

A NOVA GASTRONOMIA DA ILHA DE SANTA CATARINA: UM ESTUDO DA RELAÇÃO DOS RESTAURANTES DE FLORIANÓPOLIS (SC) COM A CULTURA E IDENTIDADE ALIMENTAR

Bruna Fontana Lazzari¹

Orientadora: Prof^ª Dr^ª Berenice Giehl Zanetti²

RESUMO

Dentro do contexto de mudanças no âmbito da gastronomia e expansão da Ilha de Santa Catarina, surge a necessidade de estudar os conceitos de identidade e cultura inseridos nas cozinhas profissionais da cidade. Com isso, o objetivo dessa pesquisa foi analisar de que forma os novos restaurantes de Florianópolis participam da preservação da sua cozinha tradicional. Os procedimentos metodológicos deste estudo de caso consistem em análise documental dos cardápios dos restaurantes selecionados e entrevista focada com *chefs* ou proprietários desses estabelecimentos. Os resultados mostram que há uma valorização dos ingredientes regionais e da biodiversidade local por parte dos entrevistados e uma preocupação com a cadeia produtiva desses produtos. Ainda, os cardápios evidenciam preparações inspiradas em receitas tradicionais da Ilha, entretanto o foco maior é a originalidade desses preparos dentro dos restaurantes. Em conclusão, o presente artigo cumpriu os objetivos propostos, entendendo que há uma valorização dos produtos locais mas que esses estabelecimentos não participam diretamente na manutenção da cozinha tradicional da cidade. Também, foi possível estabelecer uma concepção atual sobre a nova gastronomia que está surgindo na Ilha e debater sobre o papel dos profissionais de cozinha na preservação da identidade e cultura alimentar.

Palavras-chave: Gastronomia Tradicional; Florianópolis; Atualidade; Cultura e Identidade Alimentar.

ABSTRACT

Within the context of changes in the field of gastronomy and the expansion of Santa Catarina Island, there arises a need to study the concepts of identity and culture inserted in the city's professional kitchens. In this regard, the objective of this research is to analyze how the new restaurants in Florianópolis participate in the preservation of their traditional cuisine. The methodological procedures of this case study consist of documentary analysis of the menus of selected restaurants and focused interviews with chefs or owners of these establishments. The results show a recognition of regional ingredients and local biodiversity by the interviewees, as well as a concern with the production chain of these products. Furthermore, the menus feature dishes inspired by traditional island recipes, but the main focus is on the originality of these dishes within the restaurants. In conclusion, this article achieved its intended objectives, understanding that local products are valued, but these establishments do not directly contribute to maintaining the city's traditional cuisine. It was also possible to establish a current understanding of the new gastronomy emerging

¹ Graduanda no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Câmpus Florianópolis-Continente. E-mail: brunafonlaz@gmail.com

² Doutora em Geografia pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Mestre em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI) e graduada em Turismo com Habilitação em Gastronomia pela Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL). Professora titular no Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) Câmpus Florianópolis-Continente. E-mail: berenicez@ifsc.edu.br
Defesa: 03/07/2025.

on the Island and to discuss the role of kitchen professionals in preserving food identity and culture.

Key-words: Gastronomy; Florianópolis; Topicality; Food Culture and Identity.

1. INTRODUÇÃO

A identidade cultural da Ilha de Santa Catarina, situada na Região Sul do Brasil, é caracterizada pela influência de uma variedade de grupos étnicos que já pertenceram e foram responsáveis pela origem e desenvolvimento desse território. Historicamente, a região era povoada, até o ano de 1650, por indígenas e alguns marinheiros que realizavam trocas comerciais, quando, no ano seguinte, Francisco Dias Velho Monteiro iniciou o processo de colonização, denominando a ilha, a partir desse momento de Nossa Senhora do Desterro (VÁRZEA, 1984). Entre os anos 1748 e 1756, ondas migratórias vindas do Arquipélago dos Açores incentivadas pelo Governo Português (MATTOS, 2013) foram fundamentais para o aumento populacional de Desterro. No decorrer da sua formação, diversos povos contribuíram nesse processo, como é o caso dos italianos, portugueses, poloneses e alemães que chegaram, na então Florianópolis, no final do século XIX, com auxílio do governo brasileiro (SILVA et al., 2024).

Relacionado a sua constituição, um aspecto importante para o desenvolvimento socioespacial da Ilha de Santa Catarina é a sua geografia, pois foi devido a esse fator que diversas populações chegaram e permaneceram no território. No século XVII, Nossa Senhora do Desterro, por estar localizada no litoral Catarinense, foi ponto de entrada e permanência de povos africanos escravizados, junto a outras cidades litorâneas da região (SILVA et al., 2024). Além disso, a localização da Ilha favoreceu as ondas migratórias de açorianos no século XVIII porque o governo Português buscava dominar a região litoral do estado, aumentando seus habitantes e protegendo a costa marítima contra invasões (MATTOS, 2013). Nos dias atuais, a Ilha abriga uma população de 537.211 habitantes e grande parte da extensão territorial da Capital do Estado de Santa Catarina, Florianópolis, que incluindo a parte continental, totaliza 674,844 km² de extensão (IBGE, 2022).

Além da sua formação étnica, outros fatores geográficos foram importantes no seu desenvolvimento. Cercada pelo Oceano Atlântico, a pesca, a comercialização e o consumo de peixes e frutos do mar são práticas que moldaram a alimentação da sua população e a sua economia. Os indígenas carijós, habitantes da Ilha no período pré-colonização, encontraram na pesca e na coleta de outros animais marinhos, como os moluscos, uma maneira de sustento (PINHO, 2016). Com a chegada de portugueses e

posteriormente outros grupos migratórios, a pesca deixou de ser apenas uma atividade de subsistência e passou a ser uma forma de realizar trocas comerciais e desenvolver a economia da região. Até o século XX, a pesca era feita artesanalmente por grupos e famílias de pescadores, mas essa forma de coletar peixes e animais marinhos foi ameaçada com o aparecimento da pesca industrial (PINHO, 2016), que tornou a captura desses animais uma prática muito mais agressiva. Por estar ligada aos hábitos alimentares de todos os povos que viveram na Ilha, essa atividade desenvolveu uma percepção de identidade gastronômica singular para a região, originando receitas e modos de preparar os alimentos pertencentes a essa cultura.

Diretamente associado a sua construção histórica, o turismo na cidade desempenha papel importante nas práticas sociais e gastronômicas. Ademais, as praias, lagoas e cachoeiras são responsáveis por atrair turistas nacionais e internacionais para a cidade na temporada de verão, fazendo com que a população da Ilha aumente para quase o dobro em relação ao restante do ano (RONCONI et al., 2021). Junto do desenvolvimento do turismo na região, que teve seu salto na década de 80 (OURIQUES, 2007), está o crescimento dos setores de hospitalidade e gastronomia na cidade. Embora o principal motivo para o turismo na Ilha esteja relacionado a suas paisagens naturais, principalmente praias, empreendimentos relacionados à alimentação e hospedagem agregam ao turismo porque são atrativos culturais e também dispõem de atividades sociais e de lazer relacionadas ao local (FONSECA E COSTA, 2019).

Embora existam diversos estudos sobre a identidade gastronômica de Florianópolis e a sua formação histórica, no contexto contemporâneo verifica-se uma lacuna teórica sobre a aplicação de técnicas, ingredientes e receitas tradicionais nos restaurantes da Ilha. Conseqüentemente, essa pesquisa se justifica em virtude de estudar se o fenômeno de desenvolvimento da gastronomia da Ilha está ligada à manutenção das raízes culturais e étnicas que a originaram. Como aponta Müller (2012, p.44) “O contexto atual da globalização tende cada vez mais a homogeneizar o conhecimento e o saber-fazer que o envolve, desaparecendo determinadas práticas que fazem parte de pequenas comunidades”. Na atualidade, a facilidade de acessar técnicas, ingredientes e preparos de outras culturas pode se tornar ameaçadora a cozinha regional, fazendo com que *chefs* de cozinha busquem inovar cada vez mais nos seus cardápios de modo contraproducente a identidade da região.

