

OSTRAS DA ILHA DE SANTA CATARINA: UMA ANÁLISE TURÍSTICA DA ROTA GASTRONÔMICA DO RIBEIRÃO DA ILHA¹

Carolinne Thomazi Niehues Schlickmann
Orientador: Flavia Baratieri Losso

RESUMO

Localizada na região sudoeste da Ilha de Santa Catarina, o Ribeirão da Ilha é um importante destino turístico de Florianópolis. Muitos visitantes buscam o distrito por conta da sua história e gastronomia baseada especialmente em frutos do mar, com destaque para as ostras-do-pacífico, ali cultivadas. Esta pesquisa teve como objetivo principal analisar a rota gastronômica do Ribeirão da Ilha, demonstrando a importância da maricultura no desenvolvimento da região e do turismo na cidade, identificando os restaurantes especializados em ostras e atualizando os dados para futuras pesquisas. Para tanto, utilizou-se os métodos qualitativo, exploratório e descritivo, divididos em duas etapas: a pesquisa bibliográfica e documental, que buscou o embasamento teórico sobre maricultura, gastronomia e turismo; e, a coleta de dados primários, realizada por meio de questionário com os estabelecimentos gastronômicos que trabalham com ostras em seus cardápios. A pesquisa contou com 10 respondentes de uma amostra total de 16 estabelecimentos (n=10). Com os resultados, observou-se que a maricultura e a rota gastronômica apontam para o desenvolvimento turístico do Ribeirão da Ilha, proporcionando um aumento na qualidade de vida da população local, criando novas fontes de rendas e fixando a comunidade em sua região de origem. Também verificou-se a carência de iniciativas públicas para o fomento das atividades em análise, bem como, a ausência de dados que justifiquem toda e qualquer iniciativa do setor.

Palavras-chave: Ostras, Ribeirão da Ilha, rota gastronômica.

ABSTRACT

Located in the southern region of Florianópolis, Ribeirão da Ilha is an important tourist destination in the city. Many visitors seek out the district because of its history and seafood-based gastronomy, especially noted for the pacific oysters, cultivated there. The main objective of this research was to analyze the gastronomic route of Ribeirão da Ilha, demonstrating the importance of mariculture in the development of the region and in the tourism of the city, identifying restaurants specializing in oysters and updating data for future research. For this purpose, qualitative, exploratory, and descriptive methods were used, divided into two stages: a bibliographic and documental research, which sought theoretical grounding on mariculture, gastronomy,

¹ Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado e aprovado para a obtenção do título de Especialista em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia pelo Programa de Pós-Graduação *Lato sensu* em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia (Campus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Santa Catarina CTE/IFSC).

and tourism; and a primary data collection, carried out through a questionnaire with gastronomic establishments that include oysters in their menus. The survey had 10 respondents from a sample of 16 establishments (n=10). The results showed that mariculture and the gastronomic route point to the development of Ribeirão da Ilha providing an increase in the quality of life of the local population, creating new sources of income and establishing the community in its region of origin. It was also noted the lack of public initiatives to promote the activities under analysis, as well as the absence of data to justify any initiative in the sector.

Key-words: Oysters, Ribeirão da Ilha, gastronomic route.

1 INTRODUÇÃO

A ostra é um molusco bivalve, o que significa que possui uma concha dividida em duas partes, chamadas *valvas*, e pertence ao mesmo grupo do qual também fazem parte os mariscos, berbigões, vieiras, dentre outros (SEBRAE, 2015). Como explica Suplicy (2022, p. 19), “bivalves são a classe principal de moluscos cultivados e as ostras representam 32% desse percentual” no mundo.

As ostras são produzidas em diferentes partes do mundo, inclusive no Brasil, onde o destaque fica por conta do Estado de Santa Catarina, considerado o maior produtor da espécie, de acordo com a Produção Pecuária Municipal (PPM), do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Conforme o relatório da PPM de 2016, a produção nacional de ostras, mexilhões e vieiras é quase exclusividade do litoral catarinense, tendo correspondido por 97,9% da malacocultura² do país. No mesmo relatório, Florianópolis é considerada a Capital Nacional da Ostra por ser responsável por mais de 80% da produção do molusco (IBGE, 2016).

Tal produção teve início na década de 1970, quando a Universidade Federal de Santa Catarina tentou aprimorar o cultivo de uma espécie nativa de ostra, a *Crassostrea rhizophorae*, mas não obteve sucesso. Então, o Laboratório de Cultivo de Moluscos Marinhos - LCMM, iniciou experimentos com uma espécie japonesa, a *Crassostrea gigas*, também conhecida como ostra-do-pacífico (SILVEIRA, 2012). Sendo uma espécie exótica, ou seja, não encontrada naturalmente no território brasileiro, foram necessárias pesquisas para a disseminação da espécie em larga escala no litoral catarinense. Assim, surgiu o *Projeto Ostra*, que criou uma relação estreita entre os pescadores e os pesquisadores da UFSC, inclusive resultando na criação do primeiro Condomínio de Maricultores do Brasil (DAMIAN; PUENTE, 2019).

Nas figuras 1A e 1B, pode-se visualizar as duas espécies de ostras mais comumente cultivadas em Florianópolis, a nativa, cuja nome científico é *Crassostrea rhizophorae* e a ostra-do-pacífico, ou *Crassostrea gigas*:

² Segundo Andrade (2016) malacocultura é uma forma de maricultura onde não há necessidade de introdução de alimento, um dos principais custos nos demais tipos de produção de moluscos, tendo-se como alguns destaques, a ostra japonesa e a ostra nativa.

Figura 1A - *Crassostrea rhizophorae*
(Ostra nativa)



Fonte: Saulo Tafarelo, 2023.

Figura 1B - *Crassostrea gigas*
(Ostra-do-pacífico)



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

Como pode-se verificar nas fotos 1A e 1B, a concha da ostra nativa é um pouco mais arredondada, enquanto a concha da ostra-do-pacífico, tem formato mais alongado e produz uma ostra maior.

Considerando as condições ambientais e geográficas adequadas, aliadas aos investimentos e pesquisas no setor, finalmente nos anos de 1990, a ostra-do-pacífico passou a ser produzida em larga escala no litoral catarinense e mostrou-se como uma nova e importante atividade econômica, conforme destaca Silva (2007, p. 14):

A costa litorânea catarinense caracteriza-se por apresentar inúmeras áreas protegidas, compostas por baías, enseadas e estuários, entre os municípios de Laguna e Itapoá, o que, associado à elevada produtividade da água do mar, tem favorecido a implantação de cultivos de ostras e mexilhões. Os resultados altamente positivos alcançados têm motivado inúmeras famílias e pequenos produtores a ingressar na atividade. Atualmente o estado destaca-se como o maior produtor nacional de mexilhões cultivados que, ao lado da ostreicultura, tem rendido nos últimos anos uma produção expressiva.

