



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE SANTA CATARINA CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA DE GASTRONOMIA

Poliana Passig da Silva¹

**FORTALECIMENTO DA FESTA DA CEBOLA ATRAVÉS DA INCORPORAÇÃO DE
DIFERENTES PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS**

Monografia para apresentação de conclusão
em Curso Superior de Gastronomia câmpus
Florianópolis-Continente.

Orientadora: Profa. Dra. Fabiana Mortimer
Amaral²

Florianópolis
Fevereiro/2022

¹ Acadêmico, Curso Superior de Tecnologia de Gastronomia, IFSC Florianópolis-Continente.
E-mail: polidasilva2015@gmail.com.

² Doutora, Professora orientadora do Curso Superior de Tecnologia de Gastronomia, IFSC
Florianópolis-Continente.
E-mail: fabiana@ifsc.edu.br.

FORTALECIMENTO DA FESTA DA CEBOLA ATRAVÉS DA INCORPORAÇÃO DE DIFERENTES PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS

Poliana Passig da Silva

(polidasilva2015@gmail.com)

Técnico Superior em Gastronomia

Orientadora: Fabiana Mortimer Amaral

RESUMO

Em festas tradicionais por todo o mundo, é recorrente ter como atrativo a gastronomia, para potencializar o turismo vinculado aos eventos. Na cidade de Ituporanga (SC) colonizada principalmente por alemães, costumes trazidos a muitas gerações, são até hoje relevantes nos hábitos populares, principalmente na alimentação. O trabalho foi realizado na perspectiva de unir os costumes alimentares a uma festa tradicional já existente, uma vez que na Festa Nacional da Cebola, a gastronomia nunca foi olhada como um fomentador de público e mesmo de incremento da qualidade do evento, ainda que a gastronomia seja rica na região. Sendo assim, o trabalho teve como objetivo, apresentar a festa da cebola enquanto atrativo turístico e propor receitas que busquem fortalecer a gastronomia deste evento. Também foram analisadas as características gerais da região, como sua colonização, histórico e hábitos familiares. A metodologia adotada foi a de pesquisa bibliográfica aliada a um questionário qualitativo exploratório. Desta forma verificou-se fortes referências alemãs nos costumes regionais do lugar de estudo, além de identificar receitas típicas e algumas com destaque para o uso da cebola. Com pesquisa bibliográfica, realizamos fichas técnicas demonstrando a variedade de produções que podem ser exploradas nesta vertente do turismo. Concluiu-se que a Festa da Cebola deveria preocupar-se em inserir na sua programação oficial, ações voltadas para o turismo gastronômico, do qual agregaria positivamente ao evento, possibilitando o espírito empreendedor e provavelmente fomentaria o comércio local.

PALAVRAS-CHAVE: Festas Tradicionais; Turismo Gastronômico; Ituporanga.

ABSTRACT

In traditional festivals around the world, it is recurrent to have gastronomy as an attraction, to enhance tourism linked to the events. In the city of Ituporanga (SC) colonized mainly by Germans, customs brought to many generations are still relevant in popular habits, especially in food. The work was carried out with a view to uniting food customs with an existing traditional festival, since in the Festa Nacional da Cebola,, gastronomy was never seen as a public promoter and even an increase in the quality of the event, even though the gastronomy be rich in the region. Therefore, the objective of the work was to present the onion festival as a tourist attraction and to propose recipes that seek to strengthen the gastronomy of this event. The general characteristics of the region were also analyzed, such as its colonization, history and family habits. The methodology adopted was bibliographic research allied to an exploratory qualitative questionnaire. In this way, there were strong German references in the regional customs of the place of study, in addition to identifying typical recipes and some with emphasis on the use of onion. With bibliographic research, we made technical sheets demonstrating the variety of productions that can be explored in this aspect of tourism. It was concluded that the Festa da Cebola should be concerned with inserting in its official schedule, actions aimed at gastronomic tourism, which would positively add to the event, enabling the entrepreneurial spirit and probably promoting local commerce.

KEYWORDS: Traditional Festivals; Gastronomic Tourism; Ituporanga.

1. INTRODUÇÃO

A festa de cebola no município de Ituporanga(SC) é um atrativo cultural e econômico importante na região. No entanto, essa festa ainda não incorpora o turismo gastronômico como fator relevante para a ampliação de renda da região e fortalecimento do evento.

Considerando que a festa nacional da cebola, traz como ponto de importância esse alimento, pensar nas possibilidades de gastronomia com esse insumo, durante as festividades, poderia alavancar o turismo gastronômico, bem como fomentar o empreendedorismo de produtos agro alimentares na região e ampliar as formas de renda de pequenos produtores.

O turismo gastronômico, possibilita ao turista vivenciar experiências ímpares e autênticas em cada destino, permitindo que estes apreciem, aprendam e consumam a gastronomia local, acompanhada com uma bela dose de sua cultura.

Uma forma milenar de tornar uma cidade visível e elevar seu nome nos interesses turísticos é a realização de festas tradicionais, das quais muitas vezes, religiosas e/ou gastronômicas atraem pessoas do país inteiro que buscam conhecimento da cultura local e todos os demais aspectos que a cidade tem a oferecer.

