

PRESENÇA E DIVERSIDADE DE FRUTAS NATIVAS BRASILEIRAS NA CARTA DE BEBIDAS MANIPULADAS DE RESTAURANTES, BARES E SIMILARES NA VIA GASTRONÔMICA DE COQUEIROS (FLORIANÓPOLIS/SC)

Luís Otávio Destri Pessôa¹

Orientadora: Liz Cristina Camargo Ribas

RESUMO

O Brasil é um país megadiverso, detentor de uma expressiva porção da diversidade biológica mundial. Essa biodiversidade, ainda subutilizada e negligenciada na gastronomia nacional, pode ser considerada um reflexo do atual sistema alimentar mundial, baseado em um reduzido emprego de espécies em larga escala. Dentro desse contexto, o presente estudo teve como objetivo analisar a presença, frequência, diversidade e demanda de frutas nativas brasileiras na carta de bebidas manipuladas de restaurantes, bares e similares localizados na Via Gastronômica de Coqueiros (Florianópolis/SC). Verificou-se que dos 146 diferentes coquetéis manipulados oferecidos pelos estabelecimentos analisados, 131 (89%) eram formulados com frutas, sendo apenas 37 (25,3%) elaborados com frutas brasileiras. Em relação aos sucos, foram encontradas 25 diferentes formulações, das quais 9 delas (36%) utilizavam frutas nativas do país. Abacaxi e maracujá (frutas já consolidadas no mercado mundial) foram as frutas brasileiras com destaque em todas as formulações. Caju, pitanga, jabuticaba e butiá também aparecem, porém com pouca expressividade. Observou-se um potencial ainda não explorado de diversificação e inovação das cartas de bebidas, através de uma utilização mais efetiva da biodiversidade nacional.

Palavras-chave: frutas nativas brasileiras; biodiversidade; carta de bebidas.

ABSTRACT

Brazil is a megadiverse country, which holds a significant portion of the world's biological diversity. This biodiversity, still underutilized and neglected in national gastronomy, can be considered a reflection of the current world food system, based on a reduced use of the species in large scale. In this context, the present study had the objective of analyzing the presence, frequency, diversity and demand of Brazilian native fruits in the menu of manipulated beverages of restaurants, bars and similar ones, located in the Gastronomic Route of Coqueiros (Florianópolis / SC). It was verified that of the 146 different manipulated cocktails offered by the establishments analyzed, 131 (89%) were formulated with fruits, being only 37 (25.3%) elaborated with Brazilian fruits. Regarding juices, 25 different formulations were found, of which 9 (36%) used native fruits. Pineapple and passion fruit (fruits already consolidated in the world market) were the Brazilian fruits with prominence in all the formulations. Caju, pitanga, jabuticaba and butiá also appear, but with little expressivity. There was an unexplored potential for diversification and innovation of beverage menus, through a more effective use of national biodiversity.

¹ Trabalho de Conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Câmpus Florianópolis – Continente do IFSC. Defesa em 07 de dezembro de 2018.

Keywords: native brazilian fruits, biodiversity, beverage menu.

1 INTRODUÇÃO

A biodiversidade ou diversidade biológica pode ser definida como a grande variação de seres vivos de todas as origens. O Brasil, com sua elevada extensão territorial, zonas climáticas variadas e diferentes biomas e ecossistemas, é detentor da maior porcentagem da biodiversidade em relação às outras nações. Mais de 20% das espécies de todo o planeta são originárias do território brasileiro, colocando o Brasil na posição de maior importância entre os países megadiversos (MMA/BRASIL, 2018a). Conforme Mittermeier (1988), países megadiversos são aqueles que são essenciais para a sobrevivência da maioria da diversidade biológica mundial.

Entretanto, em termos agrícolas e comerciais, há uma reduzida biodiversidade empregada, especialmente de espécies nacionais. Conforme a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO, 2004), apesar da alimentação humana ter se estruturado em torno de mais de dez mil espécies vegetais, existem atualmente menos de 150 espécies sendo cultivadas. Dentre essas, apenas 12 delas atendem oitenta por cento de todas as nossas necessidades alimentares, enquanto quatro delas (arroz, trigo, milho e batata) suprem 50% de nossas necessidades energéticas. Esses dados evidenciam uma redução drástica do emprego da diversidade alimentar ao longo dos anos, com ameaça à soberania alimentar de diversos países e comunidades, incluindo o Brasil.

Segundo Vieira et al. (2016), a diversidade biológica no Brasil ainda é pouco conhecida, negligenciada e subutilizada. Estima-se que menos de 30 espécies vegetais sejam utilizadas na base alimentar da população brasileira, a qual não possui conhecimento do que pode perder através da subutilização ou perda de uma espécie. Isso se reflete nos supermercados e nas hortas domésticas, tendo em vista que apenas oito espécies da flora brasileira são solidificadas no mercado e possuem cadeia de produção (abacaxi, cacau, caju, goiaba, guaraná, mandioca e maracujá). Essa situação faz com que o brasileiro não desfrute dos benefícios que essa riqueza pode oferecer, seja pelos altos valores nutricionais das plantas alimentícias ou pelos seus efeitos medicinais.

Acontecimentos como o imperialismo ecológico europeu no período colonial, a Revolução Verde – incluindo a transgenia em décadas posteriores, bem como o movimento de globalização podem ser considerados fatores cruciais na uniformização

dos hábitos alimentares, o que resultou numa drástica redução da utilização da biodiversidade alimentar no campo e na mesa.

No caso do imperialismo ecológico europeu no Brasil (especialmente no período colonial e imperial), os portugueses, entre outros povos europeus, implantaram espécies consolidadas de sua região de origem ou de interesse de produção. Foram introduzidas dezenas de culturas que hoje são base econômica para muitas cidades e regiões brasileiras, mas que não representam a identidade biológica e ecológica do território original. Atualmente, essas plantas fazem parte da paisagem rural, das cadeias produtivas e da alimentação nacional, e já estão tão enraizadas na cultura do país (MIRANDA, 2004).

Em relação à Revolução Verde, em meados do século XX o Brasil passou por um processo de reforma rural, que visava a maximização da produção agrícola, através do emprego de tecnologias do campo como máquinas rurais, fertilizantes sintéticos e agrotóxicos, tornando comum a prática da monocultura, resultando em extensos impactos ambientais, com a redução da biodiversidade no campo (FAO, 2016).

Já a globalização dos padrões alimentares influenciou (e ainda influencia) na redução da utilização da biodiversidade local, através do crescimento da indústria de alimentos, da forte divulgação de produtos na mídia e da praticidade da utilização desses produtos ultraprocessados (VIEIRA et al., 2016).

Em contraposição, o Brasil atualmente vem obtendo avanços na utilização da biodiversidade nacional na gastronomia. Com a recente valorização dos profissionais da área, os novos *chefs* têm experimentado, ainda que com pouca frequência, a utilização de produtos autóctones em suas produções (VIEIRA et al., 2016). Essa valorização dos recursos biológicos do país, por sua vez, pode ser considerada de grande importância para a criação de uma identidade gastronômica regional e nacional.

Observa-se que a conservação e utilização dos recursos locais, associada à agricultura familiar, é essencial para a conservação da biodiversidade, como evidencia o cozinheiro renomado Alex Atala:

A melhor maneira de proteger um bioma não é somente preservar o solo, os rios ou a fauna nativa. É proteger, sobretudo, o homem que vive dele. É nesse momento que a cadeia do alimento pode ser uma ferramenta essencial para a proteção e para o alívio de pressões existentes em muitos biomas (...) (VIEIRA et al., 2016, p.11).

Dentro do contexto turístico e gastronômico nacional e de referência internacional, destaca-se Florianópolis, capital do estado de Santa Catarina: cidade

litorânea composta por um território insular e outro continental. A cidade entrou em 2014 para a lista de Cidades Criativas da UNESCO, como “Cidade Criativa da Gastronomia” (UNESCO, 2018).

A capital e sua região hoje abrigam diversas rotas de restaurantes, conhecidas como “Vias Gastronômicas”. Devido ao crescimento da cidade e ao desenvolvimento dos bairros, houve uma certa descentralização da população, que começou a sentir a necessidade da presença de estabelecimentos de *food service* próximos às residências, o que foi crucial para o desenvolvimento das Vias, entre elas, a tradicional “Via Gastronômica de Coqueiros” (CARRASCO et. al., 2016).

Essa Via localiza-se em bairro de mesmo nome (Coqueiros), na porção continental da cidade. É considerada um dos grandes atrativos da região, sendo criada com o objetivo de divulgar e fomentar o comércio de alimentos e bebidas na região (VIVA COQUEIROS, 2018). Hoje conta com aproximadamente 43 estabelecimentos de Alimentos & Bebidas (A&B), sendo frequentada por turistas e por moradores locais.

Considerando a importância gastronômica da cidade de Florianópolis em âmbito nacional e internacional, e tendo em vista a baixa utilização da biodiversidade brasileira nos diferentes setores ligados à alimentação, o presente estudo teve como objetivo analisar a presença, frequência, diversidade e demanda de frutas nativas brasileiras na carta de bebidas manipuladas de restaurantes, bares e similares localizados na Via Gastronômica de Coqueiros (Florianópolis/SC).

