

DESENVOLVIMENTO DE SOBREMESAS COM BASE NA DIVERSIDADE DO LITORAL CATARINENSE

Discente: Júlia Di Fante Pendeza
Orientadora: Prof^ª. Alice Nogueira Novaes Southgate

RESUMO

Este estudo teve como objetivo o desenvolvimento de sobremesas utilizando frutas nativas brasileiras, em conjunto com os insumos locais da diversidade cultural do litoral de Santa Catarina, alinhados com os princípios do movimento gastronômico contemporâneo, Slow Food. O trabalho buscou a valorização da biodiversidade do Brasil e da Mata Atlântica e a promoção da cultura local do litoral catarinense, por meio da gastronomia. A metodologia adotada consistiu na pesquisa bibliográfica e no Processo de Desenvolvimento de Produtos elaborado por Faria *et al.* (2008). Como resultado, foi possível realizar duas sobremesas: uma com butiá (*Butia catarinensis*) e outra com araçá (*Psidium cattleianum*) e bijajica, ambos presentes na Arca do Gosto do Slow Food, que busca auxiliar na preservação desses ingredientes, saberes e fazeres em risco de desaparecer. Conclui-se que é viável elaborar sobremesas com insumos regionais em consonância com os fundamentos da ecogastronomia, destacando-se a importância de utilizá-los na promoção da sustentabilidade na gastronomia, na valorização da cultura local e na preservação da biodiversidade brasileira.

Palavras-chave: Biodiversidade; Ecogastronomia; Slow Food; Sobremesas.

ABSTRACT

This study aimed to develop desserts based on the use of native Brazilian fruits, together with local inputs from the cultural diversity of the coast of the Brazilian state of Santa Catarina, in accordance with the principles of the contemporary gastronomic movement, Slow Food. The work sought to value the biodiversity of Brazil and the Atlantic Forest and promote local culture on the coast of Santa Catarina through gastronomy. The methodology adopted consisted of bibliographical research and the Product Development Process developed by Faria *et al.* (2008). As a result, it was possible to develop two desserts: one with *butiá* (*Butia catarinensis*) and another with *araçá* (*Psidium cattleianum*) and *bijajica* (traditional regional dish), both present in the Ark of Taste of the Slow Food movement, which seeks to preserve these ingredients, knowledge and practices at risk of disappearing. It is concluded that it is viable to prepare desserts with regional ingredients in line with the fundamentals of ecogastronomy, highlighting the importance of using them in promoting sustainability in gastronomy, valuing local culture and preserving Brazilian biodiversity.

Keywords: Biodiversity; Ecogastronomy; Slow Food; Desserts.

1 INTRODUÇÃO

O Brasil detém o maior índice de biodiversidade do mundo. Segundo o Ministério do Meio Ambiente, é considerado um país megadiverso, abrigando cerca de 20% da diversidade biológica do planeta. A biodiversidade brasileira propaga-se por seis biomas: Amazônia, Cerrado, Pantanal, Caatinga, Pampa e Mata Atlântica, sendo este último o mais ameaçado em termos de espécies e cobertura natural (IBGE, 2023).

De acordo com a Fundação SOS Mata Atlântica, a floresta tropical é o quinto bioma mais ameaçado do mundo. Atualmente, restam apenas 12,5% de sua área original, caracterizando-se como um *hotspot* de biodiversidade (Taboada *et al.*, 2022). Embora altamente ameaçado, trata-se de um bioma biologicamente abundante, constituindo uma área de prioridade para a conservação ambiental (*Conservation International*, 2024). Sua extensão abrange 17 estados brasileiros, mas apenas os do Rio de Janeiro, Espírito Santo, Minas Gerais e Santa Catarina estão cobertos completamente pelo bioma.

O estado de Santa Catarina, por estar totalmente inserido no domínio da Mata Atlântica, apresenta uma vasta biodiversidade. No entanto, apresenta também fortes índices de supressão da vegetação nativa, em consequência das intervenções humanas e do desenfreado uso do solo, causado pelo avanço agropastoril (Souza; Costa, 2020). Ainda é possível encontrar remanescentes de mata nativa em cerca de 46% do território catarinense (Weber *et al.*, 2021).

Não há como falar de biodiversidade sem citar sua importância na construção das culturas alimentares locais. Neste sentido, não só Florianópolis, a capital de Santa Catarina e a cidade onde o presente trabalho foi realizado, mas também outras cidades do litoral catarinense, apresentam, em seu patrimônio alimentar, inúmeros alimentos oriundos da biodiversidade local, de modo que alguns deles serão citados e utilizados nesta pesquisa.

Esses alimentos, usados tanto pelos nativos quanto pelos imigrantes que chegaram ao litoral catarinense, serviram como base da dieta desses povos por séculos, graças à vasta biodiversidade disponível. Alguns estudos, como o de Gonçalves (2023) e Hendler *et al.* (2021), sugerem que a biodiversidade promove a segurança alimentar e nutricional, uma vez que garante a qualidade e a disponibilidade dos alimentos.

Em Santa Catarina, assim como em todo o Brasil, as terras cobertas por vegetação nativa têm baixo valor econômico, em razão das restrições ao uso de seus recursos, o que contribui para seu desmatamento (Siminski; Fantini, 2010).

À vista disso, torna-se necessário preservar o bioma da Mata Atlântica, a fim de conservar sua biodiversidade local, pois, quando há danos na biodiversidade, o ecossistema perde seu potencial de se regenerar frente às adversidades, tendo seu funcionamento afetado (Makuta, 2018). Ademais, a “produção agroalimentar depende dos ecossistemas para existir e se manter estável” (Birochi; Rover; Schultz, 2019).

Atualmente, uma das tendências globais de alimentação é a sustentabilidade. Por consequência, é crescente a busca por alimentos que, além de considerarem a saúde humana e o bem estar animal, e prezarem também por relações justas de trabalho, promovam a biodiversidade, no intuito de que os alimentos elaborados a partir de espécies nativas dos biomas brasileiros consigam agregar valor no mercado nacional e internacional (Embrapa, 2022).

Nesse contexto, a valorização e o fortalecimento dos produtos da sociobiodiversidade, como as frutas nativas, são uma alternativa para a manutenção da biodiversidade e o desenvolvimento econômico local. Para dar vazão a esse pensamento, a ecogastronomia surgiu a partir do movimento Slow Food, tendo como objetivo unir a preparação dos alimentos ao uso sustentável da biodiversidade, à justiça social e ao prazer de comer (Dias, 2018).

Essa pesquisa teve como objetivo o desenvolvimento de sobremesas utilizando frutas nativas do bioma da Mata Atlântica, atreladas à diversidade cultural do litoral de Santa Catarina, localidade onde o trabalho foi realizado. Utilizando, assim, a gastronomia como um meio de valorização dos saberes e fazeres tradicionais associados à promoção da biodiversidade brasileira. Isso porque é notório que os conhecimentos tradicionais catarinenses, associados às técnicas gastronômicas, estão desaparecendo (Batti, 2017).

