

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

MARIANA GOULART

**“ROTA GASTRONÔMICA DO SOL POENTE”: TURISMO E A  
CONSTRUÇÃO DA COMIDA “TÍPICA” EM RESTAURANTES DOS BAIROS  
DE CACUPÉ, SANTO ANTÔNIO DE LISBOA E SAMBAQUI –  
FLORIANÓPOLIS - SC**

Florianópolis  
Junho de 2014.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA

Mariana Goulart

**“Rota Gastronômica do Sol Poente”: turismo e a construção da comida “típica”  
em Restaurantes dos bairros de Cacupé, Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui –  
Florianópolis - SC**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado e aprovado como requisito  
para a obtenção do grau de Bacharel e  
Licenciatura em História.

Orientadora: Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Andréa Ferreira  
Delgado.

Florianópolis,  
Junho de 2014.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

ATA DE DEFESA DE TCC

Aos doze dias do mês de junho do ano de dois mil e quatorze, às nove horas e meia, na Sala 10 do Departamento de História, Centro de Filosofia e Ciências Humanas – Universidade Federal de Santa Catarina, reuniu-se a Banca Examinadora composta pelo professora **Andréa Ferreira Delgado**, Orientadora e Presidente, Professora **Janine Gomes da Silva**, Titular da Banca, e a Professora **Jaqueline Henrique Cardoso**, Suplente, designados pela Portaria nº04 /TCC/HST/14 do Senhor Chefe do Departamento de História, a fim de argüirem o Trabalho de Conclusão de Curso da acadêmica **Mariana Goulart**, subordinado ao título: “ ‘Rota Gastronômica do Sol Poente’ : turismo e a construção da comida ‘típica’ em restaurantes dos bairros de Cacupé, Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui.”. Aberta a Sessão pela Senhora Presidente, a acadêmica expôs o seu trabalho. Terminada a exposição dentro do tempo regulamentar, o mesmo foi argüido pelos membros da Banca Examinadora e, em seguida, prestou os esclarecimentos necessários. Após, foram atribuídas notas, tendo a candidata recebido da Professora **Andréa Ferreira Delgado**, a nota final 9,5, da Professora **Janine Gomes da Silva**, a nota final 9,5, e da Professora **Jaqueline Henrique Cardoso**, a nota final 9,5; sendo aprovada com a nota final 9,5. A acadêmica deverá entregar o Trabalho de Conclusão de Curso em sua forma definitiva, em versão impressa e digital ao Departamento de História até o dia 25 de julho de 2014, devendo a orientadora dar o visto na folha de rosto da versão impressa. Nada mais havendo a tratar, a presente ata será assinada pelos membros da Banca Examinadora e pela Candidata.

Florianópolis, 12 de junho de 2014.

Banca Examinadora:

Prof.a **Andréa Ferreira Delgado** Andréa Delgado

Prof.a **Janine Gomes da Silva** Janine Gomes da Silva

Prof.a **Jaqueline Henrique Cardoso** Jaqueline H. Cardoso

Candidata **Mariana Goulart** Mariana Goulart





UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA  
Campus Universitário Trindade  
CEP 88.040-900 Florianópolis Santa Catarina  
FONE (048) 3721-9249 - FAX: (048) 3721-9359

Atesto que o acadêmico(a) Maurioma Goulart, matrícula  
n.º 09161030, entregou a versão final de seu TCC cujo título é  
"Rota Gastronômica de São Paulo: turismo e a construção  
da comida "típica" em Restaurantes e bares de São Paulo  
São Antonio de Lisboa e Sombrequi", com as devidas correções sugeridas pela  
banca de defesa.

Florianópolis, 15 de julho de 2014.

Andréa Delys

Orientador(a)

## AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço aos Orixás, assim como os guias espirituais por me darem a força e a perseverança para nunca desistir desta caminhada.

Aos meus pais, Fátima e Cláudio por todo amor, carinho e compreensão durante estes anos de graduação e principalmente, por aceitarem as minhas escolhas. Vocês tem minha eterna gratidão.

Ao meu querido Alexandre: sem palavras para descrever o quão fostes importante neste processo. Obrigada por todo apoio. Mesmo sendo de áreas completamente diferentes, você me ouvia pacientemente e sempre me dizia aquelas doces palavras: “vai dar tudo certo, estou com você”.

À minha orientadora, professora Andréa, pelos ensinamentos desde 2011 (com as disciplinas de Metodologia e Estágio) e por me incentivar a melhorar cada vez mais. Obrigada também pelas críticas e sugestões para esta pesquisa. Sem a sua orientação e dedicação eu não teria conseguido.

Aos meus colegas da turma 2009/01 e também pelas amizades construídas durante a graduação: Isabella, Ana Carolina, Letícia, Camila, João, Allan, Gustavo, Icles, Rodrigo, Juan, Angelo, Gabriela e Adriano. Vocês tornaram essa caminhada mais prazerosa e enriquecedora.

Aos meus amigos que tive a honra de conhecer durante o estágio no Tribunal de Justiça: Carla, Carlos, Fátima, Jonas e Mariane. Obrigada pelas palavras de conforto e principalmente pela amizade e parceria em vários momentos.

Às minhas amigas Natasha, Paula, Cora e Ligia, por compreenderem a minha ausência. Agradeço também às minhas amigas Barbara e Monique, por sempre me incentivarem nos momentos difíceis durante a confecção deste trabalho.

Aos meus entrevistados por abrirem as portas dos seus restaurantes e cederem as suas memórias para a construção deste trabalho. Ouvi-los, foi uma experiência significativa para a minha formação.

Agradeço também aos membros Grupo de Estudos de Patrimônio, Memória e Educação – PAMEDUC, assim como aos participantes do Grupo de Estudos em Alimentação, da Antropologia UFSC, por me proporcionarem oportunidades de eventos e discussões acadêmicas que foram imprescindíveis para que esta pesquisa se concretizasse.

## **RESUMO**

Esta pesquisa tem como objeto a “Rota Gastronômica do Sol Poente”, uma política de turismo no Distrito de Santo Antônio de Lisboa implementada em 2007 pela Câmara Municipal de Florianópolis, por meio da Lei nº7.479. O presente estudo tem como objetivo analisar como a alimentação é transformada em um atrativo turístico, assim como compreender os processos de turistificação do Distrito. A Rota Gastronômica é composta por estabelecimentos das mais diversas especialidades: cafés, restaurantes italianos, portugueses e de caráter regional. Foram selecionados seis restaurantes regionais, especializados em uma culinária “típica”, a fim de identificar a construção de uma identidade para os estabelecimentos por meio dos usos do passado. Passado este que vai se configurar através dos pratos “típicos”, assim como na decoração, na propaganda e nos marcos da trajetória dos estabelecimentos narrada pelos proprietários.

Palavras chaves: alimentação; turismo; rota gastronômica; restaurantes.

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>2</b>
<b>CAPÍTULO I - OS PROCESSOS DE TURISTIFICAÇÃO DO DISTRITO DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA.....</b>	<b>12</b>
1.1 Florianópolis e sua “vocação” para o turismo .....	12
1.2 A inserção do Distrito de Santo Antônio de Lisboa nas políticas de turismo municipais.....	18
1.3 O Distrito de Santo Antônio de Lisboa na rota do turismo florianopolitano.....	26
<b>CAPÍTULO II - “ROTA GASTRONÔMICA DO SOL POENTE”: GASTRONOMIA, PAISAGEM E HISTÓRIA. ....</b>	<b>36</b>
2.1 A alimentação e suas relações com a atividade turística .....	36
2.2 A “Rota Gastronômica do Sol Poente”: uma política de turismo no Distrito de Santo Antônio de Lisboa.....	44
2.3 Representações da “Rota Gastronômica do Sol Poente” .....	54
<b>CAPÍTULO III - A CONSTRUÇÃO DA COMIDA “TÍPICA” NOS RESTAURANTES DA “ ROTA GASTRONÔMICA DO SOL POENTE” .....</b>	<b>60</b>
3.1 Restaurante “Zé do Cacupé” .....	61
3.2 Restaurante “Samburá” .....	70
3.3 Restaurante “Chão Batido” .....	79
3.4 Restaurante “Restinga Recanto” .....	84
3.5 “Restaurante Gugu” .....	90
3.6 Restaurante “Posto da Alfandega” .....	95
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>100</b>
<b>LISTA DE TABELAS .....</b>	<b>107</b>
<b>LISTA DE FIGURAS .....</b>	<b>107</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>108</b>
<b>FONTES.....</b>	<b>112</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>116</b>





## INTRODUÇÃO

O presente Trabalho de Conclusão de Curso tem como propósito investigar a “Rota Gastronômica do Sol Poente”, criada em 2007 pela Câmara Municipal de Florianópolis, a fim de compreender como a alimentação é transformada em um atrativo turístico. Localizada no Distrito de Santo Antônio de Lisboa, abrangendo os bairros de Cacupé, Santo Antônio e Sambaqui, esta Rota é fruto de uma política de turismo, investigada durante essa pesquisa por meio da identificação dos diferentes agentes e da análise das múltiplas estratégias que a instituíram.

A criação da Rota está interligada ao processo de turistificação que configurara a região, estudado por de Jaqueline Henrique Cardoso.<sup>1</sup> Segundo a autora, até a década de 1970, o bairro de Santo Antônio de Lisboa possuía um estilo de vida singular em relação às outras localidades de Florianópolis. Esta singularidade é caracterizada pela falta do serviço de abastecimento de água, energia elétrica, telefone, juntamente com a dificuldade de deslocamento por terra – tanto pela precariedade das estradas quanto pelas poucas linhas disponibilizadas pelo transporte público.<sup>2</sup>

Com o advento das políticas de urbanização e modernização, o bairro que antes apresentava essas características adversas, melhorou seus serviços básicos, como água, luz e o acesso às estradas. Isto, segundo Jaqueline Cardoso, foi “a mola propulsora das transformações que passaram a atrair novos moradores” e também “o desenvolvimento de uma nova atividade: o turismo”.<sup>3</sup>

Por meio da prática da história oral, Cardoso busca entender como os moradores nativos – que nasceram e se criaram na região - percebem estas mudanças ocorridas no bairro. Enquanto a década de setenta do século passado criou as condições favoráveis para que as transformações ocorressem no bairro de Santo Antônio de Lisboa, a década de oitenta foi o período para que essas modificações se concretizassem. A partir da Lei nº2.193/85 “que regulamenta o uso e a ocupação do solo dos balneários da cidade”, Santo Antônio de Lisboa “passa a ser considerado um balneário com especial interesse

---

<sup>1</sup>CARDOSO, Jaqueline Henrique. **Políticas de Turismo, Patrimonialização e Tensões Identitárias: Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis, SC (1966-2012)**. Universidade do Estado de Santa Catarina, Centro de Ciências Humanas e da Educação, Mestrado em História, Florianópolis, 2013.

<sup>2</sup>CARDOSO, Jaqueline Henrique. Op. Cit., p. 79.

<sup>3</sup>Ibidem, p. 86.

turístico”.<sup>4</sup> Além da implementação desta lei, outras medidas - que serão discutidas e analisadas ao longo dos capítulos -, foram direcionadas para o distrito. Com o decorrer da década de 1980 esta atividade socioeconômica foi se desenvolvendo e criando pré-condições para o que conhecemos atualmente como “Rota Gastronômica do Sol Poente” se estabelecesse.

O desenvolvimento do turismo em Santo Antônio de Lisboa está associado aos processos de patrimonialização. Segundo a autora:

O bairro Santo Antônio de Lisboa preservou um conjunto arquitetônico do período colonial atribuído à cultura açoriana, tendo entre seus bens tombados a Igreja Nossa Senhora das Necessidades e uma propriedade rural composta por casa e engenho (ambos em nível municipal e estadual).<sup>5</sup>

Além destes bens, o local possui casas coloniais “concentrado principalmente no chamado núcleo histórico que contém traços da arquitetura colonial e que são protegidos em âmbito municipal”. Cardoso explica que “há também perspectiva do tombamento federal”, em que Santo Antônio de Lisboa integra de um estudo do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) “sobre as Freguesias Luso-Brasileiras localizadas na Grande Florianópolis”,<sup>6</sup> que visa preservar a herança açoriana por meio de tombamentos e registros.

Observa-se que os discursos do campo do patrimônio e do turismo no Distrito de Santo Antônio de Lisboa associam-se ao discurso açorianista, fruto de um contexto em a cultura açoriana foi estabelecida como hegemônica em Florianópolis, ou seja, enquanto cultura representante da cidade. Ao longo dos capítulos, será discutido como esse discurso foi construído a fim de denaturalizá-lo e de demonstrar sua repercussão na política de turismo estudada neste trabalho: “A Rota Gastronômica do Sol Poente”.

A Rota é formada por um conjunto de bares e restaurantes com um leque ampliado de ofertas gastronômicas: desde restaurantes regionais especializados em uma culinária “típica”, até restaurantes de outras especialidades, como culinária portuguesa, italiana, além de bares e cafés.

Todavia, conforme se verificam nos anúncios turísticos sobre a Rota, há um número maior de estabelecimentos que são direcionados para a culinária regional com

---

<sup>4</sup>Ibidem, p.89.

<sup>5</sup>Ibidem, p.54.

<sup>6</sup>Ibidem, p.54-55.

pratos “típicos” baseados em peixes e frutos do mar. Ressalta-se, contudo, que é necessário ter em vista que o “típico” é derivado de uma construção histórica e, por isso, essa pesquisa investigou os elementos e os significados atribuídos à comida servida nos restaurantes, assim como as múltiplas estratégias utilizadas pelos proprietários para transformar esta culinária regional em um produto turístico.

Neste processo de construção de uma identidade regional para a comida, observa-se a vinculação desta com o passado da imigração açoriana no Distrito de Santo Antônio de Lisboa. A identidade açoriana é utilizada para simbolizar e identificar esta comida “típica”. Para compreender estas questões referentes ao objeto de pesquisa, foi necessário valer-se de algumas discussões do campo da Alimentação e do Turismo.

A alimentação é vital para a sobrevivência humana e também para a História, uma vez que por meio deste objeto podemos analisar e refletir acerca de certas práticas culturais, sociais e econômicas. Esta temática nos permite percorrer um longo caminho que vai desde a história da produção de alimentos, preparo e consumo até a investigação dos significados da alimentação, interligando aspectos sociais, políticos, culturais, religiosos, entre outros.

A alimentação é um campo de estudos que auxilia na compreensão do processo de construção de determinadas características dos grupos sociais, assim como no processo de construção de identidades. Uma vez que, como assinala o antropólogo José Reginaldo Gonçalves, “é preciso responder, sobretudo porque determinadas sociedades ou culturas elegem determinados alimentos em detrimentos de outros para a sua alimentação”.<sup>7</sup> Essa escolha dos alimentos é um dos elementos de criação de laços identitários.

A antropóloga Ellen Woortmann apresenta categorias que foram utilizadas como ferramenta para a construção do objeto de pesquisa. A autora estabelece uma distinção entre comida “tradicional” e comida “típica”. A comida “tradicional” é aquela que pertence aos grupos sociais, assim como às diversas identidades, caracterizando uma prática cultural e estabelecendo uma percepção de “dentro” para fora. E já a comida “típica” é caracterizada pela exotização, contendo um olhar de “fora” para dentro, ou

---

<sup>7</sup>GONÇALVES, José Reginaldo Gonçalves. Sistemas Culinários como Patrimônios Culturais. In: **Antropologia dos Objetos: Coleções, Museus e Patrimônios**. Rio de Janeiro: Museu, Memória e Cidadania, 2007, p. 161.

seja, daquele que assim caracteriza a alimentação do “outro”.<sup>8</sup> Estas categorias são chaves interpretativas para compreendermos a relação que a alimentação estabelece com o turismo.

A alimentação assume duas funções para a atividade turística: dar subsídios fisiológicos para o turista manter-se no lugar visitado e, principalmente, servir como um atrativo para motivar a viagem e a estada. A culinária regional é utilizada pelo turismo, especificamente o turismo cultural, como um produto turístico por meio das comidas “típicas”, nas quais são caracterizadas pela exotização, ou seja, por um conjunto de características que objetiva atrair a curiosidade e o desejo de conhecê-las. Estas comidas “típicas” que fazem parte desta culinária regional estão associadas à construção da identidade de um determinado lugar. O turista que busca essa tipologia do turismo degusta não somente a comida, mas também o lugar:

Quando visitamos uma cidade histórica, o desejo de nos impregnar de temporalidades remotas nos leva a caminhar pelas ruas, admirar os prédios históricos, visitar os museus, procurar os sinais deixados pelas personagens-monumento, degustar a culinária tradicional, comprar objetos que funcionem como lembranças de viagem, é claro, tudo fotografar.<sup>9</sup>

Denominamos a “culinária tradicional” que o turista busca conhecer, a partir da concepção de Woortmann, de culinária “típica”, que configura uma culinária regional e se torna uma comida signo, caracterizando o local. É uma comida identitária, entretanto, vinculada somente a uma determinada identidade, a um determinado passado que é agenciado por um conjunto de discursos que produzem a memória hegemônica, diferenciando da comida “tradicional”, que incorpora referências identitárias diversas. As demais identidades que formam os grupos sociais são excluídas deste processo de turistificação da alimentação. A partir destas premissas, essa pesquisa vê os processos que configuram as comidas “típicas” como uma construção, em que diferentes agentes, estratégias e instrumentos associam-se para a produção dos discursos do campo do turismo.

Dentro deste processo de construção da comida “típica”, há também um processo de seleção de quais pratos vão ganhar destaque sob a ótica turística e

---

<sup>8</sup>WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Padrões tradicionais: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata. **Agricultura familiar a mesa: saberes e práticas no Vale do Taquari**. Editora UFRGS: Porto Alegre, 2007.

<sup>9</sup>DELGADO, Andréa Ferreira. Cora Coralina: a Poética do Sabor. **Revista ILHA**, Florianópolis, v. 4, n.1, julho de 2002, p.62.

caracterizar a cozinha regional. Segundo as historiadoras Maria Henriqueta Minasse e Luciana Morais esse é um “processo de construção de identidades, já discutido, em que certos emblemas são evidenciados em detrimento de outros”.<sup>10</sup>

Para a construção de uma culinária regional alguns aspectos são selecionados. No caso em estudo, são eleitos os elementos relacionados à cozinha açoriana. Na configuração desta cozinha, alguns alimentos são tratados como herança açoriana enquanto que pertence às práticas culinárias de outras culturas, tal como a farinha de mandioca que é uma herança indígena. A autora Rose Martins Sousa traz o exemplo da ostra:

produto de maricultura, na Fenaostra (Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana – em Florianópolis) realizada no contexto das festas de Outubro em Santa Catarina, evoca uma identidade açoriana mesmo não tendo nenhuma continuidade linear com a cozinha dos Açores.<sup>11</sup>

Estes alimentos são (re) inventados pela ótica turística através do discurso açorianista. Esta cozinha regional produz pratos “típicos” por meio da apropriação dos pratos tradicionais – caracterizados também pela incorporação de múltiplas práticas culturais – para construção de um discurso identitário vinculado ao passado da imigração açoriana.

A partir destas premissas este Trabalho de Conclusão de Curso se propõe investigar os restaurantes de caráter regional que compõem a “Rota Gastronômica do Sol Poente” e analisar as estratégias de configuração das comidas “típicas” do Distrito de Santo Antônio de Lisboa como um atrativo para o turismo. Assim como também historiar os processos de turistificação do Distrito de Santo Antônio de Lisboa e problematizar o uso da açorianidade na criação de uma culinária “típica”.

A fim de responder as questões e os objetivos que esta pesquisa suscitou, foi traçado um caminho metodológico baseado no uso de séries documentais. Uma das séries que foram utilizadas para este trabalho é a de documentos sobre o turismo, ou seja, documentos que representam políticas públicas e as iniciativas do âmbito privado para a atividade turística.

---

<sup>10</sup>MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes; MORAIS, Luciana Patrícia de. Os Lugares da Tradição e da Inovação na Culinária Regional. **Ateliê Geográfico**. Goiânia, v. 6, n. 3 (Ed. Especial), Out. 2012, p. 160.

<sup>11</sup>SOUSA, Rose Maria Martins Gomes de. **Alimentação e culinária na cultura dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa** - Florianópolis (Ilha de Santa Catarina - Brasil). Dissertação (Mestrado) - Universidade de Lisboa, Lisboa, 2010, p. 21.

Em relação às políticas públicas, os documentos que formaram esta série documental correspondem a leis municipais sobre os investimentos turísticos, assim como os Planos de Desenvolvimento Turístico de 1981 e 1999. Para analisar a iniciativa privada, foram utilizados documentos da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - ABRASEL. Estes documentos serão importantes para analisar como estas duas instituições constroem estratégias para o turismo.

A pesquisa na Internet constituiu outra série documental composta de *blogs* de viagem, *sites* de roteiros turísticos e *sites* criados pelos donos de restaurantes. Também foram analisadas diversas notícias de jornais *on-line*, como o “ClicRbs”, em que se encontrou uma gama de notícia referentes aos bairros de Cacupé, Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui, assim como uma divulgação dos seu principal atrativo: a “Rota Gastronômica do Sol Poente”.

Esta série documental “configura-se como uma nova categoria de fontes documentais para pesquisa histórica”.<sup>12</sup> Atualmente o turista organiza as suas viagens através da Internet, comprando suas passagens, reservando seus hotéis e escolhendo quais destinos que serão visitados. O conjunto de *sites* que se encontra na Internet será importante para analisar a propaganda turística em relação à “Rota Gastronômica do Sol Poente”, ou seja, para investigar quais são os elementos utilizados para promovê-la como um atrativo para o turismo.

Além das séries documentais textuais e da Internet, outra categoria de fontes foi utilizada para este trabalho: os *folders* turísticos. Dentro desta categoria encontram-se os produzidos pela Prefeitura Municipal de Florianópolis, por agências de viagens e também aqueles confeccionados pelos donos dos restaurantes da Rota. O *folder* é essencial para a atividade turística, pois

Na área do Turismo, em que se comercializa um produto abstrato e imaterial, a necessidade de construir uma imagem do local que se pretende vender ao turista reforça a importância do folheto como canal de comunicação ao divulgar as características de um produto de acordo com finalidades empresariais e circunstanciais.<sup>13</sup>

Assim como toda a fonte, os *folders* turísticos contêm uma intencionalidade e destinam-se para um determinado grupo: os turistas. Esta categoria de fonte é muito

---

<sup>12</sup>ALMEIDA, Fábio Chang. O historiador e as fontes digitais: uma visão acerca da Internet como fonte primária para pesquisas históricas. In: **Anais do X Encontro Estadual de História – ANPUH - RS** Santa Maria, 2010, p. 1.

<sup>13</sup>GUARALDO, Tamara de S. Brandão. Folhetos turísticos: tipos e características. **Revista Científica Turismo**, v. 3, n. 5, 2006, p. 2.

importante para o objeto de estudo, pois une a linguagem visual e a linguagem textual para construir discursos visando à atividade turística.

Outra série documental empregada na pesquisa é constituída de fotografias produzidas durante o trabalho de campo, que têm como objetivo registrar os objetos de decoração e os cardápios dos Restaurantes. A partir destas fotografias foi possível identificar e analisar os elementos que os restaurantes utilizam para atrair os turistas.

Foram realizadas nove entrevistas de caráter temático com os donos dos restaurantes e com sujeitos ligados à atividade turística e ao Distrito de Santo Antônio de Lisboa, formando uma importante série documental.

Estas entrevistas foram construídas dentro da metodologia da História Oral e, para isso, foi necessário debruçar-se em algumas discussões. A História Oral é uma metodologia que

busca, pela construção de fontes e documentos, registrar, através de narrativas induzidas e estimuladas, testemunhos, versões e interpretações sobre a História em suas múltiplas dimensões: factuais, temporais, espaciais, conflituosas, consensuais.<sup>14</sup>

Alessandro Portelli analisa a história oral como uma metodologia diferenciada em relação às demais, pois, ao entrevistar determinados sujeitos, podemos identificar mais a respeito de significados do que eventos. Esta metodologia nos permite analisar mais as percepções que os sujeitos têm em relação aos fatos históricos, do que o fato propriamente dito. As fontes orais “contam-nos não apenas que o povo fez, mas o que queria fazer, o que acreditava em estar fazendo e o que agora pensa que fez”.<sup>15</sup>

Essa metodologia de pesquisa é um meio para a construção do conhecimento histórico em que o (a) historiador (a) cria as suas fontes ao produzir as entrevistas. As fontes orais possibilitam localizar “histórias dentro da história”, ou seja, é possível encontrar uma multiplicidade de versões sobre o passado, permitindo aos historiadores “questionar interpretações generalizantes de determinados acontecimentos e conjunturas”<sup>16</sup>, assim como compreender a “construção das estratégias de ação e das representações de grupos ou indivíduos nas diferentes sociedades”.<sup>17</sup>

---

<sup>14</sup>DELGADO, Lucilia Neves. **História Oral**: memória, tempo, identidades. Belo Horizonte: Autêntica, 2010, p. 15.

<sup>15</sup>PORTELLI, Alessandro. O que faz a história Oral diferente. **Projeto História**, São Paulo, v. 14, fev. 1997, p. 31.

<sup>16</sup>ALBERTI, Verena. Histórias dentro da História. In: PINSKY, Carla (Org.) **Fontes Históricas**. São Paulo: Contexto, 2010, p. 165.

<sup>17</sup>FERREIRA, Marieta M. História, tempo presente e história oral. **Topoi**. Revista de História<sup>17</sup>



As entrevistas foram estruturadas a partir da elaboração de Roteiros Temáticos, cuja construção exigiu um estudo bibliográfico prévio e uma pesquisa exploratória no Distrito de Santo Antônio de Lisboa. Foram feitos dois Roteiros: um para os proprietários de Restaurante e outro para os sujeitos vinculados ao Distrito de Santo Antônio de Lisboa e à atividade turística na região, que podem ser visualizados nos Anexos deste trabalho. Importante salientar para o leitor que, ao longo da pesquisa, constatou-se que alguns proprietários de restaurantes também eram ligados a outras atividades turísticas no Distrito, como é o caso de Fausto Agenor de Andrade e Júlio César Pires. Então, para estes entrevistados foram aplicados os dois roteiros. No entanto, é necessário ressaltar que os Roteiros foram alterados na dinâmica das entrevistas, visto que seu objetivo era orientar e o mais importante nas entrevistas foi explorar cada um dos depoimentos.

A história oral está envolvida com questões éticas, uma vez que usamos as experiências e memórias dos entrevistados como objeto de estudo. É preciso estabelecer uma relação de comprometimento e consideração com o entrevistado e, principalmente, consideração “por aqueles com quem trabalhamos, bem como respeito intelectual pelo material que conseguimos”.<sup>18</sup>

Diante destas premissas, este trabalho preocupou-se com as questões éticas em pesquisas envolvendo seres humanos, postuladas pela Resolução nº 196 de 10 de outubro de 1996. O Projeto de Pesquisa foi construído a partir das diretrizes estabelecidas pela Resolução e foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Santa Catarina.

Para analisar as entrevistas foi necessário valer-se de alguns estudos referente à memória. Na recomposição da memória realizada pelos entrevistados, faz-se presentes “as dimensões do tempo individual (vida privada-roteiro biográfico) e do tempo coletivo (social, nacional, internacional)”.<sup>19</sup> A memória é um fenômeno individual, algo que pertence somente à pessoa. Entretanto, como já assinalara Maurice Halbwachs, a memória é também um fenômeno coletivo e social. Segundo Michael Pollak, a memória tanto no seu aspecto individual ou coletivo é seletiva: “Nem tudo fica gravado. Nem tudo fica registrado”.<sup>20</sup> Ou seja:

---

<sup>19</sup>DELGADO, Lucilia Neves. Op. cit., p. 16.

<sup>20</sup>POLLAK, Michael. Memória e Identidade Social. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, 1992, p. 203.

A memória é, em parte, herdada, não se refere apenas à vida física da pessoa. A memória também sofre flutuações que são função do momento em que ela é articulada, em que ela está sendo expressa.<sup>21</sup>

A partir do momento em que se compreende a memória como seletiva, que sofre flutuações quando é acionada, podemos dizer que a memória é um fenômeno construído que estabelece relação com o sentimento identidade, pois o sujeito ao compor as suas memórias, “cria uma imagem de si, para si e para com os outros.”<sup>22</sup> Portanto, a memória cria um sentimento de pertencimento e de laços identitários. Assim como a memória produz este sentimento, ela realiza um trabalho “manutenção, coerência, de unidade, de continuidade, da organização”.<sup>23</sup>

Pollak sugere outro termo que nos ajuda a entender como a memória é construída: o “trabalho de enquadramento da memória”. De acordo com o autor, todo trabalho de enquadramento de uma memória tem limites e não pode ser construído arbitrariamente, ou seja, necessita de uma justificção. O enquadramento da memória é feito através do material fornecido pela própria história, material este que pode ser combinado e interpretado por meio de referenciais. O trabalho de enquadramento de memória reinterpreta o passado a partir dos embates do presente e do futuro. A produção de discursos em torno dos acontecimentos, assim como os monumentos, museus e bibliotecas constituem exemplos em que podemos visualizar este trabalho que a memória realiza.<sup>24</sup>

O silêncio e o esquecimento são outros elementos constituintes da memória. Pollak analisa que determinados sujeitos tem em suas lembranças as “zonas de sombra, silêncio e o não dito”,<sup>25</sup> construídas pelos sujeitos devido a “angústia de não encontrar uma escuta, de ser punido por aquilo que se diz, ou, ao menos, de se expor a mal entendidos”.<sup>26</sup>

Coletadas, organizadas e analisadas as fontes, a escrita deste trabalho se estrutura em três capítulos. No primeiro capítulo, intitulado *Os processos de turistificação do Distrito de Santo Antônio de Lisboa*, investigo os processos históricos que levaram essa região a ser tornar um balneário turístico. Estes processos são

---

<sup>21</sup>Idem.

<sup>22</sup>Ibidem, p. 204.

<sup>23</sup>Ibidem, p. 207.

<sup>24</sup>POLLAK, Michael. Memória, esquecimento e silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, 1989, p. 9-11.

<sup>25</sup>Idem, p. 6.

<sup>26</sup>Ibidem.

importantes, visto que foram os pilares de sustentação da principal política de turismo na região: a “Rota Gastronômica do Sol Poente”.

No capítulo *“Rota Gastronômica do Sol Poente”: gastronomia, paisagem e história*, analiso os atrativos que configuram a Rota Gastronômica e como esta política de turismo foi planejada no Distrito de Santo Antônio de Lisboa. Também considero as representações e discursos acerca dos três bairros - Cacupé, Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui - que compõem a Rota Gastronômica.

No terceiro e último capítulo, *A construção das comidas “típicas” nos Restaurantes da “Rota Gastronômica do Sol Poente”*, pesquiso como o passado é agenciado para a construção dos restaurantes de cozinha regional e para a produção da comida “típica”. Por meio do cardápio, da decoração, da propaganda e também da narrativa construída pelos proprietários acerca da trajetória de cada Restaurante, delinheiro as estratégias utilizadas para transformar a comida um produto turístico.

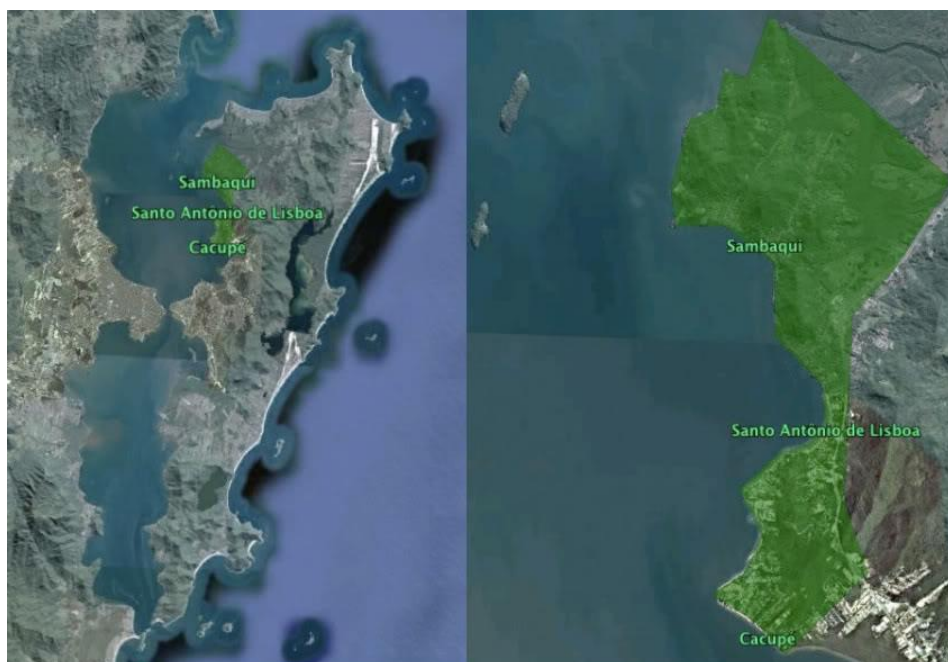
## CAPÍTULO I

### OS PROCESSOS DE TURISTIFICAÇÃO DO DISTRITO DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA

#### 1.1 Florianópolis e sua “vocação” para o turismo

O Distrito de Santo Antônio de Lisboa, composto pelos bairros de Cacupé, Santo Antônio de Lisboa, Sambaqui e Barra do Sambaqui, é considerado um dos núcleos mais antigos da cidade de Florianópolis. Foi colonizado por luso-brasileiros no século XVII e povoado em meados do século XVIII por imigrantes do Arquipélago dos Açores.<sup>27</sup> A historiadora Jaqueline Henrique Cardoso, ao buscar os estudos de Sérgio Luiz Ferreira<sup>28</sup>, mostra que além dos casais açorianos, houve uma forte presença de afrodescendentes no local, em média 20% ao longo do século XIX.

Figura 1: Mapa Editado do Distrito de Santo Antônio de Lisboa



Fonte: SKYSCRAPERCITY. **Distrito de Santo Antônio de Lisboa**. Disponível em: <[www.skyscrapercity.com/showthread.php?t=1264799](http://www.skyscrapercity.com/showthread.php?t=1264799)>. Acesso em: 30 de março de 2014.

<sup>27</sup>CARDOSO, Jaqueline Henrique. **Políticas de Turismo, Patrimonialização e Tensões Identitárias: Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis, SC (1966-2012)**. Mestrado em História. Universidade do Estado de Santa Catarina. Florianópolis, 2013.

