por usá-lo pela praticidade. Usamos como base um *preset* — arquivo com configurações pré-definidas que pode ser importado e editado no *Lightroom* em formato *Digital Negative* (negativo digital, o DNG) — encontrado no perfil de *Instagram @jbpreset*.

Com base nele, modificamos muitas das configurações para que as cores destacadas, níveis de temperatura e de contraste ficassem ao nosso agrado. Assim, aplicamos a nova "mistura" de configurações à todas as fotos. A partir daí, trabalhamos com ajustes em cada uma das imagens para que as mais escuras ficassem mais claras, as com tons mais frios ficassem com tons mais quentes, entre outros. O trabalho se deu no sentido de buscar um padrão de edição para as fotografias, a fim de trazer coerência e coesão ao livro.

Quando as imagens estavam com o tratamento que considerávamos adequado e agradável, as importávamos em formato TIFF para o *Photoshop*. O programa foi necessário para recortar as fotos e alterar o sistema de cor de RGB para CMYK, imprescindível para materiais impressos. Mais detalhes do projeto e escolhas editoriais estão disponíveis no memorial editorial descritivo, anexo II deste relatório.

Uma dificuldade encontrada durante o processo de diagramação foi que o *InDesign* não conseguimos fazer edições simultâneas. Portanto, como estávamos diagramando em dupla, as etapas foram as que mais demandaram tempo. Cada uma das autoras tinha que trabalhar na editoração em seu próprio computador e salvar o arquivo quando finalizasse a parte que se propôs a fazer. Somente aí que o documento poderia ser disponibilizado no *Google Drive* para a outra. O uso desse processo produtivo fez com que não pudéssemos trabalhar no arquivo ao mesmo tempo.

### **3.6 Edição**

O trabalho de edição do material seguiu as decisões editoriais já mencionadas neste relatório. Com boa parte do material bruto contido em anotações e áudios gravados durante as entrevistas, esta etapa se concentrou em selecionar o que seria mais rico para construir a narrativa que pretendemos contar a partir das receitas e das histórias que elas tinham. Todas as entrevistas receberam um arquivo no *Google Drive* com falas, comentários e explicações de



termos que os personagens haviam contado. A partir delas é que foi possível delinear o que iria para o texto ou não.

Cada perfil contém a riqueza de detalhes que queríamos passar com esse trabalho. Sem roteiro fixo, cada um dos registros iniciou por alguma singularidade contida ou no trajeto, ou na casa do entrevistado e até mesmo no preparo dos pratos. Mesmo assim, cada texto tem em comum o fato de conduzir o leitor para o elemento central, a comida. São esmiuçados os cheiros, as técnicas, a forma como é servida a refeição. Por vezes, não em texto, mas nas fotos que misturam os entrevistados e suas criações.

Buscou-se nesta etapa também construir, por meio de uma segunda e até terceira leitura das autoras, abordagem que somassem as formas de escrita de ambas. Depois da escrita de cada uma, a outra fazia uma correção de estilo e gramática do que havia sido escrito. Eram adicionados comentários e sugestões, que em seguida eram discutidas pelas duas antes de que quaisquer mudanças fossem feitas. O texto foi submetido ainda a um verificador gramatical online, que mesmo sem 100% precisão, serviu como uma forma de evitar erros de português grotescos.

As últimas etapas de edição foram feitas pelos professores Valentina da Silva Nunes e Ildo Francisco Golfetto. Ambos fizeram a leitura integral do “O guia de receitas manezinhas” e apontaram sugestões quanto a forma e grafia. Também passaram pelo crivo deles as fotografias em arquivo bruto e editadas e a diagramação das páginas ainda no *Adobe InDesign*. Muitos dos aprimoramentos apontados pelos mesmos foram acatados ao longo da produção do livro-reportagem.

Durante esta etapa, também, ficamos em dúvida sobre o título do livro, já que o trabalho não é nem um guia, nem contém somente receitas. Entretanto, o nome "O guia de receitas manezinhas" estava em nosso imaginário desde a primeira vez que conversamos sobre o assunto justamente pela ironia contida nele. A ideia era brincar e provocar todos os livros de receita que se apresentam somente como um "guia", com ingredientes e modos de preparo sem nenhum tipo de explicação sobre o que certo prato significa. Portanto, optamos por manter o título justamente pelo elemento surpresa de quem não conhece sua proposta.

