

# A PRESENÇA DA COZINHA TRADICIONAL DO RIBEIRÃO DA ILHA – FLORIANÓPOLIS NOS RESTAURANTES DA ROTA GASTRONÔMICA LOCAL.

Ana Lúcia Pereira de Lacerda<sup>1</sup>  
Silvana Graudenz Müller<sup>2</sup>

## Resumo

A observação das transformações da identidade cultural e gastronômica, devido a modernização e globalização gerou a motivação deste estudo. O objetivo geral do artigo foi realizar o levantamento das preparações da cozinha tradicional do Ribeirão da Ilha e verificar quais destas estão em vigência nos restaurantes locais. Assim, os métodos, procedimentos e instrumentos aplicados foram escolhidos de forma a permitir o levantamento das preparações tradicionalmente utilizadas pelos moradores da localidade e o levantamento das preparações tradicionais que hoje podem ser encontradas à venda nos restaurantes locais. Tratou-se de estudo histórico qualitativo, por meio de entrevista semiestruturada para a coleta de dados. Por um lado, os resultados confirmam um cotidiano em constante mutação, caracterizando a transformação do modo de vida de forma acentuada e por outro lado a importante função dos restaurantes na preservação dos saberes e fazeres da cozinha local. Conclui-se apontando para o risco do desaparecimento dos saberes tradicionais e a necessidade de preservação do patrimônio imaterial e do registro dessas memórias.

**Palavras Chave:** Cozinha Tradicional. Identidade Gastronômica. Patrimônio Cultural.

## Abstract

The observation of transformations cultural and gastronomic identity due to modernization and globalization generated the motivation for this study. The general objective of this article was to make a survey of the traditional cuisine preparations of Ribeirão da Ilha and to verify which of these are in force in local restaurants. Thus, the methods, procedures and instruments applied were chosen in order to allow the survey, in the field, of the preparations traditionally used by local residents and the survey of traditional preparations that today can be found for sale in local restaurants. It was a qualitative historical study, using semi-structured interviews to collect data. On the one hand, the results present a constantly changing daily life, characterizing the transformation of the way of life in a pronounced way and on the other hand the important role of restaurants in preserving the knowledge and practices of local cuisine. It concludes by pointing to the risk of the disappearance of traditional knowledge and the need to preserve intangible heritage and record these memories.

**Keywords:** Traditional Cuisine. Gastronomic Identity. Cultural Heritage.

<sup>1</sup> Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina. Email: analplacerda@gmail.com.

<sup>2</sup> Professora titular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina. Doutora em Engenharia do Conhecimento pela Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil. Email: silvanag@ifsc.edu.br

## 1 INTRODUÇÃO

As inovações tecnológicas, a modernização e a globalização das informações e relações trazem para a gastronomia um movimento de homogeneização da alimentação pelo uso de padrões internacionais (SANTANA, 2016). Por outro lado, o diferencial gastronômico, por meio da regionalidade das produções vem crescendo como atrativo turístico. No Estado de Santa Catarina, em especial na Ilha de Santa Catarina, observa-se uma forte vinculação entre turismo e cultura (HICKENBICK *et al*, 2021). Ao considerar a gastronomia tradicional como um Patrimônio Cultural Imaterial, há que se preocupar com sua preservação, sendo necessária a identificação, inventariação e registro, com fins de salvaguarda deste patrimônio (UNESCO, 2006).

Dentro deste contexto, a preocupação com a transformação da identidade cultural na comunidade do Ribeirão da Ilha e o esquecimento dos saberes e fazeres da cozinha tradicional local, tornou-se o problema deste estudo. Para compor o mosaico da cozinha de Florianópolis, tipificando a sua cultura gastronômica, surgiu a motivação de investigar a presença da cozinha tradicional do Ribeirão da Ilha, refletida como um atrativo turístico vendido nos estabelecimentos de alimentos e bebidas locais. Como objeto da pesquisa buscou-se identificar as preparações tradicionais da cozinha do Ribeirão da Ilha, para responder à pergunta: quais destas preparações culinárias tradicionais locais estão sendo ofertadas nos restaurantes da região.

A partir da problematização definiu-se para este estudo o objetivo de realizar um levantamento das preparações da cozinha tradicional do Ribeirão da Ilha e verificar quais destas estão em vigência nos restaurantes locais. Para complementar o levantamento foram definidos os objetivos específicos: investigar as técnicas e utensílios utilizados nas preparações; levantar os insumos utilizados e a sua procedência; identificar quais preparações hoje ainda são consumidas nos lares das famílias nativas e destas quais ainda estão presentes nos cardápios dos estabelecimentos de alimentos e bebidas da localidade.

O estudo se justifica pela importância da realização do levantamento dos saberes e fazeres tradicionais, para a manutenção da identidade de um povo, fazendo um contraponto entre a globalização / homogeneização, que acarretam a descaracterização do tradicionalismo nas preparações gastronômicas. Após pesquisa nas plataformas de busca de produção científica não foram encontrados artigos publicados referentes à estudos similares ao proposto na região do Distrito do Ribeirão da Ilha. Considerando a

importância da especificidade da gastronomia local como peça identitária, o levantamento das preparações tradicionais de um dos bairros mais típicos da Florianópolis se mostrou relevante para a preservação destes saberes e fazeres. Aliado a isso, a replicação da tradição e sua utilização como produto turístico agregador de valor histórico e cultural se mostra de grande relevância para a formatação da gastronomia florianopolitana, para além do já desgastado clichê da comida açoriana. Ainda que não se possa impedir o avanço da globalização, o levantamento e o registro desta tradicionalidade se mostram cruciais para a possibilidade da continuidade dos estudos e auxiliará na preservação deste quinhão da história local.

O artigo se estrutura em cinco seções, sendo que, além da peça introdutória traz a fundamentação teórica, que traça o arcabouço de conceitos e abordagens do problema. Na terceira seção são explicitados os procedimentos metodológicos utilizados. Em seguida, na quarta seção, descreve-se os resultados obtidos e faz-se uma discussão do paralelo entre a alimentação nos lares com as ofertas dos restaurantes da localidade. Por fim, nas considerações finais, procura-se demonstrar o alcance dos objetivos, bem como contribuir para a continuidade de estudos desta natureza.

## 2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O termo gastronomia normalmente é conceituado como o estudo das leis do estômago, ou seja, como coloca Brillat-Savarin (1995, p. 57) “gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta”. Apesar da aparente simplicidade do conceito, muitos outros conceitos, conhecimentos e relações estão presentes no ato de comer. A maneira que uma população se alimenta está intimamente relacionada com seus valores culturais e seus códigos sociais, ou seja, com sua identidade. O ato de comer representa mais do que o simples fato de ingerir um alimento para nutrir o corpo. Neste ato também está embutida a nutrição da alma, uma vez que envolve as relações pessoais, sociais e culturais. No ato de comer estão envolvidos rituais e práticas que demonstram escolhas, classificações e relações de poder (OLIVEIRA; SILVA, 2021).

Segundo Müller, Amaral e Remor (2010, p. 4):

Os significados da alimentação para as sociedades não podem ser compreendidos, dentro de uma visão de mundo que abrange somente

indicadores nutricionais e biológicos. O comportamento relativo à comida revela a cultura em que cada um está inserido.

A alimentação humana, quando objeto de estudo científico, necessita de uma abordagem multi/interdisciplinar, considerando os campos da nutrição, biologia e dietética, e também filosofia, economia, sociologia, antropologia e história (KOERICH; MÜLLER, 2022). De acordo com Castro, Maciel e Maciel (2016, p. 19):

Entre os aspectos mais fundamentais da alimentação humana, aquele que envolve seu significado é o mais relevante para as ciências sociais e humanas. De fato, não se come apenas para sobreviver, reproduzir sua existência, nutrir-se – muito além, a alimentação humanizada e humanizadora são providas de significação, o que implica em cultura, um conceito basilar para a Antropologia.