<sup>28</sup>O historiador é autor do trabalho “*Nós não somos de origem: populares de ascendência açoriana e africana em uma freguesia no sul do Brasil (1780-1960)*” que, através de uma metodologia de reconstituição de arquivos paroquiais, constatou a forte presença de imigrantes açorianos em Santo Antônio e também a presença de afrodescendentes no local. O autor é considerado uma referência para tratar sobre o Distrito, “uma espécie de voz autorizada, ainda mais por ser nascido e criado no bairro Sambaqui, Distrito de Santo Antônio de Lisboa”, conforme registra Jaqueline Cardoso - Op.Cit , p. 48-50.

Localizado no oeste da Ilha de Santa Catarina, o Distrito de Santo Antônio é uma região turística que, diferente de outros balneários florianopolitanos, não oferece aos seus visitantes um turismo de sol e mar, ou seja, suas praias não são utilizadas para o banho. Por conta desta característica, os investimentos para a região concentraram-se no turismo cultural, destacando a Igreja Nossa Senhora Das Necessidades, construída em meados do século XVIII, os casarios coloniais –os quais são visibilizados nos discursos dos campos do patrimônio e do turismo como “casarios açorianos” -, os Engenhos de Farinha e as festividades do Divino Espírito Santo. Além disso, o Distrito é conhecido por ser um dos locais mais procurados para se admirar a paisagem marítima, composta pelas águas da baía Norte e, principalmente, pelo pôr do sol aos finais de tarde. É também um lugar que oferece a gastronomia como um dos atrativos, divulgando uma culinária à base de peixes e frutos do mar.

Os elementos descritos acima são agenciados pela atividade turística e dão suporte para compreendermos a “Rota Gastronômica do Sol Poente” – objeto de estudo dessa pesquisa. Porém, é de suma importância investigar quais foram os contornos que as políticas públicas e a iniciativas privadas deram para que o turismo, compreendido como atividade econômica e social, se estabelecesse no Distrito de Santo Antônio de Lisboa.

Uma primeira pista a ser seguida é compreender a suposta “vocação” e a inserção da atividade turística em Florianópolis. Estudiosos já se debruçaram sobre este tema, trazendo reflexões pertinentes e revelando os seus principais agentes e os contextos para compreensão do processo de turistificação da cidade. Este capítulo pretende, por meio da análise das fontes e do diálogo com esses autores, refletir os processos que levaram o Distrito de Santo Antônio de Lisboa a tornar-se um dos principais lugares turísticos da cidade de Florianópolis.

Florianópolis é retratada na mídia e principalmente nos veículos de propaganda turística – revistas, guias, *sites* e *folders* – como um lugar que apresenta uma pré-disposição para o turismo:

Bonita por natureza, Florianópolis tem conseguido combinar seu desenvolvimento com a preservação do meio ambiente e do patrimônio cultural. É cidade moderna, com infra-estrutura urbana eficiente e vocação para os negócios, com destaque para o turismo.<sup>29</sup>

---

<sup>29</sup>BRASIL. Ministério do Turismo. **Florianópolis**: Passaporte turístico. Florianópolis: Letras Brasileiras, 2011, p. 5.

Esta descrição encontra-se em uma das publicações de guias confeccionadas pela editora “Letras Brasileiras”, intitulada “Florianópolis: passaporte turístico”, de 2011. A palavra “vocação” não aparece como um mero acaso. Diante de um olhar desatento, podemos interpretar como uma simples descrição, entretanto esta palavra foi instituída há muito tempo no imaginário dos habitantes da cidade pelos discursos do poder público e pelas elites locais.

Figura 2: Imagem do Guia “Passaporte Turístico”



Fonte: BRASIL. Ministério do Turismo. Florianópolis: **Passaporte turístico**. Florianópolis: Letras Brasileiras, 2011.

Na imagem acima, Florianópolis é posta como “capital da qualidade de vida”, um bom lugar pra se viver devido às suas belezas naturais - representadas pela praia e a vegetação litorânea-; a sua história - por meio do seu maior patrimônio, a Ponte Hercílio Luz, que serve como cartão postal para os visitantes e, principalmente, por seu caráter moderno caracterizado por “suas largas avenidas, arranha-céus, universidades e shoppings”. Nesses discursos, podemos perceber que os ares “provincianos” misturam-se aos ares “cosmopolitas”, configurando um poderoso elemento de divulgação da atividade turística. Entretanto, só é possível entender tais representações da cidade se refletimos acerca da inserção da atividade turística como um dos fatores para o desenvolvimento de Florianópolis nas décadas anteriores.

De acordo com as reflexões do historiador Reinaldo Lindolfo Lohn, o turismo como agente desenvolvimentista deu seus primeiros passos entre as décadas de 1950 e 1960. Dentro de um contexto nacional de progresso e em relação a outras cidades, muitos consideravam a Ilha de Santa Catarina como uma “cidade sem futuro e parada no tempo”.<sup>30</sup> Florianópolis era caracterizada por um local ligado “à pesca artesanal, ao funcionalismo público, ao pequeno comércio, à política das elites, ou seja, ao provincianismo”.<sup>31</sup>

De acordo com a antropóloga Márcia Fantin, “Florianópolis foi historicamente forjando seu perfil de cidade terciária e consolidando um certo modelo (ou estilo) de cidade diferenciando de outros polos regionais do Estado”.<sup>32</sup>

O “provincianismo” caracterizava a cidade como um lugar sem maiores perspectivas futuras para o avanço econômico. Isto trazia certos incômodos para as elites locais e os grupos políticos, uma vez que cidades vizinhas como Criciúma, Joinville e Blumenau, que possuíam uma indústria forte e uma fonte de riqueza para os cofres públicos do Estado de Santa Catarina, estavam muito mais próximas do progresso do que a “pacata” Florianópolis:

A ausência de grandes indústrias e de grupos econômicos fortes para sustentar o argumento da “cidade atrasada”, combinada com sua condição de capital, que lhe conferia ainda o estatuto de “cidade parasita” – que vive de imposto de outras cidades.<sup>33</sup>

Era preciso que Florianópolis se desprendesse dessas características. O “atraso” era

Vivenciado pelas elites e pela classe média local, por pequenos empresários e também por empreendedores que investiram na cidade com a expectativa de retorno financeiro. Os olhos estavam voltados para as cidades que se metropolizavam, se modernizavam.<sup>34</sup>

O turismo estava no “horizonte de expectativas” destes sujeitos para que a cidade se desprendesse das amarras do atraso. Florianópolis era o local ideal para a

---

<sup>30</sup>LOHN, Reinaldo Lindolfo. Cidade do futuro: imaginário urbano e política em Florianópolis (1950-1970). In: Simpósio Nacional de História. **Anais**. João Pessoa: ANPUH, 2003, p.1. Disponível em: <<http://anpuh.org/anais/?p=18339>>. Acesso em: 8 de julho, 2013.

<sup>31</sup>ASSIS, Leonora Portela de **Planos, ações e experiências na transformação da pacata Florianópolis em capital turística**. Florianópolis, SC, 2000. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em História, p. 44.

<sup>32</sup>FANTIN, Márcia. **Cidade dividida: dilemas e disputas simbólicas em Florianópolis**. Florianópolis: Cidade Futura, 2000, p.47.

<sup>33</sup>FANTIN, Márcia. Op.Cit.,p. 48.

<sup>34</sup>Ibidem.

inserção desta atividade, pois era “vocacionada” através de suas belezas naturais, costumes e tradições. Estes discursos – proferidos por grupos influentes dos setores políticos e econômicos - construíram uma imagem da cidade como sendo naturalmente propensa para o turismo. Todavia, este projeto foi ancorado nos interesses individuais e coletivos das elites que “dominavam os mecanismos de realização da riqueza e máquina estatal”.<sup>35</sup>

Leonora Portella de Assis, ao trabalhar com os planos e ações para promover Florianópolis como uma capital turística, aponta que em 1955 e 1956 há duas publicações que inauguram os discursos sobre a “vocaçãõ” turística para Florianópolis: “Florianópolis Turístico”(1955) e “Florianópolis e Turismo”(1956). A primeira publicação, de autoria de Doralécio Soares,

Funciona como roteiro, enaltecendo as belezas da Ilha, mostrando fotos dos pontos turísticos, descrevendo alguns “recantos pitorescos” e pedindo infraestrutura para facilitar o acesso do visitante (...) O segundo assinala os charmes da Ilha, como o clima e a localização invejáveis. Pede receptividade da população, já que é um dos pontos levantados.<sup>36</sup>

A ausência das fontes primárias nos impede em fazer uma análise mais refinada desta questão. Entretanto, nos auxilia a refletir sobre as primeiras publicações que serviam para a divulgação do setor turístico para a cidade. Seria anacrônico dizer que foram os primeiros *folders* e guias turísticos, mas sem dúvida alguma instituíram discursos que viriam a ser repetidos nas décadas seguintes. Assim como estas publicações, Leonora Assis sinaliza que, em 1959, as ideias centradas nestes documentos foram potencializadas nas esferas públicas por meio do “Seminário Sócio Econômico de Santa Catarina”.

Os meios de comunicação, de acordo com Lohn, durante a década de 60, aliada aos interesses das elites, afirmavam cada vez mais este discurso do turismo como a única salvação para o progresso e anunciavam os investimentos feitos no Norte da Ilha, nas praias de Jurerê e Canasvieiras.

Os planos de desenvolvimento urbano e político da cidade não foram pensados somente pela atividade turística. Embora o turismo tenha sido o projeto dominante para a cidade, os autores do Plano Diretor de 1952 contrariavam os interesses dos grupos políticos e empresariais. Este documento, segundo Lohn, só compreendia a inserção da

---

<sup>35</sup>Ibidem, p. 2.

<sup>36</sup>ASSIS, Leonora Portela de. Op. Cit., p. 43.



atividade turística para Florianópolis se houvesse uma entrada significativa de turistas de lugares próximos a região, pois os turistas estrangeiros que “viajavam longas distâncias pelo Brasil para conhecer as praias da Ilha de Santa Catarina”<sup>37</sup> não poderiam compor um mercado turístico seguro e estável para Florianópolis.

Na metade da década de 1960, foram feitas intervenções urbanas na cidade, favorecendo obras viárias de grande impacto para a economia turística, bem como empreendimentos turísticos e rodoviários. Isto possibilitou o alargamento do perímetro urbano para regiões menos povoadas, como o Norte da Ilha. A cidade teve seus moldes delimitados na virada da década de 1960 para 1970, em que políticos e empresários aproveitaram o contexto da ditadura militar para realizar as suas grandes iniciativas turísticas.<sup>38</sup>

Entre as obras que deram visibilidade para a cidade, podemos citar, em meados da década de 1960, a construção da “BR– 101”, viabilizando que cidadãos de outras regiões do estado visitassem a Ilha de Santa Catarina; na década de 1970, no ano de 1972, a Avenida Beira Mar Norte, “acompanhada do aterro das Baías Norte e Sul: construções inspiradas no modelo da cidade do Rio de Janeiro”<sup>39</sup>, obras que caracterizam o embelezamento da orla marítima; em 1975, a construção da Ponte Colombo Salles que possibilitou ligar a parte insular à parte continental da cidade, assim como facilitou “o acesso ao centro e direcionaram a expansão da cidade, possibilitando o adensamento dos bairros no continente e no municípios vizinhos”.<sup>40</sup>

Neste conjunto de obras, elenca-se a Universidade Federal de Santa Catarina na década de 1960, “como um marco que identifica um desejo de mudança, atraindo estudantes de todas as partes do Estado e intelectuais nacionais e estrangeiros, dando um aspecto cosmopolita à cidade”<sup>41</sup>; e a Eletrosul, que foi a “principal grande estatal radicada no Sul do Brasil, atraindo 2 mil engenheiros e outros profissionais, que vieram morar na Ilha por volta de 1976 e 1977”.<sup>42</sup>

As obras engendradas pelos setores públicos e também com a participação de capital privado mostram que a onda de urbanização tomou conta da cidade. Ou seja, demonstram que os discursos geraram práticas que relacionavam turismo, belezas

---

<sup>37</sup>LOHN, Reinaldo Lindolfo. Op. Cit., p. 3.

<sup>38</sup>Idem, p. 4.

<sup>39</sup>ASSIS, Leonora Portela de. Op. Cit., p. 47.

<sup>40</sup>REIS, Almir Francisco. **Ilha de Santa Catarina**: permanências e transformações. Florianópolis: Editora da UFSC, 2012, p. 174.

<sup>41</sup>FLORES, Maria Bernardete Ramos. **A Farra do Boi – Palavras, Sentidos e Ficções**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1997, p. 63-34.

<sup>42</sup>Idem, p. 64.

naturais e desenvolvimento econômico. As transformações da cidade tinham como finalidade buscar “visitantes para engordar as finanças do município”<sup>43</sup> através da inserção do setor turístico e também urbanizar e tirar o aspecto “provinciano” da cidade.

Importante mencionar que a partir deste contexto de grandes obras houve um crescimento expressivo na parte insular da cidade para o Norte da Ilha – compreendendo os balneários de Canasvieiras, Jurerê, Ponta das Canas e Ingleses. De caráter puramente rodoviário, “as obras realizadas representam uma interferências junto a preexistências naturais e construídas numa escala antes jamais ousada na cidade”<sup>44</sup>, permitindo o não isolamento do interior e transformando “antigas localidades em balneários que abrigam residências de veraneio para a população citadina e atividades turísticas”.<sup>45</sup> O interior “antes distante, ficou próximo, e antigos sítios e praias isoladas transformaram-se em balneários desordenadamente ocupados”<sup>46</sup>.

Se a década de 1950 timidamente vai preconizando a suposta vocação de Florianópolis para o setor turístico, as décadas de 1960 e 1970 vão sustentando e consolidando cada vez mais esse discurso, influenciando no planejamento da cidade.

## **1.2 - A inserção do Distrito de Santo Antônio de Lisboa nas políticas de turismo municipais**

Durante a gestão do governador Esperidião Amim (1975-78), há a institucionalização de uma política oficial de Planejamento, através da criação em 1977 do órgão IPUF – Instituto de Planejamento Urbano, visando estabelecer medidas e ações para organizar a cidade. A partir do IPUF, as políticas públicas referentes ao planejamento da cidade vão se aprimorando e, principalmente, o turismo aparece como um vetor de desenvolvimento e urbanização.

A década de 1980 configura um início das políticas de planejamento do IPUF. Os documentos emitidos pelo órgão constituem vestígios para refletir sobre a ampliação e o aprimoramento do setor, que são importantes para compreendermos a inserção do Distrito de Santo Antônio de Lisboa no âmbito turístico.

Em 1981, os técnicos do IPUF elaboram os Planos de Desenvolvimento Turístico, divididos em dois volumes, nos quais que apresentam o seguinte discurso:

---

<sup>43</sup>ASSIS, Leonora Portela de. Op. Cit., p. 5.

<sup>44</sup>REIS, Almir Francisco. Op. Cit., p. 175.

<sup>45</sup>Idem, p. 121.

<sup>46</sup>FANTIN, Márcia. Op. Cit., p. 15.

um esforço do Instituto de Planejamento Urbano de Florianópolis – IPUF, em colaboração com a Secretaria de Turismo, Cultura e Esporte – Setur, no sentido de dar orientações às entidades públicas e particulares atuantes na região funcional de Florianópolis no Setor Turístico (...) assim como recomendações para investimentos privados em alojamento, gastronomia, equipamentos e serviços turísticos.<sup>47</sup>

O referido documento traz orientações acerca do Fluxo Turístico (número de pernoites, número de turistas, permanência média dos turistas); Análise do Perfil dos Turistas (dados sócio econômicos, origem, sexo, idade, grau de instrução, motivação da vinda; Avaliações dos Distritos em Termos de Possibilidade para a prática da atividade turística); Informações acerca da infraestrutura turística (gastronomia, hotéis, empreendimentos) e marketing turístico. Percebe-se que o poder público estava empenhado em aprimorar esta atividade e torná-la um grande negócio para Florianópolis.

Também nos faz refletir que o desenvolvimento e o aperfeiçoamento do turismo só são possíveis através da interação do setor público com o setor privado. Alojamento, gastronomia, equipamentos e serviços turísticos – transporte, lazer – são os itens que cabe ao setor privado investir. Ainda são necessárias pesquisas sobre a efetivação destes Planos, porém ressalta-se uma significativa tentativa de fortalecer o turismo em Florianópolis.

Em 1982, o IPUF apresentou uma nova proposta para o Plano Diretor até então estabelecido. A partir de 1985, esse documento sofre uma série de alterações, ficando engavetado na Câmara Municipal para “reavaliação e atualização pelo executivo nas diferentes administrações que se sucederam”.<sup>48</sup> Para suprir a defasagem do antigo Plano Diretor, a Câmara Municipal passou a aprovar um conjunto de leis relacionadas ao planejamento, porém, não constituía em si um Plano. Somente em 1997 que foi aprovado um novo Plano Diretor para a cidade. Estes Planos Diretores eram referentes ao Distrito Sede e não contemplavam o interior da Ilha e os balneários adjacentes.

Em 1985, foi estabelecido, por meio da Lei nº 2193/85, o Plano Diretor dos Balneários e do Interior da Ilha de Santa Catarina, dando diretrizes para o zoneamento e ocupação do solo para distritos com potencial turístico:

---

<sup>47</sup>INSTITUTO DO PLANEJAMENTO URBANO DE FLORIANÓPOLIS. **Plano de Desenvolvimento Turístico do Aglomerado Urbano de Florianópolis** (PDTAUF). Volume I. Florianópolis, 1981. “Apresentação”.

<sup>48</sup>REIS, Almir Francisco. Op. Cit., p. 175.

As disposições da presente Lei aplicam-se ao território delimitado no mapa do anexo I, e formado pelos distritos de Santo Antônio de Lisboa, Ratoles, Canasvieiras, Cachoeira do Bom Jesus, Ingleses do Rio Vermelho, São João do Rio Vermelho, Lagoa da Conceição, Ribeirão da Ilha e Pântano do Sul.<sup>49</sup>

Este é o primeiro momento em que o Distrito de Santo Antônio de Lisboa aparece nos documentos oficiais como um local com potencialidades para a atividade em questão. Este Plano Diretor abrange o território insular como um todo, contemplado no planejamento urbano as transformações urbanísticas e também turísticas que esta região vinha sofrendo ao longo do tempo.

De acordo com o autor José Almir Reis, a partir do Plano Diretor dos Balneários de 1985, o interior da Ilha de Santa Catarina torna-se um local com potencialidades turísticas por meio da valorização da paisagem natural e das características de uma “comunidade urbana de pequeno porte”<sup>50</sup>, ou seja, pela presença de comunidades que ainda preservam hábitos e costumes locais, assim como pelo fato de contar com um número menor de pessoas em relação às outras áreas da cidade. A “comunidade urbana de pequeno porte”, os balneários, constitui uma alternativa, então é preciso explorá-los e, principalmente, criar as condições mínimas necessárias para que se tornem lugares aptos para receber os visitantes.

Dentro de uma avaliação feita pelo IPUF, cada Distrito recebeu uma pontuação máxima de dez pontos para as seguintes atividades turísticas: “Fazer Compras”, “Diversões”, “Praia”, “Conhecer Folclore Arte – Cultura”, “Diversas Belezas Naturais”, “Participar em Esportes”, “Conhecer Lugares Históricos” e “Conhecer Pratos Típicos”:

Tabela1: IPUF – Valores Atribuídos às Atividades Turísticas por Distritos

Distrito nº	Localidades	Fazer Compras	Diversões	Praia	Conhecer Folclore Arte - Cultura	Desfrutar Belezas Naturais	Participar em Esportes	Conhecer Lugares Históricos	Conhecer Pratos Típicos
01	Florianópolis - Centro	10	10	0	10	5	5	10	10
02	Florianópolis - Continente	7	8	0	3	2	5	3	8
03	Florianópolis - Suburb	0	5	0	8	4	0	0	0

<sup>49</sup>FLORIANÓPOLIS. Lei nº 2193, 3 de janeiro de 1985. Dispõe sobre o zoneamento o uso e a ocupação do solo nos balneários da ilha de Santa Catarina, declarando-os área especial de interesse turístico e dá outras providências. Disponível em: <[www.leismunicipais.com.br](http://www.leismunicipais.com.br)>. Acesso em: 30 de agosto de 2013.

<sup>50</sup>REIS, Almir Francisco. Op. Cit., p.177.

04	Sto Antônio - Ratores	0	0	4	0	7	5	8	0
05	Jurerê - Daniela	0	0	10	3	8	5	10	2
06	Canasvieiras	0	3	10	3	9	10	5	4
07	Pta Das Canas	0	0	10	5	10	7	0	4
08	Ingleses - Santinho	0	0	10	5	10	7	0	4
09	R.Vermelho - Moçambique	0	0	8	7	7	5	5	0
10	Barra Lagoa - P.Mole	0	0	10	8	10	7	5	6
11	L. Conceição - Joaquina	5	3	10	10	10	10	8	10
12	Campeche - R.Tavares	3	0	8	8	7	7	5	2
13	Armação - L.Peri	0	0	9	8	9	7	8	4
14	Pântano do Sul	0	0	8	5	9	7	5	4
15	Ribeirão da Ilha	3	3	4	10	6	7	10	0
16	Gov. Celso Ramos	0	3	8	5	8	7	10	0
17	Biguaçu - Litoral	0	3	6	8	5	5	8	6
18	Biguaçu Int - A. Carlos	0	0	0	5	5	0	0	0
19	S. José - Centro e Lit.	5	5	2	8	3	5	5	4
20	S.Pedro de Alcântara	0	0	0	5	5	0	8	0
21	Palhoça Centro - Pontal	0	3	6	5	5	7	8	2
22	Sto Amaro - Águas Mornas	0	3	0	8	7	3	9	0
23	Pinheira - Praia do Sonho	0	0	10	5	7	7	4	2
24	Serra do Tabuleiro	0	0	0	0	10	0	0	0

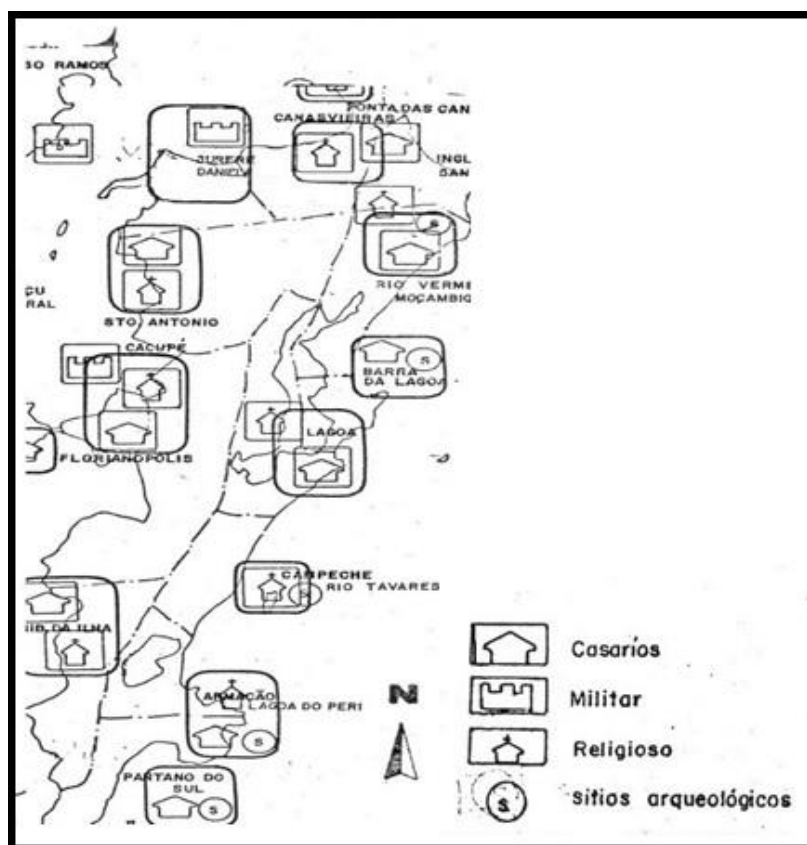
Fonte: IPUF/SETUR. **Plano de desenvolvimento turístico do aglomerado urbano de Florianópolis** (PDTAUF). Volume I. Florianópolis, 1981, p. 86.

Observa-se que o Distrito com maior pontuação é o distrito da Lagoa da Conceição - Joaquina, tendo como pontuação máxima as seguintes atividades: “Praia”, “Conhecer folclore - arte e cultura”, “Desfrutar belezas naturais”, “Praticar esportes e Conhecer pratos típicos”. Santo Antônio de Lisboa - Ratores (nº 4) tem uma pontuação muito baixa em relação aos demais distritos. Os quesitos “Fazer compras”, “Diversões”, “Conhecer folclore - arte e cultura”, e “Conhecer pratos típicos” são zerados. Já os quesitos “Praia”, “Belezas naturais” e “Praticar esportes” recebem, respectivamente, os

valores 4; 7; 5. A avaliação dos dados feita pelo Instituto de Planejamento Urbano aponta que o maior potencial para o Distrito de Santo Antônio de Lisboa é de caráter histórico, mesmo não atingindo a pontuação máxima.

De acordo com o documento, esse Distrito é um lugar que se configura como um dos “núcleos pesqueiros do Interior da Ilha de Santa Catarina”. Entretanto, o destaque para essa área é o Distrito Ribeirão da Ilha e não o de Santo Antônio de Lisboa, que apresenta um “conjunto histórico de menores proporções”<sup>51</sup>, configurado por “casarios” pela Igreja Nossa Senhora das Necessidades, conforme mostra o mapa do IPUF:

Figura 3: Mapa editado do Instituto do Planejamento Urbano de Florianópolis – IPUF, sobre os lugares históricos.



Fonte: INSTITUTO DO PLANEJAMENTO URBANO. **Plano de desenvolvimento turístico do aglomerado urbano de Florianópolis** (PDTAUF). Volume I. Florianópolis, 1981, p. 74.

O documento já antecipa uma das ambições do Plano Diretor dos Balneários: valorizar estes conjuntos históricos e “estabelecer normas restritas à urbanização nestes locais” que, de acordo com o projeto de lei do Plano Diretor dos Balneários, são consideradas “áreas especiais”. O artigo 26 estabelece como uma das “áreas especiais”

<sup>51</sup>INSTITUTO DE PLANEJAMENTO URBANO DE FLORIANÓPOLIS. **Plano de Desenvolvimento Turístico do Aglomerado Urbano de Florianópolis** (PDTAUF). Volume I. Florianópolis, 1981, p. 76.

as Áreas de Preservação Cultural (APC), nas quais são destinadas à “preservação de sítios de interesse histórico, antropológico e arqueológico”, subdividindo-se em três áreas distintas: Áreas Históricas (APC-1), Áreas Paisagem Cultural (APC-2), Áreas Arqueológicas (APC-3). Santo Antônio é considerada APC – 1 e, a partir deste momento, começa ocupar um lugar nas políticas de turismo por meio dos seu núcleo histórico.

No começo da década de 1980 as políticas municipais não tinham Santo Antônio como foco privilegiado. Basta observar o Plano de Desenvolvimento Turístico do Aglomerado Urbano - PDTAU de 1981, em que Santo Antônio é considerado como uma zona de apoio para as atividades turísticas em Florianópolis. A partir da Lei nº 2193/85, todavia, o distrito de Santo Antônio de Lisboa torna-se uma “área especial” de interesse turístico. Quais as intenções do poder público com essa política?

Uma das intenções é atrair pessoas, tanto de outras regiões da cidade quanto de outras localidades para esta região e, principalmente, torná-la uma área turística, assim como os demais balneários “muito atrativos”.<sup>52</sup> Ou seja, uma área aproveitável e rentável para o setor turístico. A principal estratégia para esse intento é a valorização dos bens materiais do Distrito, com os seus casarios coloniais e a sua igreja, além das belezas naturais. Embora suas praias não propiciem o turismo de banho, o sol combinado com o mar forma uma paisagem marítima deslumbrante, juntamente com a permanência de vestígios do passado configurado nos casarios.

Interessante observar que “conhecer pratos típicos” teve o valor zero na avaliação do IPUF, como mostra a tabela anterior. Uma hipótese em relação a essa questão é o escasso número de restaurantes que existiam na região e também a infraestrutura precária para atender os turistas.

Renato da Silva, proprietário do restaurante “Zé do Cacupé”, a partir de suas memórias, fornece alguns indícios para refletirmos sobre essa questão:

Vou falar assim, Santo Antônio eu me lembro de não muito tempo atrás, Santo Antônio era um lugar que não tinha um restaurante. Só tinha vendae bar. Boteco, armazém e tal. Na época até que a gente abriu, não tinha nenhum restaurante em Santo Antônio, sabe?<sup>53</sup>

---

<sup>52</sup>No PDTAU de 1981 os distritos são divididos em “Muito Atrativos”, “Atrativos” e “Distrito de Apoio”, como é o caso de Santo Antônio de Lisboa.

<sup>53</sup>SILVA, Renato da. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 05 de setembro de 2013.

Renato inaugurou seu restaurante em 1986, um ano depois da aprovação do Plano Diretor dos Balneários. Contudo, há uma distância da aprovação da lei e a sua real concretização. Este processo histórico foi gradativo e lento, envolvendo diferentes sujeitos, tanto agentes das políticas públicas quanto empresários e moradores locais.

Cardoso afirma que o “mote turístico de Santo Antônio de Lisboa foi se configurando juntamente com a chegada de novos moradores ao bairro, na década de 1970, que, por sua vez, influenciaram nas características que esse ressaltaria”.<sup>54</sup> O Distrito, por suas belezas naturais e históricas, atraiu e ainda atrai tanto novos moradores como turistas para a região.

A autora, ao buscar as narrativas orais dos moradores do Distrito para entender os processos de turistificação e também de patrimonialização, encontra no relato do artista plástico João Otávio Neves Filho (Janga) o discurso da “vocação turística” para Santo Antônio de Lisboa atrelada à cultura. Discurso este, segundo a autora, construído historicamente, “fruto de interesses políticos do momento, que no caso era a expansão do aglomerado urbano para os locais pouco explorados da Ilha, através do turismo”.<sup>55</sup>

Este discurso da “vocação” cultural da região também aparece na fala de Cláudio Agenor de Andrade, proprietário do “Casarão e Engenho dos Andrade” e presidente da Associação de Moradores de Santo Antônio de Lisboa - AMSAL, um dos sujeitos entrevistado durante esta pesquisa:

Santo Antônio tem uma tendência natural... é...pela questão cultural. Tudo aqui respira cultura. Seja no trabalho dos artistas que moram aqui...que é um...a gente fala do corredor gastronômico mas também poderia se falar do corredor dos artistas plásticos. Talvez aqui o bairro de Santo Antônio, ou o Distrito de Santo Antônio, seja o local da Ilha que concentra artistas, artesãos. E também a comunidade em si as pessoas aqui são muito criativas. Mesmo não sendo artistas, sempre tão produzindo alguma coisa, participando de uma atividade cultural.<sup>56</sup>

Essa “vocação” e “tendência cultural” do Distrito de Santo Antônio vinculadas ao turismo são frutos de uma construção histórica visto que, no Plano de Desenvolvimento Turístico de 1981, o item “Conhecer Folclore, Arte e Cultura” fora zerado. Entretanto, nos discursos dos agentes associados à prática turística e ao campo

---

<sup>54</sup>CARDOSO, Jaqueline Henrique. Op. Cit., p. 70.

<sup>55</sup>Idem.

<sup>56</sup>ANDRADE, Cláudio Agenor. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 12 de setembro de 2013.



do patrimônio, o item cultural e artístico naturalizou-se como justificativa a principal atrativo para o turismo no local.

O Distrito Santo Antônio de Lisboa além de ser um local turístico é também um local patrimonializado. O bairro de Santo Antônio de Lisboa, principalmente, preserva um conjunto arquitetônico, que a partir dos campos do patrimônio e do turismo é associado a herança açoriana. Segundo Cardoso, a Igreja Nossa Senhora das Necessidades e o “Casarão e Engenho dos Andrade” são bens que foram tombados em nível municipal e estadual. A Igreja e o Casarão, respectivamente, foram reconhecidos como patrimônio em âmbito municipal nos anos de 1975 e 1995 e estadual nos de 1998 e 2002. Os casarios - que ficam situados no núcleo histórico - são protegidos a partir da Lei nº 2.193/85, que impõe diretrizes para o zoneamento, o uso e a ocupação dos Balneários da Ilha de Santa Catarina.<sup>57</sup>

Observa-se que o poder público direciona as suas ações turísticas para Santo Antônio através do viés cultural, a partir de políticas de preservação e conservação dos lugares históricos, com o intuito de desenvolver a atividade turística e expandir o aglomerado urbano para o interior da Ilha de Santa Catarina – locais que não foram contemplados pelo setor turístico até então. Segundo Cardoso, “os interesses na expansão urbano-turística do local encontraram terreno fértil para se desenvolver, dada a vontade de um grupo de artistas em movimentar culturalmente Santo Antônio”.<sup>58</sup>

Ao longo da década de 1980, segundo a autora, um grupo de artistas que residiam em Santo Antônio de Lisboa mobilizou a cultura no Distrito. Um exemplo disto é o grupo folclórico “Mão de Pilão”, criado no começo da década de 1980 e que desenvolveu atividades a fim de reviver práticas culturais já esquecidas. Em 1985 é inaugurado o espaço cultural “Casa Açoriana Artes e Tramóias” que, segundo Cardoso, deu visibilidade ao bairro e seus artistas na mídia.

Outra ação desenvolvida no Distrito e importante para a ampliação da atividade turística, de acordo com Jaqueline Cardoso, foi a implementação de um projeto de cultivo de ostras japonesas ligado ao Departamento de Aquicultura da Universidade Federal de Santa Catarina, em 1983. A ideia surgiu do professor de biologia da UFSC, Carlos Rogério Poli, em uma das reuniões da Associação de Moradores. Este projeto contribuiu para que a questão gastronômica se tornasse um elemento significativo.

---

<sup>57</sup>CARDOSO, Jaqueline Henrique. Op. Cit., p. 54.

<sup>58</sup>Idem, p. 70.

Segundo Cardoso, a Prefeitura Municipal de Florianópolis lança um Programa de Desenvolvimento do Polo Turístico, em 1989, a fim de restaurar, preservar e tomba as construções coloniais de Santo Antônio de Lisboa e do Ribeirão da Ilha com o intuito de valorizar a cultura açoriana.<sup>59</sup> O Plano de Desenvolvimento Turístico do Aglomerado Urbano também já utilizava a açorianidade para estes fins, principalmente associado aos lugares históricos:

As diversas povoações do Interior da Ilha de Santa Catarina conservam ainda os vestígios da ocupação primitiva, açoriana, representada em geral pela igreja, um casario típico ao seu redor, quadro este que se complementa na sua tipicidade com os artefatos e ranchos de pesca, engenhos de farinha e o artesanato de renda de bilro.  
60

A herança açoriana é agenciada pelas políticas de patrimonialização e turistificação de Santo Antônio de Lisboa. O uso deste passado vai repercutir na atualização do Plano de Desenvolvimento Turístico em 1999, configurando o distrito como uma zona turística cultural.