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Biodiversidade alimentar

Segundo Franco (2013), o conceito de biodiversidade é bastante recente. Walter G. Rosen, do National Research Council / National Academy of Sciences (NRC/NAS), foi quem criou o termo enquanto planejava a realização de um fórum sobre diversidade biológica, no ano de 1985. Segundo a Convenção sobre a Diversidade Biológica (ONU, 1992), a biodiversidade pode ser definida como:

A variabilidade de organismos vivos de todas as origens, compreendendo, dentre outros, os ecossistemas terrestres, marinhos e outros ecossistemas aquáticos e os complexos ecológicos de que fazem parte; compreendendo ainda a diversidade dentro de espécies, entre espécies e de ecossistemas” (Art.2).

Esse conceito foi popularizado e tomou forma, especialmente quando as questões levantadas por naturalistas – que se preocupavam com a destruição de

ecossistemas e sua fauna e flora – deram lugar à assinatura da Convenção sobre a Diversidade Biológica, na Conferência do Rio de Janeiro, no ano de 1992. Além disso, se desenvolveu durante um cenário de crise, momento em que o impacto humano, devido ao grande crescimento populacional, levou a uma degradação geral acelerada do meio ambiente. Ecossistemas importantes continentais e marinhos (incluindo sua fauna e flora) foram prejudicados pelos diversos tipos de poluição, adaptação e atividades humanas (LÉVÊQUE, 1997).

A importância da biodiversidade como ferramenta estratégica para um desenvolvimento sustentável está demonstrada nos recentes avanços da biotecnologia e da adaptação baseada em ecossistemas, entre outros. Detentor da maior diversidade biológica do mundo, o Brasil tem como responsabilidade promover, organizar e executar estratégias para a conservação e a utilização responsável desses recursos (VIEIRA et al., 2016).

No contexto da biodiversidade com uso alimentar e agrícola, encontra-se a agrobiodiversidade, que pode ser definida como a biodiversidade “utilizada pelo homem na agricultura, ou em práticas correlatas na natureza, de forma domesticada ou semi-domesticada” (MMA/BRASIL, 2018b), sendo utilizada pelas comunidades locais, indígenas e agricultores familiares, que conservam, manejam e utilizam seus diversos componentes. Conforme o Movimento Slow Food (2013), a agrobiodiversidade também é conhecida como a biodiversidade adaptada localmente em termos produtivos. Apesar das plantas e animais domésticos possuírem origens em várias regiões do mundo, sua utilização resulta de um grande processo de adaptação das espécies ao clima, solo e ambiente territoriais, influenciando durante dez mil anos a história da agricultura e as tradições alimentares.

Enfatiza-se que o Brasil, dentro do contexto dos acordos entre as partes da Convenção Sobre Diversidade Biológica (CDB), se compromete a conservar e promover o uso da sua biodiversidade e de seus recursos genéticos como um todo, distribuindo seus benefícios de forma equitativa e justa (CORADIN et al., 2011).

2.2 Redução do número de espécies na alimentação

Cerca de 391 mil espécies de plantas vasculares já foram identificadas globalmente (RBG KEW, 2016). Destas, aproximadamente 5,5 mil foram utilizadas de forma mais expressiva por humanos ao longo da história na alimentação (BFN, 2018). Entretanto, atualmente apenas doze plantas (somadas a cinco espécies de animais)

fornecem 75% dos alimentos consumidos no mundo, e somente três destas plantas (arroz, milho e trigo) fornecem 50% das calorias consumidas globalmente (FAO, 2005).

Em termos nacionais, há também uma reduzida valorização e utilização da biodiversidade brasileira como potencial econômico, uma vez que as maiores atividades econômicas do país se baseiam em espécies provenientes de outras partes do mundo. Como exemplos dentro da área da alimentação, tem-se a cana-de-açúcar originária da Nova Guiné, o café da Etiópia, o arroz das Filipinas, a soja e a laranja trazidas da China, entre outros. Na silvicultura, os eucaliptos australianos e os pinheiros da América do Norte dominam plantações florestais, enquanto que na pecuária criam-se bovinos, provenientes da Índia, e equinos da Ásia (MMA/BRASIL, 2018a).

Dentro desse contexto, conforme o Slow Food (2013):

A partir dos anos 50, a produção agrícola começou a depender, cada vez mais, de um pequeno número de espécies e variedades, selecionadas para responder às necessidades do mercado global, sem considerar os vínculos com o território, mas capazes de ser produzidas no maior número possível de ambientes e climas, com uma boa resistência a manuseio e transporte, com um sabor uniforme e padronizado. Por exemplo, das milhares de variedades e maçãs selecionadas por agricultores, apenas quatro variedades comerciais representam 90% do mercado global (p.6).

Outro problema que está causando um grande prejuízo à biodiversidade mundial é o modo como os alimentos são produzidos na atualidade, afetando negativamente os diversos ecossistemas globais, bem como o bem-estar e saúde dos seres humanos e de outros seres vivos (SALVIANO *et al.* 2016).

Dentre os acontecimentos históricos que contribuíram na redução da biodiversidade mundial, pode-se pontuar: o imperialismo ecológico europeu – com introdução de espécies do “Velho Mundo”, especialmente no período colonial; a “Revolução Verde” e a transgenia de culturas alimentares, bem como a uniformização dos padrões alimentares em função da industrialização e da globalização.

Coradin *et al.* (2011) mencionam que a utilização de recursos vegetais na Região Sul do país foi muito influenciada pela colonização dos imigrantes europeus, que se estabeleceram em grande número na região. Esse quadro contribuiu muito para a introdução, disseminação e, mais tarde, a exploração em larga escala de espécies exóticas comumente utilizadas na Europa, como o centeio, a aveia, a uva e as fruteiras (maçã, pera, ameixa, pêssego, entre outras).

Ainda que haja recentemente uma busca pela valorização da biodiversidade alimentar, é notável que a grande demanda ainda se dá por produtos com padrões de

qualidade e aparência provenientes do Velho Mundo e de nações ditas “desenvolvidas”, favorecida pelo imperialismo ecológico europeu, como apontado por Crosby (2011) entre os anos 900 e 1900.

A Revolução Verde – evento de repercussão considerável na redução da biodiversidade alimentar, surgiu como um modelo de modernização de produção agrícola e maximização dos lucros após a segunda guerra mundial. Apesar do seu grande potencial econômico, trouxe muitos impactos negativos, como a concentração de terras e renda, exploração da mão-de-obra no campo, contaminação de ecossistemas com agrotóxicos e fertilizantes químicos, dentre outros (ANDRADES et al., 2007).

Na década de 1960, no Brasil, uma intensa série de modificações na agricultura e agropecuária acelerou o processo de ampliação de produção nessa área da economia, nos moldes da Revolução Verde. O intenso incentivo do governo federal popularizou a utilização de agrotóxicos, fertilizantes sintéticos e máquinas rurais, o que tornou mais frequente a prática da monocultura (FAO, 2016). A monocultura, por sua vez, promoveu a padronização de cultivos e a redução da biodiversidade associada.

A uniformização da biodiversidade agrícola também vem sendo promovida pelo cultivo de espécies transgênicas, as quais apresentam modificações genéticas propositivas, com o intuito de incorporar características genéticas específicas de outras espécies. Porém, a utilização desse processo nos campos pode resultar em impactos socioambientais negativos – em função do monopólio das sementes, além da possível contaminação genética através do cruzamento não controlado com espécies crioulas, por exemplo. Com o emprego de uma reduzida amplitude de espécies na produção de alimentos em escala, ocorre como mencionado uma redução da biodiversidade alimentar no campo (ZIMMERMANN, 2009). Somando-se a isso, o uso de poucas espécies transgênicas leva à uma uniformização genética, reduzindo a biodiversidade nesse nível.

Outro fator ameaçador da biodiversidade empregada na alimentação relaciona-se não apenas a fatores de produção agrícola, mas à padronização e globalização de padrões alimentares. O processo de globalização, por sua vez, promoveu (e ainda promove) uma súbita mudança nos hábitos alimentares humanos. A praticidade de utilizar produtos industrializados reduziu o consumo de alimentos regionais, os quais se configuram em uma alternativa de alimentação mais saudável e que, geralmente, apresentavam custos mais acessíveis. Segundo Vieira et al. (2016),

A globalização atinge a indústria de alimentos, o setor agropecuário, a distribuição de alimentos em redes de mercados de grande superfície e em cadeias de lanchonetes, influenciam o consumo dos alimentos,

acumulando-se a tudo isso as informações pela mídia, que também exerce seu papel no cenário das mudanças alimentares (p. 40).

Apesar do patrimônio gastronômico apresentado em pratos e receitas tradicionais ser herança cultural, que convive com a modernidade, o desenvolvimento de tecnologias, da industrialização alimentícia e da urbanização tem reduzido gradativamente muitos alimentos nutritivos e saborosos que compunham a mesa das famílias (MS/BRASIL, 2015) - especialmente aqueles compostos pela biodiversidade brasileira. Em decorrência disso, os produtos que estão em evidência passam a ser mais consumidos por aqueles que procuram praticidade de compra, de preparo e de consumo dos alimentos.