A partir daí, o estado consolidou-se como o maior produtor do país, sendo responsável por mais de 95% da produção de moluscos nacional (DAMIAN; PUENTE, 2019), com um número de trabalhadores envolvidos diretamente na cadeia produtiva de 1.935 pessoas em 2017 (DOS SANTOS, 2018).

Conseqüentemente, a maricultura, que foi inicialmente implantada para complementar o faturamento familiar de pequenos pescadores, servindo como uma renda extra, acabou por tornar-se um importante elemento no turismo da cidade, inclusive, as ostras de Florianópolis receberão o selo de Identificação Geográfica - IG, com o objetivo de facilitar a identificação para os consumidores e fortalecer a cadeia produtiva local (MINGOTI, 2023).

Para entender a correlação entre as ostras e o turismo, é preciso primeiramente compreender a relação entre turismo e gastronomia. Para tanto, torna-se necessário conceituar o turismo. Na ampla definição de Oliveira (2002, p. 36), exercer o turismo vai além dos conceitos relacionados a viagem, mas engloba diversos atores da sociedade, como segue:

Denomina-se turismo o conjunto de resultados de caráter econômico, financeiro, político, social e cultural produzidos numa localidade, decorrentes do relacionamento entre os visitantes com os locais visitados durante a presença temporária de pessoas que se deslocam de seu local habitual de residência para outros, de forma espontânea e sem fins lucrativos.

A partir deste conceito, é possível entender que o turismo está diretamente ligado ao tempo livre e ao lazer, sendo indispensável o deslocamento espacial. Assim, mesmo que a motivação das viagens seja negócios, por exemplo, os viajantes encontrarão momentos para o lazer, pois o turismo permite que atividades ligadas ao entretenimento e recreação coexistam (ANDRADE, 2002). Neste sentido, a alimentação entra como uma das variáveis mais importantes para qualquer turista e pode ser considerada como uma das atividades das quais o viajante não poderá se eximir, uma vez que, independentemente de sua motivação ou de não conhecer nenhum atrativo específico, ele precisará se alimentar e, neste momento, a gastronomia local poderá deixar a sua marca, ainda que o viajante simplesmente opte por pedir comida em seu quarto de hotel.

No tocante à alimentação, nota-se na história da humanidade que ela consistia inicialmente apenas no simples ato de comer para satisfazer uma necessidade biológica. Com o passar do tempo, tornou-se fator de *status* social e, posteriormente, de religiosidade. Atualmente, a alimentação passou a ter uma conotação de prazer e satisfação (FAGLIARI, 2005).

É por conta dessa mudança no significado da alimentação que o conceito de gastronomia também evoluiu com o passar dos anos. Hoje, gastronomia vai muito além da culinária, do comer e se alimentar, porque envolve também a escolha dos alimentos, desde a cadeia produtiva envolvida até sua apresentação no prato, transformando-se num fator de identidade cultural para um determinado indivíduo, povo ou região, sendo capaz de transformar as relações entre os agentes responsáveis pela produção, distribuição e preparo desses alimentos (ZANETTI, 2017).

Assim, a gastronomia está relacionada não apenas aos *chefs* renomados e restaurantes que servem comida, mas também ao processo de estudo do bem imaterial que abrange a trajetória dos ingredientes, suas transformações e as relações entre todos os atores no decorrer do caminho, conforme identificado na pesquisa bibliográfica deste estudo.

É neste sentido que o turismo gastronômico é formado, como descreve Fagliari (2005, p. 2): “foi a mudança no significado simbólico da alimentação, de simples necessidade para prazer, que levou ao aparecimento de termos como ‘gastronomia’ (...)”. Os elementos gastronômicos começaram a se desenvolver como atrativo turístico modesto no panorama cultural de cada sociedade. Partindo dessa premissa, tem-se que algumas localidades apoiadas nas tradições e na própria história gastronômica, desenvolveram elementos gastronômicos dentro de atrativos turísticos, agregando assim, uma grande importância a tais lugares; outras, desenvolveram atrativos especificamente gastronômicos, mas de maneira discreta, tornando-o parte de uma oferta complementar diferencial; enquanto isso, uma terceira parte de localidades, não chegaram a desenvolver os elementos gastronômicos como atrativos turísticos, mantendo-os apenas como parte da oferta já existente (FAGLIARI, 2005). Dessa forma, a gastronomia não se limita ao prato, mas inclui o saber-fazer, a origem dos alimentos e todo um processo sociocultural de uma sociedade e deve ser compreendida como elemento de expressão da cultura de um local (FERREIRA, 2016).

Portanto, os restaurantes e empreendimentos voltados à alimentação, constituem parte essencial na cadeia produtiva do receptivo turístico, estimulando o fluxo de turistas de uma localidade, ou seja, rotas turísticas gastronômicas são um instrumento que auxiliam a fomentar esse fluxo, criando novas oportunidades de emprego, incentivando o empreendedorismo, bem como, a inovação em toda a cadeia (GUEDES *et al.*, 2022).

Dentro desta perspectiva, tem-se como objeto de investigação do presente trabalho a Rota Gastronômica do Ribeirão da Ilha, com foco nas ostras-do-pacífico, hoje importantes itens da cultura gastronômica local. O número de estabelecimentos ligados às ostras, assim como, o impacto causado na vida da população local com a criação da rota, foram parte principal do objeto da presente pesquisa.

O difícil acesso a estudos mais recentes realizados por instituições ligadas à produção de ostras, tais como Sebrae, Epagri e associações, mostrou-se como um grande obstáculo durante o trabalho, visto que muitas das informações não foram divulgadas pelas instituições responsáveis por serem consideradas sigilosas, enquanto outras, encontram-se simplesmente desatualizadas em meses ou até anos.

Assim, com o presente estudo, buscou-se analisar a rota gastronômica do Ribeirão da Ilha, identificando os restaurantes locais e sua relação com o cultivo das ostras. Também buscou-se caracterizar o perfil dos clientes, com base em sua origem e motivação, para então, identificar como a produção de ostras e a rota gastronômica acabaram por desenvolver economicamente o Ribeirão da Ilha e a impulsionar o turismo na região.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 OSTRAS EM FLORIANÓPOLIS

A ostreicultura³, é uma atividade econômica presente em todo o mundo, fundamentada no hábito ancestral de consumir ostras como fonte de nutrientes, e que vem ocupando cada vez mais espaço na mesa dos brasileiros.