Dentro deste contexto, o trabalho busca apresentar a festa da cebola enquanto atrativo turístico gastronômico na região e demonstrar possibilidades gastronômicas que poderiam ser incorporadas a festa, a fim de contribuir com a ampliação de atrativos e das perspectivas de valorizar os produtos agro alimentares vinculados, diretamente ou indiretamente a cebola.

Para o desenvolvimento do trabalho foram realizadas pesquisas bibliográficas e questionário com 20 mulheres da comunidade para analisar aspectos gastronômicos ligados à cultura local e ao uso da cebola na gastronomia local.

Serão apresentados os objetivos, o referencial teórico, algumas produções gastronômica e as considerações relevantes para o fortalecimento da festa da cebola enquanto atrativo.

1.1 OBJETIVOS

1.1.1 Objetivo geral

Apresentar a festa da cebola enquanto atrativo turístico e propor receitas que busquem fortalecer a gastronomia deste evento.

1.1.2 Objetivos específicos

- a)Apresentar receitas com cebola que tem possibilidades de serem incorporadas a festa;
- b)Conceituar turismo gastronômico;
- c)Contextualizar a imigração Alemã na cidade de Ituporanga;
- d)Descrever a importância da cebola e do evento para a cidade de Ituporanga;

2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1 IMPORTÂNCIA DAS FESTAS TRADICIONAIS COMO FORTALECIMENTO GASTRONÔMICO

A realização de festas tradicionais como prática social é uma atividade antiga que expressa aspectos simbólicos chegando a ser consideradas patrimônio cultural imaterial muito utilizado por todo o mundo para expressar a cultura e/ou produtos locais.

Nestas celebrações no Brasil, nota-se o forte caráter religioso, (CAPONERO & LEITE, 2010, p.99) algumas tiveram sua origem no século XVIII, onde a simbologia da festa justificava ou explicava a crença e a devoção aos santos, mas possuem outros aspectos que vão além da fé, pois os componentes estruturais acabam se extinguindo com o passar do tempo, dando lugar a outros, indicando mudanças ao longo do tempo e transformando-as em festas religiosas e profanas simultaneamente.

Nos dias atuais estas expressões culturais buscam valorizar saberes e fazeres locais, além de fortalecer o crescimento regional criando novas possibilidades econômicas para a região.

Em eventos regionais, a gastronomia pode ser uma alternativa de interesse turístico, visto que nestas celebrações o público necessita de algo à disposição para o consumo alimentar. Dessa forma, a busca, a oferta e a valorização da cozinha regional traz diferentes oportunidades à cidade sede do evento e fortalece a festa enquanto patrimônio cultural. Citado no artigo 216, a Constituição Federal Brasileira de 1988 considera como patrimônio cultural “os bens de natureza material e imaterial tombados, individualmente ou em conjunto,

portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira”.

No estado de Santa Catarina (onde está localizada o universo de estudo deste artigo) existe um grande conjunto de festas tradicionais, com maior destaques para: a Festa Pomerana em Pomerode, a Oktoberfest em Blumenau, a Fenastra em Florianópolis, a Festa Nacional do Pinhão em Lages e a Expofeira Nacional da Cebola em Ituporanga. Outras dezenas de eventos culturais que justas indicam a potência do estado para promoção e desenvolvimento deste tipo de atividade turística.

2.1.1 Turismo gastronômico

A manifestação cultural da alegria de trabalhadores rurais é representada na celebração no final de uma safra ou colheita. Esse movimento característico em eventos gastronômicos representativos leva o turista em uma viagem desde o cultivo até a produção final, tornando estas festas populares dinamizadoras para a valorização econômica e turística da região.

Segundo (GÂNDARA, et. al. 2009, p.181) o turismo gastronômico pode ser entendido como “uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade”. Dessa forma, essa vertente agrega não apenas os costumes alimentares da população local, mas também busca explorar atrativos naturais, roteiros e programações previamente estabelecidos internamente, ampliando ainda mais os horizontes que personalizam a tradição e os costumes de toda área.

Reconhecido pela UNESCO, o Turismo Gastronômico chancela diversas cidades pelo mundo com a rede de Cidades Criativas da Gastronomia, que reconhecem e apoiam a criatividade como estratégia impulsionadora do desenvolvimento sustentável, por meio de parcerias mundiais. No estado de Santa Catarina, a Capital Florianópolis faz jus ao título que lhe foi concedido em 2014.

O turismo é uma prática integradora, da qual necessita de outras vertentes para que possa se consolidar. Entre as diferentes vertentes para o fortalecimento do turismo está a gastronomia. Os hábitos alimentares e as mais diversas formas de relacionar-se com a alimentação caracteriza o aspecto multidisciplinar que envolve os saberes e fazeres da gastronomia, ampliando a oferta turística.

O turismo gastronômico amplia a oferta de emprego, o espírito empreendedor, assim como também pode atuar nas ações para a preservação dos bens culturais, tradições e costumes

vinculados aos patrimônios materiais e imateriais de determinada região. Não apenas economicamente, a vertente turística inspira o desenvolvimento social e amplia os conhecimentos humanos.