Em função da padronização do cultivo e da globalização de padrões alimentares mencionados, gerando falta de informação pela população, Kinupp e Lorenzi (2014) destacam que muitas plantas nativas, silvestres e autóctones estão sendo negligenciadas. Enfatizam que isso acontece devido ao pobre conhecimento botânico do grande público, que as tratam como invasoras, “daninhas” e, muitas vezes, nocivas. Há também a falta de incentivo ou o desconhecimento dessas espécies pelos órgãos nacionais de fomento, ensino e de pesquisa e extensão – o que impossibilita o uso efetivo da biodiversidade como potencial econômico e gastronômico, assim como em outras áreas.

2.3 Potencial e benefícios da utilização da biodiversidade na alimentação e na gastronomia

O Brasil é um país de grande extensão territorial, ocupando praticamente a metade da América do Sul. Devido à grande variação de zonas climáticas, o território brasileiro possui uma grande variedade ecológica, englobando vários biomas e abrigando uma enorme porcentagem da biodiversidade mundial. Calcula-se que mais de 20% da diversidade biológica do mundo seja de origem brasileira, tornando o país o Estado mais importante entre as 17 nações megadiversas do planeta (MMA, 2018a).

Por consequência dessa grande riqueza biológica, o Brasil possui uma atuação crucial para a conservação desses recursos, seu desenvolvimento econômico e para negociações internacionais que abordam o tema. Através de iniciativas traçadas na oitava CDB realizada em Curitiba em 2006, a FAO, em associação com o PNUMA (Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente), convidou o Brasil, juntamente com outras três nações (Quênia, Sri Lanka e Turquia), para participar de um projeto conhecido como “Biodiversidade para Alimentação e Nutrição” - *BFN (Biodiversity for Food and Nutrition)*. Esse projeto piloto apresenta como objetivo principal a

conservação e promoção do uso da biodiversidade em iniciativas que contribuam para melhorias na segurança alimentar e na nutrição humana. No Brasil, o projeto também procura mostrar a relação entre a biodiversidade e a alimentação e nutrição e, para atingir seus objetivos, se associa e promove atividades e iniciativas do Governo Federal, como é o caso do “Plantas para o Futuro”. (MMA, 2018c)

A iniciativa “Plantas para o futuro”, por sua vez, tem o intuito de ampliar o conhecimento da população sobre a diversidade biológica do território, reduzir o impacto da supervalorização das espécies exóticas quando relacionadas com as nativas, dispendo para a sociedade em geral novas opções para desmarginalizar espécies com potencial econômico, estimulando sua produção comercial (VIEIRA et al., 2016).

Uma das grandes oportunidades para valorização das espécies locais e regionais reside na gastronomia. Como exemplo disso, temos o Peru, onde a culinária local se destaca pela frequente utilização de produtos de origem do país, fortalecendo o setor gastronômico e alavancando o turismo e a economia. No Brasil, alguns avanços significativos têm sido alcançados. Devido à popularização do setor e a elevação de *status* da profissão, o país conta hoje com um bom número de *chefs* renomados, que vêm experimentando, mesmo que ainda de forma limitada, a inclusão da biodiversidade brasileira em seus cardápios (VIEIRA et al., 2016).

Projetos como esses, com valorização da biodiversidade, contribuem para o que se denomina de “soberania alimentar”. Essa soberania se refere ao direito dos povos à obtenção de um alimento com qualidade, que deve ser superior a questões políticas, econômicas ou mesmo culturais que impeçam sua realização. A soberania alimentar é reflexo da garantia de terra, água e sementes aos agricultores, promovendo o contato agricultor-agricultor, além do fortalecimento dos ciclos de produção e consumo locais. (ALTIERI, 2010; PESSANHA, 1995 apud MEIRELLES, 2004).

Barbieri et al. (2014) constataram no sul do Brasil que alguns fazendeiros ainda mantêm em sua produção espécies que foram desprezados, ignorados ou subutilizados. Atuando como guardiões da biodiversidade na agricultura, essas famílias, além de compartilharem com outros agricultores, repassam o conhecimento de cultivo das espécies para as novas gerações. A forte relação que os cultivadores mantêm com a cultura tradicional influencia também a culinária local, onde a biodiversidade nativa integra pratos, os quais acabam sendo incorporados à cultura regional e familiar, criando uma identidade gastronômica e uma relação harmônica entre as tradições e a agroecologia.

A crescente utilização de forma sustentável das plantas autóctones na gastronomia também começou a chamar a atenção do público em geral para a preservação da diversidade biológica. Com o desenvolvimento de estudos na área, podem-se descobrir novas possibilidades e oportunidades de utilização desses recursos de forma diversificada, com aumento da segurança alimentar e, conseqüentemente, da geração de empregos e renda (VIEIRA et al., 2016).

2.4 Biodiversidade brasileira de frutas

Dentro da diversidade biológica brasileira, existem diversas espécies de frutos e frutas. Segundo LORENZI *et al.* (2015), “fruto” é o termo mais genérico, utilizado para denominar o órgão reprodutor feminino da flor depois de sua fecundação e desenvolvimento, carregando dentro de si a semente. “Frutas”, por outro lado, podem ser consideradas aqueles frutos e pseudofrutos que sejam consumidos pelo homem (total ou parcialmente) na forma *in natura* ou após algum preparo culinário.

O potencial uso econômico de frutas nativas é evidenciado por Lorenzi et al. (2015), os quais registram cerca de 580 frutas nativas para o território brasileiro (entre espécies e variedades), dentro de um universo de aproximadamente 1080 frutas descritas em sua publicação (considerando também espécies exóticas cultivadas). Infelizmente, essa não é a realidade de diversidade encontrada nos comércios locais e regionais. Conforme Vieira (2017), em estudo na Central de Abastecimento de Santa Catarina:

há cerca de 52 itens – entre espécies e variedades – de frutas com cotação de preço na CEASA/SC – Unidade São José, dentro de um universo potencial de mais de mil apontado pela literatura (...). Verifica-se um grande potencial de diversificação das frutas tradicionalmente comercializadas, especialmente frutas representativas da biodiversidade brasileira e catarinense (p.35-36).

O emprego alimentar das frutas nativas brasileiras é retratado e evidenciado desde o período colonial. Hue (2008) descreve, com base em relatos da época, diversas frutas utilizadas na alimentação e gastronomia brasileira colonial do século XVI. Dentre essas frutas, pode-se destacar: ananás/abacaxi, caju, maracujá, mangaba, jabuticaba, umbu, pequi, ariticum, pitanga, murici, cajá, ingá, bacupari, dentre outras. Já no Brasil Imperial e no início do período republicano, estas frutas continuam sendo evidenciadas, objetivando a construção de uma identidade gastronômica nacional. No livro “O Doceiro Nacional”, por exemplo, publicado em 1895, pode-se encontrar o registro de

diversos preparos com espécies nativas, como goiaba, grumixama, jaracatiá, araçá e gravatá (BRASILIANA/USP, 1895).

Atualmente é possível encontrar diversos frutos da flora brasileira com elevado valor nutricional, mas que ainda são subjugados e subutilizados. O camu-camu (*Myrciaria dúbia*), por exemplo, fruto encontrado na Amazônia, apresentou em estudos recentes uma concentração de ácido ascórbico (vitamina C) superior à da laranja e da própria acerola – considerada até então a espécie com maior concentração da substância (YUYAMA et al., 2002).

Outras frutas brasileiras, por exemplo, são excelentes fontes de antocianinas. As antocianinas são substâncias que funcionam como antioxidantes e possuem diversos efeitos benéficos para o corpo humano, como o retardamento do envelhecimento, o fortalecimento das defesas imunitárias, o prolongamento da vida das células, a melhora da circulação sanguínea, entre outros.

Um fruto nacional conhecido como fonte de antocianinas é o açaí (*Euterpe oleracea*), encontrado na mesa do brasileiro de algumas regiões, mas que teve grande expansão comercial nos últimos anos, sendo facilmente encontrado em casas de sucos, lanchonetes e até mesmo em algumas redes de *fast food* brasileiras. Apesar do crescimento positivo da utilização do açaí, o desconhecimento brasileiro sobre sua biodiversidade impacta em outras espécies, ricas em valor nutritivo, mas desconhecidas comercialmente ou até mesmo pela população da região de onde são provenientes. Um desses casos é o do “juçará”, ou fruto da palmeira juçara (*Euterpe edulis*).

Apesar de “parente” do açaí (mesmo gênero *Euterpe*), é uma palmeira proveniente da Mata Atlântica, com um fruto de elevado teor de antocianinas, superior ao do próprio açaí. A palmeira juçara apresenta seu cultivo atrelado à produção de palmito e para fins ornamentais (LORENZI et al., 2015; RIBEIRO et al., 2011), sendo que o aproveitamento dos frutos para extração de sua polpa é ainda incipiente.

Dentro desse contexto, a utilização de frutas nativas na gastronomia pode contribuir não apenas na estruturação de uma identidade alimentar baseada no território, mas também na soberania alimentar, no estímulo a produções locais, no fornecimento de substâncias nutricionais bioativas, dentre outras.