### **1.3 O Distrito de Santo Antônio de Lisboa na rota do turismo florianopolitano**

A década de 1980 é um período peculiar para o Distrito de Santo Antônio de Lisboa visto que, tal como analisado anteriormente, insere-se nas políticas de turismo e começa a se expandir. A década de 1990 é também um período significativo, uma vez que os balneários de Santo Antônio de Lisboa, Cacupé e Sambaqui tornam-se visíveis pelas políticas públicas, que estabelecem as suas características enquanto um lugares turísticos.

Durante os anos de 1990, os líderes municipais estavam articulando as suas ações para o setor turístico. Segundo Cláudia Cristina Zanella, o prefeito Sérgio Grando e o vice Afrânio Boppré (1993-1997):

Estimularam apoiaram iniciativas para que todos – órgãos governamentais, agentes financeiros, investidores, empresários, estudiosos, lideranças comunitárias, entre outros grupos de profissionais e entidades ligadas ao setor – comessem a mudar o

---

<sup>59</sup>CARDOSO, Jaqueline Henrique. Op. Cit., p. 73.

<sup>60</sup>INSTITUTO DE PLANEJAMENTO URBANO DE FLORIANÓPOLIS. **Plano de Desenvolvimento Turístico do Aglomerado Urbano de Florianópolis** (PDTAUF). Volume I. Florianópolis, 1981, p. 75.

quadro de apatia econômica do Estado, investindo então na indústria do turismo.<sup>61</sup>

De acordo com a autora, o estado de Santa Catarina sofrera um grande déficit econômico devido às enchentes em 1983, gerando amplas repercussões. Florianópolis, como capital do estado, tinha como função trazer melhorias. O turismo foi utilizado como trunfo pelas políticas municipais, procurando recursos a partir das mais diversas instâncias: órgãos governamentais, iniciativa privadas e agentes comunitários.

O turismo atrelado à geração de renda para o município e, conseqüentemente, para o estado é abordado no livro “Florianópolis de Todos” escrito por Sérgio Grando em 2000, alguns anos depois de sua gestão como prefeito. Esta publicação exalta as suas feitorias para a cidade e administração municipal como um todo:

A força transformada criada pela Administração Popular foi sentida na aplicação de uma política municipal de turismo que encarou esta atividade como fator fundamental na geração de emprego e renda. A meta central consistiu em potencializar as vantagens competitivas que as condições naturais, geográficas e culturais da cidade já proporcionavam.<sup>62</sup>

É possível perceber nesse discurso que o turismo desempenhou um papel fundamental em sua gestão. Isto, de acordo com Cláudia Zanela, refletiu nas publicações de guias e *folders* turísticos e também no aprimoramento desta atividade através de eventos, como o primeiro “Fórum Nacional de Planejamento Turístico da Grande Florianópolis”, em 1994.

É importante ressaltar que o IPUF estava investindo em publicações turísticas. Um exemplo disso é o “Guia Turístico” de 1992:

---

<sup>61</sup>ZANELA, Cláudia Cristina. **Atrás da porta** o discurso sobre o turismo na Ilha de Santa Catarina (1983-1998) /Florianópolis, SC, 1999. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, p. 45.

<sup>62</sup>GRANDO, Sérgio. **Florianópolis de todos**. Florianópolis: Insular, 2000, p. 123.

Figura 4: Imagens do Guia Turístico “Florianópolis”



Fonte: INSTITUTO DO PLANEJAMENTO URBANO DE FLORIANÓPOLIS. **Guia Florianópolis**. Florianópolis, 1992.

Embora não seja ilustrado como os que conhecemos atualmente, esse “Guia” apresenta o histórico da região, a apresentação das praias e os mapas para que o turista tenha referências para se guiar dentro da Ilha de Santa Catarina. Nos discursos, observa-se a origem açoriana, associada ao histórico de Florianópolis:

O efetivo povoamento da região foi enriquecido com a campanha migratória que transferiu em torno de 6.000 colonizadores açorianos para o sul do país, principalmente no período de 1748 a 1756. Estes colonos criaram e desenvolveram comunidades nas freguesias do interior da Ilha, a exemplo de Lagoa da Conceição, Santo Antônio, Canasvieiras e Ribeirão da Ilha e expandiram-se para o continente, em direção ao Rio Grande do Sul.<sup>63</sup>

As praias são descritas no “Guia”, mostrando os seus principais atrativos para que os turistas possam desfrutá-las. As praias que compõem o Distrito de Santo Antônio de Lisboa - Cacupé, Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui - também são mencionadas:

**Cacupé** – Conjunto de pequenas praias com águas tranquilas e colônia de pesca.

**Santo Antônio de Lisboa** – É um dos mais antigos povoados da Ilha, tendo surgido e crescido com a Vila de Desterro, Ribeirão da Ilha e Lagoa da Conceição. Conserva desse período algumas edificações, ruínas e a Igreja da Nossa Senhora das Necessidades, construída em 1750.

**Sambaqui** – Diversas praias de águas mansas da baía. Boa parte dos moradores sobrevive do camarão e do peixe. Seu nome de origem de um sambaqui existente na Ponta do Luz, perto da foz do Rio Ratones.<sup>64</sup>

<sup>63</sup>INSTITUTO DO PLANEJAMENTO URBANO DE FLORIANÓPOLIS. **Guia Florianópolis**. Florianópolis, 1992, p. 10.

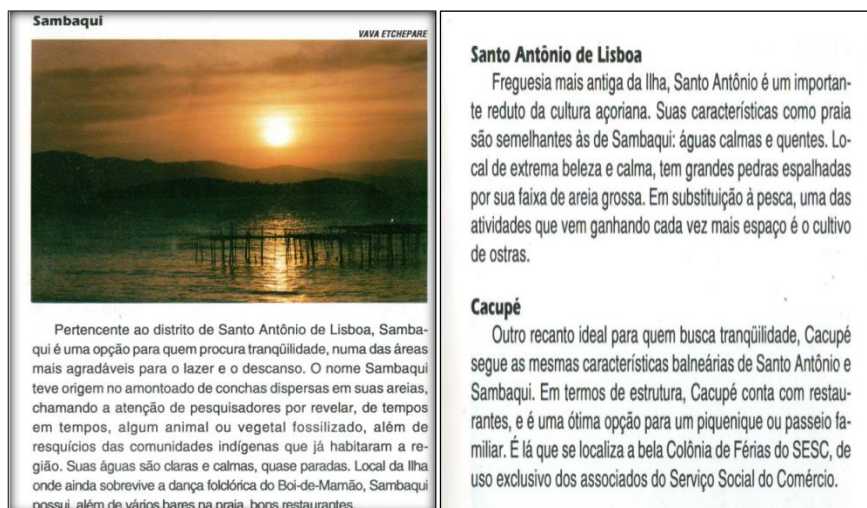
<sup>64</sup>INSTITUTO DO PLANEJAMENTO URBANO DE FLORIANÓPOLIS. Op. Cit., p. 16.

A partir destas descrições, podemos perceber que cada uma das praias é evidenciada por algum aspecto específico. Os elementos destacados são: as praias tranquilas, a pesca e a alimentação baseada em peixes e frutos do mar, como camarão, além das origens históricas. Ressalta-se que a praia de Santo Antônio é que tem o maior destaque, por meio dos bens arquitetônicos.

Em 1995 é publicado pela Fundação Pró Turismo de Cultura (PROTUR) o “Guia Turístico Florianópolis”, três anos depois de a cidade ser nomeada como “Capital Turística do Mercosul”. Este é mais elaborado e é escrito em três línguas: português, inglês e espanhol, denotando a intenção de atingir não só os turistas locais, mas também de outros países, confluindo com o desejo de dar visibilidade internacional à Florianópolis. Esse “Guia” traz mais informação em relação à história, cultura, folclore e praias. Além disso, adiciona a questão ecológica e a economia do local. Outro aspecto que o diferencia é abundância de imagens.

O Distrito de Santo Antônio de Lisboa é descrito com mais elementos e a imagem do pôr do sol aparece junto ao conjunto do texto:

Figura 5: Imagens do Guia Turístico “Florianópolis”



Fonte: FLORIANÓPOLIS. Prefeitura Municipal de Florianópolis. **Guia turístico Florianópolis**. Outras Palavras: Florianópolis, 1995. Acervo da Biblioteca Central da Universidade Federal de Santa Catarina.

Observa-se o destaque da gastronomia para apresentação das praias de Sambaqui e Cacupé, ressaltando-se “bares na praia e bons restaurantes”. Nota-se que Santo Antônio não aparece com esta descrição, entretanto, divulga-se a implementação do cultivo de ostras. A tranquilidade de suas praias calmas aparece na descrição dos três bairros. Cacupé é o único local com o recurso de lazer, por meio da colônia de férias do

SESC. Santo Antônio é destacado por seu caráter histórico como “reduto da cultura açoriana”, enquanto Sambaqui por sua questão artística e folclórica. Os itens que foram zerados no PDTAU de 1981 - “Conhecer Folclore Arte e Cultura” e “Conhecer Pratos Típicos” - já são configurados como elementos “naturais” da região.

Neste “Guia” também é dedicada uma passagem ao artista plástico que reside em Santo Antônio, João Otávio Neves Filho (Janga), dentro do item “arte ilhoa”. Explica-se que Florianópolis é um campo fértil para as artes devido a “sua exuberância e o seu clima mágico” - Florianópolis, reduto das mais belas paisagens e capital do Mercosul: impossível o turista não se encantar. Segundo Maria Tereza Luchiari a paisagem é transformada em “bens de consumo e produto turístico” onde a “atratividade dos lugares (paisagens naturais ou construídas) precisa ser constantemente vendida, então, ela é constantemente recriada”.<sup>65</sup>

Após o mandato de Sérgio Grando, Angela Amin e Péricles Prade assumem a prefeitura de Florianópolis entre o período de 1997 – 2004. A campanha da prefeita vem com slogan “Florianópolis: Capital da Gente” onde tem como discurso, de acordo com Zanela, “tornar sólido o turismo como opção da cidade”.<sup>66</sup>Embora os dirigentes que administravam Florianópolis possuíssem características próprias de governo e até mesmo disparidades políticas, o turismo constitui uma linha condutora de suas ações.

Uma característica do governo de Angela Amin é o uso da açorianidade para promover as atividades turísticas na cidade. O antropólogo João Leal argumenta que este discurso já aparecia na campanha eleitoral da prefeita, associando a cultura açoriana à “cultura da gente”. Segundo o autor, a temática açorianista ao ser apropriado pelo turismo sofre os processos que ele denomina como a “mercantilização da cultura”; ou seja, a atividade turística cria uma simbologia açoriana para o desenvolvimento de suas ações.

O autor vê essa apropriação dentro de um contexto de mudança no foco turístico. Como visto anteriormente, os discursos acerca da “vocação turística” para Florianópolis foram construídos em meados da década de 1950 e 60. João Leal analisa que nesse período o marketing turístico estava concentrado nos aspectos paisagísticos. Porém, no decurso da década de 1980, valorizou-se o turismo cultural:

---

<sup>65</sup>LUCHIARI, Maria Tereza D.P. Urbanização Turística: um novo nexos entre o lugar e o mundo. *Associação Canaria de Antropologia*, n. 4, [n.i], p. 9.

<sup>66</sup>ZANELA, Cláudia Cristina. Op. Cit., p. 51.

Essa passagem é, por um lado, o resultado de discussões e polêmicas sobre a relação entre turismo e desenvolvimento sustentado que põem em causa o modelo predatório do turismo dos três SSS [Sun (sol), sea(mar) and sand(praia)] e sublinham a necessidade de implicar setores mais amplos da população nos benefícios econômicos do turismo.<sup>67</sup>

Diante desse quadro, a etnicidade açoriana é transformada em marketing para a promoção do turismo cultural. João Leal, apoiando-se nas reflexões de Dean MacCannell, analisa que o “turismo provoca a restauração, preservação e recriação ficcional de atributos étnicos”.<sup>68</sup>

O universo da Cultura, segundo Ulpiano Meneses, é um universo de escolha, sentidos e opções. Os valores culturais não são espontâneos e decorrem da ação social, produzida pelo turismo e que transforma os bens culturais em mercadoria. Sob esta lógica mercadológica, a cultura se torna “um mecanismo de segregação e fragmentação e circunscreve seu raio de ação balizado por produtos, produtores, órgãos, lugares e equipamentos culturais”.<sup>69</sup> O turismo cultural em Florianópolis, ao apropriar-se do passado da imigração açoriana, (re) cria uma determinada cultura, tornando-a fragmentada, ou seja, as outras práticas culturais são negligenciadas no campo do turismo.

Um exemplo desta mercantilização da cultura açoriana é a publicação “Florianópolis: Ilha de Santa Catarina”, da Coleção Mares do Sul, em 1998. Com apoio cultural da Prefeitura e da EMBRATUR, esta publicação mostra a influência açoriana sobre Florianópolis através da “arquitetura dos casarios, na gastronomia a base de frutos do mar, e no jeito hospitaleiro de seu povo”.<sup>70</sup> Afirma-se que as “tradições” açorianas “se juntam às belezas naturais, possibilitando espetáculos únicos aos turistas que por aqui passam”.<sup>71</sup> Santo Antônio de Lisboa aparece como uma das mais antigas freguesias, que tem como maior contribuição açoriana a sua arquitetura, a religiosidade - através da Festa do Divino Espírito Santo - e o trabalho, por meio da produção de farinha de mandioca.

---

<sup>67</sup>LEAL, João. **Cultura e identidade açoriana**: o movimento açorianista em Santa Catarina. Florianópolis: Insular, 2007, p. 128.

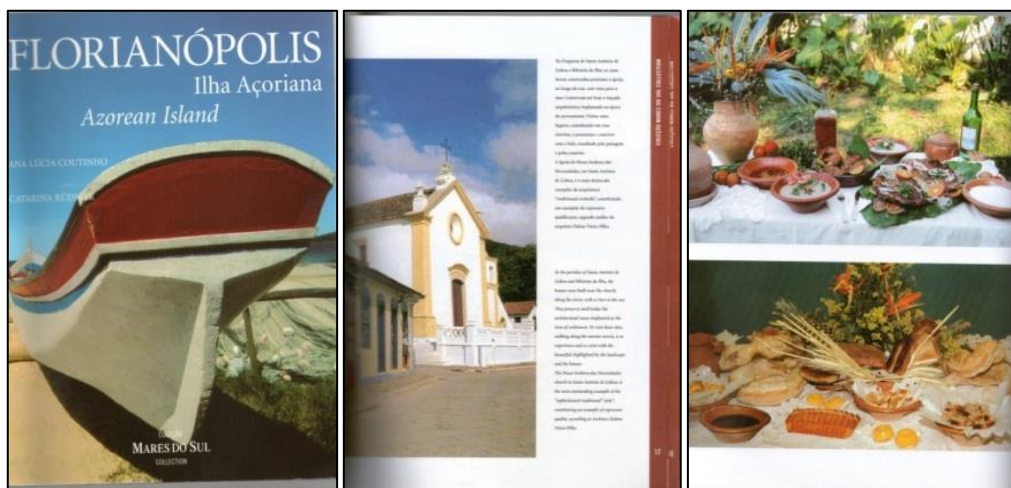
<sup>68</sup>LEAL, João. Op. Cit., p.134.

<sup>69</sup>MENESES, Ulpiano Bezerra. **Os “usos culturais” da cultura**: contribuição para uma abordagem crítica das práticas e políticas culturais. In: YAZIGI, Eduardo; CARLOS, Ana Fani Alessandri; CRUZ, Rita de Cássia Arizada (Org.). **Turismo**: espaço, paisagem e cultura. Hucitec: São Paulo, 1999, p. 95.

<sup>70</sup>COLEÇÃO MARES DO SUL. **Florianópolis**: Ilha Açoriana. Florianópolis: Mares do Sul, 1998.

<sup>71</sup>Idem.

Figura 6: Imagens da publicação “Florianópolis: Ilha Açoriana”



Fonte: **Florianópolis: Ilha Açoriana**. Florianópolis: Mares do Sul, 1998. Acervo da Biblioteca Pública Municipal Barreiros Filho.

Renato da Silva, proprietário do restaurante “Zé do Cacupé”, diz que a prefeita Angela Amim “incentivou mais na questão turística de Santo Antônio” e ainda complementa: “Ela dizia que Santo Antônio era a menina dos olhos dela”.<sup>72</sup> Observa-se, através deste relato oral, o reconhecimento da ação do poder executivo no incentivo do desenvolvimento turístico no Distrito de Santo Antônio. Um exemplo desse esforço é estabelecer uma “Zona Turística” própria no Plano de Desenvolvimento Turístico de 1999:

Tabela 2: IPUF – Caracterização e Delimitação das Zonas Turísticas

Zona	Nome	Caracterização (Tipo de Promoção)	Delimitação Por Distritos
1	Florianópolis (Centro)	Turismo de Negócios, eventos e Congressos.	Centro, Continente e Florianópolis Suburbano.
2	Norte da Ilha	Turismo Familiar e Veraneio.	Jurerê, Daniela, Canasvieiras, Ponta das Canas, Ingleses e Santinho
3	Lagoa/Costa Leste	Turismo Multifuncional.	Rio Vermelho, Moçambique, Barra da Lagoa, Praia Mole, Lagoa da Conceição e Joaquina.
4	Sul da Ilha	Passeios e Veraneios.	Campeche, Rio Tavares, Armação, Lagoa do Peri, Pântano do Sul, Ribeirão da Ilha e Carianos.
5	Centro Oeste	Turismo Histórico Cultural.	Santo Antônio, Cacupé, Sambaqui e Ratonés.

<sup>72</sup>SILVA, RENATO da. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 05 de setembro de 2013.



Fonte: IPUF. **Plano de Desenvolvimento Integrado do Turismo** (PDT). Florianópolis, 1999, p.134.

Santo Antônio, Cacupé, Sambaqui e Ratoles formam uma área caracterizada como “Turismo Histórico Cultural”, constituindo a “Zona Turística” número 5. O “Plano de Desenvolvimento Turístico” - PDT indica algumas ações para que o setor turístico nesta área cresça e se aprimore, vinculadas à preservação do patrimônio histórico cultural, infraestrutura, segurança, saneamento, eventos culturais, hospedagem e gastronomia.

Muitas medidas foram propostas para estas áreas. Entretanto, é necessário levar em consideração o hiato existente entre a idealização e a prática. Através da metodologia de história oral encontramos muitas queixas de pessoas ligadas ao bairro e ao turismo em relação à ausência de ações concretas por parte do poder executivo municipal. Muitos dos aspectos que deveriam ser melhorados, segundo o “Plano de Desenvolvimento Turístico de 1999” - como segurança, fiscalização e cumprimento das leis e decretos referentes às construções irregulares, saneamento, aprimoramento da infraestrutura turística - ainda se encontram pendentes.

Segundo Fausto Agenor de Andrade, Santo Antônio ainda possui uma infraestrutura precária para receber seus visitantes. Com ruas estreitas, limitadas pelo mar e pelo morro, os ônibus que passam por seus caminhos encontram dificuldades:

Muitas vezes nós saímos de ônibus lá pra Canasvieiras, não dá pra passar ali que é uma tranqueira. Porque: primeiro, é a falta de respeito do motorista. Um bota o carro assim, assim e assim; eu quero atravessar com ônibus e não consigo. E depois, tudo ficou pequeno. Porque a Casa de Artesanato é pequeno; o mercadinho é pequeno, o Gambazeiro é pequeno; o João e Maria é pequeno; a rua estreitinha... não tem lugar pra passar. Pra baixo é contramão, pra cima o ônibus não dobra, aquilo ali é um fervo. Sexta feira a noite, sábado e domingo; que só durante a semana de domingo até sexta, a gente tá tranquilo aqui. Tranquilo entre aspas, porque qualquer evento que há na cidade, Santo Antônio é procurado.<sup>73</sup>

Outros problemas do bairro são o saneamento e a segurança, provavelmente acarretados pelo crescimento demográfico permanente e, sobretudo, nas temporadas turísticas. Sobre esse tema, Cláudio Agenor de Andrade afirma:

Um bairro que cresceu tanto, hoje é um dos problemas mais sérios é a questão do saneamento básico. Então... a...rede até passou mas não

---

<sup>73</sup> ANDRADE, Fausto Agenor de. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 28 de agosto de 2013.

leva a lugar nenhum porque...ela parou por aqui. Então tudo isso vai acarretando e trazendo um problema muito sério para a comunidade. (...) Então o bairro se tornou muito violento em função do seu próprio desenvolvimento. Então a segurança hoje é uma preocupação muito grande para a comunidade. Principalmente arrombamentos, que a gente vê de pessoas que vem nos visitar que... tão ...despreparadas assim ou não imaginam assim que um bairro tão bucólico, tão pacato...e deixam carro ali e tal e quando voltam não tem mala. Então isso é um problema bem sério.<sup>74</sup>

Claudio Agenor de Andrade foi um dos sujeitos entrevistados por Jaqueline Henrique Cardoso e, assim, é possível afirmar a recorrência dos discursos em relação às consequências ocasionadas pela expansão urbano-turística:

Esse turismo que nós temos hoje em Florianópolis é extremamente predatório, ele consegue colocar mais de um milhão de pessoas na alta temporada dentro de uma ilha que não tem infraestrutura para saneamento básico, nem de estradas, então sofre a população, poucos acabam ganhando [...] e a população mesmo, ela sofre muito, em geral (...)

Essa explosão do crescimento de Florianópolis, principalmente do interior da ilha, o ponto alto dele mesmo foi nos anos 80, dos anos 80 para cá foi uma loucura. Até os anos 70 ele ainda conservava essa paisagem mais bucólica da ilha, [...] isso hoje não existe mais, existe é uma decadência total dos valores culturais, apenas um único objetivo que é construir para ganhar dinheiro. [...] Essa quantidade de condomínios fechados mostra o quanto o ser humano é egoísta, ele prefere fazer um muro altíssimo e impedir que as pessoas passem perto para observar. Eu sempre digo que a violência está ligada diretamente com o egoísmo das pessoas, ele é recíproco, se a pessoa é violenta com quem passa por ali, o outro lado também é violento com eles. Então é uma questão de energia mesmo, quero acreditar nisso, essas polaridades se atraem.<sup>75</sup>

Através destes relatos é possível visualizar um trabalho de solidificação da memória, na acepção de Pollak, quando “determinados número de elementos tornaram-se realidade e passam a fazer parte da própria essência da pessoa”<sup>76</sup>, ou seja, há núcleos da narrativa de Cláudio Agenor de Andrade - como os problemas acarretados da expansão urbano-turística - que se solidificaram em sua fala.

No Plano de Desenvolvimento Turístico, encontram-se medidas para que haja uma forte valorização do patrimônio histórico assim como a “manutenção do caráter

<sup>74</sup> ANDRADE, Cláudio Agenor de. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 12 de setembro de 2013.

<sup>75</sup> ANDRADE, Cláudio Agenor de. Apud in: CARDOSO, Jaqueline Henrique Cardoso. Op.Cit., p.101-109.

<sup>76</sup> POLLAK, Michael. Memória e Identidade Social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol.5, n.10, 1992, p.201.

ambiental, cultural, tradicional e pitoresco da região”. Entretanto, Fausto Agenor de Andrade, proprietário do “Restaurante Samburá” e da empresa de ônibus “Transguará” afirma:

O turismo em Santo Antônio é aquilo que eu falei no início: falta alguém da Prefeitura - que eu não posso colocar e nenhum de nós aqui que tem restaurante – nós tinha que ter um guia, uma pessoa preparada em cada região dessa, para explicar o tempo que a Igreja tem; quantas reformas já fez; quantos diretores já passou; o cemitério, quem tá enterrado ali; como que era a Igreja antes e depois; a nossa Rua como que é era; quando Dom Pedro veio aqui, quanto dias ficou, quantos anos ele morou aqui, entende? Não tem nada disso, quem só sabe contar é nós. Que o pessoal aqui de fora não sabe nada.<sup>77</sup>

Por fim, no último quesito de melhorias para Zona Turística nº5, encontra-se a recomendação em relação à oferta de alojamento, gastronomia e lazer. O item gastronomia é articulado tanto na questão na manutenção do turista quanto no caráter cultural que possui. Ou seja, há diretrizes para o melhoramento no nível do atendimento “através da implantação de selo de qualidade” e a utilização de “recursos históricos e culturais na decoração dos estabelecimentos turísticos”.<sup>78</sup> Incentiva-se, também, a divulgação da maricultura; atividade inserida no Distrito de Santo Antônio de Lisboa.

Percebe-se que há uma tentativa de transformar a alimentação em um atrativo turístico por meio de sua relação com a cultura e a história local. A comida comercializada pelos donos de restaurantes, além de assegurar a permanência do turista em Santo Antônio de Lisboa, deve se tornar uma comida símbolo. Esta tentativa irá se concretizar com a “Rota Gastronômica do Sol Poente”, objeto de reflexão do próximo capítulo.

---

<sup>77</sup> ANDRADE, Fausto Agenor de. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 28 de agosto de 2013.

<sup>78</sup> INSTITUTO DO PLANEJAMENTO URBANO DE FLORIANÓPOLIS. **Plano de Desenvolvimento Integrado do Turismo** (PDT). Florianópolis, 1999, p.169.

## CAPÍTULO II

### “ROTA GASTRONÔMICA DO SOL POENTE”: GASTRONOMIA, PAISAGEM E HISTÓRIA.

#### 2.1 A alimentação e suas relações com a atividade turística

A alimentação é um objeto das ciências humanas, pois apresenta uma dimensão social e cultural que vai muito além de uma perspectiva biológica e fisiológica. Além disto, a alimentação é um elemento da cultura material e, com isso, implica representações, imaginários, escolhas e símbolos. Segundo Henrique Carneiro<sup>79</sup>, a alimentação é um objeto histórico complexo e, assim, sua abordagem científica deve ser multifacetada. É um campo que tem como característica a interdisciplinaridade. Por conta disso, este capítulo buscará estudos de outras áreas das Ciências Humanas para subsidiar a análise das fontes e principalmente, compreender como a alimentação é transformada e (re) significada em um elemento para a atividade turística.

Ulpiano Meneses e Henrique Carneiro caracterizam a alimentação como um “campo de estudos que, nesta segunda metade do século, vem assumindo certa personalidade própria, não só nos domínios da história (nosso foco principal de interesse), mas também nas demais ciências sociais”.<sup>80</sup> No texto, “História da Alimentação: balizas historiográficas”, os autores vêem a História como uma disciplina que recentemente integrou o campo da alimentação em seus estudos. Nas Ciências Humanas, a Antropologia é a disciplina que dá mais atenção ao tema.

De acordo com Marcela Torres Rezende<sup>81</sup>, Maria Eunice Maciel<sup>82</sup> e Carlos Santos<sup>83</sup>, esta temática nos permite percorrer um longo caminho que vai desde a história da produção de alimentos, preparo e consumo até a reflexão sobre seus múltiplos significados - social, político, cultural, ético, estéticos, religioso, entre outros. A alimentação é parte do processo de construção de determinadas características dos

---

<sup>79</sup>CARNEIRO, Henrique Soares. Comida e Sociedade: Significados Sociais na História da Alimentação. **História: Questões e Debates**. Curitiba, n. 42, 2005, p. 71 - 80.

<sup>80</sup>CARNEIRO, Henrique Soares; MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**, n. 7, v. 5, jan./dez. 1997, p.9- 91.

<sup>81</sup>REZENDE, Marcela Torres. A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comida e sociedade. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, 2004, p. 375- 379.

<sup>82</sup>MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, 2004, p. 25-39.

<sup>83</sup>SANTOS, Carlos Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: Os tempos da Memória Gustativa. **História: Questões e Debates**. Curitiba, n. 42, 2005, p. 11-31.

grupos sociais, pois os padrões de permanências e mudanças nos hábitos alimentares têm referências na própria dinâmica social e na história.

A referência ao termo “alimentação” compreende um processo amplo que implica em planejamento, produção e consumo. Em determinados contextos locais e históricos, a alimentação sofre interferências advindas de outras práticas sociais e econômicas. O turismo enquanto atividade fruto da modernidade e da globalização constitui um significativo exemplo de prática que modifica e também cria novos paradigmas em relação à alimentação. De uma maneira geral, o turismo:

Cria significados para o espaço, com o objetivo de atrair turistas, mas não transforma o espaço sozinho ele depende de um conjunto de relações que envolvem outros setores e outras atividades para se desenvolver. É possível dizer que o turismo se apropria de elementos contidos no espaço e lhe atribui um valor que será transformado em produto turístico e será (re) organizado e inserido dentro de uma tipologia de turismo que pode ser de: turismo rural, cultural, ecológico, técnico-científico entre outros, para finalmente tornar-se o produto final a ser comercializado.<sup>84</sup>

Uma das tipologias de turismo que utiliza a alimentação em prol de suas atividades é o turismo gastronômico, constituindo uma vertente do turismo cultural. Além dos serviços gastronômicos ao propiciar a estada do turista, a alimentação vinculada aos saberes e fazeres do lugar visitado pode se tornar o principal atrativo para que turistas conheçam e desfrutem da viagem. Segundo a autora Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes, o turismo cultural já vem sendo desenvolvido há muito tempo em escala mundial e nacional. No Brasil, os estados que desenvolvem mais essa modalidade turística são a Bahia, Minas Gerais e o Rio Grande do Sul.<sup>85</sup>

O turismo gastronômico permite ser operacionalizado por meio de rotas, roteiros e eventos. Entretanto, o seu maior atrativo são as comidas ditas como “típicas”, ou seja, que fazem parte da cozinha regional que está associado a um determinado hábito local. José Reginaldo Gonçalves explica que, para entendermos o alimento dentro dessa esfera simbólica e identificadora, é preciso operá-lo dentro de um “sistema culinário”. Entende-se por sistema culinário um conjunto que engloba obtenção de alimentos, seleção, preparação, saberes culinários, técnicas corporais necessárias ao consumo de alimentos, situações cotidianas - refeições -, equipamentos culinários, entre outros. Em

---

<sup>84</sup>SILVÉRIO, José Luiz da Silva; TORRES, Thais Gomes. A produção do espaço pela atividade turística. **Geografia: Ensino & Pesquisa**, Santa Maria, v. 13, n. 2, 2009, p. 176.

<sup>85</sup>MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes. Comida como cultura? Notas sobre patrimonialização alimentar e sua relação com o Turismo Gastronômico. **Anais do 5º Congresso Latino-Americano de Investigação Turística**. Universidade de São Paulo, São Paulo, p.1-12.

suma, “os sistemas culinários supõem sempre sociabilidades e cosmologias específicas”.<sup>86</sup> Portanto, vislumbrando o alimento dentro desta perspectiva, os saberes e fazeres são passíveis de mudanças e permanências. A comida

passa a ser percebida como vetor de identidades; em outras palavras, através da culinária regional, entende-se que é possível entrar em contato com uma cultura de maneira mais ampla, com toda a sua carga simbólica.<sup>87</sup>

A antropóloga Ellen Fensterseifer Woortmann a partir das concepções teóricas de “habitus” proposto por Pierre Bourdieu faz uma distinção entre a comida “típica” e comida “tradicional”, que nos ajuda a compreender a comida vinculada à um processo identitário. A autora explica que o habitus consiste em “disposições internalizadas e naturalizadas em relação dialética com as práticas, isto é, na combinação entre estruturas estruturadas e estruturas estruturantes”.<sup>88</sup> As estruturas estruturadas seriam os elementos que são culturalmente herdados e as estruturas estruturantes consistem em elementos que são incorporados ao longo do tempo.

Dentro dessa perspectiva, a comida “típica” seria uma percepção de fora para dentro marcada pela exotização, ou seja, uma comida que visa os turistas; enquanto a comida “tradicional” expressaria padrões e valores em seus próprios termos, “de estruturas sociais estruturadas atualizadas pelas estruturas estruturantes”.<sup>89</sup> Para este estudo, tal como exposto na “Introdução”, a comida “tradicional” está vinculada às diversas identidades que compõem os grupos sociais e a comida “típica”, atrelada à cozinha regional, vincula-se a um processo de construção de uma determinada identidade.

A cozinha tradicional de Florianópolis, segundo Silvana Muller, é de base açoriana, ou seja, não há a contribuição somente dos casais imigrantes portugueses, mas também de outros grupos, como por exemplo, os indígenas:

---

<sup>86</sup>GONÇALVEZ, José Reginaldo Gonçalves. Sistemas Culinários como Patrimônios Culturais. In: **Antropologia dos Objetos: Coleções, Museus e Patrimônios**. Rio de Janeiro: Museu, Memória e Cidadania, 2007, p.161.

<sup>87</sup>MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes; MORAIS, Luciana Patrícia de. Os Lugares da Tradição e da Inovação na culinária Regional. **Ateliê Geográfico**. Goiânia, v. 6, n. 3 (Ed. Especial), Out. 2012, p. 150.

<sup>88</sup>WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Padrões tradicionais: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In MENASCHE, Renata (Org.). **Agricultura familiar a mesa: saberes e práticas no Vale do Taquari**. Editora UFRGS: Porto Alegre, 2007, p. 180.

<sup>89</sup>Idem.

A gastronomia tradicional de Florianópolis conta com um produto de base indígena e fundamental para sua existência, que é ainda bastante presente nos lares e restaurantes que é a farinha de mandioca. Esse reinado da mandioca vem acompanhado gerações e gerações nas suas mais variadas formas, aromas e sabores. De origem indígena, existe também o amendoim e o milho.<sup>90</sup>

Segundo a autora, nos Açores havia o consumo de trigo, centeio e cevado, assim como de aves e gados. O que houve foi uma adaptação destes alimentos na Ilha de Santa Catarina:

O descendente de açoriano ao chegar à região durante o período da colonização substituiu a farinha de trigo pela de mandioca; o pão pelo beiju e cuscuz; a cevada e o centeio pela farinha de mandioca e a carne pelo peixe. Portanto os pratos básicos eram todos à base de peixe, frutos do mar, farinha de mandioca, feijão, milho e café.<sup>91</sup>

O campo discursivo do turismo negligencia essa adaptação e contribuição dos demais grupos sociais e cria uma cozinha regional por meio de um conjunto de pratos “típicos” associados à identidade açoriana, resultado do chamado “movimento açorianista”.