Dentro desse contexto, nota-se que a gastronomia vai muito além do ato de alimentar, ela compreende questões sociais e humanas, assim como econômicas e culturais. Ela pode expressar conhecimentos de uma sociedade antiga, levando seu tempero e práticas comuns através dos anos.

2.2 GASTRONÔMICA SUSTENTÁVEL

Pelos diversos motivos já citados acima do qual compreendem a necessidade e os benefícios do turismo, não deixando sua parte sustentável de lado, autores têm se dedicado à análise desta relação. Segundo (BOFF, 2017): “Sustentabilidade representa os procedimentos que tomamos para permitir que a Terra e seus biomas se mantenham vivos, protegidos, alimentados de nutrientes a ponto de estarem sempre bem conservados e à altura dos riscos que possam advir.”

Para que a gastronomia seja um fator de promoção da preservação do recursos naturais aliando as aspectos do turismo, todas as ações devem considerar a prerrogativa da Organização Mundial do turismo que remete ao turismo sustentável como:

“ecologicamente suportável em longo prazo, economicamente viável, assim como ética e socialmente equitativo para as comunidades locais. Exige integração ao meio ambiente natural, cultural e humano, respeitando a fragilidade que caracteriza muitas destinações turísticas (OMT, 2003, p. 20)”

Em contrapartida, a super industrialização e o avanço da tecnologia repaginaram o conceito de alimentação principalmente nas grandes cidades com as redes fast-food, que desmerecem a cultura milenar da cozinha e transformam o ato de alimentar em algo banal.

Como resposta a esse movimento capitalista, o movimento conhecido como Slow Food (MARTINS,2016. p.230) traz um conceito esquecido por muitos na sociedade contemporânea: a importância da convivência nas refeições à mesa, com familiares, amigos, sem pressa e valorizando os produtos locais e regionais.

Todavia, entende-se que o turismo gastronômico deve ter seu papel sustentável perante a sociedade, de forma que caminhe em conjunto com os demais fatores culturais e

socioeconômicos. Tudo isso possibilita um encontro com o turista e seu principal ideal, apresentando uma cidade autêntica e sustentável.

Desta forma avaliar os processos produtivos envolvidos em eventos com foco no turismo, como por exemplo a festa da cebola, é atualmente fator relevante para o desenvolvimento local atendendo às tendências contemporâneas de turismo. Produtos locais engajados no cultivo orgânico da cebola poderiam ser valorizados e incentivados por meio do evento.

2.3 COLONIZAÇÃO E IMIGRAÇÃO ALEMÃ EM ITUPORANGA

A desbravação do município de Ituporanga teve início em meados de 1853, quando o governo imperial determinou a criação da Colônia Militar de Santa Tereza, atual Catuíra, às margens do Rio Itajaí do Sul a fim de defender tropas e viajantes que seguiam a Lages. Acordado entre Governo e Coronéis, contratos foram feitos para fundarem no Estado núcleos agrícolas e fixarem lugares para colonos imigrantes.

Já em 1908, ao comando do Coronel Carlos Napoleão Poeta foi construída uma estrada carroçável entre Barração (atual Alfredo Wagner) e a barra do Rio do Oeste (hoje Rio do Sul). A estrada consolidou-se, e por ali futuras bases de povoações se instalaram.

A colonização de Ituporanga teve início, em 1912, com os desbravadores Matias e Fernando Sens, João Steffens, Jacó Balduino e Guilherme Morh. Em 1919, foi criada pelo município de Palhoça a primeira escola na região colonizadora, com a denominação de Escola Municipal de Salto Grande. Dessa forma, o local passou a ser chamado como Salto Grande, também em virtude de belas cachoeiras nas proximidades. Entretanto, por haver duplicidade de nomenclatura, o Distrito passou a se chamar Ituporanga, e carrega este nome até hoje.

Assim como em todo restante do estado, em Ituporanga não foi diferente. A forte colonização Alemã, muito bem detalhada por (DENTZ, 2011) onde relata que, “Santa Catarina é considerado o estado “mais alemão” do Brasil, ou seja, 35% da população é constituída por descendentes Alemães, segundo o IBGE”. Com tudo, toda sua colonização teve forte impacto moral e cultural, trazendo costumes e tradições antigas que foram passadas de geração em geração.

Ainda sobre a colonização, na Alemanha com suas peculiaridades na alimentação não deixaram de lado a Cebola, como um costume provinciano, costumava-se comemorar a safra do produto com uma tradicional festa chamada de Zwiebelmarkt, realizada sempre no segundo final de semana de outubro. Sua primeira menção refere-se ao ano de 1653, mas anos

depois, o evento já era conhecido por toda região da qual se manteve por anos trazendo alegria para os colonos.