2.5. O setor de bebidas e o emprego da biodiversidade de frutas

O Decreto Federal N° 6871/2009 entrou em vigor para regulamentar a lei N° 8918/1994, que se refere à padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Em seu artigo segundo, o regulamento define

bebida como “o produto de origem vegetal industrializado, destinado à ingestão humana em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica”, bem como:

(...) a polpa de fruta, o xarope sem finalidade medicamentosa ou terapêutica, os preparados sólidos e líquidos para bebida, a soda e os fermentados alcoólicos de origem animal, os destilados alcoólicos de origem animal e as bebidas elaboradas com a mistura de substâncias de origem vegetal e animal (Art.2 - Inciso 3).

Entre as bebidas mais importantes para vendas e serviços, apontadas por Julyan (1994) estão o vinho, os destilados (como a aguardente), a cerveja, os sucos, o café e os coquetéis. Dentre essas, os sucos e os coquetéis são as que englobam a maior utilização de frutas.

Em nível industrial, sucos e néctares, muitas vezes confundidos, se diferem em termos de composição conforme a legislação brasileira. O Decreto Federal N° 6871/2009, citado anteriormente, define os sucos ou sumos como:

(...) bebida não fermentada, não concentrada, ressalvados os casos a seguir especificados, e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. (cap. VII, Art. 18)

Ainda no mesmo artigo, nos incisos 1 e 2, o decreto ainda descreve que os sucos não podem possuir substâncias estranhas àquelas que originárias da fruta ou parte do vegetal de que é originária, excetuando aquelas que são previstas pela legislação em vigor. Também é proibida a adição de corantes e aromatizantes oficiais.

O néctar por sua vez é definido no Art. 21 como “bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal ou de seu extrato, adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto”. Dessa forma, difere-se do suco por conter açúcares e água em sua composição (BRASIL, 2009).

Os coquetéis, segundo Lobo (2005), são misturas ou combinações de ingredientes, sendo composto minimamente por três elementos indispensáveis: a base, o agente modificador e o agente especial – utilizado para aromatizar, dar cor, ou alterar o paladar de forma sutil. A base, como ingrediente fundamental, constitui normalmente 50% do volume total do coquetel, e geralmente é alcóolica. O agente modificador caracteriza o coquetel, suaviza a base, e acentua ao mesmo tempo seu sabor e caráter.

2.6 Florianópolis e a Via Gastronômica de Coqueiros

Florianópolis, capital de Santa Catarina, está localizada no litoral do Estado, na Região Sul do país. Sua área compreende a Ilha de Santa Catarina e uma parte continental, que juntas abrigam aproximadamente meio milhão de pessoas. A economia do município é movimentada principalmente pelo comércio, pela área de serviços, pela indústria tecnológica e pelo turismo – segmento no qual é referência internacional. As facilidades de uma cidade urbanizada, atreladas à qualidade de vida e à aceleração do desenvolvimento, resultaram em um grande aumento populacional nos últimos 15 anos (UNESCO, 2013). Essa série de avanços na região impactou também o turismo, que com o aumento de visitantes à cidade, provocou uma movimentação por parte dos hotéis e dos mais de 2 mil estabelecimentos de A&B para atender às novas exigências dos turistas.

Em 2014, Florianópolis passou a fazer parte da Rede Integrada de Cidades Criativas da Unesco, como “Cidade Criativa da Gastronomia”. Sendo uma cidade com potencial econômico, histórico e cultural, a capital de Santa Catarina juntou-se à iniciativa com o objetivo de ganhar mais visibilidade a nível internacional, além de desenvolver o setor turístico-gastronômico. (UNESCO, 2018). Segundo a própria UNESCO:

A gastronomia de Florianópolis caracteriza-se pela harmonia entre tradição e diversidade: os restaurantes locais valorizam e preservam expressões culturais como os modos de fazer, os ingredientes da região e outros costumes, ao mesmo tempo em que novos chefs formados em escolas de gastronomia promovem a releitura da gastronomia regional, propondo uma cozinha contemporânea com elementos do Estado de Santa Catarina. O resultado vai além da inovação, pois surpreende, encanta e conquista os comensais (2013, pg.06).

Localizado na parte continental da cidade de Florianópolis, o bairro Coqueiros é um dos mais tradicionais da cidade. Suas três praias (Praia da Saudade, Praia do Meio e Praia de Itaguaçu) foram, durante um bom período do século XX, muito frequentadas por turistas e moradores da grande Florianópolis, que pela exuberância do local e pelo difícil acesso às praias do interior da ilha, optavam pelos balneários do continente. Na década de 1960, essa preferência dos banhistas pelas praias do continente começou a ser ameaçada por diversos fatores, entre eles: a poluição – que atingiu as praias próximas ao centro da cidade, a construção da ponte Colombo Salles, além de rodovias de acesso às praias do interior. Logo após, na década de 1970, uma expansão imobiliária tomou conta de Coqueiros e seus bairros adjacentes, que apresentam atualmente não apenas casarões antigos, retratos de seu passado, mas também imóveis de alto padrão. O bairro

possui atualmente uma estrutura urbana consolidada, com farmácias, escolas, duas instituições de ensino superior, supermercados, espaços para prática de atividades ao ar livre, além de ser berço de uma das mais famosas vias gastronômicas da cidade (GUIA FLORIPA, 2018).

Conforme Assunção et al. (2010), a Via Gastronômica de Coqueiros foi criada com a finalidade de promover os bares e restaurantes do bairro e da região que o cerca. Desde sua criação em 2006, essa via é frequentada principalmente pelos residentes locais e por turistas – que apesar de preferirem as praias localizadas na porção insular para veraneio, frequentam também a Via. A área da Via não é exatamente delimitada, mas compreende principalmente a Rua Desembargador Pedro Silva (compartilhada pelos bairros Coqueiros e Itaguaçu), a avenida Engenheiro Max de Souza e parcialmente a rua João Meirelles no bairro Abraão. No bairro Bom Abrigo também há um restaurante vinculado.

3 MATERIAIS E MÉTODOS

O presente estudo se enquadra nas características de uma pesquisa exploratória-descritiva, sendo em essência uma pesquisa qualitativa – apesar da quantificação dos aspectos analisados.

3.1 Local de levantamento de dados e objeto de estudo

O estudo e a coleta de dados foram realizados na Via Gastronômica de Coqueiros, localizada na parte continental de Florianópolis (SC). A escolha dessa Via para o desenvolvimento da pesquisa se deu pela grande quantidade de estabelecimentos de A&B presentes, por sua visibilidade e importância na gastronomia local (ASSUNÇÃO et al., 2010), bem como por ser comumente frequentada pela população residente.

Conforme *blog* representativo da comunidade do bairro de Coqueiros, a “Via Gastronômica de Coqueiros” apresenta 21 estabelecimentos vinculados (VIVA COQUEIROS, 2018). Entretanto, essa informação está desatualizada, pois alguns desses estabelecimentos listados não são mais encontrados na Via, enquanto muitos outros não estão descritos. Dessa forma, realizou-se um novo levantamento em novembro de 2018, sendo computados 34 estabelecimentos. Excluíram-se deste levantamento restaurantes de bufê que apenas abrem para almoço (9 estabelecimentos), os quais normalmente não apresentam bebidas alcólicas manipuladas (em função de sua tipologia), contando apenas com uma reduzida variedade de sucos (com foco em

laranja, limão e abacaxi). O levantamento do número de estabelecimentos foi realizado ao longo da Via Gastronômica, numa extensão de aproximadamente 3 km, desde a Avenida Engenheiro Max de Souza, N^o 710, até a Praia das Palmeiras (final do bairro de Itaguaçu) – como apresentado na figura 1.



Figura 1. Rota de levantamento de estabelecimentos de A&B da Via Gastronômica de Coqueiros, em Florianópolis/SC (ponto vermelho fora da rota representa estabelecimento integrante da Via).

Fonte: Google Maps (2018), adaptado pelo autor.

Desses 34 estabelecimentos, foram analisados 15 (44%), em função do acesso e da disponibilidade de fornecimento de informações pelos gestores. Esses estabelecimentos, em sua grande maioria, configuram-se entre três categorias de tipologia: “*Midscale* ou familiar”, que consiste no restaurante de classe média, com público alvo que atende desde crianças até idosos; “Hamburguerias”, que surgiram como uma alternativa da lanchonete, servindo lanches com qualidade superior; e “Restaurantes Especializados”, que são estabelecimentos focados geralmente em algum tipo de produto ou culinária de alguma região ou país específico (FONSECA, 2014). Todos os estabelecimentos possuem bares em suas instalações, se autotipificando em sua maioria como “Bar e Restaurante” quando questionados sobre sua tipologia – apesar da categoria não ser encontrada na bibliografia da área.

O presente trabalho analisou bebidas manipuladas das categorias “suco” e “coquetel”, presentes em cartas dos estabelecimentos selecionados (ver item 3.1) na Via Gastronômica de Coqueiros (Florianópolis/SC). A seleção de bebidas dessa natureza

deu-se em virtude do amplo emprego de frutas em sua formulação, sendo as preparações com frutas brasileiras o objeto principal de análise.

3.2 Análise da presença e diversidade de frutas brasileiras nas cartas de bebidas manipuladas

Para análise da presença e diversidade de frutas brasileiras nas cartas de bebidas dos 15 estabelecimentos de A&B selecionados da Via Gastronômica de Coqueiros, aplicou-se, entre abril e novembro de 2018, um questionário composto por 5 questões abertas (apêndice A) associada à análise conjunta da carta de bebidas do estabelecimento. Previamente, entregou-se carta de apresentação e termo de compromisso da pesquisa para cada estabelecimento analisado, com descrição dos propósitos da pesquisa e comprometimento de não identificação desses estabelecimentos na divulgação dos dados (apêndice B).

