

Florianópolis

*Cidade UNESCO
da Gastronomia*



Sobre Florianópolis

Capital do Estado de Santa Catarina, está localizada no Sul do Brasil. Referência internacional em turismo, a cidade compreende a Ilha de Santa Catarina e uma pequena área continental adjacente. São mais de 100 praias com características diferentes – de praias de mar grosso a enseadas – que atraem meio milhão de visitantes por ano, oriundos de todo o Brasil, países vizinhos e distantes.

Com uma população local de 421 mil habitantes e quase um milhão de pessoas na região metropolitana, Florianópolis concentra inúmeras universidades, instituições públicas, estabelecimentos comerciais e empresas de serviços. A economia local é movimentada principalmente pelo comércio, turismo e pelo setor de tecnologia e informática.

A cidade é reconhecida nacionalmente por unir as facilidades e atrativos de um centro urbano à qualidade de vida de uma cidade menor e permeada pela natureza. Por esse motivo, nos últimos 15 anos Florianópolis vivenciou um acelerado crescimento, refletido no aumento da população e na instalação de novos empreendimentos.

Florianópolis acumula alguns títulos que definem características da cidade:

**Capital Turística do Mercosul,
Capital da Ostra,
Capital brasileira de qualidade de vida.**

É o terceiro município brasileiro mais visitado por turistas estrangeiros e Santa Catarina ganhou pelo sexto ano consecutivo o prêmio de “melhor destino turístico do Brasil”, concedido pela revista nacional especializada *Viagem e Turismo*.

Sobre Florianópolis

O aumento no fluxo de turistas a passeio e a negócios também elevou o nível de exigência dos estabelecimentos locais, incluídos aí hotéis e os mais de 2 mil bares e restaurantes.

Em 2006, figurou na lista das 10 cidades mais dinâmicas elaborada pela revista norte-americana *Newsweek*, por reunir qualidade de vida e economia sustentável. O *Massachusetts Institute of Technology* (MIT) incluiu Florianópolis, juntamente com *Helsinki* (Finlândia), *Copenhague* (Dinamarca) e *Seul* (Coréia), no programa Cidades do Novo Século, que o MIT aponta como modelos urbanos do futuro.



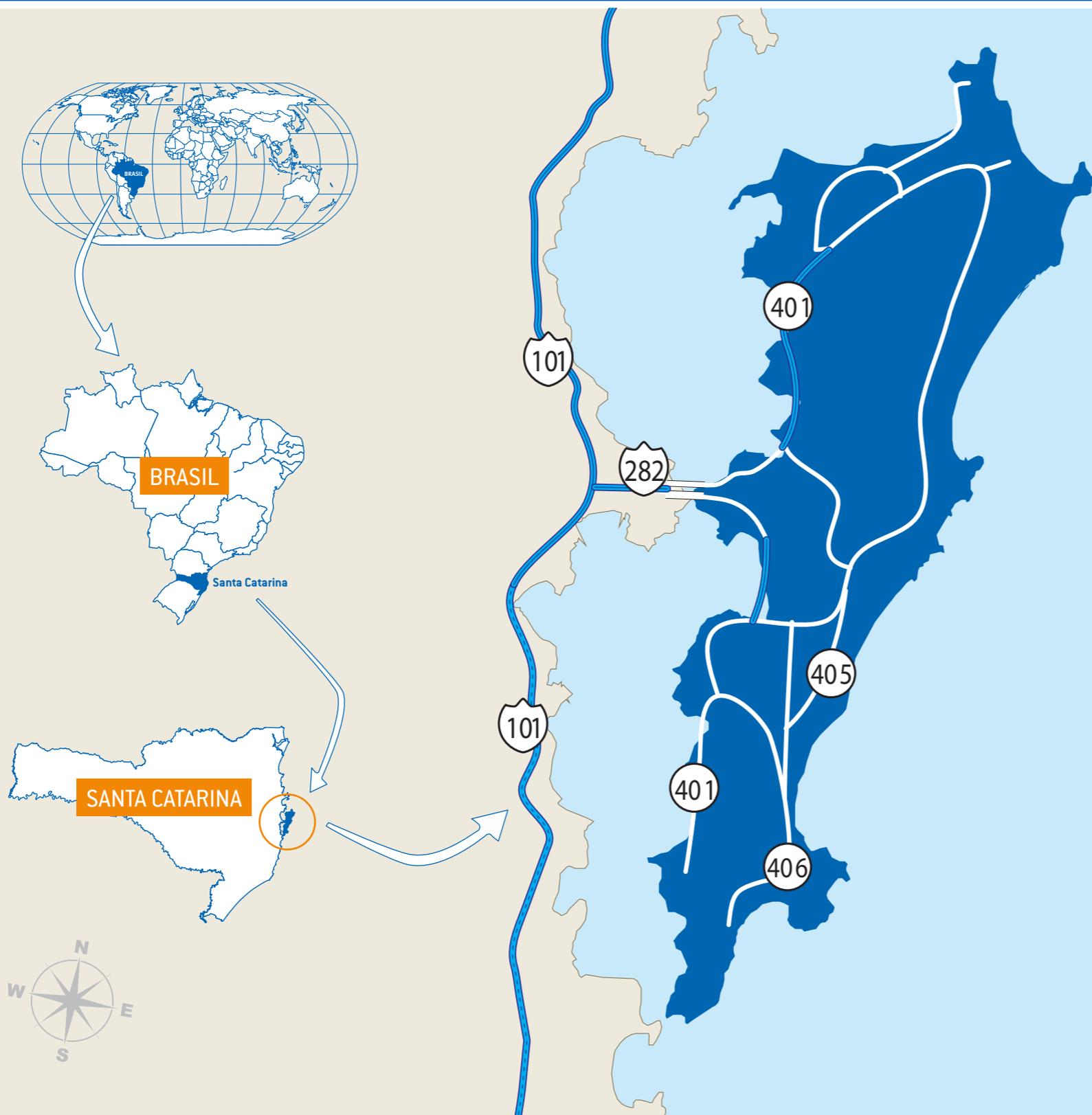
Sobre Florianópolis

Um pouco de História

Inicialmente habitada por índios Carijó, a ilha foi colonizada a partir do século XVII por portugueses, especialmente os oriundos do arquipélago dos Açores. Posteriormente, a cidade também recebeu imigrantes africanos, espanhóis, italianos, alemães, poloneses, libaneses e gregos, entre pessoas de muitos outros países e de diferentes regiões do Brasil. A cultura local e a gastronomia que pode ser experimentada em Florianópolis hoje são resultado da influência de todos os povos, etnias e tradições que fazem parte da história da cidade, formando um caldo cultural único e atraente.



Localização



População: 421.240 habitantes (IBGE 2010)

Território: 436,5 km²

Clima: estações definidas, mesotérmico úmido

DISTÂNCIAS

Curitiba: 300 km
Porto Alegre: 476 km
São Paulo: 705 km
Rio de Janeiro: 1.144 km
Belo Horizonte: 1.301 km
Brasília: 1.673 km
Salvador: 2.682 km

Como chegar



DE CARRO, pela BR-101, tanto para quem vem do Norte quanto do Sul do Brasil.



DE ÔNIBUS, chegando no Terminal Rodoviário Rita Maria



DE AVIÃO, aterrissando no aeroporto internacional Hercílio Luz.

Resumo executivo

Florianópolis deseja integrar a Rede Mundial de Cidades Criativas da Unesco com o objetivo de gerar visibilidade internacional e incrementar o setor turístico-gastronômico local, com a qualificação dos estabelecimentos existentes e o estímulo à criação de novos empreendimentos no ramo de gastronomia, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região.

As razões que justificariam a presença de Florianópolis nessa Rede estão apresentadas neste documento e baseiam-se, principalmente, no potencial econômico, histórico e cultural da cidade, que contribui para que Florianópolis seja uma referência nacional em gastronomia e turismo.