### **3.7 Impressão**

Ao fim de todos os processos, chegou a hora da impressão do material. Com já dito e explicado, queríamos que nosso livro fosse atraente para os possíveis leitores, e, por isso, optamos por imprimi-lo com papel de maior gramatura, também para valorizar as fotografias.

Assim, após entrarmos em contato pedindo orçamento para três gráficas diferentes de Florianópolis — *Cella, Duplic e Postmix* —, optamos pela última. Solicitamos a impressão do trabalho em papel *couché* fosco 170g/m<sup>2</sup>.

Para a capa, decidimos usar encadernação de capa dura, também procurando valorizar a estética e, assim, aumentar a gama de possibilidades de leitores. Nosso objetivo era trazer a aparência de “livro de mesa” ao trabalho, como se, além de conteúdo jornalístico, ele pudesse servir de decoração à casa de quem algum dia vier a possuí-lo.

#### 4. EQUIPAMENTOS, RECURSOS E TEMPO GASTO

Durante o processo de planejamento, havíamos estipulado orçamento total de R\$ 42.020,52, levando em consideração todos os materiais que seriam utilizados, mais o custo da mão-de-obra, impressão e divulgação. Na prática, não foi este o valor gasto, uma vez que já dispunhamos de muitos dos materiais e, os que não tínhamos, pegamos emprestado. Foi o caso da lâmpada de cor quente já mencionada no relatório, que emprestamos de nosso orientador Ildo Golfetto, e da câmara fotográfica, cartões de memória e telefones celulares, que já possuíamos previamente.

De custo efetivo, foram R\$100,00 aproximados de transporte público, como já mencionado, mais a impressão de duas cópias do livro, que resultaram em R\$380,00. Assim, o custo efetivo total foi R\$480,00, bem menos do que o esperado no orçamento uma vez que não contabilizamos mão-de-obra e equipamentos que já possuíamos. Como percebe-se, a parte que mais demandou dinheiro foi a impressão. Como dito, fizemos orçamento com três gráficas diferentes em Florianópolis para, no fim, optar pela *Postmix*, que havia sido indicada por algumas pessoas que conhecemos.

Se calculado o custo de produção do trabalho considerando os valores estipulados pela tabela de *frilas* do Sindicato de Jornalistas de Santa Catarina, teríamos como gastos total R\$22.124,16. Esse valor inclui nove saídas fotográficas — por R\$ 454,16 em três horas de trabalho — a elaboração de 50 laudas de texto com 1.400 caracteres, pelo custo de R\$ 181,66, além do projeto gráfico (R\$3.503,52) e a diagramação de 70 páginas, cada uma por R\$ R\$ 77,86.

O tempo disponível foi uma das maiores dificuldades do processo. De acordo com nossos cronogramas iniciais, o planejamento era o seguinte: apuração da pauta e entrevistas com os personagens para junho, julho, agosto e setembro; redação, diagramação, edição e

confeção do relatório de outubro a novembro. Nossa banca de TCC estava marcada para a última semana de novembro, portanto tínhamos que terminar o material até lá.

Entretanto, por conta de estágios, estudos, outros compromissos e até desorganizações das autoras, acabamos iniciando as entrevistas somente no fim de agosto, o que atrasou o planejamento inicial. O atraso não foi um grande problema no final, mesmo que a parte das entrevistas tenha sido a mais demorada de todas. Por conta do novo calendário da UFSC que ocorreu devido à greve, pudemos remarcar a banca. Assim, postergamos a entrega do trabalho para 13 de dezembro, já que sentimos necessidade de ter duas semanas extras para que o processo não fosse tão corrido. O cronograma, então, ficou como segue:

|                          | AGO | SET | OUT | NOV | DEZ |
|--------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| <b>Apuração da pauta</b> |     |     |     |     |     |
| <b>Entrevistas</b>       |     |     |     |     |     |
| <b>Redação</b>           |     |     |     |     |     |
| <b>Diagramação</b>       |     |     |     |     |     |
| <b>Edição</b>            |     |     |     |     |     |
| <b>Relatório Final</b>   |     |     |     |     |     |