3.3 Análise da presença, frequência e demanda de bebidas à base de frutas nativas no cardápio de bebidas manipuladas

Para análise da presença de bebidas formuladas com frutas brasileiras, realizou-se levantamento, por meio de questionário já descrito (ver item 3.3 e apêndice A). Realizou-se um levantamento de todas as bebidas manipuladas nas categorias “suco” e “coquetel”. Analisou-se especificamente a frequência das bebidas manipuladas à base de frutas brasileiras, em relação: às bebidas manipuladas em geral, bem como em relação às bebidas manipuladas com frutas (para análise da frequência relativa de frutas nativas em relação às exóticas cultivadas).

Para análise da demanda, realizou-se levantamento das quatro bebidas mais comercializadas por cada estabelecimento nas categorias “suco” e “coquetel”, verificando-se a presença e frequência de bebidas manipuladas com frutas nativas entre as bebidas de maior demanda.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Análise da presença, frequência, diversidade e demanda de frutas brasileiras e de suas formulações nas cartas de bebidas manipuladas

Com base na descrição dos coquetéis encontrados nas cartas dos 15 estabelecimentos estudados, contabilizando apenas uma vez os que se repetem em

formulação, há um total de 146 coquetéis manipulados diferentes oferecidos pela Via Gastronômica de Coqueiros, sendo: 131 (89%) formulados com frutas; 15 (10,2%) sem frutas em sua composição, além de 37 coquetéis (25,3%) formulados com frutas nativas brasileiras. Dentre os coquetéis formulados com frutas nativas, 18 (48%) eram formulados com maracujá e 17 (46%) eram compostos por abacaxi. Em relação aos sucos, foram encontradas 25 diferentes formulações nos estabelecimentos analisados, das quais 9 delas (36%) utilizam frutas brasileiras. Dentre os sucos com frutas brasileiras, 5 (55%) eram formulados com abacaxi e 2 (22%) formulados com maracujá.

Os dados encontrados evidenciam que há emprego de frutas nativas nas formulações analisadas, porém em uma reduzida porcentagem e com baixa diversidade empregada, com foco em frutas já consolidadas no mercado mundial (abacaxi e maracujá).

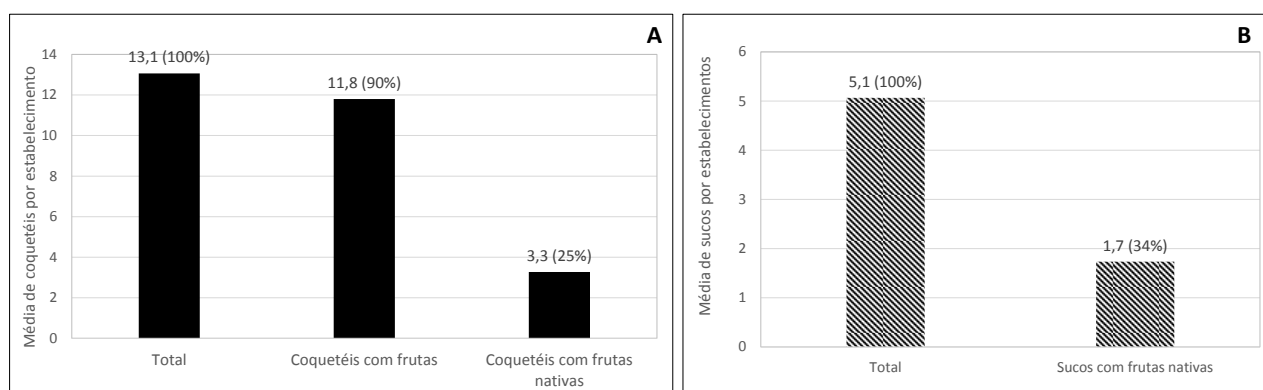


Figura 2. Média de coquetéis (A) e sucos (B) manipulados por estabelecimentos da Via Gastronômica de Coqueiros (Florianópolis/SC), com análise da representatividade de frutas brasileiras nas cartas.

Observa-se na figura 2A que há uma média aproximada de 13 coquetéis diferentes por estabelecimento, apesar desse valor divergir significativamente entre eles (estabelecimento com apenas 1 até estabelecimento com 35 coquetéis diferentes). Dentre os coquetéis, verificou-se uma média por estabelecimento de 11,8 formulações com frutas (90%), sendo apenas 3,3 desses (25% do total) formulados com frutas representativas da biodiversidade brasileira. Em relação aos os sucos (figura 2B), encontrou-se uma média de aproximadamente 5 diferentes formulações por estabelecimento, sendo 1,7 (34%) desses formulados com frutas nativas.

Observa-se na figura 3A que dentre as frutas mais empregadas em coquetéis da Via, com base no número de estabelecimentos que as utilizam nesse tipo de bebida, destacam-se: limão tahiti, morango, laranja, maracujá e abacaxi. Essas espécies foram

encontradas em coquetéis nas cartas de mais de 50% dos estabelecimentos visitados. Em relação aos sucos (figura 3B), os dados são muito similares, verificando-se as mesmas frutas citadas, as quais são empregadas em sucos em mais de 47% dos estabelecimentos.

Verifica-se, com base nos dados apresentados, uma monotonia do emprego de frutas nas cartas de bebidas da Via, associada a uma baixa diversidade de frutas empregadas nas formulações tanto de sucos quanto de coquetéis. Além disso, há um reduzido emprego de frutas brasileiras nas formulações, que se resumem basicamente na utilização do abacaxi e do maracujá, e com menos expressão pelo caju, pelo butiá, pela pitanga e pela jabuticaba, os quais estão presentes em apenas 1 a 2 estabelecimentos (figura 3).

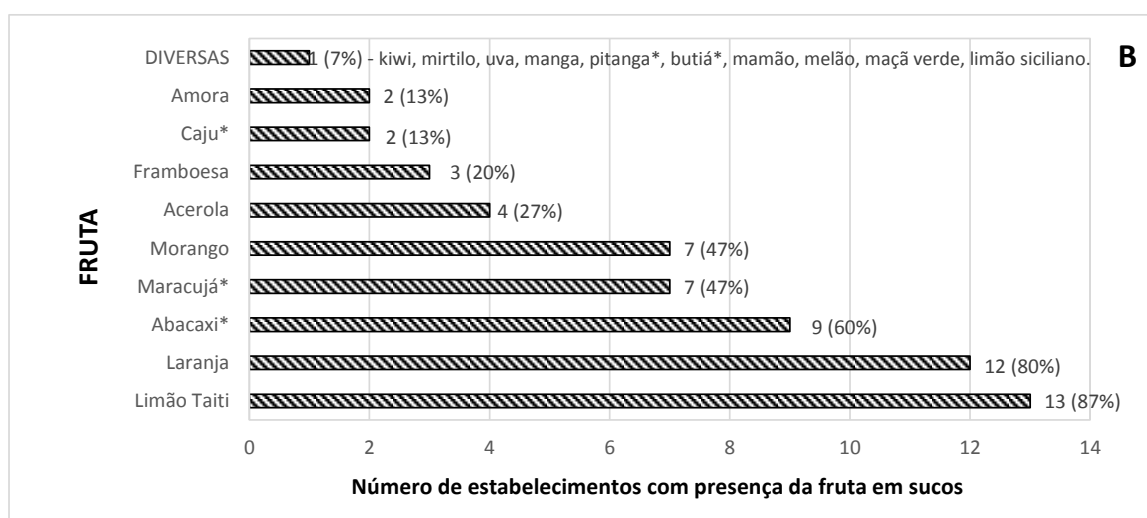
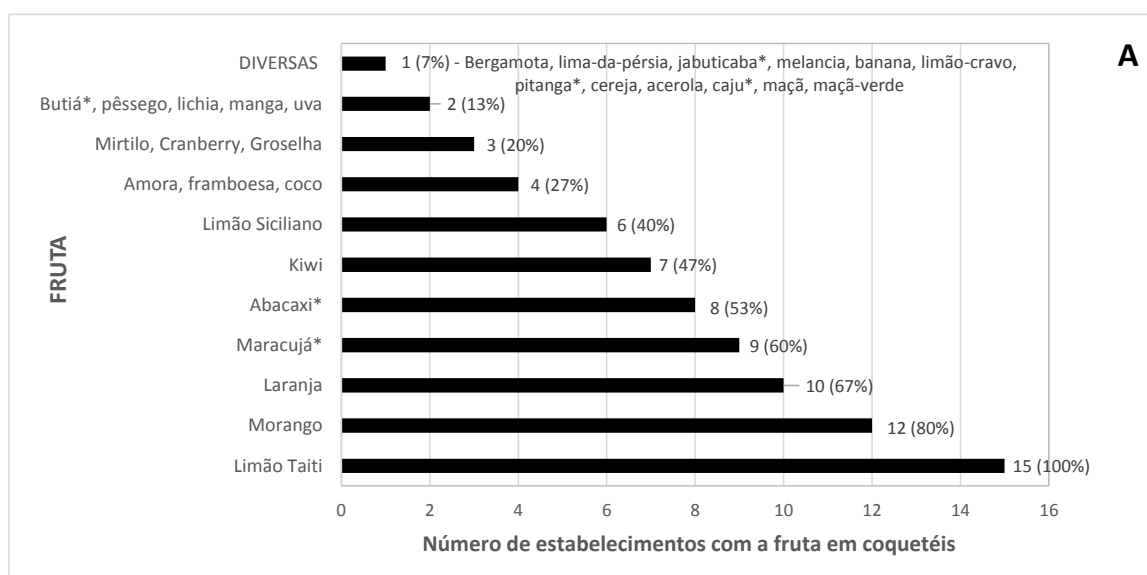


Figura 3. Emprego de frutas em coquetéis (A) e em sucos (B) em estabelecimentos da Via Gastronômica de Coqueiros (Florianópolis/SC).