Como descrito anteriormente, o estado de Santa Catarina tornou-se referência na produção de ostras-do-pacífico no Brasil. O molusco surgiu como alternativa para a crise que assolava a pesca artesanal nos anos de 1980, conforme demonstram Damian e Puente (2019, p. 14):

Santa Catarina, com seus 561,4 quilômetros de litoral, é pródiga em baías, enseadas e estuários que facilitam o manejo dos cultivos, sobretudo na região centro-norte. Com a redução da pesca artesanal (e o predomínio da industrial), a maricultura passou a ser cada vez mais importante para milhares de famílias e para a economia local.

Neste contexto, Florianópolis ganhou destaque por ser a sede da Universidade Federal de Santa Catarina, principal instituição responsável por fornecer as sementes aos produtores, levando a cidade a 'figurar como a principal fornecedora

³ *Ostreicultura* trata do cultivo ou indústria de ostras (Programa AquiNordeste, 2015).

de moluscos bivalves marinhos para o mercado brasileiro” (DAMIAN; PUENTE, 2019, p. 20).

Segundo dados da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) juntamente com o Centro de Desenvolvimento em Aquicultura e Pesca (Cedap), em 2021 o estado possuía 99 produtores da ostra-do-pacífico, assim distribuídos (EPAGRI, 2021):

- Florianópolis: 57 produtores
- São José: 16 produtores
- Palhoça: 15 produtores
- Bombinhas: 04 produtores
- São Francisco do Sul: 03 produtores
- Porto Belo: 02 produtores
- Governador Celso Ramos: 02 produtores

Ainda segundo o relatório da Epagri (2021), o total produzido por estas cidades foi de 2.046,73 toneladas de ostras-do-pacífico, sendo que, Florianópolis liderou a produção catarinense com cerca de 1.341 toneladas, como demonstrado na Tabela 1:

Tabela 1 - Produção de ostras-do-pacífico por município em Santa Catarina em 2021

Produção de ostras-do-pacífico	
Município de SC	Quantidade em toneladas
Florianópolis	1.340,63
São José	491,00
Palhoça	95,00
Governador Celso Ramos	66,00
Porto Belo	25,00
Bombinhas	21,10
São Francisco do Sul	8,00
Total	2.046,73

Fonte: Elaborado pela autora, adaptado de Epagri (2021)

Como é possível constatar na tabela 1, a segunda cidade no ranking, São José, produziu 491 toneladas do mesmo molusco, menos de 50% do total produzido por Florianópolis. A capital do estado possui aproximadamente 60 produtores distribuídos entre as regiões norte (sendo cerca de 10 concentrados entre as praias

de Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui) e sul (cerca de 50 produtores do Ribeirão da Ilha)⁴.

Considerando o distrito foco do presente estudo, Ribeirão da Ilha, constata-se uma quantidade relevante de produtores locais o que, por sua vez, pode justificar a importância das ostras para esta, considerada uma das regiões mais antigas da Ilha de Santa Catarina, fundada por açorianos na segunda metade do século XVII, que passaram a formar novos povoadamentos afastados do centro, dando então, início às antigas freguesias⁵ (CARNEIRO, 1997).

Neste sentido, o presente trabalho buscou levantar os dados acerca da produção de ostras no Ribeirão da Ilha e sua relação com o turismo gastronômico da região. Para tanto, fez-se necessário, também, apresentar alguns conceitos para, de modo sucinto, correlacionar ambos.

2.2 TURISMO GASTRONÔMICO

Como visto anteriormente, a alimentação vai além de uma necessidade fisiológica. Atualmente, explorar as tradições e cultura de um local através da comida, tornou-se parte importante nos momentos de lazer dos viajantes. As atividades turísticas que incluem ou posicionam a gastronomia como um ponto crucial da identidade cultural de um povo, valorizando a sua relação com a alimentação, são cada vez mais procuradas por visitantes.

Conforme o Ministério do Turismo, por meio do Programa Nacional de Turismo Gastronômico da Secretaria Nacional de Desenvolvimento e Competitividade do Turismo (SNDTUR), o turismo ligado à gastronomia aumenta suas próprias possibilidades, vez que, “muito além do hábito de se alimentar, a gastronomia é considerada como um todo, que vai desde a sua forma de produção até o momento do consumo pelos indivíduos” (BRASIL, 2021, p. 12).

Fagliari (2005) conceitua turismo gastronômico conforme o ponto de vista de quem o pratica e de quem o oferece, como segue:

⁴ Levantamento feito por meio de contato telefônico com a Associação dos Maricultores do Norte da Ilha, em dezembro de 2023.

⁵ *Freguesia*, segundo Bitencourt (2011, p. 1979), é um termo que “empresta sentido a uma povoação antiga sob o aspecto eclesiástico e era, na época das fundações portuguesas coloniais no sul do Brasil, uma célula administrativa menor que pertencia à Coroa que a representava. Esta forma de governo era muito comum na Espanha e Portugal e, como o próprio nome já anuncia, consistia em uma proteção, um apadrinhamento da Coroa em relação à colônia”.

Para a demanda turística, consiste em toda viagem na qual a motivação principal está no prazer em degustar alimentos e bebidas e conhecer elementos gastronômicos de uma localidade. Para a oferta turística, o turismo gastronômico caracteriza-se pela oferta e promoção de elementos gastronômicos como atrativos turísticos principais do destino (p. 30-31).

Assim, é possível entender que o turismo gastronômico é um segmento capaz de gerar um maior interesse de visitantes pelos valores identitários de uma localidade, além de gerar novas opções de empregos e negócios, contribuindo para o desenvolvimento de regiões menores, longe de grandes centros. O Brasil, por exemplo, conforme Possamai e Peccini (2011), apresenta um enorme potencial para o desenvolvimento do turismo gastronômico, “principalmente quando os produtos gastronômicos são articulados e divulgados juntamente com outros atrativos turísticos locais” (p. 24).

Além disso, pode-se ainda citar como elemento de importância para o desenvolvimento do turismo gastronômico, a contribuição para uma “melhor saúde e aumento da qualidade de vida a partir da valorização de alimentos e pratos que contribuam para tal fim, não somente do viajante, mas também para a comunidade envolvida” (BRASIL, 2021, p. 14).

Neste sentido, os benefícios do turismo gastronômico para uma região vão além da experiência vivida pelo turista e da possibilidade de geração de renda, mas também, possibilitam a valorização cultural, incentivam a produção local, o aumento da competitividade e a criação de uma marca para o destino (POSSAMAI; PECCINI, 2011).