Assim os modos alimentares tem estreita articulação com outras dimensões da sociedade e, como sendo um ato simbólico, é identitário. A alimentação e todo o seu espectro relacional traduz a identidade de um povo, nação, civilização, comunidade ou família (SOUSA, 2010). A alimentação, para além da necessidade de saciar a fome, é condicionada pela cultura e tradição de um povo e torna-se em si própria uma manifestação cultural deste.

Segundo Castro, Maciel e Maciel (2016), ao tratarmos do alimento e do ato de comer encontramos diversos conceitos distintos, tais como: comida, comensalidade, cozinha e gastronomia. Apesar de suas diferenças conceituais, estes se relacionam e em vários aspectos estão interseccionados, motivando sua utilização como sinônimos. O conceito de comida trata do modo ou jeito de se alimentar, implicando em escolhas e classificações, a partir dos alimentos. A comida traz consigo a comensalidade, que é o ato de comer junto, em grupo, aspecto marcante da sociabilidade humana. Esses conceitos associam a gastronomia à uma prática social que acontece à mesa, integrando saberes e práticas à rituais sociais de compartilhamento. Também nesse aspecto podemos falar de “cozinhas”. A cozinha compreende um sistema alimentar (produção, preparo, distribuição e consumo) e também a estrutura relacionada à transformação do alimento em comida, englobando os instrumentos, equipamentos, regras e técnicas. A cozinha, como espaço físico, não só é o local de preparo da comida, como também é um espaço de convívio e de intensa interação social.

Os termos comida, cozinha e gastronomia podem ser adjetivados do ponto de vista territorial, sendo associados a um território, nação, região ou grupo étnico, para indicar a especificidade de um determinado sistema alimentar. Surgem assim termos como cozinha chinesa, comida de rua, cozinha regional, gastronomia típica, entre outros. Ao entender

que os termos citados tem conceitos diferenciados, adotaremos neste trabalho a similaridade desses, quando tratarmos de definir a identidade regional/cultural/territorial. Assim este estudo tratará da conceituação e da identificação de uma cozinha tradicional de um território, dentro de um contexto sociocultural, no seu viés antropológico (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016).

Müller (2012) nos mostra que a tradicionalidade da cozinha de um lugar é resultante de um longo processo histórico, constituído no decorrer de várias gerações, onde as formas de fazer, os produtos utilizados e os métodos de cocção são representativos do sistema alimentar peculiar, constituindo uma identidade, uma marca regional. A cozinha tradicional forma um conjunto de produtos alimentares e processos produtivos característicos efetuados a partir de valores arraigados no sistema social de uma determinada comunidade, que habita um determinado território, que por sua vez, com suas características de clima, solo, regime de chuvas e posição geográfica também determinam quais produtos são utilizados. Desta forma, os fazeres e saberes de uma cozinha tradicional são bens imateriais, de domínio de um povo, sendo transmitidos ao longo da história de geração para geração.

Conforme o exposto, como a alimentação é parte da cultura de um povo, podemos identificar uma gastronomia associada à identidade cultural deste, resultando numa Gastronomia Tradicional (MÜLLER, 2012). Assim gastronomia tradicional de um povo deve descrever práticas e conhecimentos que atravessam a história, repassados de uma geração para outra. Esta transição por gerações se dá de forma dinâmica e evolucionista, assim como qualquer outro processo histórico. No entanto, para considerarmos determinada comida como tradicional, além de estar inserida num contexto regional, relacionados com insumos locais, aliados aos saberes e fazeres de um povo e elaborados a partir de processos produtivos característicos, deve estar associada com valores simbólicos e históricos. A gastronomia tradicional, portanto, dentro deste contexto, pode ser considerada um Patrimônio Cultural Imaterial (MÜLLER, 2012).

Segundo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN (2010), “Patrimônio Imaterial é um bem de natureza intangível, de caráter dinâmico e intimamente associado às práticas e representações culturais”. Este é resultado de saberes intangíveis, faz parte da memória coletiva, traduz a história e é transmitido de geração a geração, tendo caráter essencialmente identitário. O Grupo de trabalho da diversidade linguística do Brasil, em seu Relatório de Atividades (2007, p. 10-12), traz a conceituação dos elementos estruturadores da política nacional de reconhecimento e de inventário da

diversidade linguística. Assim, como suporte legal, define o título de “referência cultural brasileira”: *“ter relevância para a memória e identidade dos grupos que compõem a sociedade brasileira, ser veículo de transmissão cultural e falada no território nacional há pelo menos três gerações (ou 75 anos)”*. Conforme expõe Seiffert, *et al* (2015, p. 15), o IPHAN, após institucionalizar o Inventário Nacional da Diversidade Linguística, por meio do Decreto Federal nº 7.387, em dezembro de 2010, vem embasando suas certificações a partir deste conceito de referência cultural. Assim, este conceito tem sido também utilizado por pesquisadores para referenciar outros patrimônios imateriais que não só a linguística.

A patrimonialização da gastronomia tradicional é uma das formas de manter viva a cultura, permitindo a perpetuação dos saberes e fazeres e assegurando o acesso à ancestralidade e à herança cultural para as gerações futuras. Além do mais, a utilização da gastronomia tradicional como produto, apropriado pela comunidade possuidora destes saberes, pode ser um valioso atrativo turístico, gerando um sentimento de identidade e promovendo a diversidade cultural (MÜLLER; AMARAL; REMOR, 2010).

Para o setor turístico, a gastronomia local é um dos principais recursos considerados na elaboração de roteiros. Quanto mais esta gastronomia local estiver embasada na cozinha tradicional, maior valor agregado resultará neste produto (FERREIRA, 2019). Desta forma, o levantamento e a documentação da cozinha tradicional de um lugar se mostram de suma importância para a preservação do patrimônio cultural gastronômico de cada local (SAT’ANA; MÜLLER, 2019).

## **2.1 O Ribeirão da Ilha e sua cultura**

O Distrito do Ribeirão da Ilha, sob a denominação de Freguesia de Nossa Senhora de Lapa surgiu por volta de 1760, com a construção de uma capela onde foi abrigada uma imagem da Santa trazida de Portugal. O Distrito foi oficialmente estabelecido em 1809. Hoje ocupa a parte sudoeste da Ilha de Santa Catarina, englobando as localidades: Carianos, Tapera, Alto Ribeirão, Freguesia do Ribeirão, Costeira do Ribeirão, Sertão do Peri e Caiacanga-Açú e Caieira da Barra do Sul (PEREIRA; PEREIRA E SILVA NETO, 1991). A História do Ribeirão, conforme Pereira, Pereira e Silva Neto (1991), apresenta-se fortemente arraigada na tradição oral. Entre 1748 e 1756 a localidade recebeu o primeiro grupo de casais açorianos, no mesmo local onde desde 1526 havia um porto para navios espanhóis que se dirigiam ao Rio da Prata. Antes disso o local era habitado por

indígenas, com registros arqueológicos de cerca de 2.000 anos. O Porto do Ribeirão, chamado posteriormente do Contrato operou até o início do século XX. No Porto os navios faziam comércio, forneciam mercadorias e recebiam água limpa e alimentos. Registros da época já evidenciavam a abundância de peixes e frutos do mar, inclusive as ostras. Segundo Pereira, Pereira e Silva Neto (1991), o primeiro relato do século XIX, escrito em 1803, descreve o Ribeirão como um lugar paradisíaco, com flores, árvores, borboletas, orquídeas e plantações de mandioca, café, algodão, arroz, milho e melancias. Esses produtos foram base da economia do local até a metade do século XX. As matas das encostas eram repletas de árvores frondosas e com uma flora e fauna nativas de surpreendente diversidade.