* Frutas brasileiras.

Na tabela 1, verifica-se que há o emprego de um total de 32 frutas em bebidas manipuladas (19 em sucos e 30 em coquetéis) nas cartas analisadas da Via Gastronômica de Coqueiros (15), sendo apenas 6 dessas representativas da biodiversidade brasileira de frutas (18,8%).

Essa representatividade e percentual são muito similares aos encontrados por Vieira (2017), que em estudo realizado na CEASA/SC – Unidade São José, registrou 35 espécies de frutas com cotação de preço para a referida Central de Abastecimento, das quais apenas 8 (23%) eram brasileiras.

Tabela 1. Número de diferentes formulações de coquetéis e sucos, de acordo com o tipo de fruta, encontrados na Via Gastronômica de Coqueiros (Florianópolis/SC).*

FRUTA	Número de formulações manipuladas		
	COQUETÉIS	SUCOS	TOTAL
1º) Limão Tahiti	49 (37%)**	4 (16%)**	53
2º) Morango	18 (13%)	5 (20%)	23
3º) Abacaxi	17 (12%)	5 (20%)	22
4º) Laranja	14 (10%)	6 (24%)	20
5º) Maracujá	18 (13%)	2 (8%)	20
6º) Limão Siciliano	16 (12%)	1 (4%)	17
7º) Framboesa	10 (7%)	3 (12%)	13
8º) Amora	9 (6,8%)	3 (12%)	12
9º) <i>Kiwi</i>	7 (5%)	1 (4%)	8
10º) Uva	8 (6%)	0 (0%)	8
11º) <i>Cranberry</i>	7 (5%)	0 (0%)	7
12º) Manga	4 (3%)	1 (4%)	5
13º) Mirtilo	4 (3%)	1 (4%)	5
14º) Limão-cravo	4 (3%)	0 (0%)	4
15º) Coco	4 (3%)	0 (0%)	4
16º) Groselha	2 (1,5%)	0 (0%)	2
17º) Butiá	2 (1,5%)	1 (4%)	3
18º) Pêssego	2 (1,5%)	0 (0%)	2
19º) Lichia	2 (1,5%)	0 (0%)	2
20º) Melancia	3 (2%)	0 (0%)	3
21º) Maçã	3 (2%)	0 (0%)	3
22º) Maçã-verde	1 (0,7%)	2 (8%)	3
23º) Bergamota	3 (2%)	0 (0%)	3
24º) Lima-da-Pérsia	2 (1,5%)	0 (0%)	2
25º) Acerola	1 (0,7%)	1 (4%)	2
26º) Caju	1 (0,7%)	1 (4%)	2
27º) Mamão	0 (0%)	2 (8%)	2
28º) Banana	1 (0,7%)	0 (0%)	1
29º) Pitanga	1 (0,7%)	1 (4%)	1
30º) Cereja	1 (0,7%)	0 (0%)	1

31°) Jabuticaba	1 (0,7%)	0 (0%)	1
32°) Melão	0 (0%)	1 (4%)	1

*Com base em 15 estabelecimentos analisados, entre abril e novembro de 2018. Frutas em negrito representam biodiversidade brasileira.

** Percentuais com base de um total de 131 coquetéis a base de frutas e 25 sucos diferentes registrados para a Via, a partir dos estabelecimentos amostrados.

Observa-se que há um potencial muito elevado de diversificação de frutas nas formulações da Via analisada, uma vez que as frutas utilizadas representam cerca de 3% (32 de 1080) das frutas descritas para o Brasil (exóticas e nativas) conforme Lorenzi et al. (2015), sendo que as frutas genuinamente brasileiras presentes nas cartas analisadas representam apenas 1% da diversidade de frutas nativas com potencial de mercado no país (6 de aproximadamente 580) – com base nos dados dos referidos autores, computando espécies e variedades. Entretanto, estudos complementares em estabelecimentos de Florianópolis especializados em coquetelaria (não encontrados na Via), poderão apresentar resultados diferentes, pois neles a inovação e a diversificação é mais frequente.

Na tabela 1 é possível também observar o número de diferentes formulações de coquetéis e sucos em função do tipo de fruta encontrada na Via como um todo. Observou-se que o maior número/diversidade de formulações é verificado exatamente para as frutas com maior presença e demanda nas cartas de bebidas analisadas. O limão tahiti é a fruta destaque nesse quesito, com 53 formulações, seguido pelo morango (23), abacaxi (22), maracujá (20) e pela laranja (20).

Em síntese, além da reduzida biodiversidade de frutas empregada nas cartas de bebidas analisadas, há um foco das formulações em aproximadamente 10 frutas (ver tabela 1), o que representa apenas 31% do total encontrado na via (32). Formulações com frutas brasileiras, excetuando-se abacaxi e o maracujá, além de presentes em poucos estabelecimentos (ver figura 3), apresentam pouca diversidade.

Dessa forma, o baixo emprego de frutas nativas pode estar relacionado não apenas à baixa oferta da matéria-prima no comércio local, mas também à reduzida demanda, em função do desconhecimento da fruta pelo cliente, bem como o desconhecimento pelo gestor/*bartender* de sua potencialidade na diversificação e elaboração de cartas identitárias e inovadoras.

4.2. Análise da demanda de bebidas

Dentre os quatro (4) coquetéis manipulados mais comercializados por estabelecimento, foram citadas ao todo 26 formulações (desconsiderando a variação da

base alcoólica para algumas delas – como as “caipirinhas” com cachaça, *vodka*, vinho, etc.). Das 26 formulações de coquetéis mais comercializados, apenas 5 apresentam frutas nativas em sua composição: maracujá (3 formulações), abacaxi (1 formulação) e jabuticaba (1 formulação).

Entretanto, todas essas formulações com as frutas nativas foram citadas como mais comercializadas por apenas 1 a 2 estabelecimentos. Já a “caipirinha”, por exemplo, foi descrita como o coquetel mais vendido na Via, presente em 11 estabelecimentos (73%), seguida pela “caipirinha de morango”, presente em 6 (40%), e pelo “*mojito*”, citado por 3 (20%).

A elevada presença e demanda da “caipirinha” e do “*mojito*”, em detrimento aos coquetéis elaborados com a biodiversidade brasileira, pode ser explicada pelo seu amplo reconhecimento dentro da coquetelaria internacional, estando presentes na lista de “clássico contemporâneos” da IBA – International Bartenders Association (IBA, 2018).

Dentre os quatro sucos manipulados mais comercializados em cada estabelecimento, foram citadas ao todo 11 formulações. Dentre essas, apenas 3 formulações (27,2%) eram elaboradas a partir de frutas brasileiras: abacaxi (2 formulações) e maracujá (1 formulação). Laranja e limão foram descritos como os sucos mais comercializados em 12 dos estabelecimentos (80%), seguidos pelo abacaxi (47%), morango (40%) e maracujá (20%).

Analisando a demanda e comercialização de coquetéis e sucos manipulados na Via em questão, verifica-se elevada presença do limão tahiti, da laranja, do morango, do abacaxi e do maracujá nos resultados. Supõe-se aqui, novamente, um certo desconhecimento e negligência do consumidor, que não ousa diversificar e conhecer novos sabores, mantendo sempre as mesmas escolhas, muito vezes em função da discriminação ao que é “brasileiro”, com valorização do estrangeiro – aspecto cultural com primórdios na colonização europeia.

4.3 Proposição sazonal de frutas nativas para bebidas manipuladas – contexto Região Sul

Complementarmente ao estudo realizado, elaborou-se um quadro (quadro 1) propositivo de frutas nativas brasileiras para bebidas manipuladas na Região Sul do país, considerando aspectos de sazonalidade com base em Lorenzi et al, (2015), bem como a oferta de frutas brasileiras no comércio local, de acordo com Vieira (2017). Faz-se o lembrete de que a sazonalidade pode variar de acordo com a região de produção. Objetivou-se com isso, fornecer aos gestores regionais informações para ampliar a

diversidade dessas espécies em suas cartas, favorecendo a construção de cartas e cardápios identitários.

Quadro 1. Proposição de frutas nativas brasileiras para cartas de bebidas de estabelecimentos de A&B localizados em Florianópolis (SC), com base na estação do ano e na presença das frutas no comércio e/ou identidade ecológica da Região Sul do país.

