

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA
CATARINA

CAMPUS FLORIANOPOLIS-CONTINENTE
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

ALEXSANDRA SANTOS ALVES MACHADO

**Concurso de gastronomia da FENAOSTRA e intercâmbio internacional da Rede
Cidades Criativas UNESCO: relato e análise da experiência de participação.**

Florianópolis

2016

ALEXSANDRA SANTOS ALVES MACHADO

Concurso de gastronomia da FENAOSTRA e intercâmbio internacional da Rede Cidades Criativas UNESCO: relato e análise da experiência de participação.

Monografia apresentada como requisito para conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina.

Orientador: Profa. Dra. Fabiana Mortimer Amaral

Banca Examinadora:

Profa. Dra. Silvana Muller - IFSC

Prof. Me. Gustavo Maresch - IFSC

Concurso de gastronomia da FENAOSTRA e intercâmbio internacional da Rede Cidades Criativas UNESCO: relato e análise da experiência de participação.

Alexsandra Santos Alves Machado¹

Fabiana Mortimer Amaral²

Resumo:

O presente estudo tem por objetivo apresentar um relato e a análise da experiência de participação em concurso de Gastronomia e em um intercâmbio internacional decorrente da premiação. O prêmio foi conquistado no concurso de gastronomia realizado pela FENAOSTRA, em 2015, em Florianópolis, cidade que compõe a Rede de Cidades Criativas UNESCO, na categoria Gastronomia. O intercâmbio ocorreu em cidades da Espanha e França, candidatas ao título de Cidades Criativas UNESCO. Para tanto, apresenta-se caracterização da cidade de Florianópolis, da Rede de Cidades Criativas UNESCO, da FENAOSTRA, bem como o prato multicultural que foi premiado. No transcorrer do artigo, destaca-se a relevância social e acadêmica da experiência que contribui significativamente para a formação dos futuros profissionais da gastronomia.

Palavras-Chave: Prêmio em Gastronomia. Intercâmbio. Rede Cidades Criativas UNESCO.

1 INTRODUÇÃO

1 Acadêmica do Curso de Graduação em gastronomia.

2 Doutora em química pela Universidade Federal de Santa Catarina. Professora no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina.

Refletir sobre o conceito atual de Cidades Criativas nos leva primeiramente a pensar sobre o que seja cidade, suas origens, sua história, como ela é formada e quais suas características para depois entendermos o que é uma cidade criativa, sustentável e inclusiva como propõe a Rede de Cidades Criativas da UNESCO.

As cidades são espaços de socialização humana com surgimento há mais de 3.500 a.C (REIS, 2016) como indicam muitos estudos. Logo, trata-se de um espaço antigo, como também um processo dinâmico que reproduz e produz em si o antigo e o novo, a cultura passada de geração em geração, bem como o surgimento de novas formas de se fazer e produzir no contexto do seu espaço urbano e rural.

Com o processo de industrialização mundial, a partir dos séculos XVIII (REIS, 2016), as cidades foram sendo remodeladas e seus centros urbanos ocupados pelas populações advindas das áreas rurais e por imigrantes. As cidades nasceram e se expandiram num processo dinâmico decorrente da produção econômica. Vieram as indústrias e com elas o comércio, as prestações de serviços e novos planejamentos urbanos, como o de moradias, redes de distribuição de água e energia, redes de comunicação, de saúde e de educação. Ao mesmo tempo, a própria cidade é o *locus* que demonstra visivelmente os problemas decorrentes da concentração da riqueza produzida socialmente. Nelas se vê parcela significativa da população em situação de miséria social, morando em favelas e sem acesso aos direitos à cidade.

Nas concentrações urbanas de grandes regiões do mundo, nasceram as cidades metrópoles, de porte médio, pequeno e grande. Nos espaços urbanos concentram a maior parte da população mundial atualmente, mas convivem com inúmeros problemas sociais decorrentes do modo de produção capitalista. O caos gerado pelo desemprego e precarização do trabalho, pela violência e insegurança social, bem como a poluição generalizada decorrente da produção destrutiva em curso. No contexto desse caos social, novos arranjos produtivos baseados nas novas tecnologias da informação e comunicação vem sendo incrementados, principalmente pelo setor de serviços alimentícios. Alternativas como economia solidária, economia criativa e incentivo ao empreendedorismo são incentivadas para tentar amenizar os impactos sociais decorrentes, principalmente agora sob a égide do capitalismo neoliberal (CORREA, 2012). Nesse emaranhado de vida próspera, preocupações, intervenções e propostas são suscitadas no afã de melhores condições de vida para todos os cidadãos e

cidadãs. A possibilidade de um desenvolvimento econômico local sustentável, articulado local e mundialmente, inclusivo com base naquilo que representa a identidade de cada lugar, é pensada focando a *criatividade* como vocação econômica da cidade.

Para alguns autores, como Reis (2016), a proposta de cidade criativa ainda é um conceito embrionário, em construção. A autora menciona o inglês Charles Landry como pioneiro no desenvolvimento do conceito e que o mesmo a define como

[...] um toque de trombetas para estimular abertura mental, imaginação e participação pública [...] que devem ser criadas condições para que as pessoas pensem, planejem e ajam com imaginação para aproveitar oportunidades ou resolver problemas urbanos.

O Programa *Creative Cities* da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) é uma iniciativa que agrega cidades de diversas regiões do mundo, com diferentes níveis de renda, capacidades e populações para trabalharem juntas no campo das indústrias criativas. (BRASIL, 2013). O Programa Cidades Criativas da UNESCO se apóia no tripé: desenvolvimento econômico sustentável, inclusão social e cultura. (IDANHA-A-NOVA, 2015)

A cidade de Florianópolis faz parte deste Programa, pois recebeu o título de Cidade Criativa UNESCO, em gastronomia, no ano de 2014. Desde então, tem o compromisso de desenvolver economia baseada no tripé que sustenta o Programa. Seguindo essa orientação, a cidade promoveu na 15ª edição da Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana (FENAOSTRA), um concurso gastronômico, durante o transcorrer do evento, que premiou o melhor prato elaborado com ostras produzidas na cidade. Com o apoio do Programa Cidade Criativa UNESCO a premiação ofertou passagens, hospedagens e alimentação ao ganhador do concurso para participar de intercâmbio internacional, em 2016, na Espanha e em França.

