



**INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA  
CAMPUS FLORIANÓPOLIS – CONTINENTE  
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA – MODULO VI**

**A INFLUÊNCIA DA OSTRA NA ORIGEM, FORMAÇÃO E MANUTENÇÃO DA VIA  
GASTRONÔMICA DO RIBEIRÃO DA ILHA – ROTA DAS OSTRAS –  
FLORIANÓPOLIS-SC**

**ANDERSON JOÃO CORRÊA**

**FLORIANÓPOLIS, 13 DE MARÇO DE 2016.**

**Anderson João Corrêa**

**A INFLUÊNCIA DA OSTRAS NA ORIGEM, FORMAÇÃO E MANUTENÇÃO DA VIA  
GASTRONÔMICA DO RIBEIRÃO DA ILHA – ROTA DAS OSTRAS -  
FLORIANÓPOLIS-SC**

Artigo apresentado como trabalho de conclusão de curso ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, no Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, Campus Florianópolis – Continente.

Orientador(a): Prof. Silvana Graudenz Müller

**FLORIANÓPOLIS**

**2016**

# A INFLUÊNCIA DA OSTRA NA ORIGEM, FORMAÇÃO E MANUTENÇÃO DA VIA GASTRONÔMICA DO RIBEIRÃO DA ILHA – ROTA DAS OSTRAS – FLORIANÓPOLIS-SC

Anderson João Corrêa\*  
Silvana Graudenz Müller\*\*

## RESUMO

Este artigo trata de uma análise na Via Gastronômica que se localiza no Ribeirão da Ilha, ao sul da Ilha de Santa Catarina. O objetivo do estudo é analisar a influência da ostra na origem, formação e manutenção da Via Gastronômica do Ribeirão da Ilha – Rota das Ostras. Trata-se de uma pesquisa de natureza qualitativa com caráter exploratório descritivo. A coleta de dados se deu através de entrevistas em profundidade com os gestores dos restaurantes à la carte, com mais de cinco anos de mercado e que trabalham com ostras no seu cardápio. Como complemento do estudo, foi realizada uma pesquisa com os representantes da Associação de Maricultores Profissionais do Sul da Ilha (AMASI). Os resultados obtidos foram satisfatórios e cumpriram com os objetivos deste trabalho. Foi constatado que a maioria dos restaurantes da via só surgiram por causa das ostras. Quase 100% dos clientes que procuram os restaurantes do Ribeirão buscam comer ostra. Porém, o molusco sozinho não garante a sobrevivência da via.

**Palavras-chave:** Via Gastronômica; Ribeirão da Ilha; Ostras.

## ABSTRACT

This article presents a analysis towards gastronomy which is located on Ribeirão da Ilha, on the south of island of Santa Catarina. The study's objective is to analyze the influence of oyster in source, formation and maintain in Via Gastronômica do Ribeirão da Ilha - Rota das Ostras. It is a qualitative research with descriptive exploratory. The data collection was carried out through depth appointments with managers of à la carte's restaurants, with more than 5 years working with oysters on their menu. As a complement of study, was conducted a suruey with Associação de Maricultores Profissionais do Sul da Ilha's (AMASI) representatives. The results were satisfactory and completed with this work's objectives. It was found that most of the restaurants from Via just emerged because those oysters. Almost 100% of customers from Ribeirão da Ilha are looking for oyster. However, moluscs it's not only guarantees of survial of the Via.

**Keywords:** Via gastronomic; Ribeirão da Ilha; Oysters.

## 1 – INTRODUÇÃO

O Ribeirão da Ilha é um tradicional distrito, localizado ao sul da Ilha de Santa Catarina. Considerado um dos povoados mais antigos e típicos da região, o local preserva parte da herança histórico-arquitetônica dos açorianos que viveram em Florianópolis (LEITE

\* Tecnólogo em Gastronomia pelo Instituto Federal de Santa Catarina, campus Florianópolis – Continente.

\*\* Professora no Instituto Federal de Santa Catarina, campus Florianópolis – Continente; Tecnóloga em Hotelaria; Mestre em Engenharia de Produção; Doutora em Engenharia e Gestão do Conhecimento.

et al, 2013). Silveira (2013), cita o bairro como um dos primeiros povoamentos portugueses da cidade. Complementando este pensamento, a autora coloca que, por sua história, costumes e arquitetura, o Ribeirão se tornou o detentor de um patrimônio cultural reconhecido e virou alvo tanto de políticas governamentais como de interesses privados, que buscam divulgar a localidade e seu “potencial turístico”, principalmente na gastronomia.

O desenvolvimento da maricultura influenciou diretamente na especialização dos restaurantes presentes no bairro, que tem na ostra a base de seus cardápios (SILVEIRA, 2013). “O distrito do Ribeirão da Ilha é citado como responsável por 80% da produção de ostras de Florianópolis, sendo esta uma importante atividade econômica da região” (MONDO et al, 2014). A maricultura impulsiona a criação de novos restaurantes, caracterizando a localidade como um polo gastronômico dentro da cidade de Florianópolis (ASSOCIAÇÃO FLORIPAMANHÃ, 2013).

A Via Gastronômica do Ribeirão da Ilha – Rota das Ostras – foi criada por lei municipal, com o objetivo de valorizar o potencial turístico do sul da Ilha de Santa Catarina e agregar valor à produção de moluscos na região, promovendo a gastronomia local. Além disso, a via pretende mostrar a “alma açoriana” da Ilha, por meio da arquitetura luso-brasileira do século XVIII, das tradições e gastronomia do bairro Ribeirão da Ilha (ASSOCIAÇÃO FLORIPAMANHÃ, 2013).

O Ribeirão da Ilha é o maior produtor de ostras de Florianópolis e está entre os bairros com a maior presença de restaurantes especializados no molusco da cidade. Por este motivo, o estudo da via gastronômica que ali se encontra tornou-se objeto para esse trabalho. Que tem como objetivo principal: analisar a influência da ostra na origem, formação e manutenção da Via Gastronômica do Ribeirão da Ilha – Rota das Ostras – Florianópolis-SC. Através da apresentação dos motivos de sua origem e formação, caracterização dos seus restaurantes mais antigos e pesquisa dos pilares de sua manutenção.

### **3 – FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA**

#### **3.1 – CONTEXTO HISTÓRICO – FLORIANÓPOLIS ATRAVÉS DOS TEMPOS**

O município de Florianópolis é a capital do estado de Santa Catarina. Localizada ao leste do estado, a cidade ocupa toda a Ilha de Santa Catarina mais uma pequena parte continental, totalizando um território de 436,5 Km<sup>2</sup> (CARAMEZ et al, 2011). O local conta com características geográficas particulares, consideradas pelos turistas o seu principal

atrativo. Diversas praias, pontas e enseadas colocam o turismo, junto com atividades administrativas, como a base da economia local (ROCHA, 2001).

Diversos registros arqueológicos comprovam que a região, onde se localiza a cidade, está habitada há mais de cinco mil anos. Ao longo de toda a ilha pode-se encontrar sambaquis<sup>1</sup>, com vestígios deixados pelos povos pré-históricos que ali habitaram. Tais povos já conheciam as técnicas de navegação, a agricultura, a cerâmica e tinham a pesca como a mais importante atividade para sobrevivência. Posteriormente a região foi habitada por índios Guarani, chamados pelos portugueses de *Carijós*. Há poucos registros destes povos. Com a chegada dos portugueses, eles começaram a se extinguir, deixando algumas heranças como a técnica de produção de canoa de árvore e de farinha de mandioca (CORRÊA, 2005).

Durante a colonização brasileira, a ilha passou a ser utilizada eventualmente por espanhóis, portugueses e bandeirantes para conserto de embarcações e coleta de mantimentos (ZANIN, 2011). A região estava situada estrategicamente nas rotas com destino às Índias e ao Rio da Prata, além de ter farta disponibilidade de água, comida e boa madeira para reparo nas embarcações (FUNDAÇÃO CULTURAL DE FLORIANÓPOLIS (FCF), 2008).

Apesar de ser bastante conhecida, a Ilha de Santa Catarina, como era chamada pelos navegadores, continuava desabitada. Muitos bandeirantes fracassaram na missão de povoá-la. Foi então que, em 1673, Francisco Dias Velho fundou um povoado na ilha (MOREIRA, 2011). Após o assassinato de Dias Velho, este povoado passou por um período de decadência e abandono. Somente em 1726, após o reconhecimento de sua importância para o Brasil, que ele foi elevado a vila, sendo então denominada Vila de Nossa Senhora do Desterro. Tempos depois passou a ser oficialmente a capital da Capitania da Ilha de Santa Catarina. Com a independência do país, em 1822, a Vila foi elevada a categoria de cidade, tendo seu nome reduzido a *Desterro* (CORRÊA, 2005).

Foi no século XVIII que a cidade começou a adquirir as principais características da cultura açoriana encontradas até hoje. Em meados deste século, com o intuito de proteger o local contra possíveis invasões espanholas, a coroa portuguesa ordenou que se povoasse o litoral catarinense. Imigrantes, vindos da Ilha dos Açores e da Madeira aportaram na região (CAETANO et al, 2012). O solo ilhéu, de baixa fertilidade, fez com que a tradicional cultura do trigo e de outros produtos agrícolas não vingassem. Com isso, muitos colonos tiveram que trocar a vida agrícola por ofícios urbanos e pela pesca. Os que ficaram, começaram a cultivar a mandioca. Apesar da dificuldade, os imigrantes deixaram várias heranças culturais, tais

---

<sup>1</sup> Colinas resultantes da acumulação de conchas, cascas de ostras e outros restos de cozinha dos habitantes pré-históricos do Brasil.

como: técnicas de pesca, técnicas culinárias, a renda de bilro, os engenhos de farinha (uma adaptação que fizeram dos moinhos de trigo europeu), as festas de devoção ao Espírito Santo, além de um idioma e de uma mitologia riquíssima (FCF, 2008).

No século XIX a utilização da cidade como parada para os navegadores ainda era comum. Porém, muitos dos que por lá passaram constataram uma grande evolução. O número de casas havia aumentado, a população tinha novos hábitos e havia triplicado e as casas comerciais já vendiam produtos de procedência europeia. O porto, o mercado público, várias igrejas e prédios de características arquitetônicas açoriana foram construídos (CORRÊA, 2005). No final deste século, como uma homenagem ao então presidente, Floriano Peixoto, a Assembleia Legislativa muda o nome da cidade, de Desterro para Florianópolis (FCF, 2008).

O século XX é marcado pelo acontecimento de profundas mudanças na fisionomia da cidade, assim como no modo de vida da população. A chegada da luz elétrica e de veículos automobilizados e a construção da ponte Hercílio Luz, ligando a ilha ao continente, marcaram a primeira metade deste século. Maiores mudanças aconteceram na segunda metade, com a inauguração da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e a construção de mais duas pontes de ligação entre ilha e continente, a Colombo Salles e a Pedro Ivo Campos. No final deste século já era notório que o desenvolvimento da cidade estava alterando sua paisagem urbana e o dia a dia da população (FCF, 2008).

Hoje o turismo é algo muito presente no cotidiano da cidade, estima-se que na temporada de verão a população local duplica. A urbanização mudou consideradamente a paisagem da cidade, trazendo à tona vários problemas em questão de infra estrutura, saneamento, educação, transporte, saúde e segurança (FCF, 2008).

### **3.1.1 – O RIBEIRÃO DA ILHA**

Situado na Baía Sul da Ilha de Santa Catarina, o distrito do Ribeirão da Ilha estende-se por uma área de 51,54 Km<sup>2</sup> e abrange as localidades de: Alto Ribeirão, Tapera da Base, Freguesia do Ribeirão, Caiacangaçu, Caieira da Barra do Sul, Costeira do Ribeirão, Praia de Naufragados, Barro Vermelho e Sertão do Peri. Segundo Pereira et al (1991), o povoado é o mais antigo da Ilha de Santa Catarina e conta com uma deslumbrante paisagem natural e patrimonial, além de ainda manter viva as tradições culturais trazidas pelos colonizadores.

A ocupação do Ribeirão da Ilha marca o início da história de Florianópolis. Os primeiros europeus que chegaram a Ilha de Santa Catarina aportaram em uma localidade, hoje, designada de Barro Vermelho. O local contava com características geográficas

privilegiadas e possuía um rio, conhecido por Ribeirão, onde mais tarde foi construído um porto, que serviu de parada para diversas embarcações (SILVA, 2012).

Seguindo o contexto político de povoar a Ilha de Santa Catarina, foi fundada a Freguesia de Nossa Senhora da Lapa do Ribeirão. Cerca de 50 casais, vindo dos Açores se instalaram no local. Para garantir sua sobrevivência, os açorianos tiveram que se dividir entre a agricultura e a pesca artesanal que, por cerca de 200 anos, foram as principais fontes de renda para as famílias da região (SILVA, 2012 apud VEIGA, 1988).

A tradicional cultura do trigo dos açorianos, também, não vingou no Ribeirão, obrigando os colonos a cultivar outros produtos. A mandioca se destacava na paisagem rural, com isso, vários engenhos foram criados na região. A cana-de-açúcar foi outro produto muito cultivado na localidade. Dela se obtinha o açúcar e a cachaça. A pesca, também, foi uma importante atividade econômica para os ribeironenses. Vários registros destacam a qualidade e a quantidade de mariscos e pescados ali encontrados. A produção pesqueira, durante anos, abasteceu o Ribeirão e outros centros consumidores. Aos poucos a pesca artesanal, foi sendo substituída pela pesca industrial, fazendo com que os colonizadores tivessem que migrar, novamente, para outras atividades (PEREIRA, 1991).

Na década de 1980 a região se tornou um polo atrativo de novos moradores. Isto se dá pelo fato de que esta apresenta melhores possibilidades de subsistência para a mão de obra imigrada, tendo como atrativos a produção de mariscos e ostras, o turismo e a qualidade de vida. Hoje o distrito do Ribeirão da Ilha possui ainda uma ocupação esparsa com a existência de localidades pequenas como a própria Freguesia do Ribeirão (sede do distrito), o Sertão do Ribeirão e Naufragados. Além disso, é um dos maiores produtores de ostras e mariscos do Brasil (SILVA, 2012).

### 3.2 – A OSTRAS NO RIBEIRÃO

Ostras são moluscos bivalves, que pertencem ao filo *Mollusca* e a classe *Bivalvia*. Dentre as diversas espécies produzidas no mundo, apenas três são viáveis para o cultivo no Brasil: a *Crassostrea rhizophorae*, a *Cassostrea brasiliiana* e a *Cassostrea gigas*. (PORTELLA, 2005). As duas primeiras são conhecidas como ostras nativas e vivem em locais com água de baixa salinidade, água salobra, como manguezais ou regiões estuarinas<sup>2</sup>. A *Cassostrea gigas* é, também, chamada de ostra do Pacífico e, por ser originária de lugares mais frios, adaptou-se muito bem as águas frias do litoral sul brasileiro (VERÍSSIMO, 2013).

---

2 Ambiente aquático de transição entre um rio e o mar.

O litoral catarinense possui diversas características geográficas que favorecem a maricultura. O grande número de formações rochosas, juntas ao mar, presentes na região condicionam a criação de baías e enseadas, protegidas dos ventos e das marés, que combinados com o clima e a temperatura da água, tornam a costa catarinense um local propício para a instalação de estruturas utilizadas para o cultivo dos moluscos (GALLON et al, 2011). Nas últimas décadas esta atividade tem sido utilizada como uma alternativa de emprego e renda para pescadores artesanais das comunidades pesqueira da Ilha de Santa Catarina. Entre elas o Ribeirão (SILVA, 2012).

O cultivo de ostras no Brasil iniciou-se em 1971 em Salvador, pela Universidade Federal da Bahia (UFBA), e em Santa Catarina, pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Três anos depois, em 1974, foram importadas, da Grã-Bretanha, as primeiras sementes para cultivo da ostra *Crassostrea gigas* no Brasil, a pedido do Instituto de Pesquisa Marinha de Cabo Frio (OLIVEIRA et al, 2006).

Em 1987, o Departamento de Aquicultura da UFSC iniciou o cultivo da *Crassostrea gigas* em Santa Catarina, a partir de exemplares trazidos da cidade de Cabo Frio-RJ. As pesquisas tinham como objetivo oferecer uma alternativa econômica para a os pescadores artesanais, incentivando-os a cultivarem essa espécie de ostra de rápido crescimento (CORRÊA et al, 2011). Mondo et al (2014) cita em seu estudo que, em 1985, a pesca artesanal entrou em colapso. Os pescadores estavam sem alternativas econômicas. Foi então que a universidade lhes apresentou uma alternativa: a maricultura.

No Ribeirão, o cultivo da ostra ajudou a revitalizar a região, que estava bastante decadente. Assim que o produto surgiu na localidade, iniciou-se a geração de empregos para pessoas que tinham afinidade com o mar. Logo em seguida, surgiram os primeiros “barzinhos”, depois os restaurantes, a mídia começou a olhar aquilo com interesse, como uma experiência bastante nova para o Brasil. (MONDO et al, 2014). Estudos realizados pela Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural do Estado de Santa Catarina (EPAGRI), em 2013, colocam que a comunidade do Ribeirão da Ilha destaca-se como a maior produtora de ostra (*Cassostrea gigas*) do estado, com 68,8% da produção estadual.

Em 1999, a Prefeitura de Florianópolis realizou a primeira edição da Fenaostra (Festa Nacional da Ostra e Cultura Açoriana). A festa surgiu com o objetivo de divulgar o molusco catarinense em âmbito nacional e ampliar o mercado para os produtores. O evento é realizado anualmente e é considerado um verdadeiro resgate da gastronomia e da cultura açoriana da Ilha. O festival se tornou, também, um atrativo para turistas brasileiros e estrangeiros, movimentando o turismo da região, a cada edição, a festa recebe um número maior de

visitantes (SITE OFICIAL PREFEITURA DE FLORIANÓPOLIS, 2016).

### **3.3 – A GASTRONOMIA DENTRO DO TURISMO CULTURAL**

O turismo e a gastronomia sempre estiveram presentes na vida do ser humano, seja por necessidade biológica, como meio de sobrevivência, ou somente por pura saciação de desejos (FERRO, 2013). O turismo é uma atividade que pode impulsionar o desenvolvimento de uma localidade. Vários autores conceituaram esse termo, de forma diferente, ao longo dos anos. Porém, todos dão a entender que “o turismo é o deslocamento de pessoas num determinado tempo a uma determinada localidade, motivados por diversos fatores” (BARRETO et al, 2008).

A segmentação estruturada de produtos e serviços, dentro do turismo, tem sido experimentada como forma de fortalecer a atividade turística. A segmentação contribui de duas maneiras. Primeiramente, organizando em conjunto os serviços para um público definido, valorizando as características da economia local e os atrativos específicos do destino. A segunda é a ampliação de alternativas de lazer dos visitantes em geral e enriquecendo a experiência turística. A segmentação pode ser encontrada na promoção de modalidades, como turismo náutico, enoturismo, ecoturismo, turismo cultural entre outros (NETO et al, 2010).

O turismo cultural se baseia na visita a lugares que possuem um rico patrimônio histórico, arquitetônico, cultural e artístico. Esta modalidade do turismo é comprometida com o fortalecimento da identidade, a preservação da memória e do patrimônio cultural dos lugares (LIMA, 2015). “É a partir de uma cadeia estruturada de serviços que um destino garante agregação de valor e um bom acolhimento aos turistas e visitantes do local.” Seguindo esta linha, observa-se que a gastronomia pode contribuir economicamente e culturalmente para o desenvolvimento do turismo em uma região. O turismo gastronômico cresce como uma vertente do turismo cultural, favorecendo o desenvolvimento e o fortalecimento de roteiros turísticos (ZAGO et al, 2013).

Sendo assim, o turismo gastronômico vem sendo discutido há diversos anos, por vários autores que veem na gastronomia mais que uma necessidade fisiológica, uma necessidade humana (PECCINI, 2013). Ceretta (2012), apud Mitchell e Hall (2003), cita o turismo gastronômico como o deslocamento de turistas, para fora de seu local habitual de residência, motivado pelo interesse na gastronomia local. A autora complementa, ainda, que esta segmentação do turismo está diretamente relacionada a organização de eventos e festivais

gastronômicos, visitas em roteiros e eventos gastronômicos.

O agrupamento empresarial de estabelecimentos do setor de serviços de alimentos e bebidas, através da criação de roteiros gastronômicos, está entre as formas de fortalecer o desenvolvimento do turismo em um determinado local. O termo *Roteiro* indica uma sequência de atrativos encontrados em uma localidade e que merecem ser visitados. O termo *rota* indica um roteiro planejado, estabelecido e associado a uma temática. As rotas gastronômicas, ou vias gastronômicas, indicam a combinação da gastronomia local com os atrativos ambientais, históricos e culturais de uma região (BOEING et al, 2011).

### **3.4 VIA GASTRONÔMICA DO RIBEIRÃO DA ILHA – ROTA DAS OSTRAS**

A Via Gastronômica do Ribeirão da Ilha foi criada por lei municipal, com o objetivo de valorizar o turismo no sul da Ilha de Santa Catarina, agregando valor a produção de moluscos da região, através do turismo e da gastronomia. O projeto pretende mostrar e valorizar a cultura de Florianópolis, através a arquitetura, das tradições e da gastronomia local (ASSOCIAÇÃO FLORIPAMANHÃ, 2013).

A prefeitura da cidade de Florianópolis, através da lei de número 7.510, de 2007, consagra toda a extensão da Rodovia Baldicero Filomeno, no distrito do Ribeirão da Ilha, como Rota das Ostras. Parágrafo único desta mesma lei, indica a construção de um portal e um posto que, além de oferecer informações sobre a ostra, agende visitas às fazendas marinhas da região e dê conhecimento dos produtos artesanais feitos com a casca do molusco no Ribeirão (DIÁRIO OFICIAL MUNICIPAL, 2007).

O projeto é resultado do desenvolvimento do Plano Ribeirão – Plano de Desenvolvimento Sustentável do Turismo no Ribeirão da Ilha, Florianópolis-SC. O plano é um instrumento de planejamento e gestão estratégica com o objetivo de desenvolver uma série de ações no Distrito do Ribeirão da Ilha, para valorizar o potencial turístico local e, ao mesmo tempo, agregar valor à produção dos moluscos da região. A Rota das Ostras tem uma boa estrutura gastronômica e turística, com diversos restaurantes especializados em frutos do mar e pequenas pousadas (CAPPELINI, 2011).

## **4 – PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Esta pesquisa adotou uma abordagem qualitativa que, de acordo com Silva (2005) tem a capacidade de compreender o significado que os acontecimentos e interações tem para os

indivíduos, em situações específicas. A pesquisa qualitativa responde a questões bem particulares, que não podem ser reduzidas à operacionalização de variáveis, que caracterizaria a parte quantitativa de um processo de pesquisa. Esse tipo de pesquisa trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, entendidos como parte da realidade da sociedade (MINAYO et al, 2009).

O estudo possui, ainda, um caráter exploratório descritivo que, segundo Mattar (2014), utiliza métodos bastante amplos e versáteis. Tais como: levantamento em fontes secundárias, levantamento de experiências, estudos de casos selecionados e observação informal. Complementando esta informação, Boeing (2011), cita que a pesquisa descritiva tem o objetivo de descrever as características de determinada população ou fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis.

O instrumento utilizado para a coleta de dados foi a entrevista *in loco*, com roteiro estruturado. A utilização deste instrumento na pesquisa qualitativa é muito valorizado. As informações que são obtidas e a possibilidade de ampliação do entendimento sobre o objeto estudado, na interação entre entrevistador e entrevistado, são de grande riqueza dentro da pesquisa (OLIVEIRA et al, 2012).

Foram utilizados dois roteiros para as entrevistas. O primeiro, composto por dez questões, foi aplicado para os gestores dos restaurantes. Como forma de complementar a pesquisa, um segundo questionário, composto por cinco questões, foi aplicado a representantes dos maricultores da região.

Como amostra para a aplicação do primeiro questionário foram utilizados os restaurantes à la carte, com mais de cinco anos de mercado, que possuem ostra no seu cardápio, localizados na Via Gastronômica do Ribeirão da Ilha – Rota das Ostras. Através de uma pré pesquisa, que analisou todos os restaurantes presentes na via, encontrou-se que cinco restaurantes cumpriram todos os requisitos e puderam ser analisados, foram eles: Muqueca da Ilha, Ostradamus, Porto do Contrato, Rancho Açoriano e Trapiche das Ostras. Estes restaurantes possuem maior tradição dentro da via, e da cidade, sendo capazes de auxiliar no cumprimento dos objetivos deste trabalho.

O segundo questionário foi criado como complemento para a pesquisa. Com ele pode-se analisar a visão dos maricultores sobre a Via Gastronômica do Ribeirão da Ilha – Rota das Ostras. Este questionário foi aplicado a dois representantes da Associação de Maricultores Profissionais do Sul da Ilha (AMASI), o ex-presidente e o atual. Ambos estão a par de tudo o que aconteceu e acontece com a ostra no Ribeirão e são capazes de complementar os resultados deste trabalho.

A coleta de dados aconteceu através de entrevistas individuais com cada um dos representantes dos restaurantes e da AMASI. As entrevistas duraram cerca de 30 minutos e tiveram seu áudio gravado digitalmente e transcritos para análise posterior. Após a transcrição de todos os áudios foi possível uma confrontação de respostas entre todos os gestores dos restaurantes, analisando as respostas convergentes e divergentes de suas manifestações. As respostas dos representantes da associação foram confrontadas entre si, também, analisando as convergentes e divergentes. Com isso foi possível concluir a pesquisa.

## **5 – RESULTADOS**

A seguir é apresentada a caracterização dos restaurantes mais antigos pertencentes à Via Gastronômica do Ribeirão da Ilha – Rota das Ostras, além da visão dos gestores destes restaurantes sobre ela. Também será descrita a influência da ostra para a Rota das Ostras e, como complemento do estudo, será descrita a visão dos representantes da maricultura sobre ela.

### **5.1 – CARACTERIZAÇÃO DOS RESTAURANTES**

#### **5.1.1– MUQUECA DA ILHA**

O restaurante Muqueca da Ilha é o mais jovem dentre todos os restaurantes pesquisados. Fundado em 2009, o restaurante surgiu da ideia do proprietário do imóvel onde este se encontra, que ofereceu o local para seu amigo, o chef Any Carvalho, incentivando-o a investir em um negócio ali. O chef, então, sabendo do alto potencial gastronômico do Ribeirão, não titubeou e abriu o Muqueca da Ilha. Apesar de trabalhar bastante com ostras, o foco do restaurante, como o próprio nome indica, são as moquecas. O cardápio apresenta moquecas de diversos sabores, denominadas pelo senhor Carvalho de “moquecas catarinense” que, segundo ele, se diferenciam da baiana por utilizarem menos azeite de dendê e serem mais leves.

#### **5.1.2 – OSTRADAMUS**

Fundado em 1998, o restaurante Ostradamus é, hoje, o restaurante mais famoso da Via Gastronômica do Ribeirão da Ilha. Após fechar sua oficina mecânica e começar a vender

cachorro quente, o chef Jaime Barcelos percebeu que existia, no Ribeirão, um forte nicho de mercado, voltado para as ostras, com muita produção e curiosidade dos clientes, porém, com pouca gente servindo. Foi então que ele começou a servir as ostras, no quintal de sua casa, de forma bem simples. Com o passar do tempo, o público foi aumentando e o restaurante foi crescendo, até se tornar o sucesso que é atualmente. O Ostradamus busca uma diferenciação no serviço e no preparo dos pratos de forma profissional, dando uma ideia diferente sobre comer ostra, como por exemplo, fazendo a depuração<sup>3</sup> de suas ostras.

### **5.1.3 – PORTO DO CONTRATO**

O início do sucesso do Ribeirão da Ilha na gastronomia e a grande produção de ostras foram os principais motivadores para a fundação do restaurante Porto do Contrato, no ano de 2003. Segundo seu proprietário, o senhor Francisco da Silveira: “desde que surgiu a ideia da construção do restaurante, o Porto do Contrato já dava vestígio de que faria sucesso.” Hoje, o restaurante busca se diferenciar pela inovação, com pratos que utilizam utensílios inovadores, como os peixes grelhados em brasa, levando o cliente a novas experiências, podendo ele mesmo montar seu cardápio, escolhendo os acompanhamentos dos seus pratos.

### **5.1.4 – RANCHO AÇORIANO**

Fundado em 1996, o Rancho Açoriano é o restaurante mais antigo, em atividade, no Ribeirão da Ilha. Seu proprietário foi um dos primeiros a possuir uma fazenda de ostras na região, para consumo próprio. Para melhorar a renda da família, começou a preparar e vender as ostras em um rancho, no quintal de sua casa. O negócio foi crescendo e se tornou um dos maiores restaurantes de Florianópolis. O Rancho Açoriano é o único que possui uma fazenda marinha e produz sua própria ostra. Ele se diferencia dos outros por manter as tradições dos portugueses que colonizaram a ilha, tanto na decoração quanto no cardápio, utilizando muitos dos ingredientes e temperos trazidos pelos colonizadores.

### **5.1.5 – TRAPICHE DAS OSTRAS**

O restaurante Trapiche das Ostras foi fundado no ano de 2007. Nativos do Ribeirão,

---

<sup>3</sup> Processo de filtragem e purificação das ostras. É realizado em um depurador, com água do mar filtrada, tratada com luz ultra violeta, cloração e filtração. As ostras ficam ali por, cerca de, doze horas, para eliminar organismos que podem causar contaminação.

seus proprietários seguiram os passos de seu avô, que, há 50 anos, possuía mercearia no local, e investiram na criação de um restaurante para vender os produtos da região. O Trapiche das Ostras se caracteriza por ser um restaurante familiar, que produz uma comida mais caseira, sem pratos muito elaborados, o que vai na contra mão dos grandes restaurantes presentes na Via Gastronômica do Ribeirão da Ilha.

## **5.2 – A VISÃO DOS GESTORES SOBRE A VIA GASTRONÔMICA DO RIBEIRÃO DA ILHA – ROTA DAS OSTRAS**

Apenas dois dos cinco gestores entrevistados afirmaram ter pleno conhecimento sobre a Lei Nº 7510 de 2007, que criou a Via Gastronômica do Ribeirão da Ilha e a denominou de Rota das Ostras. Foi o senhor Francisco da Silveira, proprietário do Porto do Contrato, que, junto com um ex vereador da região, escreveu o projeto. Segundo ele, a falta de incentivos do governo e de união dos gestores atrapalha o desenvolvimento e divulgação do Ribeirão como uma via gastronômica.

Francisco da Silveira afirma, ainda, que a Rota das Ostras se diferencia do Caminho das Ostras. A primeira é a via gastronômica, propriamente dita, criada por lei, em 2007. Já o Caminho das Ostras é um projeto de organizações privadas, criado em 2009, com o objetivo de fortalecer o turismo no Ribeirão. Os representantes do projeto queriam cobrar uma taxa dos restaurantes pra inserir a via gastronômica nele, mas não foi adiante.

O representante do Rancho Açoriano, senhor Dário Gonçalves, cita que: “com a criação da lei, foi prometida a construção de um portal, no início do Ribeirão, para a divulgação da via gastronômica, mas nada aconteceu.” Para ele, este portal seria essencial para a divulgação dos restaurantes e maior valorização da ostra produzida no bairro, considerando que este é referência como produtor do molusco no Brasil.

O chef Jaime Barcelos, proprietário do Ostradamus, menciona que a criação da Rota das Ostras trás um novo foco e uma diferente visibilidade para os restaurantes da região. Ele cita que: “para os consumidores comum a via gastronômica acaba se tornando um roteiro, já o consumidor gastronômico acaba se afastando deste circuito, este consumidor viaja o mundo todo fugindo da mesmice das rotas gastronômicas.” Para Jaime Barcelos, é necessário estar sempre repaginando as casas e os conceitos, dando um foco diferente aos restaurantes, pra que não caia na mesmice e perca clientes.

Um dos proprietários do Trapiche das Ostras, senhor Levy Pereira, diz ter pouco conhecimento sobre a lei. Ele acredita que a Via Gastronômica do Ribeirão surgiu com o

intuito de valorizar a produção de ostras na região, beneficiando bastante os restaurantes que trabalham com o molusco. Já o representante do Muqueca da Ilha, o chef Any Carvalho, afirma não ter nenhum conhecimento sobre a lei e que só soube do projeto por causa das placas implantadas na rodovia. Para ele, a via gastronômica é ideal para a divulgação e desenvolvimento dos restaurantes do Ribeirão.

Restaurante	Conhecimento Sobre a Lei	
	Sim	Não
Muqueca da Ilha		X
Ostradamus		X
Porto do Contrato	X	
Rancho Açoriano	X	
Trapiche das Ostras		X

Tabela 1: Conhecimento sobre a Lei Nº 7510 de 2007.

### 5.3 – A INFLUÊNCIA DA OSTRA NA VIA GASTRONÔMICA DO RIBEIRÃO DA ILHA – ROTA DAS OSTRAS

Todos os entrevistados confirmaram ter optado por trabalhar com ostras em seu cardápio por estarem localizados no Ribeirão, o maior produtor de ostras de Santa Catarina. Senhor Francisco da Silveira, cita que seria um erro estar dentro do polo das ostras e virar as costas para ela. O chef Jaime Barcelos complementa dizendo que toda a cadeia produtiva da ostra do Ribeirão já estava bem conceituada, então foi só aproveitar o gancho e abrir seu restaurante.

Todos os representantes afirmaram, ainda, que 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. Os restaurantes serviram como programa de marketing para a divulgação da ostra. O chef Any Carvalho cita que: “os restaurantes agregam valor para a produção de ostras, aumentando sua produção.” Segundo Barcelos, os produtores encontraram nos restaurantes um local para a divulgação de seus produtos, começando então a expandir e profissionalizar a produção.

Quando perguntados sobre a influência da ostra para a atração de turistas para o Ribeirão, todos afirmaram que o molusco é, hoje, um dos principais atrativos, junto com as praias e o casario antigo açoriano. Francisco da Silveira e Dário Gonçalves, afirmam que 90%

dos turistas que vem ao Ribeirão buscam comer ostra. Levy Pereira cita que: “vir ao Ribeirão e não comer ostra é a mesma coisa do que ir a Roma e não ver o Papa.”

Todos os entrevistados afirmam que houve uma evolução no preparo dos pratos a base de ostras servidos em seus restaurantes. O chef Jaime Barcelos atribui essa evolução a exigência dos clientes, que, por conhecerem a gastronomia de diversos lugares do mundo, se tornam consultores de gastronomia gratuito, fazendo com que os gestores trabalhem para inovar nos pratos e evoluir. Dário Gonçalves cita que as ostras natural e ao bafo, servidas quando ele inaugurou seu restaurante continuam fazendo sucesso, mas seus clientes sempre procuram experimentar algo novo, uma nova experiência. O chef Any Carvalho complementa considerando a ostra um camaleão dentro da cozinha, podendo ser preparada de diversas maneiras.

Apenas o Rancho Açoriano possui um cultivo próprio de ostras. Os outros restaurantes terceirizam a produção. Todos os entrevistados afirmam possuir uma boa relação com os maricultores. Senhor Francisco cita, que: “quando surgiram as ostras depuradas, a maricultura sofreu uma baixa e a ostra foi desvalorizada, considerada suja. Foi preciso um trabalho árduo para mudar essa imagem. A depuração não é necessária para as ostras do Ribeirão, pois o local possui uma água limpa e pura, tanto é que produz a melhor ostra do Brasil.”

#### **5.4 – A VIA GASTRONÔMICA NA VISÃO DOS MARICULTORES**

Os dois representantes dos maricultores entrevistados são: Klaus Ferreira, maricultor há mais de 20 anos e ex presidente da AMASI, e Tatiana Cunha, que há 13 anos trabalha com maricultura e é a atual presidente da associação. Segundo eles, a maricultura no Ribeirão começou de forma muito lenta. O primeiro produto cultivado foi o marisco, a ostra foi introduzida somente alguns anos depois. Tatiana Cunha cita, ainda, que: “foi a criação da Fenaostra (Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana) que ajudou na divulgação do produto e aumento da produção.”

Ambos os entrevistados afirmam que a ostra influencia na atração de turistas para o Ribeirão. Senhor Klaus acredita que: “apesar de não possuir nenhum estudo, a ostra aumentou em 70% a vinda de turistas para o bairro.” Ele menciona que, no passado o único atrativo era o centro histórico que, por ser muito distante do centro da cidade, não era muito visitado. Com o começo da produção de ostras e divulgação pelos restaurantes, os turistas começaram a frequentar mais o Ribeirão da Ilha.

Quando perguntados sobre os incentivos dados pelo governo para a manutenção da

produção de ostra no Ribeirão, os entrevistados divergiram em suas respostas. Klaus Ferreira cita que: o governo oferece linhas de créditos para os maricultores e a Epagri junto com a Cidasc (Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina) e a UFSC, também, dão assistências para eles. Tatiana Cunha menciona que: esses incentivos não são suficientes e algumas leis governamentais até prejudicam o maricultor. Segundo ela, até o ano de 2015, o maricultor era proibido de fazer melhorias em seus ranchos, o que prejudicava na higiene da produção. Somente no final deste ano, que foi aprovada a APL (Arranjo Produtivo Local), transformando a maricultura em interesse social e econômico dentro do estado. Com isso o maricultor terá liberdade para se adequar às normas da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e desenvolver a atividade de forma profissional.

Os dois entrevistados confirmam haver um relacionamento de ganho mútuo entre os maricultores e a Via Gastronômica do Ribeirão da Ilha. Cunha cita que: os turistas, que comem a ostra nos restaurantes, querem comprá-las para levar pra casa, beneficiando o pequeno maricultor. Por outro lado, os restaurantes só surgiram por causa da maricultura, por causa das ostras, e sem elas não sobreviveriam.

## **6 – CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O objetivo deste estudo foi analisar a influência da ostra na origem, formação e manutenção da Via Gastronômica do Ribeirão da Ilha – Rota das Ostras. A metodologia adotada, com entrevistas junto dos gestores dos restaurantes e representante dos maricultores do Ribeirão, tornou possível trabalhar com um amplo universo de significados, motivos e opiniões que possibilitaram a compreensão dos resultados. Logo, os objetivos propostos neste estudo foram alcançados.

A relação entre a ostra e a gastronomia no Ribeirão começou na década de 90, quando a UFSC implantou no bairro o Projeto Ostra, dando início a produção de moluscos na região. Alguns empreendedores tiveram a visão de que no futuro aquilo se tornaria algo lucrativo e investiram em restaurantes, especializados em ostras, na localidade. Foi a produção de ostras o estopim para a criação da grande maioria dos restaurantes do Ribeirão, conseqüentemente, da Via Gastronômica que ali se encontra.

No ano de 2007, com o objetivo de valorizar a atividade do turismo e agregar valor às ostras produzidas no bairro, a prefeitura de Florianópolis homologou a lei criando a Via Gastronômica do Ribeirão da Ilha, dando a ela o nome de Rota das Ostras. No projeto estava previsto a construção de um portal, no início da via, para a divulgação da ostra e dos

restaurantes presentes nela. Porém, até hoje, nada foi construído.

Faltam incentivos do governo para que eventos de divulgação da via e ações, como a construção do portal, sejam realizadas. Os gestores, também, não estão muito inteirados sobre o projeto. Alguns deles até discordam da criação de uma via gastronômica no Ribeirão, alegando que esta resultará na perda de clientes. A união desses fatores fez com que o projeto da Rota das Ostras não saísse do papel.

A relação entre os maricultores do Ribeirão e os gestores dos restaurantes é amistosa. Toda a ostra servida nos restaurantes da via são produzidas no próprio bairro, o que valoriza a produção de moluscos local e oferece um ganho mútuo entre os envolvidos. Apesar de ser o principal motivo de procura dos clientes para os restaurantes, a ostra sozinha, não garante a sobrevivência dos estabelecimentos. Os gestores afirmam que os clientes comem a ostra mas sempre buscam algo a mais, relacionado a frutos do mar.

Como sugestão para o futuro da gastronomia do Ribeirão da Ilha, mais do que qualquer outra coisa, é a necessidade de promover uma maior união entre os gestores. Uma associação, como a ACIF (Associação Comercial e Industrial de Florianópolis), poderia tomar a frente do projeto e reunir o grupo de gestores, para conversas e palestras explicativas sobre os benefícios da via gastronômica. Como consequência disto poderia ser criada uma associação dos gestores, onde, através de reuniões quinzenais, seriam discutidos os problemas e soluções da Rota das Ostras, buscando beneficiar sempre os restaurantes e a própria via.

A Via Gastronômica do Ribeirão da Ilha – Rota das Ostras, apesar de não ser divulgada desta maneira, é um sucesso. Os restaurantes presentes nela sempre fizeram e continuam fazendo sucesso, divulgando a ostra e o bairro do Ribeirão da Ilha pelo mundo afora.

## 7 – REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO FLORIPAMANHÃ. **Florianópolis: cidade Unesco da gastronomia.** Florianópolis. 2013.

BARRETO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo.** 13ª ed., Campinas/SP, Papirus, 2003.

BOEING, Jacqueline J.; MONDO, Tiago S.; COSTA, Jane I. P. da. **Criação da Via Gastronômica de Coqueiros – Florianópolis-SC: sucesso ou ilusão?** Revista Turismo y Desarrollo Local Sostenible, Espanha. v.4, n.11, 2011.

CAETANO, Adriano L. De O.; LIMAS, Diego de S.; KOERICH, Josiély; CAPISTRANO, Mayara C. **História posta a mesa: o patrimônio cultural e alimentar das culturas teuto-**

**brasileiras e luso-brasileiras em Santa Catarina.** Revista Santa Catarina em História, Florianópolis. v.6, n.1, 2012.

CAPPELINI, Carlos. **O cluster de turismo do Caminho das Ostras.** Encontro Catarinense de Hotelaria, Florianópolis. 2011.

CARAMEZ, Manolo L.; HIGASHI, Rafael A dos R. **Utilização de técnicas de geoprocessamento através de um SIG para a estimativa de características mecânicas dos solos do município de Florianópolis.** 15º Simpósio Brasileiro de Sensoriamento Remoto, Curitiba. 2011.

CERETTA, Caroline C. **Eventos de marca: evidências de valor turístico na gastronomia regional do Rio Grande do Sul.** Revista Rosa dos Ventos, São Paulo. 2012.

CORRÊA, C. H. P. **História de Florianópolis – Ilustrada.** Editora Insular. 3ª ed. Florianópolis-SC. 2005.

CORRÊA, Patrícia F.; ROSSO, Pedro. **A interação entre *Cymatium parthenopeum* (Von Salis, 1793) e *Crassostrea gigas* (Thunberg, 1795) em cultivo comercial no Ribeirão da Ilha, Florianópolis, Santa Catarina.** Revista CEPESUL, Criciúma. v.2, n.1, 2011.

DIÁRIO OFICIAL MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS. **Lei 7510, de 31 de dezembro de 2007: cria a Rota das Ostras no distrito do Ribeirão da Ilha, e dá outras providências.** Florianópolis, 2007.

EPAGRI (Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina). **Síntese informativa da maricultura – 2013.** Florianópolis. 2013.

FERRO, Rafael C. **Gastronomia e turismo cultural: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local.** Revista Contextos da Alimentação, São Paulo. v.2, n.2, 2013.

FLORIANÓPOLIS, Site Oficial Prefeitura Municipal de. **Fenaostra.** Disponível em: <<http://www.pmf.sc.gov.br/sites/fenaostra/index.php?cms=fenaostra&menu=1>>. Acesso em: março de 2016.

FUNDAÇÃO CULTURAL DE FLORIANÓPOLIS FRANKLIN CASCAES. **Florianópolis: síntese histórica.** 3ª ed. Florianópolis-SC. 2008.

GALLON, Alessandra V.; NASCIMENTO, Cristiano do; PFITSCHER, Elisete D. **A gestão de cadeia produtiva de moluscos catarinense e suas limitações operacionais.** Revista em Agronegócio e Meio Ambiente, Paraná. v.4, n.2, 2011.

LEITE, Fabiana C. de L.; RUIZ, Thays C. D. **O turismo cultural como desenvolvimento da atividade turística: o caso de Ribeirão da Ilha.** Festival de Turismo das Cataratas do Iguaçu, Foz do Iguaçu. 2013.

LIMA, Livia M. G. **Turismo cultural e o campo da educação não formal no meio rural paulista.** Revista Cultura e Turismo, Bahia. v.9, n.2, 2015.

MATTAR, Najib Fauze. **Pesquisa de marketing: metodologia, planejamento, execução e**

**análise.** 7ª ed. Elsevier. Rio de Janeiro. 2014.

MINAYO, Cecília de S.; DESLANDES, Suely F.; GOMES, Romeu. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade.** 28º ed. Vozes. Rio de Janeiro. 2009.

MONDO, Tiago S.; BORGES, Willian J. **O desenvolvimento territorial sustentável no Ribeirão da Ilha: panorama histórico e perspectivas.** Revista Desarrollo Local Sostenible, Espanha. v.7, n.18, 2014.

MOREIRA, Adilson de S. **Do porto ao turismo: a transformação da capital e a revalorização do mar na Ilha de Santa Catarina.** Revista Percursos, Florianópolis. v.12, n.2, 2011.

NETO, Ernani C.; AZEVEDO Marcelo. **Turismo, imagem territorial e gastronomia: o valor simbólico da comida na atratividade de destinos turísticos brasileiros.** Observatório de Inovação do Turismo, Brasil. v.5, n.2, 2010.

OLIVERA, A.; CAMPOS, S. S.; BRITO, L. O.; CASTRO, M. F.; FARIAS. M. E.; FRANÇA, E. **Oyster culture in the state of Pernambuco-Brazil: Perspectives and Barriers.** Revista World Aquaculture. v. 37, n. 1, 2006.

OLIVEIRA, Verônica M. De; MARTINS, Maria de F.; VASCONCELOS, Ana C. F. **Entrevistas “em profundidade” na pesquisa qualitativa em administração: pistas teóricas e metodológicas.** 15º SIMPOI, São Paulo. 2012.

PECCINI, Rosana. **A gastronomia e o turismo.** Revista Rosa dos Ventos, São Paulo. 2013.

PEREIRA, N. do V.; PEREIRA, F. do V.; NETO, W. J. da S. **Ribeirão da Ilha – vida e relatos: um distrito em destaque.** Fundação Franklin Cascaes. Coleção Memória de Florianópolis. Nº3. Florianópolis-SC. 1991.

PORTELLA, Carolina de G. **Avaliação da qualidade da ostra nativa *Crassostrea brasiliana* congelada em concha em função da composição química e análise sensorial.** Dissertação. Universidade Estadual Paulista, São Paulo. 2005.

ROCHA, Luciana S. **Florianópolis: turismo e produção do espaço urbano.** Dissertação. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis. 2001.

SILVA, Ana C. N. **O papel da maricultura na configuração urbana do Ribeirão da Ilha.** Dissertação. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis. 2012.

SILVEIRA, Mariela F. da. **O campo do patrimônio cultural nas sociedades complexas: estudo de caso na localidade do Ribeirão da Ilha – Florianópolis-SC.** X Jornada de Sociologia, Buenos Aires. 2013.

VERÍSSIMO, Fernanda A. dos R.; FERREIRA, Maria I. P. **Avaliação da viabilidade da ostreicultura no baixo curso do Rio São João através da aplicação do Índice de Proteção da Vida Aquática.** Boletim do Observatório Ambiental Alberto Ribeiro Lamego, Rio de Janeiro. v.7, n.2, 2013.

ZAGO, Andréa P.; SALES, Gabriela A. F.; OLIVEIRA, Patrícia F. de. **Eventos culturais e stakeholders: a gastronomia como fator promocional do turismo no festival revelando São Paulo, SP.** Revista Rosa dos Ventos, São Paulo. 2013.

ZANIN, Paulo R. **A contribuição das áreas de colonização germânica ao abastecimento alimentar de Florianópolis-SC.** Revista Geográfica de América Central, Costa Rica. Volume especial, 2011.

## 8 – APÊNDICE

### Roteiro para entrevistas com gestores dos restaurantes

1. Nome do entrevistado:  
Nome do restaurante:  
Endereço:
2. Qual o ano de fundação do seu restaurante?
3. O que motivou a escolha do Ribeirão da Ilha como localização do seu restaurante?
4. O que diferencia o seu restaurante em relação aos demais restaurantes presentes no Ribeirão?
5. O senhor tem conhecimento sobre a lei que tornou o Ribeirão da Ilha uma via gastronômica? Qual a sua opinião sobre isto?
6. O que motivou a escolha de trabalhar com ostra no cardápio do seu restaurante?
7. A ostra influenciou na atração de turistas para o Ribeirão?
8. Você considera que foi a ostra que motivou a criação dos restaurantes presentes no Ribeirão ou a criação dos restaurantes que influenciou na produção de ostra?
9. Houve alguma alteração no consumo e no preparo dos pratos a base de ostra, com relação a inauguração do seu restaurante e os dias atuais?
10. Qual a sua relação com a maricultura?

## Roteiro para entrevistas com maricultores

1. Nome do entrevistado:  
Relação com a maricultura:
2. A quantos anos você trabalha com maricultura?
3. Qual a trajetória da maricultura no Ribeirão?
4. A ostra atrai turistas para o Ribeirão?
5. Há incentivos do governo para a manutenção da produção de ostra no Ribeirão?
6. Qual a relação da maricultura com a via gastronômica do Ribeirão?