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Por ser um país de dimensões continentais, o Brasil apresenta a maior diversidade de espécies animal e vegetal do mundo. Além disso, suas diferentes zonas climáticas permitem a formação de seis zonas biogeográficas ecologicamente diferenciadas por sua extensão (Ministério do Meio Ambiente, 2024).

Nesse contexto, a Mata Atlântica é uma das zonas biogeográficas do país mais ricas em biodiversidade do planeta (Iphan, 2024). No entanto, ao longo dos séculos, cerca de 71,3% de sua vegetação nativa foi destruída, afetando também a biodiversidade do bioma. E isso ocorreu por vários fatores: em razão do uso de seu domínio para

diferentes formas de exploração econômica, da extração do pau-brasil e do ouro ao plantio de café e cana-de-açúcar; pelo aumento da ocupação urbana, por meio da construção de rodovias e ferrovias; e pela expansão agropecuária no país (Pimenta, 2024). Portanto, é sabido que, por muito tempo, a Mata Atlântica teve seus recursos florestais não madeireiros e as populações vinculadas ao seu uso e preservação negligenciados, especialmente na região sul do país (Embrapa, 2022).

Não obstante o cenário preocupante, suas espécies nativas, especialmente as vegetais frutíferas, apresentam uma vasta variedade de cores, tamanhos e formas, caracterizando um rico patrimônio genético (Silva; Vilela; Silva, 2022 *apud* Souza *et al.* 2018). Ademais, os produtos da sociobiodiversidade da Mata Atlântica, como as frutas nativas, formam a base da alimentação e enriquecem nutricionalmente a dieta de diversas comunidades locais (Ramos *et al.*, 2017).

À vista disso, a abundante diversidade biológica brasileira é detentora da mais diversa flora do planeta (Ministério do Meio Ambiente, 2011), fazendo com que o país se tornasse o terceiro maior produtor de frutas do mundo, alcançando 59 milhões de toneladas ao ano (Embrapa, 2022). Porém, de acordo com a Secretaria da Agricultura e do Abastecimento do Paraná, as frutas mais produzidas no país são, respectivamente, a laranja, a banana e o abacaxi, sendo apenas esta última nativa (Monteiro *et al.*, 2017). É de se questionar o porquê de um país com uma flora tão diversa explorar apenas uma pequena parcela de suas frutas nativas para comercialização, deixando de lado muitas com um excelente potencial econômico.

Nesse cenário, a valorização dos produtos nativos, por meio das frutas e das receitas tradicionais, representa um passo considerável para a restauração da biodiversidade local da Mata Atlântica. Ao seguir esse princípio, o movimento Slow Food defende que é possível assegurar o desenvolvimento local, econômico, ambiental, social e cultural através do aprimoramento do sistema alimentar atual, valorizando a produção local, conservando a biodiversidade alimentar e o ecossistema e preservando e respeitando os saberes e fazeres (Associação Slow Food do Brasil, 2018).

O Slow Food é um movimento de caráter político-social que surgiu na Itália, cujo marco ocorreu em 1986, em um ato de protesto contra a abertura da primeira franquia do McDonald's, na Piazza di Spagna, em Roma. Carlo Petrini, seu fundador, reuniu-se com seus companheiros em frente ao estabelecimento para distribuir gratuitamente macarrão, alimento simbólico da cultura italiana, às pessoas que passavam no local, com o intuito de contestar, política, filosófica e ideologicamente, o modelo padrão de alimentação que a empresa representava (Slow Food Brasil, [a]).

Contudo, apenas no ano de 1989 o movimento teve um início oficial, quando representantes de 15 países endossaram o Manifesto Slow Food, redigido por um de seus fundadores, Folco Portinari (Slow Food Brasil, [a]), em cujo documento ele criticava e se opunha à era da velocidade que despontava na época, com o avanço dos *fast-foods* (Dias, 2018). Logo, o movimento tornou-se, então, uma associação internacionalmente conhecida, tendo como princípio a defesa de um alimento “bom, limpo e justo”:

Segundo o movimento, um alimento bom implica “uma dieta de alimentos frescos e sazonais, que satisfaça os sentidos e seja parte da cultura local”, de possível acesso a todos. Um alimento “limpo” exige uma “produção e consumo de alimentos que não prejudiquem o meio ambiente, o bem-estar animal ou a saúde humana”. E um alimento “justo” sugere uma “prática de preços que sejam acessíveis para quem consome e condições de remuneração que sejam justas para quem produz”. (Ribeiro, 2019).

No Brasil, o movimento teve início na virada do milênio, no ano de 2000 (Denti; Anjos, 2018), com a fundação Slow Food Rio de Janeiro, sendo que, atualmente, possui mais de 60 grupos locais e cerca de 200 Comunidades do Alimento, que promovem a filosofia do movimento ao longo do país (Associação Slow Food do Brasil, 2018). Para tanto, o movimento desenvolve diferentes projetos para a manutenção da biodiversidade (Silva *et al.*, 2019), incluindo a Arca do Gosto, projeto criado com o objetivo de catalogar alimentos tradicionais em risco de extinção para ajudar a preservar ingredientes e métodos de preparo e salvar a biodiversidade local (Fonseca; Troitiño, 2019). A Arca iniciou suas atividades em 1996, e conta com mais de mil produtos de diversos países, sendo que 200 deles são brasileiros (Almeida; Silva, 2019).

Dentre os produtos brasileiros catalogados na Arca do Gosto estão o butiá e o araçá, duas frutas nativas da Mata Atlântica muito presentes no litoral catarinense. Elas foram escolhidas para fundamentar esta pesquisa, o que ressalta o uso potencial desses insumos para auxiliar na valorização das espécies nativas brasileiras e salvaguardar a biodiversidade local.

O butiá, também conhecido popularmente como coquinho-azedo, é um fruto proveniente das palmeiras do gênero *Butia*, composto por 20 espécies, com ocorrência nas regiões Centro-Oeste, Sudeste e principalmente Sul do país, além de contar com espécies no Paraguai, Argentina e Uruguai (Slow Food Brasil, [b]). Seus frutos, variados em tamanho, cor e sabor, apresentam polpa e amêndoa da semente (coquinho) comestíveis, sendo ricos em vitamina C e carotenóides, importantes antioxidantes, e potássio, que auxilia a regular o funcionamento do corpo humano (Embrapa, 2015). Já

sua coloração pode ser amarelada, alaranjada, avermelhada, marrom ou, em algumas espécies, esverdeada (Sosinski Junior, 2021), enquanto seu formato é esférico, de sabor azedo e doce, com polpa fibrosa (Slow Food Brasil, [b]).

O uso dos butiazeiros é muito comum por parte das comunidades locais que, além de consumirem *in natura* os frutos e a amêndoa, criaram formas de aproveitá-los integralmente, seja na produção de licores e cachaças, no uso ornamental das palmeiras, na confecção artesanal de bolsas, mochilas, carteiras, caixas e cachepôs com partes da planta (Barbieri; Marchi, 2021), ou ainda, na produção de sucos, geleias, doces e sorvetes. No entanto, a fabricação e a comercialização em larga escala dos produtos elaborados com butiá não são comuns (Danielski; Shahidi, 2024).