Dando importância a essas iniciativas, este relato, tendo como base a metodologia da observação participante, tem como objetivo apresentar informações e análises desta experiência de participação na condição de ganhadora do Prêmio de Gastronomia no Concurso da FENAOSTRA 2015, com o apoio do Programa Cidade Criativa UNESCO, por considerar sua relevância social e acadêmica.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Nesta sessão serão apresentadas referências levantadas sobre o conceito e evolução de Cidades Criativas e em particular, a Rede Cidades Criativas UNESCO em Gastronomia e as referências histórica, geográfica e cultural da cidade de Florianópolis, capital do Estado de Santa Catarina.

2.1 Rede de Cidades Criativas

Criado em 2004, o programa Cidades Criativas UNESCO, articula a conexão de cidades, localizadas em diversas regiões do mundo, que visam à inclusão dessas localidades com diferentes níveis de renda, desde que a população trabalhe em prol do ramo criativo que lhe representa. Para candidatar-se, a cidade interessada deve submeter à UNESCO dossiê de intenções contendo, entre outros, sua capacidade de contribuir com a Rede. (MOSER, 2016).

Em dezembro de 2015, essa Rede contava com um total de 116 cidades criativas, distribuídas em sete categorias: Artesanato e Arte Folclórica, Design, Filme, Gastronomia, Literatura, Música e Artes de Mídia. (BRASIL, 2015)

Conforme os documentos da própria UNESCO, “A Rede de Cidades Criativas procura desenvolver a cooperação internacional entre as cidades que identificaram a criatividade como um *factor* estratégico para o desenvolvimento sustentável.” (IDANHA-A-NOVA, 2016) Para tanto, são estimuladas as parcerias entre os setores públicos e privados, organizações sociais, profissionais, instituições culturais entre outras nas diversas regiões do mundo. Além disso, a própria Rede Cidades Criativas “facilita a partilha de experiências, conhecimentos e recursos entre as cidades membros, como forma de promover o desenvolvimento das indústrias criativas locais e promover a cooperação mundial.” (IDANHA-A-NOVA, 2016)

Na categoria gastronomia, o Brasil faz parte da Rede com duas cidades. A cidade de Belém, capital do Estado do Pará, e a cidade de Florianópolis, capital do Estado de Santa Catarina, cidade de origem e foco deste trabalho. Mundialmente, fazem parte da categoria Gastronomia às cidades constantes no Tabela abaixo:

Tabela 1 – Cidades Criativas da Gastronomia da UNESCO

| Países | Cidades |
|---------------|------------------|
| China | Shunde e ChengDu |
| Japão | Tsuruoka |
| Colômbia | Popayán |
| Libano | Zahlé |
| Coréia do Sul | Jeonju |
| Suécia | Östersund |
| Brasil | Belém |
| | Florianópolis |
| México | Ensenada |
| Irã | Rasht |
| Espanha | Dénia |
| EUA | Tucson |
| Tailândia | Phuket |
| Turquia | Gaziantep |

2.2 Florianópolis Cidade Criativa UNESCO em Gastronomia

Segundo Relatório de Florianópolis da Rede Cidades Criativas UNESCO 2011, os objetivos da Candidatura da Cidade de Florianópolis à Rede é “Integrar a Rede (...) como forma de impulsionar e promover a indústria da gastronomia local, contribuindo assim para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da cidade com visibilidade internacional”. (FLORIPAMANHÃ, 2016b). Além de preservar a diversidade cultural, os saberes, o jeito próprio de fazer, os rituais e celebrações, os diversos costumes e tantas outras tradições da

culinária local e tradicional, promover, também, o intercâmbio entre as diferentes culturas gastronômicas. De acordo com MOSER foi com base no seu potencial histórico, cultural, turístico e gastronômico que a cidade de Florianópolis passou a integrar, em 2014, a Rede de Cidades Criativas da UNESCO na categoria Gastronomia.

O projeto foi desenvolvido pela Associação FloripAmanhã em parceria com a Secretaria Municipal de Turismo de Florianópolis, Associação Brasileira de Bares e Restaurantes de Santa Catarina [Abrasel-SC], Florianópolis e Região *Convention & Visitors Bureau*, Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Florianópolis [SHRBS], Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Faculdade Estácio-ASSESC e Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Santa Catarina (Sebrae-SC). No projeto fica claro que o intuito é gerar visibilidade internacional e incremento ao turismo local. (MOSER, 2016, p. 517)

Nesse contexto da Rede de Cidades Criativas UNESCO que está inserida a cidade de Florianópolis, enquanto cidade membro, com compromisso e objetivo de cooperação local e internacional para o incremento da economia cultural e, em particular, da economia da cultura gastronômica e é, também, com tais objetivos que são produzidos eventos como a FENAOSTRA. Evento que promoveu, em 2015, concurso gastronômico dentro das proposições e objetivos da Rede de Cidades Criativas UNESCO.

Capital do Estado de Santa Catarina, região sul do Brasil, Florianópolis é uma cidade litorânea com referência internacional em turismo. A cidade compreende a Ilha de Santa Catarina e uma área continental adjacente. De acordo com dados do IBGE, possui uma área territorial de 675,409Km² e uma população de aproximadamente 421,240 mil habitantes (BRASIL, 2015b), mas quase um milhão de pessoas convive na região metropolitana. De acordo com dados de pesquisas realizadas sobre o número de praias em Florianópolis, a Ilha e sua parte continental possuem mais de cem praias com características diferentes (BITTELBRUN, 2011).

A cidade concentra inúmeras universidades, instituições públicas, estabelecimentos comerciais e empresas de serviços. A economia local é movimentada principalmente pelo comércio, turismo, educação e pelo setor de tecnologia e informática. A cidade é reconhecida nacionalmente por unir as facilidades e atrativos de um centro urbano à qualidade de vida de uma cidade menor permeada pela natureza. Nos últimos quinze anos, observa-se um

acelerado crescimento da cidade, com um aumento da população e instalação de novos empreendimentos econômicos. (FLORIPAMANHÃ, 2016a).

De acordo com BRIGHENTI (2013), sobre dados históricos das populações originárias no Estado, a Ilha de Santa Catarina foi inicialmente habitada por índios Carijós e, posteriormente, colonizada por portugueses originários da Ilha dos Açores, a partir do século XVII (FLORIPAMANHÃ, 2016a). Mais tarde, por outros imigrantes como africanos, alemães, espanhóis, italianos entre outros nacionais e estrangeiros. A cultura local, assim como a gastronomia atual, é fruto dessa diversidade de povos e tradições.