2.3.1 A festa nacional e a importância da cebola para o Ituporanga(SC)

Localizada na região do Alto Vale do Itajaí, em Santa Catarina (FIGURA 01), Com grande destaque na agricultura, sendo a maior produtora do estado (FIGURA 02), no ano de 2017, a cidade registrou recorde de 233 mil toneladas de cebola produzidas em 8,1 mil hectares, com este feito, a Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania aprovou a proposta que concede a Ituporanga o título de Capital Nacional da Cebola, aprovado em caráter conclusivo, Projeto de Lei nº4176/12, do deputado Rogério Peninha Mendonça (MDB-SC). Na época o deputado em suas palavras esclarece que a concessão do título tinha por princípio dar maior visibilidade à maior cidade produtora de cebola do País. “Espera-se alcançar uma maior divulgação desse alimento e aumento da sua produção, atraindo investimentos que impulsionarão a geração de empregos no setor e a consequente consolidação da atividade”.

Dentre os anos, além de receber o aclamado título nacional, no ano 1981 foi realizado o primeiro evento, visando divulgar a qualidade do produto e fomentar seu comércio, este recebeu o nome de EXPOCACE (Exposição Catarinense de Cebola) e assim foi chamada até a quarta edição. Já em 1985 com o sucesso alcançado, foi chamado de EXPONACE (Exposição Nacional da Cebola) que marcou a construção do Parque Nacional da Cebola, na localidade do Cerro Negro, com uma área de terras de 265.000m² e 20.000m² de área construída.

Em suas 25 edições já realizadas até 2019, o evento tornou-se em cada ano mais importante para a cultura e a economia da cidade, entretanto o aproveitamento gastronômico através do uso principalmente da cebola raramente foi explorado.

Como já comprovado por diversos eventos tradicionais realizados por todo o estado, o poder gastronômico aliado a uma festa já consolidada na região tende a agregar e principalmente valorizar este aspecto cultural. Além disso, mostrar visibilidade de uma ou mais produções culinárias em tal evento, demonstra para seu público e visitantes um potencial econômico gigantesco, do qual culmina o empreendedorismo e consequentemente fomenta as ofertas de emprego na região.

No âmbito festivo, a alimentação além de ser um ponto crucial, visto que é uma necessidade básica, pode tornar-se também um atrativo turístico desde que trabalhada de

forma correto esse vetor. Para tal feito, necessita-se do estudo culinária da região buscando sua identidade gastronômica e produções típicas usando a cebola como produto principal.



Figura 01: Mapa da região do Alto Vale do Itajaí

*Fonte: AMAVI - Associação dos Municípios do Alto Vale do Itajaí

Ranking - Cebola dos Municípios de Santa Catarina por Quantidade produzida

em toneladas

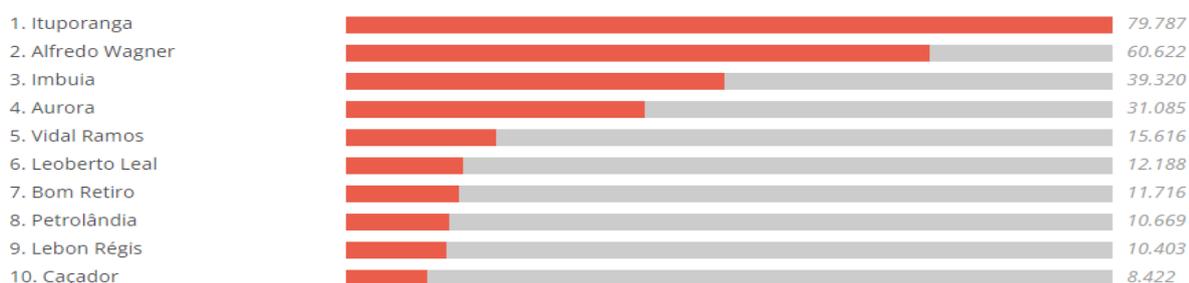


Figura 02: Gráfico do Ranking de produção de cebola em Santa Catarina no ano de 2017.

*Fonte: IBGE – Censo Agro/2017

3 METODOLOGIA

O trabalho foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica, sites, revistas e outros meios de informação, caracterizando-se como uma pesquisa qualitativa exploratória. Para fins de conhecimento, uma pesquisa qualitativa exploratória, é a qual consiste em um estudo para familiarizar o pesquisador com seu objeto ou campo de estudo, a fim de formular hipóteses e conclusões para seu trabalho.

Foi aplicado um questionário (ANEXO 1), com perguntas abertas e fechadas com o objetivo de avaliar a existência de receitas tradicionais com a cebola na cidade de Ituporanga (SC). O perfil dos entrevistados foram mulheres entre 35-75 anos de idade, todas residentes da cidade alvo da pesquisa. A entrevista foi feita de maneira presencial com coleta de dados realizada pela própria autora.

As entrevistadas foram selecionadas de forma aleatória dentro de um mesmo bairro da cidade de Ituporanga.

Para seleção das receitas obtidas por meio de pesquisa bibliográfica foram considerados os seguintes critérios:

- Receitas que tivessem relação direta ou indireta com a cultura Alemã;
- Receitas de fácil elaboração e que destaque a cebola como elemento principal;
- Receitas passíveis de serem incorporadas em modelos diversificados de refeição: lanche, almoço, brunch, jantar;
- Receitas de baixo custo com facilidade de incorporação na festa;

A receita “Cavaquinho de cebola” (TABELA 2) foi considerada tradicional, pois seu modo de preparo foi citado pelas entrevistas.