Em relação à abertura de estabelecimentos gastronômicos na Ilha, o problema de

pesquisa é representado pela pergunta: Como os novos restaurantes de Florianópolis contribuem para a manutenção da gastronomia tradicional? Portanto, dentro do tema Identidade e Tradição da Cozinha Tradicional da Ilha de Santa Catarina, o objetivo geral da pesquisa é analisar de que forma os novos restaurantes³ de Florianópolis integram preparações típicas e produtos tradicionais da cidade em seus cardápios. Para esse estudo de caso, foram realizadas análises documentais em cardápios dos restaurantes que se adequaram aos critérios da pesquisa e aplicadas entrevistas focadas com os proprietários ou *chefs* de cozinha desses estabelecimentos.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1. Identidade e cultura alimentar

A comida, além de saciar as necessidades biológicas dos povos, está essencialmente conectada a questões sociais que deram origem ao modo como cada sociedade se alimenta. É do alimento que cada indivíduo satisfaz o corpo com micro e macronutrientes fundamentais à vida mas também é do alimento que surge a identidade e o sentido de pertencimento a uma determinada cultura. No meio de costumes, comportamentos e hábitos está algo vital: aquilo que é cultivado na terra, coletado do mar e extraído da natureza. Além do alimento em si, a forma de plantá-lo, cultivá-lo, colhê-lo, prepará-lo e consumi-lo caracteriza uma comunidade. Relacionado a isso, as autoras Serres e Costa (2022, p. 7) apontam que “as práticas alimentares podem ser consideradas vetores de uma série de valores, comportamentos, crenças, visões de mundo, baseadas em condições físico-climáticas enraizadas no tempo e no espaço e, ao mesmo tempo, mutáveis”. Dessa forma, compreende-se que a identidade e cultura alimentar são manifestações de práticas e saberes de uma comunidade.

Nesse contexto, entende-se que cada povo desenvolveu técnicas de cultivo, manipulação e preservação dos alimentos. Dentro de um próprio país, como o Brasil, diferentes regiões e até mesmo cidades apresentam características únicas na gastronomia. Isso se dá por vários fatores, como as pessoas que eram originárias do local, a colonização, a imigração e as festividades religiosas. Outra condição importante é a terra e os produtos intrínsecos desses lugares e a sua disponibilidade em cada estação do ano. A exemplo disso, no Brasil, tem-se a mandioca que gera uma série de subprodutos e preparações típicas e que

³ Para esta pesquisa, define-se que os novos restaurantes da Ilha de Santa Catarina são aqueles inaugurados a partir do ano de 2021.

se tornou um alimento pertencente aos costumes das populações. Consequentemente, surge o questionamento de como o uso de certos alimentos se tornam permanentes nas sociedades ao longo dos séculos. Como apontam os pesquisadores Müller, Amaral e Remor (2010, p.2):

Entende-se que a gastronomia típica pode ser preservada através do “saber fazer”, o conhecimento implícito no processo, já que a matéria-prima inerente ao mesmo é normalmente perecível. Este conhecimento preservado gera uma condição positiva para a disseminação das práticas alimentares para gerações futuras, garantindo uma perpetuação da memória na comunidade.

Assim, o saber-fazer é muitas vezes passado entre gerações e nem sempre relatado de forma escrita, entendendo-se que a identidade cultural das pessoas ultrapassa registros físicos e está presente em suas narrativas.

Contudo, com a globalização e o surgimento de tecnologias, as cozinhas tradicionais acabam ameaçadas por técnicas de outras culturas no fenômeno chamado de homogeneização, em que “o público absorve padrões, estilos, modas, os quais são difundidos como mercadorias globais” (GARCIA, 2003, p. 488). Esse processo se torna um problema à medida que a cultura típica desses lugares pode cair no esquecimento e não ser cultivada e passada adiante. Nesse sentido, surge o conceito de “cozinha industrial” (ORTIZ, 1994), em que produtos que eram tradicionais são encontrados em diversos lugares do mundo no que é chamado de “desterritorialização” (GARCIA, 2003), ou seja, saem do seu território para serem comercializados em outros, perdendo sua identidade, ainda que exista um valor simbólico que o remete ao país de origem. Além disso, preparos que eram sazonais devido aos ciclos de plantação, agora são encontrados o ano inteiro, porque os insumos estão disponíveis sempre no mercado devido às inovações agrícolas e uso de químicos nas lavouras. Como consequência, surge mais uma problemática, cada vez mais a monocultura está se destacando, tirando o espaço de cultivo de variados outros alimentos e reduzindo a diversidade alimentar dos povos. Na indústria, também ocorre a padronização de alimentos, como queijo, leite, cortes de animais, hortifrutis e panificados. Como resultado, a homogeneização se estende não apenas entre culturas, bem como em cada sociedade, com produtos industriais se sobressaindo aos artesanais⁴ devido ao preço e à facilidade de acesso.

Em suma, a identidade e cultura alimentar estão alinhadas com a história e valores de

⁴ Nesse contexto, o termo artesanal de acordo com a pesquisadora Zanetti (2018, p.29) “refere-se a qualquer produto comestível de origem animal e vegetal, elaborado em pequena escala, que mantenha características tradicionais, culturais ou regionais. O produto artesanal, além de ser processado em pequena escala – um dos principais diferenciais face à produção industrial – também incorpora aspectos da tradição e cultura locais”.

cada povo de forma original e característica. Sendo assim, surge a importância da valorização e preservação desses hábitos diante dos obstáculos da globalização e homogeneização dos costumes.

2.2. Preparos Tradicionais

Os preparos tradicionais são preparações transmitidas entre gerações dentro de um determinado contexto cultural. Essas receitas estão intimamente ligadas à história do lugar em que surgiram. Como cita a autora Woortmann (2013, p. 6) “os alimentos são não apenas comidos, mas também pensados; quer dizer, a comida possui um significado simbólico – ela expressa algo mais que os nutrientes que a compõem”. Frequentemente associados à escassez de alimentos, esses preparos surgem como uma forma de aproveitar integralmente os recursos disponíveis, como é o caso do pirão de peixe, que utiliza a carcaça do pescado para preparar o caldo ou o arroz de carreteiro que é feito com o charque (uma carne conservada com sal para durar mais tempo), ou mesmo com restos de carnes assadas no churrasco. Consequentemente, percebe-se que os pratos tradicionais são formados não só a partir do uso de ingredientes específicos mas também das necessidades e conhecimentos de quem os faz.

A exemplo disso pode-se citar o arroz, um cereal consumido em diversos lugares do mundo mas preparado de modo singular em cada um. No Brasil, o arroz faz parte de uma combinação consumida diariamente pela população: o arroz com feijão. Em outros países como a Itália, com o arroz prepara-se o *risotto*, na Espanha se faz a *paella*, no Japão o *gohan* compõem as refeições dos nativos e é preparado e servido de forma diferente dos países ocidentais. Ainda, pode-se falar do cereal servido como doce, como é o caso do *mango sticky rice* na Tailândia, muito distinto do arroz doce do Brasil. Esses exemplos confirmam que “a gastronomia que expressa a identidade cultural de um povo envolve todo um conjunto de saberes e fazeres específicos, que são os conhecimentos tradicionais” (RONCHETTI E MÜLLER, 2016, p. 38). Com isso, assume-se que esses pratos carregam uma carga histórica e cultural que representam a identidade de cada país.

2.3. Produtos Regionais

Os produtos regionais são caracterizados como os alimentos singulares de um povo que compõem os hábitos culinários dessas pessoas. Esses ingredientes podem ser *in natura*, como o caso do açaí da região amazônica ou desenvolvido pela ação humana, como o caso

da farinha de mandioca. O seu uso é justificado pela forma de obtenção deles, ou seja, pelo *terroir*, que compreende todos os

aspectos climáticos, geográficos, culturais e pedológicos, que tornam o local único, produzindo assim, alimentos típicos em suas características. Esta palavra inicialmente era somente utilizada para a viticultura, porém seu uso foi ampliado para outros alimentos (MÜLLER, 2012, p. 253).

A exemplo do citado, o manejo - feito pela ação humana - das videiras que são cultivadas em diferentes regiões do mundo, onde elas podem crescer em variados solos e gerar, ainda que dentro da mesma espécie, frutas com características específicas.

Esses produtos podem ser nativos da região de origem, como é o caso do pequi no Cerrado, ou terem sido introduzidos como a banana no Brasil, que tem sua origem no sudeste asiático e no oeste do Pacífico (EMBRAPA, 2015), sendo que ambos se tornaram permanentes na alimentação dessas comunidades ao longo dos séculos. Outro caso, de um produto que foi processado pela ação humana, é o queijo colonial produzido na região sul do Brasil por descendentes de imigrantes europeus (CARVALHO et al, 2015) - é um produto regional porque é produzido dentro de um contexto cultural e ambiental específico, utilizando de matéria prima local e técnicas desenvolvidas por determinada comunidade.

Ainda, a permanência de muitos produtos regionais se dá por motivos religiosos, como o caso do azeite de dendê, utilizado no acarajé - “comida do orixá Iansã – divindade Ioruba que representa o vento e o fogo” (LODY, 2018, p. 20). Como relata o autor Lody (2018), as palmeiras do dendê chegaram ao Brasil junto de povos africanos escravizados entre os séculos XVI e XVII. Outro produto que é consumido no país, esse dentro das crenças do catolicismo, é o peixe na Sexta-Feira Santa, já que abater, consumir ou comercializar outros tipos de animais pode ser relacionado a punição divina pelos fiéis (PEREIRA, 2005).