O marco para a “redescoberta” da açorianidade para Santa Catarina ou, como Maria Bernadete Flores classifica, para a “invenção da açorianidade” é o primeiro “Congresso de História Catarinense”, realizado em 1948, que teve como principal objetivo mostrar as contribuições culturais e históricas que os casais açorianos trouxeram para Santa Catarina. De acordo com a interpretação da historiadora,

O Congresso constituiu uma necessidade no Estado de Santa Catarina, onde a cultura luso-brasileira perigosamente enfrentou a cultura alemã. A finalidade suprema, embora não expressa, era a de mostrar para os outros estados da União, a brasilidade de Santa Catarina.<sup>92</sup>

Podemos compreender que esta retomada das origens açorianas contém um caráter político, pois houve a necessidade de “estabelecer os contornos de um cultura”<sup>93</sup>, dentro de uma conjuntura que possibilitasse a região litorânea ser “a portadora da história de Santa Catarina”<sup>94</sup>, função ameaçada por outras regiões do estado, de

---

<sup>90</sup>MÜLLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais**. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012, p.191.

<sup>91</sup>Idem.

<sup>92</sup>FLORES, Maria Bernadete Ramos. Op. Cit., p. 115.

<sup>93</sup>Idem, p. 114.

<sup>94</sup>Ibidem, p. 124.

colonização alemã. Cidades como Blumenau, Joinville, Brusque - colonizadas por imigrantes alemães - vinham manifestando um alto desenvolvimento econômico, enquanto a região litorânea estava sentindo as consequências da estagnação econômica.

Segundo Leal, este Congresso repercutiu em outros períodos de consolidação do movimento açorianista. Durante as décadas de 1970 e 1980 a cultura açoriana associou-se ao discurso do turismo, com a instituição das políticas públicas de investimento no turismo cultural. A etnicidade açoriana é utilizada e apropriada por esta tipologia de turismo, repercutindo no processo de construção de uma identidade hegemônica para Florianópolis. A comida “típica” torna-se representativa desta cultura açoriana.

O alimento transformando-se em comida torna-se um monumento que desperta memórias de um determinado lugar, constituindo um vestígio do passado, que dão visibilidade para a construção de uma identidade.

O turista busca conhecer o passado do local que está visitando e a comida configurada na culinária regional é um meio de degustar e também experienciar este passado. Destarte, o alimento ganha o status de comida-signo, comida esta que contém uma carga simbólica e representativa dos saberes e fazeres associados às singularidades de determinado local ou região. As cozinhas regionais apropriam-se de determinados saberes e fazeres da culinária tradicional para a construção da comida “típica”, agenciada pelo turismo.

Dentro deste processo, passado e presente se misturam e acabam configurando novos pratos. No âmbito da alimentação cotidiana, os alimentos “tradicionais” – aqueles referentes do passado - convivem com inovações gastronômicas, que podem ser de ordem tecnológica, derivadas da mistura de sabores provenientes de outras localidades ou também de popularização de receitas estrangeiras. As cozinhas

estão sujeitas a constantes transformações, a uma contínua recriação. Assim, uma *cozinha* não pode ser reduzida a um inventário, a um repertório de ingredientes, nem convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço.<sup>95</sup>

Portanto, o caráter típico da comida não pode ser naturalizado. Ao contrário, deve ser considerado e analisado como uma construção histórica, uma vez que as práticas culturais que produzem estes pratos são constantemente recriadas e reinventadas. A autora Rose Martins, ao estudar a culinária em Santo Antônio de

---

<sup>95</sup>MACIEL, Maria Eunice. Op. Cit., p. 27.



Lisboa, constatou que comida açoriana contém significados diferenciados para os diferentes grupos do local.

Para os intelectuais ativos do bairro, a comida açoriana é compreendida como comida de “base açoriana”, ou seja, uma comida de adaptação com os produtos da Ilha de Santa Catarina. Enquanto para os moradores nativos - idosos que nasceram e cresceram no bairro -, a comida açoriana é referenciada como uma comida que pertence ao passado “uma comida própria da Ilha, produzida por eles - que reivindicam ser descendentes de açorianos e que é retirada do próprio mar, da própria terra e produzida na região (como a farinha de mandioca)”.<sup>96</sup> Já para os turistas o conceito de comida açoriana “implica que essa será a mesma que é consumida nos Açores”.<sup>97</sup>

Essas concepções apresentadas pela autora exemplificam que o “típico” é fruto de uma construção. Tanto a comida tradicional quanto a comida “típica”, de acordo com a distinção sugerida pela autora Ellen Woortmann, sofrem adaptações e inovações há todo momento, uma vez que a cultura é dinâmica e plural.

A comida enquanto um elemento da cultura está sendo constantemente re (criada). Luce Giard, na obra “A invenção do cotidiano”, explica que os alimentos tradicionais que configuram as cozinhas regionais tinham os seus modos de fazer próprios e muitas vezes esses saberes e fazeres eram provenientes de uma regra ou para responder uma necessidade local. Essa “engenhosidade inventiva” relacionada aos saberes e fazeres não existe mais, pois atualmente “coisas e pessoas se transportam de um continente a outro”,<sup>98</sup> proporcionando a oportunidade de saborear os mais diversos tipos de pratos. Assim, as condições locais, a disponibilidade do produto e os preços não determinam os hábitos alimentares. O que acontece é o processo inverso: as pessoas decidem o que comer e procuram todos os ingredientes.

O turismo, mais especificamente o turismo gastronômico, utiliza os pratos “típicos” como um elemento de atração. Para Luce Giard, quando comemos os pratos “típicos” não comemos o que comíamos antigamente, mas vestígios desse passado, algo que se encontra fragmentado. Assim como elementos que configuravam os hábitos alimentares tradicionais citados pela autora, outros elementos provindos da

---

<sup>96</sup>SOUSA, Rose Maria Martins Gomes de. **Alimentação e culinária na cultura dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa** - Florianópolis (Ilha de Santa Catarina - Brasil). Dissertação (Mestrado) - Universidade de Lisboa, Lisboa, 2010, p.46.

<sup>97</sup>Idem.

<sup>98</sup>CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A Invenção do Cotidiano 2: morar, cozinhar**. Editora Vozes: Rio de Janeiro, 2011, p. 242.

contemporaneidade também vão configurar esses pratos “típicos”. O tempo de preparo e a inclusão de alguns temperos são alguns exemplos.

As historiadoras Maria Henriqueta e Luciana Moraes apontam lados dicotômicos desta relação entre a comida “típica” e o turismo:

Se por um lado a atividade permite uma maior divulgação e popularização das iguarias, dando nova energia às tradições a ela vinculadas, por outro lado, pelo próprio diálogo entre a tradição e a inovação presente neste processo, insere a culinária regional em uma dinâmica de mudanças rápidas que incorpora novos ingredientes e técnicas para viabilizar o preparo em escala industrial. Além disso, a própria *escolhas de quais pratos ganharão* destaque sob a ótica turística remete ao processo de construção de identidades, já discutido, em que certos emblemas são evidenciados em detrimento de outros.<sup>99</sup>

É importante levar em consideração o quão complexo é atividade turística na vida contemporânea. Portanto, o turismo pode, simultaneamente, tanto evocar estas “tradições” relacionadas aos saberes e fazeres das comidas “típicas” quanto criar e inventar novos pratos. Por meio dos pratos “típicos”, o campo discursivo do turismo é responsável pela construção de uma determinada identidade, a partir da seleção de determinadas características para representar o local, a região ou país. No caso em estudo, o passado da imigração açoriana é escolhido para representar a identidade associada à comida.

É possível visualizar situação semelhante na região de Estrada Bonita, localizada na cidade de Joinville – região nordeste do estado de Santa Catarina. Segundo as autoras Janine Gomes da Silva e Valéria Köning Esteves, esta estrada está integrada ao um “projeto de turismo rural na agricultura familiar de Joinville, de iniciativa do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), com sua implantação a partir de 1990”.<sup>100</sup> Neste contexto, oferece-se ao turista “uma amostra da vida no campo, seu cotidiano, sua produção e, principalmente, a sua culinária, buscando reproduzir uma ‘antiga colônia de imigrantes germânicos’ do final do século XIX e início do século XX”.<sup>101</sup> Com isso, há uma valorização de uma identidade alemã no campo do turismo, ou seja, “insiste-se na identidade, no singular, não abrindo espaço para a multiplicidade

---

<sup>99</sup>MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes; MORAIS, Luciana Patrícia de. Op. Cit., p. 159-160.

<sup>100</sup>SILVA, Janine Gomes da; ESTEVES, Valéria König. Narrativas e Memórias de área Rural. **Revista Territórios e Fronteiras**. Mato Grosso, v.4, n.1, jan./jul. 2011, p.43.

<sup>101</sup>Idem., p. 44.

de outras ‘maneiras de fazer’”.<sup>102</sup> O turismo constitui, portanto, uma ferramenta que constrói determinadas identidades, dentro de um processo de exclusão de outras práticas culturais.

Outras questões surgem em meio a essa discussão: Porque o turista vai ao encontro de um destino turístico? Ou melhor: porque o turista procura e consome uma determina comida?

John Urry nos dá alguns indícios para refletirmos sobre essas questões. O turismo, além de ser uma atividade econômica, é também uma atividade social, visto que gera “supostamente experiências prazerosas, diferentes daquelas com que nos deparamos na vida cotidiana”.<sup>103</sup> O turista busca aquilo que desconhece, quer novos cenários e novos sabores para o seu repertório de experiências. As comidas “típicas” são um ótimo recurso e por isso são tão utilizadas pelo turismo através da produção de Caminhos e Rotas Gastronômicas.

Nesse contexto, é interessante ressaltar que os restaurantes assumem um papel importante para a atividade turística, pois constituem um espaço de sociabilidade em que as pessoas

sentem um grande prazer em consumir alimentos em locais públicos. Sair de casa para comer demonstra uma vontade de interagir socialmente antes de significar a necessidade de se alimentar. Trata-se de uma forma de o indivíduo se apresentar na sociedade e, por meio da refeição, intermediar suas relações sociais, pois o restaurante é visto como um lugar onde a sua imagem é refletida.<sup>104</sup>

Tais considerações reforçam ainda mais o caráter social do turismo. As pessoas estabelecem certas relações com o local visitado por meio dos restaurantes que visitam. Embora o foco deste trabalho não seja os turistas, é importante ter um olhar atento para os atrativos que os seduzem. As Rotas Gastronômicas são estratégias das políticas de turismo em que representam a “combinação da gastronomia local/regional combinada com os atrativos ambientais, históricos e culturais de uma região”.<sup>105</sup>

Algumas Rotas Gastronômicas abrangem longos caminhos perpassando até cidades e outras têm menores dimensões, contemplando bairros ou somente algumas

---

<sup>102</sup>Idem.

<sup>103</sup>URRY, John. **Olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas**. São Paulo: Editora Nobel, 1996, p. 15.

<sup>104</sup>HECK, Marina de Camargo. Comer como atividade de lazer. **Estudos históricos**, n. 33, jan.-jun. de 2004, p. 138.

<sup>105</sup>SILVÉRIO, José Luiz da Silva; TORRES, Thais Gomes. A produção do espaço pela atividade turística. **Geografia: Ensino & Pesquisa**, Santa Maria, v. 13, n. 2, 2009, p. 179.

ruas. A “Rota Gastronômica do Sol Poente” é uma rota que cruza os bairros de Cacupé, Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui, formada por um conjunto de bares e restaurantes que apresentam um leque ampliado de ofertas gastronômicas: desde restaurantes regionais especializados em uma culinária “típica”, até restaurantes de outras especialidades – como portuguesa e italiana -, além de bares e cafés.

Não há registro da quantidade de restaurantes existentes na Rota. Através das entrevistas que foram realizadas para a construção desse trabalho, obteve-se a informação que há cerca de trinta restaurantes.

## **2.2 A “Rota Gastronômica do Sol Poente”: uma política de turismo no Distrito de Santo Antônio de Lisboa**

O roteiro da “Rota Gastronômica do Sol Poente” contempla os bairros de Cacupé, Santo Antônio de Lisboa, Barra do Sambaqui e Sambaqui que compõem o Distrito de Santo Antônio de Lisboa. A Rota foi criada pela Câmara Municipal de Florianópolis, em 2007, por meio da Lei Municipal nº 7.479:

Art. 1º Fica designada Rota Gastronômica do Sol Poente o roteiro abrangendo os seguintes logradouros: estrada Haroldo Soares Glavan – Cacupé, Caminho dos Açores, ruas Padre Lourenço Rodrigues de Andrade, Senador Mafra, Quinze de Novembro, Professor Osni Barbato, Professor Alcides Goulart, Cônego Serpa e rodovias Gilson da Costa Xavier – Santo Antônio de Lisboa e Rafael da Rocha Pires – Sambaqui (...).<sup>106</sup>

A “Rota Gastronômica do Sol Poente” não é a única Rota instituída pelas políticas de turismo de Florianópolis. Como precursora das políticas de turismo voltadas para a Gastronomia, foi instaurada em 31 de agosto de 2006, através do decreto nº 4.380, a “Via Gastronômica de Coqueiros”,<sup>107</sup> situada na Rua Desembargador Pedro Silva, no Bairro de Coqueiros. No mês de dezembro do mesmo ano, esta via amplia-se para as outras ruas de Coqueiros e Itaguaçu e é nomeada, por meio da Lei nº 7.228 como “Via Gastronômica”.<sup>108</sup>

<sup>106</sup>FLORIANÓPOLIS. **Lei nº 7.479**. 26 de novembro de 2007. Rota Gastronômica do Sol Poente. Disponível em: <www.leismunicipais.com.br.>. Acesso em: 06 de junho de 2013.

<sup>107</sup>FLORIANÓPOLIS. **Decreto nº 4380**. 31 de agosto de 2006. Via Gastronômica de Coqueiros. Disponível em: < www.leismunicipais.com.br.>. Acesso em: 03 de julho de 2013.

<sup>108</sup>FLORIANÓPOLIS. **Lei nº 7.228**. 19 de dezembro de 2006. Via Gastronômica. Disponível em: < www.leismunicipais.com.br.>. Acesso em: 03 de julho de 2013.

Posteriormente, em 31 de dezembro de 2007, foi aprovada a lei municipal nº 7.509 que cria a “Rota do Rodízio de Frutos do Mar”, na Bacia da Lagoa da Conceição. Entretanto, esta foi revogada pela lei nº 9.021 em 30 de julho de 2012 passando a ser designada de “Rota Gastronômica Costa Leste”.<sup>109</sup> Na parte meridional da Ilha de Santa Catarina, foi instituída a “Rota Gastronômica Sul”, em 12 de maio de 2009, por meio da lei nº 7863.<sup>110</sup>

É possível perceber que o intervalo de criação destes caminhos gastronômicos foi relativamente curto – de 2006 a 2012 – e que correspondem a regiões turísticas distintas. Interessante apontar que em 2007, no ano de criação da “Rota Gastronômica do Sol Poente”, a prefeitura Municipal de Florianópolis aprova uma Lei Complementar nº 268, que dispõe sobre a utilização do espaço público para a criação de feiras de artes, artesanatos e gastronomia. O terceiro artigo desta lei aponta os discursos que associam a alimentação ao turismo:

A feira de gastronomia, bebidas e doces típicos comercializará produtos que estejam ligados à origem cultural determinada, constituindo tradição cultural das cozinhas catarinense, nacional e internacional, que resultem de preparo exclusivamente caseiro.<sup>111</sup>

A feira gastronômica difere-se da proposta das Rotas, pois valoriza somente os saberes e fazeres artesanais da comida; enquanto as Rotas englobam os diversos tipos de saberes e fazeres. Entretanto, a diversidade de culturas alimentares é um aspecto que as unem. Em novembro de 2007, direcionada para “Via Gastronômica” – localizada nos bairros de Coqueiros e Itaguaçu, a prefeitura de Florianópolis abre créditos para a “construção de 2 portais de Identificação”<sup>112</sup>, demonstrando a preocupação como o aprimoramento destes empreendimentos turísticos.

A “Rota Gastronômica do Sol Poente” foi, portanto, criada dentro de um contexto em que outras Rotas Gastronômicas foram instauradas em Florianópolis, assim como outras ações públicas visando ampliar e desenvolver a atividade turística para a região. Entretanto, se formos buscar os relatos orais, é possível perceber que muito antes

---

<sup>109</sup>FLORIANÓPOLIS. **Lei nº 9.021**. 30 de julho de 2012. Rota Gastronômica Costa Leste. Disponível em: <[www.leismunicipais.com.br](http://www.leismunicipais.com.br)>. Acesso em: 03 de julho de 2013.

<sup>110</sup>FLORIANÓPOLIS. **Lei nº 7869**. 12 de maio de 2009. Rota Gastronômica Sul. Disponível em: <[www.leismunicipais.com.br](http://www.leismunicipais.com.br)>. Acesso em: 03 de julho de 2013.

<sup>111</sup>FLORIANÓPOLIS. **Lei Complementar nº 268**. 10 de janeiro de 2007. Definição de espaço e normas para a criação de Feiras de Arte, Artesanatos e Gastronomia.. Disponível em: <[www.leismunicipais.com.br](http://www.leismunicipais.com.br)>. Acesso em: 03 de julho de 2013.

<sup>112</sup>FLORIANÓPOLIS. **Decreto nº 5.300/07**. 01 de novembro de 2007. Crédito Adicional Suplementar junto ao Orçamento do Município de Florianópolis para o exercício de 2007. Disponível em: <[www.leismunicipais.com.br](http://www.leismunicipais.com.br)>. Acesso em: 03 de julho de 2013.

da Rota ser aprovada, teve um longo processo que envolveu alguns sujeitos do Distrito de Santo Antônio de Lisboa.

Inicialmente, a Rota era um projeto muito mais amplo que envolvia outros aspectos além da gastronomia, entre eles: a sinalização turística, a criação de portais, *outdoors*, pavimentação das ruas, criação de parques e até eventos para a comunidade.

A história oral propicia uma melhor compreensão desta política de turismo para os bairros de Cacupé, Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui. Entretanto, é necessário levar em consideração que esta metodologia é marcada pela subjetividade. Segundo Alessandro Portelli, na produção da narração oral “o trabalho pelo qual as pessoas constroem e atribuem o significado à própria experiência e à própria identidade, constitui por si mesmo o argumento, o fim mesmo do discurso”.<sup>113</sup>

Por meio destas narrativas carregadas de subjetividade e experiências diferenciadas analisaremos como se configurou esta política no distrito de Santo Antônio de Lisboa e quais foram seus principais agentes. Com a pesquisa exploratória e a revisão bibliográfica, encontramos alguns sujeitos que foram significativos dentro deste processo.

Júlio Cesar Pires, turismólogo e proprietário do restaurante “Posto da Alfândega” localizado no bairro de Sambaqui, foi uma das pessoas responsáveis pela construção do projeto da “Rota Gastronômica do Sol Poente”. Em anos posteriores esteve envolvido com as questões da Associação de Bairro de Sambaqui e tentou criar projetos associados ao Distrito e ao município.

Em torno dos anos de 1998 e 1999, o entrevistado fez um projeto que consistia na criação de um roteiro de arte rupestre na Ilha de Santa Catarina e, aproximadamente no ano de 2000, desenvolveu o projeto da Rota Gastronômica, cujo foco não era somente a gastronomia, mas também a criação de trapiches para facilitar a vinda de pessoas que possuem barcos, assim como um parque na Ponta do Sambaqui para turistas aproveitarem o espaço do bairro. Havia também, a intenção de criar meio de hospedagem como pousadas e feiras de artesanato.

Transcorreu, portanto, um período considerável para que essa política tenha sido aprovada. Segundo o entrevistado, a ideia da Rota foi em conjunto com outro comerciante local, tentando unir os demais comerciantes e proprietários de restaurantes.

---

<sup>113</sup>PORTELLI, Alessandro. A filosofia e os fatos: narração, interpretação e significado nas memórias e nas fontes orais. **Tempo**, Rio de Janeiro, vol. 1, n. 2, 1996, p. 60.

Entretanto, não conseguindo unir-se aos demais comerciantes, Júlio César procurou ajuda da extinta Fundação Clara Amanso de Avelar<sup>114</sup> que tinha como presidente o historiador Sérgio Luiz Ferreira<sup>115</sup>. O entrevistado nos explica que, em conjunto com a Fundação, alguns comerciantes começaram a participar e desenvolver o projeto.

Inicialmente, a Rota iria contar somente com investimento privado da empresa Nova Schin, em que eles iriam patrocinar “todas as despesas com essas sinalizações turísticas”,<sup>116</sup> como portais na entrada dos bairros de Santo Antônio de Lisboa e Cacupé. Segundo Júlio César, uma das exigências da empresa era que colocassem a logomarca na frente de cada estabelecimento, o que “gerou uma polêmica, na época com outros comerciantes porque não entenderam e acabou não dando certo”.<sup>117</sup> A ideia era envolver somente as empresas privadas e não a prefeitura. Observa-se, assim, que Júlio Cesar Pires se coloca como autor da “Rota Gastronômica do Sol Poente”.

Em resposta ao questionamento acerca das discussões atuais em relação à “Rota Gastronômica”, uma vez que o entrevistado não está mais envolvido como era anteriormente, ele fornece uma proposição importante:

Eu acho que as coisas estão acontecendo mais com influência municipal mesmo, do município. Depois já criaram essa lei e isso também por influência de... é ...do...presidente...da pessoa que era da época da Associação Clara Amanso de Avelar, que tá bem envolvido com o município, entendeu? E ele mantém sempre esse interesse nesse desenvolvimento aqui da região. Ele foi morador daqui, já foi presidente do bairro algumas vezes. Acho que ele tem contribuído bastante pra isso, também.<sup>118</sup>

Júlio Pires refere-se ao historiador Sérgio Luiz Ferreira que, entre o período de 2007 a 2008, ocupou o cargo de Coordenador Geral da Fundação Cultural de Florianópolis Franklin Cascaes, no mesmo ano em que a “Rota Gastronômica do Sol Poente” foi registrada pela prefeitura. Na época do projeto da Rota, ele era membro da Fundação Clara Amanso de Avelar. Seu envolvimento a partir de 2007 com as questões

---

<sup>114</sup>Criada por volta dos anos 2000 e registrada pela Câmara Municipal em 2002, funcionava como uma entidade de caráter cultural e artístico. As suas atividades eram realizadas dentro do “Casarão e Engenho dos Andrade”, conforme registra o autor Nilzo Ivo Ladwig, (LADWIG, 2010, p.1-14.).

<sup>115</sup>Historiador e professor na Universidade de São José, também foi membro do Conselho Municipal de Políticas Culturais (2011 – 2012) e atualmente é membro da Comissão Municipal de Avaliação do Patrimônio Cultural Imaterial de Florianópolis.

<sup>116</sup>PIRES. Júlio Cesar. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 29 de outubro de 2013.

<sup>117</sup>Idem.

<sup>118</sup>Ibidem.

municipais é um indício para que possamos refletir sobre a legislação que criou a “Rota Gastronômica do Sol Poente”.

Podemos interpretar que a Rota inicialmente contava somente com o capital privado e não com as ações da prefeitura, principalmente porque não tinha alguém influente e que representasse o bairro nas políticas municipais, e não por simples questões burocráticas.

Em 2012, segundo Jaqueline Henrique Cardoso, observa-se a meta do poder público municipal investir na questão gastronômica para Santo Antônio de Lisboa, assim como na “criação de deques à beira mar e a substituição da pavimentação de concreto – do final dos anos 1970 – por *paver* (blocos intertratados) na área de preservação do bairro”.<sup>119</sup>

Outro elemento que aparece na narrativa de Júlio César é o seu descontentamento acerca da suposta falta da união dos comerciantes em relação ao projeto da Rota Gastronômica. A passagem a seguir demonstra o seu pesar:

Eu acho que era a falta de interesse dos comerciantes. Talvez outros motivos eu acho...ou por não botar fé alguns já fecharam, já saíram. Já vieram outros. Hoje eu não sei se a gente fosse tentar organizar isso, não sei como seria, mas na época foi muito difícil.  
120

Em seu discurso, há todo o momento, Júlio Cesar Pires coloca o projeto da Rota como algo significativo para o desenvolvimento do turismo no distrito de Santo Antônio de Lisboa, embora ressalte que alguns aspectos poderiam ter sido mais desenvolvidos e aprimorados. Há, entretanto, opiniões e percepções diferenciadas em relação a “Rota Gastronômica do Sol Poente”.

Fausto Angenor de Andrade, proprietário do “Restaurante Samburá”, participou das reuniões de planejamento da “Rota Gastronômica”, desde o começo até o momento em que a Rota Gastronômica foi registrada na prefeitura Municipal:

Chamamos a prefeitura, registramos, todo mundo trabalhou. Só que meia dúzia começou a ser beneficiada. Porque, por exemplo: qualquer coisa que existia, eles faziam prato diferente e indicavam. Eu, o Néri do Cacupé, o João de Barro, o SESC e o Renato sempre ficávamos de fora. Que o Sol Poente começou a abranger aqui.<sup>121</sup>

<sup>119</sup>CARDOSO, Jaqueline Henrique. Op. Cit., p. 77.

<sup>120</sup>PIRES, Julio Cesar. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 29 de outubro de 2013.

<sup>121</sup>ANDRADE, Fausto Angenor. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 28 de agosto de 2013.



Ao falar sobre a Rota, Fausto Andrade coloca-se como um proprietário que não é beneficiado por essa política, ou seja, supostamente a sua região não é beneficiada – assim como Cacupé. Um indício para compreendermos essa questão é que seu Restaurante está distante da concentração de estabelecimentos no centro do bairro de Santo Antônio de Lisboa e também está distante da paisagem marítima, diferente dos outros restaurantes de Santo Antônio de Lisboa. Com isso, ele termina não sendo favorecido por um poderoso atrativo do bairro: o mar combinado com o pôr do sol. Os restaurantes de Cacupé são contemplados pelo mar, entretanto são poucos estabelecimentos, se comparados com o número de restaurantes existentes nos bairros de Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui.

A entrevista com Renato da Silva, proprietário do “Restaurante Zé do Cacupé”, nos oferece alguns indícios para refletirmos sobre essa relação dos bairros com a Rota. Ao questionarmos como era o seu restaurante antes da Rota, ele nos responde que houve pouquíssimas transformações na estrutura do estabelecimento depois da instituição dessa política de turismo: “Hoje a Rota começa aqui. No Cacupé. Mas a concentração dela é Santo Antônio e Sambaqui, não tem jeito. Mas a gente fica bastante contente que Cacupé está dentro dessa situação”.<sup>122</sup>

Embora o entrevistado afirme que a concentração da Rota seja nos bairros vizinhos, ele estabelece um discurso menos agressivo do que aquele proferido por Fausto Andrade, tal como percebemos a seguir:

Essa Rota, esse polo que se criou aqui é muito bom. Porque se meu vizinho faz uma propaganda, eu conseqüentemente, eu tô na propaganda dele. Porque ele vai vir pro meu vizinho hoje, mas ele vai passar na frente, aqui. “Ó, Aqui tem outro Restaurante, vamos aqui”. E eu a mesma coisa: se eu fizer uma propaganda e tornar público, vai respingar pra mais gente. E assim funciona o comércio em geral. Então hoje a situação é essa.<sup>123</sup>

Após o registro da Rota, foi solicitado que os comerciantes investissem na divulgação desta estratégia turística, gerando certo descontentamento entre os proprietários de restaurantes, a exemplo de Fausto Andrade:

---

<sup>122</sup>SILVA, Renato da. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 05 de setembro de 2013.

<sup>123</sup>Idem.

Aí vi que isso era uma política que não me agradava. Porque eu tinha que pagar prato, bandeira, camisa, placa, *outdoor*, isso é coisa do Estado; e não nossa. Se é o estado que vai construir, porque eu vou divulgar? Ai eu disse: “olha, aqui encerrou, vou parar por aqui”. “Mas Fausto, não sei o que”. “Não”. Aí conclusão da história: todo mundo desistiu. Ficou tudo parado. Não tem *outdoor* em lugar nenhum, alguns pagaram e esse dinheiro não sabe pra onde foi. Eu não paguei. Aí acabou, mas a Rota continuou.<sup>124</sup>

A desunião dos comerciantes, que o entrevistado Júlio Cesar levantara em seu depoimento, talvez esteja relacionada à questão do investimento dos próprios comerciantes para efetivar a política da “Rota Gastronômica”, sendo que poucos proprietários investiram. Quando Fausto afirma “que acabou”, mas a Rota continuou, ele avalia que atualmente não há diretrizes para levar essa política de turismo adiante. Mas a divulgação que a Rota proporciona para o turismo em Distrito de Santo Antônio de Lisboa ainda permanece como um fator importante. De acordo com a percepção de Fausto Agenor de Andrade a Rota existe simbolicamente:

Então hoje, só tem o nome: “Rota do Sol Poente”. Então quando a gente vai no Conseg [Conselho de Segurança] dia dois de setembro lá no CESUSC, ou quando a gente fala em restaurante, em festa. “Ah, onde é que é?” Rota do Sol Poente. Então já sabe que é de Cacupé a Sambaqui. É nessa região.<sup>125</sup>

Embora tenha acabado as reuniões e não exista uma política coesa para aprimorar esta estratégia de turismo, a Rota ainda continua contribuindo para as ações turísticas no Distrito de Santo Antônio de Lisboa. Podemos perceber que a Rota tinha um projeto muito mais amplo em relação ao configurado atualmente, focado apenas na questão gastronômica, visto que era uma estratégia de aprimorar o turismo local.

Ao abordar o crescimento do turismo na região, o entrevistado Daniel Raulino, proprietário do “Restaurante do Gugu”, em Sambaqui, que também participou das reuniões de planejamento da “Rota Gastronômica do Sol Poente”, fornece alguns indícios para refletirmos sobre essa questão:

Aqui virou um ponto de gastronomia em que todo mundo... aqui é muito importante na Ilha...o pôr do sol quando você chega ali cinco horas da tarde, seis horas, você olha do lado aqui do continente, você está vendo o sol se pôr. Então é uma coisa muito bonita, o turista adora isso aí. São as coisas muito importantes.<sup>126</sup>

<sup>124</sup> ANDRADE, Fausto Agenor. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 28 de agosto de 2013.

<sup>125</sup> Idem.

<sup>126</sup> RAULINO, Daniel. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 17 de outubro de 2013.

O pôr do sol combinado com o mar calmo forma uma paisagem marítima apreciada pelos turistas. Claudio de Andrade, proprietário do “Casarão e Engenho de Andrades”, ao ser questionado sobre a “Rota Gastronômica do Sol Poente”, narra que a Rota foi se constituindo muito mais em relação aos atrativos locais do que pela comida:

Olha, essa Rota foi se criando, foi se formando e se constituindo assim...de restaurante... localizada num local bonito. Depois as pessoas começaram frequentar aquilo dali, depois viram “ó, fulano tá ganhando dinheiro”, o pessoal foi para Santo Antônio, foi indo, e tal, tal. Ela foi mais em função da própria atração que o turista tem pela localidade, pelo próprio bairro, pelas belezas naturais, do que propriamente a comida maravilhosa. “Olha que comida boa”. Então uma coisa é que foi despertando a outra.<sup>127</sup>

Claudio de Andrade apresenta fortes críticas em relação à Rota em alguns quesitos:

Hoje infelizmente a gente fala dessa Rota Gastronômica, não sei o que, mas se você pegar aí, sei lá, três restaurantes que estão dentro de uma – até acho muito – pegar dois restaurantes de toda essa Rota que esteja realmente comprometido com a gastronomia local, é muito. (...) Porque a maioria não tem estacionamento. E eles acabam assim atropelando todo o trânsito, estacionam... Santo Antônio virou um caos. (...)Então ainda, a maioria desses restaurantes fazem um trabalho muito independente, assim. Se estabeleceram ali e pegam aquilo que...por exemplo: a festa do Divino trouxe muita gente para a comunidade. A maioria não almoça na Igreja porque...não atende ali. Então pra onde vai esse povo? Se espalham na Rota Gastronômica. Então...mas por outro lado não há um retorno também disso para própria cultura. A partir do momento que essa própria Rota como... entender que eles são empresários que eles poderiam estar fomentando a cultura local, trabalhando em parceria com a própria...com os próprios segmentos que existem ali pra pode atrair esse público de qualidade...e é claro, faturar em cima disso.<sup>128</sup>

Como apontado anteriormente, Cláudio, irmão de Fausto, é quem administra o “Casarão e Engenho dos Andrade” e foi autor da solicitação de tombamento desse conjunto arquitetônico, que é palco de atividades de cunho educativo e turístico:

E o “Casarão Engenho dos Andrade” é um exemplo disso, patrimônio da minha família que ainda preserva todo um acervo, todo um patrimônio material, mas também o patrimônio imaterial. Voltado ao ofício de fazer farinha, café, tantas e outras técnicas. De engenho,

<sup>127</sup> ANDRADE, Cláudio. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. 12 de setembro de 2013.

<sup>128</sup> Idem.

dessas coisas toda aí. Então, a gente consegue assim...é...preservar esse saber fazer. E isso hoje tem sido uma das atrações, não só para Florianópolis, mas também para os turistas que nos visitam. Que querem nos conhecer, para as escolas.<sup>129</sup>

Percebe-se como Cláudio Andrade se coloca como um guardião dos saberes e fazeres do bairro de Santo Antônio de Lisboa. O turismo realizado no “Casarão” não é “qualquer” turismo, e sim um “turismo de qualidade”<sup>130</sup>, preocupado com as questões históricas e culturais do local. A partir destas premissas, compreende-se a crítica em relação à ausência de comprometimento com a gastronomia local por parte dos estabelecimentos da Rota.

Claudio Andrade também é atualmente, o presidente da Associação de Moradores de Santo Antônio de Lisboa – AMSAL. No seu discurso, a Associação aparece como uma entidade que defende os interesses da comunidade e que “luta” pelas questões do bairro e pela resolução dos problemas advindos da expansão turística. Um exemplo desta luta é a Associação de Moradores ter processos contra restaurantes que foram construídos ilegalmente “em cima da praia”. Por conta desse quadro, encontramos uma narrativa demarcada por críticas em relação à Rota Gastronômica, como a ausência de estacionamento e falta de envolvimento dos Restaurantes com a comunidade.

A Associação de Moradores, segundo Jaqueline Cardoso, é um canal “importante de diálogo entre os moradores visando resistir ao crescimento desordenado e à perda da qualidade de vida” assim como é uma instituição que participou ativamente nos debates entorno da “construção do novo Plano Diretor da cidade”.<sup>131</sup> Observa-se que Claudio, através da Associação, coloca-se como um representante do bairro e dos interesses dos moradores; um “líder” que busca preservar a região. A Rota, dentro deste contexto, torna-se uma ameaça.

Outros problemas, relacionados ao saneamento, aparecem na narrativa de Juçara Gomes e Daniel Raulino, donos dos Restaurantes “Restinga Recanto” e “Gugu”, respectivamente:

Um dos problemas que eu vejo aqui é o saneamento. Que até agora não foi feito nada. A gente paga horrores de limpeza, de esgoto, de tudo porque...não tem um saneamento no bairro.<sup>132</sup>

---

<sup>129</sup> ANDRADE, Cláudio. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 12 de setembro de 2013.