2.2.1 Rota gastronômica do Ribeirão da Ilha

Na época de sua fundação, a região do Ribeirão da Ilha destacou-se na pesca e na agricultura, produzindo, dentre outros insumos, café, laranja, linho, trigo, algodão e cana de açúcar, sendo a mandioca, especialmente, a principal cultura agrária da região que chegou a contar com portos para distribuição de suas mercadorias (PEREIRA *et al.*, 1990).

Pode-se compreender, assim, que o Ribeirão da Ilha foi um importante fornecedor de produtos para os mercados não somente de Florianópolis, mas também para outras cidades do estado e do Brasil. No entanto, perdeu seu destaque na

economia a partir do século XX, quando sua população passou a buscar salários no serviço público, com vagas concentradas no centro da cidade, onde também passaram a fazer suas compras. A produção, antes significativa em termos econômicos, diminuiu drasticamente e passou a satisfazer tão somente o consumo local, transformando a antiga freguesia em um bairro meramente residencial e, posteriormente, turístico (PEREIRA *et al.*, 1990).

Ainda conforme Pereira *et al.* (1990), a partir dos anos de 1970, surge o turismo como nova atividade econômica no Ribeirão. Inicialmente de maneira modesta, o bairro passou a receber uma demanda de turismo de caráter doméstico, ou seja, realizado por pessoas de regiões próximas, vez que não oferecia infraestrutura completa que atraísse o turismo de massa. Todavia, o incentivo ao empreendedorismo iniciado com a produção das ostras, fortaleceu a atividade e acrescentou alternativas tanto para o público visitante, quanto para as famílias que passaram a desempenhar papel fundamental no turismo receptivo local. Como bem descreve Mondo (2014), mesmo com a produção das ostras, o Ribeirão conseguiu manter suas raízes históricas e, a inovação trazida pelo molusco acabou fortalecendo sua identidade cultural. E foi com o agrupamento de restaurantes e criação de roteiros gastronômicos que o turismo local se transformou. Segundo pesquisa de Correa e Müller (2016, p. 127) “a ostra teve forte influência na criação dos restaurantes, mas foi a criação destes restaurantes que fez com que a ostra ganhasse uma maior fama em nível nacional”, além de terem servido como marketing para a divulgação da ostra.

Observa-se assim, que Florianópolis parece ter compreendido a importância da gastronomia no Turismo tendo desenvolvido inúmeras rotas e vias gastronômicas ao longo dos anos, além de celebrar a gastronomia regional com diversas festividades, a exemplo da Fenasostra - Festa da Ostra, cuja primeira edição ocorreu em 1999, com o intuito de promover a criação e o consumo do molusco e, de atrair turistas para apreciar as ostras da capital catarinense (ACIF, 2008). Além disso, a cidade passou a integrar, a partir de 2014, a rede Cidades da Unesco ao receber o título de Cidade Criativa da Gastronomia, um reconhecimento pelos estímulos e inovação na área (SEBRAE, 2023).

Atualmente, conforme a associação Floripa Amanhã (2023), Florianópolis conta com nove rotas gastronômicas, sendo elas: Via Gastronômica de Coqueiros, Rota Gastronômica Caminho das Ostras ou do Ribeirão da Ilha, Rota Gastronômica

Costa Leste, Rota Paraíso Gastronômico, Rota Gastronômica da Costa da Lagoa, Rota Gastronômica Sol Poente, Rota Gastronômica e Cultural de Jurerê, Rota Gastronômica e Cultural de Ingleses e Santinho e, Rota Gastronômica Ponta Norte. A Rota Gastronômica do Ribeirão da Ilha, foco deste trabalho, foi oficialmente criada pela cidade de Florianópolis mediante a Lei n. 7510, de 31 de dezembro de 2007, com o intuito de valorizar e promover a gastronomia local. Essa rota une, em uma curta distância, história local com uma grande variedade de restaurantes especializados, destacando justamente, as ostras como ingrediente principal do atrativo e diferenciando-a, assim, das demais rotas gastronômicas encontradas na cidade.

3. METODOLOGIA

3.1 MÉTODOS E MODALIDADES DE PESQUISA

No presente trabalho, utilizou-se o método exploratório-descritivo, com uma abordagem predominantemente qualitativa, visto o caráter subjetivo do objeto em análise e os instrumentos utilizados durante a pesquisa, conforme Valer e Marchesan (2021, p.17) que afirma ser o “melhor empregado quando o pesquisador deseja investigar aspectos como experiências, comportamentos, emoções, percepções do investigado em relação a um objeto/problema destacado”.

Para tanto, executaram-se as seguintes modalidades de pesquisa:

1) Bibliográfica e documental, para obtenção de fontes e referências que ajudem a embasar a pesquisa em questão;

2) Secundária de campo, a partir da observação direta e natural do local foco de estudo, por meio da seleção de uma amostra significativa, com aplicação de questionário e entrevistas, para então, serem descritos e analisados os dados coletados;

3) Exploratória descritiva, a fim de obter maior familiaridade com o objeto de pesquisa por meio de levantamento de dados que foram detalhadamente tratados e descritos.

3.2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A presente pesquisa abrangeu especialmente os restaurantes que se encontram no Distrito do Ribeirão da Ilha e integram a Rota Gastronômica local.

A cidade de Florianópolis possui 26 bairros instituídos oficialmente por Lei, segundo a Superintendência de Planejamento e Gestão Territorial, da Prefeitura Municipal (2024). O Distrito do Ribeirão da Ilha, encontra-se a cerca de 22 quilômetros do Centro da cidade e abrange 10 bairros, possuindo cerca de 51,54 km² que se estendem desde a foz do Rio Tavares, na divisa com o bairro Costeira do Pirajubaé, até a Praia de Naufragados, no extremo sul da Ilha. Na figura 2, é possível identificar a divisão da Ilha de Santa Catarina em seus respectivos distritos:

Figura 2 - Mapa da Ilha de Santa Catarina com divisão dos Distritos



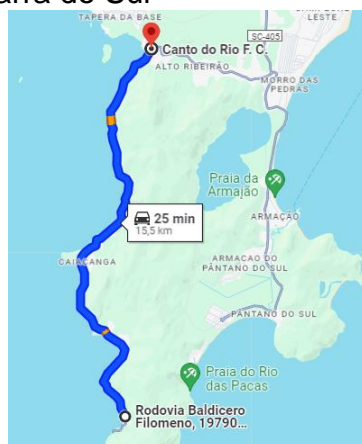
Fonte: Site Research Gate (2022).

Conforme a figura 2, o distrito do Ribeirão da Ilha encontra-se no lado Oeste e Sul da Ilha de Santa Catarina, estando em destaque na cor amarela. O presente trabalho concentrou-se em uma parte da região conhecida como Bairro⁶ do Ribeirão da Ilha, que abrange cerca de 21 km de extensão a partir da via principal, a Rodovia Baldicero Filomeno, até o extremo sul da ilha, na localidade da Caieira da Barra do Sul. Considerando a porção referente ao bairro do Ribeirão da Ilha, escolheu-se como

⁶ Segundo a Superintendência de Planejamento e Gestão Territorial, da Prefeitura Municipal (2024), a cidade de Florianópolis possui apenas 26 bairros instituídos oficialmente por Lei, sendo que o Ribeirão da Ilha não se constitui como bairro, apenas como Distrito Administrativo. No entanto, mesmo sem uma limitação ou reconhecimento legal, muitos locais são popularmente nominados pela população como *bairros*, como é o caso do Ribeirão da Ilha no trecho a partir do Trevo do Erasmo até a Caieira da Barra do Sul, como demonstrado na Figura 3.

população para o presente trabalho a rota gastronômica, com cerca de 15 km de extensão, que tem início nas proximidades do trevo da Tapera, até o início da Caieira da Barra do Sul, como demonstra a figura 3:

Figura 3 - Mapa da Rota Gastronômica do Ribeirão da Ilha, a partir do Trevo da Tapera até a Caieira da Barra do Sul



Fonte: Elaborado pela autora, adaptado de Google Maps (2024).

No trecho destacado pela figura 3, encontrou-se uma população de 35 estabelecimentos gastronômicos diversos, entre bares, botecos, restaurantes e cafeterias. Deste montante, escolheu-se como amostra viável para a pesquisa, 16 restaurantes especializados em frutos do mar, que ofertam em seu cardápio as ostras-do-pacífico.

Vale salientar que tais estabelecimentos não foram escolhidos de maneira aleatória, mas sim, por estarem concentrados na extensão da rota gastronômica de interesse e por trabalharem em seu cardápio com as ostras-do-pacífico, advindas de fazendas próprias ou compradas de produtores locais, como será explicado no item 4.

3.3 INSTRUMENTOS DE PESQUISA

Como base para o presente estudo, utilizou-se a pesquisa bibliográfica que foi desenvolvida a partir de material já existente, considerando esta, como explica Lakatos e Marconi (1991, p.183), “[...] toda bibliografia já tornada pública em relação ao tema de estudo, desde publicações avulsas, boletins, jornais, revistas, livros, pesquisas, monografias, teses, material cartográfico e etc”. Enquanto a pesquisa de campo, foi realizada a fim de obter novas informações e conhecimento a respeito dos

problemas definidos, com o intuito de “desenvolver hipóteses, aumentar a familiaridade do pesquisador com um ambiente, fato ou fenômeno, para a realização de uma pesquisa futura mais precisa ou modificar e clarificar conceitos” (LAKATOS; MARKONI, 1991, p. 188).

A pesquisa de campo desenvolveu-se a partir da aplicação de entrevistas com os principais atores da área, os proprietários de restaurantes na rota gastronômica do Ribeirão da Ilha, que oferecem ostras em seus cardápios. As entrevistas tiveram como base um questionário contendo 30 perguntas abertas e fechadas, pré-definidas pela autora, que buscavam responder aos objetivos específicos detalhados no presente projeto. As perguntas buscavam, principalmente, caracterizar o perfil dos estabelecimentos, a motivação de sua fundação, a motivação e origem dos visitantes, a origem das ostras oferecidas, o consumo total dessas ostras, o envolvimento das famílias e da comunidade em cada estabelecimento, bem como, as transformações no turismo e na qualidade de vida da população decorrentes da produção de ostras e da criação da rota.

Definida a amostra e as perguntas, a pesquisadora iniciou o contato com os responsáveis pelos estabelecimentos de interesse através de ligações telefônicas, mensagens pelo aplicativo *whatsapp*, bem como, por mensagem direta via aplicativo *instagram*. Na sequência, passou a visitar os estabelecimentos que responderam positivamente ao primeiro contato, dando início às entrevistas presenciais, totalizando 06 entrevistas pessoais. Nestas ocasiões, o questionário foi apresentado aos participantes em folha de página única, juntamente com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, em duas vias, sendo uma para o participante e uma, assinada, para arquivamento pela autora.

Posteriormente, diante da dificuldade em conseguir contato com os demais estabelecimentos da amostra e, conseqüentemente, em prosseguir com as entrevistas pessoais, a pesquisadora substituiu as visitas pelo envio do questionário via plataforma *Google Forms*, também contendo o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido como item obrigatório, caso o estabelecimento tivesse interesse em responder ao questionário. Neste modelo, 04 respondentes preencheram o questionário. Ao final, considerando as entrevistas presenciais e as respostas via formulário online, obteve-se um total de 10 respondentes da população de 16 pré-definida ($n=10$; 62,5%), número que corresponde à uma amostra adequada

ao estudo pretendido. Na sequência, serão apresentados e discutidos os resultados obtidos neste estudo.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os respondentes desta pesquisa restringiram-se ao grupo de restaurantes da rota gastronômica do Ribeirão da Ilha especializados em frutos do mar e que ofertassem ostras-do-pacífico em seus cardápios, totalizando 10 estabelecimentos.

Cerca de 70% dos respondentes (07), têm as ostras-do-pacífico como principal item ou carro-chefe de seu cardápio, variando a oferta em diversos pratos que vão desde as tradicionais ostras naturais, também chamadas de ostras *in natura* ou “vivas”, incluindo sua harmonização com frutas, cachaças e mel, até pratos mais elaborados, tais como, ceviche de ostras, risotos, estrogonofes, preparos com massas, dentre outras muitas variedades que foram elaboradas por chefs renomados ou pelo cozinheiro da casa.

Destes, 80% (08) dos respondentes afirmaram que as ostras são o insumo mais procurado por seus clientes, estabelecendo-se uma venda variável entre 400 e 1.600 dúzias de ostras ao mês, conforme o restaurante. Tais ostras são fornecidas por fazendas marinhas próprias para 30% (03) dos respondentes, enquanto para os demais 70% (07), são compradas de produtores locais.

Quando se tratou de identificar o perfil dos visitantes, 90% (09) dos respondentes afirmaram que seus principais clientes são de moradores da região ou de outros bairros da cidade, seguidos por turistas de outras cidades do estado, depois por turistas de outros estados e apenas 20% (02) respondentes citaram receber turistas estrangeiros. Além disso, 60% (06) afirmaram que seus clientes buscam os restaurantes da rota gastronômica do Ribeirão da Ilha justamente por saberem da produção local e de sua fama nacional.

O perfil majoritário dos clientes que mais buscam os estabelecimentos do Ribeirão da Ilha, ou seja, moradores da cidade, pode ser entendido como uma valorização por parte dos moradores da cidade em relação à produção de ostras e seus restaurantes especializados, mas também, como uma dificuldade em atrair turistas e visitantes de outras regiões. O tempo de deslocamento e o trânsito para a região do Sul da Ilha, especialmente durante a temporada, quando a cidade recebe mais turistas, foi citado pelos respondentes como fator relevante à esta escolha. Na

visão dos estabelecimentos, um morador tem mais chances de comer em um restaurante da região do que um turista que possui poucos dias na cidade e acaba optando por escapar do trânsito para otimizar seu tempo e conhecer mais lugares. Nestas ocasiões, conforme afirmação de 60% (06) dos respondentes, é mais conveniente para o turista comer nos restaurantes da Rota Gastronômica do Sol Poente, no norte da ilha, que inclui Santo Antônio de Lisboa, também produtor de ostras, como já citado no presente trabalho.

Além disso, o perfil majoritário dos clientes diminui as consequências negativas da sazonalidade para pelo menos 60% dos restaurantes, visto que, em se tratando da população local, os restaurantes continuam recebendo um número considerado suficiente de pessoas mesmo durante a baixa temporada, enquanto os turistas se concentram na alta temporada, durante o verão.

A seguir, serão apresentados e discutidos os dados obtidos especificamente a respeito da transformação do Ribeirão da Ilha a partir da produção de ostras. Nesse caso, o questionário foi estruturado com base em relacionar a atividade com a rota gastronômica subsequente e com o turismo.

Dos 10 estabelecimentos participantes da pesquisa, 80% foram fundados por famílias locais e permanecem sob os cuidados delas até hoje. As fazendas de ostras vieram primeiro, mas muitos maricultores abriram restaurantes como uma nova oportunidade de negócios ou para vender o excedente de sua produção. A abertura dos restaurantes deu-se claramente para incrementar a renda familiar, considerando o sucesso da produção de ostras. Antes, essas famílias possuíam diferentes fontes de renda, em sua maioria, empregos em órgãos públicos. Assim, uma das vantagens da produção de ostras e da abertura dos restaurantes para tais respondentes, foi a dessas pessoas poderem permanecer em sua região de origem, evitando o deslocamento diário para o centro urbano, diminuindo a dependência com a chamada *cidade*⁷ e, conseqüentemente, desenvolvendo mais a economia local.

Para 100% dos respondentes, a abertura dos estabelecimentos por conta da produção de ostras, não somente aumentou a renda familiar, como proporcionou um visível aumento na qualidade de vida das famílias envolvidas, devido aos seguintes fatores, assim citados por alguns deles:

⁷ *Cidade* é uma forma popular com a qual moradores de bairros mais afastados referem-se ao Centro, como se fizessem parte de outra cidade e não um conjunto da mesma.

1) maior poder de compra para as famílias, garantindo acesso a bens e serviços antes pouco acessíveis;

2) mais tempo de convivência com familiares e, conseqüentemente, manutenção de suas próprias tradições, podendo ser citadas desde comemorações familiares até festas típicas culturais da região, tais como blocos de carnaval e festejos do Divino Espírito Santo;

3) maior contato com a natureza, ainda considerada preservada no sul da ilha;

4) manutenção de um estilo de vida simples, mais focado na tranquilidade e contato direto com o mar.

Tal percepção das vantagens citadas pelos respondentes vai ao encontro do Manual do Cultivo de Ostras (SUPLICY, 2022), o qual afirma que o cultivo de ostras contribui para a fixação das comunidades tradicionais em suas regiões de origem, provendo novas opções de empregos e de renda, além de poder trazer benefícios socioambientais, quando bem planejado e executado.

Nesse mesmo sentido, os respondentes também acreditam que a produção de ostras e a subsequente abertura dos restaurantes foram responsáveis pela evolução do turismo na região e aumento da economia local, visto que envolveu não apenas as pessoas ligadas diretamente à produção, mas como também, o entorno, criando oportunidades de negócios e de prestação de serviços.

Além disso, a criação de uma rota gastronômica com destaque para a produção marinha local, proporcionou o aumento da demanda turística que antes não encontrava no Ribeirão da Ilha muitas opções de serviços e de gastronomia, mas agora, podem permanecer mais tempo na região ou, até mesmo, escolherem o Ribeirão como opção de lazer, justamente por unir história e tradição, com uma gastronomia especializada.

Importante destacar que, conforme apontado pelos entrevistados, a criação de ostras no Ribeirão da Ilha, nos últimos anos, tem sofrido uma considerável crise, acumulando baixos índices de produção, sem falar nas contínuas aparições da maré vermelha⁸, condição que paralisa a colheita das ostras. Conseqüentemente, aqueles

⁸ “Moluscos são animais filtradores que se alimentam de microalgas e por isso é preciso ficar atento se há floração de algas que possam liberar toxinas potencialmente nocivas. É quando temos um fenômeno conhecido popularmente como maré vermelha. Nesse caso, a ingestão dos moluscos pode causar intoxicação alimentar, problemas hepáticos ou neurológicos” (GONÇALVES, 2022).

que possuem um restaurante na rota gastronômica, acabam por obter um lucro maior que aqueles que trabalham apenas como maricultores. No entanto, o serviço dos restaurantes também acaba afetado pela baixa produção e pela maré vermelha. Por isso, 70% dos respondentes afirmam que, embora a produção e o turismo dela advindo ainda sejam a principal fonte de renda de quem trabalha diretamente com a maricultura ou nos restaurantes, a maior parte da população local possui outras formas de sustento, a fim de não dependerem economicamente da maricultura.

Além disso, 80% dos respondentes afirmam que a falta de incentivos públicos e a desunião da categoria produtora, são em parte responsáveis pela crise do setor e, conseqüentemente, pela frustração da população local, que não enxerga futuro trabalhando na maricultura, tampouco, com o turismo gastronômico. Para os entrevistados, o setor carece de iniciativas do poder público que incentivem a produção e minimizem as desistências, a exemplo de subsídios, isenção de impostos, rendas substitutivas durante a maré vermelha e, até o controle de novas práticas marinhas, que possam gerar impactos negativos na maricultura.

Por fim, os respondentes entendem que os próprios maricultores não chegam a uma forma de união da categoria por não se conhecerem ou sequer saberem qual o número total de produtores existentes, isto porque, as organizações ou instituições atuantes não fornecem dados completos e atualizados a respeito da produção na região. Por outro lado, os maricultores também não costumam atuar em equipe, mas sim, como concorrentes ao invés de cooperarem entre si, pois temem que compartilhar ideias e boas práticas de trabalho pode servir para aumentar o lucro do outro e, conseqüentemente, uma perda para si mesmo.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa buscou investigar e compreender a produção de ostras do Ribeirão da Ilha, correlacionando-a com o turismo gastronômico. O objetivo principal foi analisar a Rota Gastronômica do Ribeirão da Ilha, por meio de informações que demonstram a importância da maricultura no desenvolvimento econômico e turístico da região.

Para tanto, foram identificados os restaurantes especializados da rota gastronômica que possuem ostras como um dos ou como o principal item de seu cardápio e, também, tentou-se levantar os dados a respeito da produção de ostras naquela região. No entanto, o difícil acesso a informações mais recentes, bem como, a escassa literatura ou trabalhos acadêmicos que embasam a presente pesquisa, mostrou-se como um grande obstáculo. Assim, os dados apresentados não puderam ser atualizados, pois os levantamentos mais recentes não foram divulgados ou liberados para o presente estudo pelos órgãos responsáveis. Também pode ser citado como fator limitante desta pesquisa, a escassez de respondentes para o questionário, visto que são necessárias quantidades consideráveis para obter-se resultados relevantes e conclusivos sobre o tema em análise.

Contudo, acredita-se que, mesmo diante de tais obstáculos, foi cumprida a proposta inicial de identificar os estabelecimentos locais e evidenciar os fatores responsáveis pelo desenvolvimento do turismo e a sua relação com a produção de ostras na região.

A partir das respostas dadas pelos estabelecimentos, foi possível concluir que a produção de ostras e a rota gastronômica do Ribeirão da Ilha foram responsáveis pela evolução do turismo e aumento da economia na região, pois fomentaram novas oportunidades de negócios para a população local e de entorno. Além disso, a criação da rota gastronômica, com destaque para a produção de ostras, possibilitou um aumento da demanda turística, oferecendo maior infraestrutura turística em um bairro histórico e tradicional da cidade.

No entanto, são necessárias políticas públicas que incentivem tanto o trabalho dos maricultores, como também, a abertura de novos restaurantes especializados, o que, conseqüentemente, contribuirá para um maior desenvolvimento do setor turístico e gastronômico, além de ajudar a fixar a população local.

Da mesma maneira, o setor privado, responsável pela cadeia produtiva da região, necessita estreitar relações entre si, visando uma cooperação mútua, ou seja, maricultores, proprietários de restaurantes e o setor turístico, precisam empreender esforços conjuntamente a fim de fomentar o progresso integrado da localidade.

Acredita-se que os resultados obtidos nesta pesquisa podem contribuir de maneira a compreender a importância da maricultura e do turismo gastronômico, não apenas para o Ribeirão da Ilha, mas para Florianópolis. Nesse sentido, considerando o futuro selo de Identificação Geográfica já em andamento, sugere-se um estudo aprofundado, a fim de avaliar a viabilidade de indicação das ostras-do-pacífico como um patrimônio cultural gastronômico da cidade.

Diante do exposto, espera-se que o presente trabalho incentive novas pesquisas na área, que contribuam para a manutenção da produção de ostras, bem como, elucidem os dados faltantes tão relevantes para criação de iniciativas públicas que fomentem a maricultura e o crescimento da rota gastronômica em questão.

REFERÊNCIAS

ACIF - Associação Empresarial de Florianópolis. **Notícias:** fenaostra comemora 10 anos de sucesso. Florianópolis, 2008. Disponível em: <https://www.acif.org.br/sem-categoria/fenaostra-comemora-10-anos-de-sucesso/>. Acesso em: 16 ago. 2024.

ANDRADE, Gilberto José Pereira Onofre de. Maricultura em Santa Catarina: a cadeia produtiva gerada pelo esforço coordenado de pesquisa, extensão e desenvolvimento tecnológico. **Revista Eletrônica de Extensão**, Florianópolis, v. 13, n. 24, p.204-217, 2016. Disponível em: <file:///C:/Users/mnieh/Desktop/Dialnet-MariculturaEmSantaCatarina-6181637.pdf>. Acesso em: 06 ago. 2024.

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

BITENCOURT, Suzana. Caminho do rei: memória e patrimônio em Canasvieiras do século X. **Anais do I Seminário Internacional História do Tempo Presente**. Florianópolis, ISSN 2237-4078. Florianópolis, p. 1977-1989, 2011. Disponível em <https://eventos.udesc.br/ocs/index.php/STPII/stpi/paper/viewFile/325/246>. Acesso em: 05 dez. 2023.

BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. **Programa Nacional de Turismo Gastronômico**. Brasil, 2021. Disponível em: https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/Turismo_Gastronomico_e_os_ODS.pdf. Acesso em: 05 jun. 2024.

CARNEIRO, Glauco. **Florianópolis:** roteiro da ilha encantada. Florianópolis: Expressão, 1997.

CORREA, Anderson João.; MÜLLER, Silvana Graundez. 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://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7377>. Acesso em: 05 dez. 2023.

DAMIAN, Nilva; PUENTE, Sandra. **Ostras coisas do mar**. Florianópolis: Vitelli Publisher, 2019.

EPAGRI - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina. **Infoagro - Monitoramento de Safras e Mercados Agrícolas:** Produção de Moluscos em Santa Catarina. EPAGRI: 2021. Disponível em: <https://app.powerbi.com/view?r=eyJrljoiN2I1YzhiNzQtYzNiNS00MjVmLTg0N2UtNTM1YWJhYWFiODgyliwidCI6ImExN2QwM2ZjLTRiYWMTNGI2OC1iZDY4LWUzOTYzYTJiYzRiNiJ9>. Acesso em: 27 nov. 2023.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação**: análises introdutórias. São Paulo: ROCA, 2005.

FERREIRA, Marina Rossi. **Turismo e gastronomia**: cultura, consumo e gestão. Curitiba: InterSaber, 2016.

FLORIANÓPOLIS (Cidade). **Superintendência de Planejamento e Gestão Territorial da Prefeitura Municipal de Florianópolis**. Informações Ribeirão da Ilha. Mensagem recebida por email em 13 mai. 2024. Florianópolis, 2024.

FLORIPA AMANHÃ. Confira as rotas e vias gastronômicas da capital catarinense. **Floripa Amanhã**: 2023. Disponível em: <https://floripamanha.org/2023/01/confiras-as-rotas-e-vias-gastronomicas-da-capital-catarinense/>. Acesso em: 12 set. 2023.