4 RESULTADOS

4.1 QUESTIONÁRIO APLICADO COM 20 MULHERES ITUPORANGUENSES

Em pesquisa realizada com 20 mulheres ituporanguenses de idades entre 35-75 anos, em sua maioria agricultoras, identificou-se um perfil “do lar” em 100% das entrevistadas, visto que todas, mesmo com suas devidas responsabilidades costumam cozinhar para a sua família de 6-7 dias por semana e em todas as refeições diárias (café da manhã, almoço, lanche e jantar). Os dados referentes às respostas fechadas estão apresentados na tabela 01.

Em entrevista, 60% confirmaram ter conhecimento sobre receitas tradicionais ituporanguenses, sendo citadas as seguintes receitas: cuca e rosca de polvilho. Das mulheres que apresentavam conhecimento sobre as receitas tradicionais, apenas 45% destacaram ter conhecimento sobre receitas típicas com o uso da cebola. A receita mais expressiva, sendo conhecida por três mulheres, foi o cavaquinho de cebola; a sopa de cebola também foi citada por duas entrevistadas, e receitas como: cebola ensopada, cebola assada, e cebola à milanesa foram citadas apenas uma vez.

No final da entrevista 100% das mulheres confirmaram já terem participado da festa nacional da cebola e que acreditavam que a venda de produções gastronômicas com a cebola tornaria a festa mais atrativa.

Tabela 01: Respostas obtidas por meio de questionário.

PERGUNTAS	SIM	NÃO
VOCÊ COSTUMA COZINHAR PARA SUA FAMÍLIA?	100%	0%
VOCÊ TEM CONHECIMENTO DE RECEITAS TRADICIONAIS DE ITUPORANGA (SC)?	60%	40%
SE SIM, ALGUMA RECEITA TEM DESTAQUE O USO DA CEBOLA?	45%	55%
VOCÊ JÁ FOI A FESTA DA CEBOLA?	100%	0%

SE SIM, VOCÊ ACREDITA QUE A VENDA DE PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS COM A CEBOLA TORNARIA A FESTA MAIS ATRATIVA?	100%	0%
---	-------------	-----------

Os dados apresentados sugerem a pouca utilização tradicional nas casas da região, o que pode explicar a pouca variedade de produções com cebola no comércio local. A tabela 3 apresenta a ficha técnica da receita tradicional mais citada: cavaquinho de cebola.

Tabela 2 - Ficha Técnica da Produção Tradicional de Cavaquinho de Cebola



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

CARDÁPIO TÍPICO COM CEBOLA

CAVAQUINHO DE CEBOLA		
Rendimento		Finalidade
		SERVIÇO
INGREDIENTES	QUANTIDADE	UNIDADE
Cebola branca	1	uni
Óleo de girassol	1	xic
Leite integral	1	xic
Fermento biológico	1	c.s
Farinha de trigo	-	q.b
Sal	-	q.b
Óleo de girassol para fritar	-	q.b
UTENSÍLIOS		SUGESTÕES
Liquidificador	Colher	
Bacia	Rolo	
Escorredor	Cilindro	
Fritadeira	Papel toalha	
PRODUÇÃO		
Bata no liquidificador a cebola, o leite, e o óleo de girassol até desmanchar a cebola.		
Na bacia, misture os líquidos com os secos.		
Misture e sove até formar uma massa uniforme e lisa.		
Passe a massa no cilindro e abra ela bem fina, corte no formato que desejar.		
Frite e fogo médio de 180°C até dourar, escorra em papel toalha e sirva.		

Ressalta-se que a produção de cavaquinho de cebola e sopa de cebola foram citadas como produção tradicional, no entanto só foi possível obter a receita tradicional do cavaquinho. A receita da sopa de cebola apresentada neste trabalho refere-se ao material didático utilizado pelo Instituto Federal de Santa Catarina.

Essas duas produções poderiam com certeza compor as produções gastronômicas com cebola possíveis de serem incorporadas à festa da cebola, visto que foram citadas no questionário realizado e já são produtos aceitos e familiares na mesa dos ituporanguenses.

4.2 FICHAS TÉCNICAS

A seguir apresentamos algumas propostas de produções, todas com destaque para o uso da cebola visando propor novas produções gastronômicas que possam ser aplicadas como produto gastronômico da festa tradicional, objeto de estudo deste trabalho.

Tabela 3 - Ficha Técnica da Sopa de Cebola: Produção extraída de Material do IFSC



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

CARDÁPIO TÍPICO COM CEBOLA

SOPA DE CEBOLA			
Rendimento		Finalidade	SERVIÇO
INGREDIENTES	QUANTIDADE	UNIDADE	
Cebola branca	360	gramas	
Manteiga sem sal	40	gramas	
Vinho branco seco	30	ml	
Fundo escuro de Boi	1.2	ml	
Sachet d' épices	1	uni	
Sal	-	Q.B	
Pimenta do reino em grão	-	Q.B	
Pão de forma sem casca	100	gramas	
Queijo Gruyère	50	gramas	
UTENSÍLIOS		SUGESTÕES	
Barbante	Faca de chef	Troca de queijo Gruyère por queijo colonial.	
Panela	Ralador		
Colher	Ramequins		
Faca de Leg.	Tábua		

PRÉ-PREPARO

Clarifique toda a manteiga e separe 20g para usar na preparação.

Na panela em fogo médio, caramelize a cebola na manteiga, até dourar bem, sem queimar.

Deglace a panela co o vinho branco e reduza até a consistência de xarope.

Acrescente o fundo e o sachet e cozinhe em fogo brando por aproximadamente 35 min até as cebolas até ficarem macias e a sopa aromatizada.

PRODUÇÃO

Acertar o sal e a pimenta.

Servir em tijelas, ramequis ou pratos de sopa aquecidos.

Colocar a sopa no recipiente aquecido, fazer uma tampa com croutons e cobrir com queijo ralado.

Gratinar em forno aquecido 200°C.

Servir aquecido.

PONTOS CRÍTICOS DA PRODUÇÃO

Se queimar a cebola, a sopa ficará com sabor amargo residual.

Tabela 4 - Ficha técnica de anéis de Cebola à milanesa.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

CARDÁPIO TÍPICO COM CEBOLA

ANEL DE CEBOLA À MILANESA			
Rendimento		Finalidade	SERVIÇO
INGREDIENTES	QUANTIDADE	UNIDADE	
Cebola branca grande	1	uni	
Farinha de trigo	80	gramas	
Farinha de rosca	80	gramas	
Ovos	2	inteiros	
Leite	3	c.s	
Sal	-	Q.B	
Pimenta do reino	-	Q.B	
UTENSÍLIOS		SUGESTÕES	
Bowl	Faca de chef	Servir com maionese verde.	
Tigelas			
Garfo			
Faca de Leg.	Tábua		
PRÉ-PREPARO			
Descalque a cebola e corte-a e rodela de aproximadamente 1cm de largura.			
Deixe-as de molho em água gelada por 15min.			
Em uma tigela, bata os ovos com o garfo, adicione leite e tempere com sal e pimenta e misture bem.			
Disponha a farinha de trigo em uma tigela e a farinha de rosca em outra.			
PRODUÇÃO			
Passe muito bem a cebola nos ovos, no trigo, nos ovos novamente e finalize na farinha de rosca.			
Frite em óleo pré-aquecido em 180°C até dourarem bem.			
Sirva quente.			

*Fonte: Comidinhas do Chef por Pedro Cavalcanti. Disponível em: <https://comidinhasdochef.com/anel-de-cebola-empanado/>.

Tabela 5 - Ficha técnica de Tartelete de Cebola.

CARDÁPIO TÍPICO COM CEBOLA

TARTELETE DE CEBOLA

Rendimento		Finalidade	SERVIÇO
------------	--	------------	---------

INGREDIENTES	QUANTIDADE	UNIDADE
Farinha de trigo	250	gramas
Manteiga gelada sem sal	200	gramas
Sal	1	c.c
Água	55	ml
Cebola branca	7	uni
Ovos	2	uni
Creme de leite fresco	200	gramas
Pimenta do reino	-	Q.B

UTENSÍLIOS	
Bowl	Faca de chef
Garfo	Forma de F.F
Batedeira	Frigideira
Papel manteiga	Tábua

SUGESTÕES
Adicionar bacon ao recheio.
Servir como prato principal.
Fazer uma torta grande.
Acompanhar com salada de radiche.

PRÉ-PREPARO
Coloque a farinha em uma tigela junto com a manteiga em cubos.
Amassar com as pontas dos dedos até formar uma farofa. Adicione o sal.
Coloque água aos poucos, até formar uma massa homogênea. Reservar na geladeira por 1 hora.
Abrir a massa e dispor sobre forminhas de fundo falso untadas e fazer furinhos com um garfo.
Cobrir com papel manteiga e dispor peso sobre o papel para evitar que a massa estufe.
Levar ao forno pré-aquecido a 200°C por 20 min até dourar levemente.

PRODUÇÃO
Refogue a cebola cortada em tiras, tempere com sal e pimenta. Reserve.
Em um recipiente, misture as gemas com o creme de leite fresco, tempere com sal e reserve.
Bata as claras em neve e misture a tigela com gemas e creme de leite e ovos.
Dispor a cebola na base da tartelete, e em seguida a mistura com creme de leite.
Levar o forno pré-aquecido a 200°C por 30min, até dourar a superfície.

*Fonte: TESTAMEDE: <https://www.tastemade.com.br/videos/torta-de-cebola/>.

Tabela 6 - Ficha técnica de Compota de Cebola Caramelizada.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

CARDÁPIO TÍPICO COM CEBOLA

COMPOTA DE CEBOLA CARMELIZADA			
Rendimento		Finalidade	SERVIÇO
INGREDIENTES	QUANTIDADE	UNIDADE	
Cebola branca grande	1	uni	
Vinagre de vinho tinto	80	ml	
Vinho tinto	250	ml	
Açúcar	50	gramas	
Óleo vegetal	1	c.s	
UTENSÍLIOS		SUGESTÕES	
Faca de chef		Servir com carnes suínas ou cordeiro.	
Tábua			
Panela		Recheiar pastel, quiches, tortas.	
PRODUÇÃO			
Refogue a cebola em tiras finas no óleo.			
Adicione todos os ingredientes e cozinhe lentamente até virar uma compota.			

*Fonte: Nicole Viana. Ana Maria Brogui. Disponível em:
<https://www.anamariabrogui.com.br/receita/compota-de-cebola-carmelizada-125413>.

Tabela 7 - Ficha técnica de Cebola em conserva.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

CARDÁPIO TÍPICO COM CEBOLA

CEBOLA EM CONSERVA

Rendimento		Finalidade	SERVIÇO
------------	--	------------	---------

INGREDIENTES	QUANTIDADE	UNIDADE
Cebolinha pequena	25	uni
Água	500	ml
Louro	3	3
Vinagre de vinho	500	ml
Orégano	1	c.s
Sal	1	c.s
Azeite	50	ml
Alho	2	dentes
Pimenta calabresa	1	c.s
Pimenta do reino grão	1	c.s
Semente de mostarda	1	c.s
Cravo-da-Índia	1/2	c.s

UTENSÍLIOS	
Bowl	Faca de chef
Panelas	Tábua
Frasco	
Faca de Leg.	

SUGESTÕES

PRODUÇÃO
Descalque as cebolas e lave-as bem.
Cozinhe sob fervura as cebolas por 5 min em água pré-aquecida.
Em outra panela, ferva os demais ingredientes.
Coloque as cebolas em um frasco com tampa previamente esterilizado.
Adicione a outra solução fervente sob as cebolas.
Feche a tampa herméticamente, e aguarde por 2 semanas para consumir.

*Fonte: Comidinhas do Chef por Pedro Cavalcanti. Disponível em: <https://comidinhasdochef.com/cebola-em-conserva/>.

Tabela 8 - Ficha técnica de Cebola recheada.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

CARDÁPIO TÍPICO COM CEBOLA

CEBOLA RECHEADA			
Rendimento		Finalidade	SERVIÇO
INGREDIENTES		QUANTIDADE	UNIDADE
Cebola branca grande		2	uni
Carne moída		400	gramas
Salsinha		2	c.s
Cebolinha		2	c.s
Pimenta do reino		-	Q.B
Queijo mozzarella em cubos		100	gramas
Bacon		6	fatias
Farinha de rosca		4	c.s
Sal		-	Q.B
UTENSÍLIOS		SUGESTÕES	
Panela		Tenha criatividade nos recheios	
Assadeira			
Faca de chef			
Faca de Leg.	Tábua		
PRÉ-PREPARO			
Corte as extremidades das cebola e retire a parte central e deixe espaço suficiente para rechear.			
Pique a parte central em cubos e reserve.			
Refogue a carne moída com a cebola, salsinha, cebolinha, e tempere com sal e pimenta.			
Depois da carne esfriar, incorpore a farinha de rosca e reserve.			
PRODUÇÃO			
Coloque as cebolas dentro de uma assadeira.			
Disponha o recheio de carne moída no interior da cebola intercalando com queijo mozzarella.			
Finalize com a carne.			
Cubra as cebola com uma fatia de bacon, leve para assar em forno pré-aquecido a 200°C por 40min.			
Sirva ainda quente.			

*Fonte: Receitas Nestlé. Disponível em: <https://www.receitasnestle.com.br/receitas/cebola-recheada> .

Além destas receitas, há um grande número de outras a serem incorporadas mas haveria necessidade de mais tempo dedicado ao trabalho. Futuramente as receitas tradicionais e aquelas apresentadas neste capítulo poderiam ser produto de capacitação de grupo específico de moradores locais que atuariam na festa da cebola propondo opções gastronômicas aos visitantes da festa, sendo desta forma um atrativo a mais, e ampliando as formas de renda da comunidade local.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho apresentado demonstrou o grande potencial da festa nacional da Cebola em Ituporanga (SC), podendo ampliar o seu foco turístico através da incorporação de produções gastronômicas a este equipamento turístico.

Os dados obtidos por meio de pesquisa bibliográfica, permitiram reconhecer a colonização alemã e sua forte influência na região até os dias atuais.

A pesquisa realizada por meio de questionário com mulheres ituporanguenses nos possibilitou reconhecer seu forte hábito de cozinhar para a família, e apresentou algumas receitas típicas usando a cebola, revelando a importância do uso culinário deste ingrediente na região.

Desta forma, com algumas receitas cedidas e outras fichas técnicas propostas com o destaque para a cebola, identificamos a viabilidade de um trabalho deste ramo gastronômico na região e em especial na festa da cebola.

Recomenda-se que com mais tempo disponível, seria possível testar todas as receitas extraídas de referencial teórico, a fim de ajustar quantidade e modo de preparo para obter o melhor resultado sensorial possível.

Além disso, recomendamos que para agregar ainda mais valor às receitas, seja desenvolvido um menu com produtos locais e com a cebola, além de harmonizá-lo com bebidas regionais. Desta forma, pode-se fortalecer os pequenos produtores da região além de fomentar a renda em pequenos grupos já existentes, como grupo de mulheres e de mães, oferecendo-lhes treinamento adequado para que possam atuar na festa.

A este fim, sugerimos que a organização da festa atente-se à importância da gastronomia, e que através deste hábito fulmine na população a necessidade de empreender e apresentar ao turista a cultura ceboleira da região, assim como sua história e cultura.

6 REFERÊNCIAS

AMAVI - Associação dos Municípios do Alto Vale do Itajaí. Disponível em:

<https://www.amavi.org.br/municipios-associados/localizacao> . Acesso em 10/02/2022.

BOOF, L. Sustentabilidade: o que é - o que não é. 1ª edição. Petrópolis, RJ:Editora Vozes, 2017.

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal: Centro Gráfico, 1988.

CAPONERO, M.; & LEITE, E. Inter-relações entre festas populares, políticas públicas, patrimônio imaterial e turismo. Revista eletrônica: Patrimônio: Lazer & Turismo, v.7, n 10, abr-mai-jun./2010, p. 99-113. Disponível em: <https://www.unisantos.br/pos/revistapatrimonio/>. Acesso em 10/02/2022.

DENTZ, B. IDENTIDADE GASTRONÔMICA ALEMÃ EM ÁGUAS MORNAS (SC): um estudo para o fortalecimento do turismo de base local. 2011. 136 f. Dissertação (Mestrado em Planejamento e Gestão do Turismo e da Hotelaria) - Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2011. Disponível em: <https://siaiap39.univali.br/repositorio/handle/repositorio/1385> Acesso em: 10/02/2022.

GÂNDARA, J. et al. Reflexões sobre o turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: Panosso Netto, A. & Ansarah, M. (Org.). Segmentação do mercado turístico - estudos, produtos e perspectivas. Barueri: Manole. 2009/ p.180-191. Disponível em: https://www.academia.edu/489722/Reflex%C3%B5es_sobre_o_turismo_gastron%C3%B4mico_na_perspectiva_da_sociedade_dos_sonhos . Acesso em 10/02/2022.

IBGE – Censo Agro/2017. Disponível em: <https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/> . Acesso em 10/02/2022.

MARTINS, U.; & MARTINS, L. Experiências com a gastronomia local: um estudo de caso sobre movimento Slow Food e o turismo gastronômico na cidade de Recife - Brasil. Revista

eletrônica: Passos, v.14, n. 1./2016. p. 229-241. Disponível em:

http://www.pasosonline.org/Publicados/14116/PS116_15.pdf Acesso em: 10/02/2022.

OMT - Organização Mundial do Turismo. Turismo internacional: uma perspectiva global.

Traduzido por Roberto Cataldo Costa. 2ª edição. Porto Alegre; Bookmann, 2003. Tradução

de: International Tourism: A Global Perspective.

SENS, A. Ituporanga 100 anos de história 1912/2012. 1ª edição. Rio do Sul: Nova Era, 2012.

SIQUEIRA, C. Câmara concede a Ituporanga (SC) o título de Capital Nacional de Cebola.

Agência Câmara Notícias/2018. Disponível em:

<https://cd.jusbrasil.com.br/noticias/599867628/camara-concede-a-ituporanga-sc-o-titulo-de-capital-nacional-de-cebola>. Acesso em 10/02/2022.

ANEXO 1: QUESTIONÁRIO PARA AVALIAR A EXISTÊNCIA DE RECEITAS TRADICIONAIS COM A CEBOLA NA CIDADE DE ITUPORANGA

1-Idade:

2-Profissão:

3-Cidade em que mora:

4-(FECHADA) Você costuma cozinhar ou já cozinhou para sua família? **SIM OU NÃO**

5-(FECHADA) Se sim, qual tipo de refeição?

CAFÉ DA MANHÃ/ ALMOÇO/ CAFÉ DA TARDE/ JANTAR/ TODAS.

6-(FECHADA) Com qual periodicidade isso se repete?

De 1-2 dias por semana/ De 3-5 dias por semana/ De 6-7 dias por semana.

7-(FECHADA) Você tem conhecimento sobre receitas tradicionais de Ituporanga (SC)?

SIM ou NÃO

8-(FECHADA) Se sim, dentre essas receitas existe alguma com destaque para a utilização da cebola? **SIM ou NÃO**

9-Caso a resposta seja SIM, liste as receitas com destaque para a utilização da cebola a seguir....

10-(FECHADA) Você aceitaria compartilhar essas receitas?

TODAS/ PARCIALMENTE/ NENHUMA DELAS.

11-(FECHADA) Você já foi à Festa da Cebola? **SIM ou NÃO**

12-(FECHADA) Se sim, acredita que a venda de produções culinárias com a cebola tornaria a festa mais atrativa? **SIM ou NÃO**