## 5. APRENDIZADOS E INTENÇÕES

“O guia de receitas manezinhas” é um livro de dedicação e muita oferta. Entrar na casa de alguém para uma entrevista nem sempre é fácil. O nível se eleva quando o desafio é pedir que estes abram um espaço tão pessoal quanto a cozinha para que ali contém uma história. Não é necessário que falem da vida inteira, nem que se elenque todos os seus gostos culinários, mas estar presente durante o preparo de uma refeição é íntimo, até mesmo na cozinha de restaurantes. A ordem em que os ingredientes vão a panela e depois aos pratos faz parte de uma experiência magnífica que permite saber o por exemplo o porquê do casal Jana e Josué fazer grandes refeições mesmo morando apenas com as três cachorras que não podem provar seus pratos feitos em sua maioria com frutos do mar. Aprendemos que eles gostam de receber, mesmo que as visitas sejam pessoas que nunca tinham visto antes.

Dedicados aos preparos, os cozinheiros profissionais ou amadores que entrevistamos ao longo desses meses de produção nos ofereceram o acolhimento. Mesmo que a conversa tivesse que ser rápida, pois Arantinho precisava abastecer o restaurante do Pântano do Sul, ele conversou. Mostrou fotos antigas da família e detalhes curiosos como uma coleção de latas de cerveja oriundas de pelo menos dez países diferentes. Descobrimos com ele e com os demais entrevistados que o espaço da cozinha é de aprendizado. Na família Arante, ela representou a fonte de renda de duas gerações da família, dos pais Osmarina e Arante Monteiro para seus sete filhos e os agregados que vieram com tempo.

Conduzir as entrevistas também é desafiador. Mesmo respeitando o que o personagem tem a dizer, é necessário escolher a melhor forma de direcionar a história para o que pretendíamos escrever. É claro que saber que Agnaldo, chefe do restaurante Freguesia Oyster Bar, morava a poucos metros da casa de uma das autoras era legal, mas isso não interessa ao leitor. Contudo, as afinidades que desenvolvemos com os entrevistados foi fundamental para que o ar de desconfiança sumisse e que fosse possível que os personagens lembrassem qual era seu prato favorito. “Gosto de tudo”, foi a frase mais comum que o boa tarde/boa noite. Foi necessário insistir para descobrir que em casa o chef Paulo Soria, do Rancho Açoriano, prefere comer carne. Trabalhando há 15 anos na cozinha com frutos do mar, o churrasco é o prato dos dias de folga. Isso não entrou no texto, mas é legal saber.

O título de cada capítulo, em sua maioria, contém o nome dos pratos preparados pelos personagens. A intenção era informativa, como num livro de receitas em que o cozinheiro encontra de forma rápida as instruções do prato que deseja executar. Buscamos nos títulos, glossário e índice remissivo criar paralelos com livros de culinária clássica. Sem a bagagem de chefes profissionais, buscamos o afastamento de nossas experiências da narrativa. Se opinamos, não foi ao questionar o modo de preparo de ninguém. Fomos observadoras, mas nem um pouco silenciosas. Queríamos saber como tudo funcionava. “Como você abre a ostra?”, “Para que serve essa farinha?”, “Quando fica pronto?”.

Queríamos abraçar o mundo, mas estávamos andando de ônibus. O livro não contém um apanhado cultural extenso sobre a Florianópolis. Faltam os alambiques do Sertão do Ribeirão, o Mercado Público, os restaurantes da Costa da Lagoa, o Morro do Mocotó, as feijoadas das escolas de samba e tantos outros lugares representativos. A distância e o tempo curto — as duas autoras faziam estágio durante todas as etapas de execução do trabalho — impediram a inclusão de todos estes, infelizmente.

A introdução buscou citá-los e contextualizá-los para deixar aberta a possibilidade de uma segunda edição, com mais histórias e, conseqüentemente, mais expressão de cultura. A

intenção para o futuro é financiar “O guia de receitas manezinhas” via editais de leis de incentivo municipal e estadual de apoio à cultura, ou por meio de editoras que tenham interesse no trabalho. Pelo preço da impressão em gráficas comuns, a publicação desta edição volume "zero", por enquanto, ficará restrita às mãos da família e de amigos e depois seguirá como projeto para uma execução com maior distribuição.