Os butiazais, que compreendem ecossistemas muito ricos e antigos, possuem uma relação simbiótica com a diversificada fauna e flora nativas (Sosinski Junior, 2021), resultando em importantes mantenedores da biodiversidade local. Entretanto, em consequência das ações humanas, estão ameaçados devido ao avanço das monoculturas e da pecuária, além do crescimento urbano desenfreado, que tem afetado sua formação principalmente nas áreas litorâneas do país (Portelinha *et al.*, 2020).

O *Butia catarinensis*, ou butiá-de-praia, é endêmico da restinga, região associada ao bioma da Mata Atlântica que vai do litoral de Santa Catarina ao litoral Norte do Rio Grande do Sul. Contudo, grande parte do *habitat* dos butiazais foi devastada em razão da crescente urbanização e da desenfreada ocupação do litoral (Projeto Costa Butiá, 2019). Diante disso, a espécie é categorizada “em perigo” pela lista de espécies da flora ameaçada em Santa Catarina por apresentar um elevado risco de extinção (CONSEMA, 2014; Martins, 2021).

Torna-se urgente, então, a conservação dos butiazais, visto que desempenham funções fundamentais no meio ambiente por meio da atração de abelhas nativas para a polinização das flores (Martins, 2021 *apud* Henrique, 2017), além de resultarem em uma fonte de alimento aos animais autóctones e desempenharem um importante papel social na subsistência das populações locais (Rosa *et al.*, 1998; Fogaça, 2017).

O araçazeiro é uma árvore frutífera com ocorrência na costa atlântica brasileira, da Bahia ao Rio Grande do Sul, que produz o fruto nativo do araçá (*Psidium cattleianum*), o qual apresenta certas características marcantes, como um sabor doce-ácido, levemente adstringente, uma polpa suculenta e uma coloração da casca amarelada ou avermelhada, sendo um fruto sazonal, com colheita de outubro a março (Ministério do Meio Ambiente, 2011).

Em relação ao seu uso na culinária, é bastante versátil, podendo ser utilizado, por exemplo, na produção de sorvetes, licores, geleias, doces e sucos (Vergara, 2016). Devido à sua alta perecibilidade, sua comercialização *in natura* é desafiadora (Santos *et al.*, 2007), embora possa ser consumido também desidratado. Geralmente, é encontrado na vegetação nativa ou em pomares domésticos (Pereira *et al.*, 2018) embora atualmente, em decorrência do desmatamento, da expansão e transformação dos espaços urbanos, esteja cada vez mais escasso (Slow Food Brasil, [c]). Além disso, existe pouca oferta da fruta quanto à sua demanda no mercado (Ministério do Meio Ambiente, 2011).

É notório que o potencial econômico do araçá não tenha sido ainda devidamente explorado, pois a falta de informações sobre sua produtividade dificulta para que ele e outras frutas nativas sejam inseridos no mercado (Gomes; Gomes; Cunha, 2010). Desta forma, é essencial explorar o potencial econômico, tecnológico e social das frutas nativas e inseri-las no mercado com o intuito de promover novos sabores e aromas, além de diversificar a fruticultura local (Santos *et al.*, 2007).

No contexto dos alimentos presentes na Arca do Gosto do Slow Food, a bijajica, elemento histórico da cultura local de Santa Catarina, também se encontra catalogada. Ela se caracteriza, em parte de origem indígena, por possuir ingredientes como a mandioca e o amendoim, e, em parte, das práticas de engenho, pelo uso da massa de mandioca, que é um subproduto da farinha de mandioca (Slow Food Brasil, [d]). Possui ascendência luso-açoriana, por conta da técnica, pois é um bolo cozido no vapor, e também pela introdução do açúcar mascavo e das especiarias, como o cravo e a canela, devido à influência açoriana no litoral Sul de Santa Catarina, em meados do século XVIII (Souza, 2021; Slow Food Brasil, [d]).

A mandioca é um importante alimento da dieta dos brasileiros, por ser de fácil adaptação e possuir alta resistência a estresses hídricos, sendo cultivada em todos os estados do país. Ademais, é fonte de carboidratos e vitaminas, auxiliando na redução da desnutrição e no combate da “fome oculta”, causada pela carência de alguns micronutrientes (Embrapa, s.d.). A raiz, que sempre foi a base da alimentação dos povos originários brasileiros, proveniente da região amazônica, foi disseminada pelo litoral brasileiro em razão da constante migração desses povos, sendo muito consumida em forma de beiju, tapioca, carimã e farinha (Guilherme *et al.*, 2022).

No litoral catarinense, a mandioca era muito usada pelos índios Carijós, que apresentaram aos açorianos seu manejo e uso no século XVIII (Sartori, 2021). Sartori (2021) acrescenta que, no mesmo século, havia mais de 800 engenhos de farinha de mandioca em Santa Catarina. Esses espaços foram muito importantes para a economia

regional do estado, além de constituírem um saber e um fazer transmitidos por inúmeras gerações, os quais fazem parte da cultura e da história da região, contribuindo também para a garantia da segurança alimentar dos povos locais (Braganholo, 2017).

Infelizmente, diversos fatores, como o êxodo rural, a urbanização no século XX, as exigências sanitárias desse período e a concorrência com grandes indústrias (Braganholo, 2017; Sartori, 2021) colaboraram para o desaparecimento dos engenhos artesanais de farinha de mandioca. Logo, os saberes tradicionais relacionados a eles e o modo de fazer da bijajica estão ameaçados (Slow Food Brasil, [d]).

Desta forma, os elementos escolhidos e utilizados para fundamentar a presente pesquisa são o butiá e o araçá, que representam as frutas nativas brasileiras, e a bijajica e o beiju, que são alimentos à base de mandioca e amendoim, cujos ingredientes indígenas e de engenho simbolizam a gastronomia do litoral de Santa Catarina. Neste sentido, reforça-se aqui que a gastronomia desempenha um papel fundamental na valorização e disseminação do potencial gastronômico da biodiversidade brasileira e das culturas locais, uma vez que o alimento serve como uma expressão tangível dos valores, significados e recursos de uma cultura (Ronchetti; Müller, 2016).

3 METODOLOGIA

A pesquisa realizada configura-se como exploratória, de abordagem qualitativa. Essa modalidade visa proporcionar uma maior familiaridade com o problema do estudo, tornando-o explícito ou construindo hipóteses sobre ele, ao passo que, na abordagem qualitativa, os dados são descritivos e apresentam a maior quantidade possível de elementos existentes na realidade analisada (Prodanov; Freitas, 2013).

Assim, para alcançar o objetivo da pesquisa, os procedimentos metodológicos utilizados foram a pesquisa bibliográfica e o Processo de Desenvolvimento de Produtos (PDP).