No início do século XIX a localidade do Ribeirão contava com cerca de 1900 habitantes, sendo 600 destes de indivíduos escravizados. De acordo com Pereira, Pereira e Silva Neto (1991), este dado demonstra uma pujante atividade econômica devida à existência de vários engenhos de farinha e de açúcar. Até o início do século XX o Ribeirão teve atividade econômica expressiva devido a existência dos portos (03 portos) e suas trocas comerciais. Os produtos comercializados eram o pescado, produtos da atividade baleeira, mandioca, farinha de mandioca, açúcar, café, cachaça, frutas (bananas e laranjas), hortaliças, galinhas, ovos, perus, patos e porcos. Destes produtos, a farinha e o café eram produtos de exportação.

O Ribeirão também tem notório reconhecimento pela construção de barcos, em especial as baleeiras. Na década de 60, com as ligações por terra mais estruturadas os portos foram desativados e a produção econômica do Ribeirão decaiu.

Na década de 70 restava a pesca artesanal e de subsistência, assim como a atividade agropecuária. Os nativos gradativamente começaram a se deslocar para o centro da cidade, buscando emprego no setor de serviços. Foi nesta década que o turismo começou a se tornar atividade econômica expressiva em Florianópolis e o Ribeirão surge como potencial polo atrativo. Aliado ao desenvolvimento econômico cresce a preocupação com a ameaça à descaracterização do patrimônio cultural e a necessidade de sua preservação. O casario tradicional, as festas religiosas, a renda de bilro, as danças e folguedos, os engenhos de farinha, açúcar e cachaça, até a década de 80 estavam bastante preservadas e presentes no cotidiano das famílias (CORRÊA; MÜLLER, 2016).

Ainda hoje o Ribeirão mantém as características com ares de interior e costumes de origem açoriana. Contudo, no final do século XX surge uma nova atividade econômica

na região, o cultivo de ostras e mariscos. O Ribeirão é o maior produtor de moluscos de Florianópolis, que, junto com outros municípios da microrregião concentram a maior produção de ostras do País (97%) (INÁCIO, 2021). Outro atrativo turístico do Ribeirão é o Sertão do Peri, onde existe a produção de cachaça artesanal e está em implantação um projeto de turismo de base comunitária, assim como o Projeto Tekoá Pirá do Instituto Federal de Santa Catarina – Câmpus Florianópolis - Continente (HICKENBICK, 2021). No entanto o maior atrativo turístico e econômico da região é a sua rota gastronômica – Caminho das Ostras, uma das três implantadas no Município. Para o turismo o Ribeirão da Ilha tem muito a oferecer: *“a cultura preservada, o conjunto arquitetônico, o cultivo dos moluscos, a natureza exuberante e sua gastronomia peculiar”*. (GUIA FLORIPA, 2023).

### 3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O estudo aqui apresentado objetiva demonstrar se a cozinha tradicional do Ribeirão da Ilha está refletida e oferecida como produto turístico da localidade. Para a verificação do que está sendo vendido nos estabelecimentos comerciais de alimentos e bebidas e, dos quitutes oferecidos, quais são remanescentes da cozinha tradicional desta população, surgiu a pergunta: Quais as preparações culinárias tradicionais do Ribeirão e destas quais estão em vigência nos restaurantes da região? Assim, os métodos, procedimentos e instrumentos aplicados foram escolhidos de forma a permitir o levantamento, em campo, das preparações tradicionalmente utilizadas pelos moradores da localidade e o levantamento das preparações tradicionais que hoje podem ser encontradas à venda nos comércios de alimentos e bebidas locais.

A pesquisa teve metodologia de abordagem ampla, de procedimento histórico/qualitativo, uma vez que se preocupou em investigar processos do passado para verificar sua presença e influência na sociedade atual (MARCONI; LAKATOS, 2011). Para caracterizar a tradicionalidade da cozinha local, foi feita a investigação das preparações comumente consumidas pelas famílias moradoras, os processos de preparação, as formas de elaboração e o contexto sociocultural deste consumo, por meio de pesquisa de campo.

O local de pesquisa foi delimitado a partir da Freguesia do Ribeirão da Ilha, local de maior densidade de restaurantes na região. Por outro lado, aplicou-se um recorte geográfico, priorizando a orla marítima do Ribeirão. Assim optou-se por buscar os

sujeitos de pesquisa na região entre o Clube Canto do Rio (Rodovia Baldicero Filomeno nº 4708) e a Caieira da Barra Sul (Rodovia Baldicero Filomeno, 20000). Dentro destas limitações, onde historicamente moravam as famílias de pescadores, situavam-se os portos para comércio e encontravam-se muitos engenhos de farinha e açúcar; hoje temos, nesta orla, a localização das fazendas marinhas de cultivos de moluscos.

Para alcançar os objetivos propostos, a modalidade de pesquisa de campo se formatou como exploratória e descritiva dos dados levantados, comparando-os com os da atualidade. Em se tratando de uma pesquisa qualitativa, as variáveis são substituídas pela pergunta de pesquisa (VALER; MARCHESAN, 2021).

No entanto, para escolher os sujeitos de pesquisa, em especial aqueles que nos permitiram levantar as preparações da cozinha tradicional do Ribeirão, precisamos qualificar os mesmos. O estudo aqui apresentado possui duas fases de levantamento de campo, a pesquisa das preparações tradicionais, que foi realizada com moradores da localidade e a presença destas preparações nos estabelecimentos comerciais de alimentos e bebidas. Assim os sujeitos de pesquisa, para o levantamento das preparações (moradores), apresentaram: idade superior a 70 anos; preferencialmente ser nativo da comunidade ou ser morador da localidade a mais de 50 anos; ter inserção familiar na cultura local; possuir conhecimento das preparações culinárias locais; pertencer à grupo familiar com atividade econômica no local (pesca, produção de alimentos, cultivo de moluscos). Para a verificação junto aos estabelecimentos comerciais foram cadastrados todos os existentes na região delimitada, tendo sido efetuada uma varredura preliminar para detectar aqueles que têm em seu cardápio preparações tradicionais ofertadas.

Normalmente as pesquisas qualitativas são realizadas com um pequeno número de sujeitos e ocorrem por meio de entrevistas semiestruturadas e observação. Para iniciar a busca dos sujeitos foi lançado mão do conhecimento desta pesquisadora de sua vizinhança uma vez que é moradora da localidade há mais de vinte e cinco anos. A partir desses sujeitos optou-se por utilizar a metodologia de amostragem “bola de neve”. Esta forma de amostragem é não probabilística, que utiliza cadeias de referência. Esta metodologia é muito útil para a identificação de indivíduos com características específicas, dentro de uma população não muito numerosa, para coleta de dados qualitativos (VINUTO, 2014). Os sujeitos previamente identificados são denominados sementes (sujeitos primários), os quais são solicitados a indicar novos contatos (sujeitos secundários), com as características pré-definidas, ampliando a amostragem. O Quadro 1

demonstra a amostragem realizada no presente estudo, para a busca dos moradores a serem entrevistados:

### QUADRO 1 – Sujeitos de pesquisa - moradores

Relação Moradores Entrevistados - Rede de Contato								
	Moradores - sujeitos primários	Localidade	Data da entrevista	Indicação		Sujeitos Intermediários	Localidade	Data da entrevista
1	Sujeito 1	Costeira do Ribeirão	20/10/2023					
2	Sujeito 2	Costeira do Ribeirão	23/10/2023	⇒		9 Sujeito 9	Costeira do Ribeirão	06/11/2023
				⇒		10 Sujeito 10	Costeira do Ribeirão	29/10/2023
3	Sujeito 3	Costeira do Ribeirão	23/10/2023					
4	Sujeito 4	Costeira do Ribeirão	14/10/2023					
5	Sujeito 5	Caiaçanga	Não	⇒		11 Sujeito 11	Taperinha	23/10/2023
6	Sujeito 6	Freguesia do Ribeirão	15/10/2023	⇒		12 Sujeito 12	Freguesia do Ribeirão	16/10/2023
				⇒		13 Sujeito 13	Barro Vermelho	31/10/2023
7	Sujeito 7	Barro Vermelho	18/10/2023					
8	Sujeito 8	Freguesia do Ribeirão	29/10/2023					

Fonte: As autoras (2023)

Para a identificação dos estabelecimentos de comercialização de alimentos e bebidas, na orla do Ribeirão – Rota caminho das ostras, elaborou-se um cadastro de todas os estabelecimentos encontrados na região de estudo, verificando sua tipologia e registrando seu endereço. Numa visita presencial, os estabelecimentos foram inquiridos sobre apresentar em seu cardápio pratos tradicionais do Ribeirão da Ilha. Simultaneamente à visita, o cardápio físico do estabelecimento foi analisado. A entrevista foi aplicada apenas nos restaurantes que continham no cardápio preparações tradicionais. O Quadro 2 apresenta o cadastro realizado.