ESTAÇÃO	FRUTAS BRASILEIRAS INDICADAS
Verão	Abacaxi (<i>Ananas comosus</i>) Butiá (<i>Butia odorata</i>) Cerejeira-do-rio-grande (<i>Eugenia involucrata</i>) Goiaba (<i>Psidium guajava</i>) Maracujá (<i>Passiflora edulis</i>)
Verão-outono	Açaí (<i>Euterpe oleracea</i>) Butiá (<i>Butia odorata</i>) Maracujá (<i>Passiflora edulis</i>)
Outono	Goiaba-serrana (Feijoa) (<i>Acca sellowiana</i>) Maracujá (<i>Passiflora edulis</i>)
Outono-inverno	Juçara (frutos) – (<i>Euterpe edulis</i>)
Inverno	Aroeira-vermelha* (<i>Schinus terebinthifolius</i>) Juçara (frutos) – (<i>Euterpe edulis</i>)
Inverno-primavera	Juçara (frutos) – (<i>Euterpe edulis</i>)
Primavera	Jabuticaba (<i>Plinia Cauliflora</i>)
Primavera-verão	Caju (<i>Anacardium occidentale</i>) Cerejeira-do-rio-grande (<i>Eugenia involucrata</i>) Grumixama (<i>Eugenia brasiliensis</i>) Pitanga (<i>Eugenia Uniflora</i>) Uvaia (<i>Eugenia pyriformis</i>)

* Fruto.

Fonte: Quadro formulado a partir de Lorenzi et al. (2015), além de CIDASC/SC (2017), Marto (2007), Neves et. al (2016), Oliveira et. al (2002).

Espera-se divulgar o quadro formulado em estabelecimentos de A&B de Florianópolis, em ação posterior de extensão, como devolutiva dos resultados à comunidade investigada, mas também objetivando auxiliar o setor gastronômico local na elaboração de cardápios e cartas de bebidas sazonais, com foco na biodiversidade brasileira disponível.

Algumas pesquisas referentes à utilização de frutas nativas já estão e em andamento. Como exemplo, pode-se citar o Núcleo de Estudos em Gastronomia do Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC, cujos projetos valorizam as cadeias de produção baseada em produtos regionais, mostrando a versatilidade da utilização de frutas originárias da Serra Catarinense na gastronomia. O grupo tem como proposta chamar a atenção dos empresários, consumidores e do poder público para produtos que poderiam estar presentes na alimentação do catarinense, porém são desconhecidos ou

não estão disponíveis para o público em geral, como a goiaba serrana, o araçá e a uvaia (TAVELLA, 2018). Pode-se citar também o estudo de Feller (2017), que analisa a comercialização de produtos derivados da pitanga (*Eugenia Uniflora*), conjuntamente com a análise da aceitabilidade do suco da fruta.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho forneceu novas informações que evidenciam um reduzido emprego de espécies nativas brasileiras na gastronomia da Via, especificamente de frutas em cartas de bebidas manipuladas. Apesar de ser verificada a presença de frutas nacionais nas formulações, a diversidade foi muito reduzida, restringindo-se ao abacaxi e ao maracujá – tanto em sucos como em coquetéis. Entretanto, ambas as frutas já apresentam cadeias de produção e comércio muito bem estruturados mundialmente, sendo consideradas frutas globalizadas, não contribuindo para a inovação gastronômica com foco na biodiversidade brasileira. Frutas com potencial, como a pitanga, o butiá e a jaboticaba, apesar de levantadas no estudo, poderiam ser mais empregadas e valorizadas.

Desta forma, objetivando uma repercussão efetiva na sociedade, verifica-se a necessidade de novos estudos, especialmente sobre o emprego gastronômico das espécies autóctones brasileiras, como o desenvolvimento de receitas e formulações associado a testes de aceitabilidade e análises sensoriais. Além disso, faz-se necessária a estruturação de cadeias de produção no campo e de sua articulação comercial, sendo que o setor gastronômico apresenta papel indiscutível na geração da demanda dos produtos desenvolvidos.

A utilização de outras frutas regionais e nacionais poderá contribuir para um desenvolvimento socioambiental saudável do país, estimulando a valorização da biodiversidade, criando assim um laço identitário entre a gastronomia e o território.

REFERÊNCIAS

ALTIERI, Miguel. **Agroecologia**: bases científicas para uma agricultura sustentável. 3 ed., São Paulo: Expressão Popular, 2012. 400p.

ANDRADES, T.O.; GANIMI R.N. Revolução Verde e a apropriação capitalista. **CES revista**. v. 21, p. 43-56. Juiz de Fora (MG), 2007. Disponível em: https://www.cesjf.br/revistas/cesrevista/edicoes/2007/revolucao_verde.pdf. Acesso em: 15 set. 2018.

ASSUNÇÃO, A. T. C.; ROCHA, F. G.; RIBAS, L. C. C. Perfil dos trabalhadores de cozinha da Via Gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas em Florianópolis/SC. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**. v.4, n.3, p.24-40, 2010.

BARBIERI, R.L.; GOMES, J.C.C.; ALERCIA, A.; PADULOSI, S. Agricultural Biodiversity in Southern Brazil: Integrating Efforts for Conservation and Use of Neglected and Underutilized Species. **Sustainability**, 6:741-757, 2014.

BFN (BIODIVERSITY FOR FOOD AND NUTRITION). **Mainstreaming biodiversity fo food and Nutrition: benefits for agriculture, health and livelihoods**. Curso online. Disponível em: http://www.b4fn.org/pt/curso-online/?tx_femanager_pi1%5Baction%5D=new&tx_femanager_pi1%5Bcontroller%5D=New#Home >. Acesso em: set. 2018.

BRASIL, 2009. **Decreto de Bebidas N°6.871 / 2009**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D6871.htm Acesso em 12 de setembro de 2018.

BRASILIANA Digital (USP). **O doceiro nacional ou arte de fazer toda a qualidade de doces**. 4. ed. Rio de Janeiro: B. L. Garnier, 1895. 339p. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3821>>. Acesso em: 17 out. 2018. Publicado em: 1895.

CARRASCO, B.; BARROS, K. Vias gastronômicas: as ruas da Grande Floripa que são ponto de encontro para comer bem. **Notícias do Dia Online**. 2016. Disponível em: <https://ndonline.com.br/florianopolis/plural/vias-gastronomicas-as-ruas-da-grande-floripa-que-sao-ponto-de-encontro-para-comer-bem>. Acesso em: 09 out. 2018.

CIDASC/SC – **Produtores do Sul catarinense esperam colher 30 mil toneladas na safra de maracujá**. Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina, 2017. Disponível em: <http://www.cidasc.sc.gov.br/blog/2017/01/30/produtores-do-sul-catarinense-esperam-colher-30-mil-toneladas-na-safra-de-maracuja/>. Acesso em 28 out. 2018. Publicado em 2017.

CORADIN, L.; SIMINSKI, A; REIS, A. **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro - Região Sul**. Brasília (DF): MMA/BRASIL, 2011.

CROSBY, A. W. **Imperialismo ecológico: a expansão biológica da Europa 900 – 1900**. São Paulo: Companhia das Letras, 2011. 375p.

FAO. **Tratado Internacional sobre recursos fitogenéticos**. Convenção de Diversidade Biológica e do Tratado Internacional sobre Recursos Fitogenéticos para Alimentação e Agricultura, 2004.

_____. **Building on gender, agrobiodiversity and local knowledge: a training manual**. Rome, Italy: Food and Agriculture. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/007/y5609e/y5609e02.htm#TopOfPage> >. Acesso em: set. 2018. Publicação: 2005.

_____. **Superação da fome e da pobreza rural - Iniciativas brasileiras**. Brasília, 2016. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-i5335o.pdf>> Acesso em 12 nov. 2018.

FELLER, D. **Análise da comercialização de produtos derivados de pitanga (*Eugenia uniflora L.*) em Florianópolis (SC), associada à análise da aceitabilidade do suco “tropical” da fruta**. Trabalho de Conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, IFSC, Florianópolis (SC), 2017.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac, 2014. 203p.

FRANCO, José Luiz de Andrade. O conceito de biodiversidade e a história da biologia da conservação: da preservação da *wilderness* à conservação da biodiversidade. **História**, v.32, n.2, p. 21-48, 2013.

GUIA FLORIPA. **Coqueiros**. Disponível em: <<http://www.guiafloripa.com.br/cidade/bairros/coqueiros>>. Acesso em: 05 nov. 2018.

HUE, S. M. et al. **Delícias do descobrimento – a gastronomia brasileira no século XVI**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2008.

IBA – International Bartenders Association. **Contemporary Classics**. Disponível em <http://iba-world.com/contemporary-classics>. Acesso em 13 dez. 2018.

JULYAN, Brian K. **Manual de bebidas: vendas e serviço**. Tradução de Jacqueline Medeiros. Portugal: CETOP, [1994]. 216p.

KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

LÉVÊQUE, C. **A biodiversidade**. Bauru (SP): EDUSC, 1999.

LOBO, Luiz. **Coquetéis**. São Paulo: Globo, 2005. 125p.

LORENZI, Harri. **Frutas no Brasil: nativas e exóticas (de consumo in natura)**. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2015.

MARTO, G. B. T. **Euterpe edulis (Palmito-juçara)**. Instituto de Pesquisas e Estudos Florestais, Piracicaba (SP), 2007. Disponível em <<http://www.ipef.br/identificacao/euterpe.edulis.asp>> Acesso em: 28 out. 2018.