É pensando nesses objetivos, também, que manifestamos interesse em embargar à disponibilização do TCC no Repositório Institucional (RI) da UFSC. A justificativa do pedido se dá baseada na Resolução Normativa nº 126/2019 do Conselho Universitário (CUn) da UFSC, que prevê embargo nos casos de I - declaração emitida pela Secretaria de Inovação (SINOVA); II - previsão de publicação em livro ou periódico, com o limite de até 1 ano; III - manifestação do(a) autor ou do(a) orientador.

No mais, pensamos que a opção por realizar o TCC em dupla foi essencial. Aprendemos durante toda a graduação que o Jornalismo é, essencialmente, um trabalho em equipe, com tarefas ora divididas, ora compartilhadas que passam pelo crivo não só de uma pessoa, mas de várias vozes que, juntas, produzem materiais de qualidade. Durante todos os processos de produção do livro, conseguimos perceber isso.

Em áreas que uma de nós não tínhamos tanta facilidade a outra ajudava e vice-versa. Todas as decisões — editoriais, textuais, de apuração, entre outras — foram discutidas e compartilhadas, o que enriqueceu o TCC. Além disso, o trabalho em dupla possibilitou que as narrativas fossem mais plurais e diversificadas, já que, mesmo com muitas afinidades pessoais e de trabalho, temos bagagens e falamos de pontos de vista diferentes.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AMARAL, Renata; VIEIRA DE MELO, Cristina. Gastronomia no jornalismo cultural: crítica e crônica na Folha de S. Paulo e na Carta Capital. **Estudos em Jornalismo e Mídia**, V. 2, n. 2, Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2005.
- ANDRADE, Letícia; MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2004.
- ARMESTO, Felipe Fernandez. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2010.
- BARBOSA, Livia. Feijão com Arroz e Arroz com Feijão: O Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes antropológicos**. V. 13, n. 28. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2007.
- BOCCATO, André. **Sabores Brasileiros: Receitas típicas por região**. São Paulo: Gaia, 2013.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
- CRUZ, Monica Andressa da. ETGES, Hélio Afonso. **Livro-reportagem como forma de documentação histórica: análise da obra Holocausto Brasileiro**. São Paulo, 2018. Disponível em: <http://sbpjour.org.br/congresso/index.php/jpjour/JPJor2018/paper/viewFile/1582/580>. Acesso em 22 jun 2019.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- FERREIRA, Lucia Maria; RIBEIRO, Ana Paula G. **Mídia e memória: a produção de sentidos nos meios de comunicação**. Rio de Janeiro: Mauad Editora Ltda, 2007.
- GIARD, Luce. O prato do dia. *In*: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. 2002. **A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar**. 4.ed. Petrópolis: Vozes, 2002. p. 234-267.
- GERALDO, Ana Paula; VIEIRA, Francilene. **Ficha Técnica de Preparo e receituário padrão**. 2019. 30 slides
- GIOVANNI, Roberto Di. FILHOS, Ivan Alves. **Cozinha Brasileira (com recheio de História)**. Rio de Janeiro: Reven, 2000.
- HISTÓRIA de Florianópolis. **Prefeitura Municipal de Florianópolis**, 2019. Disponível em: <http://www.pmf.sc.gov.br/entidades/turismo/index.php?cms=historia&menu=5&submenuid=571>. Acesso em: 14 maio 2019.
- HORTA, Nina. **O Frango Ensopado da Minha Mãe**. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

IBGE. **Acesso à internet e à televisão e posse de telefone móvel celular para uso pessoal:** 2017. Rio de Janeiro: IBGE, 2018. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=2101631>. Acesso em: 14 maio 2019.

LOMBARDO, João. **Gourmandises Catarinense**. Florianópolis: Lagoa, 2013.

MONTANARI, Massimo. **A comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

MOSER, Gisele Palma. ASSIS, Gláucia de Oliveira. **Sabores locais:** memórias e narrativas da gastronomia na cidade de Florianópolis. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7390/5283>. Acesso em 22 jun 2019.

MÜLLER, Silvana. **Patrimônio cultural gastronômico:** identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais. Tese (Doutorado em engenharia e gestão do conhecimento). Florianópolis, Universidade Federal de Santa Catarina, 2012. Disponível em: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=cat07205a&AN=uls.302019&lang=pt-br&site=eds-live&scope=site>. Acesso em: 9 maio 2019

NOGUEIRA, Azânia Mahin Romão. **Territórios negros em Florianópolis**. Dissertação (Mestrado em Geografia). Florianópolis, Universidade Federal de Santa Catarina, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/193680/PGCN0690-D.pdf?sequence=-1&isAllowed=y>. Acesso em 1 dez 2019.

OLIVEIRA, Priscila Natividade Dias Santos. **Jornalismo Literário:** como o livro-reportagem transforma um fato em história. Brasília, 2018. Disponível em: <http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2006/resumos/R0717-1.pdf>. Acesso em 22 jun 2019.

PINHEIRO, Manu; VIEIRA, Paula. **Berbigão do Boca:** história, gastronomia e carnaval em Florianópolis. Rio de Janeiro: Livros Ilimitados, 2012.

PINTO, Roberto. GUAZZELLI, Renato Cintra. **Gastronomia Brasileira:** na linha do tempo. São Paulo: Tapioca, 2017.

PIZA, Daniel. **Jornalismo cultural**. São Paulo: Contexto, 2003.

POLLAN, Michael. **Em Defesa da Comida**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008

RIAL, Carmem Sílvia Moraes. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade. *In:* CANESQUI, Ana Maria; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. **Antropologia e nutrição:** um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

ROCHA, Ariza Maria. A feijoada no Brasil e o bacalhau em Portugal: a construção da comida como identidade cultural. **Mneme - Revista de Humanidades**, V. 15, n. 35. Natal: Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2014. Disponível em: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=edsbas&AN=edsbas.1639B8FB&lang=pt-br&site=eds-live&scope=site>. Acesso em: 11 nov 2019

ROCHA, Paula; XAVIER, Cintia. O livro-reportagem e suas especificidades no campo jornalístico. **Rumores**, V. 7, n. 14, 2013.

SOUSA, Jorge Pedro. **Fotojornalismo**: introdução à história, às técnicas e à linguagem da fotografia na imprensa. Florianópolis: Letras Contemporâneas, 2004.

SOUZA, Rose Maria. **Alimentação e culinária açoriana dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa – Florianópolis (Ilha de Santa Catarina)**. Dissertação (mestrado em Antropologia e Cultura). Lisboa, Universidade de Lisboa, 2010. Disponível em: <http://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/2377/1/Dissertacao.pdf>. Acesso em: 9 maio 2019

UNESCO, United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. **Creative Cities Network: Florianópolis**, 2014. Disponível em: <https://en.unesco.org/creative-cities/florianopolis>. Acesso em: 14 de maio 2019.

UGGIONI, Paula. **Valorização do Patrimônio Gastronômico Regional Açoriano: Gestão de qualidade em Restaurantes típicos em Florianópolis - SC**. Dissertação (mestrado em Nutrição). Florianópolis, Universidade Federal de Santa Catarina, 2006. Disponível em <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/89499/235235.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 29 out 2019.



## ANEXOS

## Anexo I - Declaração de originalidade

## DECLARAÇÃO DE AUTORIA E ORIGINALIDADE

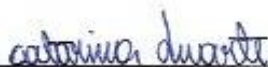
Nós, Catarina Duarte dos Santos e Lívia Schumacher Corrêa, alunas regularmente matriculadas no Curso de Jornalismo da UFSC (JOR/CCF/UFSC), matrículas 16102752 e 16101804 declaramos para os devidos fins que o Trabalho de Conclusão de Curso intitulado: *O Guia de Receitas Manezinhas* é de NOSSA AUTORIA e NÃO CONTÉM PLÁGIO.

Estamos CIENTES de que em casos de trabalhos autorais em que houver suspeita de plágio será atribuída a nota 0,0 (zero) e que, adicionalmente, conforme orientação da Ouvidoria e da Pró-Reitoria de Graduação (Prograd), "em caso de suspeita ou verificação de plágio, o professor deverá notificar o Departamento no qual está lotado para as providências cabíveis".

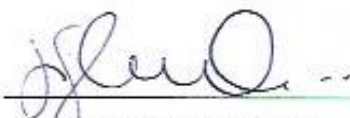
Autorizamos a publicação do TCC no Repositório Digital da UFSC.

Florianópolis, 26 de novembro de 2019

Assinam:



Catarina Duarte dos Santos



Lívia Schumacher Corrêa

## Anexo II - Memorial editorial descritivo

### Memorial Descritivo - “O guia de receitas manezinhas”

#### 1. Perfil editorial

##### 1.1. Apresentação

O livro-reportagem “O guia de receitas manezinhas” é uma publicação sobre cultura de comida em Florianópolis, que procura destacar a história por trás dos cozinheiros da Ilha enquanto descreve receitas e modos de fazer tradicionais. Foi pensado a partir da necessidade analisada de criar livros de culinária que saíssem somente de um passo-a-passo engessado, tentando ao máximo compreender a cultura manezinha a partir da cozinha.

##### 1.2. Público-alvo

O livro é destinado ao público masculino e feminino, entre 20 e 50 anos, das classes B e C. Seu foco principal é Florianópolis, mas a linguagem utilizada também acolhe a leitura por pessoas que não são da cidade

##### 1.3. Personas

Nome: Amanda

Idade: 23 anos

Naturalidade: Florianópolis

Ocupação: Estudante

Vida cotidiana: Frequenta aulas na UDESC, faz estágio em ONG, vai à academia (quando consegue tempo), prepara comida todos os dias, faz terapia semanalmente no centro da cidade, frequenta restaurantes perto de sua casa no Ribeirão da Ilha com seu avô, que é pescador

Educação: cursando Administração Pública

Objetivos de vida: Transformar o mundo mantendo a estabilidade financeira, ajudar sua família

Interesses: Sociedade civil e ONGs, cultura da cidade, luta feminista, meio ambiente

Frustrações: Não ter conseguido superar algumas mágoas, não conseguir aproveitar todas as opções de entretenimento na sua cidade, falta de empatia

Fontes frequentes de informação: Nexo Jornal, Twitter, livros

Música predileta: Dona de mim - Iza

Nome: Joaquim

Idade: 58 anos

Naturalidade: São José dos Campos - SP

Ocupação: Dono de restaurante

Vida cotidiana: Coordena seu restaurante no bairro Saco dos Limões, onde mora com a esposa e seus dois filhos. Pratica esportes regularmente na praça de seu bairro, frequenta o Mercado

Público Municipal para tomar *chopp* com amigos, vai duas vezes por semana no CEASA comprar alimentos para o restaurante

Educação: Ensino Médio completo

Objetivos de vida: Ver a família feliz, conseguir proporcionar estudos aos filhos, aumentar seu negócio

Interesses: Futebol, ir à praia quando pode, aprender sobre comida para colocar em prática no *buffet* de seu restaurante

Frustrações: Brigar com a família, não ter clientela suficiente para pagar as contas, servir comida ruim, estar envelhecendo

Fontes frequentes de informação: Televisão aberta, jornal impresso e conversas com vizinhos

Música predileta: Qualquer uma do Martinho da Vila

## 2. Projeto gráfico

### 2.1. Informações gerais

**Formato:** 210 x 250 mm

**Capa:** Impressão Capa dura Offset sobre Papel 240g/m<sup>2</sup>

**Miolo:** Impressão Offset sobre Papel Couché fosco 170g/m<sup>2</sup> (70 páginas)

**Encadernação:** Capa dura laminação brilho bopp

**Estilo de diagramação:** Simples; Despojada; Arejada; Linhas finas; Valorização de imagens

### 2.2. Estilos Tipográficos

**Títulos:** Mermaid Bold, 52 pt

**Corpo de texto:** Gravity Light, 11 pt

**Destaques no corpo de texto:** Gravity Bold, 11 pt

**Legendas:** Mermaid bold, 10 pt

**Numeração de página:** Gravity Light, 8,5 pt

**Intertítulos (receitas):** Mermaid bold, 24 pt

**Corpo de texto (receitas):** Mermaid bold, 11 pt

### 2.3. Código cromático

**Capa e contracapa:**

- Verde-esmeralda: C = 83 M = 25 Y = 25 K = 0

**Miolo:**

- Preto: C = 0 M = 0 Y = 100 K = 0
- Azul-esverdeado: C = 82 M = 24 K = 35 K = 0
- Verde-limão: C = 26 M = 0 Y = 54 K = 8
- Laranja claro: C = 0 M = 36 Y = 52 K = 0
- Azul-piscina: C = 47 M = 0 Y = 14 K = 12