**QUADRO 2 – Cadastro dos Estabelecimentos de Alimentos e Bebidas<sup>1</sup>**

Cadastro dos Estabelecimentos de Alimentos e Bebidas - Ribeirão da Ilha					
Identificação dos Estabelecimentos	Tipologia	Endereço: Baldicero Filomeno	Oferece prato tracionais	Não oferece pratos	Estabelecimentos fechados
Estabelecimento A	pizzaria	4708		x	
Estabelecimento B	confeiraria	4878		x	
Estabelecimento C	hamburgueria	4958		x	
Estabelecimento D	restaurante	5544	x		
Estabelecimento E	restaurante	5634	x		
Estabelecimento F	café e padaria	6321		x	
Estabelecimento G	petiscaria	6520			x
Estabelecimento H	bar e restauante	7176	x		
Estabelecimento I	café e brigaderia	7227		x	
Estabelecimento J	choperia e restaurante	7260		x	
Estabelecimento K	restaurante	7487	x		
Estabelecimento L	restaurante	7529	x		
Estabelecimento M	café	7541		x	
Estabelecimento N	restaurante	7640	x		
Estabelecimento O	restaurante	7680	x		
Estabelecimento P	hamburgueria	7873		x	
Estabelecimento Q	restaurante	8007		x	
Estabelecimento R	restaurante	8720	x		
Estabelecimento S	bar e petiscaria	10361		x	
Estabelecimento T	restaurante	11156	x		
Estabelecimento U	empadas e porções	11923		x	
Estabelecimento V	bar e petiscaria	12684		x	
Estabelecimento W	lanchonete	12700		x	
Estabelecimento X	lanchonete	12939		x	
Estabelecimento Y	quiosque	16857			x
Estabelecimento Z	bar e lanchonete	16951		x	
Estabelecimento AA	restaurante	17999			x
Estabelecimento AB	bar	20354		x	
Estabelecimento AC	bar	20409		x	
<b>TOTAL</b>	<b>29</b>		<b>9</b>	<b>17</b>	<b>3</b>

Fonte: As autoras (2023)

Para obtenção dos dados de pesquisa foram utilizadas entrevistas semiestruturadas, uma para os moradores, com o objetivo de levantar as preparações tradicionais; e outra para levantar as preparações servidas nos restaurantes locais. Segundo Maia (2020, p. 29), “a entrevista é uma interação social, com troca de diálogo e objetivos definidos”. É uma modalidade de muita riqueza de obtenção de dados por meio do relato dos sujeitos sobre o tema explorado.

Para todos os sujeitos foi apresentado o termo de consentimento livre e esclarecido (Apêndice C), autorizando a utilização das informações e exposição de fotos. Os resultados obtidos foram descritos qualitativamente a partir das respostas tomadas como unitárias, sem considerar a frequência ou repetição para caracterização, senão apenas a citação da ocorrência.

<sup>1</sup> Optou-se pelo anonimato dos estabelecimentos; os nomes dos mesmos estão de posse das autoras.

## 4 APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Os resultados da pesquisa de campo serão apresentados em dois momentos, as entrevistas com os moradores e as entrevistas realizadas nos restaurantes, sendo ao final traçado um paralelo entre os resultados.

### 4.1 Entrevistas com os moradores

Foram realizadas 12 entrevistas presenciais com moradores do Ribeirão da Ilha, por meio de questionário apresentado no Apêndice A. Os entrevistados apresentaram idade entre 74 e 95 anos, sendo apenas um do sexo masculino. Todos os sujeitos são moradores do Ribeirão da Ilha, sendo que um nasceu no Centro, um no Sertão do Ribeirão, um na Pinheira e um na Armação do Pântano do Sul. Os demais sujeitos são nativos do Ribeirão. Todos eles moram no Ribeirão, englobando as várias localidades, Barro vermelho, Freguesia do Ribeirão, Costeira do Ribeirão, Caiacanga e Taperinha da Caieira da Barra do Sul. Os sujeitos que não nasceram no Ribeirão vieram para a comunidade crianças ou adolescentes, morando no local, por mais de 65 anos. Os pais dos entrevistados, na sua maioria eram nativos do Ribeirão, sendo que apenas dois tinham pai e mãe não nascidos na localidade.

A primeira pergunta realizada aos sujeitos tratou da descrição dos hábitos alimentares da infância e adolescência, na casa dos pais. A totalidade dos pesquisados citaram que a comida era comumente peixe, frito ou assado, com pirão d'água ou feijão ou pirão de feijão. Relataram que foram tempos difíceis, trabalhavam muito, mas não passavam fome, pois tinham a coleta no mar e as plantações que eram muito produtivas. Quase todos produziam farinha a partir do plantio da mandioca, os que não plantavam trabalhavam na colheita e fabricação da farinha em engenhos próximos e ganhavam farinha como pagamento dos serviços. A mesma lógica ocorria para o café, que era abundante na região.

Geralmente comiam sentados numa esteira, no chão. Alguns tinham pratinhos individuais, mas outros comiam num alguidar<sup>2</sup> grande, onde a refeição era compartilhada, cada um tinha a sua colher. Quando não havia colher para todos comiam com a concha do marisco. Os peixes e outros frutos do mar eram mais assados ou cozidos que fritos. A

---

<sup>2</sup> Recipiente redondo, feito de barro, onde o diâmetro da boca é superior ao do fundo, usado para preparar e servir alimentos.

gordura utilizada era a banha de porco, que por vezes era escassa. Salgavam e secavam ao sol, o peixe e outros frutos do mar, assim como as carnes, estendidos em tendais de taquara ou varal de linha. Os peixes e carnes secos eram guardados em balaios pendurados acima do fogão a lenha. Para a produção de farinha, plantavam a mandioca e produziam no engenho. Quem não tinha engenho próprio, produziam nos engenhos próximos, deixando parte da produção como pagamento pelo uso. A bebida era o café que era cultivado em quase todas as propriedades. O café era seco ao sol, torrado num tacho e moído no pilão. Aves e carne vermelha eram consumidos apenas em situações especiais. Quando não tinham roça trabalhavam na roça dos vizinhos e ganhavam parte da produção como pagamento. Os mais abastados tinham engenho de açúcar e produziam açúcar grosso e melado, também cachaça.

Quanto a pergunta referente a obtenção dos insumos, as respostas mostram que estes tinham três procedências: a coleta, o cultivo/criação e a compra. Nas roças, os moradores plantavam uma grande variedade de temperos (salsinha, cebolinha, alfavaca, entre outros), cebola, alho, urucum; verduras e legumes tais como: batata inglesa, batata doce, aipim, abóbora, repolho, couve, taiá, inhame e chuchu; plantavam também: milho, feijão, mandioca, cana-de-açúcar, café e amendoim. Tinham frutas no quintal: banana, laranja, limão, abacate, mamão, araçá, bergamota, carambola, melancia, fruta do conde, goiaba, grumixama, jaboticaba, jaca, entre outras. Tinham criação de galinha, pato, marreco, peru, porco e gado. Consumiam ovos e leite das criações. Os que criavam porcos produziam linguiça e morcilha, além da banha e toucinho. A coleta geralmente era de frutos do mar, embora alguns moradores citaram o consumo de caça do mato. As variedades de peixes e frutos do mar citadas foram: cocoroca, papa-terra, canhanha, cará, badejo, tainha, parati, corvina, corvinota, anchova, garoupa, garoupeta, arraia, cação, peixe espada, pescadinha, robalo, bagre, gordinho, xerelete. Além do peixe coletavam berbigão, marisco, siri, ostra da pedra, camarão, lula e até polvo. Poucos eram os insumos comprados, quer seja pela dificuldade de obtenção, como pelo preço. Compravam: sal, açúcar, melado, banha, cachaça, erva-doce, cravo, canela, cominho, coco, biscoitos, linguiça, carne seca e fresca.