MEIRELLES, L. Soberania Alimentar, agroecologia e mercados locais. **Agriculturas**, v. 1, n. 0, 2004. Disponível em: http://orgprints.org/21244/1/Meirelles_soberania.pdf. Acesso em: 12 nov. 2018.

MITTERMEIER, R. A. Primate Diversity and the Tropical Forest: Case Studies from Brazil and Madagascar and the Importance of the Megadiversity Countries. In: WILSON, E. O. (Ed.). **Biodiversity**. National Academy Press, 1988. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK219287/>. Acesso em: dez. 2018. Publicado em: 1988

MMA/BRASIL. **Biodiversidade brasileira**. Brasília (DF): Ministério do Meio Ambiente. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/biodiversidade/biodiversidade-brasileira>. Acesso em: 09 ago. 2018a.

MMA/BRASIL. **Agrobiodiversidade**. Brasília (DF): Ministério do Meio Ambiente. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/biodiversidade/conservacao-e-promocao-do-uso-da-diversidade-genetica/agrobiodiversidade>. Acesso em: 16 ago. 2018b.

MMA/BRASIL. **Biodiversidade para Alimentação e Nutrição**. Brasília (DF): Ministério do Meio Ambiente. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/biodiversidade/conservacao-e-promocao-do-uso-da-diversidade-genetica/biodiversidade-para-alimenta%C3%A7%C3%A3o-e-nutri%C3%A7%C3%A3o>. Acesso em: 12 nov. 2018c.

MS/BRASIL (Ministério da Saúde). **Alimentos regionais brasileiros. 2. ed.**, Secretaria de Atenção à Saúde - Departamento de Atenção Básica, Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

NEVES, E.J.M.; SANTOS, A.M; GOMES, J.B.V.; RUAS, F.G.; VENTURA, J.A. **Cultivo da aroeira-vermelha (Schinus terebinthifolius Raddi) para produção de pimenta-rosa**. MAPA/EMBRAPA. Colombo (PR), 2016. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de>

[publicacoes/-/publicacao/1052499/cultivo-da-aroieira-vermelha-schinus-terebinthifolius-raddi-para-producao-de-pimenta-rosa](#) Acesso em: 28 out. 2018.

OLIVEIRA, M.S.P.; CARVALHO, J.E.U.; NASCIMENTO, W.M.O.; MÜLLER, C.H. Cultivo do Açaizeiro para Produção de Fruto. **Circular Técnica 26**. MAPA/EMBRAPA, Belém (PA), 2002. Disponível em: https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/Producaodefrutos+Circ_tec_26_000gbz56r_pu02wx5ok01dx9lco2bes.pdf. Acesso em: 28 out. 2018.

ONU (Organização das Nações Unidas). **Convenção Sobre Diversidade Biológica – CDB**. Tratado nas Nações Unidas, Rio de Janeiro: CNUMAD, 1992.

RBG KEW. **The State of the World's Plants Report – 2016**. Richmond (UK): Royal Botanic Gardens Kew. Disponível em: <https://stateoftheworldsplants.org/2016/> >. Acesso em: set. 2018. Publicação em: 2016.

RIBEIRO, L.O.; MENDES, M.F.; PEREIRA, C.S.S. Avaliação da Composição Centesimal, Mineral e Teor de Antocianinas da Polpa de Juçai (Euterpe Edulis Martius). **Revista Eletrônica TECCEN**, Vassouras, v. 4, n. 2, p. 5-16, 2011.

SALVIANO, G.; OLIVEIRA, G.; OLIVEIRA, S.C.; LEITÃO, C.S.S. Slow Food na cidade de Manaus. **Revista de Produção Acadêmico-Científica**, Manaus, v.3, n.2, p. 29-39, 2016.

TAVELLA, M. Benditos frutos catarinenses – Núcleo de estudos gastronômicos valoriza ingredientes do Estado como uvaia e goiaba serrana. **Revista Versar**. Disponível em: <https://www.revistaversar.com.br/nucleo-de-estudos-gastronomicos-valoriza-ingredientes-de-sc/> Acesso em dez. 2018. Publicado em: 2018

UNESCO. **Florianópolis – Cidade UNESCO da Gastronomia**. Disponível em: http://floripamanha.org/wp-content/uploads/2014/02/unesco_relatorio_6a_2013.pdf >. Acesso em: set. 2018. Publicado em: 2013.

_____. **Florianópolis, a primeira Cidade Criativa UNESCO da Gastronomia no Brasil**. Disponível em: <http://www.floripacreativecity.com/> >. Acesso em: set. 2018.

VIEIRA, R. F.; CAMILLO, J.; CORADIN, L. (Ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro - Região Centro-Oeste**. Brasília (DF): MMA/BRASIL, 2016.

VIEIRA, D. J. V. **Análise da procedência e da sazonalidade da “salada de frutas” catarinense: um estudo de caso na central de abastecimento do estado de Santa Catarina – CEASA/SC (unidade São José)**. Trabalho de Conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, IFSC, Florianópolis (SC), 2017.

VIVA COQUEIROS. **Via gastronômica de Coqueiros em Florianópolis**. Disponível em: <https://vivacoqueiros.com/via-gastronomica-de-coqueiros/>. Acesso em: 10 out. 2018.

YUYAMA, Kaoru et. al. Camu-camu: um fruto fantástico como fonte de vitamina C1. **Acta Amaz.**, v. 32, n. 1, p.169-174, 2002. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0044-59672002000100169&lng=en&nrm=iso . Acesso em: 01 nov. 2018.

ZIMMERMANN, C. L. Monocultura e transgenia: impactos ambientais e insegurança alimentar. **Veredas do Direito**. Belo Horizonte. v.6, n.12, p.79-100, 2009. Disponível em <http://www.domhelder.edu.br/revista/index.php/veredas/article/view/21/133> > Acesso: out. 2018

APÊNDICE A

Roteiro para análise de carta de bebidas de bares, restaurantes e similares na Via Gastronômica de Coqueiros.

NOME do estabelecimento:
Tipologia:
Responsável pelo atendimento:
DATA: ____ / ____ / 2018:
<p>1. Número e descrição de sucos/"vitaminas" (formulações) descritas no cardápio, além das informadas complementarmente por responsável (comercializadas, mas ausentes na descrição). (Verso)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descritas no cardápio: • Informadas por responsável:
<p>2. Número e descrição (nome e componentes básicos da formulação) de bebidas formuladas de base alcoólica (drinks, coquetéis, etc.) descritas no cardápio, além das informadas complementarmente por responsável (comercializadas, mas ausentes na descrição). (Verso)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descritas no cardápio: • Informadas por responsável:
<p>3. Quais são as 4 bebidas alcoólicas manipuladas mais comercializadas pelo estabelecimento?</p> <p>1ª) _____ 2ª) _____</p> <p>3ª) _____ 4ª) _____</p>
<p>4. Quais são os 4 sucos mais comercializados pelo estabelecimento?</p> <p>1ª) _____ 2ª) _____</p> <p>3ª) _____ 4ª) _____</p>
<p>5. Todas as bebidas (sucos ou drinks) formuladas com frutas são comercializadas durante o ano todo? Há alguma formulação comercializada apenas sazonalmente? Qual(ais)?</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
RESPOSTA ITEM 1:
RESPOSTA ITEM 2:

ANOTAÇÕES:

APÊNDICE B

Carta de apresentação & Termo de compromisso

Prezado Gestor ou Responsável pelo Estabelecimento:

Gostaríamos de informar que os aluno **Luís Otávio Destri Pessoa**, aluno matriculado no **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do CTE/IFSC** (mat.151000514-5), estará desenvolvendo seu Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), sob a orientação da professora Liz Cristina C. Ribas (CTE/IFSC), com a seguinte temática: *“Diagnóstico da presença e diversidade de frutas nativas brasileiras no cardápio de bebidas manipuladas de restaurantes, bares e similares localizados na Via Gastronômica de Coqueiros (Florianópolis/SC)”*.

Para concretização do referido trabalho, gentilmente **solicitamos a permissão para análise do cardápio de bebidas do estabelecimento** em questão, **nos comprometendo em não divulgar a identidade do estabelecimento nos dados coletados (confidencialidade)**, os quais se destinarão exclusivamente ao referido TCC e desdobramentos acadêmicos do mesmo.

O trabalho tem por objetivo realizar uma análise geral da utilização de frutas brasileiras em bebidas de estabelecimentos da Via Gastronômica de Coqueiros, em prol do uso da biodiversidade brasileira e catarinense pelo setor de A&B de Florianópolis. Sua participação é de extrema importância para o fortalecimento da identidade gastronômica florianopolitana.

Desde já agradecemos e contamos com sua colaboração.

Liz Cristina Camargo Ribas
 Professora Orientadora (TCC)
 Campus Florianópolis-Continente/ IFSC (3877-8418)
 E-mail: lizribas@ifsc.edu.br

Luís Otávio Destri Pessoa
 Estudante em TCC
 Campus Florianópolis-Continente/ IFSC
 E-mail: luisotaviodestri@gmail.com

Estabelecimento: _____

Nome do responsável/atendente no estabelecimento: _____

Assinatura de ciência: _____

Florianópolis, ____ de _____ de 2018