A gastronomia de Florianópolis caracteriza-se pela harmonia entre tradição e diversidade: os restaurantes locais valorizam e

preservam expressões culturais como os modos de fazer, os ingredientes da região e outros costumes, ao mesmo tempo em que novos chefs formados em escolas de gastronomia promovem a releitura da gastronomia regional, propondo uma cozinha contemporânea com elementos do Estado de Santa Catarina. O resultado vai além da inovação, pois surpreende, encanta e conquista os comensais.

Destacamos a proposta de ação “Observatório da Gastronomia” (apresentada no final deste documento), que tem entre seus objetivos a disseminação de informações sobre a cadeia produtiva de gastronomia, organização de guias e festivais gastronômicos temáticos, consolidação das rotas e vias gastronômicas da cidade, transferência de tecnologias de gestão e estímulo ao intercâmbio de experiências.



Resumo executivo

Objetivos da candidatura

Integrar a Rede Mundial de Cidades Criativas da UNESCO, como forma de impulsionar e promover a indústria da gastronomia local, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da cidade e para sua visibilidade internacional. Preservar expressões culturais como saberes, modos de fazer, celebrações, costumes e outras tradições da culinária local e tradicional e, ainda, promover o intercâmbio entre as diferentes culturas alimentares.

Missão

Contribuir para o desenvolvimento sustentável do setor da gastronomia em Florianópolis através de projetos e ações fundamentados na articulação e na cooperação nacional e internacional, especialmente com a Rede de Cidades Criativas da UNESCO.

Visão

Como integrante da Rede Mundial de Cidades Criativas, ser referência na criação de políticas públicas, parcerias e ações compartilhadas com a sociedade civil e em soluções sustentáveis para as indústrias criativas, com foco no segmento gastronômico.



Economia e particularidades da gastronomia local

Maricultura

Florianópolis é reconhecida no Brasil como a **“Capital da Ostra”**, e outros municípios litorâneos de Santa Catarina são também grandes produtores do molusco. Em 2009, foram produzidos no Estado 12.462 toneladas de ostras, mexilhões e vieiras, proporcionando uma movimentação financeira bruta estimada em R\$21,6 milhões para o Estado. Além do mercado local, os moluscos catarinenses abastecem grandes mercados, como Rio de Janeiro e São Paulo, e representam 94% da produção nacional. Santa Catarina é o segundo maior produtor da América Latina, ficando atrás apenas do Chile.



A maricultura iniciou em Florianópolis entre as décadas de 1970 e 1980, por meio da cooperação entre pescadores e instituições como a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI-SC). Fonte de renda para as comunidades pesqueiras, provocou mudanças na economia do litoral catarinense, que reúne condições ideais para o cultivo de moluscos: baías e enseadas ricas em fitoplâncton e com temperaturas adequadas. A tecnologia desenvolvida por instituições como a UFSC também contribuiu para o aprimoramento desse cultivo.

Esse cenário propicia redução no tempo de produção – são necessários de sete a oito meses para que as ostras possam ser comercializadas. O sabor marcante das ostras cultivadas na região é reconhecido por chefs de renome internacional.

Hoje, estão diretamente envolvidos na maricultura em Santa Catarina cerca de 690 maricultores, representados pela Associação Catarinense de Aquicultura (ACAq), pela Federação das Empresas de Aquicultura (FEAq), por 28 associações municipais e três cooperativas. São mais de

Economia e particularidades da gastronomia local

4 mil empregos indiretos. Além de produzirem pescado artesanalmente, alguns maricultores, submetidos ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), comercializam para todo o país moluscos *in natura* e processados com alto valor agregado, dinamizando o mercado da maricultura. Percebendo um novo nicho de mercado, muitos produtores passaram a comercializar o produto diretamente ao consumidor, tornando-se empreendedores de gastronomia, como é o caso de alguns restaurantes das comunidades de Ribeirão da Ilha, Sambaqui e Santo Antônio de Lisboa.

Os parques aquícolas e as fazendas marinhas estão mapeados e apontados em carta náutica, facilitando o acesso do consumidor e a localização da origem do produto que está sendo consumido. A comercialização é potencializada por projetos coordenados por instituições diversas, como o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Santa Catarina (SEBRAE-SC) e o Instituto de Geração de Oportunidades de Florianópolis (IGEOF) – órgão da Prefeitura Municipal de Florianópolis -, além de outras entidades.

O impacto ambiental da maricultura é mínimo, tendo gerado, até agora, resultados positivos como o surgimento de recifes artificiais, que ampliam a biodiversidade nas áreas de cultivo - onde há maricultura, a água é limpa.



Economia e particularidades da gastronomia local

Peixes

A pesca artesanal desempenha importante papel na economia catarinense. Santa Catarina é um dos maiores produtores de pescado e crustáceos do país. A atividade, que remonta à origem açoriana da população, desenvolve-se sobretudo em Florianópolis e nas cidades de Navegantes e Itajaí.

O Estado é um grande exportador de pescado. Entre os pescados comuns na região estão a **tainha** (maio a julho) e a **anchova** (abril a novembro).

A produção de pescados em cativeiro ocorre principalmente com a **brótea** (bacalhau da ilha), a **lula**, o **ouriço do mar**, o **baiacu**, o **peixe espada** (hoje exportado para o Japão) e a **garoupa** (atualmente ameaçada de extinção).



Economia e particularidades da gastronomia local

Cachaça artesanal

A cachaça é o nome popular atribuído ao rum fabricado no Brasil a partir do melado da **cana-de-açúcar**. É a segunda bebida mais consumida no país, perdendo apenas para a cerveja. A cachaça produzida na região de Florianópolis é uma das mais bem cotadas no Brasil. A produção de cachaça em 2009 foi de **1,04 milhão de litros**.

Mandioca

Base da alimentação brasileira, a mandioca já era usada pelos indígenas antes da chegada dos portugueses. A raiz pode ser consumida cozida ou frita ou, ainda, transformada em farinha. A farinha de mandioca é consumida pura, como acompanhamento, ou utilizada na fabricação de diversos alimentos da culinária tradicional brasileira. Além da produção industrial na região, Florianópolis ainda conta com alguns engenhos artesanais para fabricação da farinha de mandioca, onde visitantes podem assistir à antiga tradição da “farinhada”, muitas vezes com a roda do engenho puxada por bois. Existe uma comunidade da farinha de mandioca no movimento *Slow Food*, que compreende cerca de 50 famílias, se localiza em torno de Santo Antonio de Lisboa, na ilha de Santa Catarina.



Gastronomia

em Florianópolis



Gastronomia em Florianópolis

A gastronomia reconhecida como “típica” de Florianópolis é resultado da combinação das influências portuguesa e indígena. Os principais elementos dessa gastronomia são pescados (peixes, siri, ostras, mariscos e camarão), frutas, alguns cereais e a já citada farinha de mandioca. As influências recebidas de outras culturas (europeias, africanas e de demais origens), bem como os costumes alimentares de diferentes regiões do Brasil que somaram-se aos hábitos locais, adicionam à gastronomia florianopolitana novas possibilidades e interpretações.

Particularmente após o acelerado crescimento da cidade nos últimos quinze anos, a gastronomia de Florianópolis tornou-se rica e diversificada. **Nos últimos dez anos, houve um incremento de 38% no número de restaurantes** na capital catarinense. **Entre 2004 e 2010, o número de empregos gerados em restaurantes locais aumentou de 5.230 para 7.220 oportunidades de trabalho.** Na alta temporada, chegam a surgir até 2.500 vagas de emprego a mais. Hoje, além da oferta de culinária baseada em frutos do mar, a cidade conta com diversos restaurantes “temáticos”, especializados em gastronomia típica portuguesa, mexicana, italiana, árabe, francesa, japonesa, chinesa, nordestina, mineira e assim por diante. Esse contexto levou à

necessidade de se identificar a real gastronomia “típica” da cidade, com o objetivo de valorizá-la e de torná-la um diferencial no marketing voltado ao turismo e gastronomia.