No questionamento da forma de preparo dos alimentos a falta de energia elétrica e de obtenção de gás de cozinha restringia as opções. A salga das proteínas para conservação, a guarda de produtos dentro do paiol de farinha e dentro da banha de porco foram citadas. A cocção se dava em fogões e fornos a lenha. Os fornos eram separados do fogão, o fogão dentro de casa e o forno no quintal. Junto ao fogão tinham também uma

*grélha* de quatro pés, onde assavam o peixe. A grelha era colocada abaixo da chapa do fogão. Os utensílios eram geralmente de barro: panelas, frigideiras, potes, boião, alguidar e pratinhos para comer. Nas casas mais abastadas haviam panelas e frigideiras de ferro. Alguns moradores usavam colheres de pau ou de alumínio, mas também a concha de marisco e concha feita da casca de coco. As canecas eram de barro ou de esmalte. Serviam o peixe na folha de bananeira. A maioria tinha um pilão onde moíam o café, o milho e outros grãos. Para assar carne usavam espeto de pau.

Quanto às preparações mais comuns nos lares do Ribeirão, como já descrito acima, as que foram citadas por todos os entrevistados foram: Peixe (frito, assado, ensopado); feijão (com temperos, com carne seca e/ou com legumes); pirão (de feijão, d'água ou de caldo de peixe); café; banana (assada, cozida, farofa de banana); ovos (fritos, fritada, farofa de ovo); galinha ensopada (com batata, aipim, mamão verde). A seguir estão listadas todas as preparações citadas pelos entrevistados.

- Peixe fresco ou escalado: frito, assado, ensopado, cozido no caldo ou no feijão;
- Pirão: d'água, de feijão ou de caldo de peixe;
- Feijão cozido: apenas com temperos;
- Feijoadinha\*: feijão cozido com carne seca e linguiça;
- Feijoada: feijão cozido, com carne seca, linguiça, legumes, verduras e tubérculos;
- Galinha ensopada, com batata ou mamão verde;
- Siri, ostra, berbigão, camarão e marisco, cozidos ao bafo;
- Berbigão, marisco e ostra cozidos no feijão;
- Berbigão ensopado com batata, chuchu ou abóbora;
- Camarão ensopado com batata, chuchu ou abóbora;
- Polvo ensopado;
- Lula recheada com os tentáculos e/ou camarão;
- Pirão de ostra (pirão de feijão com ostra e temperos verdes refogados por cima)
- Solda de ovo;
- Ovos fritos, farofa de ovo, ou chimia de ovo\*;
- Canja de galinha;
- Sopa de legumes;
- Cozido de legumes e carnes;
- Carne fresca assada de panela ou na brasa;
- Carne de porco, linguiça, toucinho e morcilha, banha para cozinhar;
- Roupa velha\* (carne seca desfiada);
- Carne seca ensopada com mamão verde;
- Farofa de chuchu;

- Café amargo (sem açúcar) – ficava no boião<sup>3</sup>, em cima do fogão;
- Banana: frita, assada, cozida, farofa de banana;
- Polenta (consumida com o café);
- Aipim, batata doce, inhame, amendoim (consumidos com o café);
- Farinha de mandioca adicionada às frutas (melancia, laranja), ou café, ou ovos;
- Consertada e licores (de cachaça com frutas cultivadas no quintal);
- Beiju;
- Cuscuz;
- Bijajica;
- Biscoitos comprados na venda;
- Rosca de Polvilho;
- Broa de polvilho;
- Bolo de milho assado na folha de bananeira (Mané Pança\*);
- Coxinha de velha\* (farinha de mandioca escaldada, ovos, açúcar e erva doce, fritos)
- Paçoca de amendoim (amendoim, farinha de mandioca, açúcar, moída no pilão);
- Bolo de farinha de mandioca assado na folha de bananeira (bolo escorreguento\*);
- Canjica;
- Pé de moleque (melado, amendoim, farinha de mandioca, erva doce e gengibre);
- Cassetinho\* (mesmo que a coxinha de velha, porém era assado);
- Puxa-puxa e rapadura;
- Cocada;
- Bolo de aipim.<sup>4</sup>

Ao serem indagados sobre as preparações tradicionais, os entrevistados citaram algumas das preparações listadas acima, tendo sido os mais citados: o peixe assado na grelha do fogão, o feijão, o pirão, o aipim e a batata-doce cozidos, a rosca e a broa de polvilho e o bolo de fubá na folha de bananeira. No entanto, a partir da conceituação de “referência cultural brasileira” exposta anteriormente, pode-se considerar todas as preparações citadas pelos moradores como tradicionais, uma vez que se repetiram nas citações e se mantiveram presentes nos lares ao longo de pelo menos 75 anos.

Atualmente muitas das preparações ainda persistem nas cozinhas dos lares do Ribeirão. Entre as preparações citadas pelos entrevistados encontram-se: Peixe frito,

---

<sup>3</sup> Jarro de barro, bojudo e de boca larga.

<sup>4</sup> (\*) Nomenclaturas utilizadas por apenas um sujeito de pesquisa.

assado ou ensopado, caldo de peixe, pirão de caldo, pirão d'água com linguiça frita, feijão, feijoada com legumes, cozido de legumes, solda de ovo, lula recheada, polenta, camarão ensopado, berbigão ensopado, ostra da pedra, siri, bolo de milho, broa de polvilho e rosca de polvilho.

Por fim, ao serem perguntados se tinham as receitas tradicionais escritas ou registradas apenas um entrevistado respondeu positivamente, porém mencionou que não se recorda onde está o livro de receitas.

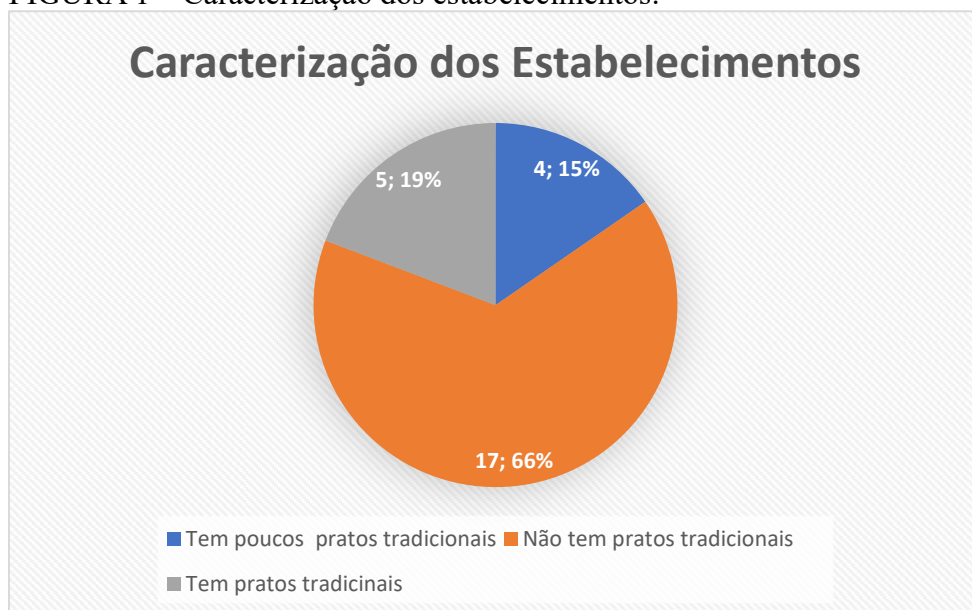
#### **4.2 Entrevistas nos restaurantes**

Na orla marítima do Ribeirão da Ilha foram identificados 29 (vinte e nove) estabelecimentos de comercialização de alimentos e bebidas. Destes, 03 (três) estabelecimentos encontravam fechados, tendo sido visitados três vezes em dias e horários diferentes. Assim sendo, vinte e seis estabelecimentos foram visitados pela pesquisadora. Em 17 (dezesete) os proprietários, quando inquiridos, afirmaram que não tem em seus cardápios, produtos da cozinha tradicional do Ribeirão da Ilha (66% do total). Além da afirmação dos proprietários este fato foi verificado pela análise dos cardápios, pela pesquisadora. Dentre esses estão as seguintes tipologias: pizzaria, hamburguerias, confeitaria, cafés, petiscaria, lanchonetes, bares, quiosques, e dois restaurantes.