GONÇALVES, Berenice. **O que você deve saber ao consumir ostras e mariscos**. Portal IFSC Verifica. Florianópolis, 2022. Disponível em: [https://www.ifsc.edu.br/web/ifsc-verifica/w/o-que-voce-deve-saber-ao-consumir-ostras-e-mariscos-como-garantir-a-sua-seguranca-alimentar#:~:text=%C3%89%20quando%20temos%20um%20fen%C3%B4meno,alimentar%2C%20problemas%20hep%C3%A1ticos%20ou%20neuro%20l%C3%B3gicos](https://www.ifsc.edu.br/web/ifsc-verifica/w/o-que-voce-deve-saber-ao-consumir-ostras-e-mariscos-como-garantir-a-sua-seguranca-alimentar#:~:text=%C3%89%20quando%20temos%20um%20fen%C3%B4meno,alimentar%2C%20problemas%20hep%C3%A1ticos%20ou%20neuro%20l%C3%B3gicos.). Acesso em: 02 jul. 2024.

GUEDES, Alexandre Sousa *et al.* **Cartilha técnica**: roteirização em turismo gastronômico no Brasil. Brasília, DF: Ed. dos Autores, 2022. Disponível em https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/Cartilha_Tcnica_Roteirizacao.pdf. Acesso em: 01 dez. 2023.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Típicos de Santa Catarina, moluscos estão pela primeira vez no Censo Agro. **Agência de Notícias IBGE**, 2016. Disponível em: [https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/19621-tipicos-de-santa-catarina-moluscos-estao-pela-primeira-vez-no-censo-agro#:~:text=A%20produ%C3%A7%C3%A3o%20nacional%20de%20ostras,%2C9%25%20da%20malacocultura%20brasileira](https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/19621-tipicos-de-santa-catarina-moluscos-estao-pela-primeira-vez-no-censo-agro#:~:text=A%20produ%C3%A7%C3%A3o%20nacional%20de%20ostras,%2C9%25%20da%20malacocultura%20brasileira.). Acesso em: 12 set. 2023.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1991.

MINGOTI, Pablo. **Selos para ostras em Florianópolis promete fortalecer a cadeia produtiva**. SECOM Agência de Notícias. Governo do Estado de Santa Catarina, 2023. Disponível em: <https://estado.sc.gov.br/noticias/selo-para-ostras-de-florianopolis-promete-fortalecer-a-cadeia-produtiva/>. Acesso em: 16 ago. 2024.

MONDO, Tiago S.; BORGES, Willian J. O desenvolvimento territorial sustentável no Ribeirão da Ilha: panorama histórico e perspectivas. **Revista Desarrollo Local Sostenible**, v.7, n.18, 2014. Disponível em: <https://www.eumed.net/rev/delos/19/riberao-ilha.html>. Acesso em: 10 abr. 2024.

OLIVEIRA, Antônio Pereira. **Turismo e desenvolvimento**: planejamento e organização. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

PEREIRA, Nereu do Vale; PEREIRA, Francisco do Vale; NETO, Waldemar Joaquim da Silva. **Ribeirão da ilha**: vida e retratos. Florianópolis: Fundação Franklin Cascaes, 1990.

POSSAMAI, Ana Maria de Paris; PECCINI, Rosana. **Turismo, história e gastronomia**: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul: Educus, 2011.

Programa AquiNordeste. **Projeto de Integração e Fortalecimento da Cadeia Produtiva da Aquicultura da Região Nordeste do Brasil**. Relatório Final; Sebrae. Brasília, 2015. Disponível em: <https://sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/RN/Anexos/Aquicultura%20-%20Ostreicultura%20-%20Manual%20de%20boas%20pr%C3%A1ticas%20-%20Qualidade%20e%20seguran%C3%A7a%20para%20bons%20neg%C3%B3cios.pdf>. Acesso em: 03 jun. 2024.

RESEARCH GATE. Mapa da ilha de Santa Catarina com a localização das comunidades pesquisadas: Santo Antônio de Lisboa, Ribeirão da Ilha e Lagoa da Conceição, 2022. Disponível em: https://www.researchgate.net/figure/Figura-1-Mapa-da-ilha-de-Santa-Catarina-com-a-localizacao-das-comunidades-pesquisadas_fig1_366524982. Acesso em: 05 dez. 2023.

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Ostreicultura manual de boas práticas: qualidade e segurança para bons negócios**. 54 p. Brasília, 2015. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/RN/Anexos/Aquicultura%20-%20Ostreicultura%20-%20Manual%20de%20boas%20pr%C3%A1ticas%20-%20Qualidade%20e%20seguran%C3%A7a%20para%20bons%20neg%C3%B3cios.pdf>. Acesso em: 12 set. 2023.

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Empreendedorismo: como Florianópolis tornou-se cidade criativa da gastronomia da Unesco. **Portal SEBRAE**, 2023. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/como-florianopolis-tornou-se-cidade-criativa-da-gastronomia-da->

unesco,7aee1210518b6810VgnVCM1000001b00320aRCRD. Acesso em: 12 set. 2023.

SILVA, Denyo. **Resíduo sólido da malacocultura**: Caracterização e potencialidade de utilização de conchas de (*Crassostrea gigas*) e mexilhão (perna-perna). 2007. 136 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Engenharia Ambiental, Departamento de Engenharia Sanitária e Ambiental, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2007. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/90191/248445.pdf?sequence=1>. Acesso em: 20 nov. 2023.

SILVEIRA, Mariane. **Processo de cessão de uso de áreas da união para maricultura em Santa Catarina**. 2012. 44 f. Relatório de Estágio Supervisionado II - Curso de Graduação em Engenharia de Aquicultura, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/25841/TCC%20-%20Mariane%20Silveira.pdf;jsessionid=482945F8F87A53E1975BCAD21C728F8E?sequence=1>. Acesso em: 20 nov. 2023.

SUPLICY, Matarazzo Felipe. *Manual do cultivo de ostras*. Epagri, 2022. Disponível em: https://docweb.epagri.sc.gov.br/website_epagri/Cedap/Livro/6_Livro_maricultura_ostra_sistema_de_cultivo.pdf. Acesso em: 03 jun. 2024.

TAFARELO, Saulo. **Dia da ostra: história, curiosidades e o trajeto até o molusco chegar à sua mesa**. CNN Brasil, 2023. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/viagemgastronomia/gastronomia/dia-da-ostra-historia-curiosidades-e-o-trajeto-ate-o-molusco-chegar-a-sua-mesa/>. Acesso em: 01 jun. 2024.

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

ZANETI, Tainá Bacellar. **Cozinha de raiz: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea**. 2017. 373p. Tese (Doutorado) - Curso Desenvolvimento Rural, 2017. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/164708/001027597.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 20 nov. 2023.