Em conclusão, os produtos regionais estão presentes nas refeições e cotidiano das pessoas por motivos além da subsistência. Esses produtos refletem a conexão desses povos com sua cultura, história e com a natureza. Por esses motivos, a importância de manutenção desses ingredientes para garantir a identidade e tradição das comunidades.

2.4. Cozinha Tradicional de Florianópolis

A Cozinha Tradicional da Ilha de Santa Catarina se consolidou a partir de diferentes influências. Como aponta a pesquisadora Müller (2012), quatro importantes influências culturais gastronômicas para a sua constituição foram a do Arquipélago dos Açores, a dos

indígenas Guarani que habitavam a região, a dos portugueses vicentistas e dos povos africanos escravizados. Ainda, outras ondas migratórias europeias fizeram parte da formação dessa cozinha, com destaque a italianos e alemães, “contribuindo no processo de urbanização, no desenvolvimento da agricultura familiar e no desenvolvimento industrial do estado” (SILVA et al, 2024, p. 192). Posteriormente, relacionado com o aumento da urbanização e atividades turísticas na cidade a partir do ano de 1970, Florianópolis presenciou mudanças culturais e sociais. Com isso, as atividades tradicionais foram ajustadas com as novas tecnologias (panelas e tipos de fogão substituídos e métodos de conservação adaptados, por exemplo) de forma que “se a cultura não é fixa, a culinária também não o é” (CÔRREA E CAMPOS, 2019, p. 49). Com isso, é possível afirmar que as transformações que ocorrem nos hábitos, sejam sociais, alimentares, familiares ou religiosos, de um povo, podem ser uma ferramenta de preservação à medida que suas raízes culturais perduram nesse processo.

Associada ao sustento da população da Ilha de Santa Catarina ao longo de séculos, a mandioca é uma raiz cultivada pelos indígenas muito antes de os primeiros portugueses chegarem na região. Esses povos originários “descobriram e domesticaram essa planta e também desenvolveram técnicas de processamento para a obtenção de diferentes produtos dela derivados” (NEUBERT, 2013, p. 14). Assim, utilizando de técnicas manuais e instrumentos simplificados, a farinha de mandioca era produzida com muito esforço braçal. Posteriormente, com a imigração açoriana na região no século XVIII, ocorreu a implementação dos engenhos de processamento dessa raiz, uma tecnologia que era utilizada para a moagem dos grãos e pôde ser utilizada para a obtenção da farinha de mandioca. Ainda, da farinha podia-se extrair o polvilho e da própria fermentação do vegetal fazia-se a puba. À vista disso, a partir da mandioca e seus subprodutos, diversos preparos típicos surgiram e se mantiveram na alimentação dos habitantes da região como o pirão, o beiju, o cuscuz, a rosca de massa, o mané pança, a bijajica (CORRÊA E CAMPOS, 2019), a farofa e o aipim cozido ou frito (MÜLLER, 2012). Por fim, destaca-se o consumo do pirão, que pode apresentar uma variedade na forma que é servido sendo que a técnica básica é misturar a farinha de mandioca com algum líquido, podendo ser “caldo de peixe, caldo de camarão, caldo de galinha, caldo de carne, caldo de feijão, café, leite ou água” (MÜLLER, 2012, p. 134).

Cercada pelo Oceano Atlântico, a Ilha de Santa Catarina tem grandes influências marítimas na sua cozinha. Registros de seis mil anos atrás apontam que os povos

originários que se fixaram na Ilha, utilizavam da coleta de mariscos, ostras, berbigão e pesca para se alimentar. Os sambaquis, como ficaram conhecidos os grandes montes de restos desses animais marinhos (PINHO, 2016) - como as conchas e carcaças de peixe - se tornaram confirmação da importância da vida marítima para a subsistência desses habitantes. Posteriormente, indígenas Guaranis que migraram da Amazônia para a região Sul habitaram a região e estabeleceram suas próprias técnicas de caça e coleta dos animais marinhos, que junto com sua agricultura, caça e coleta de outros seres da fauna e flora terrestre puderam permanecer na Ilha. Essas atividades se mantiveram com a chegada dos colonizadores e posteriormente com as ondas migratórias, sendo fundamentais na alimentação e na economia local. Nesse sentido, como produtos regionais de origem marítima pode-se citar o peixe, o berbigão, a ostra nativa, os mexilhões, o siri e o camarão (MÜLLER, 2012). O peixe é um dos produtos que mais se encontra variedades no seu preparo de acordo com os autores Müller (2012), Côrrea e Campos (2019), sendo : 1) ensopado; 2) assado; 3) escalado, salgado e seco ao sol; 4) enrolado na folha de bananeira e assado sobre uma telha ou lata; 5) defumado; 6) frito em banha de porco; e 7) caldo de peixe. Além dessas formas de preparo, alguns pratos tradicionais locais são o peixe cozido no feijão, a caldeirada de sardinha e a estopa de cação. Do peixe salgado e seco ao sol, surgem o pirão de peixe seco, o feijão com peixe seco e o bolinho de peixe. Destaca-se que a tainha é tão importante para a cultura gastronômica local que a espécie por si se enquadra como produto regional e ela é responsável por compor preparações de suma importância para a cozinha de Florianópolis. Tainha escalada, defumada, em postas, frita ou na telha são exemplos de forma de preparo e suas ovas podem ser fritas e fatiadas para serem consumidas ou usadas como ingrediente da farofa de ovas de tainha.

Referente aos demais frutos do mar citados, os principais preparos são: 1) berbigão: como recheio de pastel, cozido, ensopado ou fritada de berbigão; 2) ostra nativa: cozida, fritada ou in natura; 3) mexilhão: marisco lambe-lambe, cozido, refogado; 4) camarão: frito, ensopado, caldo e camarão com chuchu; e 5) siri: caldinho de siri, bolinho de siri e casquinha de siri (MÜLLER, 2012; GUIA CULTURAL GASTRONÔMICO DE FLORIANÓPOLIS, 2024). Apesar da sua importância, por volta do ano de 1960, a pesca artesanal foi enfraquecida com a modernização e a pesca em grande escala, fazendo com que os pescadores fossem marginalizados, tendo que vender suas terras para sustentar a família já que a renda do seu trabalho não estava sendo suficiente e dessa forma, afastando-se da cidade (CORRÊA E CAMPOS, 2019). Em suma, a cozinha de

Florianópolis foi enraizada a partir de influências marítimas junto da mão de obra de diversos pescadores e suas famílias, que contribuíram com seus conhecimentos, práticas e na manutenção das receitas envolvendo esses insumos.

Na construção da gastronomia da Ilha, os engenhos de cana-de-açúcar também tiveram função importante. Da cana, o melado e o açúcar mascavo surgiam para adoçar as sobremesas preparadas pelas famílias, como as frutas cozidas em melado, a batata doce servida com melado e as preparadas com mandioca citadas acima. Ainda, da fermentação e destilação do caldo extraído da cana, fazia-se a cachaça. Nesses processos, os povos de origem africana tiveram sua mão de obra escravizada para a execução desse trabalho, assim como nas lavouras de café. Como resultado disso, do café, açúcar e cachaça, era feita a concertada, uma bebida que também levava especiarias e era muito prestigiada pelos moradores da Ilha.

Ainda sobre os hábitos da população da Ilha, os hortifrutigranjeiros têm o seu consumo relatado ao longo dos anos. Como exemplo, pode-se citar taioba, batata doce, abóbora, amendoim, banana, pitanga, jabuticaba, ovos, feijão, laranja, marmelo, pêra, pêssego, chuchu, milho, cará, repolho, couve, cenoura, batata, alface, pepino, nabo, temperos como cebola, orégano, manjericão, manjerona, alho, salsa e hortelã e especiarias como pimenta do reino, noz moscada, cravo, canela e cominho (MÜLLER, 2012). Destaca-se o uso do tempero alfavaca nas preparações. Relacionado aos produtos cárneos, a galinha apresenta relatos de ser utilizada de forma frita, ensopada, em caldos e assada. Um prato tradicional da Ilha é a galinha caipira com mamão verde. A carne de porco e seus derivados também são frequentes e destaca-se o consumo de torresmo, linguiça, morcilha, porco assado, frito e pirão de linguiça. A utilização da banha de porco na cozinha da Ilha têm destaque porque era base para refogados, fritadas, frituras, cozidos, ensopados e para o preparo do pirão. Por último, o prato mocotó, que é um caldo feito a partir de pé de boi, embutidos de porco e servido com arroz branco e pão (GUIA CULTURAL GASTRONÔMICO DE FLORIANÓPOLIS, 2024).