Dos estabelecimentos que servem preparações tradicionais, num total de 09 (nove), todos são restaurantes. Nesses restaurantes foi aplicada a entrevista semiestruturada, conforme o Apêndice B, na maioria com o(a) proprietário(a), ou o(a) chef de cozinha. Quatro destes restaurantes, representando 15% da totalidade, tem no seu cardápio apenas o pirão de caldo e o peixe. No caso do peixe, estes restaurantes servem, preferencialmente o filé de peixe (anchova, tainha e linguado), grelhado na chapa e as vezes o peixe em posta, frito.

Os demais restaurantes do Ribeirão da Ilha, perfazendo um total de 05 (cinco) restaurantes (representando 19% dos estabelecimentos) apresentam, em seus cardápios, pratos da cozinha tradicional da localidade. A Figura 1 apresenta os percentuais e as quantidades de estabelecimentos, para cada caracterização atribuída.

FIGURA 1 – Caracterização dos estabelecimentos.



Fonte: As autoras (2023)

As preparações servidas nos restaurantes entrevistados estão apresentadas no Quadro 3:

**QUADRO 3 – Preparações Tradicionais Oferecidas nos Restaurantes do Ribeirão da Ilha**

PREPARAÇÕES	RESTAURANTES QUE SERVEM
Pirão de caldo de peixe;	Estabelecimentos: D, E, H, K, L, N, O, R, T.
Pirão d'água;	Estabelecimentos: E, T.
Tainha escalada e assada na brasa;	Estabelecimentos: E, N, O, R, T.
Ova de tainha;	Estabelecimentos: E, R, T.
Moela de tainha;	Estabelecimento: E.
Peixe frito em postas (anchova, tainha e peixes locais);	Estabelecimentos: E, H, K, O, R, T.
Marisco no bafo;	Estabelecimentos: E, H, K, R, T.
Camarão no bafo;	Estabelecimentos: E, N, O, R, T.
Lula nativa recheada;	Estabelecimento: T.
Lula alho e óleo;	Estabelecimentos: E, R, T.
Ostras nativas;	Estabelecimento: R.
Fritada de berbigão;	Estabelecimento: R.
Peixe assado na brasa;	Estabelecimentos: E, N, T.
Camarão ensopado com chuchu;	Estabelecimentos: N.
Berbigão ensopado com batata;	Estabelecimentos: E, N, O.
Estopa de arraia.	Estabelecimento: T.

Fonte: As autoras (2023)

Algumas preparações já estiveram nos cardápios, mas foram retiradas, tais como: Berbigão ensopado; arroz de camarão com milho verde e peixe frito (peixes locais). As razões para a retirada do cardápio foram a dificuldade de obtenção continuada dos insumos e a pouca aceitação dos clientes.

A característica comum dos estabelecimentos que tem pratos tradicionais no seu cardápio é a forte ligação dos seus proprietários e chefs de cozinha com o local. Eles são nativos do Ribeirão, conhecem a história e as tradições e aprenderam a elaboração das

preparações com seus antepassados. Estes estabelecimentos compram os insumos de produtores locais ou entrepostos de pescados também de Florianópolis, com exceção do camarão que vem de outros locais de Santa Catarina e também de outros estados.

As adaptações mais comuns na preparação dos pratos são: forno combinado ao invés do forno a lenha; chapa para grelhar os peixes ao invés da grelha; servir o filé de peixe ao invés do peixe inteiro; fogão a gás ao invés do fogão a lenha; ostra nativa de cultivo ao invés da ostra da pedra; marisco de cultivo ao invés do marisco do costão; peixe frito no óleo ao invés de frito na banha de porco; congelamento de insumos ao invés da salga; utensílios de inox ao invés de utensílios de barro.

### **4.3 Discussão dos resultados**

De todas as preparações citadas pelos moradores, os mais citados como tradicionais foram o feijão, o pirão de caldo ou d'água, o peixe assado ou frito, a rosca e a broa de polvilho, o cozido de legumes e o berbigão ensopado. Estas preparações hoje ainda estão presentes nos lares das famílias nativas, porém, como comentado – “na casa da vó”. Nota-se que os saberes e fazeres não estão mais sendo transmitidos, nas famílias, da mesma forma que eram até a segunda metade do século XX. Atualmente percebe-se a descaracterização dos ingredientes e dos modos de preparo, tais como a substituição da banha pela manteiga ou óleo, o preparo na chapa, fogão ou forno a gás.

Ao serem comparados os dados nas duas séries de entrevistas nota-se que muitas das preparações listadas pelos moradores não estão em vigência nos restaurantes locais. Assim também algumas preparações oferecidas nos restaurantes, também foram reconhecidas como tradicionais, porém não foram citadas pelos moradores. Tendo em vista a origem nativa dos proprietários dos restaurantes que servem estas preparações, no presente estudo e tomando por base o conceito de tradicionalidade aqui utilizado, estas também foram consideradas como tradicionais. Há que se ressaltar que a presença da ostra nativa e do marisco nos cardápios se deve ao cultivo destas espécies, uma vez que não é permitida a coleta desses no habitat natural, para fins de comercialização.

Os dados mostram, também, que apenas cinco restaurantes dos vinte e seis estabelecimentos cadastrados, perfazendo apenas 19% do total servem preparações tradicionais do Ribeirão da Ilha. Apesar de ser um quantitativo pequeno, constata-se que são bastante representativos, uma vez que estão entre os maiores da região, considerados mais característicos e atraem a maioria do público que visita a localidade.

O levantamento efetuado nos restaurantes mostrou que vários destes tem a preocupação de inserir no seu cardápio opções de pratos tradicionais do Ribeirão, como também preparações inspiradas na tradicionalidade; no entanto, apenas um restaurante tem como propósito apresentar ao cliente um cardápio baseado na cozinha tradicional do Ribeirão da Ilha – O Restaurante T. É um restaurante familiar, onde o chef de cozinha e proprietário é de família tradicional da localidade, aprendeu as preparações em casa, com seus pais e avós e busca no local os insumos para a confecção dos pratos. Percebe-se que ainda existe a preservação dos saberes e fazeres, ainda que a modernidade e a inovação tecnológica tenham trazido algumas adequações. Desta forma é pertinente considerá-lo um restaurante de cozinha tradicional do Ribeirão da Ilha.

A que se ressaltar o importante papel dos restaurantes na manutenção de pratos tradicionais, que a própria comunidade já está deixando de reproduzir e repassar as futuras gerações. Além de manter viva a memória e a tradição, os restaurantes promovem a melhoria e adequação dos processos e da apresentação dos pratos, tornando o produto atrativo e valorizando a identidade regional.

Outro aspecto relevante demonstrado na compilação dos dados diz respeito à desmistificação de que a cozinha tradicional do Ribeirão é de origem açoriana. Esta cozinha tem seu embasamento no saber fazer dos imigrantes, ao qual foi agregado o conhecimento da população nativa para utilização dos insumos locais, somados aos cultivares que se adaptaram neste território. Esta miscigenação vem a se tornar um dos pilares da gastronomia florianopolitana.