Vários restaurantes da cidade dedicam-se a preservar as raízes gastronômicas históricas de Florianópolis, influenciadas diretamente pelos primeiros colonos açorianos e pelos hábitos indígenas. Essa gastronomia, ainda muito apreciada na ilha e no litoral de Santa Catarina, é praticada especialmente nos restaurantes das localidades **Lagoa da Conceição, Costa da Lagoa, Pântano do Sul, Ribeirão da Ilha, Armação e Santo Antônio de Lisboa.** A utilização de grande quantidade de temperos verdes, de fortes doses de vinagre e a mistura do salgado com o doce conferem à gastronomia local um sabor único e característico.



Gastronomia em Florianópolis

A seguir, apresentamos uma sugestão de cardápio tradicional, para ilustrar a gastronomia tipicamente florianopolitana encontrada em restaurantes locais.

Para abrir o apetite



**Caipirinha de limão
com cachaca artesanal**



**Casquinha de siri
e caldo de peixe**

Pratos principais

Sequência de frutos do mar (espécie de menu degustação)
- ostras gratinadas e naturais, camarões fritos e à milanesa, mariscos, casquinha de siri e duas postas do peixe do dia ao molho de camarão, acompanhados de arroz, pirão e salada.



Gastronomia em Florianópolis

Produtos, receitas e bebidas típicas da gastronomia de Florianópolis

Bebidas

- Caldo de cana
- Cachaça artesanal (usada também no preparo da caipirinha)

Frutas

[Consumidas in natura, em temperos, molhos e doces]

- Banana
- Pitanga
- Goiaba branca e vermelha
- Melancia
- Mamão
- Bergamota
- Abacate
- Limão
- Laranja

Temperos e condimentos

- Canela
- Cravo
- Cominho
- Colorau
- Alfavaca
- Alho
- Salsa ou salsinha
- Cebola verde (cebolinha) e de cabeça
- Tomate cereja ou miúdo
- Limão verde e laranjinha ou limão vermelho ou limão de molho
- Vinagre
- Manjericão
- Folhas de louro
- Orégano
- Coentro
- Hortelã,
- Pimenta
- Sal
- Banha de porco

Doces

Beiju Costumava substituir o pão de trigo. É feito com a massa crua da farinha de mandioca, depois de prensada. Usa-se também farinha de milho, erva doce, cravo, canela, açúcar mascavo, sal e ovo. Colocavam-se os beijus no forno de engenho, por cima de uma folha de bananeira.

Cuscuz É feito com a mesma massa e os mesmos temperos que o beiju, porém é cozido em banho-maria. Depois de cozido, corta-se e coloca-se no forno para torrar.

Broa Esse tipo de biscoito leva araruta, coco ralado, margarina, açúcar e ovos, que são amassados e levados ao forno.

Mussi ou Geleia Cozinhava-se bem a fruta, passa-se na máquina de moer ou na peneira, depois se coloca em uma panela duas partes de frutas para uma de açúcar. Leva-se ao fogo e mexe-se até chegar ao ponto.

Rosca de polvilho Escalda-se uma parte do polvilho na água quente e juntam-se açúcar mascavo, canela, cravo, erva doce, uma pitada de sal, leite ou água (opcional), ovos e farinha de mandioca. Ao esfriar um pouco, amassa-se tudo e fazem-se as roscas no tamanho desejado, que vão ao forno.



Doces caseiros

Gastronomia em Florianópolis

Farinha de mandioca

Pirão

A forma mais comum de consumo da farinha de mandioca é no pirão. Feito de água quente ou água morna misturada à farinha de mandioca, o pirão também pode ser feito com caldo de feijão, caldo de peixe, caldo de camarão, caldo de cozido ou outros tipos de caldo. Um prato comum e apreciado pelos moradores mais antigos de Florianópolis é o pirão de água com linguiça (também conhecido como pirão de açorda).

Farofa

Outra forma muito apreciada para o consumo da farinha de mandioca é a **farofa**, em que a farinha é misturada com óleo ou manteiga em uma frigideira e pode ser temperada a gosto.



Pirão

Frutos do mar

Camarão

O prato mais tradicional e turístico é a sequência de camarão, em que o pescado é preparado de diferentes maneiras (frito ao alho e óleo, à milanesa, ao bafo, no molho do peixe etc.) e com acompanhamentos.

O caldo de camarão é uma receita das mais antigas na ilha, parecido com uma sopa. Serve de base para o pirão de camarão.

O camarão também é servido em outras receitas: maionese de camarão; ensopado com chuchu, batata ou abóbora; espetinho de camarão; caldeirada de camarão; risoto de camarão; feijoada de camarão com feijão branco e camarão; camarão gratinado; cuscuz de camarão; bobó de camarão; camarão recheado; coquille de camarão; pastel de camarão; porções de camarão refogado no azeite de oliva com especiarias, frito ao alho e óleo, frito à milanesa ou ao bafo; camarão na moranga e outras possibilidades.



Camarão ao bafo

Peixes

Os peixes são preparados nas mais variadas formas, dependendo da espécie. A tainha, a anchova, o linguado e o bagre, por exemplo, podem ser servidos em filés, cortados em postas fritas ou, ainda, na forma de iscas de peixe à milanesa. Prato muito comum é o peixe assado e o tradicional “peixe escalado”: retiram-se apenas as vísceras e conservam-se as escamas. Já a tainha escalada tem seu preparo parecido com o do charque, precisa ficar exposta ao sol por horas.

Há também o peixe grelhado sobre brasas ou enrolado em folhas de bananeira - quando pronto, o couro se desprende da carne com facilidade. Outras formas comuns de preparo do peixe são o peixe ensopado, peixe frito em postas (temperado com limão no momento de servir), peixe assado, peixe à milanesa e moqueca.

Os acompanhamentos mais comuns são pirão com caldo de peixe ou camarão, arroz, salada e batatas fritas ou sauté. Também é costume servir bananas empanadas com ovo e farinha, fritas.

Menos tradicionais, porém também de destaque são receitas como o filé de tainha ao molho de laranja com açorda de camarão; a tainha com couve, molho de tangerina e arroz de pinhão; a pizza com tainha desfiada, ova e pimentões; a posta de tainha com sabores de pinhão, aipim, alcaparras e ova; e a tainha à provençal com ervas, azeitonas e legumes.

Gastronomia em Florianópolis

Siri

As receitas mais comuns com siri são a **casquinha de siri, o bolinho ou torpedo de siri, o coquille de siri, a sopa, o pastel, a torta e o siri gratinado.**

Bolinho de siri ou “torpedo de siri”

Ingredientes: siris frescos e limpos, cebola, alfavaca, tomate, sal, pimenta, alho, salsa, cebolinha verde, ovo, e farinha de rosca.

Refogue os temperos no azeite com a carne de siri.

Misture um pouco de água e deixe cozinhar. Tire do fogo e deixe esfriar. Aperte bem a carne de siri contra as mãos até que fique bem sequinha. Faça um bolinho só com a carne e passe na farinha de rosca, depois no ovo batido e novamente na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente.



Ostras

Preparadas nas mais diversas formas, costumam ser servidas também **ao natural**, temperadas apenas com limão. Também podem ser preparadas **ao bafo, gratinadas, à milanesa, ao vinagrete, defumadas, ao alho e óleo, ao espumante, ao mel e cachaça, no escondidinho de ostra com camarão, no crepe, no pastel, no risoto, no estrogonofe, em suflê, na moqueca, em sopas, massas, ao molho de coco** e em bebidas com pimenta, Martini ou cachaça.