<sup>130</sup> Idem.

<sup>131</sup> CARDOSO, Jaqueline Henrique. Op. Cit., p.111.

<sup>132</sup> GOMES, Jussara. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 4 de outubro de 2013.

E quanto a rede de esgoto, estamos esperando aí também. Que, felizmente, não tá indo pra praia ainda, mas tá tudo prontinho pra alagar tudo aí. Mas por enquanto, não tem solução, é ruim para nós.<sup>133</sup>

Jussara, proprietária do restaurante “Restinga Recanto”, ao ser questionada sobre quais eram os aspectos positivos e negativos da Rota, foca somente nos aspectos positivos, evidenciando como a Rota ajudou na divulgação do bairro e, conseqüentemente, colaborou para a vinda dos turistas para a região. Entretanto, ao questionarmos sobre o turismo no Distrito, o problema do saneamento é destacado. Diferente de Jussara e de Daniel, Adriana Pires proprietária do “Restaurante Chão Batido” tem uma opinião muito diferenciada em relação ao saneamento, pois afirma que devido à expansão da Rota houve um tratamento de esgoto significativo para o Distrito, assim como a pavimentação.

Renato da Silva, proprietário do “Restaurante Zé do Cacupé”, aponta outros aspectos negativos associados à Rota: a carga tributária e a falta de profissionalização. Manter um Restaurante com um número alto de impostos e sem pessoas aptas para o trabalho torna-se um desafio para este proprietário de restaurante.

Os entrevistados apontam também aspectos positivos relacionados com a “Rota Gastronômica do Sol Poente”: a pavimentação das ruas do Distrito, a maior circulação de turistas e uma maior divulgação dos bairros. Quando o assunto da Rota surge na narrativa dos entrevistados, encontramos os elementos que o Distrito oferece e são utilizados por esta atividade turística: a gastronomia, paisagem e história.

Esses elementos (re) significam a gastronomia, ou seja, a culinária dos Restaurantes. A paisagem e história do local estão interligadas à comida comercializada, ou seja, quando turista adentra estes lugares não estão somente apreciando sabores e aromas, mas também estão vivenciando a paisagem e a história do bairro.

Os discursos sobre a “Rota Gastronômica do Sol Poente” associam estes três elementos, tal como nos anúncios presentes na Internet, em guias e matérias jornalísticas.

---

<sup>133</sup>RAULINO, Daniel. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 17 de outubro de 2013.

### 2.3 Representações da “Rota Gastronômica do Sol Poente”

As primeiras publicações referentes à “Rota Gastronômica do Sol Poente” aparecem nos guias turísticos. Em especial, elencam-se os guias turísticos publicados pela ABRASEL, entidade privada que tem como objetivo dar suporte econômico para bares e restaurantes, com propagandas dos restaurantes associados e informações turísticas do local. Durante o levantamento de fontes, foram encontradas edições entre os anos de 2003 e 2013.

Nesse conjunto, encontramos na 13ª edição do ano de 2006 e na 14ª edição do ano 2007 uma publicação acerca do “Turismo Gastronômico”, em que o Norte e Oeste da Ilha de Santa Catarina, aparecem como umas das opções:

Sugere-se começar o passeio pela famosa Praia de Jurerê Internacional, desfrutar da praia e, se desejar, almoçar no local. Senão, uma boa opção é deslocar-se para as comunidades de Santo Antônio de Lisboa, Cacupé e Sambaqui. Existem vários restaurantes especializados em frutos do mar (via Gastronômica). Santo Antônio de Lisboa foi uma das primeiras comunidades açorianas de Florianópolis, conserva os casarios, os costumes e as comidas típicas. Possui belas paisagens, casas de artesanato com cerâmica de oleiros e renda de bilro. Visite também a Igreja Nossa Senhora das Necessidades. Em Cacupé e Sambaqui seguem-se as mesmas características, Sambaqui é um vilarejo de pescadores. As três localidades possuem lindas vistas e nos bares e restaurantes locais, além de uma ótima refeição, é possível apreciar um maravilhoso pôr-do-sol, com vista baía norte e à Ponte Hercílio Luz.<sup>134</sup>

Para descrever este caminho gastronômico, prioriza-se o bairro de Santo Antônio de Lisboa e seus aspectos históricos, culturais e artísticos. Santo Antônio de Lisboa é referenciado como um “lugar de memória” açoriano com seus casarios, costumes e “comidas típicas”. Além de ser um local histórico é também um local agraciado por belas paisagens, casas de artesanatos e rendas de bilro. Sambaqui é considerado como um lugar da pesca artesanal e Cacupé é apenas brevemente citado. Nestas publicações percebem-se elementos que serão utilizados na institucionalização da Rota: gastronomia, paisagem e história.

Estes elementos aparecem também em um guia de 2008 da Prefeitura Municipal de Florianópolis, produzido pela “Panorama – Guia Turístico e Informativo”. Assim como no Guia da ABRASEL, é reservada uma parte para o “Turismo Gastronômico”

---

<sup>134</sup>ABRASEL. **Guia Abrasel**: Gastronomia, entretenimento e serviços. Grande Florianópolis. 13ª Edição. Florianópolis: 2006.

existente nas regiões de Norte e Oeste da Ilha de Santa Catarina, em que as praias de Sambaqui e de Santo Antônio de Lisboa são citadas. Em um primeiro momento, o Guia caracteriza Florianópolis, de uma maneira geral, como um local para apreciar a gastronomia:

É um polo turístico que atrai gente do mundo inteiro. Turistas que vem em busca de suas belas paisagens, suas praias paradisíacas e sua saborosa comida “típica”. A maior produção de ostras do país não poderia ter um cenário mais perfeito. Por seu sabor e qualidade, a ostra cultivada em Florianópolis vem ganhando popularidade em bares e restaurantes de todo o país.<sup>135</sup>

Florianópolis é descrita como um local de belas paisagens, praias e de comida “típica”. Interessante observar que a ostra é apontada como um forte atrativo turístico. Como visto no capítulo anterior, o cultivo de ostras é uma atividade importante para o Distrito de Santo Antônio de Lisboa. Assim como o Guia da Abrasel, em nenhum momento desta publicação encontramos a nomenclatura “Rota Gastronômica do Sol Poente”. Após essa explanação sobre o turismo gastronômico, há uma lista de restaurantes do Norte e do Leste da Ilha a serem visitados. Para apresentar estes restaurantes, o Guia menciona o principal prato da região:

Um dos elementos principais do complexo culinário Ilhéu é a farinha de mandioca. Herdada dos colonizadores açorianos pelos nativos Tupi-Guaranis, o prato já é tradicional na ilha, encontrada pelo nome Pirão d’Água. Este prato normalmente vem acompanhado de frutos do mar e recebe elogios por todos aqueles que a experimentam.<sup>136</sup>

O Pirão d’água, de acordo com esse Guia é um dos pratos que caracteriza Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui. Cacupé é negligenciada nesta listagem. Contudo, o que chama atenção nesta citação é que o elemento da história está articulada à comida. O Guia diferencia-se nesta abordagem histórica, pois além de citar a imigração açoriana, cita a contribuição indígena para o prato.

Os discursos relacionados à Rota vão aparecer com maior expressão nos anúncios da Internet. Encontramos em *sites* de viagens e *blogs* algumas representações sobre a Rota e, principalmente, sobre os bairros que a aloca. Além destes *sites* específicos, encontramos algumas matérias jornalísticas que expõem representação

---

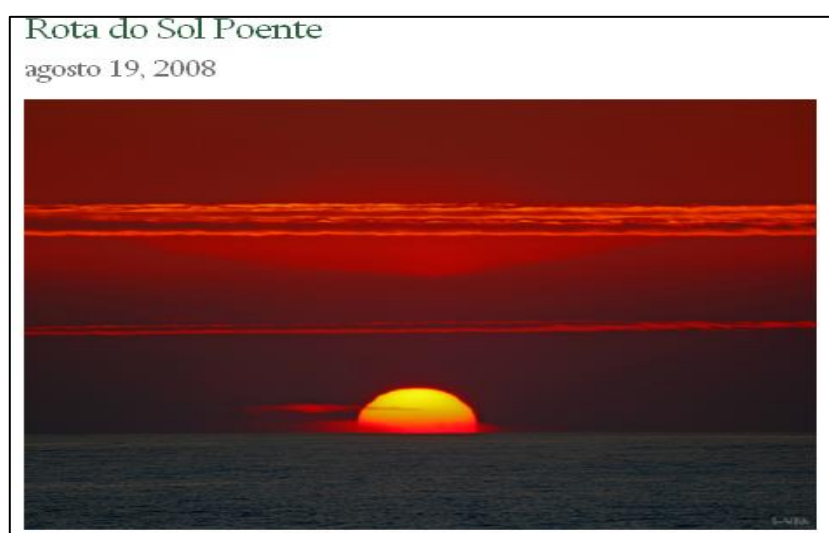
<sup>135</sup>FLORIANÓPOLIS. Prefeitura Municipal de Florianópolis. **Guia turístico e informativo:** Florianópolis. Florianópolis, 2008.

<sup>136</sup>Idem.

sobre a “Rota Gastronômica do Sol Poente”. A paisagem, a gastronomia e a história são elementos que configuram os discursos turísticos da Rota. Os bairros também assumem um papel importante para a divulgação desta política de turismo, visto que cada um é abordado de uma maneira específica.

Em relação à paisagem, os *sites* apresentam descrições semelhantes. No “Blog do Caê”, a partir de uma publicação de 2008 intitulada “Rota do Sol Poente”,<sup>137</sup> a paisagem é acionada através da uma imagem:

Figura 7: Imagem do pôr do sol “Blog do Caê”



Fonte: BLOG DO CAÊ. **Sobre a Rota Gastronômica do Sol Poente**. 2008. Disponível em: <<http://caemartins.wordpress.com/2008/08/19/rota-do-sol-poente/>>. Acesso em 26 de novembro de 2013.

A fotografia é combinada com os seguintes dizeres: “um visual paradisíaco e um mar exuberante” que “abraça seus visitantes”. O mar em conjunto com o pôr do sol é utilizado para descrever este caminho gastronômico, tal como faz o site “Meus Roteiros de Viagem”,<sup>138</sup> em que os bairros de Cacupé, Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui são considerados os “melhores locais para se admirar o pôr do sol na cidade”. E já o site de divulgação turística “Nossa Ilha”, a paisagem é retratada “como um quadro pintado de

<sup>137</sup>BLOG DO CAÊ. **Sobre a Rota Gastronômica do Sol Poente**. 2008. Disponível em: <<http://caemartins.wordpress.com/2008/08/19/rota-do-sol-poente/>>. Acesso em 26 de novembro de 2013.

<sup>138</sup>Meus Roteiros de Viagem. **Sobre a Rota Gastronômica do Sol Poente**. 2012. Disponível em: <<http://www.meusroteirosdeviagem.com/2012/08/restaurantes-florianopolis-sto-antonio-de-lisboa-sambaqui...>>. Acesso em: 26 de novembro de 2013.



todos os entardeceres na ilha”.<sup>139</sup> Observa-se que a descrições paisagísticas é breve e tem como função apresentar a “Rota Gastronômica do Sol Poente”.

A gastronomia, em um dos *sites*, é apresentada através da diversidade, afirmando-se que o turista pode tanto encontrar tanto a “culinária local caracterizada pelos frutos do mar” quanto restaurantes “portugueses, açorianos, pizzarias, cafês e bistrôs”.<sup>140</sup> Em outra publicação no “Blog do Caê”, substantivos como “Vocação”, “costumes” e “tradições” são utilizados para descrever a comida presente na Rota, uma comida que pertence ao passado e à memória do Distrito.<sup>141</sup>

Destaca-se, no Site “Meus Roteiros de Viagem”<sup>142</sup>, os seguintes restaurantes: “Cantina Sangiovenese”, “Marisqueria Sintra”, “Chão Batido”, “Armazém da Vila Café”, “Restaurante do Gugu” e “Restaurante Pitangueiras”. Nota-se que Santo Antônio de Lisboa concentra a maior parte dos restaurantes listados e que o bairro de Cacupé é esquecido nesta listagem.

O elemento histórico é acionado para descrever os bairros que compõem a Rota. O bairro de Santo Antônio é retratado como uma “das primeiras comunidades da Ilha, criado em 1751” e o bairro de Sambaqui é o local onde foi “instalado o porto alfandegário da antiga Desterro”.<sup>143</sup> Estes mesmos bairros são singularizados por constituírem “umas das mais antigas colônias de pescadores da Ilha de Santa Catarina” que “receberam uma grande quantidade de imigrantes no passado, principalmente açorianos”.<sup>144</sup>

O Distrito de Santo Antônio Lisboa – abrangendo os três bairros – é também apresentado como um local de relevância para a colonização da cidade, assim como um lugar que preserva a sua memória e história através de seus bens arquitetônicos. A imigração açoriana é vista como uma das contribuições mais significativas para o lugar através da arquitetura - igrejas, casas coloniais, ruas estreitas.<sup>145</sup> O passado utilizado para descrever os bairros é também um instrumento de legitimação desta política de turismo.

---

<sup>139</sup>NOSSA ILHA. **Sobre a Rota Gastronômica do Sol Poente**. [n.i]. Disponível em: <<http://nossailha.com.br/index.php/news/visualizar/7%22>>. Acesso em: 26 de novembro de 2013.

<sup>140</sup>Ibidem.

<sup>141</sup>BLOG DO CAÊ. Op.Cit., 2008.

<sup>142</sup>MEUS ROTEITOS DE VIAGEM. Op.Cit., 2013.

<sup>143</sup>BLOG DO CAÊ. Op. Cit., 2008.

<sup>144</sup>MEUS ROTEIROS DE VIAGEM. Op. Cit., 2013.

<sup>145</sup>MEUS ROTEIROS DE VIAGENS. **O Distrito Histórico de Santo Antônio de Lisboa**. Disponível em: <<http://www.meusroteirosdeviagem.com/2012/08/santo-antonio-de-lisboa-floripa.html>>. Acesso em: 26 de novembro de 2013.

Figura 8: Imagem do site “Meus Roteiros de Viagem”



Fonte: Meus Roteiros de Viagem. **Sobre a Rota Gastronômica do Sol Poente**. 2012. Disponível em: <<http://www.meusroteirosdeviagem.com/2012/08/restaurantes-florianopolis-sto-antonio-de-lisboa-sambaqui...>>. Acesso em: 26 de novembro de 2013.

Esta montagem é muito interessante, visto que, além de apresentar a Rota Gastronômica, também expõe os elementos que se quer mostrar aos turistas em relação aos bairros. Cacupé e Sambaqui são representados pelas praias de águas tranquilas e também, respectivamente, pela atividade pesqueira e pela produção de ostras. Na fotografia referente ao bairro de Cacupé aparecem os barcos para simbolizar a pesca e na imagem referente a Sambaqui estão os instrumentos utilizados no cultivo de ostra. Santo Antônio de Lisboa distancia-se da imagem associada à paisagem marítima e é representado por sua história através dos seus bens arquitetônicos.

Em 2013, várias edições do “Diário Catarinense” apresentam a coluna denominada “O Melhor de Cacupé”, criada pela construtora GND para divulgar as belezas e os atrativos da região, no momento do lançamento de um empreendimento imobiliário no local. Neste conjunto, destacam-se as colunas “Gastronomia com tradição e influência internacional”<sup>146</sup> e “ Os atrativos de Cacupé para quem busca gastronomia emoldurada por belas paisagens em Florianópolis”<sup>147</sup>, presentes também no jornal virtual divulgado no “ClibRbs”. Entretanto, há mais imagens no informe publicitário impresso.

<sup>146</sup>DIÁRIO CATARINENSE. **Gastronomia com tradição e influência internacional**. 23 de agosto de 2013.

<sup>147</sup>CLIC RBS. **Os atrativos de Cacupé para quem busca gastronomia emoldurada por belas paisagens em Florianópolis**. Disponível em: <<http://diariocatarinense.clicrbs.com.br/sc/noticia/2013/08/os-atrativos-de-cacupe-para-quem-busca-gastronomia-emoldurada-por-belas-paisagens-em-florianopolis-4247026.html>>. Acesso em: 26 de novembro de 2013.

A publicação mostra os principais restaurantes de Cacupé - “João de Barro”, “Zé do Cacupé” - e também um estabelecimento que fica na divisa entre o bairro de Cacupé e Santo Antônio de Lisboa: “FairylLand Cupcakes”. Diferente das outras publicações, o bairro de Cacupé não é retratado como um bairro adjacente a Santo Antônio de Lisboa, mas sim como um bairro integrante da “Rota Gastronômica do Sol Poente”. Afirma-se que, assim como Santo Antônio de Lisboa, Cacupé apresenta a diversidade de restaurantes de cozinha internacional e regional, destacando também “o clima dos aconchegantes cafés franceses”, fazendo menção à casa de *cupcakes*.

A Rota Gastronômica do Sol Poente é uma política de turismo no Distrito de Santo Antônio de Lisboa que teve como os seus próprios agenciadores os moradores e comerciantes do distrito. O seu projeto era muito mais amplo do que conhecemos hoje, entretanto, o seu foco gastronômico permanece até os dias atuais. Se olharmos as publicações analisadas até aqui, percebemos que a gastronomia alia-se à paisagem e a história dando características peculiares a esta política de turismo.

### CAPÍTULO III

#### A CONSTRUÇÃO DA COMIDA “TÍPICA” NOS RESTAURANTES DA “ROTA GASTRONÔMICA DO SOL POENTE”

Para continuar a investigação acerca da “Rota Gastronômica do Sol Poente”, este capítulo foca o elemento gastronômico, por meio da investigação acerca das comidas “típicas” comercializadas por alguns restaurantes da Rota. Objetiva-se identificar a construção de uma identidade para os restaurantes por meio dos usos do passado. Passado este que vai se configurar através dos pratos “típicos”, assim como na decoração, na propaganda e nos marcos da trajetória dos estabelecimentos narrada pelos proprietários. Estes elementos constituem estratégias que nos auxiliam a compreender como as comidas “típicas” são (re)inventadas pela atividade turística, tornando-se um dos elementos que conferem identidade a determinado lugar.

A “Rota Gastronômica do Sol Poente” possui uma média de trinta restaurantes das mais diversas especialidades, gostos e sabores. Contudo, foram selecionados seis restaurantes de caráter regional.

Entende-se que “comida regional” é uma construção histórica, produto de discursos que estabelecem vinculações entre a comida, os hábitos e os costumes locais. No campo discursivo do turismo em Florianópolis, a cozinha regional está vinculada à construção de uma identidade açoriana, tal como analisado nos capítulos anteriores.

Os critérios de seleção dos restaurantes pesquisados foram estabelecidos a partir de um trabalho de campo exploratório que consistiu em percorrer a Rota Gastronômica do Sol Poente. Nesta pesquisa, foi utilizado um Caderno de Campo para registrar detalhadamente as informações coletadas nos restaurantes e também as percepções da pesquisadora acerca do lugar.

Os seguintes critérios nortearam a delimitação dos restaurantes investigados: a) restaurantes criados antes da implementação da Rota Gastronômica e que são referências para o turismo; b) restaurantes inaugurados antes da Rota, porém que não são tão referenciados pelo turismo. A seleção considerou a localização dos Restaurantes, uma vez que a investigação contempla também as especificidades dos bairros que compõem a “Rota Gastronômica do Sol Poente”.

Os restaurantes selecionados contemplam os três bairros: “Zé do Cacupé”- Cacupé, “Samburá” - Santo Antônio de Lisboa, “Chão Batido”- Santo Antônio de

Lisboa, “Restinga Recanto”- Sambaqui, “Restaurante do Gugu”- Sambaqui e “Restaurante Posto da Alfândega”- Sambaqui.

### 3.1 Restaurante “Zé do Cacupé”

O Restaurante “Zé do Cacupé” situa-se em Cacupé e é um dos mais antigos do bairro. No *site* do restaurante, encontramos a informação que o estabelecimento foi criado por José Elizeu da Silva, em 1987. Entretanto, ao entrevistarmos Renato da Silva - filho de José e atual proprietário do Restaurante - encontramos uma versão construída com maior riqueza de detalhes. Ele narra que o Restaurante “aconteceu ao acaso”. Dois anos antes de abrir o Restaurante, o entrevistado trabalhava em uma empresa que prestava serviço para o estado e seus pais queriam que ele ingressasse na carreira pública. Não obtendo sucesso e sem perspectivas futuras, seus pais decidiram abrir um negócio próprio para ele trabalhar, tendo como pretensão inicial montar um bar para vender lanches e petiscos.

O acaso de uma tempestade durante a construção é lembrada para explicar a ampliação do espaço, que gerou especulações sobre a abertura de um restaurante.

Aí o que aconteceu: o pessoal da vizinhança começou a dizer que ia sair um restaurante, e tal. Porque não abre? Não para mim, pro pai e pra mãe, porque vocês não abrem um restaurante? Pô, a mãe sempre soube cozinhar muito bem. Era descendente de açoriano, meu pai era descendente de açoriano também. O pai não cozinhava, mas o pai pescava também, descendente de açoriano.<sup>148</sup>

A abertura do Restaurante é associada ao fato da mãe cozinhar bem e a descendência açoriana é enfatizada. Ou seja, há uma tentativa do entrevistado de associar a família ao passado da imigração açoriana na região. Nota-se que o Restaurante inicialmente era familiar, onde a sua mãe cozinhava e seu pai pescava para abastecer o Restaurante. Também outros integrantes da família - irmãs, irmãos, cunhados e cunhadas - auxiliavam nas tarefas que o estabelecimento demandava. O entrevistado conta que a profissionalização não era uma marca nos primeiros anos do estabelecimento e que, gradualmente, o Restaurante foi crescendo e perdendo o caráter familiar.

---

<sup>148</sup>SILVA, Renato da. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 05 de setembro de 2013.

Na análise da narrativa do entrevistado sobre a trajetória do Restaurante, identificamos uma questão de gênero que estruturava os primeiros anos, quando mulheres integrantes da família eram responsáveis pelo espaço da cozinha. Essa situação mudou com a ampliação do quadro de funcionários, quando homens de fora do ambiente familiar do entrevistado assumiram este espaço.

Joan Scott explica que o gênero é uma categoria de análise histórica que auxilia a compreender as criações sociais de ideias sobre os papéis adequados aos homens e às mulheres. Ideias expressas através de “doutrinas religiosas, educativas, científicas, políticas ou jurídicas e tomam a forma típica de uma oposição binária fixa, que afirma de maneira categórica e inequívoca o significado do homem e da mulher, do masculino e do feminino”.<sup>149</sup> Assim como em outras famílias, cozinhar é um ofício feminino e o trabalho no restaurante representava uma extensão dos papéis desempenhados na esfera do privado.

A comida relaciona-se com as questões de gênero e família. Segundo a antropóloga Ellen Woortmann em seu texto intitulado “A comida, a família e a construção do feminino”<sup>150</sup>, os papéis de gênero são construídos também na esfera da alimentação. Enquanto a mulher é responsável pelo ato de cozinhar, o homem é por trazer o alimento para a casa por meio do seu trabalho. Dentro desta perspectiva, a mulher atua no ambiente privado (a cozinha) e o homem na esfera pública (a rua). Estes elementos são identificados nas relações familiares de Renato da Silva: enquanto a mãe assumiu a cozinha - o ambiente privado - preparando as refeições oferecidas aos clientes, o pai assumiu a função de buscar o alimento através da pesca.

Já na primeira temporada de verão e com um número expressivo de clientes, percebeu-se que havia a necessidade de ampliar o estabelecimento e organizar um quadro de funcionários. O processo desta expansão é rememorado como um período difícil:

Aí o que aconteceu, nessa ocasião, a gente teve uma dificuldade muito grande de adaptar. Que a gente saiu de uma coisinha pequena ... no começo do negócio entendeu? Nós sabíamos trabalhar pequeno e a gente aumentou. Então o que aconteceu? Aquilo ali para nós foi um problema muito sério. Porque a gente não tinha mão especializada, a gente não sabia lidar com o funcionário, entendeu? Onde nós

---

<sup>149</sup>SCOTT, Joan Wallach. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. **Educação & Realidade**. Porto Alegre, vol. 20, n. 2, jul./dez, 1995, p. 86.

<sup>150</sup>WOORTMANN, Ellen Klaas. A comida, a família e a construção do gênero feminino. **Revista de Ciências Sociais**, 29 (1), 1986, p. 106-130.

apanhávamos bastante. Os anos foram passando e a gente foi aprendendo assim ... na prática. E fomos tocando.<sup>151</sup>

Nessa narrativa, a dificuldade sobressai como uma constante e torna-se um marco na construção de determinada imagem que o entrevistado produz de si mesmo. Segundo Michael Pollak, a memória estabelece uma relação pertinente com o sentimento de identidade em que o entrevistado constrói uma “imagem de si, si para si e para os outros”<sup>152</sup>, ou seja:

A imagem que a pessoa adquire ao longo da vida referente a ela própria, a imagem que ela constrói e apresenta aos outros e a si própria, para acreditar na sua própria representação, mas também para ser percebida da maneira como quer ser percebida pelos outros.<sup>153</sup>

Pode-se interpretar que Renato da Silva constrói a imagem de alguém que enfrentou as dificuldades e as venceu, ou seja, de um sujeito que apesar das adversidades que encontrou, conseguiu manter o Restaurante, criou uma estrutura satisfatória e obteve sucesso.

O processo de construção de uma identidade para os restaurantes é objeto privilegiado dessa pesquisa. Nesse caso, no primeiro momento, é importante observar o nome do Restaurante: “*Zé do Cacupé*”, que produz a identificação com o pai de Renato da Silva, José Eliseu da Silva, que pescava desde adolescente e só parou com essa atividade por motivo de doença. Desde 1951, Zé do Cacupé possui um Armazém e o Restaurante foi construído no mesmo terreno. A compra em armazéns representa uma prática social do bairro de Cacupé, assim como de outros lugares, pois na ausência de grandes supermercados, as pessoas recorriam a este tipo de estabelecimento para abastecer suas casas. O armazém assume também um papel de sociabilidade, em que pessoas se encontravam para conversar.

O acesso para o estacionamento do Restaurante faz com que as pessoas passem na porta do Armazém e muitas delas param para conversar com o senhor Zé, que fica costumeiramente sentado numa cadeira ao lado da porta do estabelecimento.

A figura do “Zé do Cacupé” é agenciada em diversos momentos, seja no próprio nome do Restaurante, na propaganda de divulgação, na decoração e até no cardápio. Renato nos conta que anteriormente, o Restaurante denominava-se “Estrela do Mar”,

---

<sup>151</sup>SILVA, Renato da. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 05 de setembro de 2013.

<sup>152</sup>POLLAK, Michael. Memória e Identidade social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, 1992, p. 7.

<sup>153</sup>Idem.

por sugestão da sua mãe. Segundo o entrevistado, com o passar do tempo, ele percebeu que esse nome era muito comum:

Então a gente queria ter uma identidade nossa. Então eu disse: “Não, vamos mudar”. E foi mudando devagarinho de “Estrela do Mar” para “Zé do Cacupé”. Ai ficou até hoje, uma marca que a gente já registrou. Então hoje ninguém tira esse nome da gente, é único. Falou em “Zé do Cacupé” já é um endereço.<sup>154</sup>

O entrevistado usa a palavra identidade para descrever o processo de troca do nome do restaurante. A intenção foi criar um nome que referenciasse o seu passado familiar. No *site* do Restaurante, encontra-se uma parte destinada a contar a história de “Zé do Cacupé”. Para tanto, utiliza-se uma reportagem feita pelo jornal “Diário Catarinense”, publicada no dia 1º de fevereiro de 2002, no “Caderno de Verão”, ou seja, em um espaço do jornal destinado a publicar as potencialidades turísticas de Florianópolis. “Zé do Cacupé” é retratado como “matuto contador de casos”, um dos “personagens mais folclóricos da Ilha”; “pescador das águas da Baía Norte” e “manezinho da Ilha”.<sup>155</sup> Além de aparecer no *site*, esta reportagem foi emoldurada e faz parte da decoração do Restaurante, junto com recortes de outros jornais:

Figura 9: Imagens das reportagens emolduradas Restaurante *Zé do Cacupé*, Florianópolis.



Fonte: Acervo Pessoal. Data: 5 de agosto de 2013.

Estas reportagens não servem somente como uma decoração, pois se complementam para instituir o personagem “Zé do Cacupé”.

Em 1995, em uma reportagem do jornal “AN Capital”, intitulada “Zé do Cacupé”, José Eliseu da Silva é retratado como um “homem que assistiu as transformações do centro urbano” e como “sujeito extremamente folclórico, que

<sup>154</sup>SILVA, Renato da. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 05 de setembro de 2013.

<sup>155</sup>RESTAURANTE ZÉ DO CACUPÉ. Disponível em: < [www.zedocacupe.com.br](http://www.zedocacupe.com.br)>. Acesso em: 10 de dezembro de 2013.



encarna a figura do autêntico manezinho”.<sup>156</sup> Há referências à pesca e ao Armazém, ou seja, marcos do reconhecimento público que alcança no bairro. Além desta reportagem, encontram-se outras com descrições similares: “Quando o assunto é Cacupé, todos os caminhos levam a um dos mais famosos representantes dos manezinhos” feita pela Coluna “Gente: uma Referência” do “Diário Catarinense”<sup>157</sup> e a reportagem do jornal “Oi São José”, intitulada “Perto do Paraíso”.<sup>158</sup>

A ascendência açoriana, mencionada pelo entrevistado, é enfatizada nessas fontes. O Zé do Cacupé é figura que representa o Restaurante: manezinho<sup>159</sup>, descendente de açoriano, nativo do bairro. As reportagens desempenham um papel estratégico na afirmação da identidade do Restaurante ao promover, na acepção utilizada por Andréa Ferreira Delgado<sup>160</sup>, a monumentalização da figura de “Zé do Cacupé”, ou seja, instituí-lo como representante do bairro e da Ilha de Santa Catarina.

Além destas reportagens emolduradas, as fotografias também auxiliam para afirmar a imagem de Zé do Cacupé:

---

<sup>156</sup>JORNAL “NA CAPITAL”. Zé do Cacupé. 1995. Florianópolis.

<sup>157</sup>JORNAL DIÁRIO CATARINENSE. **Quando o assunto é Cacupé, todos os caminhos levam a um dos mais famosos representantes dos manezinhos.** [n.i]. Florianópolis

<sup>158</sup>JORNAL OI SÃO JOSÉ. Perto do Paraíso. [n.i] São José.

<sup>159</sup>Segundo a autora Márcia Fantin o termo “manezinho” é fruto de um processo de construção simbólica. O “manezinho era um terminologia que, não muito tempo atrás, tinha uma conotação pejorativa. Tratava-se de um insulto dirigido aos ‘nativos’ do interior da Iha. Agora, ‘manezinho’ transformou-se não só num elogio mas numa espécie de ícone da cidade. De estigma passou a ser um valor”. In: FANTIN, Márcia. **Cidade dividida: dilemas e disputas simbólicas em Florianópolis.** Florianópolis: Cidade Futura, 2000, p.19.

Um dos exemplos que demonstra essa transformação da terminologia é o troféu “Manezinho da Ilha” criado em 1987 pelo jornalista Aldírrio Simões para homenagear pessoas importantes da cidade. Zé do Cacupé em 2006 recebe essa premiação.

<sup>160</sup>DELGADO, Andréa F. **A invenção de Cora Coralina na batalha das memórias.** Doutorado em História. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, 2003.

Figura 10: Imagem das fotografias emolduradas no Restaurante “Zé do Cacupé”, Florianópolis.



Fonte: Acervo Pessoal. Data: 5 de agosto de 2013.

Essas fotografias têm como objetivo representar e ressaltar as experiências e vivências de Zé do Cacupé enquanto sujeito cuja trajetória representa o modo de vida do lugar. A construção da biografia desse personagem por meio da decoração é uma das estratégias utilizadas para atribuir historicidade ao ambiente e está associada com outros elementos para compor uma decoração que atribui determinada identidade ao Restaurante.

Figura 11: Imagens da parte interna do Restaurante “Zé do Cacupé”, Florianópolis.



Fonte: Acervo Pessoal. Data: 5 de agosto de 2013.

O Restaurante “Zé do Cacupé” é um ambiente com uma decoração regional, cujos elementos fazem menção aos costumes da Ilha e, em especial, da pesca. Além de muitas fotografias do Zé do Cacupé e da sua família, também apresenta fotografias antigas da Ilha. Formando um conjunto harmônico, destacam-se muitos objetos como

cestos, barcos e peixes; assim como os personagens folclóricos do Boi de Mamão: a “bernunça”, a “Maricota” e o próprio boi.<sup>161</sup>

A fachada externa também contribui para compor a identidade do Restaurante:

Figura 12: Imagens da parte externa do Restaurante “Zé do Cacupé” e do Armazém, Florianópolis.



Fonte: Acervo Pessoal. Data: 5 de agosto de 2013.

Segundo Renato da Silva, o Restaurante passou por um período de reformas, quando o espaço foi ampliado e a fachada central foi modificada. Infelizmente não possuímos fotos de como era o estabelecimento anteriormente. Renato da Silva conta que durante a reforma foi buscar ideias com um amigo arquiteto:

Essa questão da arquitetura que a gente tem, das aberturas, das portas e tal; aí foi um arquiteto amigo nosso que na época estava ajudando a gente, aí ele disse assim: “ó, vai no Ribeirão, bate umas fotos lá e tal, e vê o que tu acha legal e tenta aplicar aqui”. “Só que não polui muito, deixa a coisa mais centralizada, faz uma entradinha bonita, tipo açoriana”. E a gente conseguiu desenvolver isso daí e onde ficou uma casa bonita. Ficou aconchegante, ficou legal.<sup>162</sup>

A referência ao Ribeirão da Ilha é significativa, pois demonstra a busca dos elementos açorianas que deveriam ser reproduzidas no prédio que abriga o Restaurante. Ao mesmo tempo, o passado familiar também é acionado através do barco de pesca e da presença do Armazém.

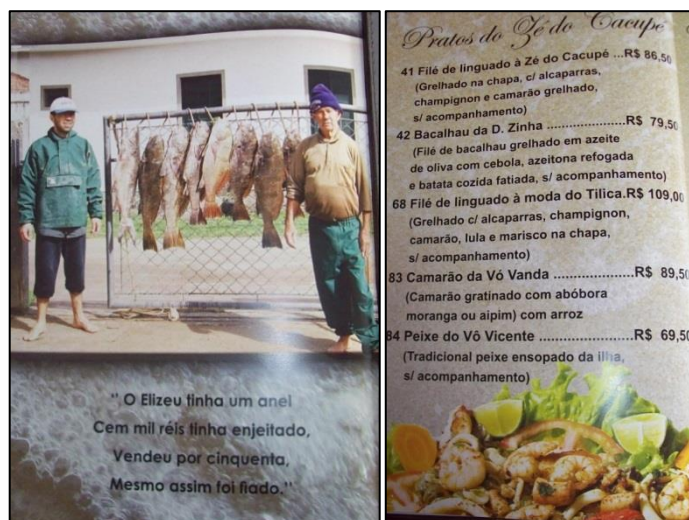
<sup>161</sup>O folguedo do Boi de Mamão é uma expressão folclórica que fazia parte de um ciclo de festas do Natal do litoral catarinense. A brincadeira consiste na encenação da morte e ressurreição do boi. No processo de construção de uma identidade local, esta manifestação cultural está associada à presença de açorianos. Há uma pluralidade de versões acerca do surgimento do Boi de Mamão na Ilha de Santa Catarina, alguns atribuem aos nordestinos e outros, dizem que brincadeira veio da Espanha e Portugal. In: SOUZA, Isabella Cristina de; GONDIM, Leticia da Silva. **O Boi de Mamão e as Festas de africanos e afrodescendentes: Uma experiência de Educação Patrimonial no Ensino de História**. Florianópolis, 2013. (Relatório de Estágio)

<sup>162</sup>SILVA, Renato da. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 05 de setembro de 2013.

A decoração transforma o ambiente e (re)significa a comida que está sendo comercializada. Ao saborear os pratos “típicos”, o turista também vai “saborear” a história do restaurante por meio dos diversos elementos que compõem a decoração interna e externa.

O cardápio é outro instrumento utilizado para construir uma identidade para o Restaurante:

Figura 13: Imagens do cardápio Restaurante “Zé do Cacupé”, Florianópolis.



Fonte: Acervo Pessoal. Data: 5 de agosto de 2013.

No cardápio, a questão familiar associada à biografia de José Eliseu da Silva é acionada por meio de uma fotografia de pescaria onde o personagem aparece ao lado do filho Renato, assim como também na parte do cardápio denominado “Pratos a Zé do Cacupé”. Segundo Renato da Silva, estes pratos têm como objetivos homenagear alguns sujeitos que colaboraram com o Restaurante ao longo dos anos. Estas pessoas são familiares ou então pessoas muito próximas à família. Há pratos homenageando a mãe de Renato - “Bacalhau da dona Zinha”; seu Tilica, um amigo próxima da família - “Filé de Linguado à moda do Tilica”; Wanda, a sogra de Renato - “Camarão da Vó Wanda”; Vicente, avô de Renato – “Peixe do Vô Vicente” e, é claro, um prato denominado “Filé de Linguado à Zé do Cacupé”.

Por meio da entrevista encontramos algumas informações importantes acerca do cardápio. Anteriormente, este era feito na máquina de escrever e os preços eram escritos à lápis. Atualmente, como mostra as imagens, o cardápio é feito na gráfica e conta com ilustrações computadorizadas. Renato da Silva informa que os pratos servidos, de uma maneira geral, não mudaram muito. No começo, serviam muito bolinho de siri, camarão

à milanesa, peixe frito e ensopado. Entretanto, com o passar dos anos, o peixe grelhado foi incluído no cardápio:

E durante o nosso tempo aqui, as pessoas pediam muito peixe grelhado. Pela questão da saúde. Lembro que na época não era muito tradicional se fazer peixe grelhado. Não é um prato de tradição na Ilha. Prato de tradição da Ilha que não tinha gordura eu acho que é o peixe na brasa, peixe assado no carvão. A tainha na brasa e tal isso é muito tradicional, mas filé de peixe grelhado ... não me lembro de ter comido na minha casa quando era criança. Era feito a milanesa, frito ou ensopado, uma outra situação.<sup>163</sup>

O entrevistado menciona o “prato de tradição”, que corresponde à categoria de “prato tradicional” tal como apresenta Ellen Woortmann. Ou seja, são pratos vinculados às identidades que compõem os grupos sociais, em que a família torna-se um referencial. O tradicional, para análise deste Restaurante, está associado às experiências de infância de Renato da Silva, ou seja, o proprietário comia o peixe na brasa quando era criança, preparado por sua mãe. Este prato é trazido para o presente e comercializado no Restaurante.

Não somente a estrutura do estabelecimento mudou ao longo dos anos, mas os componentes do cardápio. A pedidos da clientela houve a inclusão do filé de peixe grelhado que é feito na chapa, assim como o camarão, o marisco, o polvo e a lula. Outra alteração no cardápio foi a inclusão dos pratos a base de ostra, provavelmente associada a popularização do cultivo na região.

Outro fator importante para a mudança do cardápio e até mesmo na dinâmica do próprio restaurante é a pesca. Como vimos anteriormente, Renato da Silva e seu pai pescavam e abasteciam o restaurante. Entretanto, com a escassez do peixe devido à pesca predatória na região, tiveram que trazer outros produtos de fora, como o congrio rosa que vem da Argentina.

No discurso de Renato da Silva, é recorrente a ideia de “sempre voltar a nossa culinária pro nosso local aqui, para nossa região, para nossa Ilha, o tradicional da nossa Ilha”.<sup>164</sup> Nas palavras do entrevistado comida típica é:

Aquilo que eu comia na minha casa, quando a minha mãe fazia. Que ela era descendente de açorianos. Ela aprendeu com a bisavó dela, a vó ensinou a mãe dela e mãe dela ensinou ela. Foi passando de geração em geração. É ... pra mim isso é comida “típica”. O que é

---

<sup>163</sup>Idem.

<sup>164</sup>Ibidem.

comida “típica”? É o peixe fresco frito, ensopado, é aquele camarão fresquinho ensopado aqui na nossa região. Camarão ao bafo, camarão alho e óleo.<sup>165</sup>

Os significados que o entrevistado atribui à comida comercializada no Restaurante são derivados da identificação com uma comida familiar, uma comida de “mãe” e de “avó”, uma comida da sua infância, que é transmitida de geração a geração. Interessante que o elemento da família mistura-se com o elemento do açoriano, na tentativa de legitimar a descendência da sua família. Entretanto, o passado familiar é mais forte em seu discurso.

A propaganda é um importante elemento para compreender e analisar as representações acerca do Restaurante “Zé do Cacupé”. O *site* do Restaurante traz como propaganda a seguinte mensagem: “venha provar os mais deliciosos pratos com frutos do mar frescos, no melhor da gastronomia da Ilha e de seus manezinhos”.<sup>166</sup> Ao lado, há a imagem de José Elizeu da Silva, o Zé do Cacupé, como um sujeito “que representa como ninguém o espírito e a cordialidade do manezinho da Ilha”.<sup>167</sup>

A revista “Veja”, na edição “O melhor da Cidade” de 2006, ao premiar o Restaurante como melhor “Restaurante Regional”, traz uma descrição interessante. Zé do Cacupé é representado como “guardião dos costumes açorianos” e o Restaurante como “melhor na especialidade regional que congrega casas de culinária típica da região”.<sup>168</sup>

A identidade do Restaurante é, assim, construída por meio do agenciamento de um passado familiar, configurado na imagem do Zé do Cacupé, que é associado à descendência açoriana e a elementos da cultura local.

### 3.2 Restaurante “Samburá”

O Restaurante “Samburá” foi fundado por Fausto Agenor de Andrade e sua esposa Cleia Machado de Andrade em 1993. Segundo Fausto, “samburá” significa “cesto de pesca”. O Restaurante está afastado do centro histórico de Santo Antônio de

---

<sup>165</sup>Ibidem.

<sup>166</sup>RESTAURANTE ZÉ DO CACUPÉ. Disponível em: < [www.zedocacupe.com.br](http://www.zedocacupe.com.br)>. Acesso em : 10 de dezembro de 2013.

<sup>167</sup>Ibidem.

<sup>168</sup>REVISTA “VEJA”. **Veja Santa Catarina**: o melhor da cidade. Edição 2006/2007. São Paulo: Editora Abril. p.158.

Lisboa e também está longe do mar, entretanto, seu proprietário utiliza outras estratégias para promovê-lo.

A trajetória do Restaurante narrada por Fausto Agenor de Andrade constitui uma destas estratégias. O entrevistado se coloca, desde o primeiro momento, como alguém que é descendente de família portuguesa, da Ilha de São Miguel e Fail. Ele conta que sua família veio para a região no século XVIII, “quando começou as construções das igrejas famosas aqui na Ilha”<sup>169</sup>, e que o terreno onde está situado o Restaurante foi adquirido por sua família no século XIX. Mais do que confirmar essas informações por meio de documentos, interessa ressaltar o uso de referências ao passado como estratégia para legitimar a sua família por meio da identificação com o lugar.

Também se encontra o uso do passado familiar como estratégia na propaganda que consta no *site* do Restaurante “Samburá”:

O restaurante fundado em 1993 por Fausto Agenor de Andrade e Cleia Machado de Andrade abriu suas portas visando oferecer as mais diversas comidas típicas da Ilha. Com o passar dos anos algumas melhorias foram feitas para assim atender melhor seus clientes. Há algumas décadas a cidade de Florianópolis contava com cerca de 300 engenhos de farinha. Os proprietários do restaurante foram criados nesta tradição, e após anos decidiram ter seu próprio engenho, objetivando resgatar esses costumes, propiciando aos seus clientes o conhecimento desta tradição e revivendo esta verdadeira cultura açoriana.<sup>170</sup>

Esta mesma descrição é repetida no cardápio do Restaurante. A fim de divulgar determinada trajetória do estabelecimento e de seus proprietários para turistas e clientes, construiu-se uma história que associa as experiências familiares aos engenhos de farinha, apontados como uma “tradição” da cidade.

Essa tradição dos engenhos de farinha pautada na imigração açoriana está configurada também na presença do “Casarão Engenho dos Andrade”, situado ao lado do Restaurante. Este Engenho, de acordo com a historiadora Jaqueline Henrique Cardoso, foi provavelmente construído em 1860 e adquirido por Agenor de Andrade em 1920, pai de Fausto, e é atualmente administrado por seu irmão, Cláudio Agenor de Andrade.<sup>171</sup> Além do referido Engenho, encontra-se uma habitação. Ambas as

---

<sup>169</sup>Idem.

<sup>170</sup>RESTAURANTE SAMBURÁ. Cardápio, item intitulado “**História – restaurante e engenho**”. Florianópolis, 2013.

<sup>171</sup>CARDOSO, Jaqueline Henrique. Op. Cit. p. 59.



edificações, incluindo todo o maquinário da produção de farinha, foram patrimonializadas, ou seja, tombadas em âmbito municipal (1995) e estadual (2002).

Esse Engenho é “um dos poucos remanescentes da produção artesanal de farinha ainda em funcionamento na Ilha, tendo efetuado sua última farinhada nos moldes tradicionais em 1987”.<sup>172</sup> Ou seja, o lugar perdeu a sua função econômica e adquiriu uma função cultural e memorialística, transformando-se em palco de atividades de cunho educativo e turístico. Dentre estas, destaca-se a “Divina Farinhada”, que abre as festividades em homenagem ao Divino Espírito Santo.

A patrimonialização do “Casarão Engenho dos Andrade” está associada à construção da identidade do Restaurante “Samburá”, uma vez que a sua família é autora do processo de preservação deste conjunto histórico. Durante a entrevista, Fausto Agenor de Andrade afirma que sua família ajudou a criar a Divina Farinhada, no contexto de valorização da Festa do Divino no bairro.

Na construção da identidade do Restaurante, o passado da família do proprietário é associada ao passado local, mais do que isso, a família é instituída como protagonista importante da história do local. Tal estratégia fica também em evidência na decoração do Restaurante:

Figura 14: Imagem da parte interna Restaurante “Samburá”, Florianópolis.



Fonte: Acervo Pessoal. Data: 28 de agosto de 2013.

Ao entrar no estabelecimento é possível visualizar uma réplica de uma engenho de farinha, em alusão ao “Casarão e Engenho dos Andrade”. Esse engenho produzia até pouco tempo a farinha de mandioca. Entretanto, segundo Fausto Andrade, esta produção era esporádica, uma vez que o processo é lento e demanda serviços de terceiros. Por

---

<sup>172</sup>Idem, p. 61.



conta do furto de uma peça, o engenho parou de funcionar. Outros elementos fazem parte da decoração do Restaurante:

Figura 15: Imagens da parte interna do Restaurante “Samburá”, Florianópolis.



Fonte: Acervo Pessoal. Data: 28 de agosto de 2013.

O entrevistado nos narra que alguns objetos que fazem parte da decoração ou foram doados por seus familiares ou foram encontrados no lixo. O entrevistado se coloca “como um verdadeiro catador de latinhas”, pois declara aproveitar as coisas que encontra no lixo para compor a decoração no Restaurante. Percebe-se que há um esforço de Fausto Andrade em destacar a si mesmo e sua família como responsáveis pela preservação do patrimônio local, tal como se evidencia na passagem em que comenta os significados da decoração:

Tem um significado [ a decoração], tem uma história. (...) Canoas que mataram a fome de muita gente da nossa comunidade, da nossa família que criou a gente desde 1830 até hoje; ela matou a fome, e que levava toda a nossa mercadoria pro mercado público e lá fazia o escambo. Trocava nossa mercadoria recolhida na terra por aquilo que gente não tinha em casa. Então, não só nós, mas toda a comunidade.<sup>173</sup>

A decoração é, assim, associada tanto ao passado familiar quanto coletivo: reforçando o caráter simbólico da comida “típica” e principalmente, transformando a comida em um atrativo turístico.

<sup>173</sup> ANDRADE, Fausto Agenor de Andrade. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 28 de agosto de 2013.

Figura 16: Imagens da parte externa Restaurante “Samburá”, Florianópolis.



Fonte: Acervo Pessoal. Data: 28 de agosto de 2013.

Na parte externa do Restaurante “”, destacam-se os bois, constituindo uma nova referência ao engenho. Conclui-se, portanto, que tanto na propaganda quanto na decoração interna e externa do Restaurante, a relação do estabelecimento com o “Casarão e Engenho dos Andrades” é evidenciada para singularizar o estabelecimento e compor sua identidade.

Durante a entrevista, Fausto Agenor de Andrade coloca-se como alguém que detém o conhecimento da comida regional, como um nativo que conhece os saberes e fazeres relacionados à comida da Ilha:

E eu como sou daqui, conheço tudo e sei; então essa é a diferença. Pegar do mar e botar pro cliente comer. Essa é a diferença. A influência dos engenhos de farinha – que temos dois – temos o de 1830 aqui, tem esse aqui de 1990, que a gente trabalha com o boi fazendo apresentações pro pessoal como teve agora, a Farinhada aqui que foi uma maravilha – Então tudo isso é o grande diferencial do nosso Restaurante na Ilha.<sup>174</sup>

O Restaurante “Samburá” é, assim, representado como um lugar que produz a comida “típica” e o proprietário como alguém que detém os saberes e fazeres em relação ao peixe e a farinha, legitimados pelos laços que unem sua família à comunidade.

Como vimos no capítulo anterior, Fausto Agenor de Andrade possui uma opinião conflituosa em relação à “Rota Gastronômica do Sol Poente”, pois não fora beneficiado por essa política de turismo. Contudo, esta mesma política tão criticada pelo entrevistado, modificou a estrutura e na dinâmica do seu Restaurante. Investimentos em

<sup>174</sup>Idem.

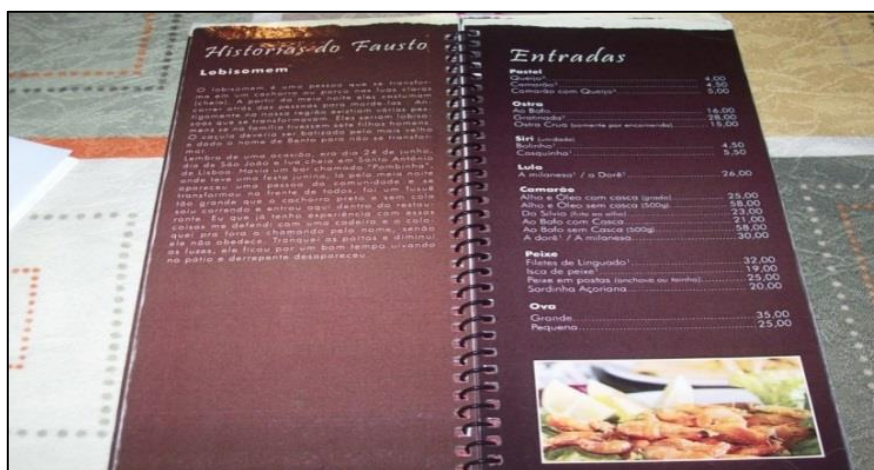
estacionamento, ampliação do quadro de funcionários e no cardápio constituem exemplos mencionados pelo entrevistado para exemplificar esta mudança.

Embora Fausto destaque essas alterações, ele destaca que o período de maior movimento é do mês de maio a dezembro. Ao ser questionado sobre a importância do turismo para o Restaurante, ele afirma:

A importância é o seguinte: a maioria do pessoal que vem aqui, eles não conhecem esse tipo de comida, tá? Não conhece o nosso Engenho que fica funcionando; não conhece os tipos de canoa de madeira; não conhece uma estrutura dessa forma na Ilha porque não existe, e o atendimento diferenciado. E a comida do jeito que é feita, um temperinho da Ilha, que é o único restaurante da Ilha que mantém essa tradição, cultura e comida típica é o nosso. Não existe outro, se existir eu quero conhecer.<sup>175</sup>

A “tradição” dos engenhos de farinha, a cultura e a “comida típica” são elementos que estão presente no discurso do entrevistado para criar a imagem do Restaurante. A partir disso, vamos tentar compreender que comida é essa que o estabelecimento comercializa e como o “típico” (re) inventado.

Figura 17: Imagem do cardápio Restaurante “Samburá”, Florianópolis.



Fonte: Acervo Pessoal. Data: 28 de agosto de 2013.

Observa-se que na primeira página do cardápio encontra-se um trecho intitulado “Histórias do Fausto”, que conta sobre um suposto envolvimento do proprietário do restaurante com uma figura “mítica” da região: o lobisomem. A história é sobre um morador da região de Santo Antônio de Lisboa que no dia 24 de junho - dia de São João - transformou-se em lobisomem e foi parar no restaurante “Samburá”.

<sup>175</sup>Ibidem.

Esta história tem como objetivo mostrar aos frequentadores que o proprietário é alguém nativo, conhecedor das histórias da região, e que o Restaurante é palco da história e cultura local.

Figura 18: Imagem do cardápio Restaurante “Samburá”, Florianópolis.



Fonte: Acervo Pessoal. Data:28 de agosto,2013.

No cardápio, os pratos encontram-se agrupados sob significativos títulos. “Pratos Tradicionais”: “Stroganoff de Ostra”, “Risoto de Frutos do Mar” e “Macarronada Samburá”. Em nenhum momento durante a entrevista, Fausto Agenor de Andrade deixou claro porque esses pratos são assim classificados. Em seguida, são apresentados as “Comida do Mané”, cujo primeiro subtítulo são os “Pratos Típicos” - “Prato Samburá” (ensopado com postas de anchova, berbigão, lula, camarão e marisco), “Peixes em Posta”, “Peixe no Feijão”, “Pirão com Linguiça”, Posta de Linguado” ou Pirajeba Frita”, “Omelete de Camarão”, “Berbigão da Casa” (refogado de berbigão com pirão d’água e salada), “Camarão ensopado” e “Camarão com chuchu”.

Interessante observar que há uma diferenciação entre “Pratos Tradicionais” e “Pratos Típicos”. Podemos interpretar que o primeiro possa estar relacionado com o próprio Restaurante, ou seja, pratos que são preparados há muito tempo ou que são significativos. Já os “Pratos Típicos” estão relacionado com a “Comida do mané” ou seja, ultrapassam os limites do Restaurante e constituem uma comida que simboliza a Ilha de Santa Catarina. Confirma-se, assim, a categorização de Ellen Woortmann ao destacar como “típico” aqueles pratos que são exóticos para o turista justamente porque representam uma determinada identidade que simboliza e singulariza o local.

O cardápio, ou seja, o conjunto dos pratos servidos sofreu modificações ao longo da trajetória do restaurante “Samburá”. Essas mudanças não ficam tão claras no depoimento do entrevistado, uma vez que o discurso que constrói a sua narrativa está pautado no passado do Restaurante. O “não dito” em relação às mudanças e transformações do cardápio servem como estratégias para manter a coesão do seu discurso.

Ao falar da estruturação do cardápio, Fausto Agenor de Andrade tenta constantemente atribuir legitimidade ao seu saber:

Bom, quando eu comecei a trabalhar, eu lembrei da minha mãe, da minha vó, que elas faziam aquele tipo de comida. A cacuanga, a bejijica, o cuz-cuz, a farinha de mandioca; e dentro disso eu comecei a trabalhar com peixe assado, frito e aferventado. Aferventado é quando a gente ferve na água, tira todo o sal dele que fica purinho para fazer com tempero. Podes fazer com arroz, com feijão, podes fazer com ovos berbigão. E dali eu comecei a mudar as coisas. Fiz um cardápio, elaborei bem feitinho. Sempre trabalhando com peixe da época. (...) Podemos até mudar o prato, mudar alguma coisa. Por exemplo, na omelete. Que pode ser com berbigão, que pode ser com ovas, que pode ser com camarão ou pode ser com linguiça; então a gente muda. Mas dentro daquele padrão, para não fugir da comida típica.<sup>176</sup>

As referências à família são estratégias utilizadas pelo entrevistado para dar legitimação ao seu cardápio e, conseqüentemente, às comidas “típicas” comercializadas no Restaurante. Esta referência familiar fica em maior evidência nesta passagem da entrevista:

Típico? Então eu vou te contar o que é uma comida típica. Quando nós levantávamos lá em casa, o pai ia tirar leite e a mãe ia fazer um cafezinho. Aquele cafezinho chamava-se aparadinho. Era três golinho de café pra cada um. Aí a gente ia lá, tirar o leite da vaca, cozinhava o leite fazia tudo que tinha que fazer e depois de uma meia hora mais ou menos nós íamos almoçar. E a gente fazia um pirão de café com leite, com manjuva assada ou frita, com anchova ou tainha. Almoçar. Depois quando terminava aquilo dali a gente fazia um pirão de leite salgado e comia: comida típica. Quando chegava lá por uma dez horas da manhã, a gente ia fazer um lanche. Esse lanche, sempre farinha no rolo. Era uma banana frita com farinha ou ovo frito com farinha. Com um cafezinho preto. Chegava ao meio dia, a gente ia jantar. Tas me entendendo? Ia jantar, aí era salgado. Pirão de feijão, com ensopado de bagre, de cação ou de arraia, peixe assado, escalado ou recheado. Sempre pirão no meio. Quando chegava três da tarde, uma farofa de ovo ou de linguiça com farinha. Porque a gente tinha porcos, matava a gente fazia linguiça ou morcilha. Farinha no rolo, quatro horas da tarde. Quando chegava a noite, não tinha horário pra ceia. Aí podia ser meia noite, onze horas, nove horas, dependendo da chegada do

---

<sup>176</sup>Ibidem.



peçoal do mar, ou das roças ou do término da farinha. Ou de apanhar café: tudo isso a gente fazia. Aí então a mãe fazia aquele pirão d'água com uma cova no meio, botava num alguidar grande, reunia os quatorze ao redor, enchia de feijão no meio e ali tinha: o ovo frito, o berbigão ou a ostra, ou peixe assado ou frito. Cada um pegava o seu pedaço e comia, levantava, ia lavar os pés do pai e da mãe – que a gente lavava do joelho pra baixo – enxugava com um pano os pés, cada um pra sua cama, dava benção pro pai e pra mãe e no outro dia de manhã: “bença pai, bença mãe” e começa tudo de novo.<sup>177</sup>

Esta longa citação justifica-se por evidenciar a estratégia que estrutura a narrativa de Fausto: a associação da comida à rotina alimentar da família que, por sua vez, são interligados a elementos de determinado modo de vida que caracteriza o local. Os significados atribuídos ao típico por Fausto Agenor de Andrade estão relacionados ao seu passado de infância. De acordo com Luce Giard: “os indivíduos tendem a ficar identificados a hábitos alimentares de sua infância: alimentos que eles se habituam a comer desde a tenra idade e se estendem ao logo de sua vida completamente”,<sup>178</sup> ou seja, dentro desta perspectiva “comer se torna então um verdadeiro discurso do passado”.<sup>179</sup>

Segundo o entrevistado, não existe comida “típica” açoriana na região, pois o que existe é “comida lá de Portugal e daqui, da nossa Ilha”.<sup>180</sup> Com isso, os significados atribuídos ao “típico” agenciam o passado local, da Ilha de Santa Catarina. Entretanto, tal como observado anteriormente, ao propagandear a comida “típica” do seu Restaurante associando-a aos engenhos de farinha, Fausto Andrade utiliza o passado da imigração açoriana para descrevê-la e singulariza-la.

Fausto Agenor de Andrade constrói uma identidade para o seu Restaurante pautada nas ações de sua família no campo do patrimônio do distrito de Santo Antônio de Lisboa. A história familiar é associada à história do local e o estabelecimento é construído como um lugar de memória dos “verdadeiros” aspectos culturais e históricos, materializados nos engenhos de farinha, nos pratos “típicos” e também nos cestos e barcos de pesca presentes na decoração. O uso do passado familiar associado ao protagonismo na construção e preservação do patrimônio local constitui a principal estratégia utilizada para transformar a alimentação em um atrativo turístico.

---

<sup>177</sup>Ibidem.

<sup>178</sup>CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar**. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2011, p.250.

<sup>179</sup>Idem.

<sup>180</sup>ANDRADE, Fausto Agenor de Andrade. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 28 de agosto de 2013.

### 3.3 Restaurante “Chão Batido”

O Restaurante *Chão Batido*, localizado no bairro de Santo Antônio de Lisboa, foi inaugurado em 1997 como petiscaria de chão batido, daí advém o nome do estabelecimento. A rua em que o Restaurante está situado, XV de novembro pertence à Área de Preservação Cultural – APC, instituída pelo Plano Diretor dos Balneários de 1985, constituindo o chamado “centro histórico”.<sup>181</sup>

O estabelecimento inicial situava-se em um terreno muito próximo à praia, sendo que a cozinha ficava no outro lado da rua, onde está localizado o Restaurante desde 2001. Com o aumento do número de frequentadores, o espaço tornou-se pequeno, além disso, o estabelecimento não tinha como funcionar no inverno devido à grande quantidade de chuva. Foi preciso, então, montar uma estrutura maior.

Atualmente o Restaurante “Chão Batido” dispõe de mesas em seu interior e do outro lado da rua, em um deck que abriga também mesas que pertencem a outros Restaurantes. A localização é estratégica, uma vez que fica no centro histórico de Santo Antônio de Lisboa e perto do mar, atraindo assim um contingente grande de turistas.

Adriana Pires, proprietária do Restaurante, conta que o terreno do primeiro estabelecimento foi fornecido por seu sogro. A família mora há muitos anos no bairro. Entretanto, na narrativa de Adriana, não há uma associação do passado familiar com o do Restaurante.

A entrevistada relembra que a ideia inicial era montar “algo de verão”. Antes de entrar no ramo do comércio, Adriana e o marido trabalhavam como funcionários do Banco do Estado de Santa Catarina (BESC). À fim de prepararem-se para as novas atividades, o casal foi buscar uma especialização em gastronomia pela Universidade do Sul de Santa Catarina.

A proprietária afirma que sempre se interessou pelo ramo alimentício e que isso foi um dos motivos que a estimulou para abrir seu próprio estabelecimento. Contudo, em sua fala fica em evidência a dificuldade que o ofício traz. Diferente dos restaurantes até então analisados, a proprietária abriu seu estabelecimento pautado em critérios

---

<sup>181</sup>FLORIANÓPOLIS. Lei nº 2193.3 de janeiro de 1985. Dispõe sobre o zoneamento o uso e a ocupação do solo nos balneários da ilha de Santa Catarina, declarando-os área especial de interesse turístico e dá outras providências. Disponível em: <[www.leismunicipais.com.br](http://www.leismunicipais.com.br)>. Acesso em: 30 de agosto.

comerciais, ou seja, desde o início o Restaurante foi considerado um negócio associado ao turismo.

Segundo a entrevistada, a “Rota Gastronômica do Sol Poente”, enquanto uma política de turismo contribuiu para que os bairros de Cacupé, Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui se popularizassem e, conseqüentemente, ocorresse a expansão no número de restaurantes. Entretanto, a Rota em específico não foi um fator determinante para Adriana Pires, uma vez que a proprietária já tinha clientela antes que política fosse instaurada. Ela não percebe a expansão dos restaurantes como concorrência, mas sim um incentivo para aprimorar o seu trabalho. Interessante observar que os restaurantes que abriram nos arredores foram inaugurados após a implementação da Rota e são estabelecimentos de outras especialidades, que fogem do caráter “típico”, ou seja, apresentam outra proposta culinária, como a cozinha italiana e portuguesa.

De acordo com a proprietária, o aprimoramento do Restaurante está refletido no seu cardápio, através da criação de alguns pratos:

Pratos que a gente vai elaborando de acordo com a ... a gente tá na cozinha e ... a fruta a gente começou a usar no prato quando Ivan se formou na Unisul. (...) Porque muita criança vem aqui, com família, os pais comem, mas crianças não comem, então tem que ter alguma coisa para ... e aí gente colocou a carne o frango. Para mexer um pouquinho.<sup>182</sup>

Por conta da especialização dos proprietários em gastronomia, pode-se interpretar que a “inovação” é uma característica marcante no Restaurante, cujo cardápio é construído pautado em critérios comerciais. Diversos exemplos são encontrados no cardápio: “Filé Linguado ou Congrio ao Molho de Manga”, “Camarão no Abacaxi” e o “Filé de Linguado ou Congrio à Pirangi”. Também foram incorporados pratos a base de carne e frango, como o “Bife Acebolado”, “Escondidinho de Carne Seca”, “Carne Seca na Moranga”, “Filé de Frango à Milanese” e o “Filé de Frango Grelhado”.

---

<sup>182</sup>PIRES, Adriana. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis. 24 de agosto de 2013.



Figura 19: Imagens do cardápio do Restaurante “Chão Batido”, Florianópolis.



Fonte: Acervo Pessoal. Data: 24 de outubro, 2013.

Por meio das imagens, identifica-se uma valorização gráfica do cardápio, ou seja, um investimento em colocar imagens dos pratos muito bem decorados e em apresentar a paisagem. Além disso, são utilizados outros recursos para chamar a atenção dos clientes, como os ícones “Pratos Típicos da Ilha”, ao lado de alguns pratos: “Berbigão na Moranga”, “Pirão d’água com Linguiça ou Peixes Fritos”, “Tainha Assada” e o “Linguado na Brasa”.

Observa-se que os pratos “típicos” são destacados, na tentativa de valorizar os aspectos históricos e culturais do bairro, inclusive colocando ao lado de certos pratos a descrição, como por exemplo no prato “Pirão d’água com Linguiça ou Peixe Frito”: “Farinha de Mandioca misturada em água fervente com linguiça frita ou peixe frito. Refeição típica dos pescadores locais, que se alimentavam deste prato até a década de 80”.

Em outra parte do cardápio intitulada “A história local também é uma ótima pedida” evidencia-se o uso do passado associado ao bairro na construção dos encantos turísticos. Os casarões antigos, a Igreja Nossa Senhora das Necessidades assim como o “Posto da Alfândega” e o “Casarão Engenho dos Andrades” são elencados como

atrativos. A história do passado da imigração açoriana é articulada com a comida comercializada no Restaurante a partir dos seguintes dizeres: “Desde então, moradores e turistas frequentam suas mesas, deliciando-se com os inúmeros pratos baseados na gastronomia típica açoriana, que dão ao cardápio um sabor de história inesquecível e inigualável”.<sup>183</sup>

O uso da paisagem para atrair turistas para uma determinada região é muito recorrente. Paulo dos Santos Pires discute que a paisagem não é meramente um contorno estético, e sim um “recurso com importância crescente em meio ao conjunto dos demais recursos naturais e culturais aproveitáveis pelo ser humano.”<sup>184</sup> No caso de Santo Antônio de Lisboa, agencia-se a paisagem marítima para constituir o pano de fundo para turistas e clientes saborearem os pratos do Restaurante.

A arquitetura e organização do Restaurante propiciam que os visitantes contemplem o mar e o pôr do sol. Na composição do cardápio, além de ser utilizada a paisagem, o próprio bairro é acionado por meio do prato “Sequência a Santo Antônio” - a base de tainha, bacalhau, camarão, siri, lula e berbigão, com acompanhamento de pirão de peixe, arroz branco e salada. Este prato é composto por um conjunto de alimentos que provém do mar, característicos da região, com exceção do bacalhau que não é peixe do local e cuja inserção, provavelmente, seja proveniente da uma das “inovações” promovidas pelos proprietários.

No cardápio, as características históricas e paisagísticas do bairro são utilizadas como estratégias para conferir identidade ao Restaurante. A decoração e a propaganda são também elementos importantes para transformar a comida em um atrativo turístico:

---

<sup>183</sup>RESTAURANTE CHÃO BATIDO. Cardápio, item denominado “**História Local Também é uma ótima pedida**”. Florianópolis, 2013.

<sup>184</sup>PIRES, Paulo dos Santos. Paisagem litorânea de Santa Catarina como Recurso Turístico. In: YAZIGI, Eduardo; CARLOS, Ana Fani Alessandri; CRUZ, Rita de Cássia Arizada (Org.). **Turismo: Espaço, Paisagem e Cultura**. São Paulo: Hucitec, 1999.

Figura 20: Imagens da parte externa e interna do Restaurante “Chão Batido”, Florianópolis.



Fonte: Acervo Pessoal. Data: 24 de outubro de 2013.

O Restaurante “Chão Batido” é composto por uma decoração de mosaicos e quadros associados ao mar e à prática da pesca. A decoração foi estruturada segundo critérios comerciais, a partir de ideias que os proprietários atribuem às viagens que realizaram. Segundo Adriana Pires, o intuito não era produzir uma decoração sofisticada e sim algo que fizesse com que o cliente se sentisse bem.

A proprietária aponta que a propaganda é muito importante para o seu Restaurante, tal como se verifica por meio da confecção de *folders*:

Figura 21: Imagem frente e verso de folder do Restaurante “Chão Batido”, Florianópolis.



Fonte: Folder do RESTAURANTE CHÃO BATIDO. Florianópolis: 2013.