Em suma, a história e cultura da Ilha contribuíram para a construção de uma Cozinha Tradicional repleta de singularidades em que as influências étnicas e geográficas tiveram um grande papel na sua concepção. Essa sabedoria desenvolvida ao longo dos anos mantém as suas raízes ativas através daqueles que preservam essa cultura, sejam nativos, pescadores, pequenos produtores, pesquisadores, acadêmicos ou profissionais da área de gastronomia. Dessa forma, o reconhecimento e a valorização da cozinha tradicional de

Florianópolis representa estratégia indispensável para a manutenção da identidade regional nas atuais e futuras gerações.

2.5. *Chefs de Cozinha e seu papel na preservação da cultura alimentar*

Os *chefs* de cozinha são atores diretos na apresentação de tendências e hábitos na gastronomia, sendo responsáveis desde a escolha dos insumos até a finalização dos pratos dentro de suas cozinhas. Com isso, há um compromisso com toda a cadeia produtiva dos ingredientes e com as influências dos saberes utilizados nos preparos. Nesse sentido, ocorre uma preocupação com a relação entre os *chefs* de cozinha, os produtores locais e a história e cultura regional. A autora Zaneti (2017, p.157) aponta que, no contexto atual da gastronomia,

estabelecer esse tipo de relação é um indicativo de qualidade, de diferenciação e de valores simbólicos (como valorização da cultura), e morais (como a conservação da biodiversidade local). Então, o *chef*, ao utilizar esse tipo de produto e de manter esse tipo de relação pode ser reconhecido como um profissional preocupado com a qualidade e com os valores associados aos seus serviços.

Ainda, sobre os ingredientes, optar por produtos locais fortalece a economia da região e incentiva os produtores a seguirem com o seu ofício. Por fim, cabe a esses profissionais oferecer alimentos sustentados em criatividade, saberes e nutrientes para os consumidores, respeitando a identidade e a tipologia do estabelecimento.

Deste modo, as cozinhas profissionais são ambientes de trocas culturais entre cozinheiros e consumidores através da manifestação da identidade e conhecimentos aplicados nos pratos. Como aponta Montanari (2009, p. 11),

a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo. Constitui, assim, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de comunicação: não apenas é instrumento de identidade cultural, mas talvez seja o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas.

Assim pode-se dizer que os *chefs* facilitam o acesso do consumidor a culturas, saberes e hábitos de povos específicos - sejam eles regionais, como o caso das cozinhas tradicionais ou internacionais, como o caso das cozinhas temáticas que trazem influências de outras culturas. Ainda, ao valorizar as práticas regionais e ingredientes locais, esses profissionais contribuem para a preservação do conhecimento, cultura e identidade de uma comunidade. Com isso, a cozinha profissional se torna uma ferramenta aliada na manutenção e continuidade de hábitos e costumes.

3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O instrumento de metodologia escolhido para investigar e interpretar os problemas relacionados a essa pesquisa foi o método estudo de caso. De acordo com Bressan (2000, p. 3), esse procedimento consiste no “estudo de eventos contemporâneos, em situações nas quais os comportamentos relevantes não podem ser manipulados, mas onde é possível se fazer observações diretas e entrevistas sistemáticas”. Com isso, as formas determinadas para se obter as informações foram o levantamento de cardápios dos restaurantes participantes da pesquisa para análise e aplicação de uma entrevista focada com os *chefs* de cozinha ou proprietários dos restaurantes selecionados.

A natureza da pesquisa é aplicada porque busca contribuir com o conhecimento da gastronomia regional de Florianópolis no contexto atual e de caráter qualitativo porque visa “descrever os fenômenos por meio dos significados que o ambiente manifesta” (Silva, 2015, p. 54). Ademais, de acordo com Zanella (2006) a abordagem qualitativa permite a compreensão de fenômenos sociais por meio das concepções dos sujeitos participantes da pesquisa e sua realidade social. Com isso, essa abordagem possibilita investigar como *chefs* e gestores gastronômicos vivenciam, interpretam e incorporam a identidade culinária local em seus cardápios.

Na perspectiva deste estudo, as variáveis de pesquisa podem ser classificadas em duas categorias: internas e externas. As variáveis internas estão relacionadas aos fatores que podem ser controlados pelos restaurantes estudados, como: o perfil do *chef*, os pratos presentes no cardápio, a escolha dos ingredientes e a tipologia do restaurante. As variáveis externas estão relacionadas ao ambiente que o restaurante está inserido e exercem influência direta sobre a forma que o estabelecimento opera, como: a cultura regional, o turismo na ilha, o perfil dos clientes, a atualidade e as tendências da gastronomia.

Considerando as variáveis e o foco desta pesquisa, os restaurantes de Florianópolis que tem potencial de incluir elementos⁵ da gastronomia tradicional da Ilha em sua cozinha compõem a população deste estudo. A amostragem, que representa os critérios de seleção para os restaurantes, é intencional porque foi definida a partir de parâmetros relevantes para se atingir o objetivo geral. Os critérios utilizados para a seleção foram: 1) ser um restaurante inaugurado a partir de 2021; 2) oferecer um serviço a la carte; 3) não possuir foco em uma gastronomia típica; 4) ser um restaurante independente ou seja, não

⁵ Por elementos define-se técnicas e preparações tradicionais da Ilha de Santa Catarina.

pertencente a uma rede ou franquia; e 5) estar localizado em Florianópolis. Assim, define-se que os “novos restaurantes” na Ilha de Santa Catarina, na perspectiva deste estudo, são aqueles que tiveram a sua abertura a partir do ano de 2021. Para delimitar a amostra, foi utilizado o site oficial da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) e pesquisas na plataforma do Instagram e chegou-se ao total de oito estabelecimentos que atenderam aos critérios citados.

O instrumento de coleta de dados foi composto por dois parâmetros: análise documental e entrevista focada. Na análise documental, verificou-se o cardápio dos restaurantes selecionados para compreender quais eram os pratos ofertados e os ingredientes responsáveis por sua composição e de forma quantitativa, observou-se a quantidade de pratos ou ingredientes que apresentam ligação com a cozinha tradicional de Florianópolis. No quadro I, estão especificados os produtos regionais e seus respectivos preparos tradicionais revisados no Referencial Teórico desta pesquisa e que foram usados como parâmetro para a análise documental. A partir desses dados foi possível compreender o comportamento dos estabelecimentos quanto a inserção desses itens em seus menus.

Quadro I - Produtos Regionais e Preparos Tradicionais da Ilha de Santa Catarina

	Produto Regional e Subprodutos (se houver)	Preparos Tradicionais
1	Peixe	Ensopado, Assado, Caldo, Peixe Cozido no Feijão, Assado na Telha ou Lata, Caldeirada de Sardinha, Estopa de Cação
2	Peixe Escalado, Salgado e Seco ao Sol	Desfiado, Pirão de Peixe Seco, Feijão com Peixe Seco, Assado, Ensopado, Cozido, Bolinho de Peixe
3	Tainha	Defumada, Assada, Frita, Postas, Na Telha
4	Ovas de Tainha	Farofa de Ovas de Tainha, Ovas de Tainha Frita
5	Camarão	Frito, Ensopado, Caldo, Camarão com Chuchu
6	Ostra Nativa	Cozida, Fritada, In Natura
7	Mexilhão	Marisco Lambe-Lambe, Cozido, Refogado
8	Berbigão	Cozido, Recheio de Pastel, Ensopado, Fritada
9	Siri	Caldinho de Siri, Bolinho de Siri, Casquinha de Siri
10	Mandioca Subprodutos:	Pirão, Beiju, Cuscuz, Rosca de Massa, Mané Pança, Bijajica, Farofa, Aipim Cozido,

	Farinha de Mandioca, Polvilho, Puba	Cacuanga, Aipim Frito
11	Cana de Açúcar Subprodutos: Cachaça, Melado, Açúcar Mascavo	Concertada, Bijajica, Bolos, Mané-Pança, Cuscuz, Cacuanga, Rosca de Massa, Melado com Batata Doce ou Aipim
12	Amendoim Subproduto: Farinha de Amendoim	Paçoca, Bolos, Bijajica, Cacuanga, Assado com Casca
13	Milho Subproduto: Farinha de Milho	Cuscuz, Bolos, Cacuanga (uma das variações contém farinha de milho), Pães, Milho Cozido
14	Galinha	Frita, Ensopada, Caldo, Assada, Galinha Caipira com Mamão Verde
15	Porco Subprodutos: Banha de Porco* e Embutidos (Linguiça e Morcilha)	Torresmo, Assado, Frito, Pirão de Linguiça, Mocotó (também utiliza de partes de bovinos) *a banha de porco é muito utilizada em diversas preparações doces ou salgadas da Cozinha Regional de Florianópolis