Ostra Gratinada

Ingredientes: 3 dúzias de ostras, 1 cebola média picada finamente, 2 colheres sopa de manteiga, 100 ml de vinho branco seco, 1 colher sopa de farinha de trigo, 450 gr de creme de leite, 100 ml da água onde as ostras foram aferventadas, queijo parmesão ralado, sal e pimenta do reino a gosto.

Afervente as ostras até que as cascas abram. Refogue a cebola na manteiga e, quando dourar, junte o vinho, deixando-o evaporar. Acrescente a farinha, o creme de leite e a água, mexendo sempre, até deixar o creme liso. Finalize com o sal e a pimenta. Coloque uma colher desse creme em cada ostra e salpique com queijo parmesão. Leve ao forno para gratinar.



Mariscos

Servidos **ao bafo com limão e/ou cachaça, no risoto, refogados ou ensopados, à lambe-lambe, ao vinagrete e à milanesa.**

O modo mais comum de consumo é puro com limão e cachaça; apenas coloca-se na panela para ferver e abrir a casca.

Gastronomia regional – Santa Catarina

Florianópolis é beneficiada pela diversificada cultura gastronômica de Santa Catarina. Colonizado por imigrantes de diversas nacionalidades, especialmente europeias (portugueses, alemães e italianos compõem a maioria), o Estado apresenta características diferenciadas da gastronomia praticada em outras regiões do Brasil.

A produção estadual de alimentos também torna mais rica a gastronomia em Florianópolis, que conta com uma oferta de produtos diversificados e, em alguns casos, exclusivos da região Sul do país. O Estado é o maior exportador e o maior produtor brasileiro de frango e carne suína e também se destaca na pecuária bovina, na pesca e na agricultura.



Pinhão

O pinheiro brasileiro (*Araucaria angustifolia*), comum nas regiões serranas dos estados do Sul do Brasil, produz sementes conhecidas como pinhão. Essas sementes são coletadas de março a setembro e são um importante alimento típico de Santa Catarina. O **pinhão** é usado em muitos pratos tradicionais regionais, como **a sapecada** – em que as sementes são assadas nas folhas secas da araucária. A Festa Nacional do Pinhão, realizada anualmente em Lages, atrai milhares de turistas à serra catarinense. O evento divulga a gastronomia típica da Região Serrana, tendo como base o pinhão.



Vinhos finos de altitude

O planalto catarinense, no **Meio Oeste do Estado**, caracteriza-se por grandes altitudes e temperaturas médias baixas, criando condições especiais para a vinicultura de qualidade. Santa Catarina produz em torno de **20 milhões de litros de vinho**, sendo que aproximadamente **8% são vinhos finos e 92%, vinhos comuns**. As primeiras variedades introduzidas comercialmente foram as **Cabernet Sauvignon, Merlot e Chardonnay**. Atualmente existem produções de **Pinot Noir, Sauvignon Blanc e Malbec**, perfeitamente adaptadas ao clima local.



Cerveja artesanal

a forte presença germânica no Estado e a paixão dos catarinenses pela cerveja conferem a Santa Catarina reconhecimento na produção de cervejas artesanais. Em **Blumenau, no Vale do Itajaí**, é realizada anualmente a Oktoberfest, atraindo visitantes de todo o país. A cidade é destaque no roteiro catarinense de cervejas artesanais, com as **cervejarias Bierland e Eisenbahn**, que desenvolveram diferentes tipos de cervejas, incluindo as classificadas como **Premium**.

Agricultura

o principal produto agrícola de Santa Catarina é o **milho**, utilizado na alimentação humana e como ração para a criação de suínos. Seguem-se a **soja, o fumo, a mandioca, o feijão, o arroz, a banana e a batata inglesa**. O Estado é também importante produtor de **alho, cebola, tomate, trigo, milho, maçã, uva, aveia e cevada**.

Eventos gastronômicos locais

Para promover a gastronomia local e fomentar os negócios desse setor, a Prefeitura e diferentes instituições de Florianópolis promovem, anualmente, diversos eventos abertos à população

Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana (FENAOSTRA)

Realizada pela primeira vez em 1999, a Fenaostra é promovida anualmente no mês de outubro com o objetivo de estimular o consumo desse molusco e abrir novos mercados para o setor. Reúne instituições importantes para o desenvolvimento da maricultura, como associações e cooperativas. Durante o evento, os produtores vendem diretamente para os consumidores nos estandes das associações ou vendem para os restaurantes que participam da festa.

Para alguns produtores, o evento possibilita a sobrevivência durante o restante do ano, pois injeta receita em uma época de pouca demanda. Durante o verão, um produtor vende de três a quatro mil dúzias de ostras por mês; por ocasião da **Fenaostra, chega a fornecer aproximadamente 15 mil dúzias por semana.**

Durante os **10 dias de evento**, são realizados seminários de aperfeiçoamento técnico voltados à maricultura, concursos gastronômicos, cursos e apresentações musicais e folclóricas, além de mostra de artesanato local e exposição de produtos e serviços para culinária e aquicultura.

Bar em Bar

O festival **Bar em Bar**, realizado desde 2008, tem o objetivo de divulgar e evidenciar a culinária praticada nos bares de Florianópolis. É um movimento de valorização dos bares como parte do **“jeito de viver” do brasileiro** e busca consolidar a imagem dos bares como negócios comprometidos com a convivência harmônica em sociedade, por meio do desenvolvimento de atitudes de responsabilidade social.



Eventos gastronômicos locais

Brasil Sabor

Realizado em Florianópolis desde 2007, o Brasil Sabor é um festival gastronômico que abrange um significativo número de restaurantes catarinenses onde é valorizada a “**comida do lugar**”. Os restaurantes que integram o festival oferecem ao público receitas com ingredientes locais e modo de preparo que resgata as tradições culinárias da região. **As receitas desenvolvidas no evento são registradas no livro Segredos dos Chefs**, o qual é comercializado em livrarias e aeroportos com o intuito de divulgar a gastronomia de Florianópolis.



Festa de São Pedro

A antiga “**Festa da Tainha**” foi substituída pela Festa de São Pedro, realizada no dia de São Pedro, no mês de julho. Promovida na comunidade da Barra da Lagoa, a programação conta com atrações musicais e folclóricas, pavilhão gastronômico, tenda com mostra de artesanato local e exposição de produtos e serviços para culinária, além de parque de diversão. São servidos ao público cerca de **dez toneladas de tainha** em três tradicionais tipos de preparo: frita, escalada e assada.

Festival Caminho dos Sabores da Praia dos Ingleses

Nesse evento, os restaurantes da Via Gastronômica dos Ingleses oferecem pratos especiais à base de tainha - cada restaurante participante prepara uma receita exclusiva para o evento.

Os pratos surpreendem pela apresentação, pelo sabor e pela criatividade. Alguns exemplos que surgiram a partir do festival são os inusitados sushi de tainha e pizza de tainha e ova.

Outros eventos

Além dos eventos voltados principalmente para o fomento da gastronomia, a cidade também realiza anualmente outros eventos que atraem grande público e fomentam a economia do setor de bares e restaurantes, como as Festas do Divino Espírito Santo e outras festas tradicionais das comunidades católicas, o Berbigão do Boca no Carnaval, entre outros.

Divulgação do setor

Além da realização de eventos que atraem público e divulgam a gastronomia local, outras ações contribuem para a promoção e o fomento do setor gastronômico de Florianópolis.

Mídia impressa

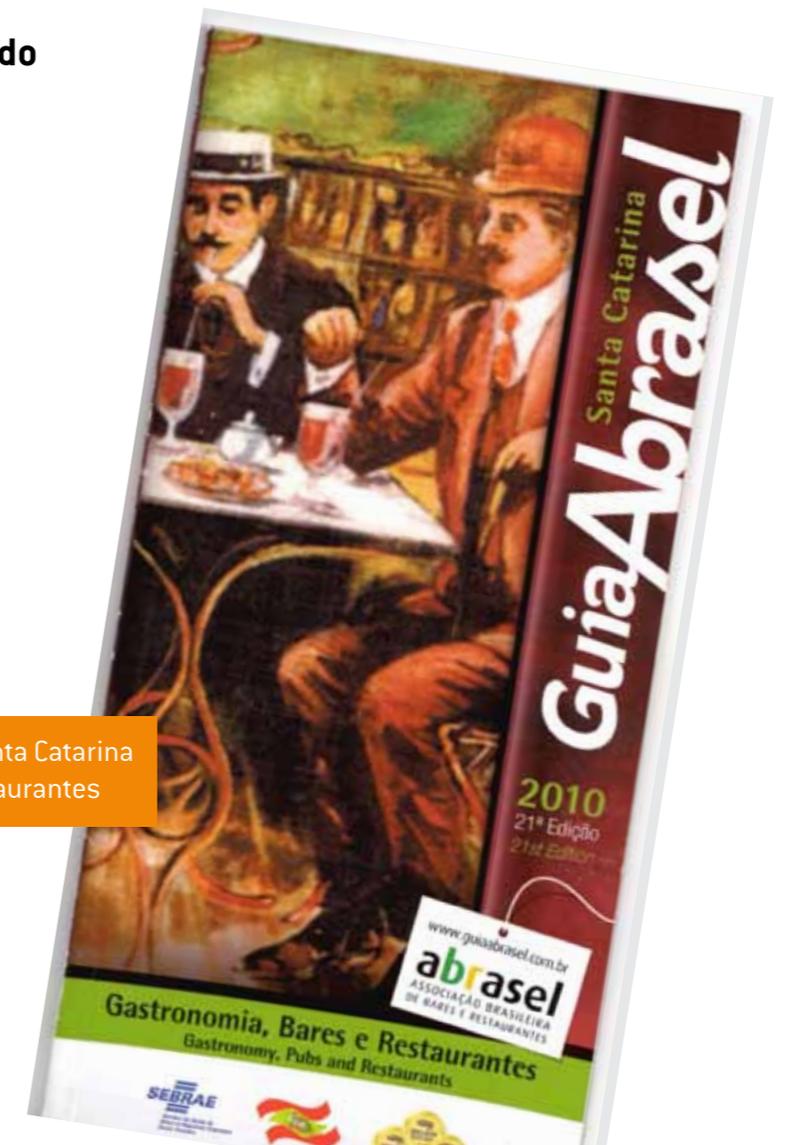
Algumas publicações destacam restaurantes, bares e roteiros gastronômicos de Florianópolis:

- Guia Abrasel Santa Catarina
- Guia Quatro Rodas - Viagens Gastronômicas pelo Brasil
- Livro Segredos dos Chefes
- Guia Florianópolis Quatro Estações
- Revista Veja Santa Catarina
- Caderno de Gastronomia semanal Beto Barreiros -
Jornal Diário Catarinense
- Jornal Imagem da Ilha

Televisão

Diversos programas de televisão locais, da televisão a cabo e TV aberta, enaltecem a gastronomia regional:

- Brasil Sabor na Tv
- Box 32
- Momento Temperado
- Pão e Vinho
- Saboreando
- Heaven's Kitchen



Guia Abrasel Santa Catarina de Bares e Restaurantes

Projetos de promoção da gastronomia

Associações e instituições públicas e privadas relacionadas ao setor de turismo, gastronomia e eventos unem esforços para promover o desenvolvimento desse nicho da economia local. A seguir, apresentamos alguns projetos realizados:

Projeto Fortalecimento de Bares e Restaurantes da Grande Florianópolis

Projeto Fortalecimento de Bares e Restaurantes da Grande Florianópolis com o objetivo de aumentar a competitividade das empresas do ramo de alimentação, contempla as seguintes ações: realização do **Festival Brasil Sabor** e da **Cozinha Show** durante o festival; realização do **Festival Sabores de Coqueiros**; lançamento da edição anual do **Livro Segredos dos Chefes** e das duas edições anuais do **Guia de Restaurantes da ABRASEL/SC**; promoção de encontro de negócios entre empresários; capacitação empresarial (melhoria no atendimento e boas práticas); consultoria individual nas empresas.

Via Gastronômica do Norte da Ilha “Santo Antônio de Cores e Sabores”

Com o objetivo de divulgar os estabelecimentos gastronômicos e culturais dos **bairros Cacupé, Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui**, o projeto propõe a “Quarta Santa”. Às quartas-feiras os restaurantes irão preparar um cardápio especial a preço fixo com entrada, prato principal e sobremesa, acompanhado por apresentações musicais.

Roteiro Gastronômico do Norte da Ilha Florianópolis

O projeto tem o objetivo de aumentar o fluxo de clientes e turistas em 12 restaurantes locais de **culinária típica**, fortalecer o turismo no norte da ilha durante o ano e qualificar os

empreendedores locais. Além do cardápio tradicional, os restaurantes oferecem um **prato** desenvolvido especialmente para o Roteiro pelos cursos de Gastronomia e Nutrição, **denominado Esplendor da Ilha**, com ostra, camarão e aipim. A especialidade é apresentada **num prato artesanal de cerâmica** exclusivamente desenvolvido por oleiros da região e oferecido aos clientes como uma lembrança do projeto e de Florianópolis.

Via Gastronômica de Coqueiros

Criada por lei municipal, a Via é formada por estabelecimentos localizados nos bairros de **Coqueiros, Itaguaçu, Bom Abrigo e Abraão**, que oferecem culinária variada, que vai dos frutos do mar a churrascarias e pizzarias. A união dos empreendedores através da Via Gastronômica possibilitou, em 2009, a implantação do Programa de Desenvolvimento da Capacidade Empresarial, através do projeto de Fortalecimento do Setor de Bares e Restaurantes da Grande Florianópolis. O programa contemplou consultorias e qualificação para a gestão dos negócios.



Projetos de promoção da gastronomia

Via Gastronômica do Ribeirão da Ilha - Roteiro Caminho das Ostras

O Caminho das Ostras pretende mostrar a **“alma açoriana”** da ilha, através da arquitetura luso-brasileira do século XVIII, das tradições e gastronomia do **bairro Ribeirão da Ilha**.

A rota gastronômica **Caminho das Ostras**, criada por lei municipal, tem o objetivo de valorizar o potencial turístico da **região sul da ilha** e agregar valor à produção de moluscos na região, a partir da promoção da gastronomia local.

Via Gastronômica dos Ingleses

Formado pelos estabelecimentos localizados na **praia dos Ingleses**, que oferecem culinária variada, o núcleo setorial da **Via Gastronômica dos Ingleses (da Associação Comercial e Industrial de Florianópolis)** desenvolveu, em 2010, ações de capacitação para manipulação de alimentos, voltadas aos colaboradores dos estabelecimentos da Via.

Via Gastronômica de Ponta das Canas e Cachoeira do Bom Jesus

Coordenado pelo Núcleo de Gastronomia da ACIF, tem por finalidade combater a sazonalidade e fortalecer o setor na região. Os empresários desenvolvem ações de estruturação e divulgação da via, qualificação de mão de obra, e parceria com eventos.

Caminhos do Sabor “A união faz o destino”

O objetivo deste projeto foi contribuir para o aumento da competitividade de destinos turísticos brasileiros a partir da estruturação e qualificação do setor de alimentação. O local escolhido foi a região da Lagoa da Conceição, em Florianópolis, pois, em 2008, a

localidade foi selecionada como um dos destinos indutores do desenvolvimento turístico regional, para servir de modelo com vistas ao alcance das metas do Plano Nacional do Turismo - 2010 do Ministério do Turismo.

Ao valorizar os serviços e produtos, receitas ou ingredientes cujas características se devam essencialmente ao seu meio geográfico, incluídos aí fatores naturais (solo, clima) e humanos (tradição, cultura) um destino está qualificando o que este projeto chama de **“Comida do Lugar”**, de forma a torná-la um diferencial competitivo em relação a outras localidades. No relatório final do projeto, apontou-se que Florianópolis é uma cidade turística bem explorada e que tem na variedade gastronômica uma das suas boas condições de competitividade. Identificou-se que há percepção de alta qualidade em relação ao sabor do alimento, demonstrando que os consumidores aprovam e apreciam o tipo de comida servida na cidade.



Ribeirão da Ilha

Plano Catarina 2010/2020 - Turismo, Qualidade e Diversidade

Com este projeto, pretende-se aumentar o número de visitantes ao Estado de Santa Catarina, criando condições para elevar o gasto médio do turista durante sua estadia. Para isso foram reforçados atributos como a qualidade dos equipamentos turísticos oferecidos e ressaltada a variedade de destinos catarinenses: são praias, montanhas, roteiros gastronômicos e religiosos, esportes radicais, ecoturismo, observação de baleias, entre outras possibilidades.

Entre as estratégias de marketing do Plano Catarina está a promoção dos segmentos turísticos do Estado: aventura, cultura, ecoturismo, entretenimento, esportes, negócios, eventos, sol e praia, turismo de saúde, turismo rural e touring.



Roteiros gastronômicos e turísticos

Roteiros Turísticos da Grande Florianópolis

O Florianópolis Convention & Visitors Bureau e o Sebrae/SC foram parceiros na elaboração do projeto “Pólo de Turismo da Grande Florianópolis” e desenvolveram 15 roteiros baseados em ofertas turísticas regionais, tendo como foco principal os temas: esportes radicais; esportes náuticos; cultura, história e gastronomia; e ecologia, caminhos e trilhas.

O objetivo foi criar produtos turísticos para gerar mais estabilidade econômica na região e **fomentar um crescimento de 25% no fluxo turístico** de março a dezembro, bem como fortalecer empresas locais e gerar empregos de caráter permanente.

Roteiro Gastronômico Norte da Ilha

O roteiro apresentou ações práticas para melhorar a qualidade dos restaurantes, **diversificar o cardápio e divulgar o norte da ilha** tanto para os turistas como para os empresários. Fortaleceu os laços entre os empreendedores locais e pode ajudar a reduzir a sazonalidade do público consumidor, padronizar o preço dos fornecedores, reduzir custos, melhorar o atendimento por meio de cursos profissionalizantes, entre outros benefícios para os empreendedores e para a região.



Festival de Teatro



Prática de esportes radicais



Trilha que leva a Lagoinha do Leste



Renda de Bilro



Ostra

Políticas públicas

Planos Locais de Desenvolvimento da Maricultura (PLDM)

Os planos são ferramentas legais que organizam a área de produção onde serão implantados cultivos marinhos regularizados e de maneira profissional.

O planejamento envolve a readequação legal de áreas existentes e a definição de novas áreas de produção.

Projeto Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves

Pioneiro no Brasil, o projeto investiga a **qualidade sanitária da água** e dos moluscos nos locais onde existem **fazendas marinhas**. Os resultados permitirão a classificação das áreas de cultivo quanto à adequação à atividade.

O projeto contempla ações que abrangem, além de investigações das condições sanitárias das áreas de cultivo, o monitoramento de florações de algas nocivas e ações de educação sobre boas práticas sanitárias de manejo dos moluscos nas etapas pós-colheita.

Indicação Geográfica da Ostra de Florianópolis

Este projeto foi desenvolvido com o objetivo de estruturar, junto ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial), a **Indicação Geográfica de Procedência (IGP)**, para que se possa consolidar e proteger a marca **“Ostras de Florianópolis”**. O objetivo final é utilizar essa marca para fins de divulgação, assegurando aos consumidores a qualidade e o diferencial das ostras produzidas em Florianópolis.

Projeto de Mecanização da Maricultura

Foram desenvolvidos protótipos de máquinas como parte do projeto de mecanização na maricultura promovido pelo APL Ostras.

Projeto Sistema Contínuo de Mexilhão

O **cultivo mecanizado de mexilhões** deverá aumentar a produtividade das fazendas marinhas em 50%, além de diminuir os custos de produção e facilitar o manejo. Atualmente está sendo desenvolvido um processo mecanizado com equipamento especializado, sobre balsas.

Projeto Macroalgas

Este projeto realiza ações para avaliar a viabilidade de produção da **alga kappa-phyucus alvarezzii**, cujo principal subproduto é a **carragena**, no litoral catarinense.

Serviço de Inspeção Municipal

Integrando o **Projeto Controle Higiênico-sanitário de Moluscos**, o Serviço de Inspeção Municipal é mais uma ferramenta para a comercialização legal de **moluscos bivalves** em Florianópolis. O projeto visa a incentivar a adoção de procedimentos padronizados de limpeza e manipulação dos moluscos.

Políticas públicas

Projeto de Desenvolvimento da Tecnologia do Cultivo de Vieiras

Busca desenvolver o cultivo da **vieira *Nodipecten nodosus*** em Santa Catarina. Dentre as ações do projeto estão o desenvolvimento de estratégias de cultivo adaptadas às condições locais visando à otimização da produtividade; a identificação e caracterização da influência de fatores ambientais sobre o crescimento e sobrevivência; a definição de critérios para a seleção de áreas adequadas ao cultivo e o apoio à ampliação da produção de sementes.

Outros projetos de iniciativa pública

Além das políticas públicas voltadas ao fomento do setor de Turismo, Gastronomia e Maricultura, Florianópolis conta, ainda, com projetos de **sustentabilidade ambiental** que dão suporte a essas áreas. São diversas iniciativas voltadas à **reciclagem de lixo seco, eletrônico e óleo de cozinha**, bem como à conscientização ambiental e redução do desperdício.

Investimentos Financeiros no Trade Turístico

O Brasil tem, há nove anos, um **Ministério de Turismo** com políticas públicas específicas para área da Gastronomia.

O Estado de Santa Catarina tem uma **Secretaria de Turismo e Cultura e uma empresa pública (SANTUR)** com planos de políticas públicas de estímulo à rede de prestadores de serviço da Gastronomia. Tem também um **Conselho Estadual de Turismo**, onde os representantes do Comitê de Gestão do projeto **FLORIPA CIDADE DA GASTRONÔMICA** têm assento.

Valores aproximados, em dólares, dos investimentos realizados no ano 2010:

- **Festivais gastronômicos = US\$ 120 mil**
- **Vias gastronômicas = US\$ 13 mil**
- **Encontros de negócios = US\$ 110 mil**
- **Guias de restaurantes = US\$ 150 mil**
- **Programas de qualificação = US\$ 50 mil**
- **Comunicação interna e externa = US\$ 25 mil**

Políticas públicas

Além dos projetos desenvolvidos por instituições diversas, Florianópolis entende a importância do papel do governo no estímulo à economia local e ao desenvolvimento do setor de turismo e gastronomia. A seguir apresentamos algumas políticas públicas que buscam fomentar empreendimentos e o desenvolvimento do setor:

Ostras e mariscos na merenda escolar

A Prefeitura Municipal de Florianópolis incluiu a ostra no cardápio da merenda escolar da rede municipal. Além de estimular a produção dos moluscos, a iniciativa auxilia no combate à desnutrição e à obesidade infantil, uma vez que as ostras são alimentos muito saudáveis (**são fontes de proteína, minerais, vitamina B12** e outros nutrientes importantes) e de baixo teor calórico.