O folder, segundo Tamara Guaraldo, funciona como “como canal de comunicação”,<sup>185</sup> ou seja, é um meio de propaganda turística que liga texto com imagem. As imagens deste folder são bem significativas: a fotografias da paisagem

<sup>185</sup>GUARALDO, Tamara de S. Brandão. Folhetos turísticos: tipos e características. **Revista Científica Turismo**, v. 3,n. 5, 2006, p.2.

marítima da Baía Norte está associada às imagens dos pratos do cardápio, compostos por alimentos que provêm do mar.

No verso do *folder* há um enfoque nos pratos a base de ostra, acompanhados de informações a respeito deste fruto do mar. Observa-se o predomínio do texto, acompanhado de imagens dos pratos servidos no Restaurante, nos quais o uso de ostras no cardápio é destacado, demonstrando o apelo comercial desse produto.

A organização do Restaurante “Chão Batido” é, em resumo, pautada em critérios comerciais, visto que a decoração e o cardápio agenciam aspectos históricos, culturais e paisagísticos do bairro de Santo Antônio de Lisboa para transformar a alimentação em um atrativo turístico.

### 3.4 Restaurante “Restinga Recanto”

O Restaurante “Restinga Recanto” localiza-se na orla marítima do bairro de Sambaqui, propiciando uma privilegiada vista do mar. O estabelecimento possui um píer e permite que embarcações atraquem, dando alternativa para se chegar ao estabelecimento. Foi fundado no ano de 1992, por Juçara Gomes e seu marido, que eram professores da Rede Estadual de ensino e, devido a dificuldades financeiras, resolveram abrir um restaurante como um meio de aumentar a renda. Nos primeiros anos, ambos continuaram a trabalhar na educação. Porém, ao perceberem o potencial do Restaurante, eles resolveram dedicar-se integralmente a atividade, tal como conta a proprietária:

Mesmo porque eu adoro cozinhar, sempre gostei muito de cozinhar. Minha família é tradicional aqui da comunidade, minha vó, minha mãe tem heranças de cozinhas ... e gostam de cozinhar. Minha vó sempre gostou muito e a gente ... e eu comecei sozinha na cozinha, só tinha uma pessoa para lavar louça, no caso. E eu comecei com os pratos mais típicos. E assim foi surgindo o Restaurante.<sup>186</sup>

Juçara administrou os primeiros anos do restaurante a partir de seus conhecimentos culinários familiares. Os saberes e fazeres relacionados à comida foram aprendidos e apreendidos na convivência com sua mãe e avó, visto que a família é considerada “tradicional aqui da comunidade”. Neste trecho da entrevista, destaca-se a

---

<sup>186</sup>GOMES, Juçara. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 4 de outubro de 2013.

associação entre “pratos mais típicos” e passado familiar para legitimação do saber. Identifica-se uma questão de gênero nesta passagem da entrevista, uma vez que há uma construção dos papéis femininos associados à cozinha. A avó e a mãe “herdaram” os saberes culinários e passaram para Juçara Gomes. Aqui, as mulheres da família são as responsáveis pela cozinha e detentoras do conhecimento gastronômico.

Durante a entrevista, identifica-se no discurso da proprietária uma opinião positiva em relação à “Rota Gastronômica do Sol Poente” e as demais políticas de turismo no Distrito de Santo Antônio de Lisboa, pois ela destaca o potencial dessa política turística de caráter gastronômico para divulgação da região e, conseqüentemente, do seu Restaurante. Juçara Gomes considera que o turismo contribuiu para tornar a região de Sambaqui mais conhecida e, assim, atrair um número maior de visitantes.

Interpreta-se que esse aumento de pessoas na região, fez com que a proprietária alterasse alguns elementos do cardápio:

Porque isso é gradativo, é com o passar do tempo. Tu vai adaptando uma coisa ali, uma coisa lá. É um prato de criança, é um prato, entendeu? É com o tempo. Cada ano passa, cada ano tu vai modificando, tu tem que fazer um novo cardápio. Ele não pode ser uma sequencia de vários anos, tu tem que ir adaptando, tu tem que mudar. Tu tem que ser bastante versátil. Porque senão tu pára.<sup>187</sup>

Para Juçara Gomes, não inovar significa parar no tempo, não ir para frente. Os pratos infantis a base de frango e carne, assim como as massas e pizzas, são citadas como exemplos das alterações do cardápio. Contudo, as comidas “típicas” ou as comidas “tradicionais”, como o próprio cardápio denomina, constituem determinada identidade para o Restaurante, tal como se verifica nesse reportagem da Revista “Veja”:

Recuperar a memória da cidade é uma missão para o casal Dandão e Juçara Gomes, que começou com um barzinho de rancho de pescador. Hoje em uma ampla casa, com dois salões cobertos e um trapiche que avança pelo mar, o restaurante é decorado com peças folclóricas, recebe exposições de artistas locais e promove apresentações de ratoeira e do boi de mamão. O cardápio tem pratos de origem açoriana e invenções de Jussara.<sup>188</sup>

---

<sup>187</sup>Idem.

<sup>188</sup>REVISTA “VEJA”. **Veja Santa Catarina**: o melhor da cidade. Edição 2006/2007. São Paulo: Editora Abril, p. 160.



Os elementos agenciados para destacar o Restaurante “Restinga Recanto”<sup>189</sup> como um dos melhores da cozinha regional traduzem as estratégias utilizadas pelos proprietários na construção de da comida “típica” como um atrativo turístico. O bairro de Sambaqui em conjunto com a Ilha de Santa Catarina são utilizados como referência a partir dos seus aspectos paisagísticos, históricos e culturais. A decoração colabora para instituir o Restaurante como um lugar de memória da história e da cultura local. O uso do passado da imigração açoriana é acionado como um elemento legitimador dos pratos que compõem o cardápio.

A decoração é singular no Restaurante, constituindo um investimento por parte dos proprietários:

Figura 22: Imagens da parte externa e interna do Restaurante “Restinga Recanto”, Florianópolis.



Fonte: Acervo Pessoal. Data: 4 de outubro de 2013.

A decoração agencia o bairro de Sambaqui e a Ilha de Santa Catarina. Os aspectos culturais e históricos materializam-se nos objetos: a bruxa situada na fachada

<sup>189</sup> Além de ser destaque pela Revista “Veja”, o Restaurante foi já ganhou reconhecimento no “Guia Quatro Rodas” nos anos de 2007, 2009, 2010 e 2011. Em 2012, foi matéria do *blog* “Saboreando Floripa”. Os proprietários criaram um site – que atualmente encontra-se fora do ar – e uma página na rede social *Facebook*.

do Restaurante, assim como a Maricota, a Bernunça e o Boi - personagens que fazem parte do folguedo do Boi de Mamão - estão espalhados em todos os cantos do estabelecimento. Os lustres pendurados são fortemente coloridos e também fazem menção a estes personagens. Além disso, o Restaurante fornece o seu espaço para exposição de artistas locais, assim como apresentações de Ratoeira<sup>190</sup> e do Boi de Mamão.

De acordo com a proprietária, a decoração explica-se “porque a gente foi criada no nosso bairro, desde criança, brincando com o folclore. Brincando com o Boi de Mamão, brincando com as festas de folguedos e tal e a gente participava muito disso”.<sup>191</sup>

Os itens decorativos, além de simbolizar a cultura local vinculada à identidade açoriana, são também agenciados a partir da referência à infância da entrevistada. Além de corresponder à política pública configurada no Plano de Desenvolvimento Turístico de 1999, que incentiva os restaurantes a investirem na decoração com elementos históricos e culturais vinculados à cultura açoriana, a decoração do “Recanto Restinga” também representa a iniciativa de seus proprietários para conferir identidade ao Restaurante.

O cardápio também é uma estratégia para conferir singularidade ao estabelecimento, visto que a comida é associada, de forma recorrente ao nome do Restaurante:

---

<sup>190</sup>A Ratoeira, segundo o autor Rodrigo Moreira da Silva, é uma manifestação musical, uma “brincadeira de roda” feita por homens e mulheres, associadas à cultura popular no litoral catarinense. Esta manifestação está relacionada à identidade açoriana. SILVA, Rodrigo Moreira da. A Ratoeira e seu contexto sócio-cultural. In: **Anais do Congresso da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Música**. São Paulo, 2007, p. 1-15.

<sup>191</sup>GOMES, Juçara. Entrevista concedida à Mariana Goulart. Florianópolis, 4 de outubro de 2013.

Figura 23: Imagens do cardápio Restaurante “Restinga Recanto”, Florianópolis.



Fonte: Acervo Pessoal. Data: 4 de outubro de 2013.

O cardápio do Restaurante é ilustrado com muitas imagens dos pratos que são servidos, destacando-se aqueles a base de ostras. A presença deste molusco, não somente neste cardápio, mas também em outros restaurantes da Rota, mostra a solidificação desta prática de cultivo no Distrito de Santo Antônio de Lisboa. No caso em estudo, a família da proprietária dedica-se a essa atividade, fornecendo a matéria prima e estimulando a inclusão e a valorização destes pratos.

Na segunda parte do cardápio, estão os Pratos denominados “da casa”: “Almoço Restinga”, “Risoto de Frutos do Mar”, “Moqueca Mista de Frutos do Mar”, “Ostra de Parma”, “Stroganoff de Ostras” e “Bobó de Berbigão”. Outro conjunto é constituído pelos “Pratos Tradicionais”: “Caldeirada de Frutos do Mar”, “Caldo de Camarão”, “Feijoada de Frutos do Mar”, “Lambe-Lambe” e “Entreveiro do Dandão”.

Juçara destaca como “típico” o denominado “Almoço Restinga”, composto por arroz, salada, pirão com molho de camarão, peixe frito, camarão ao bafo, camarão frito, camarão à milanesa e casquinha de siri. Este prato é uma adaptação da “Sequência de Camarão”, atrativo turístico em toda Ilha.

Durante a entrevista, ao falar a respeito do cardápio, a proprietária Juçara enfatiza o prato “Lambe-lambe”, classificado como “Prato Tradicional”:

Lambe-lambe é um prato que antigamente era feito, porque nós somos descendentes de escravos e açorianos eles faziam comida para render, no caso. Então Lambe-lambe é feito com arroz e marisco. Eles tiravam marisco que ... é ... tu conhece marisco? Fazia o risoto dentro da própria casca do marisco. A gente cozinha tudo ali e fica muito gostoso. É Lambe-lambe porque? Elas comiam sem garfo e sem faca e



comiam na própria casca do marisco. O arroz cozido ali dentro e é comido assim.<sup>192</sup>

Para explicar o prato e a nomenclatura, a entrevistada agencia a descendência africana, colocando-a ao lado da açoriana. Estabelece-se uma divisão entre comida “típica” - com o prato “Almoço Restinga” - e comida tradicional - com o prato “Lambe-Lambe”. As análises da antropóloga Ellen Woortmann<sup>193</sup>, mais uma vez nos auxiliam a compreender essa questão. O prato “Lambe-Lambe”, a partir destas categorias, é considerado como comida “tradicional”, ou seja, vinculado às experiências de afrodescendentes e açorianos no lugar, agenciando diferentes matrizes culturais para explicar os ingredientes constitutivos deste prato. Já o “Almoço Restinga” é considerado um prato “típico”, ou seja, é marcado pela produção visando o turista. É um prato que tem como referência o próprio Restaurante e aquilo que o identifica: um local de memória da cultura local associada à identidade açoriana.

Outros pratos destacados no cardápio por meio de imagens são “Camarão da Ilha” e “Camarão Sambaqui”. A nomeação destes pratos tem como estratégia utilizar a cidade de Florianópolis em conjunto com o bairro de Sambaqui como referência para os pratos, atribuindo significados à comida. Encontramos cardápio um texto intitulado “Um Olhar sobre Sambaqui” onde essa referência ao bairro é mais forte. Este texto, segundo Juçara Gomes, foi produzido por seu filho e tem como objetivo mostrar os aspectos históricos e culturais do bairro.

Sambaqui é descrito como um local bucólico, tranquilo, “que participou e participa e muito da cultura manezinha” em que “casarios antigos e exuberantes dão inspirações aos artistas e demonstram os verdadeiros traços da colonização portuguesa”.<sup>194</sup> O texto apresenta o Restaurante como local da cultura da Ilha de Santa Catarina, representados por objetos que remetem ao Boi de Mamão e às bruxas descritas pelos contos de Franklin Cascães.<sup>195</sup> Por meio deste texto, além de conferir identidade ao Restaurante, o cardápio assume um caráter propagandístico do bairro de Sambaqui.

<sup>192</sup>GOMES, Juçara. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 4 de outubro de 2013.

<sup>193</sup>WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Padrões tradicionais: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In. MENASCHE, Renata. **Agricultura familiar a mesa: saberes e práticas no Vale do Taquari** (Org.). Editora UFRGS: Porto Alegre, 2007. p. 180.

<sup>194</sup>RESTAURANTE RESTIGA. Cardápio, item intitulado “**Um Olhar sobre Sambaqui**”. Florianópolis, 2013.

<sup>195</sup>Autor florianopolitano que escreveu acerca do imaginário folclorista da Ilha de Santa Catarina. As bruxas são personagens das suas histórias. Segundo o antropólogo João Leal, as obras de Franklin Cascaes caracterizam o movimento açorianista entre as décadas de 1970 e 1980. pois estas obras são

No “Restinga Recanto”, as estratégias utilizadas para transformar a alimentação em um atrativo turístico estão associadas aos aspectos culturais - vinculados à identidade açoriana - do bairro de Sambaqui e também da cidade de Florianópolis. No discurso da proprietária, a identificação da família como “nativa” também legitima a vinculação do Restaurante com a cultura local.

### 3.5 “Restaurante Gugu”

Localizado no bairro de Sambaqui, o “Restaurante Gugu” foi inaugurado em 1990 por Daniel Raulino e sua esposa, Madalena Raulino. O estabelecimento é pequeno e está afastado do mar e também dos demais restaurantes da Rota.

Nas memórias de seu proprietário, a trajetória do Restaurante é contada com referências a sua trajetória de vida. O proprietário, nativo do bairro de Sambaqui, começou a trabalhar como pescador no Rio Grande do Sul, na praia do Cassino, e depois foi trabalhar em um barco de pesca – em alto mar – como ajudante de cozinha.

Ele conta que aprendeu a fazer muitos pratos durante este tempo com um senhor da Costa da Lagoa, que era o cozinheiro chefe do barco. Após a saída deste senhor, Daniel assumiu a cozinha e adquiriu mais experiências na arte culinária. Depois de trabalhar como cozinheiro, em 1975, Daniel Raulino voltou a pescar em Sambaqui.

Em 1990, surgiu a ideia de abrir um restaurante e, em maio do mesmo ano, o “Restaurante Gugu” foi inaugurado. Nesse período havia somente mais dois restaurantes, “Rossemar” e “Beira d’água”, que não existem mais. A denominação “Gugu” é em homenagem ao seu filho, que tem Síndrome de Down. A esposa e os filhos auxiliavam nas atividades, enquanto Daniel pescava e cozinhava no Restaurante:

(...) pescava na parte da manhã, aí quando dava umas onze horas eu abria o Restaurante e deixava quase tudo pronto, e aí trazia o camarão fresquinho, trazia o peixe, aí aquilo começou a chamar atenção do pessoal aqui da Ilha.<sup>196</sup>

Observa-se que o Restaurante é de caráter familiar, em que não há investimento em funcionários. Segundo Daniel Raulino, o estabelecimento foi ganhando popularidade na região e também durante a temporada de verão com a presença de

---

agenciadas na construção de uma identidade açoriana para Florianópolis. In: LEAL, João. **Cultura e identidade açoriana: o movimento açorianista em Santa Catarina**. Florianópolis: Insular, 2007, p.115.

<sup>196</sup>RAULINO, Daniel. **Entrevista concedida à Mariana Goulart**. Florianópolis, 17 de outubro, 2013.

turistas. Desde 98, ganha destaque no “Guia Quatro Rodas” e, desde 2003, na Revista “Veja”.

Ao questionarmos como era o Restaurante antes da “Rota Gastronômica do Sol Poente”, Daniel Raulino responde que o estabelecimento “sempre teve a permanência” porque “é muito conhecido, são vinte e três anos”.<sup>197</sup> Para o entrevistado, tanto a “Rota” quanto as outras políticas de turismo não estruturam o funcionamento do Restaurante. A vinda de turistas para o estabelecimento é considerada como uma consequência do seu trabalho.

O proprietário faz uma queixa em relação à expansão de restaurantes na região, pois, desde 2008, teria causado a divisão de sua clientela. A partir desta informação podemos identificar uma opinião negativa em relação à “Rota Gastronômica do Sol Poente”. O Restaurante nunca mudou o seu “estilo” em função desta política, uma vez que o turismo não constitui um fator determinante para seu proprietário. Durante a entrevista, Daniel Raulino deixa claro que nunca alterou o seu cardápio e não pretende mudá-lo. Essa fala deixa expressa a sua opinião e posição: “Não, não. Continua a mesma coisa. A mesma coisa para não cair a tradição”.<sup>198</sup>

O uso do termo “tradição” suscita algumas reflexões. O que seria “tradição” dentro deste contexto? Ao questionarmos o proprietário o que diferencia o seu Restaurante em relação aos demais, ele afirma:

Olha porque ... é ... além ... é ... a gente se criou aqui açoriano. Nós somos descendentes, minha família toda é de português. Eu vou completar sessenta anos agora em maio do ano que vem, então eu tenho uma história assim. E toda a vida o que fez ... e hoje em dia é difícil você pegar uma pessoa que tem o dom para cozinhar.<sup>199</sup>

A tradição é construída historicamente, ou como o historiador Eric Hobsbawm nos ensina, ela é “inventada”. A tradição a partir das memórias de Daniel Raulino, significa ser alguém descendente de açoriano. Ou seja, Daniel tenta “estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado”<sup>200</sup>, que no caso é o passado da imigração açoriana, para construir uma imagem de si e também do Restaurante.

Ao falar sobre o cardápio, o entrevistado fornece evidência alguns indícios do que seria esta “tradição”:

---

<sup>197</sup>Idem.

<sup>198</sup>Ibidem.

<sup>199</sup>Ibidem.

<sup>200</sup>HOBBSAWAM, E. J. “Introdução: A invenção das Tradições”.HOBBSAWM, E. J; T. Ranger (Org.).**A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e terra, 1997, p. 9.

O que eu considero assim, na verdade ... na verdade eu não fiz curso nenhum. Foi um dom, entendeu? Eu trabalhei muitos anos em barco de pesca, então eu não tenho assim ... o pessoal diz assim “pá, mas tu tem um bom restaurante porque a tua comida é muito boa, é uma comida ilhéu, é uma comida açoriana”. Então, eu não tenho nenhum curso. Eu não fui fazer curso no Sebrae, não fui fazer curso em outros lugares, eu aprendi assim. Tudo assim eu aprendi com a minha falecida mãe. Essa aí era uma ... ela fazia assim comida nata da nossa Ilha assim. Fazia um peixe ensopado, fazia um camarão ensopado, fazia uma moqueca ... então ... assim ... açoriano. Então isso é uma coisa muito importante. Porque eu não uso o abacaxi “ah, vou fazer um peixe no abacaxi”, ele vai tirar o sabor do peixe e você vai sentir o gosto do abacaxi. “Ah, vou fazer um peixe ao molho de maracujá”, você não vai ... tudo isso coisa inventada que não tem nada a ver com a nossa culinária da Ilha, açoriana. Isso é um dom, eu acho que isso é um dom. Tá vendo ali [aponta para os temperos] – se não tiver aqueles temperos ali, não fica legal.<sup>201</sup>

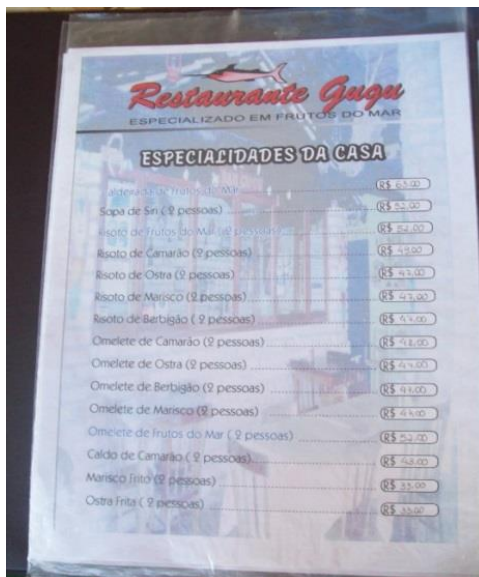
No seu discurso, Daniel enfatiza os saberes e fazeres em relação à comida como uma herança familiar e cultural e ressalta que não houve contato com a especialização acadêmica nas escolas de gastronomia. Constata-se uma oposição às inovações gastronômicas, como os pratos à base de peixes combinados às frutas. Daniel se vê como alguém que preserva o passado e a cultura local através da comida, apresentando-se como guardião da memória culinária “açoriana”. Daniel Raulino quer passar aos visitantes do Restaurante a imagem de uma comida simples e caseira, que se diferencia daquela servida em outros estabelecimentos por não ser sofisticada e nem sujeita às inovações.

Diante dessas características, vejamos como é o cardápio do “Restaurante Gugu”:

---

<sup>201</sup>RAULINO, Daniel. Entrevista concedida à Mariana Goulart. Florianópolis, 17 de outubro, 2013.

Figura 24: Imagens do cardápio “Restaurante Gugu”, Florianópolis.



Fonte: Acervo Pessoal. Data: 17 de outubro de 2013.

Destaca-se no cardápio uma imagem do interior do Restaurante e a ênfase nas “Especialidades da Casa”, que o proprietário considera como “típicos” e identificadores da culinária familiar e açoriana: a “Caldeirada de Frutos do Mar”, os “Risotos” a base de peixes e frutos do mar e os “Omeletes”. Durante a entrevista, Daniel Raulino destacou o prato “Caldeirada de Frutos do Mar”:

Essa Caldeira é servida em uma panela de barro, para duas pessoas, mas como três, quatro pessoas. Então duas pessoas tem vezes que come sozinho, de tão bom que é. Que vai a lula, vai o camarão, vai a carne de siri, vai siri inteiro, camarão inteiro, camarão descascado, lula, marisco, ostra ... então a gente diz que é caldeirada de frutos do mar. Vai arroz, também. Fica assim uma sopa. (...) É boa pelos temperos também: vai alho, vai cebola verde, vai ... aquela salsa, um pouco de coentro também. Então é uma comida fantástica, essa está em primeiro lugar no Restaurante.<sup>202</sup>

A “Caldeirada de Frutos do Mar” é um prato que agrega um número significativo de frutos do mar, assim como diversos temperos. Pode-se considerar que representa uma adaptação dos colonizadores açorianos às características do local, tal como apontado pela autora Paula Lazzarin Uggioni<sup>203</sup>, que destaca a junção dos hábitos

<sup>202</sup>Ibidem.

<sup>203</sup>UGGIONI, Paula. Lazzarin. **Valorização do Patrimônio Gastronômico Regional Açoriano: Gestão de Qualidade em Restaurantes Típicos em Florianópolis-SC.** Dissertação de mestrado (Arquitetura). Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2006.

alimentares dos açorianos, dos povos indígenas e vicentistas para compor a culinária açoriana da Ilha.

Assim como o cardápio, a decoração também vai corroborar a identidade que o proprietário atribui ao Restaurante.

Figura 25: Imagens da parte interna “Restaurante Gugu”, Florianópolis.



Fonte: Acervo Pessoal. Data: 17 de outubro de 2013.

A decoração do Restaurante é composta por objetos que remetem à prática social da pesca, relacionada com a trajetória do proprietário. Encontram-se pinturas que retratam o peixe e o pescador, assim como objetos associados a esse ofício dependurados nas paredes - âncoras, ossos de baleia, boca de tubarão, baiacu espinho e cestos de pesca. A pesca associada às experiências de vida de Daniel Raulino também vai ser acionada para a construção da imagem do Restaurante divulgada pela Revista “Veja”:

Daniel Andrade trabalhava em um barco pesca, mas seus dotes na cozinha – e a insistência dos amigos para que os exercesse – o levaram a abrir o restaurante, batizado com o nome de seu filho caçula. A família inteira trabalha na casa, que, mesmo fora da Rota Gastronômica principal do Sambaqui, atrai clientes fieis ao pescado fresco.<sup>204</sup>

Este trecho traduz a singularidade deste Restaurante: o turismo não é um fator determinante para o funcionamento do estabelecimento. Daniel Raulino não investe na contratação de funcionários, assim como na ampliação do cardápio. Através da narrativa do proprietário, encontra-se um discurso pautado na preservação dos saberes e fazeres

<sup>204</sup>REVISTA “VEJA”. **Veja Santa Catarina**: o melhor da cidade. Edição 2006/2007. São Paulo: Editora Abril. p. 143.

culinários e uma forte crítica às inovações. Este saber fazer se vincula à trajetória de Daniel Raulino: um nativo de Sambaqui, descendente de açoriano e pescador que aprendeu a cozinhar ao trabalhar em um barco de pesca. Esses são os elementos estratégicos na configuração de uma determinada identidade para o Restaurante.

### 3.6 Restaurante “Posto da Alfândega”

O Restaurante “Posto da Alfândega” está localizado no bairro de Sambaqui e é o último restaurante do caminho da “Rota Gastronômica do Sol Poente”. Com 12 anos de trajetória, tem como proprietário um dos idealizadores da Rota: o turismólogo Júlio Cesar Pires. Desde os quatorze anos, o proprietário já trabalhava em restaurantes. Sua primeira experiência foi como ajudante no restaurante “Rossemar”, um dos primeiros estabelecimentos da região. O proprietário vendeu esse Restaurante e abriu outro chamado “BeerMar”. Anos depois, por motivos de doenças, ele vendeu o Restaurante para Júlio Cesar, que alterou a denominação.

Inicialmente, o Restaurante tinha somente dez mesas e hoje conta com quarenta. O proprietário fornece mais informações a respeito desse processo de expansão:

Essa evolução vai se dando a cada ano que passa. Todo ano tem, eu acho que não só pra gente aqui mas ... para todos os outros, acho que todo ano a gente sente a necessidade de investimento. Aí vai adquirindo, vai tentando ... é ... investir na melhoria de equipamentos, vai tentando atualizar mais os equipamentos, assim...investindo no conforto do cliente. Acho que cada ano vai evoluindo um pouco, cada ano que vai passando. Tem épocas de investimentos ali que ... é ... sempre nessa época de outubro, novembro. A gente investe, trabalha na temporada e depois. Sempre tá evoluindo pouco.<sup>205</sup>

O Restaurante é estruturado a partir de critérios comerciais, avaliados segundo as potencialidades turísticas da região de Sambaqui, visto que a inovação e o aprimoramento da atividade são considerados essenciais para a manutenção do Restaurante. O discurso do entrevistado é pautado na ideia de modernização e de que o estabelecimento é um produto turístico.

Por Júlio Cesar Pires ser um turismólogo e um dos idealizadores da “Rota Gastronômica do Sol Poente”, sua narrativa expressa uma opinião favorável às políticas

---

<sup>205</sup>PIRES, Júlio Cesar. **Entrevista concedida a Mariana Goulart**. Florianópolis, 29 de outubro de 2013.

de turismo e à expansão desta atividade para a região. O bairro de Sambaqui é utilizado como estratégia para transformar a alimentação em um produto turístico.

Figura 26: Imagem da parte externa Restaurante “Posto da Alfândega”, Florianópolis.



Fonte: Acervo Pessoal. Data: 29 de outubro de 2013.

Em um primeiro momento, a localização do Restaurante evidencia essa estratégia, uma vez que é próximo à praia e da “Antiga Casa da Alfândega”, construção histórica tombada em âmbito municipal em 1987, que hoje serve como sede da Associação de Bairro de Sambaqui, assim como é palco de atividades sócio-culturais - exposição de artistas locais, escola de rendeiras, venda de artesanatos e ensaios de danças folclóricas do Boi de Mamão, Ratoeira e o Pau de Fita. O próprio nome do Restaurante “Posto da Alfândega”<sup>206</sup> também constitui uma estratégia, visto que faz alusão ao passado histórico do bairro de Sambaqui.

O cardápio possui uma singela ilustração de fundo, entretanto, significativa:

<sup>206</sup>Esta construção histórica foi um Posto Alfandegário. A implementação da Alfandega para Sambaqui, segundo o Iaponan Soares, foi devido ao Porto, que foi um dos melhores da Ilha de Santa Catarina devido a sua localização estratégica na Ponta do Sambaqui e as boas condições de atracamento. SOARES, Iaponan (Org). **Santo Antônio de Lisboa: Vida e Memória**. Florianópolis: Lunardelli, 1991. p. 21.



Figura 27: Imagens do cardápio Restaurante “Posto da Alfândega”, Florianópolis.



Fonte: Acervo Pessoal. Data: 29 de outubro de 2013.

Destacam-se as ilustrações de um prato a base de camarão e a praia de Sambaqui em um dia ensolarado. Valoriza-se, assim, a paisagem litorânea e o alimento proveniente do mar. Destaca-se também o logotipo do Restaurante, fazendo referência à “Antiga Casa da Alfândega”, na tentativa de expor os atributos históricos e culturais do bairro de Sambaqui.

Este cardápio não apresenta divisões como “pratos típicos”, “pratos tradicionais” ou “pratos da casa”, visto que expõe uma divisão bem abrangente: “Aperitivos”, “Acompanhamentos”, “Camarão”, “Peixe” e “Frango”. Encontra-se uma menção ao “típico” nos “acompanhamentos”, pois o prato “Pirão d’água” é apontado como um “Prato típico da região”.

Segundo o proprietário, no começo da trajetória do Restaurante, as comidas consideradas como “típicas” tinham um maior destaque no cardápio. Porém, por uma questão de adaptação na cozinha para facilitar o trabalho, alguns destes pratos foram retirados, entre eles o “Camarão Ensopado” e o “Arroz a Sambaqui” – espécie de risoto de frutos do mar. Júlio Cesar conta que os turistas reclamavam da espera causada pelo tempo de preparo destes pratos. Por outro lado, ele afirma que, se algum cliente quiser um destes pratos que não estão mais no cardápio, é possível prepará-los. Esta questão mostra como a atividade turística é o elemento que estrutura o Restaurante.

A “Moqueca” e mais outros pratos aparecem como “Sugestão do Dia” no cardápio. Entretanto, é feita com um peixe que não é da região. Outros pratos servidos são: “Linguado Inteiro Assado na Brasa” e “Pescada Inteira Assada na Brasa” com a seguinte descrição: “Pescado por pescador da região de Sambaqui”. Interpreta-se que o

bairro é utilizado como estratégia por meio da referência à pesca, atividade esta que configura tanto a região de Sambaqui quanto o conjunto do Distrito de Santo Antônio de Lisboa.

A decoração e organização do espaço do Restaurante também são utilizadas como estratégias para valorizar os aspectos turísticos do bairro. Mesas são colocadas do lado externo, propiciando que o turista contemple o mar e a paisagem litorânea:

Figura 28: Imagens da parte externa do Restaurante “Posto da Alfândega”, Florianópolis.



Fonte: Acervo Pessoal. Data: 29 de outubro de 2013.

Além de contemplar o mar, o turista também pode conhecer o local por meio da decoração que, segundo o proprietário, tem como objetivo tornar o ambiente simples e com a “cara” da região. O Restaurante já forneceu seu espaço para exposições de artistas, na tentativa de valorizar a arte local. Entretanto, com a restauração da “Casa da Alfândega”, estas atividades passaram a acontecer naquele lugar. Vejamos algumas fotos da decoração do Restaurante:

Figura 29: Imagens da parte interna do Restaurante “Posto da Alfândega”, Florianópolis.



Fonte: Acervo Pessoal. Data: 29 de outubro de 2013.

Na parte interna do Restaurante, encontram-se objetos decorativos, tais como quadros de artistas locais que retratam a prática social da pesca; peixes fixados na parede; fotografias antigas; luminárias com imagens artísticas; as figuras da Maricota e da Bernunça, personagens folclóricos do folguedo do Boi de Mamão.

O Restaurante “Posto da Alfândega” é pautado em critérios comerciais estruturados a partir do turismo. O bairro e seus atrativos paisagísticos, históricos e culturais são constantemente agenciados para transformar a alimentação em um dos elementos fundamentais da atividade turística.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Observa-se ao longo desta pesquisa que o Distrito de Santo Antônio de Lisboa é um objeto que permite refletir como os balneários da Ilha de Santa Catarina foram instituídos enquanto lugares turísticos. Esta construção é fruto de ações que conjugam políticas públicas e a atuação de sujeitos do próprio local, que suscitaram o aprimoramento desta atividade social e econômica que é o turismo. A “Rota Gastronômica do Sol Poente”, fruto do processo de turistificação do Distrito, possibilita problematizar as relações que os discursos no campo do turismo estabelecem com a alimentação.

O turismo é uma “prática social que se consolida com a modernidade” e é um dos “fenômenos mais importantes do nosso tempo, acessível a cada vez mais por pessoas ávidas por viajar pelas mais diversas motivações”.<sup>207</sup> Com isso, o turismo cria novos paradigmas em relação à comida, ao atribuir significados ao espaço e aos atrativos que o local possui. O turismo no Distrito de Santo Antônio de Lisboa, por meio da “Rota Gastronômica do Sol Poente”, (re)significa a comida associando-a à paisagem, à história e ao passado.

Este trabalho analisou seis restaurantes de caráter regional dos três bairros que compõem a Rota: Restaurante “Zé do Cacupé” (Cacupé), Restaurante “Samburá” (Santo Antônio de Lisboa), Restaurante “Chão Batido” (Santo Antônio de Lisboa), Restaurante “Restinga Recanto” (Sambaqui), “Restaurante Gugu” (Sambaqui), Restaurante “Posto da Alfândega”(Sambaqui).

Esses restaurantes contêm singularidades, mas também apresentam semelhanças, visto que agenciam o passado para construir determinadas identidades. No terceiro capítulo foi possível identificar e analisar a construção de uma identidade singular para cada restaurante por meio dos usos do passado configurados no estabelecimento dos pratos “típicos” que representam cada uma dos Restaurantes, na decoração, na propaganda e na trajetória dos estabelecimentos narradas pelos proprietários.

A questão familiar é recorrente na trajetória de alguns dos restaurantes pesquisados. Renato da Silva, proprietário do Restaurante “Zé do Cacupé”, constrói uma identidade para o seu estabelecimento pautado nas experiências e vivências de seu pai, José Eliseu da Silva – o Zé do Cacupé. Sujeito que é retratado como “nativo” do

---

<sup>207</sup>CASTRO, Celso; GUIMARÃES, Valéria Lima; MAGALHÃES, Aline Montenegro. **História do Turismo no Brasil**. Rio de Janeiro: Editora Fundação Getúlio Vargas, 2013, p. 7.

bairro, “pescador” e “descendente de açoriano”. Estas representações de Zé do Cacupé ficam em evidência na propaganda do Restaurante (*site* do estabelecimento, reportagens de jornais e revistas), na decoração (quadros de fotografias, objetos que remetem à prática da pesca) e no cardápio (com imagens e nos “Pratos Zé do Cacupé”).