- Vermelho cereja: C = 0 M = 89 Y = 67 K = 0
- Rosa bebê: C = 0 M = 44 Y = 13 K = 0
- Azul marinho: C = 83 M = 69 Y = 0 K = 12
- Azul piscina: C = 53 M = 0 Y = 32 K = 18
- Verde abacate: C = 34 M = 0 Y = 48 K = 17
- Verde vibrante: C = 80 M = 0 Y = 100 K = 0

## 2.4. Grid

**Formato:** 210 x 250 mm

**Mancha gráfica:** 190 x 155 mm

Margens:

- Interna: 20 mm
- Inferior = 20 mm
- Externa = 25 mm
- Superior: 40 mm

## 2.5. Capa

### 2.5.1. Foto original



### 2.5.2. Versão final editorada

# O guia de receitas manezinhas

---

Catarina Duarte & Livia Schumacher



## 2.6. Modelo de Editoração

### O risoto de camarão dos Arante

Que Florianópolis tinha praias paradisíacas, os estudantes já sabiam. O que os jovens visitantes vindos em sua maioria do Rio Grande do Sul, Paraná e São Paulo não imaginavam é que no Sul da Ilha de Santa Catarina, mais precisamente no Plântano do Sul, encontrariam a parada ideal para comer e beber. Na década de 70, depois de funcionar por anos como uma venda de produtos a granel, o Arante passou a servir pratos fartos de peixe, camarão e demais frutos do mar. Comandado por Arante e Osmarina Maria Monteiro, o restaurante se tornou referência para os aventureiros, que passaram a deixar ai bilhetes para avisar aos amigos onde estavam. Aquilo virou tradição e hoje mais de 70 mil bilhetes tomam as paredes de madeira do local.

Arante e Osmarina tiveram sete filhos, cinco biológicos e dois de criação. O casal de marceneiros – ele nasceu no Plântano do Sul e ela, na Lagoinha do Leste – mantém uma venda “na Rua de Cima”, onde comercializa verduras, frutas, peixes e

ovos aos moradores do Plântano do Sul. Com o tempo, Osmarina passou a preparar pratos de comida e vendê-los ali na “Bodega do Arante”. A mudança para a beira da praia aconteceu anos depois. O Pesqueiro Velho, primeiro nome do restaurante, ficou famoso rapidamente, levando dezenas de clientes ao Sul da Ilha.

Sem estrada asfaltada, muitos dos clientes aproveitavam para entender a estadia na região pesqueira. Montavam acampamentos e se alimentavam das receitas de Osmarina durante longos períodos. Com a falta de telefones, eles deixavam bilhetes quando iam embora como forma de avisar aos amigos para onde estavam indo. “Fomos para Ilha do Mel”, “Estamos em Genopaba” e “Vamos para Canasvieiras”, eram alguns dos exemplos dos avisos deixados ali.

O Arante, localizado próximo à praia, fica às margens do rio com Deus II, é dividido em quatro salões com nomes próprios. A ideia partiu de Arante como forma de homenagear as pessoas que venderam suas

Alan Monteiro, filho mais novo de Osmarina e Arante, com seu risoto de camarão



Página espelhada inicial do capítulo sobre o Arante Bar e Restaurante. A página da esquerda reflete os títulos de capítulos do livro, todos com sobreposição de cores pastéis, que varia em cada capítulo, e no mesmo tamanho e estilo tipográfico. Na segunda página, percebe-se o uso de fotos grandes e vazadas, que muitas vezes chegam a ocupar a página inteira.

do, pirão, arroz, feijão, batata-frita e salada. Tudo fresco e feito no dia. “O azeite do peixe frito é um azeite, o do defumado é outro, o da batata é outro. Tudo separado, pra tu comer file com gosto de file, peixe frito com gosto de peixe frito e batata com gosto de batata. Esse é meu trabalho”, se orgulha o dono.

É de comida como estas que Vadinho mais gosta. Quando perguntado quais são os pratos preferidos dele, a resposta foi automática: “adoro pirão, farinha, feijão e arroz. Não como pizza, não como cachorro-quente, não tomo refrigerante, não como boba, bobagem nenhuma. Quando eu vou na pizzaria com a minha mulher e com os empregados, eu pago a conta deles mas não arroz e feijão pra comer, porque não como pizza. Entendes?”.

A relação com peixes e com comida simples vem desde pequeno. Desde que nasceu, Vadinho foi pescador. Aos 14 anos, ele já trabalhava todos os dias com seu pai em embarcações no Sul da Ilha. Aos 17, se mudou para Santos, em São Paulo, em busca de melhores oportunidades no maior porto da América Latina. Como o apego por sua terra natal era grande, o objetivo de Vadinho era ganhar dinheiro rápido trabalhando como mo-

torista de pesca para voltar comendo. Assim, dois anos paulistas depois, Vadinho retornou ao Plântano do Sul.

Ao todo, foram 25 anos envolvido em barcos de pesca até comprar seu restaurante nos anos 80. “Pesquei da Bahia à Argentina. Ficava, às vezes, seis meses sem vir em casa quando era mais novo”. Apontando para um dos garçons, ele lamenta: “esse filho aqui, eu conheci com três meses só, o Carlinho”. Para Carlinho e seus três outros filhos, ele ambicionava algo diferente: “eu quis que eles fizessem universidade, estudassem pra ser alguém na vida e não ser pescador como eu”.

Pelo passado em barcos de pesca, Vadinho se recusa a comprar frutos do mar sem saber a procedência dos bichos. Ele consegue a maioria dos peixes com pescadores do próprio Plântano do Sul, conhecidos de nome e longa data. O máximo de distância que ele admite que seus peixes venham é da Praia da Pirhaina, na Palihoça. Além disso, ele só usa produtos da época. “Não trabalho com peixe industrializado, com peixe do Alasca. Isso eu não tolo na minha mesa. Peixe que é rosa, dourado, que é isso e aquilo... Eu já vi gente pegando e já peguei, mas não quero. Eu quero é o nosso peixinho”.

**Tempo**  
20 min

**Dificuldade**  
Média

**Serve**  
4 porções

Sem tirar os óculos escuros e atento ao movimento do restaurante, Vadinho gerencia 19 funcionários, que trabalham sábado e domingo, das 1h30 às 17h. O bar funciona só nestes dois dias, para que, durante a semana, ele tenha tempo de controlar os produtos com quem ele quiser. A farinha vem de engenho, “aquela raspada à mão, compro lá em São João Batista, da roça mesmo”. O resto dos ingredientes são “de colono”, “seita-feita eu peguei meu carro, vou lá no CEASA. Afece eu compro de um, tomate eu compro de um, alho eu compro de um. Tudo separado”.

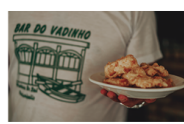
O segredo pela comida caprichada do local é hereditário. “Tem tataravô, avô, filho, neto, bisneto e tataraneto que vêm aqui. Tem um dos mais velhos que fez o aniversário de 90, 91, 92, 93, 94 e 95 aqui, acho que esse ano vai fazer novamente. Tô com seis gerações. Todos que vêm, voltam”, conta. Os clientes assíduos são os Guedes da Fonseca,ão tradicionais na cidade que a praia da Armação dedicou sua principal rua ao falecido coronel Hermes Guedes da Fonseca, o “velho Guedes”. Ficou a dúvida se todos eles, assim como o próprio Vadinho, também eram do Plântano do Sul. Ou se oferecido com os forasteiros, ele nega: “não, São de Florianópolis”.

#### Ingredientes da estopa de peixe

- 1 dente de alho
- 1 tomate em cubos pequenos
- jog de abóbora
- jog de arraiá cozida e defumada já temperada
- 1/4 de xícara de água sal, pimenta, salinha e cominho a gosto

#### Modo de fazer

Batata e dente de alho e tomate até douzarem e depois cozerem a abóbora para pegar cor. Adicione sal, pimenta malaguita, salinha e cominho para dar gosto. Os temperos podem variar com a preferência de cada um. Acrescente a arraiá já temperada e coza com cautela. Por fim, adicione o 1/4 de xícara de água e deixe reduzir até secar. Observação: A foto abaixo é de peixe à dor.



Página espelhada do capítulo sobre o Bar do Vadinho. Na página da esquerda, percebe-se o uso de ícones da plataforma Flaticon para ilustração de tempo, dificuldade e número de porções da receita que será apresentada na página seguinte. Os ingredientes e o modo de fazer são apresentados usando a mesma tipografia dos títulos, que difere da usada no corpo de texto corrido.