Escola do Mar

Este projeto da Prefeitura Municipal de Florianópolis desenvolve atividades de Educação Marinha e Costeira para crianças e adolescentes do ensino infantil, Fundamental e Médio da rede municipal de ensino. O projeto aborda questões ambientais e de marinha, destacando a **Malacocultura**. Atua também na formação continuada de educadores municipais, principalmente da rede de ensino público. **São oferecidos cursos de manipulação de alimentos e de técnicas culinárias com frutos do mar para professores e merendeiras das escolas.**

Arranjo Produtivo da Malacocultura da Grande Florianópolis

O Arranjo Produtivo da Malacocultura da Grande Florianópolis visa a desenvolver ações para solucionar os gargalos da cadeia produtiva.

Foram realizadas várias ações de fortalecimento do setor, mecanização, capacitação em gestão, programa de certificação, missões técnicas, plano de marketing, campanhas de divulgação do produto e participação em feiras.

Para garantir a qualidade almejada na produção da ostra, desenvolveu-se o **Selo de Certificação da Ostra da Grande Florianópolis**, que atesta a qualidade do molusco produzido. Atualmente já há três produtores que receberam a certificação.

Congrega empresas submetidas a **Serviços de Inspeção** e desenvolve ações com foco no mercado, com o **objetivo de elevar as vendas dos moluscos cultivados na região** por meio de ações de promoção mercadológica por todo país. Para isso, os integrantes do projeto participam de diversas feiras e simpósios, algumas de renome internacional, realizando degustações e workshops de elaboração de pratos a base de ostras. Ademais, as empresas integrantes do projeto recebem uma série de cursos de capacitação nas áreas de gestão, finanças, inovação, planejamento estratégico, vendas e boas práticas de produção, que as credencia a utilizarem o selo do Programa Alimento Seguro – PAS.

Capacitação e formação profissional

Florianópolis oferece cursos de capacitação profissional voltados ao setor de alimentação e gastronomia em diferentes níveis: formação técnica de nível médio, capacitação profissional para inserção no mercado de trabalho, aperfeiçoamento, graduação superior (bacharelado e tecnólogo) e outros. Esses cursos são oferecidos por instituições públicas e particulares de ensino ou voltadas ao fomento do desenvolvimento socioeconômico.

Algumas dessas instituições promovem intercâmbios de alunos e professores com outras instituições de ensino nas áreas de Nutrição, Gastronomia, Hotelaria e Maricultura.

O Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) é reconhecido internacionalmente por pesquisas sobre Nutrição e Gastronomia desenvolvidas em estabelecimentos que produzem e comercializam refeições.

PAS- Programa de Alimento Seguro, desenvolvido por entidades do Sistema “S” (Sebrae, Senai, Sesi, Sesc, Senac, Senar, Senat e Sest)

tem o objetivo de reduzir os riscos dos alimentos a população. O programa atua no desenvolvimento de tecnologia, metodologia, conteúdos, formação e capacitação de técnicos para disseminar, implantar e certificar ferramentas de controle em segurança de alimentos nas empresas integrantes da cadeia dos alimentos. Este projeto é Certificado pelo SEBRAE.

Boas Práticas de Higienização na Manipulação de Alimentos

Esse curso tem o objetivo de esclarecer sobre os cuidados durante a manipulação de alimentos; passar o conhecimento dos principais pontos de contaminação durante o processamento dos alimentos, a fim de garantir qualidade microbiológica e segurança para o consumidor. Para renovação do alvará sanitário e durante as fiscalizações periódicas, os fiscais pedem o certificado dos funcionários que manipulam os alimentos assinado por um responsável da saúde. Este projeto é Certificado pela ABRASEL.

Capacitação e formação profissional

Geração de emprego

Segundo dados do MTE, em 2010, o segmento de gastronomia totalizou em Florianópolis, 2.778 estabelecimentos formais, o equivalente 11,3% do total registrado em Santa Catarina. No mesmo ano, o segmento respondia por 12.258 empregos formais em Florianópolis (22,3% dos empregos registrados no Estado). A capital catarinense é a 1ª colocada estadual em número de estabelecimentos e empresas do segmento gastronômico.

Considerando o período de 2006 a 2010, o número de empresas do segmento de gastronomia apresentou um incremento acumulado de aproximadamente 11%, enquanto que em relação ao estoque de empregos essa alta foi de 30%. O gráfico 1 apresenta a evolução desses números.

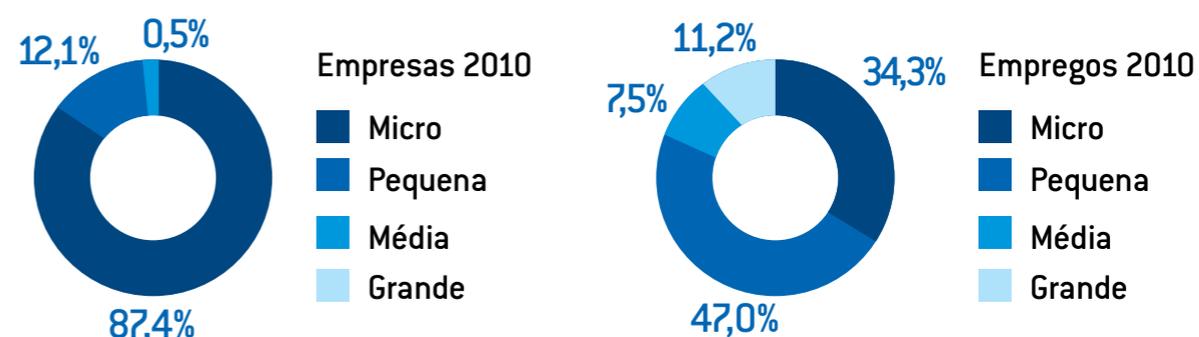
Gráfico 1 – Evolução do número de empresas e empregos do segmento gastronômico de Florianópolis – 2006-2010

	2006	2007	2008	2009	2010
Empresas	2,501	2,653	2,778	2,811	2,778
Empregos	9,435	10,582	10,983	11,035	12,258

Do total de 12.258 vagas de trabalho geradas em 2010, as mulheres representavam 56,2% da força de trabalho, enquanto os homens, a minoria, ocupavam somente, 43,8% das vagas. De acordo com dados do MTE, em 2010, a média mensal dos salários pagos a esses trabalhadores era de R\$ 824,00, o que no acumulado do ano, fez com que em Florianópolis, fosse gerada uma massa salarial da ordem de R\$ 134,6 milhões.

Com relação ao porte empresarial, as micro e pequenas empresas ligadas à gastronomia, representam, respectivamente, 87,4% e 12,1% dos estabelecimentos. Essas empresas foram responsáveis pela alocação de 9.974 empregos formais, o equivalente a 81,3% dos postos de trabalho do segmento em 2010.

Gráfico 2 – Porte empresarial do segmento gastronômico de Florianópolis e sua respectiva participação frente à geração de empregos - 2010



Fonte: Resultados elaborados pelo SEBRAE/SC com base em dados do Ministério do Trabalho e Emprego – RAIS – Relação Anual de Informações Sociais – 2010.

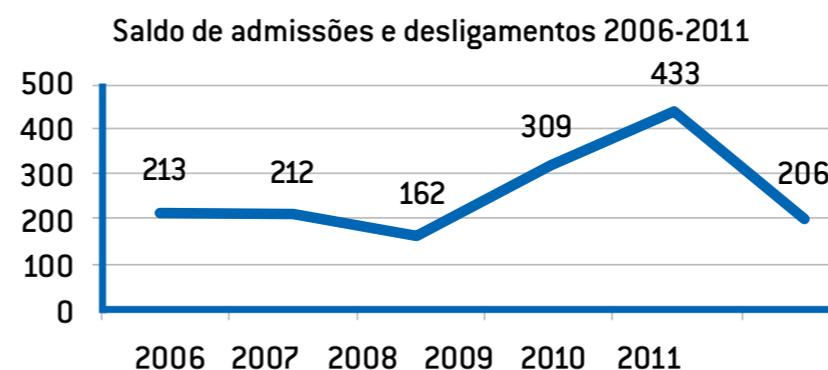
Nota: Considera os números referentes à Divisão 56 – Alimentação.