Além do pai de Renato, outros membros da família são acionados dentro deste processo de construção de identidade do estabelecimento. No cardápio, por meio dos pratos intitulados “Zé do Cacupé”, alguns familiares ou pessoas muito próximas foram homenageados.

No Restaurante “Samburá”, o elemento familiar também fica em evidência. Entretanto, de uma forma diferenciada em relação ao Restaurante anteriormente analisado. O passado familiar associa-se ao passado local. Fausto Agenor de Andrade - proprietário do Restaurante - desde o primeiro momento da entrevista afirma que a sua família é de origem portuguesa e que habita o local desde o século XIX. Na propaganda do Restaurante, encontra-se menção aos engenhos de farinha vinculados à cultura açoriana, fruto de uma “tradição” familiar. Além disto, a família Andrade é proprietária do “Casarão e Engenho dos Andrade”, conjunto arquitetônico formado por uma casa e engenho do século XIX, que fica ao lado do Restaurante.

No seu interior, o Restaurante “Samburá” apresenta a réplica de um engenho de farinha. Além disso, a decoração apresenta barcos, cestos de pesca e cangas de boi que pertenciam aos familiares do proprietário. Ao perguntar os significados que Fausto atribuía à comida “típica”, encontra-se uma descrição associada a sua rotina alimentar de infância, caracterizando os modos de vida do local no passado. O passado familiar é associado à história local, ressaltando-se o papel de protagonista da família para a preservação do patrimônio local.

No “Restaurante do Gugu”, a questão familiar aparece no próprio nome do restaurante, homenagem ao filho do proprietário. Seus outros filhos, assim como a sua esposa Madalena, auxiliam nas atividades do Restaurante, ou seja, o funcionamento do estabelecimento fica a cargo da família. As vivências de Daniel enquanto alguém que possui uma família nativa de Sambaqui, cujo passado ele associa à herança açoriana, são ressaltados em sua narrativa e estabelecem uma imagem de si e, de forma correlata, de seu Restaurante.

Nos Restaurantes “Zé do Cacupé”, “Samburá” e “Restaurante do Gugu”, o elemento familiar é constitutivo na construção de uma identidade para os

estabelecimentos, assim como no processo de transformação da comida em um atrativo turístico. Ou seja, a referência à família é o que os singularizam.

Nestes Restaurantes a questão familiar está associada à questão de gênero: as mães e as esposas dos respectivos proprietários eram as responsáveis pelas cozinhas dos Restaurantes, assim como as de suas casas. Há uma extensão do trabalho doméstico para o trabalho no Restaurante. No Restaurante “Zé do Cacupé”, esta realidade configurava os primeiros anos do estabelecimento, uma vez que com o passar dos anos ocorreu a profissionalização e a contratação de cozinheiros.

Esta questão aparece de uma forma diferenciada no “Restaurante do Gugu”, pois Daniel Raulino é o responsável pela cozinha. Ele aprendeu a arte culinária com sua mãe e a aprimorou ao trabalhar como cozinheiro em um barco de pesca. É importante assinalar que Daniel é o único homem que cozinha nos restaurantes analisados nesta pesquisa.

A questão de gênero também está presente no Restaurante “Restinga Recanto”, vinculado aos aprendizados culinários realizados pela proprietária, Juçara Gomes, com sua mãe e avó. Juçara era responsável pela cozinha nos primeiros anos de funcionamento do Restaurante e produzia os pratos que aprendera no seio familiar. Porém, com o passar dos anos, contratou novos funcionários para ocupar esse espaço e ficou responsável pela questão administrativa do Restaurante.

Outro fator a ser destacado na investigação é que em alguns dos estabelecimentos o turismo é um fator estruturante, como é o caso do Restaurante “Chão Batido” e Restaurante “Posto da Alfândega”, visto que foram criados pautados em critérios comerciais associados aos atrativos turísticos dos bairros que compõem o distrito de Santo Antônio. Ambos os estabelecimentos começaram com uma estrutura menor e, com a expansão do turismo local, ampliaram o conjunto do empreendimento, tal como se observa por meio das modificações no espaço físico dos Restaurantes.

Importante salientar que os proprietários destes Restaurantes buscaram uma profissionalização. Adriana Pires, proprietária do Restaurante “Chão Batido”, formou-se em Gastronomia, enquanto Júlio César Pires, proprietário do “Posto de Alfândega”, formou-se em Turismo. Observa-se que as localizações destes Restaurantes são estratégicas, uma vez que estão próximos aos atrativos turísticos do Distrito.

O Restaurante “Chão Batido” está situado no centro histórico de Santo Antônio de Lisboa, constituindo uma das “Áreas de Preservação Cultural” instituída pelo Plano Diretor dos Balneários de 1985 e também é privilegiado pela paisagem marítima. O

Restaurante “Posto da Alfândega” está localizado na praia da Ponta do Sambaqui, próximo a “Antiga Casa da Alfândega”, construção histórica tombada em âmbito municipal em 1987, que hoje serve como sedã a Associação de Bairro de Sambaqui. Por meio do cardápio e da decoração destes estabelecimentos, os aspectos paisagísticos, históricos e culturais do Distrito são acionados, a fim de transformar a comida comercializada nos Restaurantes em um atrativo turístico.

Situado também no bairro de Sambaqui, o “Restaurante do Gugu” distancia-se da questão turística, ou seja, o turismo não constitui um fator que estrutura o funcionamento do estabelecimento. Daniel Raulino não investe na ampliação do quadro de funcionário ou em transformações no cardápio. Através da narrativa do proprietário, encontra-se um discurso pautado na preservação dos saberes e fazeres culinários e uma forte crítica às inovações, fruto da atividade turística.

Os usos do passado por meio dos objetos decorativos é uma constante em todos os Restaurantes. O passado familiar associa-se ao passado coletivo do bairros e de Florianópolis na decoração, como por exemplo, nos Restaurantes “Zé do Cacupé”, “Samburá” e “Restaurante do Gugu”, por meio das fotografias antigas da cidade e de objetos associados a atividade da pesca e da produção de farinha, associadas à Ilha de Santa Catarina e ao passado familiar.

Objetos que remetem ao folguedo do Boi-de-Mamão e às bruxas descritas pelos contos de Franklin Cascaes, vinculados à cultura açoriana, aparecem nos Restaurantes “Zé do Cacupé”, “Posto da Alfândega” e, principalmente, no Restaurante “Restinga Recanto”. Nos Restaurantes “Zé do Cacupé” e “Restinga Recanto”, observa-se que estes objetos, além constituírem estratégias de promoção turística, são também associados às experiências de vida destes proprietários, que pertencem a famílias nativas, supostamente descendente de açorianos, e que vivenciaram estas práticas folclóricas, conforme destacam os respectivos proprietários nas entrevistas.

No Restaurante “Posto da Alfândega” não se visualiza esta vinculação ao passado familiar, a decoração está associada ao turismo, através dos atrativos históricos, culturais e paisagísticos do bairro de Sambaqui. Esta situação é semelhante no Restaurante “Chão Batido”, em que a materialidade decorativa associa-se à paisagem marítima.

A “herança” açoriana é acionada pela maioria dos proprietários dos Restaurantes, seja na decoração, na propaganda ou nos determinados marcos da trajetória dos Restaurantes narrados pelos proprietários. Estes são instrumentos de

enquadramento da memória, na acepção de Michel Pollak<sup>208</sup>, que promovem a associação dos estabelecimentos ao passado da imigração açoriana, constantemente re(interpretado) pela ótica turística, conforme analisado no primeiro capítulo.

Os cardápios foram importantes fontes para analisar a turistificação da alimentação. As categorias “prato tradicional” e “prato típico”, apresentadas por Ellen Woortmann<sup>209</sup>, deram subsídios para analisar estas fontes, assim como foram importantes ferramentas para a construção do objeto desta pesquisa.

Observa-se ao longo deste estudo que os proprietários investem na valorização gráfica dos cardápios e também na disposição e organização dos pratos. Salienta-se que todos os cardápios contêm pratos a base de ostras, ressaltando a importância que o cultivo deste molusco possui no Distrito de Santo Antônio de Lisboa. Os pratos “típicos” que configuram as cozinhas dos estabelecimentos estão associados ao peixe e também aos frutos do mar.

Cada Restaurante possui especificidades. O Restaurante “Zé do Cacupé” destaca a parte intitulada “Pratos à Zé do Cacupé”, com pratos a base de linguado, bacalhau e camarão homenageando os integrantes da família. O “típico” associa-se, assim, à infância de Renato e as vivências familiares. No Restaurante “Samburá”, o cardápio é utilizado como um veículo de propaganda turística, assim como um instrumento de construção de uma identidade para o estabelecimento. Estas estratégias ficam visíveis nas partes intituladas “Histórias do Fausto” e “História e Engenho”, em que o passado local interliga-se ao passado familiar do proprietário, legitimando o Restaurante enquanto um local dos “verdadeiros” saberes e fazeres. Os pratos “típicos” estão agrupados na parte “Comidas do Mané” e agenciam, assim, o nativo da Ilha de Santa Catarina.

No cardápio do “Restaurante do Gugu” destacam-se imagens do interior do estabelecimento e a ênfase nas “Especialidades da Casa”, que o proprietário considera como “típicos” ao identificá-lo à culinária familiar e açoriana.

A inovação configura o cardápio dos Restaurantes “Chão Batido”, “Restinga Recanto” e “Posto da Alfândega”, onde as massas, pizzas e pratos a base de carne e frango convivem com os pratos “típicos”.

---

<sup>208</sup>POLLAK, Michael. Memória, esquecimento e silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, 1989.

<sup>209</sup>WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Padrões tradicionais: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata. **Agricultura familiar a mesa: saberes e práticas no Vale do Taquari** (Org.). Editora UFRGS: Porto Alegre, 2007.



Os bairros e a Ilha de Santa Catarina são referências utilizadas para nomear os pratos, como por exemplo, o prato “Sequência a Santo Antônio” - Restaurante “Chão Batido”; “Camarão Sambaqui” e “Camarão da Ilha” - Restaurante “Restinga Recanto” e o “Arroz a Sambaqui” - Restaurante “Posto da Alfândega”.

No cardápio do Restaurante “Chão Batido” destaca-se a estratégia de ícones para marcar os pratos que são “típicos” a fim de chamar atenção dos clientes. Já no Restaurante “Restinga Recanto”, o prato “típico” “Almoço Restiga” é evidenciado na narrativa da proprietária Juçara Gomes como uma variação do prato “Sequência de Camarão”, muito procurado por turistas em toda a Ilha. Nos cardápios destes restaurantes encontra-se uma parte destinada ao histórico do Distrito de Santo Antônio de Lisboa, tornando uma estratégia de divulgação dos atrativos locais.

O Restaurante “Posto da Alfândega” apresenta estratégia semelhante na tentativa de promover os atrativos turísticos do bairro de Sambaqui. A paisagem marítima é valorizada através de fotos das praias do bairro e o elemento histórico por meio do logotipo do Restaurante, que faz referência à “Antiga Casa da Alfândega”.

Ao final deste Trabalho de Conclusão de Cursos, chega-se à conclusão de que a comida é um vetor de identidades associadas ao turismo. Por meio dos Restaurantes analisados, constatou-se que identidades são criadas através do agenciamento do passado, quer seja aquele vinculado às experiências familiares quer seja aquele associado à herança cultural açoriana, que constitui a identidade hegemônica no campo do turismo em Florianópolis e, mais especificamente, no distrito de Santo Antônio, tal como estudado ao longo desta pesquisa.

Percebe-se que os usos do passado são diferentes, mas é possível identificar estratégias comuns. A referência açoriana é constante. Porém, em alguns restaurantes, é associada ao passado familiar. Por meio das entrevistas, através dos marcos da trajetória dos restaurantes evidenciados pelos proprietários, visualizam-se estas estratégias nos Restaurantes “Zé do Cacupé” e “Restinga Recanto” e “Restaurante “Gugu”.

No Restaurante “Samburá” o passado familiar é também acionado, entretanto, a família é posta como protagonista da história do bairro de Santo Antônio de Lisboa e também da Ilha de Santa Catarina, através dos engenhos de farinha e das “Comidas do Mané” que compõem o cardápio.

Nos Restaurantes “Chão Batido e Posto da Alfândega” os usos do passado estão associados ao passado coletivo dos bairros de Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui,

visibilizados pelos discursos turísticos. O turismo é um fator estruturante em que a constante alteração do cardápio corrobora para essa afirmação.

Os estudos referentes à “Rota Gastronômica do Sol Poente”, assim como outras Rotas que compõem a cidade, devem ter continuidade. Há muito ainda ser investigado, principalmente em relação aos restaurantes que não são classificados como “cozinha regional” e que não foram objetos dessa pesquisa. Como estes constroem a sua identidade? Como associam alimentação e turismo? Quais as relações que estes Restaurantes estabelecem com cidade e com o bairro? Essas e outras questões que possam ser suscitadas pelos leitores e constituir novos objetos de pesquisa.

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1. IPUF – Valores atribuídos às Atividades Turísticas por Distritos.....	20
Tabela 2. IPUF – Caracterização e Delimitação das Zonas Turísticas.....	32

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Mapa Editado do Distrito de Santo Antônio de Lisboa .....	12
Figura 2: Imagem do Guia “Passaporte Turístico” .....	14
Figura 3: Mapa editado do Instituto do Planejamento Urbano de Florianópolis – IPUF, sobre os lugares históricos. ....	22
Figura 4: Imagens do Guia Turístico “Florianópolis” .....	28
Figura 5: Imagens do Guia Turístico “Florianópolis” .....	29
Figura 6: Imagens da publicação “Florianópolis: Ilha Açoriana” .....	32
Figura 7: Imagem do pôr do sol “Blog do Cê” .....	56
Figura 8: Imagem do site “Meus Roteiros de Viagem” .....	58
Figura 9: Imagens das reportagens emolduradas Restaurante <i>Zé do Cacupé</i> , Florianópolis.....	64
Figura 10: Imagem das fotografias emolduradas no Restaurante “Zé do Cacupé”, Florianópolis.....	66
Figura 11: Imagens da parte interna do Restaurante “Zé do Cacupé”, Florianópolis. ...	66
Figura 12: Imagens da parte externa do Restaurante “Zé do Cacupé” e do Armazém, Florianópolis.....	67
Figura 13: Imagens do cardápio Restaurante “Zé do Cacupé”, Florianópolis. ....	68
Figura 14: Imagem da parte interna Restaurante “Samburá”, Florianópolis.....	72
Figura 15: Imagens da parte interna do Restaurante “Samburá”, Florianópolis. ....	73
Figura 16: Imagens da parte externa Restaurante “Samburá”, Florianópolis.....	74
Figura 17: Imagem do cardápio Restaurante “Samburá”, Florianópolis.....	75
Figura 18: Imagem do cardápio Restaurante “Samburá”, Florianópolis. ....	76

Figura 19: Imagens do cardápio do Restaurante “Chão Batido”, Florianópolis. ....	81
Figura 20: Imagens da parte externa e interna do Restaurante “Chão Batido”, Florianópolis.....	83
Figura 21: Imagem frente e verso de folder do Restaurante “Chão Batido”, Florianópolis.....	83
Figura 22: Imagens da parte externa e interna do Restaurante “Restinga Recanto”, Florianópolis.....	86
Figura 23: Imagens do cardápio Restaurante “Restinga Recanto”, Florianópolis. ....	88
Figura 24: Imagens do cardápio “Restaurante Gugu”, Florianópolis.....	93
Figura 25: Imagens da parte interna “Restaurante Gugu”, Florianópolis.....	94
Figura 26: Imagem da parte externa Restaurante “Posto da Alfândega”, Florianópolis.	96
Figura 27: Imagens do cardápio Restaurante “Posto da Alfândega”, Florianópolis. ....	97
Figura 28: Imagens da parte externa do Restaurante “Posto da Alfândega”, Florianópolis.....	98
Figura 29: Imagens da parte interna do Restaurante “Posto da Alfândega”, Florianópolis.....	98

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALBERTI, Verena. Histórias dentro da História. In: PINSKY, Carla (Org.) **Fontes Históricas**. São Paulo: Contexto, 2010, p.155-202.
- ALMEIDA, Fábio Chang. O Historiador e as fontes digitais: uma visão acerca da internet como fonte primária para as fontes históricas. **AEDOS**, n.8,v.3 Jan-Jun 2011, p.1-22.
- ASSIS, Leonora Portela de **Planos, ações e experiências na transformação da pacata Florianópolis em capital turística**. Florianópolis, SC, 2000. 127 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em História.
- CARDOSO, Jaqueline Henrique. **Políticas de Turismo, Patrimonialização e Tensões Identitárias**: Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis, SC (1966-2012). Mestrado em História. Universidade do Estado de Santa Catarina.
- CARNEIRO, Henrique Soares. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões e Debates**. Curitiba, n. 42, 2005, p. 71- 80.
- CARNEIRO, Henrique Soares; MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de. A história da alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**, n. 7, v. 5, jan./dez. 1997, p.9- 91.
- CASTRO, Celso; GUIMARÃES, Valéria Lima; MAGALHÃES, Aline Montenegro. **História do Turismo no Brasil**. Rio de Janeiro: Editora Fundação Getúlio Vargas, 2013.
- CERTAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar**. Editora Vozes: Rio de Janeiro, 2011.
- CHARTIER, Roger. **História ou a leitura do tempo**. Belo Horizonte: Editora Autêntica, 2009.
- DELGADO, Andréa Ferreira. Cora Coralina: a Poética do Sabor. **Revista ILHA**, Florianópolis, v. 4, n.1, julho de 2002, p. 59-83.
- DELGADO, Andréa Ferreira. **A invenção de Cora Coralina na batalha das memórias**. Doutorado em História. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, 2003.
- DELGADO, Lucilia Neves. **História Oral: memória, tempo, identidades**. Belo Horizonte: Autêntica, 2010.
- FANTIN, Márcia. **Cidade dividida: dilemas e disputas simbólicas em Florianópolis**. Florianópolis: Cidade Futura, 2000.
- FERREIRA, Marieta Moraes. História, tempo presente e história oral. **Topoi-Revista de História** [online], 2002, vol. 1, n. 5.

- FLORES, Maria Bernardete Ramos. **A Farra do Boi** - Palavras, sentidos e ficções. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1997.
- GONÇALVEZ, José Reginaldo Gonçalves. Sistemas Culinários como Patrimônios Culturais. In: GONÇALVES, José Reginaldo. **Antropologia dos Objetos: Coleções, Museus e Patrimônios**. Rio de Janeiro: Museu, Memória e Cidadania, 2007.
- GUARALDO, Tamara de S. Brandão. Folhetos turísticos: tipos e características. **Revista Científica Turismo**, v. 3,n. 5, 2006, p.1-6.
- HECK, Marina de Camargo. Comer como atividade de lazer. **Estudos Históricos**, n. 33, jan.-jun. de 2004, p. 136-146.
- HOBSBAWAM, Eric; RANGER, Terecen. J. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e terra, 1997.
- LEAL, João. **Cultura e identidade açoriana: o movimento açorianista em Santa Catarina**. Florianópolis: Insular, 2007.
- LADWIG, Nilzo Ivo. Os mapas cognitivos no planejamento estratégico ena gestão participativa do turismo. **Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul**. Caxias do Sul, 2010, p.1-14.
- LOHN, Reinaldo Lindolfo. Cidade do futuro: imaginário urbano e política em Florianópolis (1950-1970). In: XXII Simpósio Nacional de História, João Pessoa, 2003. **Anais...**, João Pessoa: ANPUH, 2003, p.1-9. Disponível em: <http://anpuh.org/anais/?p=18339>. Acesso em: 8/06/2013.
- LUCHIARI, Maria Tereza D.P. Urbanização Turística: um novo nexos entre o lugar e o mundo. **Asociación Canaria de Antropología**, n. 4, [n.i], p.1-13.
- MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, 2004, p. 25-39.
- MENESES, Ulpiano Bezerra. **Os “usos culturais” da cultura: contribuição para uma abordagem crítica das práticas e políticas culturais**. In YAZIGI, Eduardo; CARLOS, Ana Fani Alessandri; CRUZ, Rita de Cássia Arizada (Org.). **Turismo: Espaço, Paisagem e Cultura**. São Paulo: Hucitec, 1999, p.88-99.
- MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes. Comida como cultura? Notas sobre patrimonialização alimentar e sua relação com o Turismo Gastronômico. **Anais do 5º Congresso Latino-Americano de Investigação Turística**. Universidade de São Paulo, São Paulo, p.1-12.
- MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes; MORAIS, Luciana Patrícia de. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional. **Ateliê Geográfico**. Goiânia, v. 6, n. 3 (Ed. Especial), Out. 2012, p.148-162.
- MÜLLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais**. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.
- PIRES, Paulo dos Santos. Paisagem litorânea de Santa Catarina como Recurso Turístico. In YAZIGI, Eduardo; CARLOS, Ana Fani Alessandri; CRUZ, Rita de Cássia Arizada (Org.). **Turismo: Espaço, Paisagem e Cultura**. São Paulo: Hucitec, 1999, p.156-177.

POLLACK, Michael. Memória, esquecimento e silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, 1989, p. 200-212.

POLLACK, Michael. Memória e Identidade social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, 1992, p.3-15.

PORTELLI, Alessandro. A filosofia e os fatos: narração, interpretação e significado nas memórias e nas fontes orais. **Tempo**, Rio de Janeiro, vol.1, n. 2, 1996, p.59-72.

PORTELLI, Alessandro. O que faz a História Oral diferente. **Projeto História**, São Paulo, v. 14, fev. 1997, p.25-39.

PORTELLI, Alessandro. Tentando aprender um pouquinho: algumas reflexões sobre a ética na História Oral, **Projeto História**, São Paulo, v. 15, abr.1997,p.13-33.

REIS, Almir Francisco. **Ilha de Santa Catarina: permanências e transformações**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2012.

REZENDE, Marcela Torres. A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comida e sociedade. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, 2004, p. 375 - 379.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, Editora UFPR, p.11-31.

SCOTT, Joan Wallach. “Gênero: uma categoria útil de análise histórica”. **Educação & Realidade**. Porto Alegre, vol.20, n. 2, jul./dez, 1995, p.71-79.

SILVA, Janine Gomes da; ESTEVES, Valéria König. Narrativas e Memórias de área Rural. **Revista Territórios e Fronteiras**. Mato Grosso, v.4, n.1, jan./jul.de 2011, p.42-57.

SILVA, Rodrigo Moreira da. A Ratoeira e seu contexto sócio-cultural. In: **Anais do Congresso da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Música**. São Paulo, 2007, p.1-15.

SILVÉRIO, José Luiz da Silva; TORRES, Thais Gomes. A produção do espaço pela atividade turística. **Geografia: ensino & pesquisa**, Santa Maria, v.13, n.2, 2009, p.175-181.

SOARES, Iaponan (org). **Santo Antônio de Lisboa: Vida e Memória**. Florianópolis: Lunardelli, 1991.

SOUSA, Rose Maria Martins Gomes de. **Alimentação e culinária na cultura dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa** - Florianópolis (Ilha de Santa Catarina - Brasil). Dissertação(Mestrado) - Universidade de Lisboa, Lisboa, 2010.

SOUZA, Isabella Cristina de; GONDIM, Letícia da Silva. **O Boi-deMamão e as festas de africanos e afrodescendentes: Uma experiência de Educação Patrimonial no Ensino de História**. Florianópolis, 2013. (Relatório de Estágio)

UGGIONI, Paula. Lazzarin. **Valorização do Patrimônio Gastronômico Regional Açoriano: gestão de qualidade em restaurantes típicos em Florianópolis-SC**. Dissertação de mestrado (Arquitetura). Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2006.

URRY, John. **Olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas**. São Paulo: Editora Nobel, 1996.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Padrões tradicionais: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In MENASCHE, Renata (Org.). **Agricultura familiar a mesa: saberes e práticas no Vale do Taquari**. Editora UFRGS: Porto Alegre, 2007. p,177-196.

WOORTMANN, Ellen. A comida, a família e a construção do gênero feminino. **Revista de Ciências Sociais**, 29 (1), 1986, p.106-130.

ZANELA, Cláudia Cristina. **Atrás da porta** o discurso sobre o turismo na Ilha de Santa Catarina (1983-1998) /Florianópolis, SC. 132 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, 1999.

## FONTES

### 1)Políticas Públicas – IPUF

INSTITUTO DO PLANEJAMENTO URBANO DE FLORIANÓPOLIS. **Plano de Desenvolvimento Turístico do Aglomerado Urbano de Florianópolis(PDTAUF)** Volume I. Florianópolis, 1981.

INSTITUTO DE PLANEJAMENTO URBANO DE FLORIANÓPOLIS. **Plano de Desenvolvimento Integrado do Turismo (PDT)**. Florianópolis, 1999.

### 2) Legislação

FLORIANÓPOLIS. **Decreto nº 4380**. 31 de agosto de 2006. Via Gastronômica de Coqueiros. Disponível em: [www.leismunicipais.com.br](http://www.leismunicipais.com.br). Acesso em: 03 de julho de 2013.

FLORIANÓPOLIS. **Decreto nº 5.300/07**. 01 de novembro de 2007. Crédito Adicional Suplementar junto ao Orçamento do Município de Florianópolis para o exercício de 2007. Disponível em: [www.leismunicipais.com.br](http://www.leismunicipais.com.br). Acesso em: 03 de julho de 2013.

FLORIANÓPOLIS. **Lei nº 2193**. 3 de janeiro de 1985. Dispõe sobre o zoneamento o uso e a ocupação do solo nos balneários da Ilha de Santa Catarina, declarando-os área especial de interesse turístico e dá outras providências. Disponível em: [www.leismunicipais.com.br](http://www.leismunicipais.com.br). Acesso em: 30 de agosto.

FLORIANÓPOLIS. **Lei nº 7.228**. 19 de dezembro de 2006. Via Gastronômica. Disponível em: [www.leismunicipais.com.br](http://www.leismunicipais.com.br). Acesso em: 03 de julho de 2013.

FLORIANÓPOLIS. **Lei nº 7.479**. 26 de novembro de 2007. Rota Gastronômica do Sol Poente. Disponível em: [www.leismunicipais.com.br](http://www.leismunicipais.com.br). Acesso em: 06 de junho de 2013.

FLORIANÓPOLIS. **Lei nº 7869**. 12 de maio de 2009. Rota Gastronômica Sul. Disponível em: [www.leismunicipais.com.br](http://www.leismunicipais.com.br). Acesso em: 03 de julho de 2013

FLORIANÓPOLIS. **Lei nº 9.021**. 30 de julho de 2012. Rota Gastronômica Costa Leste. Disponível em: [www.leismunicipais.com.br](http://www.leismunicipais.com.br). Acesso em: 03 de julho de 2013.

FLORIANÓPOLIS. **Lei Complementar nº 268**. 10 de janeiro de 2007. Definição de espaço e normas para a criação de Feiras de Arte, Artesanatos e Gastronomia. Disponível em: [www.leismunicipais.com.br](http://www.leismunicipais.com.br). Acesso em: 03 de julho de 2013.



### 3) Guias Turísticos

ABRASEL. **Guia Abrasel:** Gastronomia, entretenimento e serviços. Grande Florianópolis. 13ª Edição. Florianópolis: 2006.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Florianópolis:** Passaporte turístico. Letras Brasileiras, 2011.

FLORIANÓPOLIS. Prefeitura Municipal de Florianópolis. **Guia turístico Florianópolis.** Outras Palavras: Florianópolis, 1995.

IPIUF. **Guia Florianópolis.** Florianópolis, 1992.

FLORIANÓPOLIS. Prefeitura Municipal de Florianópolis. **Guia turístico informativo:** Florianópolis. Florianópolis, 2008.

### 4) Folder Turístico

RESTAURANTE CHÃO BATIDO. Florianópolis: Santo Antônio de Lisboa, 2013.  
*Folder.*

### 5) Revistas

COLEÇÃO MARES DO SUL. **Florianópolis:** Ilha Açoriana. Florianópolis: Mares do Sul, 1998.

VEJA. **Veja Santa Catarina:** o melhor da cidade. Edição 2006/2007. São Paulo: Editora Abril.

### 6) Internet

BLOG DO CAÊ. **Sobre a Rota Gastronômica do Sol Poente.** 2008. Disponível em: <<http://caemartins.wordpress.com/2008/08/19/rota-do-sol-poente/>>. Acesso em 26 de novembro de 2013.

MEUS ROTEIROS DE VIAGEM. **Sobre a Rota Gastronômica do Sol Poente.** 2012. Disponível em: <<http://www.meusroteirosdeviagem.com/2012/08/restaurantes-florianopolis-sto-antonio-de-lisboa-sambaqui..>>. Acesso em: 26 de novembro de 2013.

MEUS ROTEIROS DE VIAGEM. **O Distrito Histórico de Santo Antônio de Lisboa.** Disponível em: <<http://www.meusroteirosdeviagem.com/2012/08/santo-antonio-de-lisboa-floripa.html>>. Acesso em: 26 de novembro de 2013.

NOSSA ILHA. **Sobre a Rota Gastronômica do Sol Poente.** [n.i]. Disponível em: <<http://nossailha.com.br/index.php/news/visualizar/7%22>>. Acesso em: 26 de novembro de 2013.

RESTAURANTE ZÉ DO CACUPÉ. Disponível em: <[www.zedocacupe.com.br](http://www.zedocacupe.com.br)>. Acesso em: 10 de dezembro de 2013.

## 7) Jornais

### 7.1) Jornal On-line

CLIC RBS. **Os atrativos de Cacupé para quem busca gastronomia emoldurada por belas paisagens em Florianópolis.** Disponível em: <<http://diariocatarinense.clicrbs.com.br/sc/noticia/2013/08/os-atrativos-de-cacupe-para-quem-busca-gastronomia-emoldurada-por-belas-paisagens-em-florianopolis-4247026.html>>. Acesso em: 26 de novembro de 2013.

### 7.2) Jornal Impresso

DIÁRIO CATARINENSE. **Gastronomia com tradição e influência internacional.** 23 de agosto de 2013.

DIÁRIO CATARINENSE. **Quando o assunto é Cacupé, todos os caminhos levam a um dos mais famosos representantes dos manezinhos.** [n.i]. Florianópolis.

JORNAL OI SÃO JOSÉ. **Perto do Paraíso.** [n.i] São José.

## 8) Outras Publicações sobre o Turismo

GRANDO, Sérgio. **Florianópolis de todos.** Florianópolis: Insular, 2000.

## 9) Entrevistas

ANDRADE, Cláudio de. **Entrevista concedida à Mariana Goulart.** 12 de setembro de 2013.

ANDRADE, Fausto Agenor de. **Entrevista concedida à Mariana Goulart.** Florianópolis, 28 de agosto de 2013.

GOMES, Juçara. **Entrevista concedida à Mariana Goulart.** Florianópolis, 4 de outubro de 2013.

PIRES, Adriana. **Entrevista concedida à Mariana Goulart.** Florianópolis. 24 de agosto de 2013.

PIRES, Julio Cesar. **Entrevista concedida a Mariana Goulart.** Florianópolis, 29 de outubro de 2013.

RAULINO, Daniel. **Entrevista concedida à Mariana Goulart.** Florianópolis, 17 de outubro, 2013.

SILVA, Renato da. **Entrevista concedida à Mariana Goulart.** Florianópolis, 05 de setembro de 2013.

**10) Cardápios**

RESTAURANTE CHÃO BATIDO. Cardápio. Florianópolis, 2013.

RESTAURANTE GUGU. Cardápio. Florianópolis, 2013.

RESTAURANTE POSTO DA ALFÂNDEGA. Florianópolis, 2013.

RESTAURANTE RESTIGA. Cardápio. Florianópolis, 2013.

RESTAURANTE SAMBURÁ. Cardápio. Florianópolis, 2013.

RESTAURANTE ZÉ DO CACUPÉ. Cardápio. Florianópolis, 2013

## ANEXOS

### ANEXO 1

#### Roteiros das entrevistas

##### Agentes do turismo

- 1) O(a) senhor(a) poderia nos contar sobre o seu envolvimento com a atividade turística na Região?
- 2) Em 2007, a prefeitura Municipal aprovou a lei que instaura a “Rota Gastronômica do Sol Poente” para alguns bairros do Distrito de Santo Antônio de Lisboa. O senhor ou a senhora poderia nos contar mais a respeito desta Rota?
- 3) Como foi planejada a “Rota Gastronômica do Sol Poente”?
- 4) Qual a importância do turismo para o Distrito de Santo Antônio de Lisboa?
- 5) Como a comunidade se posiciona em relação às políticas de turismo na Região?
- 6) Como a Rota contribui para as ações turísticas no Distrito de Santo Antonio de Lisboa?
- 7) A Rota é uma ação turística que tem como principal elemento a gastronomia. O senhor ou a senhora poderia nos dizer qual a importância deste elemento para a atividade turística?
- 8) Os anúncios turísticos divulgam que os restaurantes da Rota Gastronômica são especializados em uma culinária “típica”. O que o(a) senhor(a) considera como “típico”?

## **ANEXO 2**

### **Roteiros das entrevistas**

#### **Proprietário(a)s de restaurante**

- 1) Para começarmos esta entrevista, o senhor ou a senhora poderia contar sobre a sua trajetória pessoal e também sobre o seu restaurante?
- 2) O seu Restaurante está inserido na “Rota Gastronômica do Sol Poente”. O senhor ou a senhora poderia apontar aspectos positivos e negativos da Rota?
- 3) O que diferencia o seu restaurante em relação aos demais restaurantes?
- 4) O que levou o senhor ou a sua família a fundar este restaurante?
- 5) Como o seu restaurante era antes da Rota? Caso houve mudanças, como o restaurante é agora?
- 6) O Distrito de Santo Antônio de Lisboa é uma região turística. Você poderia nos contar a respeito desta atividade?
- 7) Qual a importância do turismo para o funcionamento do seu restaurante?
- 8) Quais os pratos que compõem o cardápio e como são servidos?
- 9) O que motiva a modificação no cardápio?
- 10) Como foi pensado a decoração do seu restaurante?
- 11) Qual a importância da propaganda para o seu restaurante?
- 12) Como é estruturada a propaganda do seu restaurante?
- 13) Através dos anúncios turísticos, o seu restaurante é especializado em uma culinária “típica”. O que o(a) senhor(a) considera como “típico”?
- 14) Essa culinária típica representa o bairro ou representa a culinária da Ilha?
- 15) Quais os pratos do cardápio que o senhor(a) considera como representantes da culinária típica?