A economia local conta com a produção de pequenos e médios arranjos produtivos de moluscos como ostras, berbigão, mariscos, a pesca de peixes como a tainha e a anchova, entre outras atividades. Participam dessa economia, pequenos produtores artesanais, como também empresas de grande porte do ramo da pesca. Parte dessa produção é comercializada na própria região por restaurantes, bares, mercados e peixarias, assim como em outras cidades vizinhas e Estados. São esses produtos que compõem a cultura local gastronômica. Segundo informações do FLORIPAMANHÃ (2016a), “Florianópolis é reconhecida no Brasil como a “Capital da Ostra. [...] Em 2009, foram produzidos no Estado 12.462 toneladas de ostras, mexilhões e vieiras [...] e representam 94% da produção nacional.”

Com cerca de dois mil bares e restaurantes distribuídos entre centro urbano, praias e enseadas, que somam mais de sete mil postos de trabalho, Florianópolis destaca-se como destino turístico de sol e mar, recebendo mais de meio milhão de turistas anualmente. Com uma economia marcada pela participação nos setores de serviços, comércio e administração pública, o setor do turismo tem tido um grande incremento devido à crescente demanda. Nos últimos oito anos contabilizou-se um crescimento de 53% no número anual de turistas que visitam a cidade. (SANTUR, 2008 apud MOSER, 2016, p. 517).

Em Florianópolis, o turismo gastronômico é movimentado por uma rede de restaurantes e bares e eventos, principalmente, com a FENAOSTRA. Festa que, anualmente, promove e divulga a produção e comercialização da Ostra para a cidade, o Estado e o país, bem como suas especificidades culinárias. A programação da FENAOSTRA se constitui de

eventos culturais e oferecimento de pratos típicos diversificados de ostras, cultivadas na cidade, e de inúmeros frutos do mar disponíveis em sua costa marítima. Sobre o turismo gastronômico, Leal afirma que este “[...] atrai turistas pelo sabor diferente oferecido a partir dos alimentos da região e se constitui uma fonte de renda aos pequenos proprietários, [...] estabelecendo uma relação entre pequena propriedade, turismo e gastronomia. (LEAL, 1998)

3 METODOLOGIA

Para realização desse estudo realizou-se pesquisa bibliográfica em documentos oficiais, relatórios institucionais, sites jornalísticos e pesquisa acadêmica. Utilizou-se também o relato de experiência de participação no 15º concurso gastronômico promovido pela FENAOSTRA com apoio da Rede de Cidades Criativas UNESCO e do intercâmbio internacional ocorrido nos países da Espanha e França. Além desses, outra fonte utilizada de informações é a experiência de participação nas reuniões do Grupo Gestor do Programa Florianópolis Cidade Criativa UNESCO da Gastronomia. Auxiliando professores na produção dos pratos escolhidos, por voto de empresários, *chefs* locais, instituições e convidados vinculados ao grupo gestor, para elaboração de ficha técnica e acompanhamento do processo de escolha dos utensílios desenvolvidos para servir esses pratos.

4 RESULTADO E DISCUSSÕES

Nesta sessão serão apresentados os resultados e discussões referentes à experiência de participação no 15º concurso da FENAOSTRA e do intercâmbio e troca de experiência com profissionais e acadêmicos de gastronomia nos países da Espanha e França.

4.1 FENAOSTRA e sua importância no cenário da Gastronomia

A Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana (FENAOSTRA) é um evento realizado anualmente pela Prefeitura Municipal de Florianópolis com a parceria do EPAGRI, com objetivo de “abrir novos mercados para a ostra, difundir um novo hábito de consumo,

divulgar a cultura açoriana” (Florianópolis, 2016). A primeira edição da FENAOSTRA aconteceu, em 1999, e foi realizada com o propósito de ampliar a visibilidade estadual e nacional para a produção e comercialização do molusco (FLORIANÓPOLIS, 2016). Com o apoio de bares e restaurantes locais, entidades não governamentais, prefeitura e da população local, a Festa foi crescendo e trazendo consigo o resgate da cultura culinária açoriana da ilha de Santa Catarina.

Na edição de 2015, Florianópolis, já integrante da Rede de Cidades Criativas UNESCO, a FENAOSTRA promoveu concurso gastronômico envolvendo alunos dos cursos de gastronomia, bem como profissionais da rede de restaurantes da cidade para escolha do melhor prato elaborado com o molusco. A FENAOSTRA 2015 resgatou o concurso gastronômico de ostras que fez parte da origem do evento, sendo muito tradicional nas primeiras edições da festa, onde os participantes concorrentes precisavam elaborar um prato em que a ostra fosse apresentada de forma inédita e em destaque. Este concurso foi dividido em duas categorias, para os profissionais de cozinha, e outra, para alunos de curso de Gastronomia. O concurso foi amplamente divulgado em mídias impressas, eletrônicas e nas próprias instituições de ensino.

Os alunos concorrentes foram estimulados a participarem do concurso por meio de e-mails, divulgação em painéis e murais, dentro da instituição, e informações através dos professores da escola. No Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (IF-SC), a seleção foi feita por meio de uma banca de jurados com os alunos concorrentes, interessados em representar a instituição acadêmica no concurso da FENAOSTRA. Foi exigido dos concorrentes a apresentação de um prato elaborado com o molusco tendo como base os critérios exigidos pelo edital escolar. Após divulgação do premiado, o apoio acadêmico e logístico do IFSC e de professores foram importantes. O professor orientador trabalhou com o aluno no aprimoramento do prato. A instituição disponibilizou espaço físico, um professor orientador e insumos necessários para a fase de testes do prato. A equipe da qual se fez parte foi a vencedora do concurso gastronômico, na categoria acadêmica, na edição de 2015 da FENAOSTRA.

4.2 Relato de experiência da participação acadêmica

A elaboração de um prato multicultural que valorizasse a cultura do Estado de Santa Catarina integrando elementos da culinária açoriana e alemã do meio oeste, além de outros

ingredientes da culinária do nordeste brasileiro, foi o mote que inspirou a produção do prato que participou do concurso da FENAOSTRA 2015. A produção do prato foi paulatinamente aprimorada através de pesquisas, testes e conversas com *chefs* da cozinha local e professores, em particular as orientações e suporte do Prof. Gustavo Maresch do IFSC. Tais orientações e dicas foram fundamentais para a participação e seleção do prato no concurso. As técnicas de preparo utilizadas e os acompanhamentos levaram em consideração o aprendizado no curso Tecnólogo de Gastronomia e o conhecimento popular local.