Fonte: Elaboração Própria (2025) - Baseado nos autores Müller (2012), Córrea e Campos (2019) e Guia Cultural Gastronômico de Florianópolis (2024)

Em relação a entrevista focada (Apêndice A), foi realizada com 5 participantes entre *chefs* de cozinha ou gestores dos restaurantes selecionados que tiveram atuação direta na elaboração do cardápio atual do restaurante. As perguntas da entrevista possuíam caráter qualitativo e eram abertas, possibilitando aos entrevistados darem respostas detalhadas sobre os temas abordados. As entrevistas foram aplicadas no período de 12 de maio de 2025 a 19 de junho de 2025 pela autora através da plataforma Google Meet e as respostas foram gravadas em áudio com o consentimento dos participantes para posterior análise. A técnica escolhida para o tratamento dos dados obtidos foi a análise de conteúdo, pois permite a interpretação e entendimento das ideias discutidas na entrevista com um nível de aprofundamento (Cardoso et al., 2021). Esse processo teve início com a transcrição integral das respostas dos participantes, de forma a analisá-las em formato de texto. Posteriormente, destacou-se as ideias que se repetiam entre as diferentes respostas com o objetivo de marcar os conceitos de destaque e agrupá-los. Por fim, foi realizado o tratamento dos resultados e interpretação dos dados, relacionando-os com a bibliografia utilizada, os objetivos e hipóteses da pesquisa.

4. APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS

Para apresentar e explorar os resultados obtidos a partir da análise documental e das entrevistas realizadas com *chefs* e proprietários dos estabelecimentos participantes da

pesquisa, os dados estão organizados em dois segmentos. O primeiro, referente aos cardápios dos restaurantes, identifica a presença de preparos e ingredientes tradicionais da Ilha de Santa Catarina (de acordo com o Quadro I, exposto na metodologia da pesquisa). O segundo, expõe o entendimento dos entrevistados sobre a identidade regional de Florianópolis, os maiores desafios no setor, os principais objetivos dos estabelecimentos e as expectativas para a Gastronomia da Ilha.

Referente a análise documental, os cardápios dos restaurantes foram acessados virtualmente para o levantamento de dados. Entre os oito restaurantes participantes, constatou-se a presença de 230 pratos distribuídos entre entradas, principais e sobremesas e analisou-se em cada um deles seus ingredientes componentes. No Quadro II, observa-se os produtos regionais e seus respectivos preparos encontrados nos menus. Os preparos identificados como tradicionais da Ilha de Santa Catarina no contexto desta pesquisa estão em destaque. Entre os 230 pratos observados, nota-se a presença de produtos regionais em 84 deles, ou seja, esses ingredientes estão em 36,5% dos cardápios.

Quadro II - Produtos Regionais e Preparos Identificados nos Cardápios dos Estabelecimentos Selecionados

	Produto Regional	Preparos Relacionado ao Produto Preparos Tradicionais em Destaque	Frequência do Ingrediente nos Cardápios
1	Peixe	Bolinho de Peixe ; Ceviche; Frito ; Grelhado; Crudo	19 vezes
2	Tainha	Tainha Escabeche; Feijoada do Mar	2 vezes
3	Ovas de Tainha	Farofa de Ovas de Tainha	1 vez
4	Camarão	Frito ; Camarão com Chuchu ; Grelhado	27 vezes
5	Ostra Nativa	Gratinada; Cozida ; Ao Bafo ; In Natura	9 vezes
6	Mexilhão	Ao Vinagrete; Escabeche; Confitado; Refogado	4 vezes
7	Berbigão	Pastel de Berbigão	3 vezes
8	Siri	Casquinha de Siri ; Bolinho de Siri , Pastel de Siri, Cuscuz de Siri	7 vezes
9	Mandioca	Farofa de Ovas de Tainha ; Pérolas de Tapioca; Aipim Frito ; Pirão ; Torta Basca; Crosta de Peixe	7 vezes
10	Cachaça	Ingrediente do Prato Tartar de Banana; Ingrediente para Flambar Camarões	2 vezes
11	Milho	Cozido ; Creme de Milho; Espetinho de Milho	3 vezes

Fonte: Elaboração Própria (2025) - Baseado nos cardápios disponibilizados virtualmente pelos estabelecimentos selecionados.

Relacionado aos ingredientes, observou-se que as espécies de peixes foram citadas com frequência, sendo que apareceram nos cardápios o linguado, o robalo, o dourado do mar, a pescada amarela, a espada, a tainha e o atum. Além disso, os termos “peixe do dia” ou “peixe da estação” também apareceram, trazendo a ideia de sazonalidade para o cardápio. Outro termo utilizado foi “iscas de peixe do litoral catarinense”, apresentando o conceito de regionalidade. Por fim, apenas um dos estabelecimentos não especificou a espécie ou apresentou os termos relacionados à sazonalidade e regionalidade.

Além disso, um dos estabelecimentos utiliza em seus pratos e destacou no cardápio os insumos que possuem Indicação Geográfica (IG), sendo um da Região de São Joaquim (SC) e outro do Planalto Sul Brasileiro. De acordo com a pesquisadora Zanetti (2018), na legislação brasileira há duas categorias dentro da IG: a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO). O produto que possui uma Indicação de Procedência deve ser originado em uma localidade com características específicas de forma que “a região tenha algum histórico com relação à produção de determinado produto ou serviço, e esta indicação está relacionada à reputação da região” (ZANETTI, 2018, p. 211). Na Denominação de Origem, que é o caso dos dois ingredientes presentes no cardápio em questão, os fatores de *terroir* e saber-fazer são essenciais para obter essa Indicação Geográfica. Assim, une-se os aspectos naturais da região (clima, solo, vegetação) com as técnicas tradicionais dos produtores de determinada localidade, trazendo qualidades originais e particulares a esses produtos. Dessa forma, os selos de identificação colocados no cardápio, mesmo não sendo referentes a Florianópolis e sim à região Sul e ao estado de Santa Catarina, mostram que há uma preocupação surgindo na cidade em relação à origem do produto e a qualidade do ingrediente.

Na coleta de dados através da entrevista, os *chefs* ou gestores dos estabelecimentos selecionados foram contatados para serem participantes, sendo que de oito possíveis entrevistados, apenas cinco confirmaram presença na atividade. Sobre o perfil dos entrevistados, todos são homens com idade entre 26 a 56 anos. Em relação ao cargo ocupado no estabelecimento, um é *chef* de cozinha, dois são *chefs* e proprietários e dois são sócio-proprietários. Ainda, todos que atuam como *chef* ou *chef*/proprietário possuem formação acadêmica na área de gastronomia e os que atuam apenas como proprietários possuem formação em outras áreas. Para apresentar os resultados das entrevistas, os

participantes serão citados com os pseudônimos de Entrevistado 1⁶, Entrevistado 2⁷, Entrevistado 3⁸, Entrevistado 4⁹ e Entrevistado 5¹⁰. Os estabelecimentos também serão mantidos em anonimato.

Ao que se refere a cozinha tradicional de Florianópolis, foi unânime entre os entrevistados que é uma cozinha muito relacionada ao oceano, aos ingredientes que derivam dele e ao sustento dos pescadores e suas famílias. Ainda, um entrevistado mencionou a referência açoriana e um citou, junto da portuguesa, a africana e a indígena, que foram de suma importância para a formação dessa gastronomia. Nesse sentido, o berbigão, a ostra e os peixes aparecem como ingredientes essenciais nessa cozinha, de forma que o frescor e a sazonalidade desses alimentos são tão importantes quanto o uso deles nos restaurantes. O Entrevistado 2 cita que a cozinha tradicional de Florianópolis “é um mix muito forte do nosso terroir, do nosso bioma com técnicas tradicionais” e o Entrevistado 1 complementa que “teve uma época que era realmente voltada para o que se tinha e o que se podia fazer com o que se tinha”. Assim, entende-se que o que se define como cozinha tradicional da Ilha de Santa Catarina hoje, surgiu do conhecimento das pessoas locais em utilizar os ingredientes disponibilizados por esse território.

Acordando com a análise documental, nas entrevistas foram citados uma diversidade de produtos locais utilizados nos preparos como camarão rosa, camarão branco, berbigão, farinha de mandioca produzida na Ilha, ovas de tainha, ostra nativa, alfavaca e peixes como tainha, linguado, robalo, olhete, anchova e pampo. Além disso, produtos originados no estado de Santa Catarina também são valorizados pelos *chefs* e proprietários dos estabelecimentos, como os vinhos, os queijos, o mel de abelha nativa e as proteínas de origem animal. De acordo com a autora Zaneti (2017), essa aplicação está diretamente relacionada às responsabilidades ambiental e social do uso desses produtos porque além de trazerem a ideia de identidade regional por serem produzidos localmente, expressam sabor e frescor aos pratos. Apesar de todos os *chefs* relatarem priorizar a utilização de produtos locais em suas criações, o percentual de uso desses ingredientes é baixo, sendo representado em apenas 36,5% dos pratos. Com isso surge uma incoerência entre os discursos envolvendo o uso desses ingredientes e sua real aplicação no setor gastronômico.

⁶ Entrevista concedida à autora no dia 12 de maio de 2025.

⁷ Entrevista concedida à autora no dia 22 de maio de 2025.

⁸ Entrevista concedida à autora no dia 11 de junho de 2025.

⁹ Entrevista concedida à autora no dia 14 de junho de 2025.

¹⁰ Entrevista concedida à autora no dia 19 de junho de 2025.

Além disso, esses ingredientes não são em sua totalidade dos cardápios associados a técnicas de preparos locais e narrativas pertencentes a cidade de Florianópolis, tendo seu uso isolado, ou seja, não associado as referências de identidade e cultura locais.

Entre as maiores dificuldades em trabalhar com os produtos regionais de Florianópolis, destaca-se o acesso a peixes e frutos do mar. Um dos obstáculos é a qualidade do pescado, como relata o Entrevistado 2:

A gente manda as especificações para o peixeiro “a gente quer o peixe tratado dessa maneira” e aí o peixe vem completamente diferente. Depois que começou acontecer isso a gente teve que literalmente tomar a decisão de ir fisicamente até o local selecionar a dedo, explicar que se você corta de tal jeito vai machucar a carne, se você trata de tal jeito vai danificar a qualidade do produto.

Além disso, apesar de querer trabalhar diretamente com os pescadores locais, no início do empreendimento o Entrevistado 4 encontrou dificuldades porque o restaurante era novo, enquanto o Entrevistado 1 cita que os pescadores preferem fornecer diretamente para as peixarias porque há maior garantia de venda constante. A questão da sazonalidade e da época de defeso¹¹ dos pescados e frutos do mar também apareceram como obstáculo em colocar esses alimentos no cardápio porque se torna necessário explicar ao cliente que em determinados períodos do ano esse ingrediente não estará presente no menu. Para amenizar esse problema, os restaurantes optam por congelar esses produtos e seguir a venda enquanto estiverem em estoque. Além disso, os participantes trabalham com diferentes espécies de pescados, dependendo da sua sazonalidade, e por isso, em alguns cardápios aparecem os termos “peixe do dia” ou “peixe da estação”.

Dos pratos considerados tradicionais da Ilha de Santa Catarina pelos *chefs* e proprietários, apenas um estabelecimento optou por não utilizá-los como referência no cardápio porque, de acordo com o Entrevistado 5, possui o perfil de uma cozinha contemporânea e cita que o seu foco maior é no ingrediente. Nesse sentido, destaca-se que todos os restaurantes possuem o perfil de uma cozinha contemporânea porque misturam diversas influências culturais e técnicas gastronômicas em seus cardápios. Desse modo, as principais culturas e tradições que inspiram esses profissionais na criação dos seus cardápios, além da local, são: portuguesa, internacional, indígena amazônica, espanhola, italiana e mediterrânea.

¹¹ “O defeso é o período durante o qual a pesca de determinada espécie é proibida com o intuito de proteger a reprodução ou recrutamento desses animais; o objetivo da medida é elevar os estoques populacionais à níveis sustentáveis” (IBAMA, 2025).

Pertencente aos preparos tradicionais de Florianópolis, foram citados pelos *chefs* e proprietários o bolinho de peixe, o pastel de berbigão, o camarão frito, o pirão de peixe, a tainha escalada, a tainha frita, a tainha assada, as ostras cruas, ao bafo e in natura, o camarão com chuchu e o bolinho de siri, apresentado como Siri Espinho em forma de releitura. Nessa perspectiva foram enfatizados os toques de identidade autoral que os estabelecimentos aplicam nesses preparos, em que muitos deles não seguem criteriosamente as receitas tradicionais e trabalham com releituras ou desconstrução das receitas. Além disso, cita-se a inspiração da Cozinha Tradicional de Florianópolis e de outras culturas nas criações dos pratos, associando mais de uma identidade cultural gastronômica. Acerca disso, Narbal Corrêa, nativo de Florianópolis, *chef* de cozinha, pesquisador marinho e mergulhados e o historiador Amílcar D'Ávila de Mello, apontam em seu livro *E Vem do Mar*:

Em que pese o surgimento dessa gastronomia mais moderna, tecnológica, midiática e cosmopolita, os pratos da cozinha tradicional da Ilha de Santa Catarina continuam sendo servidos em quase todos os lares e restaurantes – dos mais “descolados” aos mais populares. Embora não possam ser chamados de autenticamente “açorianos”, eles são o resultado de uma evolução culinária ímpar, que combina elementos multiétnicos e multiculturais milenares (CORRÊA E MELLO, 2019, p. 270).

No entanto, no contexto de alterações nas receitas tradicionais, os pratos correm o risco de serem descaracterizados, perdendo os componentes que garantem a identidade e a singularidade da Cozinha Tradicional de Florianópolis. Apesar de terem sido inspirados na gastronomia regional, a sua execução pode se distanciar do significado, da história e dos sabores tradicionais, não sendo representantes dessa cultura.

Na inserção de pratos inspirados na cozinha tradicional de Florianópolis, observou-se pelos entrevistados que quando a história do preparo é contada, o público se interessa, como explica o Entrevistado 1: “sempre que eu estou no restaurante eu faço questão de explicar porque a ideia não é só trazer essas referências para fazer algo legal, mas manter a história viva porque quanto mais você vai alterando e esquecendo do tradicional ele vai morrendo”.

Além disso, o Entrevistado 4 citou pratos como camarão na moranga, bobó de camarão e camarão à grega, presentes no cardápio do seu restaurante como tradicionais e o Entrevistado 3 citou o ingrediente cumaru como regional de Florianópolis. Os pratos, apesar de levarem ingredientes encontrados na cidade, como o camarão, não são tidos como tradicionais da Ilha de Santa Catarina porque não tiveram as suas origens históricas e

culturais ligadas a região. Essa ideia pode ser explicada pela dificuldade expressa por dois entrevistados de consultar receituários tradicionais e documentação sobre a cozinha tradicional de Florianópolis.

Sobre o crescente turismo na cidade, as autoras Moser e Assis (2016, p.64) apontam que “identifica-se que muito tem se modificado das receitas tradicionais visando atender aos diversos paladares que chegam à cidade através do turismo”. Dos restaurantes entrevistados, apenas um não costuma receber turistas por ser localizado em um bairro residencial, enquanto os outros atendem tanto moradores da Ilha quanto visitantes. Concordando com as autoras, o Entrevistado 1 cita que existe uma dificuldade em manter os elementos originais de um prato tradicional ao colocá-lo no cardápio e complementa que “os restaurantes tradicionais hoje tem dois ou três pratos que eles não abrem mão que é de pratos ilhéus, mas o resto do cardápio é todo para atender o turista porque é assim que eles se mantiveram vivos até hoje”.

No que se refere a globalização dentro da gastronomia, os *chefs* a destacam como aliada no processo de desenvolver a profissão para um nível positivo de complexidade, agregando novas técnicas e conhecimentos às cozinhas profissionais. Como aponta o Entrevistado 4, “tem que estar mantendo o tradicional mas também com um toque novo né, com temperos novos, isso eu acho bacana, acho muito legal” e completa o Entrevistado 2,

Quanto mais informação entra, mais as pessoas conseguem evoluir a nossa profissão, levar a nossa profissão para um status maior. A globalização na gastronomia fornece conhecimento e conhecimento é valor pra gente. Acho que só faz bem, não vejo nenhum ponto negativo nessa questão.

Ainda, destaca o Entrevistado 1 que apesar do grande conjunto de possibilidades proporcionado pela globalização, a nova geração de *chefs* e cozinheiros têm o entendimento que “os conceitos da alta gastronomia estão atrelados a cultura local, aos insumos locais, as produções locais, a valorizar os saberes-fazer locais, os produtos daqui, dos embutidos, dos queijos”. Relacionado ao exposto, como apontam os autores Neto e Boulhosa (p. 527),

As tradições culinárias são forjadas através da história mediante a interação entre o homem, o ambiente e os recursos disponíveis. Assim, uma culinária atraente não pode ser imitada ou simplesmente transplantada para outros lugares sem perdas de parte importante dos significados que lhe conferem valor.

Assim, no cenário da globalização, ao utilizar ingredientes e técnicas que são pertencentes a uma cultura, trazendo-os para outra, esses elementos podem perder o seu significado simbólico. Dessa forma, esse fenômeno pode ser benéfico para os profissionais na perspectiva de desenvolvimento profissional, mas nem sempre favorece a manutenção das

cozinhas tradicionais.

No contexto da atualidade, as expectativas para o futuro da gastronomia de Florianópolis são positivas entre todos os participantes. A perspectiva é que nos próximos anos, haja maior visibilidade nacional para as cozinhas profissionais da Ilha. Isso se deve a riqueza de ingredientes e de paisagens naturais da cidade, que juntos podem agregar positivamente ao turismo e incluir Florianópolis na rota gastronômica nacional. Essa visibilidade é de grande importância para a cidade, que já é “a principal produtora de ostras e mexilhões para o mercado nacional” (MOSER e ASSIS, 2016, p. 65). Apesar da cidade estar localizada em uma Ilha, os estabelecimentos ainda sofrem com a demanda dos produtos vindos do oceano. Com as boas possibilidades de crescimento dessa gastronomia, um olhar para a qualidade dos ingredientes tende a aparecer, fortalecendo a cadeia produtiva local.

Considerando os elementos que compõem a Gastronomia Tradicional de Florianópolis, pode-se citar um conjunto de fatores: o uso dos produtos regionais, as técnicas de preparo, a conexão com o território, o saber-fazer de quem executa, as receitas tradicionais, a história dessa cozinha, as influências culturais, as narrativas e os habitantes da Ilha que carregam essas manifestações. A comida, como apontam os autores Neto e Boulhosa (p. 522) é

fundamental na maneira como aprendemos a ver e sentir nossos territórios de pertença. A comida e o comer integram, assim, aquele complexo de práticas, crenças, símbolos e hábitos que chamamos de cultura e que nos ajuda a compreender e distinguir identidades.

Dentre esses, destaca-se pelos *chefs* e proprietários entrevistados o uso dos ingredientes locais, o que é muito importante na perspectiva da valorização da biodiversidade regional e do reconhecimento dos produtores, agricultores e pescadores da cidade. Visto que o foco dos estabelecimentos é a inovação, a desconstrução de pratos, a fusão com outras culturas e a originalidade dos preparos, não foi possível observar, de forma representativa, um vínculo mais amplo desses restaurantes nos outros aspectos que envolvem a manutenção da cozinha tradicional da Ilha.

Em conclusão, a partir da análise documental dos cardápios e das entrevistas realizadas, observa-se uma valorização dos ingredientes regionais e do uso da biodiversidade local pelos novos restaurantes da Ilha de Santa Catarina. Ainda, nota-se uma preocupação por parte desses profissionais em comunicar o cliente sobre a história por trás dos preparos quando há inspiração nas receitas tradicionais. No entanto, a homogeneização

cultural afeta as preferências dos consumidores, que têm o seu paladar influenciado por tendências globalizadas, impactando também as escolhas dos *chefs* e proprietários dos estabelecimentos. Desta forma, considerando a gastronomia como um conhecimento vivo que segue se desenvolvendo ao longo das gerações, cabe também a esses profissionais um olhar mais focado sobre o reconhecimento dos saberes locais e da preservação cultural dentro das cozinhas profissionais.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo teve como objetivo investigar a relação que os novos restaurantes da Ilha de Santa Catarina possuem com a gastronomia tradicional da cidade. Através da análise documental e entrevista focada, pesquisou-se de que forma esses estabelecimentos integram em seus cardápios elementos da cozinha tradicional de Florianópolis. Com isso, foi constatado o uso de produtos regionais pelos estabelecimentos e pouco uso dos preparos tradicionais. O objetivo proposto para essa pesquisa foi cumprido porque entendeu-se que, apesar dos entrevistados possuírem um olhar para os ingredientes locais, não há nesses estabelecimentos uma relação com a manutenção da cozinha tradicional de Florianópolis pois outros aspectos que compõem essa cultura são desconsiderados. Neste estudo, pode-se perceber que o foco desses profissionais é utilizar ingredientes locais, frescos e que respeitem a sazonalidade, que também é importante no âmbito da regionalidade. Além disso, aponta-se a dificuldade de trabalhar com pescados e frutos do mar na Ilha de Santa Catarina devido a manipulação incorreta desses produtos pelos fornecedores e da dificuldade de acesso. Com isso, a relação que esses estabelecimentos possuem com a cultura regional é o ingrediente, trazendo uma nova visão de gastronomia para a cidade.

A gastronomia da Ilha foi formada ao longo dos anos por uma diversidade de povos que habitaram a região e contribuíram com os seus conhecimentos para a criação de uma cozinha singular, como açorianos, indígenas e africanos. Ainda, os processos migratórios de italianos e alemães trouxeram contribuições para essa cultura. Entretanto, essa cozinha não parou de se desenvolver porque a cidade até hoje recebe fluxos migratórios de pessoas e Florianópolis segue em movimento. Ademais, a abertura de novos estabelecimentos e a incorporação de outros conhecimentos, mesmo não seguindo em totalidade os termos de cozinha açoriana ou cozinha tradicional, também trazem benefícios para a Ilha. Enfim, apesar de que os novos restaurantes de Florianópolis não tenham influência direta na

manutenção dessa cozinha, não significa que está sendo esquecida - ela resiste nos lares que ainda executam técnicas tradicionais, nas famílias de pescadores e produtores artesanais, nos engenhos de processamento de farinha de mandioca e cana-de-açúcar que também atuam como memoriais e nos trabalhos de instituições que documentam e valorizam esses saberes.

Diante das dificuldades expostas pelos participantes para trabalhar com peixes e frutos do mar, sugere-se estudos relacionados ao tratamento dos pescados na cidade de forma a trazer uma qualidade maior a esses produtos para garantir o frescor e a segurança dos alimentos nos restaurantes e melhorias na sua cadeia de fornecimento. Também, visto que o turismo influencia diretamente na escolha dos pratos dos estabelecimentos, sejam tradicionais ou não, sugere-se um estudo sobre o papel dos consumidores na valorização da cozinha tradicional. Por último, considerando que todos os entrevistados foram homens, surge a necessidade de um estudo sobre a escassez de mulheres ocupando cargos de liderança em restaurantes da Ilha.

Em suma, esse artigo contribui na área das ciências sociais aplicadas porque estudou a identidade alimentar e práticas profissionais na contemporaneidade dentro do campo da gastronomia. Também, esse estudo trouxe um debate sobre o papel dos profissionais de cozinhas na preservação da identidade cultural da Ilha e discutiu formas de fortalecimento dos saberes locais. Por fim, esse trabalho apresentou um panorama atual sobre os novos restaurantes da Ilha, aqueles que abriram a partir de 2021, possibilitando novas discussões e debates acerca do tema.

REFERÊNCIAS

BRESSAN, Flávio. O Método do Estudo de Caso. **Administração Online FECAP**, São Paulo, SP, v. 1, n. 1, jan/mar. 2000, p. 1-13. Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/Flavio-Bressan-2/publication/376646085_O_METODO_DO_ESTUDO_DE_CASO/links/65820f023c472d2e8e70b91f/O-METODO-DO-ESTUDO-DE-CASO.pdf. Acesso em: 16 abr. 2025.

CARDOSO, Márcia Regina Gonçalves; OLIVEIRA, Guilherme Saramago de; GHELLI, Kelma Gomes Mendonça. Análise De Conteúdo: Uma Metodologia de Pesquisa Qualitativa. **Cadernos da Fucamp**, Monte Carmelo, MG, v.20, n.43, p. 98-111, 2021. Disponível em: <https://revistas.fucamp.edu.br/index.php/cadernos/article/view/2347>. Acesso em: 21 de abr. 2025.

CARVALHO, Michele de Medeiros; LINDNER, Juliano de Dea; FARIÑA, Luciana Oliveira. **Revista Instituto Laticínios Cândido Tostes**, Juiz de Fora, MG, v. 70, n. 5,

set/out. 2015, p. 253-26. Disponível em: <https://www.revistadoilct.com.br/rilct/article/view/463>. Acesso em: 26 fev. 2025.

CORRÊA, Marcela Krüger; CAMPOS, Nazareno José de. Culinária do Município de Florianópolis (SC): “resgate” e ressignificação de tradições. In: OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de; VANZELLA, Elídio; BRAMBILLA, Adriana. **Processos Sociais: Sistemas Culinários em Contexto de Ressignificações, Comensalidades, Processos Discursivos e Religiosos**, Editora do CCTA, João Pessoa, PB, 2018, p. 25-57. Disponível em: http://plone.ufpb.br/editoraccta/contents/titulos/hotelaria/processos-sociais-sistemas-culinarios-em-contexto-de-ressignificacoes-comensalidades-processos-discursivos-e-religiosos/livro-5-unirio.pdf?fbclid=IwAR3Gp72_SO9IV0X9C5ANo8F75tg_nkYDeuEnb0JN5a0hEOAXbz62dVW3Hn0. Acesso em: 30 mar. 2025.

CORRÊA, Narbal de Souza; MELLO, Amílcar D’Avila de. **E Vem do Mar - breve história dos alimentos e da culinária da Ilha de Santa Catarina**. Florianópolis: Lilás: 2019. Disponível em: <https://www.saq.sc.gov.br/wp-content/uploads/2024/09/Livro-e-vem-do-mar-completo-para-boneco.pdf>. Acesso em: 22 jun. 2025.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Revista de Nutrição, Campinas, SP, v.16, n. 4, p. 483-492, out.-dez. 2003. Disponível em: <https://periodicos.puc-campinas.edu.br/nutricao/article/view/9159/6545>. Acesso em: 25 fev. 2025.

GUIA CULTURAL GASTRONÔMICO DE FLORIANÓPOLIS, SC. **Comida com História**. [S.I.]: Virtual Book, 2024. Disponível em: <https://comidacomhistoria.com.br/wp-content/uploads/2024/09/Guia-Florianopolis-SC.pdf>. Acesso em: 21 abr. 2025.

IBAMA – Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis. **Períodos de defeso**. Brasília, 2025. Disponível em: <https://www.gov.br/ibama/pt-br/assuntos/biodiversidade/biodiversidade-aquatica/periodos-de-defeso>. Acesso em: 21 jun. 2025.

LODY, Raul. Dendê: com a África à boca. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, SC, v. 1, n. 1, jul./dez. 2018, p. 18-33. Disponível em: <https://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/31>. Acesso em: 28 fev. 2025.

MATTOS, Fábio Yorran. A Imigração Açoriana na Grande Florianópolis: Características e Desdobramentos. **Maiêutica - História**, [S. l.], v. 1, n. 1, 2013. Disponível em: https://publicacao.uniasselvi.com.br/index.php/HID_EaD/article/view/508. Acesso em: 27 nov. 2024.

MÜLLER, Silvana Graudenz; AMARAL Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. In.: VI SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 2010, Caxias do Sul. Anais Eletrônicos [...]. Caxias do Sul: UCS, 2010. Disponível em: https://www.ucs.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf. Acesso em: 25 fev. 2025.

MÜLLER, Silvana Graudenz. **PATRIMÔNIO CULTURAL GASTRONÔMICO: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais.** Orientador: Dr. Carlos Augusto Remor. 2012. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/96414>. Acesso em: 15 out. 2024.

NETO, Ernani Coelho; BOULHOSA, Rosana de Freitas. Comunicação, comida e território: a capacidade distintiva da gastronomia na reputação de cidades brasileiras. **Revista FAMECOS.** Porto Alegre, RS, v. 20, n. 2, p. 521-539, maio/ago. 2013. Disponível em: <https://revistaseletronicas.pucrs.br/revistafamecos/article/view/12140/10022>. Acesso em: 12 jul. 2025.

NEUBERT, Enilto de Oliveira. Santa Catarina: o berço da industrialização da mandioca. **Revista Agropecuária Catarinense,** Florianópolis, SC, v. 26, n. 1, mar. 2013. Disponível em: <https://publicacoes.epagri.sc.gov.br/rac/article/view/781>. Acesso em: 30 mar. 2025.

PINHO, Ricardo. A pesca artesanal na Baía Sul da Ilha de Santa Catarina: um patrimônio da cultura local. **Revista Confluências Culturais,** Joinville, SC, v. 5, n. 2, p. 9-28, set. 2016. Disponível em: <https://periodicos.univille.br/RCC/article/view/370>. Acesso em: 3 dez. 2024.

RONCHETTI, Anita de Gusmão; MÜLLER, Silvana Graudenz. Identidade e Comida: Gastronomia Tradicional de Florianópolis Apreciada como Patrimônio Cultural Imaterial. **Revista Memorare,** Tubarão, SC, v. 3, n. 3, p. 37-53, set./dez. 2016. Disponível em: https://portaldeperiodicos.animaeducacao.com.br/index.php/memorare_grupep/article/view/4368. Acesso em: 1 out. 2024.

SERRES, Juliane Conceição Primon; COSTA, Luciana de Castro Neves. **Alimentação, cultura e identidade - Miradas interdisciplinares.** São Leopoldo: Editora Oikos, 2022. Disponível em: <https://guaiaca.ufpel.edu.br/handle/prefix/9019>. Acesso em: 25 fev. de 2025.

SILVA, Airton Marques da. **Metodologia da Pesquisa.** 2. ed. Fortaleza: Editora da Universidade Estadual do Ceará, 2015. Disponível em: https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/432206/2/Livro_Metodologia%20da%20Pesquisa%20-%20Comum%20a%20todos%20os%20cursos.pdf. Acesso em: 14 abr. 2025.

SILVA, Aline Almeida da; ASSIS, Gláucia de Oliveira; CANELLA, Francisco. Urbanização de Florianópolis: (a)parte da população na história da capital turística e tecnológica. **TEXTURA - Revista de Educação e Letras,** Canoas, RS, v. 26, n. 66, p.191-208, abr./jun. 2024. Disponível em: <http://www.periodicos.ulbra.br/index.php/txra/article/view/7933>. Acesso em: 11 nov. 2024.

VÁRZEA, Virgílio. **Santa Catarina: A ilha.** Florianópolis, SC: Imprensa Oficial do Estado de Santa Catarina, 1984. Disponível em: <https://literaturabrasileira.ufsc.br/documentos/?action=download&id=44390>. Acesso em: 08 de jun. de 2025.

ZANELLA, Liane Carly Hermes. **Metodologia da Pesquisa.** Florianópolis: SEAd/UFSC, 2006. Disponível em:

http://arquivos.eadadm.ufsc.br/EaDADM/PP1_2007_1/Modulo_1/Metologia_da_pesquisa/Material_didatico/Metodologia_da_Pesquisa.pdf. Acesso em: 14 abr. 2025.

ZANETI, Tainá Bacellar. **Cozinha De Raiz: As relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea**. Orientador: Dr. Sérgio Schneider. 2017. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 2017. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/164708/001027597.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 5 maio de 2025.

ZANETTI, Berenice Giehl. **Permanência e Atualizações na Produção de Alimentos Artesanais Tradicionais: O Sistema Alimentar em Movimento**. Orientador: Dr. Clécio Azevedo da Silva. 2018. Tese (Doutorado em Geografia) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/198256>. Acesso em: 27 abr. 2025.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. A Comida Como Linguagem. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan.-jun. 2013. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2844>. Acesso em: 26 fev. 2025.

APÊNDICE A - ROTEIRO DE ENTREVISTA COM *CHEFS* E PROPRIETÁRIOS DOS RESTAURANTES PARTICIPANTES

1. Identificação
 - 1) Nome:
 - 2) Cargo:
 - 3) Idade:
 - 4) Há quanto tempo atua no estabelecimento:
 - 5) Possui formação em que área? Como desenvolveu experiência na prática profissional da gastronomia?
 - 6) Há quanto tempo atua na área:
 - 7) Restaurante:
 - 8) Ano de abertura do restaurante:

2. Perguntas
 - 1) O que você entende por cozinha tradicional de Florianópolis?
 - 2) Você utiliza produtos regionais da Ilha de Santa Catarina nos seus pratos? Se sim, quais?
 - 3) Você tem dificuldade de encontrar ou comprar insumos regionais da Ilha? Se sim, quais são os principais desafios?
 - 4) Você tem alguma receita tradicional da Ilha presente no cardápio do seu restaurante? Se sim, qual/quais?
 - 5) O público que consome no seu restaurante valoriza a gastronomia local de Florianópolis? Como você avalia a aceitação dos clientes em relação a esses pratos locais/tradicionais?¹²
 - 6) Existem outras culturas e tradições que influenciam as escolhas de pratos e ingredientes no seu cardápio? Quais?
 - 7) Na sua opinião, é possível equilibrar a inovação com a manutenção da tradição na gastronomia? Se sim, poderia dar um exemplo de como você faz isso no seu estabelecimento?
 - 8) Como você identifica que a nova geração de cozinheiros e chefs têm lidado com a globalização na gastronomia? Como você tem encarado essas novas possibilidades advindas do processo de globalização?
 - 9) O estabelecimento é frequentado por turistas e/ou moradores locais? Saberria definir um perfil de clientes?
 - 10) Que papel você julga que o estabelecimento desempenha na valorização da cozinha tradicional de Florianópolis e na manutenção da identidade cultural?
 - 11) Quais são suas expectativas para o futuro da gastronomia de Florianópolis nos próximos anos?

¹² Pergunta facultativa: a quinta pergunta foi aplicada aos entrevistados somente se a resposta da quarta pergunta fosse positiva.