De acordo com Faria *et al.* (2008), compreende-se por Processo de Desenvolvimento de Produtos (PDP) uma série de ações que buscam identificar e compreender as lacunas do mercado, considerando, para tanto, os recursos, as tecnologias e as restrições existentes, além das estratégias mercadológicas, a fim de definir as características do produto a ser desenvolvido e estabelecer os detalhes do processo de produção, com vistas a elaborar o produto de forma eficiente (Batti, 2017; Faria *et al.*, 2008). A metodologia sugerida foi realizada conforme as seguintes etapas:

- Fase 0 – Avaliação de conceito: definição das frutas nativas e quais itens da diversidade do litoral catarinense a serem retratados na pesquisa;
- Fase 1 – Planejamento e especificação: definição dos processos, das características de cada sobremesa, das técnicas a serem aplicadas em cada uma delas e da disponibilidade dos insumos;
- Fase 2 – Desenvolvimento: teste e desenvolvimento das sobremesas propostas, com base na definição da “Fase 1”;
- Fase 3 – Teste e avaliação: realização do preparo das sobremesas para identificar os desafios do processo, ressaltar seu potencial de mercado e sua relevância na gastronomia.

4 RESULTADOS

Em maio de 2024, no Laboratório de Confeitaria do Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis-Continente, foram elaboradas duas sobremesas, resultantes da metodologia de Processo de Desenvolvimento de Produtos (PDP). As sobremesas têm como base duas frutas nativas brasileiras, o butiá e o araçá, associadas aos saberes e insumos tradicionais da cultura do litoral catarinense, a bijajica e o beiju.

A metodologia utilizada foi realizada de acordo com as seguintes fases:

4.1 Fase 0 - Avaliação de Conceito

O butiá (*butia catarinensis*) e o araçá vermelho (*psidium cattleianum*) foram escolhidos por se tratarem de duas frutas nativas, com ocorrência na Mata Atlântica, apreciados e conhecidos localmente no estado. Os dois insumos, presentes na Arca do Gosto do Slow Food, são alimentos ameaçados devido à padronização alimentar, às monoculturas e à degradação ambiental (Associação Slow Food do Brasil, 2018). Ademais, o butiá e o araçá são considerados produtos da sociobiodiversidade brasileira, ou seja, são alimentos cuja produção e consumo promovem e protegem a biodiversidade e a diversidade da cultura local (Ramos; Longhi; Martins, 2019).

Já o beiju e a bijajica são alimentos feitos à base de mandioca e amendoim, ingredientes tradicionais da cultura indígena e das práticas dos engenhos. Dessa forma, simbolizam a cultura e a gastronomia do litoral de Santa Catarina.

Os insumos utilizados foram obtidos no estabelecimento Direto do Campo, em feiras locais de Florianópolis, por meio de pequenos produtores extrativistas de frutas nativas ou coletados em localidades distintas de Santa Catarina.

4.2 Fase 1 - Planejamento e especificação

A sobremesa 1, “Butiazin”, tem o butiá como a fruta nativa escolhida, e o beiju, como produto da cultura alimentar do litoral de Santa Catarina. É composta por um *sorbet* de butiá, uma ganache vegana de chocolate 70%, saborizada com cachaça de butiá, crocante de beiju e butiá *in natura*. Os insumos que a compõem são: butiá, beiju doce e chocolate 70% da Nugali.

O chocolate escolhido foi da marca Nugali, uma empresa catarinense, da cidade de Pomerode. A escolha da marca se deu por ser uma empresa local, além de ter sido a pioneira no Brasil em produzir chocolates *bean-to-bar* e por se preocupar com os padrões de qualidade e sustentabilidade do produto. O cacau também é um fruto nativo brasileiro que, embora não pertença à biodiversidade de Santa Catarina, é autóctone da Mata Atlântica. Por essa razão, a empresa se preocupa em adquirir cacaos cultivados em sistemas agroflorestais, direto dos produtores, ajudando, assim, a preservar o bioma e a valorizar cooperativas de produção familiar (Nugali, 2024).

A introdução do beiju, oriundo do litoral de Santa Catarina, na sobremesa, remete a um bem cultural do estado inserido pelos indígenas da região, além de celebrar a rica cultura dos engenhos do litoral. A cachaça de butiá, designada para saborizar a ganache, foi elaborada a partir de uma receita da família da autora, valorizando um saber-fazer passado de geração em geração.

Em relação à sobremesa 2, “Rendeiras”, enquanto o araçá foi a fruta nativa da biodiversidade brasileira, a bijajica foi o saber-fazer e o elemento cultural catarinense escolhido para compor o prato. É uma sobremesa composta por um rolinho de frutas com araçá, recheada com bijajica e *coulis* de araçá. Os insumos que a compõem são o araçá e a bijajica.

Além disso, o araçá e a bijajica estão presentes na Arca do Gosto do Slow Food, o que indica que apresenta risco de desaparecer. É válido ressaltar a importância do uso da bijajica nessa sobremesa com a finalidade de preservar a cultura local e as tradições gastronômicas de Santa Catarina, e o uso do araçá como forma de valorizar produtos da biodiversidade brasileira que tem seu uso e potencial ainda muito negligenciados.

4.3 Fase 3 - Desenvolvimento

Nessa fase foram desenvolvidas as fichas técnicas das sobremesas propostas.

4.3.1 Sobremesa 1: “Butiazin”



Foto 1: Sobremesa “Butiazin”
Fonte: autora, 2024.

Nome do Produto: Cachaça de butiá		
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE
Butiá <i>in natura</i> congelado	370	g
Cachaça artesanal	500	ml
Açúcar	75	g
TOTAL	945	g
Modo de preparo: <ol style="list-style-type: none"> 1. Lave e higienize o butiá. 2. Coloque o butiá, o açúcar e a cachaça em uma garrafa de 1L. A cachaça deve cobrir todos os butiás. Se necessário, coloque mais cachaça. 3. Tampe e reserve em lugar escuro. 4. Agite o líquido pelo menos 1x ao dia, todos os dias. 5. O tempo ideal para saborizar a cachaça é de um mês, pelo menos. 		

Tabela 1: Ficha de produção: cachaça de butiá
Fonte: Autora, 2024.

Nome do Produto: Ganache de chocolate 70% com cachaça de butiá		
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE
Cachaça de butiá	20	g
Creme de leite de aveia	30	g
Chocolate 70%	80	g

TOTAL	130	g
Modo de preparo: 1. Derreta o chocolate. 2. Adicione o creme de leite e misture. 3. Adicione a cachaça e misture até ficar homogêneo. 4. Em uma forma de silicone, em formato espiral, despeje a ganache. 5. Coloque na geladeira até endurecer. 6. Quando a ganache não grudar mais na forma de silicone, retire e emprate.		

Tabela 2: Ficha de produção: ganache de chocolate 70% com cachaça de butiá
 Fonte: Autora, 2024.

Nome do Produto: <i>Sorbet de butiá</i>		
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE
Polpa de Butia <i>catarinensis</i>	250	g
Água	126	g
Açúcar	62	g
Glucose	73	g
Goma xantana	2	g
TOTAL	513	g
Modo de preparo: 1. Em um liquidificador, coloque o butiá e ligue na função pulsar para soltar a semente da polpa mais facilmente. 2. Após retirar as sementes manualmente, volte ao liquidificador e bata até ficar homogêneo. 3. Passe a polpa na peneira e reserve. 4. Em uma panela, adicione a glucose, o açúcar e a água. 5. Leve ao fogo, deixe a mistura ferver por dois minutos e reserve. 6. Em um <i>bowl</i> , misture a polpa, a mescla de glucose e açúcar e a goma xantana. 7. Misture com o mixer para incorporar mais ar à mistura. 8. Coloque na sorveteira Tramontina, na função <i>sorbet</i> , por 37 minutos.		

Tabela 3: Ficha de produção: *sorbet* de butiá
 Fonte: Autora, 2024.

O *sorbet* de butiá foi utilizado na sobremesa a fim de trazer uma textura leve, refrescância e dulçor ao prato que, em conjunto com a cremosidade e sabor intenso da ganache de chocolate 70% e a textura crocante do beiju, cria uma harmonização equilibrada, destacando a acidez frutada do butiá com a profundidade do chocolate, proporcionando, assim, uma experiência sensorial única.

A ganache de chocolate foi colocada em um molde de silicone em formato de espiral, bem como o sorbet de butiá, em um molde em formato de *quenelle*. O beiju doce, foi ligeiramente triturado, e também utilizado pedaços maiores para dar mais

altura à sobremesa. O butiá *in natura*, a amêndoa da semente do butiá e folhas de hortelã, foram utilizados para compor o prato, na montagem final.

4.3.2 Sobremesa 2: “Rendeiras”



Foto 2: Sobremesa “Rendeiras”
Fonte: Autora, 2024.

Nome do Produto: Rolinho de frutas com araçá		
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE
Banana	250	g
Abacaxi	200	g
Polpa de araçá	150	g
TOTAL	600	g
Modo de preparo: 1. Bater todos os ingredientes no liquidificador. 2. Transferir para uma superfície não aderente (tapete de silicone). 3. Desidratar no forno a 48°C por aproximadamente 8 horas.		

Tabela 4: Ficha de produção: *fruit roll* de araçá
Fonte: Autora, 2024.

Nome do Produto: Bijajica do litoral		
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE

Mandioca ralada e espremida	100	g
Amendoim vermelho cru	100	g
Açúcar mascavo	50	g
Canela	2	g
Sal	Q.B	
TOTAL	252	g
<p>Modo de preparo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Misture todos os ingredientes em um <i>bowl</i>. 2. Sem apertar, coloque na cuscuzeira ou em uma panela de vapor forrada com um pano de algodão. 3. Cubra com as pontas do pano, feche a panela e cozinhe por 30 minutos. 4. Retire da panela e desenforme. 		

Tabela 5: Ficha de produção: bijajica

Fonte: Autora, 2024.

Nome do Produto: <i>Coulis</i> espesso de araçá		
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE
Açúcar	75	g
Purê de araçá	200	g
Agar agar	3	g
Goma xantana	0,5	g
TOTAL	278,5	g
<p>Modo de preparo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Em um <i>bowl</i> pequeno, coloque o açúcar, o agar agar e a goma xantana. 2. Leve ao fogo o purê de araçá e, quando começar a ferver, coloque os ingredientes secos. 3. Deixe esfriar até que endureça, em seguida, transfira para o liquidificador e processe. 		

Tabela 6: Ficha de produção: *coulis* de araçá

Fonte: Autora, 2024.

Nome do Produto: <i>Tuille</i> rendada		
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE
Água	47	g
Óleo vegetal	50	g
Farinha de trigo	10	g
Corante alimentício	Q.B	Q.B
TOTAL	107	g
<p>Modo de preparo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Em um <i>bowl</i>, misture todos os ingredientes. 2. O corante alimentício é opcional. 3. Em uma frigideira antiaderente aquecida, despeje uma pequena quantidade da mistura, e deixe 		

- evaporar todo o líquido.
4. Com a ajuda de uma pinça, coloque a *tuille* em cima de um papel toalha para absorver o excesso de óleo.

Tabela 7: Ficha de produção: *Tuille* rendada.

Fonte: Autora, 2024.

Foi elaborado um rolinho de frutas com araçá, no qual foi possível preservar, de forma um pouco mais intensa, o sabor da fruta. Foi elaborado também um *coulis* de araçá para realçar e valorizar o sabor do fruto, além de trazer mais umidade à sobremesa. A bijajica, após pronta, foi moldada para recheiar o rolinho.

O rolinho de frutas com araçá foi colocado ao centro do prato, em cima do rolinho foram colocadas duas *tuilles* rendadas, como forma de fazer alusão às rendas de bilro em cima do rebolo, utilizadas pelas famosas rendeiras, na região de Florianópolis, capital de Santa Catarina.

Do outro lado, para compor o prato, foram colocados pedaços da bijajica, gotas do *coulis* de araçá, capuchinha e pétalas de flores comestíveis, colhidas na horta do câmpus do IFSC Florianópolis-Continente.

Como resultado, a acidez e adstringência do araçá, em conjunto com o gosto doce e a textura da bijajica, formaram uma harmonia perfeita, semelhante à textura de um bombom de coco com chocolate, porém com um sabor inusitado.

4.4 Fase 3 - Teste e avaliação

Nessa fase as sobremesas foram, de fato, desenvolvidas no Laboratório de Confeitaria do IFSC - Campus Florianópolis-Continente, onde, foi possível identificar os desafios do processo, ressaltar o potencial mercado da sobremesa e expor sua relevância gastronômica.

Os desafios quanto à elaboração, em si, das sobremesas, foram mínimas. Houve dificuldades para que as *tuilles* ficassem do resultado desejado, e também, para desenformar a ganache do molde de silicone, uma vez que foi preciso deixá-la de um dia para o outro na geladeira para que saísse do molde sem defeitos. Na elaboração do rolinho de frutas com araçá, foram necessárias duas tentativas, primeira a receita, que continha uma proporção maior de araçá, não deu certo, pois quando desidratada, não ficou uniforme.

Devido ao fruto do araçá, *in natura*, ser muito perecível, houve dificuldades em encontrar a fruta em grandes quantidades. Logo, isso dificultaria a produção contínua da sobremesa. Futuros estudos podem sugerir a inclusão dessas sobremesas em cardápios

sazonais que respeitem a época de colheita dos frutos, aliados com outros insumos nativos com a mesma sazonalidade. Assim, a escolha do uso do araçá desidratado foi a melhor opção para garantir a disponibilidade do insumo por um maior período de tempo, sem perder suas propriedades sensoriais.

Uma das limitações da pesquisa, foi quanto a origem da bijajica. Enquanto alguns estudos descrevem que possui origem indígena, outros defendem sua origem açoriana. Entretanto, a bijajica é, em partes, de origem indígena, por conta dos ingredientes utilizados, como a mandioca e o amendoim, e em partes, de origem luso-açoriana, pela técnica utilizada, que consiste em um bolo cozido no vapor, e pela adição de ingredientes como as especiarias e o açúcar mascavo na receita.

Porém, a técnica de cozimento a vapor, embora possa ser originária da China Antiga, para alguns autores a técnica também era utilizada pelos indígenas, mesmo antes da chegada dos colonizadores (Menezes; Queiroz, 2023). Dessa forma, pesquisas futuras podem aprofundar o estudo sobre a real origem e as técnicas utilizadas na receita original da bijajica.

Quanto a relevância da pesquisa, no contexto da gastronomia, no mundo pós-globalização, percebe-se a necessidade de resgatar, cada vez mais, as culturas tradicionais e os recursos da biodiversidade local, em razão da homogeneização das culturas alimentares, que faz com que a identidade e a história locais desapareçam. Desta forma, Dias argumenta que:

a tendência à homogeneização, à uniformização é um perigo enorme. Quando você abre um pacote de algo industrializado, uniformizado, o que temos é uma pasteurização. Onde está o respeito aos agricultores, aos pescadores, aos açougueiros, aos artesãos? Nossa cultura se baseia no artesanato, no respeito às técnicas ancestrais, à manipulação correspondente e com um sentimento também. Um artesão, quando manipula os ingredientes sabe perfeitamente o que está fazendo e o faz para umas tantas pessoas que têm nome e sobrenome, está pensando nas pessoas que irão desfrutar na felicidade que trará para elas; acho que é justamente por meio da cozinha que se pode transladar a personalidade, o caráter e o estilo de uma localidade. (Dias, 2018 *apud* Santamaria, 2006).

As duas sobremesas foram elaboradas com vistas a valorizar os sabores locais. Portanto, os resultados demonstram que é possível elaborar sobremesas com base na biodiversidade brasileira e na diversidade cultural local. O uso desses ingredientes, como o araçá, o butiá e a bijajica, presentes na Arca do Gosto, ajudam a promover a ecogastronomia, que faz parte do Movimento Slow Food, valorizando, assim, a cultura e os recursos naturais locais.

5 CONCLUSÃO

O trabalho teve como objetivo desenvolver sobremesas que valorizam a biodiversidade brasileira, especificamente do litoral catarinense, por meio do uso das frutas nativas da Mata Atlântica e dos sabores tradicionais da cultura catarinense. A metodologia de pesquisa bibliográfica viabilizou uma base sólida para o desenvolvimento do trabalho, ao passo que o Processo de Desenvolvimento de Produtos (Faria *et al.*, 2008) mostrou-se eficaz para alcançar os objetivos propostos, a saber: a elaboração de duas sobremesas utilizando duas frutas nativas brasileiras, o butiá e o araçá, aliadas a elementos da gastronomia local, o beiju e a bijajica.

A utilização de ingredientes presentes na Arca do Gosto enfatiza o compromisso com a preservação das espécies biológicas e culturais ameaçadas de extinção. Desta forma, o trabalho se mostrou alinhado com os princípios do movimento Slow Food, que se baseia no respeito à biodiversidade e à cultura alimentar local. Assim, utilizar a gastronomia como meio de explorar as identidades locais, treinando os sentidos para apreciar a experiência sensorial que esses alimentos proporcionam, não só permite uma conexão com as variadas culturas, mas também conhecer diversas regiões por meio da comida e suas nuances sociais, políticas, tecnológicas e gustativas (Associação Slow Food do Brasil, 2018).

Ademais, além de promover a diversidade do litoral de Santa Catarina, com o uso da bijajica e o beiju, que fazem referência à cultura de engenho e à herança dos saberes dos povos tradicionais locais, as sobremesas também seguem as tendências atuais.

De acordo com o Plano Diretor da Embrapa (2024), as tendências de consumo e de agregação de valor atual são os produtos da agrosociobiodiversidade, com identidade genética e cultural, provenientes da agricultura familiar, e também o desenvolvimento de produtos que, além de pregar a sustentabilidade, considerem não só as qualidades nutricionais, funcionais e sensoriais, mas também a vida-útil, a segurança de alimentos e a saudabilidade. Em outras palavras, produtos com menos aditivos e refinados, produtos *plant-based*, com derivados dos biomas brasileiros (Embrapa, 2022).

Portanto, as duas sobremesas seguiram essas tendências por não utilizarem produtos de origem animal, usarem o mínimo de refinados possível e promoverem o uso de insumos do bioma da Mata Atlântica, além de serem compatíveis com os princípios e valores que as tendências sugerem.

Por fim, é possível concluir que o desenvolvimento desta pesquisa, no eixo da gastronomia, contribui para a valorização da biodiversidade do Brasil e da diversidade cultural do litoral de Santa Catarina, em consonância com os fundamentos do movimento gastronômico contemporâneo, Slow Food.

Desta forma, espera-se que este trabalho sirva como base para outros estudos, no intuito de aplicar essas sobremesas em empreendimentos gastronômicos e avaliar sua aceitabilidade, visto que ainda há dificuldades em encontrar ingredientes nativos em cardápios dos restaurantes locais. Com isso, busca-se valorizar o que de melhor a biodiversidade brasileira e as culturas locais, tão ameaçadas atualmente, têm a oferecer.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, F. C.; SILVA, L. M. T. O Movimento Slow Food e o Comer Contemporâneo. *In*: REUNIÃO DE ANTROPOLOGIA DO MERCOSUL, 13, 2019, Porto Alegre. **Anais...** Porto Alegre: Editora UFRGS, 2019. Disponível em: <https://svr-net20.unilasalle.edu.br/handle/11690/3285>. Acesso em: 10 jul. 2024.
- BARBIERI, R. L. **Vida no Butiazal**. Brasília: Embrapa, 2015.
- BARBIERI, R. L.; MARCHI, M. M. Os Butiás, as pessoas e as receitas. *In*: DUTRA, J. P.; SANTOS, A. A. M.; BARBIERI, R. L.; MARCHI, M. M. (Orgs.). **Butiá para todos os gostos**. Brasília: Embrapa, 2021. p. 27-37.
- BATTI, E. A. B. **Desenvolvimento de sobremesas contemporâneas com base na diversidade brasileira**. 2017. 31 p. Trabalho de Conclusão de Curso - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Instituto Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2017.
- BIROCHI, R.; ROVER, O. J.; SCHULTZ, G. O Movimento Slow Food e os sistemas agroalimentares brasileiros. *In*: BIROCHI, R.; ROVER, O. J.; SCHULTZ G. (Orgs.). **Alimentos bons, limpos e justos da Agricultura Familiar Brasileira**. Florianópolis: Letras Contemporâneas, 2019. p. 11-24.
- BRAGANHOLO, M. V. **Engenhos de farinha: história, memória e resistência no litoral catarinense**. 2017. 114 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017.
- CONSEMA. Resolução nº 51, de 5 de dezembro de 2014. **Reconhece a Lista Oficial das Espécies da Flora Ameaçada de Extinção no Estado de Santa Catarina e dá outras providências**. Diário Oficial da União. Disponível em: <https://www.ima.sc.gov.br/index.php/downloads/biodiversidade/flora/2436-lista-da-flora-ameacada-de-extincao-em-sc-resolucao-consema-n-51-2014>. Acesso em: 10 jul. 2024.

CONSERVATION INTERNACIONAL. **Biodiversity hotspots: Targeted investment in nature's most important places.** Disponível em: <https://www.conservation.org/priorities/biodiversity-hotspots>. Acesso em: 6 jul. 2024.

CORADIN, L.; SIMINSKI, A.; REIS, A. **Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial: Plantas para o Futuro – Região Sul.** Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2011.

DANIELSKI, R.; SHAHIDI, F. Nutraceutical Potential of Underutilized Tropical Fruits and Their Byproducts: Phenolic Profile, Antioxidant Capacity, and Biological Activity of Jerivá (*Syagrus romanzoffiana*) and Butiá (*Butia catarinensis*). **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, v. 72, n. 8, p. 4035-4048, 2024.

DENTI, F.; ANJOS, M. Slow Food sob o olhar da bioética, em busca de alimentação saudável. **Revista Brasileira de Bioética**, [S. l.], v. 14, p. 1-17, 2018. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/rbb/article/view/14712>. Acesso em: 9 jul. 2024.

DERAL. **Prognóstico Fruticultura.** Secretaria da Agricultura e do Abastecimento do Paraná, 2020.

DIAS, C. C. **O Movimento Slow Food no Brasil e a Valorização dos Biomas Brasileiros.** 2018. 78 p. Dissertação (Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade) - Faculdade de Letras, Universidade de Coimbra, Coimbra, 2018.

EMBRAPA. **Visão de Futuro do Agro Brasileiro.** 2022. Disponível em: <https://www.embrapa.br/visao-de-futuro>. Acesso em: 8 jul. 2024.

EMBRAPA. **Mandioca e Fruticultura.** [s.d.]. Disponível em: <https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/cultivos/mandioca>. Acesso em: 8 jul. 2024.

FARIA, A. F.; PINTO, A. C. A.; RIBEIRO, M. N.; CARDOSO, T. S.; RIBEIRO, J. P. C. Processo de Desenvolvimento de Novos Produtos: uma experiência didática. *In: XXVIII ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO*, 28, 2008, Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de Janeiro: ABEPRO, 2008. Disponível em: https://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2008_TN_STP_073_521_12155.pdf. Acesso em: 11 jul. 2024.

FOGAÇA, I. B. **Aspectos demográficos e ecológicos em adensamentos da espécie historicamente útil *Butia catarinensis* Noblick & Lorenzi em Imituba, Santa Catarina.** 2017. 80 p. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Ecologia) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2017.

FONSECA, G. A.; TROITIÑO, S. A dimensão social do catálogo Arca do Gosto no Brasil enquanto serviço de informação e sua relação com a organização do conhecimento. *In: IV CONGRESSO ISKO (Espanha-Portugal)*, 4, 2019,

Barcelona. **Actas...** Barcelona: Sociedad Internacional para la Organización del Conocimiento, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.5281/zenodo.3738400>. Acesso em: 9 jul. 2024.

GUARALDO, M. C.; REYNOL, F. **Ciência e tecnologia tornaram o Brasil um dos maiores produtores mundiais de alimentos**. Brasília: Embrapa, 2022. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/75085849/ciencia-e-tecnologia-tornaram-o-brasil-um-dos-maiores-produtores-mundiais-de-alimentos>. Acesso em: 9 jul. 2024.

GOMES, G. C.; GOMES, J. C. C.; CUNHA, L. F. Produtividade do araçá-vermelho (*Psidium cattleianum* L.) em pomar de seis anos sob manejo ecológico. *In: ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E PÓS-GRADUAÇÃO DA EMBRAPA CLIMA TEMPERADO*, 3, 2010, Pelotas. **Anais...** Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2010.

GONÇALVES, R. C.; GONÇALVES, J. C. Explorando pesquisas que abordam a relação entre a alimentação escolar e a cultura, a biodiversidade, a agroecologia e a soberania alimentar. **Cadernos do FNDE**, v. 4, n. 9, jul./dez. 2023.

GUILHERME, F. S.; SILVA, C. S.; FERRAZ, C. L. G.; BRAMBILLA, A.; TOMAZONI, A. M. R. **Gastronomia Brasileira: olhares para origem e contexto histórico. Turismo & Gastronomia 'sem fronteiras'**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2022.

HENDLER, V. M. *et al.* Sociobiodiversidade na escola, promoção da saúde, da sustentabilidade e da cultura: um movimento em construção no município de Mostardas/RS. **Revista Agricultura Familiar**, Belém, v. 15, n. 1, p. 115-134, jan./jun. 2021.

IBGE. **IBGE atualiza estatísticas das espécies ameaçadas de extinção nos biomas brasileiros**. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/36972-ibge-atualiza-estatisticas-das-especies-ameacadas-de-extincao-nos-biomas-brasileiros>. Acesso em: 6 jul. 2024.

IPHAN. **Floresta Atlântica, a maior biodiversidade da Terra**. Brasília: IPHAN, [s.d.]. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1670>. Acesso em: 8 jul. 2024.

MAKUTA, G. Biodiversidade, **Arca do Gosto e Fortalezas Slow Food**: um guia para entender o que são, como se relacionam com o que comemos e como podemos apoiá-las. São Paulo: Associação Slow Food do Brasil, 2018.

MARTINS, J. F. O. W. **Governança ambiental de butiazais (Butia catarinensis) da costa sul do Brasil**. 2021. 50 p. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Ciências Ambientais) - Universidade do Sul de Santa Catarina, Palhoça, 2021.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. **Biodiversidade Brasileira**. Disponível em: <https://antigo.mma.gov.br/biodiversidade/biodiversidade-brasileira.html>. Acesso em: 6 jul. 2024.

MONTEIRO, R. C. M. *et al.* Análise econômica de uma agroindústria produtora de geleias de frutas nativas da Mata Atlântica. *In: XXVI CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA*, 2017, Pelotas. **Anais...** Pelotas: UFPEL 2017. Disponível em: https://cti.ufpel.edu.br/siepe/arquivos/2017/CA_01672.pdf. Acesso em: 10 fev. 2023.

NUGALI. **Nugali**: primeira marca *bean-to-bar* no Brasil. Disponível em: <https://www.nugali.com.br/a-nugali>. Acesso em: 11 jul. 2024.

PEREIRA, E. S.; VINHOLES, J.; FRANZON, R. C.; DALMAZO, G.; VIZZOTTO, M.; NORA, L. Psidium cattleianum fruits: A review on its composition and bioactivity. **Food Chemistry**, v. 258, p. 95-103, August 2018.

PIMENTA, P. Bioma mais devastado, Mata Atlântica luta para manter biodiversidade. **Agência Senado**, 12 jan. 2024. Disponível em: <https://www12.senado.leg.br/noticias/infomaterias/2024/01/bioma-mais-devastado-mata-atlantica-luta-para-manter-biodiversidade>. Acesso em: 8 jul. 2024.

PORTELINHA, M. K.; BARBIERI, R. L.; CEOLIN, T. As propriedades do butiá benéficas à saúde a partir da visão dos integrantes-chave da Rota dos Butiazais. **Revista de Educação Popular**, Uberlândia, v. 20, n. 3, p. 275-289, 2021. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/reveducpop/article/view/61476>. Acesso em: 10 jul. 2024.

PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. **Metodologia do Trabalho Científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico**. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.

PROJETO COSTA BUTIÁ. **Butia catarinensis**. Imbituba: Programa de Educação Ambiental da SCPAr, 2009. Disponível em: https://www.portodeimbituba.com.br/downloads/ambiental/Cartilha_Costa_Butia.pdf. Acesso em: 11 jul. 2024.

QUEIROZ, G. A.; DE SOUZA MENDONÇA MENEZES, S. **A trajetória da alimentação: uma discussão sobre a técnica**. Boletim Campineiro de Geografia, [S. l.], v. 13, n. 1, 2023. DOI: 10.54446/bcg.v13i1.3003. Disponível em: <https://publicacoes.agb.org.br/boletim-campineiro/article/view/3003>. Acesso em: 4 ago. 2024.

RAMOS, M. O.; CRUZ, F. T.; DE SOUZA, G. C.; KUBO, R. R. Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade no Sul do Brasil: Valorização de Frutas Nativas da Mata Atlântica no Contexto do Trabalho com Agroecologia. **Amazônica**, v. 9, n. 1, p. 98-131, fev. 2018. Disponível em: <https://periodicos.ufpa.br/index.php/amazonica/article/view/5485>. Acesso em: 9 jul. 2024.

RAMOS, M. O.; LONGHI, A.; MARTINS, J. S. **Boas práticas no processamento de alimentos da sociobiodiversidade**. Maquiné: Coletivo Catarse, 2019.

RIBEIRO, M. J. A. **Um alimento político e uma política que alimenta: o ativismo do *Slow Food* no Brasil**. 2019. 149 f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Social, Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros, 2019.

RONCHETTI, A. G.; MÜLLER, S. G. Identidade e comida: gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como Patrimônio Cultural Imaterial. **Rev. Memorare**, Tubarão, v. 3, n. 3, p. 37-53, set./dez. 2016.

ROSA, L.; CASTELLANI, T. T.; REIS, A. Biologia reprodutiva de *Butia capitata* (Martius) Beccari var. *odorata* (Palmae) na restinga do município de Laguna, SC. **Revista Brasileira de Botânica**, v. 21, n. 3, p. 281-287, 1998.

SANTOS, M. S.; PETKOWICZ, C. L. O.; WOSIAKI, G.; NOGUEIRA, A.; CARNEIRO, E. B. B. Caracterização do suco de araçá vermelho (*Psidium cattleianum* Sabine) extraído mecanicamente e tratado enzimaticamente. **Acta Scientiarum. Agronomy**, Maringá, v. 29, p. 617-621, 2007.

SARTORI, E. B. **A mandioca e os engenhos de farinha como símbolo de resistência e significados no litoral catarinense: o caso da localidade do Macacu, Garopaba - SC**. 2021. 23 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2021.

SILVA, J. G. M.; VILELA, L. O.; SILVA, J. M. S. Espécies frutíferas nativas do bioma Mata Atlântica: Panorama dos estudos sobre a temática no período de 2014-2021. **Research Society and Development**, v. 11, n. 3, e41611326372, 2022. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/26372>. Acesso em: 9 jul. 2024.

SIMINSKI, A.; FANTINI, A. C. A Mata Atlântica cede lugar a outros usos da terra em Santa Catarina, Brasil. **Biotemas**, Florianópolis, v. 23, n. 2, p. 51-59, jun. 2010.

SLOW FOOD BRASIL (a). **Movimento Slow Food**. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org.br/movimento/>. Acesso em: 9 jul. 2024.

SLOW FOOD BRASIL (b). **Arca do Gosto: Butiá**. Disponível em: https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/butia/. Acesso em: 10 jul. 2024.

SLOW FOOD BRASIL (c). **Arca do Gosto: Araçá-vermelho**. Disponível em: https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/araca-vermelho/. Acesso em: 10 jul. 2024

SLOW FOOD BRASIL (d). **Arca do Gosto: Bijajica**. Disponível em: https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/bijajica/. Acesso em: 10 jul. 2024

SOSINSKI JUNIOR, E. E. Sabores do butiá: delícias construídas ao longo do tempo. *In*: DUTRA, J. P.; SANTOS, A. A. M.; BARBIERI, R. L.; MARCHI, M. M. (Orgs.). **Butiá para todos os gostos**. Brasília: Embrapa, 2021. p. 25-31.

SOUZA, I. F. **Análise sobre a importância da manutenção das características ambientais e socioculturais para a preservação da biodiversidade alimentar da região de Garopaba - SC**. 2021. 118 p. Monografia (Curso Superior de Gestão Ambiental) - Instituto Federal de Santa Catarina, Garopaba, 2021.

SOUZA, J. M.; COSTA, E. M. Methodological proposal to analyze land use and land cover changes: the case of Santa Catarina state in Brazil from 2000 to 2010. **Sustainability in Debate**, Brasília, v. 11, n. 3, p. 501-517, dez. 2020. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/sust/article/view/32395>. Acesso em: 6 jul. 2024.

TABOADA, J. K. *et al.* Usos e conservação de espécies e ecossistemas nativos para o fortalecimento da sociobiodiversidade no território do PAN Lagoas do Sul. *In*: REUNIÃO TÉCNICA SOBRE AGROECOLOGIA, 3., 2021, Pelotas. **Anais...** Pelotas: Embrapa, 2022. Disponível em: <https://cadernos.aba-agroecologia.org.br/cadernos/article/view/6713>. Acesso em: 6 jul. 2024.

VERGARA, L. P. **Balas mastigáveis convencionais e de reduzido valor calórico formuladas com polpa de araçá amarelo e de pitanga vermelha**. 2016. 103 f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2016.

VIBRANS, A. C. *et al.* (Eds.). **Inventário Florístico Florestal de Santa Catarina**: Diversidade e conservação dos remanescentes florestais. Vol. 1. Blumenau: Edifurb, 2012.

WADT, L. H. O.; PRADO, R. B.; GOUVEIA, V. M. Aumento da pressão pelo uso e conservação da biodiversidade, dos recursos florestais madeireiros e não madeireiros. **Plataforma Visão de futuro do Agro**. Disponível em: <https://www.embrapa.br/visao-de-futuro/sustentabilidade/sinal-e-tendencia/aumento-da-pressao-pelo-uso-e-conservacao-da-biodiversidade-e-recursos-floresta>. Acesso em: 24 abr. 2023.

WEBER, J. C. *et al.* Mata Atlântica: Da formação original à fragmentação e o atual estado de conservação em Santa Catarina. **Revista Estrabão**, v. 2, p. 188-191, 2021.