Capacitação e formação profissional

A avaliação do saldo de admissões e desligamentos de mão de obra ligada à área gastronômica de Florianópolis tem apresentado resultados favoráveis nos últimos anos (gráfico 3). No acumulado do período compreendido entre 2006 e 2011, o segmento gastronômico da capital catarinense gerou um saldo positivo de 1.535 novos empregos.

Gráfico 3 – Saldo de admissões e desligamentos do segmento gastronômico de Florianópolis – 2006-2011

Período	Admitidos	Desligamentos	Saldo
2006	740	527	213
2007	1.119	907	212
2008	774	612	162
2009	1.193	884	309
2010	1.390	957	433
2011	944	738	206
Acumulado	6.160	4.625	1.535



Fonte: Resultados elaborados pelo SEBRAE/SC com base em dados do Ministério do Trabalho e Emprego – RAIS – Relação Anual de Informações Sociais – 2010.

Nota: Considera os números referentes à Divisão 56 – Alimentação.

Compete destacar a importância do segmento gastronômico de Florianópolis, não só por seus expressivos números de empresas e empregos, mas também por sua decisiva contribuição para o segmento turístico local. A expressividade desse segmento é também destaque com relação a sua representatividade econômica. Segundo dados da Secretaria de Estado da Fazenda de Santa Catarina, relativos a 2007, o VAF do segmento gastronômico, alcançou neste ano, uma participação de 4,3% do VAF de Florianópolis.

Propostas de ação

A cidade de Florianópolis se propõe a contribuir com a Rede Mundial de Cidades Criativas da Unesco a partir da implementação de algumas propostas de ação:

- 1) Realização de uma missão técnica para conhecer e estabelecer vínculos de cooperação e intercâmbio com as demais cidades gastronômicas definidas pelas UNESCO.
- 2) Realização de um festival gastronômico anual com a participação de chefs convidados das demais cidades criativas, envolvendo expressivo número de bares e restaurantes locais como espaços de acolhimento dos visitantes estrangeiros.
- 3) Realização de uma premiação bianual concedida aos melhores restaurantes de Florianópolis, a partir de critérios que incentivem a melhoria dos serviços e produtos oferecidos, dentre eles: os vínculos com a gastronomia local e tradicional; a capacidade inovadora; a adoção das melhores práticas recomendadas pelos organismos públicos de saúde pública e vigilância sanitária; a utilização privilegiada de produtos originários da agricultura familiar e orgânica e da pesca artesanal; o envolvimento com o calendário e as práticas sócio-culturais da cidade; arquitetura e decoração que utilizem elementos da arte e do artesanato local e demais atitudes e práticas que comprovem a responsabilidade social e ambiental.
- 4) Publicação de uma guia anual com a oferta gastronômica qualificada de Florianópolis, incluindo estabelecimentos e receitas da gastronomia local.
- 5) Criação do Observatório da Gastronomia, tendo como objetivos a ampla circulação de informações relacionadas à cadeia produtiva da gastronomia, envolvendo produção, estudo e difusão globalizada de dados. Sua implementação possibilitará a transferência de tecnologias de gestão entre seus associados por meio da realização de cursos, workshops e eventos. Também promoverá o compartilhamento de ferramentas de pesquisa e metodologias de intervenção entre pesquisadores e profissionais das cidades-membro, estimulando a circulação do conhecimento. Incentivará, ainda, o intercâmbio de experiências por meio de missões entre as cidades da rede. Promoverá a organização de uma Central de Negócios voltada para a busca de soluções conjuntas para o setor, com acompanhamento da oferta e demanda, estimulando o associativismo.

Ficha técnica e contatos

RESPONSÁVEIS

Anita Pires

FloripAmanhã

Fábio Queiroz

Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – ABRASEL/SC

Wilson Sanches Rodrigues

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE/SC

GRUPO GESTÃO

Anita Pires

FloripAmanhã

Fábio Queiroz

Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – ABRASEL/SC

Wilson Sanches Rodrigues

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE/SC

Carlos Roberto de Rolt

Prefeitura Municipal de Florianópolis – PMF

TEXTOS E PESQUISAS

Bianca Oliveira Antonini

Maria Da Glória Weissheimer

Eduardo Barroso

FOTOGRAFIAS

Bianca Antonini – Arquivo pessoal

EPAGRI

ABRASEL – Fotógrafo Sérgio Vignes

SOL – Banco de Imagens

SANTUR – Banco de Imagens

Miguel Etges – Arquivo Pessoal

CRÉDITOS EXTRAS

versão para o inglês

Márcia

design gráfico

Octo Design e Comunicação

revisão de texto

Luisa Carreirão

Alan David Claumann

Caê Martins

Rogério Mosimann

Ficha técnica – Comitê Diretor – parceiros

PODER PÚBLICO

ORGANIZAÇÃO	REPRESENTANTE	CARGO
 Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina [EPAGRI]	Luiz Ademir Hessmann	Presidente
 Fundação Catarinense de Cultura [FCC]	Eugenio Lacerda	Coordenador de Projetos
 Fundação de Apoio à Pesquisa Científica e Tecnológica do Estado de Santa Catarina [FAPESC]	Sergio Gargioni	Presidente
 Fundação Cultural de Florianópolis Franklin Cascaes	Rodolfo Pinto da Luz	Superintendente
 Instituto Federal de Santa Catarina IFSC - Campus Continente	Daniela de Carvalho Carrelas	Direitor
 Prefeitura de Florianópolis	Dário Berger	Prefeito Municipal
 Santa Catarina Turismo S/A [SANTUR]	Valdir Walendowsky	Presidente
 Universidade Federal de Santa Catarina [UFSC]	Alvaro Toubes Prata	Reitor

SETOR PRIVADO

ORGANIZAÇÃO	REPRESENTANTE	CARGO
 Associação Brasileira de Bares e Restaurantes [ABRASEL/SC]	Fábio de Paula Queiroz	Presidente do Conselho da Administração
 Associação Comercial e Industrial de Florianópolis [ACIF]	Doreni Caramori Junior	Presidente
 Faculdades ASSESC	Maurício Silveira Ulisséia	Diretor
 Universidade do Vale do Itajaí [UNIVALI]	Mário Cesar dos Santos	Reitor
 Universidade do Sul de Santa Catarina [UNISUL]	Ailton Nazareno Soares	Reitor
 Serviço Brasileiro de Apoio às Micros e Pequenas Empresas [SEBRAE/SC]	Guilherme Ziguelli	Diretor Superintendente
 Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial [SENAC/SC]	Rudney Raulino José Carlos Vieira	Diretor Diretor
 Federação do Comércio do Estado de Santa Catarina – Câmara de Turismo [FECOMÉRCIO]	Bruno Breithaupt	Presidente

Ficha técnica – Comitê Diretor – parceiros

SOCIEDADE CIVIL

ORGANIZAÇÃO	REPRESENTANTE	CARGO
 Associação Floripa Amanhã	Elizenia Prado Becker	Presidente
 Instituto de Geração de Oportunidades de Florianópolis [IGEOP]	Guilherme Pereira de Paula	Superintendente
 Associação Brasileira da Indústria de Hotéis [ABIH/SC]	João Eduardo Amaral Moritz	Presidente
 Sindicato de Empregados de Bares e Restaurantes	Tarcísio Schmitt	Presidente
 SAPIENS PARK	Marcelo Ferreira Guimarães	Diretor Presidente de Comunidade Corporate
 Florianópolis e Região Conventions & Visitors Bureau	Joseli de Almeida Ulchôa Cintra	Presidente