A idéia inicial do prato era constituída de um *profiterole*³ de batata baroa em substituição a tradicional massa feita de farinha de trigo, manteiga e ovos. A batata baroa foi cozida, em seguida assada para que crescesse e ficasse oca por dentro. Cortado ao meio, o *profiterole* foi recheado com uma ostra cozida em molho de tomate com leite de coco, azeite de dendê, coentro e gengibre. No decorrer do processo de elaboração essa idéia inicial sofreu várias alterações.

No processo de elaboração com as orientações e dicas dos *chefs* de cozinha e professores, o *profiterole* foi retirado, dado o tempo limitado para a execução do prato no concurso. Sendo assim, o *profiterole* foi substituído por uma *mousseline*⁴ de batata roxa doce defumada. Processo que consistiu em produzir um creme leve e aerado da batata com a introdução de manteiga e creme de leite fresco. Todos esses ingredientes foram processados para obter uma textura bem lisa e suave. O processo de defumação utilizado no preparo foi feito utilizando-se a batata roxa já processada dentro de um escorredor de massa sobreposta em uma panela. A fumaça utilizada foi obtida por meio da queima de arroz, açúcar mascavo, especiarias e chá preto.

A ostra⁵ passou por uma alteração em sua forma de cocção. Foi cozida em um *Court-bouillon*⁶, caldo feito com vegetais e condimentos, a que se adicionam vinho ou vinagre.

3 A massa choux, conhecida habitualmente como bomba e carolina, é uma preparação clássica da pâtisserie francesa, que utiliza dois estágios: cozinhar e assar a massa (INTERNATIONAL FOOD INFORMATION SERVICE, 2008 apud GIARETTA, 2014)

4 Originária da culinária francesa, a musseline (mousseline, em francês) é uma espécie de purê muito mais leve e aerado que o comum, resultado da adição de creme de leite batido. (CASALI, 2015)

5 De acordo com Parisenti (2010) “As ostras de cultivo da região de Florianópolis, localizada no sul do Brasil, contêm lipídios benéficos à saúde incluindo ácidos graxos da série ômega-3 e baixo teor de colesterol. Pela sua composição lipídica, as ostras em quantidade e forma de preparo adequada, podem fazer parte de uma dieta saudável”.

6 O *court-bouillon*, na cozinha francesa, é um caldo feito com vegetais e condimentos, adicionando-se em seguida vinho ou vinagre, para cozer peixe ou mariscos.

Optou-se por ferver a ostra por 1 minuto, mantendo sua textura e sabor característico. Finalizando-se com um crocante de castanha do Pará e ervas frescas.

Na elaboração do prato, aplicou-se a técnica francesa para produzir uma *Farce*⁷, proteína picada ou triturada e emulsionada com gordura. Para tanto, processou-se o camarão, o lombo de porco cru, bacon defumado, nata fresca, clara de ovo e temperos básicos, obtendo-se assim um creme ou patê. A mistura obtida foi moldada em pequenas formas para que ficasse com formato redondo, como um bombom. Após esse processo, levou-se a *Farce* para cocção em banho-maria - cozimento feito através do calor do forno e da ebulição da água. O cozimento foi finalizado em seis minutos. Em seguida, foi dado um banho de geléia de maracujá. Decorou-se o bombom com as sementes da própria fruta. Pensando no contraste de sabores, elaborou-se uma redução de cerveja *Malzebier* acrescida de mel, cravo, canela e café. Essa redução foi feita em cozimento lento para obter consistência mais espessa e sabor concentrado do líquido.

Figura 1: Imagem do prato selecionado para o concurso.

⁷ O *Farce* é um tipo de patê mais rústico, de textura lisa e homogeneia. Para sua preparação pode-se utilizar diferentes tipos de carnes, gordura para dar sabor e cremosidade, clara do ovo para unir tais ingredientes e temperos variados. O processo consiste em triturar todos os ingredientes no processador até obter uma espécie de massa lisa. Leva-se à cocção, desenforma-se e serve-se fria.

Tabela 2: Ficha Técnica da cocção das ostras

| Produção | <i>ostra cozida</i> | | |
|---|---------------------|------------|----------|
| INGREDIENTES | | Quantidade | Unidade |
| Ostra | | 15 | unidades |
| água da ostra | | q.b | |
| vinho branco | | 50 | ml |
| alho poro | | 35 | gr |
| alho | | 5 | gr |
| Água | | | |
| azeite de oliva | | q.b | |
| UTENSÍLIOS | | (imagem) | |
| panela pequena | | | |
| faca para abrir ostra | | | |
| pano limpo | | | |
| prancha de corte | | | |
| faca do <i>chef</i> | | | |
| Bolw | | | |
| Escumadeira | | | |
| PRÉ-PRODUÇÃO | | | |
| abra as ostra e reserve em um bolw, separando a água da ostra | | | |
| corte o alho poró e o alho e | | | |
| na panela acrescente a água da ostra, o vinho, o alho poró, o alho e a água | | | |
| em fogo baixo deixe o caldo levantar fervura e acrescente as ostras, cozinhando por 3 minutos | | | |
| FINALIZAÇÃO | | | |
| retire as ostras do caldo e reserve no bolw com azeite | | | |
| SERVIÇO | | | |

Tabela 3: Ficha Técnica do preparo da mousseline

| Produção | <i>mousseline de batata roxa defumada</i> | | |
|-----------------|---|------------|---------|
| INGREDIENTES | | Quantidade | Unidade |
| batata roxa | | 200 | gr |
| fundo de frango | | q.b | |
| Sal | | q.b | |
| manteiga gelada | | 40 | gr |
| Água | | 200 | ml |
| Arroz | | 50 | gr |
| chá preto | | q.b | |
| açúcar mascavo | | 50 gr | |

| | | |
|--|-----|----------|
| Cravo | q.b | |
| Canela | q.b | |
| coentro em grão | q.b | |
| erva doce | q.b | |
| UTENSÍLIOS | | (imagem) |
| panela média | | |
| panela pequena | | |
| escorredor de macarrão | | |
| espremedor de batata | | |
| Peneira | | |
| colher de sopa | | |
| saco de confeitar | | |
| bico de confeitar | | |
| faca de legumes | | |
| plastfilme PVC | | |
| Fouer | | |
| PRÉ-PRODUÇÃO | | |
| na panela coloque a batata com água para cozinhar em fogo alto | | |
| depois de cozida escorra a batata, corte-a em rodela e disponha no escorredor | | |
| na panela misture as especiarias, o arroz e o açúcar e coloque em fogo baixo | | |
| envolva o escorredor de massa com o plastfilme deixando apenas a parte de baixo aberta | | |
| posicione o escorredor em cima da panela com a mistura e defume até parar a fumaça | | |
| retire as batatas do fogo e descasque-as | | |
| passe as batatas no espremedor e passe na peneira | | |
| FINALIZAÇÃO | | |
| volte o purê no fogo com o fundo e deixe secar. Desligue o fogo e finalize com a manteiga gelada | | |
| coloque no saco de confeitar e sirva em seguida | | |
| | | |
| SERVIÇO | | |

Tabela 4: Ficha Técnica preparo molho de maracujá

| Produção | <i>molho de maracujá</i> | |
|---------------------|--------------------------|----------|
| INGREDIENTES | Quantidade | Unidade |
| suco de maracujá | 100 | ml |
| Maisena | 15 | gr |
| Mel | 10 | ml |
| Água | 100 | ml |
| Sal | q.b | |
| semente de maracujá | q.b | |
| UTENSÍLIOS | | (imagem) |
| Bolw | | |
| panela pequena | | |

| | |
|--|--|
| colher de sopa | |
| garfo de trufa | |
| Espátula | |
| Ramequim | |
| Microondas | |
| prato raso | |
| pano limpo | |
| PRÉ-PRODUÇÃO | |
| leve as sementes de maracujá ao microondas para secar | |
| no ramequim dilua a maisena com 1/3 da água | |
| em fogo baixo coloque o suco e misture com a água restante e a maisena diluída | |
| deixe reduzir até espessar | |
| adicione o mel | |
| | |
| FINALIZAÇÃO | |
| banhe a farce no molho ainda quente e decore com as sementes secas | |
| | |
| SERVIÇO | |

Tabela 5: Ficha Técnica produção do molho de leite de coco

| Produção | <i>molho de leite de coco com gengibre e coentro</i> | | |
|----------|--|------------|---------|
| | INGREDIENTES | Quantidade | Unidade |
| | cebola roxa | 50 | gr |
| | alho poro | 25 | gr |
| | tomate italiano | 100 | gr |
| | leite de coco | 100 | ml |
| | Gengibre | 15 | gr |
| | Coentro | q.b | |
| | Azeite | q.b | |
| | suco de limão da terra | q.b | |
| | Urucum | q.b | |
| | zestes de limão | q.b | |
| | pimenta dedo de moça | | |
| | sal | q.b | |
| | UTENSÍLIOS | (imagem) | |
| | panela pequena | | |
| | prancha de corte | | |
| | faca do <i>chef</i> | | |
| | Moedor | | |
| | Ralado | | |
| | colher de sopa | | |

| Liquidificador | |
|---|--|
| Peneira | |
| PRÉ-PRODUÇÃO | |
| corte a cebola, o alho poró e o tomate em cubos grandes. Corte o coentro em hacher | |
| refogue a cebola e o alho poró em seguida adicione o tomate e deixe cozinhar até o tomate está cozido | |
| processe o molho no liquidificador e passe na peneira | |
| volte o molho ao fogo e deixe ferver | |
| no moedor bata as sementes de urucum com um fio de azeite | |
| faça zestes do limão em seguida esprema para obter o suco. Rale o gengibre. Corte a pimenta em brunoise | |
| tempere o molho com sal, o azeite de urucum, o gengibre e a pimenta. | |
| retire a panela do fogo e adicione o leite de coco | |
| FINALIZAÇÃO | |
| finalize com o suco do limão e corrija o sal | |
| SERVIÇO | |

Tabela 6: Ficha Técnica produção do molho de cerveja

| Produção | <i>molho de cerveja com café</i> | | |
|---------------------|----------------------------------|------------|---------|
| INGREDIENTES | | Quantidade | Unidade |
| Cebola | | 30 | gr |
| cerveja preta | | 355 | ml |
| Alho | | 10 | gr |
| fundo de frango | | | |
| café em grão | | 35 | gr |
| Gengibre | | 15 | gr |
| oregano fresco | | q.b | |
| suco de limão | | 10 | ml |
| Tabasco | | q.b | |
| noz moscada | | q.b | |
| Manteiga | | 35 | gr |
| Maisena | | 15 | gr |
| azeite de oliva | | q.b | |
| Salsa | | q.b | |
| UTENSÍLIOS | | (imagem) | |
| saltese pequena | | | |
| panela pequena | | | |
| Peneira | | | |
| prancha de corte | | | |
| faca do <i>chef</i> | | | |
| colher de sopa | | | |
| Fouer | | | |

| PRÉ-PRODUÇÃO | |
|---|--|
| corte a cebola hacher e o alho ao meio, leve ao fogo e refogue com o azeite. | |
| deglace a saltese com o fundo e adicione os grãos de café | |
| reduza pela metade o liquido e depois passe na peneira | |
| na panela adicione o caldo peneirado e dilua a maisena. Coloque a panela em fogo baixo e adicione a cerveja | |
| deixe reduzir a 1/3. | |
| finalize com o suco de limão , o tabasco , a noz moscada | |
| com o fogo desligado acrescente a manteiga gelada e bata com o fouer | |
| | |
| FINALIZAÇÃO | |
| | |
| SERVIÇO | |

Tabela 7: Ficha Técnica produção da Farce

| Produção | Farce | | |
|--|-------|------------|---------|
| INGREDIENTES | | Quantidade | Unidade |
| lombo suíno picado | | 100 | gr |
| camarão limpo | | 50 | gr |
| bacon fatiado | | 30 | gr |
| nata fresca | | 20 | gr |
| Clara | | 15 | gr |
| Sal | | q.b | |
| pimenta do reino | | q.b | |
| UTENSÍLIOS | | (imagem) | |
| Processador | | | |
| Bolw | | | |
| Espátula | | | |
| colher de sopa | | | |
| molde de silicone | | | |
| prancha de corte | | | |
| faca do <i>Chef</i> | | | |
| PRÉ-PRODUÇÃO | | | |
| No processador coloque o lombo, o camarão e o bacon e processe até virar um creme | | | |
| Ainda no processador acrescente a nata gelada, a clara, o sal e pimenta | | | |
| Bata para misturar os ingredientes restantes e desligue o equipamento | | | |
| transfira a mistura para o bolw | | | |
| Espalhe a farce no molde de silicone e leve ao forno pré aquecido á 165°C, em banho maria. | | | |
| retire do forno depois de 5 minutos | | | |

| |
|--|
| |
| |
| FINALIZAÇÃO |
| banhe a farce na calda de maracujá e decore com as sementes de maracujá secas. |
| sirva em seguida |
| |
| |
| SERVIÇO |

Tabela 8: Ficha Técnica produção da crosta de castanha

| | | |
|---|---|----------------|
| Produção | <i>crosta de castanha do pará com ervas frescas</i> | |
| INGREDIENTES | Quantidade | Unidade |
| castanha do Pará | 50 | gr |
| tomilho limão | q.b | |
| orégano fresco | q.b | |
| | | gr |
| sal | q.b | |
| | | |
| UTENSÍLIOS | (imagem) | |
| Bolw | | |
| Assadeira | | |
| prancha de corte | | |
| faca do <i>chef</i> | | |
| | | |
| PRÉ-PRODUÇÃO | | |
| leve as castanhas ao forno á 160°C por 5 minutos. | | |
| triture a castanha com a massa de biju | | |
| faça hacher das ervas | | |
| misture tudo no bolw | | |
| | | |
| FINALIZAÇÃO | | |
| ajuste o sal e polvilhe nas ostras | | |
| | | |
| SERVIÇO | | |

5 PREMIAÇÃO, DIVULGAÇÃO E FORMAÇÃO.

Durante o período de 13 a 23 de abril de 2016, ocorreu nas cidades de Hondarribia e Pamplona, ambas na Espanha, e Bayonne, em França, intercâmbio profissional, acadêmico e cultural entre estudantes e profissionais de gastronomia do Brasil, Colômbia, Espanha e França. Participaram do intercâmbio estudantes e profissionais brasileiros da cidade de Florianópolis, colombianos da cidade de Popayan, espanhóis das cidades de Hondarribia e Pamplona e um *chef* Francês da cidade de Bayonne. Esse intercâmbio foi realizado pela Rede de Cidades Criativas da UNESCO, em parceria com instituições locais brasileiras, colombianas, espanholas e francesas.

O objetivo da Rede de Cidades Criativas UNESCO é promover o intercâmbio cultural, o desenvolvimento econômico sustentável e a valorização do patrimônio humano local e global. Durante o período de realização do intercâmbio, a organização do evento, em Espanha, realizou o “IV Foro Hondarribia de los Patrimonios y Gastronomía”, na cidade de Hondarribia, no País Basco (Espanha). Além do Fórum, também foram organizadas e promovidas outras ações de trocas de conhecimentos e experiências sobre as especificidades gastronômicas das cozinhas locais; interação entre os estabelecimentos de gastronomia local e os participantes do intercâmbio para realização de troca de experiência e de ações de solidariedade; visitas guiadas e livres a atividades artísticas e culturais que visaram o conhecimento do patrimônio arquitetônico, gastronômico, natural e sociocultural das cidades onde o intercâmbio ocorreu.

5.1 O Intercâmbio e a troca de experiências

As primeiras atividades do intercâmbio e troca de experiências iniciaram-se com a participação do grupo brasileiro e colombiano no Primeiro Encontro Transoceânico de *pintxo* - pequeno lanche ou petisco servido espetado por palito no Centro de eventos de Hondarribia. Os estudantes intercambistas convidados demonstraram para os jovens estudantes das escolas locais Luis Irizar e de hosteleria Leioa o processo de criação e montagem do prato que cada um havia criado com uma aula *show* ou *showcooking*⁸ e com o apoio de *chefs* locais que

⁸ Showcooking é cozinhar em um ambiente controlado para um público específico onde o cozinheiro interage com a platéia, havendo troca de informações e podendo ocorrer degustação do que está sendo preparado.

executaram a finalização na cozinha montada dentro do centro de eventos. Na ocasião, foi reproduzido na presença de estudantes locais, o 1º *showcooking* para estudantes, com a montagem e finalização do prato frutos da terra, vencedor do concurso FENAOSTRA de Florianópolis, categoria acadêmico. Sendo produzida toda *mise en place*⁹ no restaurante parceiro Gran Sol, chefiado por Mikel Muñoz, na véspera do evento. Os estudantes locais participaram como voluntários na execução do prato frutos da terra de Florianópolis e, em seguida, da degustação. O apresentador do evento e *chef* local Iñaki Gezala ressaltou a relevância da mistura de ingredientes exóticos, técnicas complexas e bem executadas desse prato.

No mesmo dia, o grupo participou juntamente com os estudantes locais do planejamento de um churrasco ou *parrillada* solidária em prol dos refugiados sírios. Durante os dez dias de intercâmbio, essa e outras ações foram realizadas com objetivo de angariar fundo para os refugiados da Síria. Outra atividade realizada, neste dia, foi de degustação de ingredientes da cultura gastronômica local, como: *jamon* – pata negra; ovos de galinha caipira, azeite regional; vinho regional *Txakolin*.

Os dias que se seguiram, o grupo participou de diversas atividades. Visitou uma produção de pães *Amona Margarita*, elaborados com massa madre de fermentação natural. Realizou em parceria com restaurante local, teste e elaboração de pão de queijo para evento de troca de experiência que compõe a culinária brasileira. O grupo participou, também, de visita técnica guiada ao Restaurante Alameda, premiado com uma estrela Michelin. Premiação essa concedida a restaurantes que trabalham com produtos de qualidade, autenticidade da cozinha, técnica de cozimento e harmonização de sabores que primam pela relação qualidade-preço. Elaborou-se *mise en place* para evento restaurante local *Kokarta* - jantar brasileiro para cinquenta convidados. Esteve-se presente em jantar oferecido pela sociedade *Klink Elkarte* – antiga sociedade secreta masculina - com cardápio local. Visitou a vinícola *Hiruzta* e se fez degustação do vinho *Txakoli*. Participou, também, de almoço harmonizado com vinho *Txakoli* oferecido por cozinheiro local, *chef* que participou de todo o Fórum de Hondarribia. O grupo elaborou jantar brasileiro com a participação do *chef* local do Restaurante *Kokarta*. Nesse jantar, o *chef* produziu uma entrada de *ceviche* à moda da casa; os brasileiros serviram, de entrada, pão de queijo, torpedo de siri e uma seqüência de camarão ao alho e óleo, ao bafó e à milanesa harmonizado com caipirinha de limão e cachaça; no prato principal, foi servido

9 *Mise en place* o significado literalmente é por em ordem, fazer a organização dos ingredientes a serem utilizados na produção, é o *pré* preparo.

polenta cremosa com galetto ao *primo canto*; de sobremesa, foi servido sagu com creme de inglês e um Chico balanceado – doce típico de Florianópolis. Na elaboração da sobremesa, utilizou-se a técnica de merengue suíço e banana flambada.