## **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Os resultados obtidos no levantamento de campo demonstram que existem, por parte dos restaurantes locais, manifestações positivas no sentido de enaltecer a cozinha tradicional do Ribeirão da Ilha e a sua replicação como produto turístico. Assim considera-se que os objetivos da pesquisa realizada foram alcançados, tanto na realização do levantamento, no registro das preparações, como também na sustentação da importância da cultura local como produto turístico.

A oferta das preparações gastronômicas tradicionais, como produto turístico, calcado na cultura e tipicidade local, mostra-se como uma via de duas mãos, onde o turista busca estes produtos, como também a comunidade sente a sua identidade representada e

reconhecida. Salienta-se, conclusivamente, que as memórias ainda estão vivas e que o potencial para a preservação e valorização são latentes.

No entanto, nota-se uma grande fragilidade destes saberes e fazeres tradicionais, face ao massivo avanço da globalização e das inovações tecnológicas. No panorama da gastronomia brasileira percebe-se que estas manifestações histórico-culturais são muito vulneráveis e influenciáveis e no Ribeirão da Ilha não é diferente. Dentro deste contexto, a necessidade de esforços multidisciplinares para reforço do processo de preservação e desenvolvimento da gastronomia tradicional são de extrema relevância.

Para fazer frente as fragilidades dos patrimônios culturais imateriais muitos esforços precisam ser realizados, quer seja das esferas governamentais, como das diversas esferas da sociedade civil. Nesse contexto, salienta-se a necessidade de esforços relacionados ao incremento de políticas públicas de incentivos a cultura e regionalidade, bem como de fomento de turismo regional e o favorecimento da articulação das instituições públicas e privadas.

As instituições de ensino e pesquisa, em especial, as escolas de gastronomia, também têm sua parcela de responsabilidade social e, com seu arcabouço técnico-científico, são estratégicas na promoção de estudos e desenvolvimento de ferramentas para dar suporte aos processos de registro, garantindo confiabilidade para preservação das memórias.

Tendo em vista que os objetivos do levantamento aqui proposto foram alcançados, revelando a existência da cozinha tradicional do Ribeirão da Ilha, é importante ressaltar que esta existência está calcada na memória de alguns sujeitos, sem registros escritos. Portanto sugere-se o aprofundamento dos estudos com vistas à inventariação das preparações tradicionais aqui listadas, com objetivo de registro e patrimonialização.

Especificamente em relação aos estudos aqui apresentados, percebe-se a necessidade da ampliação da pesquisa nas outras regiões do Ribeirão que não foram aqui incluídas, com o Sertão do Peri e o Alto do Ribeirão, que possuem particularidades a serem investigadas. Dentro desta mesma lógica aponta-se também para os outros bairros de Florianópolis.

## **REFERÊNCIAS**

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

CASTRO, Helisa Canfield de; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. *Ágora*, v. 18, n. 1, p. 18, 2016. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/228492169.pdf>. Acesso em: 11 jul 2023.

CORRÊA, Anderson João; MÜLLER, Silvana Graudenz. A influência da ostra na origem, formação e manutenção da via gastronômica do Ribeirão da Ilha – rota das ostras – Florianópolis-SC. *Ágora*, Santa Cruz do Sul, v.18, n.01, p. 119-130, 2016. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/228491632.pdf>. Acesso em: 24 set. 2023.

FERREIRA, Helena Catão Henriques. Patrimonialização da comida: memórias e construções de narrativas sobre a “comida típica”. In: OLIVEIRA, M.A.S.A.; VANZELLA, E., BRAMBILLA, A. **Alimentação e Cultura: Processos Sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019. P. 299-340.

GRUPO DE TRABALHO DA DIVERSIDADE LINGÜÍSTICA DO BRASIL (GTDL). **Relatório De Atividades (2006 – 2007)**. Brasília: IPHAN/MinC, 2007. Disponível em <<http://www2.cultura.gov.br/site/wp-content/uploads/2007/12/grupo-de-trabalho-da-diversidade-linguistica-do-brasil-relatorio.pdf>>. Acesso em: 13 dez. 2023.

GUIAFLORIPA. Ribeirão da Ilha. **Guia Floripa**. Florianópolis, 1996-2023. Disponível em: <https://guiafloripa.com.br/cidade/bairros/ribeirao-da-ilha/>. Acesso em: 03 set. 2023.

HICKENBICK, Claudia. **Patrimonialização, processo identitários e turismo na Ilha de Santa Catarina**. 2021. 282 p. Tese (Doutorado). Instituto de Ciências Sociais, Universidade do Minho, Braga/PT, 2021. Disponível em: <https://repositorium.sdum.uminho.pt/bitstream/1822/78235/>. Acesso em: 22 nov. 2023.

HICKENBICK, Claudia et al. A salvaguarda do patrimônio cultural imaterial em Santa Catarina e as suas relações com o turismo cultural. **Turismo: visão e ação**, Itajaí, v. 23, p. 415-434, 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/tva/a/hkqb8sBTr98ZhpYd7P74ShF/?lang=pt>. Acesso em: 13 ago. 2023.

INÁCIO, L. Três rotas gastronômicas para conhecer a culinária de Florianópolis. **Nd+**. Florianópolis, 13 out. 2021. Disponível em: <https://ndmais.com.br/turismo/tres-rotas-gastronomicas-para-conhecer-a-culinaria-de-florianopolis/>. Acesso em: 03 set. 2023.

IPHAN, **Patrimônio Imaterial**. Patrimônio cultural. 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234/>. Acesso em: 16 ago. 2023.

KOERICH, Guilherme Henrique; MÜLLER, Silvana Graudenz. Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v.29, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100581>. Acesso em: 16 ago. 2023.

MAIA, Ana Cláudia Bortolozzi. **Questionário e entrevista na pesquisa qualitativa: elaboração, aplicação e análise de conteúdo – Manual didático**. São Carlos: Pedro & João Editores, 2020. 52 p. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/341259892>. Acesso em: 05 out. 2023.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

MÜLLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio cultural gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais**. 2012. 288 f. Tese (Doutorado) - Curso de Engenharia e Gestão do Conhecimento, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012. Disponível em: <http://btd.egc.ufsc.br/wp-content/uploads/2012/05/SilvanaGraudenz-Müller>. Acesso em: 27 jul. 2023.

MÜLLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. **Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Caxias do Sul**, 2010. Disponível em: [https://www.ucs.br/ucs/tplSeminTur2010/eventos/seminario\\_de\\_pesquisa\\_semintur/anais/gt13/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf](https://www.ucs.br/ucs/tplSeminTur2010/eventos/seminario_de_pesquisa_semintur/anais/gt13/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf). Acesso em: 15 ago. 2023.

OLIVEIRA, Túlio Martins; SILVA, Gabriela Brito de Lima. O gosto pelo Regional: Contribuições da Gastronomia para os estudos sobre Cozinha Regional. **Ágora**, v. 23, n. 1, p. 232-246, 2021. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/15937>. Acesso em: 22 ago. 2023.

PEREIRA, Nereu do Vale; PEREIRA, Francisco do Vale; SILVA NETO, Waldemar Joaquim. **Ribeirão da Ilha - vida e retratos: um distrito em destaque**. Florianópolis: Fundação Franklin Cascaes, 1991.

SANT'ANA; Letícia de Souza; MÜLLER, Silvana Graudenz. Patrimônio Cultural Gastronômico: Inventário dos saberes e fazeres dos doces tradicionais de São José, Santa Catarina. **RBG - Revista Brasileira de gastronomia**, v. 2, n.2, p. 07-19, jul/dez. 2019. Disponível em: <https://agris.fao.org/search/en/providers/122436/records/64747adf425ec3c088f61cf1>. Acesso em: 25 jul. 2023.