Na continuidade dos dias e atividades, o grupo elaborou um *mise en place* para parrilhada ou churrasco, como é conhecido o assado no Brasil, em restaurante local. Os estudantes e profissionais brasileiros e os colombianos elaboraram um prato do assado típico de seu país, em rua da cidade de Hondarribia, e fizeram a venda desse prato para enviar ajuda aos sírios. O prato elaborado continha frango temperado com condimentos utilizados no Brasil, picanha e acompanhava vinagrete, farofa temperada, pão de queijo e maionese de batata inglesa caseira. Foi servido, também, caipirinha de cachaça. Outro evento solidário ocorrido, foi à comercialização de ostras *in natura*, caipirinha (limão e cachaça) e vinho *Txakoli* nas ruas dessa cidade espanhola.

Nos dias posteriores, realizou-se a elaboração de carreteiro, prato típico do sul do Brasil, na cozinha da sociedade *Klink Elkartea*, em retribuição à hospitalidade de seus membros ao evento e participantes do intercâmbio. Ocorreu a participação do grupo em uma coletiva de imprensa local com os três prefeitos das cidades visitadas - Hondarribia, Pamplona e Bayonne - para apresentação do *Creacity*, que discutiu a preservação e turismo nas cidades muradas. Foi realizado também um *Showcoking*, em Bayonne, com brasileiros e colombianos e com a participação de um *chef* de Hondarribia. Os estudantes e cozinheiros brasileiros e colombianos, com apoio de um *chef* francês, elaboraram um cardápio e serviram para convidados da cidade. No prato de entrada, foi servido uma entrada de banana da terra com creme de camarão com amendoim feito pelas estudantes colombianas e um creme de siri preparado pelo *chef* de Hondarribia; como prato principal, foi servido uma moqueca brasileira com farofa temperada e, de sobremesa, suspiro com morango preparado pelo *chef* francês. Dentre todas estas atividades, o grupo intercambista também participou de visita técnica guiada a uma fábrica de chocolate em Bayonne e participou de entrevista coletiva realizada pela imprensa local de Pamplona que ênfase na divulgação do projeto *Creacity*.

Por último, o grupo elaborou um *mise en place* para concurso de fritos. Produção e montagem dos pratos na presença de um público presente no evento. Participaram do concurso quatro acadêmicos e quatro profissionais. O público era formado pela comunidade local. Estudantes de gastronomia da universidade de Pamplona auxiliaram no preparo dos fritos. Por fim, realizou-se troca de informações e experiências com graduandos de uma

universidade em Pamplona de turismo e gastronomia. Como ocorreu com outras ações anteriores que se participou, a comercialização dos fritos, elaborados no concurso do dia anterior em bares locais, também teve como objetivo destinar a renda para ação solidária aos refugiados da Síria.

5.3 Ações de divulgação

O Concurso de gastronomia da FENAOSTRA, realizado em 2015, foi divulgado por diversas fontes de informações na cidade. Por essas vias tiveram acesso estudantes e profissionais da área que puderam participar do concurso. A divulgação ocorreu também em todo processo de realização da prova, após a definição dos premiados e durante a entrega dos prêmios. Além da cobertura da imprensa local sobre todo esse processo, o intercâmbio internacional e a troca de experiência realizado em Espanha e França também foi acompanhado e divulgado pelos meios de comunicação da cidade de Florianópolis, das cidades de Hondarribia e Pamplona na Espanha e Bayone, na França. As instituições integrantes dos Comitês Gestor do Programa de Cidades Criativas UNESCO também acompanharam e divulgaram todas as atividades do intercâmbio.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Entrar em uma competição desperta a euforia e o prazer da competitividade, da criação, de algo novo dentro de um conceito, que nos impulsiona a refletir sobre a arte que se cria ao planejar e elaborar um prato com características únicas e peculiares. Elaborar um prato que tivesse conceito e que valorizasse a identidade de uma gastronomia regional foi os primeiros passos e preocupações para arquitetar a receita que tivesse a capacidade de competir e vencer o concurso. Respeitando as regras elaboradas pela organização do evento foi criado um prato que elevou a ostra ao *status* de iguaria almejada por muitos e que fosse apresentada com sofisticação. Somada aos outros elementos que compunham o prato, planejar e executar a receita no dia do concurso mostrou aos estudantes o quão longe se pode chegar com estudo, técnica e dedicação, principalmente com um trabalho de equipe.

A seleção ocorrida dentro das instituições acadêmicas seguiram as orientações do edital da FENAOSTRA, e foi imprescindível o apoio dessas instituições, professores, colegas

de curso e familiares para que fosse bem sucedida nossa participação no concurso, o que ocorreu como primeira colocada. Portanto, o prato que elaboramos obteve a nota máxima do concurso, decorrente desta dedicação e empenho dos envolvidos que fizeram com que se conseguisse chegar ao equilíbrio entre sabor, textura, apresentação e harmonia que almejávamos

O concurso do evento da FENAOSTRA se mostrou de extrema importância para o crescimento pessoal e profissional de estudantes de gastronomia da cidade de Florianópolis, pois ao participar dessa competição acadêmica, o estudante compromete-se na busca por ingredientes, que evidencie principalmente o molusco, e técnicas que valorizem a gastronomia local e regional.

Ser reconhecida por meio da premiação, que resultou no intercâmbio internacional, foi o ápice de todo processo. Dormir e acordar durante as semanas que antecederam a competição, com a sensação de incerteza, a angústia no peito do que está por vir, e todo aquele medo vivido torna-se uma memória presente quando se ouve o anúncio da colocação dos competidores, no momento final do concurso, tornando real com a certeza do prêmio. A conquista vem em meio à euforia, lágrimas e o sentimento de recompensa por toda a trilha percorrida até final da jornada.

Visitar e trocar experiências em um país onde não se tem o domínio da língua local poderia ser listado como a maior dificuldade encontrada durante todo o processo, mas se percebeu que a linguagem da cozinha é universal. Com todo conteúdo adquirido no transcorrer do curso de gastronomia, utilizando sempre a nomenclatura correta e modo de fazer com a técnica específica, o que era pra ser quase impossível tornou-se fácil e compreensível pela estudante. O uso de equipamentos nas aulas práticas do curso tornou-se claro que o nível de formação acadêmica do IFSC está equivalente a outras instituições e cozinhas visitadas durante o intercâmbio.

Trabalhar exaustivamente com *chefs*, acadêmicos e cozinheiros, poder trocar conhecimento com professores e futuros colegas de profissão, foi além do que se esperava desta experiência. Aprender a valorizar o que se tem de mais importante dentro da profissão na área da gastronomia, bem como dar importância aos ingredientes nativos, regionais e nacionais, também, foi outro grande aprendizado. Quando da participação em uma feira de agricultura local observou-se o quanto é preciso dar valor aos insumos originários da própria

terra. Utilizar de fato sementes, frutas e frutos e, principalmente, valorizar o agricultor local. Conversando com proprietários de estabelecimentos em Hondarribia pode-se observar a valorização e a importância que os empresários dão aos pequenos produtores. A grande maioria dos bares e restaurantes usa ingredientes exclusivos da região.

O cronograma de eventos e visitas técnicas foi muito intenso e isso fez com que algumas ações passassem despercebidas, como a percepção mais tarde da necessidade de conversar com mais tempo com os cozinheiros locais, degustar em rotas não turísticas, visitar feiras públicas e mercados com produtos locais. O que, talvez, poderia ter sido melhor planejado.

Por fim, é fundamental acrescentar a importância do apoio financeiro, que incluiu traslado, hospedagem e alimentação, e logístico dado aos participantes do intercâmbio pela organização do evento, em particular, o apoio ao desenvolvimento do aprendizado. Concursos de gastronomia, eventos que promovam o intercâmbio de conhecimentos e práticas são possibilidades que contribuem tanto para o desenvolvimento local, das cidades, dos pequenos produtores como também, contribuem para o desenvolvimento qualitativo das novas gerações de profissionais da gastronomia.

REFERÊNCIAS

BITTELBRUN, Gabrielle. **Afinal, Floripa tem quantas praias? 100, 42, 34?** 2011. Disponível em: <<http://www.clicrbs.com.br/especial/sc/praias-sc/19,859,3617527,Afinal-Floripa-tem-quantas-praias-100-42-34>>. Acesso em: 18 dez. 2016.

BRASIL. ITAMARATY. . **UNESCO lança Rede Cidades Criativas.** 2013. Disponível em: <<http://dc.itamaraty.gov.br/noticias/UNESCO-lanca-rede-cidades-criativas>>. Acesso em: 20 nov. 2016.

_____. UNESCO. . **Belém, Salvador e Santos passam a fazer parte da Rede de Cidades Criativas da UNESCO.** 2015. Disponível em: <<https://nacoesunidas.org/belem-salvador-e-santos-passam-a-fazer-parte-da-rede-de-cidades-criativas-da-UNESCO/>>. Acesso em: 20 nov. 2016.

_____. IBGE. . **CIDADES.** 2015b. Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/temas.php?>

lang=&codmun=420540&idtema=16&search;=||sntese-das-informaes>. Acesso em: 20 nov. 2016.

BRIGHENTI, Clovis Antonio. **Povos indígenas em Santa Catarina**. 2013. Disponível em: <<https://leiaufsc.files.wordpress.com/2013/08/povos-indc3adgenas-em-santa-catarina.pdf>>. Acesso em: 18 dez. 2016.

CASALI, Alexandre. **Purê de batatas - Musseline - Aligot**. 2015. Disponível em: <<http://saborbasico.blogspot.com.br/2015/07/pure-de-batatas-musseline-aligot.html>>. Acesso em: 18 dez. 2016.

CORREA, Valcionir. **Capitalcracia: a crise como exploração e degradação**. Florianópolis, Ed. Em Debate, 2012.

FLORIANÓPOLIS. PMF. FENAOSTRA. 2016. Disponível em: <<http://www.pmf.sc.gov.br/sites/FENAOSTRA/index.php?cms=FENAOSTRA&menu=1>>. Acesso em: 18 dez. 2016.

FLORIPAMANHÃ (Florianópolis). **Rede de Cidades Criativas UNESCO se reúne na Suécia**. 2016a. Disponível em: <<http://floripamanha.org/2016/09/rede-de-cidades-criativas-UNESCO-se-reunem-na-suecia/>>. Acesso em: 06 nov. 2016.

_____. **Relatório de Gastronomia em Português - Cidade UNESCO da Gastronomia**. [mensagem pessoal] Mensagem recebida por: <alealves18@gmail.com>. em: 25 out. 2016b.

GIARETTA, Andréia Gonçalves et al. **DESENVOLVIMENTO DE MASSA CHOUX ISENTA DE GLÚTEN**. 2014. Disponível em: <<https://periodicos.ifsc.edu.br/index.php/rtc/article/view/1030/973>>. Acesso em: 18 dez. 2016.

IDANHA-A-NOVA. IDANHA-A-NOVA. **Idanha-a-Nova Cidade Criativa da Música Rede de Cidades Criativas da UNESCO, desde 11 de dezembro de 2015.**: O que é a Rede de Cidades Criativas da UNESCO. 2015. Disponível em: <<http://cityofmusic.cm-idanhanova.pt/candidatura/o-que-e-a-rede-de-cidades-criativas-da-UNESCO.aspx>>. Acesso em: 20 nov. 2016.

MOSER, Gisele Palma; PERINI, KrisciÊ Pertile. **O Tradicional e o Contemporâneo**:: Florianópolis, Cidade UNESCO da Gastronomia. 2016. Disponível em: <<http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/4565/pdf>>. Acesso em: 18 dez. 2016.

PARISENTI, Jane; TRAMONTE, Vera Lúcia Cardoso Garcia; ARELLANO, Daniel Barrera. **Composição de esteróis e ácidos graxos de ostras (Crassostrea gigas) cultivadas**

em Florianópolis – SC, em duas estações do ano. 2010. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cta/v30s1/12.pdf>>. Acesso em: 18 dez. 2016.

REIS, Ana Carla Fonseca. **Cidades Criativas:** Curso de Formação de Gestores Públicos e Agentes Culturais. Disponível em: <<http://www.cultura.rj.gov.br/curso-gestores-agentes/textos/cidadescriativas.pdf>>. Acesso em: 20 nov. 2016.