SANTANA, Thalita Kalix Garcia. **Os inventários do patrimônio alimentar brasileiro: possibilidades para o incremento do turismo gastronômico?** 2016 157 f., Dissertação (Mestrado - Mestrado Profissional em Turismo) -- Universidade de Brasília, Brasília, 2016. Disponível em: <http://repositorio.unb.br/handle/10482/22699>. Acesso em: 21 nov. 2023.

SEIFFERT, Ana Paula; SILVEIRA, Mariela F. da; LORENZO, Peter; MORELLO, Rosângela. **Receitas da imigração**. Florianópolis: Garapuvu, 2015. 104 p. Disponível em: <http://ipol.org.br/publicacoes/livros/>. Acesso em: 13 dez. 2023.

SOUSA, Rose Maria Martins Gomes de. **Alimentação e culinária na cultura dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa-Florianópolis (Ilha de Santa Catarina-Brasil)**. 2010. 91 f. Dissertação de Mestrado. Universidade de Lisboa – Instituto de Ciências Sociais, Lisboa, 2010. Disponível em: <https://repositorio.ul.pt/handle/10451/2377>. Acesso em: 5 jul. 2023.

UNESCO. **Recomendação sobre a vanguarda da Cultura Tradicional e Popular**. 1989. Disponível em: [www.unesco.org](http://www.unesco.org). Acesso em: 21 nov. 2023.

VALER, Salete; MARCHESAN, Ani Carla. **Pesquisa científica: do método à divulgação**. Florianópolis: IFSC, 2021.

VINUTO, Juliana. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. **Temáticas**, v. 22, n. 44, p. 203-220, 2014. Disponível em: <https://econtents.bc.unicamp.br/inpec/index.php/tematicas/article/view/10977>. Acesso em: 9 set. 2023.

## APÊNDICES

### APÊNDICE A

Instrumento para entrevista com moradores

#### **A presença da cozinha tradicional do Ribeirão da Ilha – Florianópolis nos restaurantes da rota gastronômica local**

##### **Instrumento para entrevista individualizada – moradores da localidade.**

**Introdução** (a ser explicada ao entrevistado):

Explicitação ao entrevistado sobre os objetivos da entrevista: caracterizar o modo de alimentação da comunidade no passado, identificando preparações da cozinha tradicional do local. Entender e levantar como a cozinha tradicional local está refletida como um produto regional com valor turístico.

Esclarecimento sobre o significado do termo “cozinha tradicional”. A tradicionalidade da cozinha de um lugar é resultante de um longo processo histórico, onde as formas de fazer, os produtos utilizados e os métodos de preparo são peculiares, constituindo uma identidade. A cozinha tradicional é um bem imaterial de uma comunidade, de domínio de uma população, que se consolida a partir do sistema social inerente a esta e é transmitido ao longo da história, de geração para geração. Para esta pesquisa adotamos o horizonte de 3 gerações (75 anos), conforme proposição do IPHAN, para considerar a tradicionalidade de uma preparação.

Data da entrevista: \_\_\_\_\_

1. Identificação do entrevistado.

Nome: \_\_\_\_\_ Idade: \_\_\_\_\_ Sexo: \_\_\_\_\_

Local de nascimento: \_\_\_\_\_ Profissão: \_\_\_\_\_

Quanto tempo mora no Ribeirão: \_\_\_\_\_

Onde nasceram e viveram seus pais: \_\_\_\_\_

2. Como era a alimentação, na casa de seus pais na sua infância?
3. Quais eram as preparações mais comuns e em quais situações eram preparadas e consumidas?
4. Quais dessas preparações você considera que são tradicionais aqui do Ribeirão?
5. Como estes pratos eram preparados? Quais os utensílios utilizados para preparar e para comer?
6. Os produtos utilizados eram comprados ou cultivados/ coletados? Os produtos comprados eram locais ou vinham “de fora”?
7. Você aprendeu a preparar estes pratos? Quais você consome até hoje? Em que situações são consumidos?
8. Os pratos hoje preparados sofreram modificações no preparo e/ou ingredientes? Quais?
9. Você tem receitas registradas (escritas)?

## APÊNDICE B

Instrumento para entrevista com restaurantes

### **A presença da cozinha tradicional do Ribeirão da Ilha – Florianópolis nos restaurantes da rota gastronômica local**

**Instrumento para entrevista individualizada – restaurantes da localidade.**

**Introdução** (a ser explicada ao entrevistado):

Explicitação ao entrevistado sobre os objetivos da entrevista: caracterizar o modo de alimentação da comunidade no passado, identificando preparações da cozinha tradicional do local. Entender e levantar como a cozinha tradicional local está refletida como um produto regional com valor turístico.

Esclarecimento sobre o significado do termo “cozinha tradicional”. A tradicionalidade da cozinha de um lugar é resultante de um longo processo histórico, onde as formas de fazer, os produtos utilizados e os métodos de preparo são peculiares, constituindo uma identidade. A cozinha tradicional é um bem imaterial de uma comunidade, de domínio de uma população, que se consolida a partir do sistema social inerente a esta e é transmitido ao longo da história, de geração para geração. Para esta pesquisa adotamos o horizonte de 3 gerações (75 anos), conforme proposição do IPHAN, para considerar a tradicionalidade de uma preparação.

Data da entrevista: \_\_\_\_\_

10. Identificação do entrevistado.

Nome do estabelecimento: \_\_\_\_\_

Nome do entrevistado: \_\_\_\_\_

Função / cargo: \_\_\_\_\_

Quanto tempo tem o estabelecimento: \_\_\_\_\_

Tipologia e preparações servidas: \_\_\_\_\_

11. Você conhece a cozinha tradicional do Ribeirão da Ilha? Sabe quais são os pratos tradicionais dos moradores?

12. Quais preparações servidas no seu restaurante que você considera que são tradicionais do Ribeirão da Ilha?

13. Já serviu, no passado algum prato tradicional local? Como era a aceitação da clientela? Porque retirou do cardápio?

14. Das preparações tradicionais locais hoje servidas (se houver), quais as adaptações foram efetuadas para a preparação e serviço?

15. Como são obtidos os insumos destes pratos?

16. Como foi o aprendizado destas preparações?

17. Você tem fichas técnicas dessas preparações?

## APÊNDICE C

Termo de consentimento livre e esclarecido

**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

Eu, **Ana Lúcia Pereira de Lacerda**, informo que estou realizando uma pesquisa intitulada: **A presença da cozinha tradicional do Ribeirão da Ilha – Florianópolis nos restaurantes da rota gastronômica local.**

O método de obtenção dos dados será a técnica de entrevista. Devido a esse fato, o pesquisador solicita a autorização formal para a realização da entrevista e gravação da mesma, como também, autorização legal para o uso dos dados coletados para a elaboração de vídeos didáticos, de artigos técnicos e científicos e publicações. Informo que a gravação e os materiais que contenham as falas dos entrevistados serão armazenados no departamento de pesquisa do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, para possíveis consultas de alunos e pesquisadores da área. O pesquisador está ciente de que o entrevistado pode retirar seu consentimento em qualquer fase da pesquisa, sem prejuízo ou penalização. O entrevistado concederá a entrevista no dia e horário que mais lhe convier, tendo o pesquisador que se adequar ao tempo do entrevistado. Importante salientar que o entrevistado não terá nenhum tipo de despesas por conta dessa pesquisa e que os procedimentos a serem utilizados não implicam em riscos para os entrevistados/sujeitos da pesquisa.

---

Ana Lúcia Pereira de Lacerda

Eu, \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, permito que o grupo de pesquisadores citados acima, utilize e publique as imagens e entrevistas para fins acadêmicos. Estou ciente de que não serei remunerado pelo uso destas imagens. Entendo que poderei ser reconhecido por leitores e que as imagens poderão ser veiculadas na internet pelo público em geral por meio de vídeos, artigos técnicos e científicos e de publicações em geral.

---

Assinatura do entrevistado

Telefone:

Email: