



**BERBIGÃO
DO BOCA**
*Receitas que fazem
história*



2ª EDIÇÃO



Copyright © 2021 Senac Santa Catarina

Todos os direitos reservados

BERBIGÃO DO BOCA - RECEITAS QUE FAZEM HISTÓRIA

Fecomércio/SC
Bruno Breithaupt
Presidente

Senac/SC
Rudney Raulino
Diretor Regional

Ivanir Salete Bazzei
Diretora de Marketing e Comunicação

Berbigão do Boca
Paulo Bastos Abraham
Presidente

André Sielski e acervo Berbigão do Boca
Fotografia

Arnaldo Toro e Renata Tremea
Reprodução e organização das receitas

Heber Coimbra e Nicolas Maciel
Diagramação

Jessica Krieger, Pricilla Back e Regina Gravina
Revisão de Língua Portuguesa

Agência Táticas
Criação gráfica

Organização:
Fábia Hafermann
Jessica Krieger
Pricilla Back

Dionisio Damiani Filho (Dada)
José Acacio dos Santos (Pepe)
José Machado Pacheco (Zeca Machado)
Leonardo Garofallis (Nado)
Paulo Bastos Abraham (Boca)
Rodolfo Kowalski (Gugu)

Ficha catalográfica elaborada por Jorge Moisés Kroll do Prado – CRB 14/1404

B482

Berbigão do Boca – Receitas que Fazem História / Fábila Hafermann [et al.]
(Orgs.) – 2. ed. – Florianópolis: Senac Santa Catarina, 2021.
166 p.

Inclui bibliografia
ISBN 978-85-67932-02-6

1. Berbigão do Boca. 2. Carnaval - Florianópolis. I. Hafermann, Fábila (Org.). II. Krieger, Jessica (Org.). II. Back, Pricilla (Org.). III. Damiani Filho, Dionisio (Org.). IV. Santos, José Acacio dos (Org.). V. Pacheco, José Machado (Org.). VI. Garofallis, Leonardo (Org.). VII. Abraham, Paulo Bastos (Org.). VIII. Kowalski, Rodolfo (Org.).

CDD 394.25098164
22. ed.

Sumário

<i>Nota do Editor</i>	9
<i>IN MEMORIAN</i>	11
<i>Prefácio - Berbigão do Boca – A Festa mais manézinha da Ilha</i>	13
<i>A festa mais celebrada do Brasil - O Carnaval</i>	15
<i>Berbigão do Boca e o Carnaval na Ilha da Magia</i>	15
<i>E o escolhido foi: O Berbigão</i>	21
<i>O Festival Gastronômico Prato de Berbigão</i>	25
<i>O festival como mola propulsora do turismo gastronômico local</i>	27

Receitas Destaques

<i>PASTEL DE BERBIGÃO DO BOX</i> 32	30
<i>CALDO DE BERBIGÃO DA FESTA</i>	32

Receitas do Festival Gastronômico - Prato de Berbigão

<i>SEA FOOD LINGUINE DE BERBIGÃO</i>	36
<i>BERBIGÃO DO MERO/NICA</i>	38
<i>AGNELOTTI A LA RANCHO BEIRA MAR</i>	40
<i>BERBIGÃO A MIL</i>	42
<i>BERBIGÃO NA TOCAIA</i>	44
<i>BERBIGÃO À MODA MANÉ</i>	46
<i>BERBIGÃO DO ALBÍRIO</i>	48
<i>BERBIGÃO COM NHOQUE</i>	50
<i>CUSTÓDIO DE BERBERECHOS “AL VAPOR LIMON”</i>	52
<i>MACARRÃO AO MOLHO DE BERBIGÃO DA ILHA</i>	54
<i>BERBIGÃO À MODA DO MAGO</i>	56
<i>BERBIGÃO À TRINCA FERRO</i>	58

<i>BERBIGÃO ADYRÊ COM PIRÃO.....</i>	<i>60</i>
<i>MOQUECA DE BERBIGÃO.....</i>	<i>62</i>
<i>BERBIGÃO DO AMOR.....</i>	<i>64</i>
<i>CONCHA DA MARICOTA.....</i>	<i>66</i>
<i>VATAPÁ DE BERBIGÃO.....</i>	<i>68</i>
<i>BERBIGÃO DONA CANO.....</i>	<i>70</i>
<i>BERBIGÃO AS CONCHAS.....</i>	<i>72</i>
<i>DIVINO BERBIGÃO.....</i>	<i>74</i>
<i>PIRÃO DE BERBIGÃO.....</i>	<i>76</i>
<i>BERBIGÃO À DR. DAMERAU.....</i>	<i>78</i>
<i>FAROFA DE BERBIGOELA.....</i>	<i>80</i>
<i>CUSCUZ DA VIROCA.....</i>	<i>82</i>
<i>MOQUEQUINHA DE BERBIGÃO.....</i>	<i>84</i>
<i>BERBIGÃO ATOLADO.....</i>	<i>86</i>
<i>BERBIGÃO AGRIDOCE À MODA BATUQUEIRO.....</i>	<i>88</i>
<i>BERBIGÃO À MODA PORTO BELO.....</i>	<i>90</i>
<i>LOROTA DE BERBIGÃO.....</i>	<i>92</i>
<i>BERBIGÃO TROPICAL.....</i>	<i>94</i>
<i>RISOTADA DE BERBIGÃO À MODA MANÉ.....</i>	<i>96</i>
<i>BERBIGÃO À MODA DA FIRMA.....</i>	<i>98</i>
<i>RISOTO DE BERBIGÃO DA ILHA.....</i>	<i>100</i>
<i>CLÁSSICO DE BERBIGÃO DA ILHA.....</i>	<i>102</i>
<i>LAMBE-LAMBE DE BERBIGÃO.....</i>	<i>104</i>
<i>SALADA BERBICATE.....</i>	<i>106</i>
<i>BALAIADA DE BERBIGÃO.....</i>	<i>108</i>
<i>BOBÓ DE BERBIGÃO.....</i>	<i>110</i>
<i>MASSA AO “VÔNGOLE”.....</i>	<i>112</i>

TORTA SALGADA DE BERBIGÃO.....	114
RISOTO DE BERBIGÃO À MODA ITALIANA	116
BERBIGÃO ENCACHAÇADO NO COCURUTO DA BERINJELA.....	118
PAPELOTES DE BERBIGÃO	120
BERBIGÃO METIDO A BESTA.....	122
BERBIGÃO COM LULA	124
CREME DE BERBIGÃO.....	126
“FETTUCCINE DE FUNGHI” À DONA.....	128
BERBIGÃO À MANÉ MANÉZINHO.....	130
BERBIGÃO DOS CANUDINHOS.....	132
CANOA DE GARAPUVU	134
BERBIGÃO À GREGA.....	136
CALDO DE BERBIGÃO COM FAROFA DE TATUÍRA OVADA.....	138
FEIJOADA DE BERBIGÃO	140
BERBIGÃO À MODA DO BATUQUEIRO.....	142
BERBIGÃO À BULHÃO PATO COM PIRÃO	144
ESCONDIDINHO DE BERBIGÃO COM SALADA VERDE AO MOLHO VINAGRETE E BEIJU.....	146
ANEL DE BERBIGÃO E SIRI AO MOLHO DE PIMENTA ROSA E CACHAÇA COM PESTO DE MANGA	150
CHARUTINHOS DE BERBIGÃO	152
RISOTO DE BERBIGÃO	154
NHOQUE DE MANDIOQUINHA AO MOLHO DE BERBIGÃO.....	156
CESTINHA DE BERBIGÃO.....	158
ROCAMBOLE MANÉ.....	160
REFERÊNCIAS.....	163
SUGESTÕES DE LEITURA.....	163



Nota do Editor

Pesquisar, entrevistar, conhecer. O Berbigão do Boca mergulha as mãos no mar e pesca dele o que há de melhor do sabor das águas manézinhas. São 65 receitas que representam o que Florianópolis possui de mais original, o berbigão.

Cada receita foi meticulosamente estudada e executada de forma original, de acordo como criaram seus cozinheiros, para que não se perdesse, em nenhum momento, a sua essência. As imagens fotográficas aqui apresentadas resumem toda a cultura e riqueza de pratos elaborados por dignos foliões dessa festa que se perpetua há 30 anos.

Este lançamento da editora Senac Santa Catarina é resultado de meses de pesquisas bibliográficas, entrevistas e conversas com as personalidades mais brejeiras em relação aos temas aqui abordados – A festa do Berbigão do Boca, o Carnaval na Ilha e o Festival Gastronômico Prato de Berbigão.

Para completar, essa obra traça como o discreto e modesto berbigão se destacou na culinária local e tornou-se a estrela da maior festa pré-carnavalesca de Florianópolis – O Berbigão do Boca.

Agradecimentos

Alan Cardoso
Alex Alves dos Santos
Amilton Silveira
André Calibrina
André Sielski
Antonio Carlos Bonatelli
Antônio Luiz da Silva
Arnaldo Toro
Beatriz Malty Dias
Beto Barreiros
Beto Barreiros – Box 32
Cezário Elias
Eduardo Seara
Epagri – Empresa de Pesquisa Agropecuária e
Extensão Rural de Santa Catarina
Equipe de Marketing e Comunicação do Senac SC
Francisco de Paula Medeiros Beck
Gelci José Coelho - Peninha
Getulio Freitas Filho
Helio Braga da Silva Junior

Ivanir Bazzei
João dos Santos Leite
João Pedro Pellegrini Lancellotte
Jorge Kroll do Prado
José Carlos Vieira
Mantra Santos
Mário Damasco
Milton de Queiroz Garcia
Paulo Roberto Xavier
Renata Tremea
RESEX – Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé
Ricardo Bastos Ferreira
Roni Marcelino
Rudney Raulino
Sabrina Gomes Dias
Sarah Klein Funk
Thiago Henrique Marques Machado
Valdirene Teixeira
Walter Menezes
Zena Becker



MAURÍCIO AMORIM era do tempo em que o primeiro prédio da cidade, o Ipase, ainda estava em construção, o Teatro Álvaro de Carvalho chamava-se Cine Odeon e o hidroavião amerissava no Miramar.

De geração anterior a nossa, era paradigma como festeiro incansável e teimoso empreendedor da noite da Ilha, com participação decisiva no sucesso do Clube Paineiras, Boate Capelinha e Bar Tritão.

Paralelamente a isto, foi tudo no turismo da Florianópolis que o mundo ainda não descobrira, desde seu secretário municipal até atuante membro de associações do trade turístico ilhéu.

Desta admiração brotou a amizade, e de sua disposição para colaborar com iniciativas sérias, que é como ele encarava o Berbigão do Boca, surgiu o nosso convite, para que ele coordenasse o festival gastronômico “Prato de Berbigão”, que estrearia na festa daquele 2004, buscando o resgate da culinária do nosso molusco mais popular.

E com a vocação de quem dominava também esta área, coordenou com a maestria de sempre o nosso concurso gastronômico, liberando os diretores para a execução das demais atividades das 12 horas da festa do Berbigão do Boca.

Seu falecimento em janeiro de 2016 deixou uma lacuna impossível de ser preenchida, não só pela irrepreensível participação na festa oficial de abertura do carnaval de Florianópolis, mas também nos nossos corações e no coração dos manés mais autênticos, ainda inconsolados com a sua partida.

DIRETORIA DO BERBIGÃO DO BOCA



Prefácio

Berbigão do Boca – A Festa mais manézinha da Ilha

Festa com sabor é pouco para definir este animado bloco que abre oficialmente o Carnaval de Florianópolis todos os anos reunindo milhares de pessoas.

Quando o Paulinho Abraham, o Boca, e seus amigos resolveram fundar a festa que completa 30 anos, jamais imaginaram que os reflexos dele gerariam milhares de empregos e colocariam o nosso tão pouco reconhecido e popular molusco nas melhores mesas do Brasil e, anualmente, como notícia de destaque em todos os meios de comunicação, inclusive em cadeia nacional.

A festa que não para de crescer, homenageia pessoas que simbolizam a nossa cultura, transformadas em Bonecos que mantém vivas em nossa memória a importância de cada um deles, além de servir de exemplo para as futuras gerações.

Com a criação do Concurso de Gastronomia onde o berbigão é o principal ingrediente, cozinheiros apresentam seus criativos e saborosos pratos, que além da comissão julgadora são avaliados, também, por um júri popular. Isto fez com que o nosso molusco esteja presente desde pratos sofisticados, até pastéis, ensopados e bolinhos, que com o tempero, o bom humor e a tradição nos deixam felizes do apelido de “manézinhos da ilha”.

Orgulhosos, os manézinhos da ilha reconhecem que, além de trazer anualmente a alegria para todos, esse evento promove o reencontro de amigos de todas as gerações e atrai turistas; por isso, o Berbigão do Boca deixa um exemplo de inclusão social, geração de emprego e renda, preservação ambiental e a certeza que diversão, amizade, cultura, gastronomia e amor são indispensáveis em nossas vidas.

*Beto Barreiros –
Fundador do Box 32 e Benemérito do Berbigão do Boca*



POR QUE
MICARE
PORQU

SERBIGÃO
DO
BOCA

OR QUE
DELICIOSO
RQUE SIM!

O Carnaval

A história do carnaval no Brasil iniciou-se no período colonial, trazida pelos portugueses. Uma das primeiras manifestações carnavalescas foi o Entrudo, uma festa de origem portuguesa que na colônia era praticada pelos escravos. No fim do século XIX, grupos carnavalescos ocupavam as ruas do Rio de Janeiro, realizando diversos tipos de folias e eram chamados de cordões, ranchos ou blocos. É lançada, em 1890, a famosa marchinha “Ô Abre Alas!”, da compositora Chiquinha Gonzaga (WIKIPEDIA, 2016a).

Fantasiados, usando máscaras e disfarces inspirados nos bailes de máscaras parisienses, os foliões costumavam brincar e jogar água uns nos outros.

O carnaval é a festa popular mais comemorada no Brasil e tornou-se reconhecida mundialmente, virou elemento da cultura nacional, sendo que, ao longo dos anos, se profissionalizou. A indústria carnavalesca cresceu e vem gerando renda tanto para as cidades, como para famílias que nela vivem.

Carnaval na Ilha da Magia e o Berbigão do Boca

Em 1948, surgia a primeira escola de samba na Ilha da Magia. Na sequência, em 1952, mais uma e, assim, o Carnaval em Florianópolis estava instituído. Na década de 70, cerca de oito escolas já despontavam, começando seus desfiles na rua Sete de Setembro, seguindo itinerário pela Felipe Schmidt e finalizando no entorno da Praça XV de Novembro (PINHEIRO; VIEIRA, 2012).

Nessa época, nasciam os mais diversos blocos carnavalescos na cidade e não podemos deixar de citar que, no início dos anos 70, também nasceram as bandas de Carnaval, a *Mexe-Mexe* criada pelo ilustre jornalista Aldírrio Simões, e a *Amor à Ilha* – do músico e compositor Luiz Henrique Rosa. Ambas as bandas se concentravam no bairro de Coqueiros.



Com o intuito de aumentar os dias de folia, considerado curtos, os amigos Paulo Abraham (O Boca), Leonardo Garofallis (o Nado), Ricardo Ferreira (o Kako), Sérgio Rebelo, Adil Rebelo Júnior (o Rebelinho), Paulo da Rosa (o Paulão) e Euclides Bianchini (o Tico) se reuniram e, a partir de uma decisão ali tomada, o carnaval na Ilha da Magia nunca mais seria o mesmo.

Em uma pacata tarde de quarta-feira de cinzas – do ano de 1992 - na sede Balneária do Clube Doze de Agosto, no bairro Coqueiros, surge a ideia de criar uma grande festa e que veio a se tornar a mais popular de Florianópolis, o **Berbigão do Boca** – apelidado de BeBo.

A escolha do nome oficial foi a união do apelido de um dos mais populares foliões de Florianópolis, o Boca, com um molusco local bastante consumido pelos manézinhos, o berbigão. “A festa tornou-se uma esculhambação organizada”, resume Abraham. A cidade adotou, gostou e a tendência é sempre crescer e manter esse sucesso. Em cada edição aumenta o volume de pessoas que circulam, já que a ideia da Festa do Berbigão do Boca veio para proporcionar algo diferente aos festejos de carnaval: “...então inventamos isso aí”, – frisa Boca.





Assim, há 30 anos, o BeBo, considerado pelos seus fundadores uma confraria, vem às ruas sempre uma semana antes da programação oficial do carnaval e de acordo com os dados da Polícia Militar do Estado de Santa Catarina, em 2020, circularam cerca de 100 mil pessoas no evento e no pico da folia, que acontece por volta das 19 horas, conseguiu reunir 60 mil foliões desfilando.

Junto ao desfile, para dar aquele toque especial de nostalgia, se encontram os ilustres bonecos gigantes, os quais homenageiam personalidades locais que já partiram 'dessa para uma melhor'.

Criada pelo artista, folclorista e pandorgueiro Alan Cardoso, a brincadeira de criação e produção dos bonecos, também chamados de 'maricotões', começou homenageando o músico e carnavalesco Luiz Henrique Rosa e o ex-rei Momo Lagartixa, materializando os ilustres participantes do bloco. "No início fazíamos os bonecos tendo como referência uma foto doada pela família do homenageado, hoje em dia, com a internet, as referências em relação à pessoa ficaram muito mais acessíveis". Além disso, "... a parte mais emocionante é presenciar o bonequeiro incorporar o espírito do morto que o boneco representa", confessa Alan – referindo-se ao comportamento dos bonecos no dia da folia.

Logo após, vieram os bonecos dos jornalistas Beto Stodieck e Aldírio Simões, o Batuqueiro Nego Tuca, o Compositor Zininho, a cantora Neide Maria Rosa, o artista plástico Meyer Filho, o ex-prefeito Bulcão Viana, o folclorista Franklin Cascaes, o compositor e carnavalesco Avez-vous, a cidadã-samba e rainha hors-concours do Berbigão do Boca, a inesquecível Nega Tide e diversos outros grandes nomes que representam a cultura local e que tiveram forte envolvimento com o Berbigão do Boca e o carnaval.



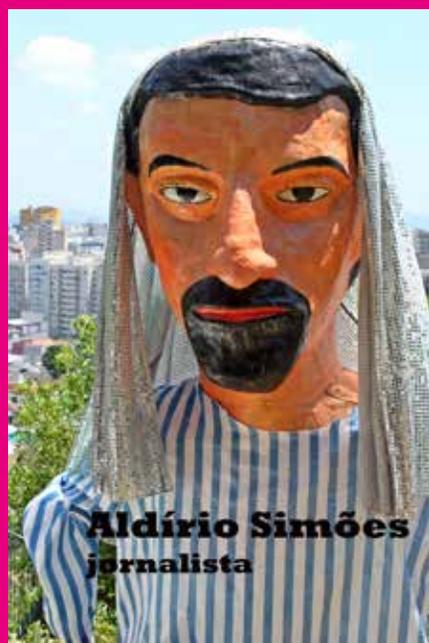


A Banda Calibra é a responsável pela execução das músicas no aquecimento. É uma das cinco bandas que executam marchinhas e embalam os foliões, esquentando os tamborins ainda na manhã do agito, "...criando clima para o desfile apoteótico!", destaca o Maestro da Banda Calibra, André Calibrina. Já a Banda "Amor à Arte", regida pelo maestro Nélcio é formada por 150 músicos e conta com o apoio dos percursionistas do Mestre Rato e, atualmente, comandada pelo Mestre Du Seara "... há 30 anos acompanha os foliões no cortejo", completa Calibrina.

O Berbigão do Boca faz parte do calendário de festividades oficiais, ligadas ao Carnaval da Capital, por meio do Decreto Municipal 2.150 do ano de 2003, onde a Prefeitura oficializou o Berbigão como evento que marca a abertura do carnaval de Florianópolis. Além disso, em 2011 – através do Projeto de Lei do ex-vereador Márcio de Souza - é reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial do Município.

Outro fato interessante que ocorre durante a festa é a oferta de caldo de Berbigão aos foliões. É oferecido por Cezário Elias, Walter Menezes, Mário Damasco e Amilton Silveira – todos são criadores de curió e sócios do tradicional Curiódromo da Ilha. A receita mais popular e autêntica da cidade é feita num grande panelão com cerca de 100 litros e distribuída gratuitamente.

Como a festa ocorre sempre na sexta-feira antes da semana do carnaval, o palco do tradicional cortejo fica nos arredores do Mercado Público Municipal de Florianópolis, e completará 30 anos seguidos nas ruas da cidade.







E o escolhido foi: O Berbigão

Por volta do século XVIII, com a chegada dos açorianos em Florianópolis, percebeu-se a existência de um molusco que era semelhante ao consumido na Europa, e passaram a chamá-lo pelo nome português de berbigão. Abundante no litoral catarinense, e principalmente na Ilha, o molusco servia de ingrediente fundamental para os dias em que o fenômeno climático conhecido como lestada invadia a Ilha e o vento leste revirava o mar, impedindo os pescadores de saírem em busca de peixe.

Florianópolis é cercada de mar e os portugueses que aqui se fixaram souberam tirar o máximo de proveito disso. Pratos feitos à base de frutos do mar – com destaque para o berbigão, misturados aos temperos indígenas são o ponto alto da gastronomia açoriana.

“Essa história do Berbigão é uma coisa arqueológica, pois, quando os açorianos chegaram aqui eles esbarraram com montanhas gigantescas de conchas por todos os cantos, sendo que no primeiro momento eles acreditavam que isso fosse por conta do dilúvio, que acumulou essas conchas pela Ilha – porém, eram os sambaquis, nome dado pelos índios e que significava amontoado de conchas”, relata o professor e museólogo Gelci José Coelho, o memorável Peninha. As pesquisas arqueológicas descobrem que esses montes de conchas, considerados sítios arqueológicos, eram restos de alimentação de povos indígenas muito antigos, ‘... coisa de 5 mil anos!’, completa Peninha.

O berbigão é um molusco da família *verenidae*, também é conhecido como marisco de areia, burdigão, pimentinha, chumbinho, bergão, sarro de pito, sarro de peito e *vôngole*. É uma espécie de molusco bivalve que apresenta concha com duas peças fechadas por fortes músculos. Esses moluscos se alimentam de algas, possuem grande importância para a cadeia ecológica e se reproduzem próximo às desembocaduras dos rios ou na beira do mar, sempre enterrado no lodo. Além disso, tem baixo valor calórico possuindo alta concentração de selênio e zinco, sendo que os moluscos ricos nesses minerais são considerados afrodisíacos.

O Brasil ganhou, em 1992, sua primeira Reserva Extrativista Marinha, a do Pirajubaé – onde 1700 hectares do estuário do Rio Tavares, ao sul da cidade, foram destinados à extração do molusco.

Nesse espaço, metade é área de mangue, que fornece a matéria orgânica que dará origem ao lodo do qual o berbigão se alimenta. Esse processo valorizou o nosso produto em alguns pontos do Brasil, principalmente em São Paulo, servindo de renda também para algumas famílias da baía sul de Florianópolis. Segundo dados de lideranças extrativistas da Costeira do Pirajubaé, atualmente são extraídos por dia - da reserva, cerca de cem quilos do molusco (WIKIPEDIA, 2016b).

Outro fator extremamente importante diz respeito à qualidade da água em que os moluscos vivem e, conseqüentemente, a qualidade de sua carne. “Existem legislações, como por exemplo, a CONAMA 357/2005, que estabelecem padrões sanitários de qualidade de água para produção de moluscos e a Instrução Normativa Interministerial Nº 7/2012 que estabelece padrões microbiológicos para a coleta de moluscos do mar”, esclarece o engenheiro agrônomo Alex Alves dos Santos, pesquisador do Centro de Desenvolvimento de Aquicultura e Pesca da Epagri. Portanto, “...um extrativista de berbigão, só poderá coletar o molusco em locais de águas limpas, que atendam aos padrões da legislação”, esclarece Alex.

Logo após serem extraídos, os berbigões vão direto para uma peneira de ferro suspensa chamada pelos extrativistas de batedor. Ali o cascalho é eliminado e os moluscos são lavados até que o lodo se desgarre da concha. Assim os grandes são separados dos pequenos e ainda na casca, seguem para São Paulo, através de empresas fornecedoras de moluscos, crustáceos e frutos do mar. Rebatizados de vôngoles e acomodados em caixas de isopor, os berbigões chegarão à capital paulista ainda vivos, menos de 24 horas depois de terem deixado o mar, prontos para enriquecer os espagueteis mais requintados da cidade.





O Festival Gastronômico Prato de Berbigão

Oficialmente desde 2004, o Festival Gastronômico Prato de Berbigão nasceu da ideia de unir a festa às tradições gastronômicas locais, e claro, tendo o berbigão como estrela.

Até 2003 não existia culinária na nossa festa, a não ser uma barraquinha destas de rua onde o saudoso Sr. Ênio, tradicional ambulante local, vendia pastel de berbigão. Os próprios restaurantes do Mercado Público não ofereciam nada utilizando o berbigão, pois, alegavam que não vendia, declara Leonardo Garofallis, o Nado – um dos fundadores oficiais da festa.

“Aí conversei com o Beto, do Box 32, sobre a ideia de fazer um concurso gastronômico de pratos à base de berbigão. Ele incentivou muito, mas faltava-nos mão de obra para a sua realização. Como o Maurício Amorim, além de fazer parte da organização do BeBo era um incentivador incansável, convidamos ele para coordenar. Logo após nasceu a parceria com a Faculdade Senac, escolhida pela diretoria por conta da seriedade da instituição, bem como pelo alto nível do curso de Gastronomia”, completa Nado.

“O Senac SC enquanto instituição de educação, e essa educação está dentro de várias áreas, sendo uma delas a gastronomia, não poderia deixar de ter essa percepção cultural voltada para as raízes gastronômicas típicas da Ilha. E quando se fala em eventos culturais, o Senac procura sempre estar junto, pois isso fortalece nosso elo com a cultural local e, principalmente, incentiva a culinária regional da qual o Berbigão do Boca faz parte”, confessa Rudney Raulino, Diretor Regional do Senac em Santa Catarina. “É isso que nos faz estar sempre motivados em parceria com o Berbigão do Boca, que é uma festa que resgata justamente as raízes manézinhas”, finaliza Rudney.

Além disso, existe um júri técnico, definido através de um consenso entre o Senac e a Diretoria do BeBo, formado por profissionais da área gastronômica. Através dele são avaliados quesitos como paladar, harmonização entre os ingredientes e forma de apresentação de cada prato.



A ideia do júri popular foi idealizada para 'bagunçar', e partiu do saudoso Maurício Amorim – que organizava com maestria o Festival Gastronômico e virou bonecão em 2017. Com seu falecimento, um ano antes em 2016, o Festival passou a ser organizado por Antonio Luiz da Silva, manézinho do Ribeirão da Ilha que durante anos o assessorou.

O festival acontece ali, no fervor da concentração da festa. Ao todo, quinze cozinheiros, apelidados de 'berbigãozeiros', apresentam suas criações gastronômicas com o molusco. Ao final são escolhidos três vencedores. Vence o prato mais característico.

“Um dos motores do nosso potencial turístico é a gastronomia. E foi justamente essa pluralidade que colocou Florianópolis no calendário internacional, com a conquista do título de 'Cidade Unesco da Gastronomia' – fazendo parte de uma rede mundial de cidades criativas”, relata Bruno Breithaupt, Presidente do Sistema Fecomércio-Sesc-Senac em Santa Catarina. “Enquanto representante dos empresários do turismo em Santa Catarina, o Sistema Fecomércio trabalha para fomentar e qualificar o setor turístico-gastronômico local a partir da potencialização dos seus atores”, completa Bruno (BREITHAUPT, 2016).

O festival como mola propulsora do turismo gastronômico local

Conforme aponta o Núcleo de Pesquisas da Fecomércio SC, para os empresários do setor de comércio, serviços e hotelaria, o carnaval em Florianópolis no ano de 2019 foi 24% melhor que o restante da temporada de verão. O mesmo índice se repetiu em 2020, mostrando que o período carnavalesco continua sendo destaque para os turistas que visitam o litoral catarinense, com impactos econômicos e sociais na Ilha de Santa Catarina. Aqui o turista encontra restaurantes e bistrôs que servem uma variedade de pratos à base de berbigão e de frutos do mar, além de poder desfrutar das belezas naturais e culturais.

“O carnaval, através da Festa do Berbigão do Boca, projeta o cenário gastronômico e cultural de Florianópolis”, expõe Zena Becker, ex-secretária de Turismo de Florianópolis, atual coordenadora do movimento Floripa Sustentável e presidente do Conselho Consultivo do Floripamanhã. Assim, o Festival Prato de Berbigão é o fio condutor dessa visibilidade. O turista hoje não é mais um turista de compras. Ele é um turista segmentado, como por exemplo de ecoturismo, turismo religioso, cultural e – principalmente, gastronômico.



RECEITAS DESTAQUES

PASTEL DE BERBIGÃO DO BOX 32

Elaborada por: Beto Barreiros

Rendimento: 15 porções

Tempo aproximado de preparo: 50 minutos



INGREDIENTES

Recheio

- 1 kg de berbigões sem conchas
- 500 g de tomates cortados em cubos pequenos
- 500 g de cebola cortada em cubos pequenos
- 150 g de alho bem picado
- 100 g de cebolinha verde picada
- 200 g de pimentão amarelo cortado em cubos pequenos
- 50 g de manjericão picado
- 100 ml de azeite de oliva
- Pimenta do reino a gosto
- Sal a gosto

Montagem

- 15 discos de massa de pastel grandes
- Óleo suficiente para fritar

MODO DE PREPARO

Recheio

1. Em uma panela grande, levar 3 litros de água para ferver.
2. Colocar o berbigão e cozinhar por 5 minutos.
3. Desligar o fogo, escorrer a água e reservar o berbigão.
4. Em outra panela, aquecer o azeite de oliva para dourar o alho e a cebola.
5. Juntar o pimentão, o tomate, a pimenta e o manjericão.
6. Adicionar o sal.
7. Assim que estiver bem refogado, adicionar o berbigão e deixar cozinhar por 10 minutos.
8. Retirar do fogo.
9. Se necessário, corrigir o sal.
10. Quando esfriar, acrescentar a cebolinha verde e misturar.

Montagem

1. Dividir o recheio igualmente entre os discos de massa.
2. Fechar os pastéis.
3. Fritar em óleo quente.
4. Escorrer e servir quente.

CALDO DE BERBIGÃO DA FESTA

Elaborada por: Cezário Elias, Walter Menezes, Mário Damasco, Amilton Silveira

Rendimento: 4 a 5 porções

Tempo aproximado de preparo: 30 minutos





**RECEITAS
DO FESTIVAL
GASTRONÔMICO
PRATO DE BERBIGÃO**

SEA FOOD LINGUINE DE BERBIGÃO

Elaborada por: Dario Augusto Nesello
Guto da *Trattoria*

Rendimento: 2 porções

Tempo aproximado de preparo: 20 minutos



BERBIGÃO DO MERO/NICA

Elaborada por: Mero e Nica Bonatelli

Rendimento: 13 a 15 porções

Tempo aproximado de preparo: 50 minutos



AGNELOTTI A LA RANCHO BEIRA MAR

Elaborada por: Sílvia Nesello

Rendimento: 4 a 5 porções

Tempo aproximado de preparo: 90 minutos



INGREDIENTES

Molho

- 500 g de berbigões sem conchas
- 2 tomates (sem pele e sem sementes) cortados em cubos pequenos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 dentes de alho picados
- ½ maço de salsinha picada
- 100 g de queijo parmesão ralado
- Orégano (fresco) a gosto
- Manjerição (fresco) cortado em tiras finas a gosto
- Sal a gosto

Recheio

- 1 kg de berbigões sem conchas
- 1 cebola ralada
- 1 dente de alho picado
- 1 cálice de vinho branco seco
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Sal a gosto

Massa

- 1 ovo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 maço de espinafre (somente as folhas)

MODO DE PREPARO

Molho

1. Em uma panela aquecer a manteiga e colocar o alho e o tomate.
2. Adicionar os berbigões e cozinhar por aproximadamente 10 minutos.
3. Corrigir o sal. Desligar o fogo.
4. Juntar o orégano, o manjerição e a salsinha.

Recheio

1. Em uma panela aquecer a manteiga, adicione a cebola, o alho, sal e o vinho. Deixar reduzir um pouco.
2. Juntar os berbigões aos poucos, mexendo sempre.
3. Deixar ferver por 5 minutos.

Massa

1. Bater no liquidificador o ovo e as folhas de espinafre para formar um creme homogêneo.
2. Transferir este creme para um recipiente e juntar a farinha aos poucos, até chegar na consistência desejada.
3. Abrir a massa em um cilindro ou com um rolo. Cortar no tamanho adequado para formar os *agnolottis*. Recheiar e fechar cada um.
4. Cozinhar em água fervente com sal até a massa estar *al dente*, ou adquirir a consistência desejada.
5. Acrescentar o molho, polvilhar o queijo parmesão e servir.

BERBIGÃO A MIL

Elaborada por: Ernani Meira Junior

Rendimento: 4 a 5 porções

Tempo aproximado de preparo: 30 minutos



INGREDIENTES

- 1 Kg de berbigões sem conchas
- 1 cebola (média) cortada em cubos pequenos
- 1 talo de alho-poró picado
- 1 xícara (chá) de nata
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 2 colheres (sopa) de óleo de girassol
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aquecer o azeite de oliva e o óleo de girassol. Juntar a cebola e o alho-poró, deixar fritar até ficarem transparentes.
2. Adicionar os berbigões e refogar por aproximadamente 10 minutos.
3. Agregar a nata e, por último, a mostarda.
4. Servir com arroz e batatas *noisettes*.

BERBIGÃO NA TOCAIA

Elaborada por: Paulo Tadeu Mendonça e Max Sobral

Rendimento: 4 a 5 porções

Tempo aproximado de preparo: 90 minutos



BERBIGÃO À MODA MANÉ*

Elaborada por: Cleide Barbi Ammon e Neném Alves

Rendimento: 4 porções

Tempo aproximado de preparo: 30 minutos



BERBIGÃO DO ALBÍRIO

Elaborada por: Maria de Lourdes Tancredo (*in memoriam*)

Rendimento: 8 a 10 porções

Tempo aproximado de preparo: 40 minutos



BERBIGÃO COM NHOQUE

Elaborada por: Mauri Maurílio Nunes (Carécio) e Luciano da Luz

Rendimento: 3 porções

Tempo aproximado de preparo: 45 minutos



INGREDIENTES

- 500 g de berbigões sem conchas
- 500 g de nhoques cozidos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 dentes de alho picados
- ½ cebola roxa cortada em cubos pequenos
- ½ cebola branca cortada em cubos pequenos
- ½ pimentão verde cortado em cubos pequenos
- ½ pimentão vermelho cortado em cubos pequenos
- ½ pimentão amarelo cortado em cubos pequenos
- 1 colher (sopa) de gengibre bem picado
- 1 tomate (sem pele e sem sementes) cortado em cubos pequenos
- 1 cálice de conhaque
- Caldo de camarão (quantidade necessária)
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma frigideira grande, derreter a manteiga para dourar o alho, as cebolas e o gengibre.
2. Juntar os berbigões e o conhaque. Deixar reduzir.
3. Acrescentar os pimentões, o tomate e o sal.
4. Cobrir com o caldo de camarão. Cozinhar por 10 minutos, com a frigideira aberta.
5. Se necessário, corrigir o sal.
6. Agregar os nhoques cozidos à frigideira com o molho. Misturar bem.

CUSTÓDIO DE *BERBERECHOS* "AL VAPOR LIMON"

Elaborada por: Ernesto São Thiago

Rendimento: 12 porções

Tempo aproximado de preparo: 60 minutos



INGREDIENTES

- 1 kg de berbigões ('berberechos' em galego) sem conchas
- 300 g de berbigões com conchas
- 12 limões galegos ou sicilianos
- 5 dentes de alho picados
- ½ maço de salsinha picada
- 1 alho-poró fatiado
- 1 cálice de vinho branco seco
- 100 ml de azeite de oliva
- Cúrcuma (açafraão-da-terra) a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Cortar a parte superior dos limões formando "tampinhas".
2. Retirar a polpa deixando uma pequena parte dela nas paredes do limão. Reservar.
3. Em uma frigideira grande, aquecer o azeite para dourar o alho e o alho-poró.
4. Adicionar a cúrcuma e o vinho. Deixar reduzir.
5. Acrescentar os berbigões sem e com conchas, refogando até que as conchas se abram.
6. Agregar a salsinha.
7. Reservar os berbigões com conchas.
8. Colocar o refogado de berbigões dentro dos limões e cobrir com as "tampinhas" reservadas.
9. Arrumar os limões em uma assadeira e levar ao forno pré-aquecido (temperatura: 180°C) por 10 minutos para que o recheio absorva o vapor do limão.
10. Montar porções individuais posicionando um limão recheado no centro do prato e os berbigões com conchas ao redor.

MACARRÃO AO MOLHO DE BERBIGÃO DA ILHA

Elaborada por: Domingos Zancanaro
e Alex Alves dos Santos

Rendimento: 4 a 5 porções

Tempo aproximado de preparo: 60 minutos



BERBIGÃO À MODA DO MAGO

Elaborada por: Adi Brígido Silva e Yrê Silva

Rendimento: 8 a 10 porções

Tempo aproximado de preparo: 70 minutos



INGREDIENTES

- 2 Kg de berbigões sem conchas
- 600 ml de leite
- 3 colheres (sopa) de óleo de canola
- 500 g de molho de tomate peneirado
- 500 ml de água
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 2 colheres (sopa) de pimenta dedo-de-moça picada
- 3 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
- 3 colheres (sopa) de salsinha picada
- 1 molho amarrado de ervas aromáticas (salsinha, alfavaca, orégano etc.)
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Lavar bem o berbigões em água corrente e colocar de molho no leite por aproximadamente 1 hora. Lavar novamente e escorrer.
2. Em uma panela rasa e larga, esquentar o óleo de canola e, aos poucos, colocar os berbigões e a pimenta.
3. Acrescentar o molho de tomate e a água. Tampar a panela e deixar ferver.
4. Adicionar a mostarda, os temperos verdes picados, o molho amarrado de ervas aromáticas, mexendo bem devagar até levantar a fervura.
5. Corrigir o sal.
6. Servir com farinha branca e fina.

BERBIGÃO À TRINCA FERRO

Elaborada por: Ricardo Mendes Gonzaga
(Ricardinho)/Ademir Nunes Pinheiro (Tio Mimi)

Rendimento: 5 a 6 porções

Tempo aproximado de preparo: 80 minutos



BERBIGÃO ADYRÊ COM PIRÃO

Elaborada por: Adi Brígido Silva e Irê Silva

Rendimento: 4 a 5 porções

Tempo aproximado de preparo: 50 minutos



INGREDIENTES

Berbigão

- 1 kg de berbigões sem conchas
- 3 colheres (sopa) de óleo de canola
- 500 g de molho de tomate peneirado
- 500 g ml de água
- 2 colheres (sopa) de mostarda amarela
- 2 colheres (sopa) de pimenta dedo-de-moça picada
- 3 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
- 3 colheres (sopa) de salsinha picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Pirão

- 250 g de farinha de mandioca misturada com água fria
- 4 tomates (sem pele e sem semente) cortados em tiras finas
- 3 cebolas (médias) cortadas em cubos pequenos
- ½ pimentão vermelho cortado em cubos pequenos
- 1,5 l de caldo de legumes
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 cálice de cachaça
- 3 gotas de pimenta em conserva de azeite (opcional)
- Tempero verde picado a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Berbigão

1. Em uma panela rasa e larga, esquentar o óleo de canola e, aos poucos, colocar os berbigões e a pimenta dedo-de-moça.
2. Acrescentar o molho de tomate, o sal, a pimenta-do-reino e a água. Tampar a panela e deixar ferver.
3. Adicionar a mostarda e os temperos verdes picados.
4. Se necessário, corrigir o sal.

Pirão

1. Em uma panela grande, aquecer o azeite para dourar as cebolas.
2. Juntar o pimentão, os tomates e a cachaça. Deixar reduzir.
3. Acrescentar o caldo de legumes e o sal. Tampar a panela e deixar ferver.
4. Adicionar a mistura de farinha e água, mexendo sempre, com um batedor de arame.
5. Cozinhar até atingir a consistência desejada.
6. Agregar o tempero verde e as gotas de pimenta.
7. Se necessário, corrigir o sal.

MOQUECA DE BERBIGÃO

Elaborada por: Adi Brígido Silva e Irê Silva

Rendimento: 4 porções

Tempo aproximado de preparo: 50 minutos



INGREDIENTES

- 1 kg de berbigões sem conchas
- 50 ml de azeite de dendê
- 4 cebolas fatiadas
- 1 pimentão verde fatiado
- 1 pimentão vermelho fatiado
- 1 pimentão amarelo fatiado
- Tempero verde picado a gosto
- 200 ml de leite de coco
- Orégano a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de barro, aquecer o azeite de dendê.
2. Colocar a cebola, o tomate e os pimentões.
3. Deixar esse refogado apurar por aproximadamente 15 minutos.
4. Juntar o berbigão, o sal e o orégano.
5. Acrescentar o leite de coco e cozinhar por aproximadamente 20 minutos.
6. Finalizar com o tempero verde.
7. Servir com arroz branco, farofa e salada de folhas verdes.

BERBIGÃO DO AMOR

Elaborada por: Mylene Camilli e Tatiana de Bem

Rendimento: 2 porções

Tempo aproximado de preparo: 30 minutos



INGREDIENTES

- 300 g de mandioca cozida e cortada em pequenos cubos
- 500 g de berbigões sem conchas
- 100 g de cebola cortada em cubos pequenos
- 50 g de tomate (sem pele) cortado em cubos pequenos
- 50 g de pimentão verde cortado em cubos pequenos
- 10 g de alho bem picado
- 10 g de pimenta dedo-de-moça bem picada
- 5 folhas de manjericão cortado em tiras finas
- 50 ml de azeite de oliva
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 15 morangos cortados em cubos pequenos
- 5 morangos cortados ao meio para decorar
- Salsinha picada para decorar

MODO DE PREPARO

1. Fazer um refogado de berbigão, levando uma frigideira ao fogo com 10 ml de azeite de oliva para dourar o alho e a cebola.
2. Juntar o pimentão e cozinhar por 5 minutos.
3. Acrescentar o tomate, a metade do berbigão, a mandioca e o manjericão.
4. Temperar com o sal e a pimenta-do-reino.
5. Em outro recipiente misturar o restante do azeite de oliva e do berbigão.
6. Temperar com sal e pimenta e adicionar os morangos cortado em cubinhos.
7. No prato de servir, acomodar em um aro, em forma de coração, o refogado e cobrir com a mistura dos berbigões e morango.
8. Salpicar a salsinha e decorar com os morangos cortados ao meio.

CONCHA DA MARICOTA

Elaborada por: Mylene Camilli e Tatiana de Bem

Rendimento: 4 a 5 porções

Tempo aproximado de preparo: 60 minutos



VATAPÁ DE BERBIGÃO

Receita elaborada por: Janaina Beninca

Rendimento: 2 porções

Tempo aproximado de preparo: 90 minutos



INGREDIENTES

- 300 g de berbigões sem conchas
- 5 pães amanhecidos
- 480 ml de leite integral
- 200 ml de leite de coco
- 100 ml de azeite de dendê
- 2 cebolas cortadas em cubos pequenos
- 3 dentes de alho picados
- 1 maço de coentro picado
- 1 maço de salsinha picada
- 1 maço de cebolinha picada
- Óleo vegetal a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Deixar os pães de molho com 240 ml de leite integral e água suficiente para cobri-los, por uma hora.
2. Em uma frigideira, aquecer um fio de óleo para fritar o alho.
3. Juntar o berbigão e os temperos verdes.
4. Temperar com sal. Reservar.
5. Espremer os pães em uma peneira para escorrer o líquido, formando uma "massa".
6. Em uma panela, aquecer um fio de óleo e dourar as cebolas.
7. Em seguida, colocar a massa de pão e deixar cozinhar, sem parar de mexer.
8. Acrescente o restante do leite integral.
9. Adicionar o leite de coco. Deixar a massa ficar cremosa.
10. Quando a massa de pão estiver na consistência desejada, juntar o azeite dendê e finalizar incorporando o refogado de berbigão.
11. Decorar o prato com salsinha e coentro.

BERBIGÃO DONA CANO

Elaborada por: Renato e Lucilia (Luka) Polli - "Os Manopoli"

Rendimento: 4 a 5 porções

Tempo aproximado de preparo: 30 minutos



INGREDIENTES

- 1 kg de berbigões sem conchas
- 2 cebolas cortadas em cubos pequenos
- 2 tomates cortados em cubos pequenos
- 200 ml de leite de coco
- 3 colheres (sopa) de azeite dendê
- Azeite de oliva a gosto
- Coentro picado a gosto
- Cheiro verde picado a gosto
- Pimenta dedo-de-moça picada a gosto
- Camarão seco a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma frigideira, aquecer um fio de azeite de oliva para dourar as cebolas.
2. Juntar a pimenta, os tomates e o berbigão.
3. Adicionar o leite de coco e o sal. Cozinhar por 5 minutos.
4. Desligar o fogo.
5. Regar com o azeite de dendê.
6. Finalizar com os temperos verdes e o camarão seco.

BERBIGÃO AS CONCHAS

Elaborada por: Marcia Rhuland e Maria Helena José (Maná)

Rendimento: 8 a 10 porções

Tempo aproximado de preparo: 40 minutos



DIVINO BERBIGÃO

Elaborada por: Renato e Lucilia (Luka) Polli - "Os Manopolli"

Rendimento: 4 a 5 porções

Tempo aproximado de preparo: 60 minutos



INGREDIENTES

Ensopado de berbigão

- 1 kg berbigões sem conchas
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- Suco de 1 limão
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola cortada em cubos pequenos
- 2 tomates (sem pele e sem sementes) cortados em cubos pequenos
- ½ maço de salsinha picada
- ½ maço de cebolinha picada
- 5 folhas de manjeriço cortadas em tiras finas
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto

Purê

- 500 g de abóbora cabotiá cozida (ou assada) e espremida
- 500 g de batata inglesa cozida (ou assada) e espremida
- 200 g de requeijão
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ensopado de berbigão

1. Em uma frigideira, aquecer o azeite de oliva para fritar o alho e a cebola.
2. Juntar o berbigão e os tomates.
3. Adicionar o suco de limão, a pimenta e o sal. Cozinhar por 5 minutos.
4. Desligar o fogo.
5. Finalizar com os temperos verdes.

Purê

1. Misturar a abóbora, a batata e o requeijão.
2. Acertar o sal.

Montagem

1. Em uma travessa espalhar o purê.
2. Dispor o ensopado de berbigão sobre ele.
3. Servir com um pedaço de cuscuz, farinha de mandioca, pimenta malagueta e uma boa cachaça da Ilha.

PIRÃO DE BERBIGÃO

Elaborada por: Marcio Luiz Alves e Edésio Silva

Rendimento: 6 a 8 porções

Tempo aproximado de preparo: 40 minutos



BERBIGÃO À DR. DAMERAU

Elaborada por: Renato e Lucilia (Luka) Polli – “Os Manopoli”

Rendimento: 5 a 6 porções

Tempo aproximado de preparo: 70 minutos



INGREDIENTES

- 1 kg de berbigões sem conchas
- 1 cebola cortada em cubos pequenos
- 2 tomates (sem pele e sem sementes) cortados em cubos pequenos
- 3 folhas de manjericão cortadas em tira finas
- Suco de 1 limão
- 1 maço de cebolinha picada
- 1 maço de salsinha picada
- 3 dentes de alho picados
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 200 ml de leite de coco
- 500 g de feijão branco
- 2 folhas de louro
- Caldo de camarão (quantidade necessária)
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Cozinhar o feijão branco, com o caldo de camarão (suficiente para cobri-lo), sal e as folhas de louro.
2. Retirar as folhas de louro e bater o feijão cozido em um processador de alimentos.
3. Após lavar bem o berbigão, acrescentar o suco de limão, sal e deixar descansando por 30 minutos.
4. Em uma frigideira, aquecer o azeite de oliva para fritar o alho e a cebola.
5. Juntar o berbigão e os tomates.
6. Adicionar o creme de feijão e o sal. Cozinhar por 5 minutos.
7. Juntar o leite de coco e deixar ferver novamente.
8. Desligar o fogo.
9. Finalizar com os temperos verdes.

FAROFA DE BERBIGOELA

Elaborada por: Márcio Luiz Alves e Luiz Fernando Vieira

Rendimento: 15 porções

Tempo aproximado de preparo: 30 minutos



INGREDIENTES

- 250 g de moelas de tainha cortada em cubos pequenos
- 250 g de ovas de tainha
- 500 g de berbigões em conchas
- 1 kg de farinha de mandioca
- 250 g de manteiga
- 50 g de alho picado
- 100 g de cebola cortada em cubos pequenos
- 150 g farinha de rosca
- Tempero verde picado a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma frigideira grande, derreter 50 g de manteiga, em fogo brando, para fritar as ovas de tainha. Retirar a membrana externa das ovas e reservar.
2. Na mesma frigideira, aquecer o restante da manteiga para fritar as moelas e os berbigões.
3. Acrescentar o alho e a cebola.
4. Adicionar as ovas reservadas, as farinhas e o sal. Cozinhar por 10 minutos, sem parar de mexer.
5. Desligar o fogo.
6. Finalizar com os temperos verdes.

CUSCUZ DA VIROCA

Receita elaborada por: Paulo H. Barcella e Renato Z. Serafim

Rendimento: 8 porções

Tempo aproximado de preparo: 60 minutos



MOQUEQUINHA DE BERBIGÃO

Receita elaborada por: Alexandre Fusinato

Rendimento: 4 a 5 porções

Tempo aproximado de preparo: 40 minutos



BERBIGÃO ATOLADO

Receita elaborada por Walmor Soares Filho
(Mosinho) e Matias Hoepers Neto

Rendimento: 4 porções

Tempo aproximado de preparo: 30 minutos



BERBIGÃO AGRIDOCE À MODA BATUQUEIRO

Receita elaborada por: Marcos Antonio da Silveira (Marquinho do Cavaco)

Rendimento: 4 porções

Tempo aproximado de preparo: 45 minutos



INGREDIENTES

- 1 kg berbigões sem conchas
- 720 ml de água
- 1 cebola cortada em cubos pequenos
- 1 pau de canela
- 1 xícara (chá) de arroz integral
- 3 colheres (sopa) de uvas-passas (30g)
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de hortelã fresca picada

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aquecer um fio azeite de oliva para fritar a cebola.
2. Juntar a água e a canela.
3. Quando a água ferver, colocar o arroz e o sal. Abaixar o fogo e deixar a panela semitampada, até o líquido evaporar por completo.
4. Adicionar as passas, o berbigão e o restante do azeite.
5. Se necessário, corrigir o sal.
6. Desligar o fogo.
7. Finalizar com a hortelã.

BERBIGÃO À MODA PORTO BELO

Receita elaborada por: Marlei Santiago dos Passos

Rendimento: 3 a 4 porções

Tempo aproximado de preparo: 50 minutos



INGREDIENTES

- 500 g de berbigões sem conchas
- 2 dentes de alho picados
- 1 folha de louro
- 1 cebola cortada em cubos pequenos
- 1 pimentão verde cortado em cubos pequenos
- 1 pimentão vermelho cortado em cubos pequenos
- 1 maço de salsa picada
- 1 maço de alfavaca cortada em tiras finas
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 1 colher (sopa) de colorau
- 240 ml de água
- 4 batatas médias em rodela (pré-cozidas)
- 500 ml de molho branco
- 50 ml de azeite de oliva
- Farinha de rosca a gosto
- Queijo ralado a gosto
- Cominho em pó a gosto
- Orégano desidratado a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Temperar o berbigão com sal, pimenta e cominho.
2. Em uma frigideira, aquecer o azeite de oliva para fritar o alho e a cebola.
3. Juntar o louro, o colorau, o extrato de tomate, o berbigão, os pimentões e os tomates.
4. Adicionar a água. Cozinhar por 10 minutos.
5. Desligar o fogo.
6. Se necessário, corrigir o sal e a pimenta.
7. Finalizar com os temperos verdes.
8. Em um refratário, colocar uma camada de molho branco, as rodela de batata e espalhar o refogado de berbigão.
9. Cobrir com o restante do molho branco.
10. Polvilhar com uma mistura de farinha de rosca, queijo ralado e orégano.
11. Levar ao forno (temperatura: 200°C) para gratinar.

LOROTA DE BERBIGÃO

Receita elaborada por: Uesley Henrique Zaia e Mauro Machado

Rendimento: 1 porção

Tempo aproximado de preparo: 20 minutos



BERBIGÃO TROPICAL

Receita elaborada por: Natalia Finger e Noezi Cardoso Kinomoto

Rendimento: 4 porções

Tempo aproximado de preparo: 30 minutos



INGREDIENTES

- 500 g de berbigões cozidos e sem conchas
- 3 pepinos japoneses cortados em cubos médios
- 2 cebolas roxas fatiadas
- 1 manga cortada em cubos médios
- Suco de 2 limões sicilianos
- 100 g de tomates cereja cortados ao meio
- 1 maço de salsa picada
- 1 ramo de tomilho (utilizar somente as folhas)
- 2 pães tipo baguete
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Fazer uma marinada com o limão, o sal, o tomilho e o berbigão. Reservar.
2. Acrescentar primeiro a cebola na marinada.
3. Na sequência, adicionar o pepino, a manga e a salsa.
4. Cortar a baguete em rodela e tostar dos dois lados, em uma frigideira quente.
5. Servir a marinada em cima das fatias de pão tostado, finalizando com o tomate cereja.

RISOTADA DE BERBIGÃO À MODA MANÉ

Receita elaborada por: Thiago J. Chaves

Rendimento: 8 a 10 porções

Tempo aproximado de preparo: 80 minutos



INGREDIENTES

- 2 kg de berbigões sem conchas
- 4 colheres (sopa) de suco de limão galego
- 3 xícaras (chá) de cachaça
- 200 ml de leite de coco
- Salsinha picada a gosto
- Cebolinha picada a gosto
- Manjericão picado a gosto
- 200 g de manteiga
- Caldo de camarão (quantidade necessária)
- 1 kg de requeijão cremoso
- 500 g de queijo ralado (tipo *grana padano*)
- Azeite de oliva a gosto
- 2 dentes de alho bem picados
- 750 g de arroz arbóreo
- Noz-moscada a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Temperar o berbigão com sal, pimenta, noz-moscada e o suco de limão. Reservar.
2. Em uma frigideira grande, aquecer um pouco de manteiga com um fio de azeite para fritar o berbigão.
3. Juntar o alho.
4. Se o berbigão soltar um pouco de líquido, retirar e reservar para o cozimento do arroz.
5. Despejar um cálice de cachaça e flambar os berbigões (como a quantidade é grande, este processo deverá ser feito em várias etapas, de acordo com o tamanho da frigideira).
6. Retirar da frigideira e reservar.
7. Colocar o líquido do cozimento dos berbigões e o caldo de camarão em uma panela e manter esta mistura aquecida.
8. Em outra panela grande, derreter a metade da manteiga para fritar o arroz.
9. Ir juntando a mistura de líquidos (quente) ao arroz, aos poucos, com o auxílio de uma concha. Mexer sempre.
10. À medida que o líquido for evaporando, acrescentar mais algumas conchas, até o que arroz esteja *al dente*.
11. Adicionar o leite de coco, os berbigões flambados, o requeijão, o restante da manteiga (gelada), os temperos verdes e o queijo ralado.
12. Corrigir o sal.
13. Servir bem quente.

BERBIGÃO À MODA DA FIRMA

Receita elaborada por: Brenda Guimarães G. A. Salomé e Ana Luiz Duarte

Rendimento: 8 a 10 porções

Tempo aproximado de preparo: 50 minutos



INGREDIENTES

- 1Kg de berbigões sem conchas
- 1Kg de feijão branco cozido (guardar o líquido resultante do cozimento)
- 3 colheres (sopa) azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sobremesa) de cúrcuma (açafão-da-terra)
- 1 colher (sobremesa) mix de pimentas (preta e rosa) moídas
- 1 colher (sobremesa) de alfavaca picada
- 1 xícara (chá) de cheiro verde picado
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola cortada em cubos pequenos
- 2 folhas de louro
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grande, aquecer a manteiga e o azeite de oliva para dourar o alho e a cebola.
2. Acrescentar o berbigão, as folhas de louro, as pimentas, o sal e a cúrcuma.
3. Adicionar o feijão e o líquido resultante do seu cozimento.
4. Tampar a panela e deixar cozinhar, em fogo baixo, por 30 minutos.
5. Se necessário, corrigir o sal.
6. Finalizar com a alfavaca e o cheiro verde.

RISOTO DE BERBIGÃO DA ILHA

Receita elaborada por: Cintia Pinheiro e Rosa Helena Gaio

Rendimento: 4 a 5 porções

Tempo aproximado de preparo: 30 minutos



INGREDIENTES

- 1 kg de berbigões sem conchas
- 1 cebola cortada em cubos pequenos
- 1 tomate (sem pele e sem sementes) cortado em cubos pequenos
- 2 dentes de alho picados
- 1 maço de salsinha picada
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 xícaras (chá) de arroz cozido
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma frigideira, aquecer a manteiga para fritar o alho e a cebola.
2. Juntar o berbigão e o tomate. Cozinhar por 5 minutos.
3. Temperar com sal e pimenta.
4. Adicionar o arroz cozido. Misturar bem.
5. Desligar o fogo.
6. Se necessário, corrigir o sal e a pimenta.
7. Finalizar com a salsinha.

CLÁSSICO DE BERBIGÃO DA ILHA

Receita elaborada por: Rosa Helena Gaio e Antonia Franzoni

Rendimento: 10 a 12 porções

Tempo aproximado de preparo: 40 minutos



LAMBE-LAMBE DE BERBIGÃO

Receita elaborada por: José Carlos Dutra

Rendimento: 6 a 7 porções

Tempo aproximado de preparo: 45 minutos



INGREDIENTES

- 1 Kg de berbigões sem conchas
- 300 g de berbigões com as conchas (limpos)
- 3 cebolas cortadas em cubos pequenos
- 5 dentes de alho picados
- ½ xícara (chá) de manjeriço picado
- 3 colheres (sopa) de gengibre ralado
- 3 tomates (sem pele e sem sementes) cortados em cubos pequenos
- 500 g de arroz
- 1 maço de cebolinha picada
- 1 maço de salsinha picada
- 200 ml de vinho branco seco
- 1 colher (sobremesa) de suco de limão
- 50 g de colorau
- Azeite de oliva a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

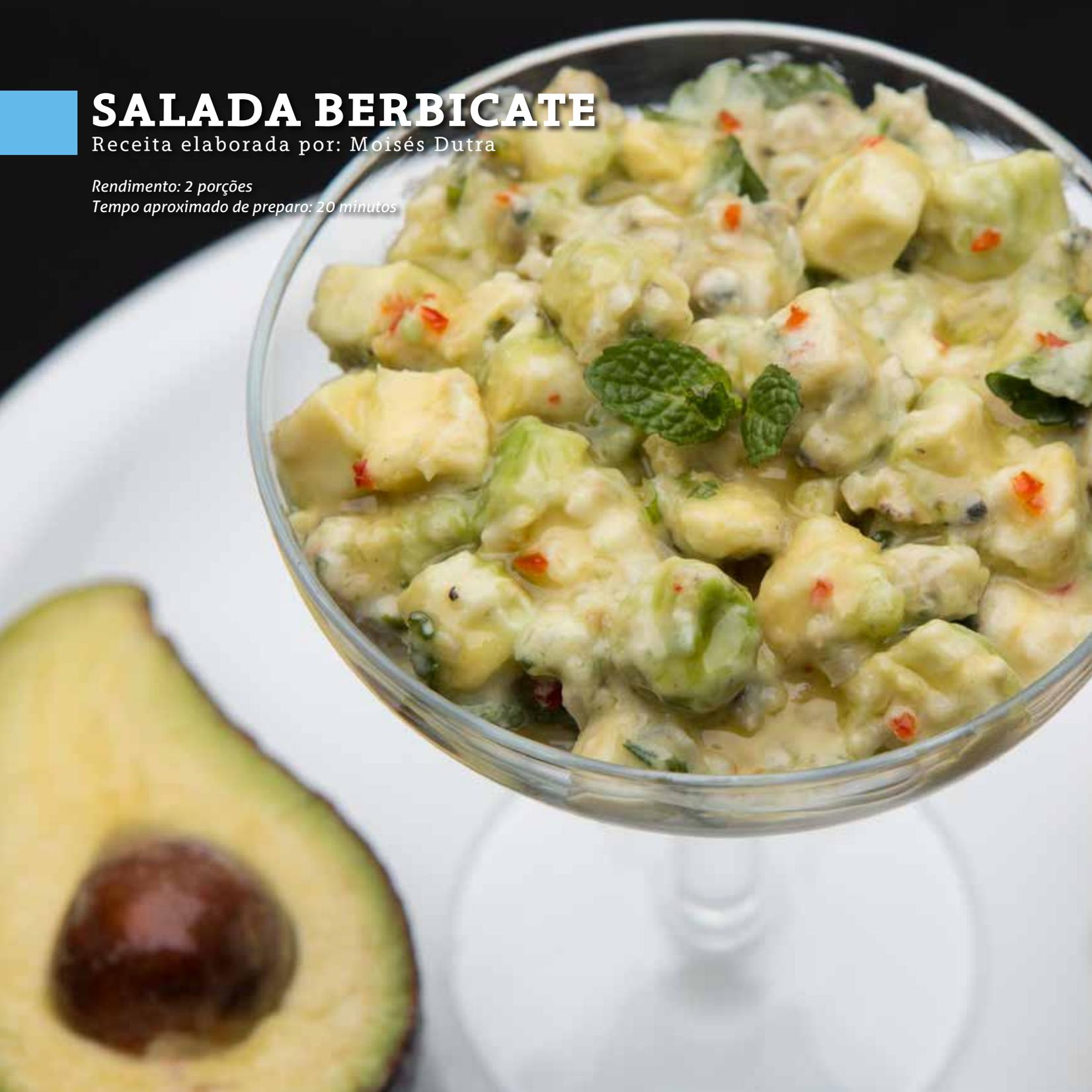
1. Em uma panela grande, aquecer o azeite de oliva para fritar o alho e as cebolas.
2. Juntar o gengibre, o colorau, os berbigões sem conchas, os tomates, o suco de limão e o arroz.
3. Colocar o vinho e deixar reduzir rapidamente.
4. Adicionar água suficiente para cobrir o arroz e os berbigões com casca.
5. Temperar com sal e pimenta.
6. Cozinhar até que o arroz esteja macio e os berbigões estejam com as conchas abertas.
7. Desligar o fogo.
8. Se necessário, corrigir o sal e a pimenta.
9. Finalizar com os temperos verdes.

SALADA BERBICATE

Receita elaborada por: Moisés Dutra

Rendimento: 2 porções

Tempo aproximado de preparo: 20 minutos



BALAIADA DE BERBIGÃO

Receita elaborada por: Lindalva Dutra Pinho e Marli Coiores Dutra

Rendimento: 8 a 10 porções

Tempo aproximado de preparo: 90 minutos



INGREDIENTES

Massa

- 1 Kg de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 200 ml de água morna

Recheio

- 1 kg de berbigões sem conchas
- 400 g cebolas cortadas em cubos pequenos
- 50 g de alho bem picado
- 300 g tomates (sem pele e sem sementes) cortados em cubos pequenos
- 1 colher (sopa) de coentro picado
- 3 g de açafreão-da-terra (cúrcuma)
- 150 ml de azeite de oliva
- ½ maço de salsinha picada
- 1 maço de cebolinha verde picada
- Alfavaca picada a gosto
- 1 pimenta dedo-de-moça (sem sementes) bem picada
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Massa

1. Colocar todos os ingredientes secos dentro de um recipiente. Misturar.
2. Juntar os ovos e a água. Misturar bem até formar uma massa homogênea.
3. Sovar e deixar descansar, coberta com um pano limpo, por 30 minutos.
4. Abrir a massa com um rolo e cortar discos do tamanho desejado.
5. Moldar os discos de massa sobre pratos de barro para formar os “balaio”.
6. Assar em forno pré-aquecido (temperatura: 180°C) até dourar.

Recheio

1. Em uma frigideira grande, aquecer o azeite de oliva para fritar o alho e a cebola.
2. Juntar o açafreão-da-terra, a pimenta dedo-de-moça, o berbigão e o tomate. Cozinhar por 5 minutos.
3. Temperar com sal.
4. Desligar o fogo.
5. Finalizar com os temperos verdes.

Montagem do prato

1. Em um prato de sua preferência, colocar o “balaio” de massa e encher com o refogado de berbigões.

BOBÓ DE BERBIGÃO

Receita elaborada por: João Carlos da Silveira Junior

Rendimento: 4 a 5 porções

Tempo aproximado de preparo: 40 minutos



INGREDIENTES

- 1 Kg de berbigões sem conchas
- 1 cebola cortada em cubos pequenos
- 1 pimentão verde cortado em cubos pequenos
- 1 pimentão vermelho cortado em cubos pequenos
- 1 pimentão amarelo cortado em cubos pequenos
- 2 tomates (sem pele e sem sementes) cortados em cubos pequenos
- 5 dentes de alho bem picados
- 1 litro de leite de coco
- 3 colheres (sopa) de azeite de dendê
- 500 g de mandioca (cozida) cortada em cubos médios
- Cominho a gosto
- Salsinha picada a gosto
- Cebolinha verde picada a gosto
- Coentro a picado a gosto
- Açafrão-da-terra (cúrcuma) a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela funda aquecer uma colher (sopa) de azeite de dendê e fritar os berbigões rapidamente. Temperar com sal e pimenta-do-reino. Reservar.
2. Na mesma panela aquecer mais uma colher (sopa) de azeite de dendê e refogar os dentes de alho, a cebola, o cominho, o açafrão-da-terra, os pimentões e os tomates.
3. Juntar o leite de coco e a mandioca cozida.
4. Adicionar sal e pimenta-do-reino.
5. Deixar cozinhando, em fogo médio, mexendo de vez em quando, até que a mistura atinja a consistência desejada.
6. Acrescentar os berbigões reservados e cozinhar por mais 5 minutos.
7. Se necessário, corrigir o sal e a pimenta.
8. Finalizar com o restante do azeite de dendê, o coentro, a cebolinha verde e a salsinha.

MASSA AO VÔNGOLE

Receita elaborada por: Ernani Meira Júnior

Rendimento: 2 a 3 porções

Tempo aproximado de preparo: 30 minutos



TORTA SALGADA DE BERBIGÃO

Receita elaborada por: Luiz Carlos de Lima

Rendimento: 5 a 6 porções

Tempo aproximado de preparo: 70 minutos



INGREDIENTES

Recheio

- 1 Kg de berbigões sem conchas
- 200 g de ervilhas (em conserva ou congelada)
- 200 g milho (em conserva ou congelado)
- ½ cebola cortada em cubos pequenos
- 1 tomate (sem sementes) cortado em cubos pequenos
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- Cheiro verde picado a gosto
- Orégano desidratado a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Massa

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 720 ml de leite integral
- 3 ovos
- 120 ml de óleo vegetal
- 1 colher (sobremesa) de fermento químico em pó
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Recheio

1. Misturar todos os ingredientes do recheio em uma tigela grande. Reservar.

Massa

1. Bater todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Montagem da torta

1. Em uma fôrma untada e enfarinhada, despejar metade da massa.
2. Espalhar o recheio e cobrir com o restante da massa.
3. Levar ao forno pré-aquecido (temperatura: 180°C) até dourar e estar bem assada na parte central.

RISOTO DE BERBIGÃO À MODA ITALIANA

Receita elaborada por: Ricardo Bulcão Viana

Rendimento: 8 a 10 porções

Tempo aproximado de preparo: 60 minutos



INGREDIENTES

- 1 Kg de berbigões sem conchas
- 1 Kg de arroz arbóreo
- 4 cebolas cortadas em cubos pequenos
- 3 dentes de alho picados
- 100 g de tomates pelados amassados (ou processados)
- 5 colheres (sopa) de mostarda de *Dijon*
- 10 aspargos frescos cortados em diagonal
- 300 g de nata (ou creme de leite fresco)
- Caldo de peixe quente (aproximadamente 3 litros)
- 4 pimentas dedo-de-moça (sem sementes bem picadas)
- 300 g de queijo parmesão ralado
- Tempero verde picado a gosto
- Azeite de oliva a gosto
- Manteiga a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma frigideira grande, aquecer um fio de azeite para refogar o alho, metade das cebolas, as pimentas, os berbigões e os aspargos.
2. Juntar o tempero verde. Reservar.
3. Colocar o caldo de peixe em uma panela e manter aquecido.
4. Em outra panela grande, derreter um pouco de manteiga e um fio de azeite, para fritar o restante da cebola e o arroz.
5. Acrescentar o tomate pelado e o sal. Misturar.
6. Deixar descansar, com a panela tampada, por 15 minutos.
7. Acender novamente o fogo.
8. Ir juntando o caldo de peixe (quente) ao arroz, aos poucos, com o auxílio de uma concha. Mexer sempre.
9. À medida que o líquido for evaporando, acrescentar mais algumas conchas, até o que arroz esteja al dente.
10. Adicionar o refogado de berbigões, a nata, a mostarda, um pouco de manteiga (gelada), os temperos verdes e o queijo ralado.
11. Corrigir o sal.
12. Servir bem quente.

BERBIGÃO ENCACHAÇADO NO COCURUTO DA BERINJELA

Receita elaborada por: Lídia Maria Borba

Rendimento: 4 porções

Tempo aproximado de preparo: 30 minutos



INGREDIENTES

- 1 Kg de berbigões sem conchas
- 4 berinjelas (de tamanho médio)
- 6 dentes de alho amassados
- 200 ml de cachaça (de boa qualidade)
- Azeite de oliva a gosto
- Ervas frescas de sua preferência a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Cortar as berinjelas ao meio (no sentido longitudinal), retirar a polpa e fazer cruces em seu interior com a ponta de uma faca.
2. Espalhar uma mistura de azeite, alho, sal e pimenta-do-reino.
3. Grelhar os cocurutos (metades das berinjelas) ligeiramente em fogo bem alto.
4. Em uma frigideira aquecer um fio de azeite para refogar o restante do alho e os berbigões.
5. Jogar a cachaça e atear fogo para flambar.
6. Temperar com sal e pimenta.
7. Finalizar o refogado com as ervas frescas.
8. Regar os cocurutos com um fio de azeite e colocar o refogado em seu interior.
9. Polvilhar com salsinha e servir.

PAPELOTES DE BERBIGÃO

Receita elaborada por: Renato e Lucilia Polli - "Os Manopoli"

Rendimento: 4 porções

Tempo aproximado de preparo: 60 minutos



INGREDIENTES

Refogado de berbigão

- 1 Kg de berbigões sem conchas
- 1 cebola cortada em cubos pequenos
- 1 pimentão vermelho cortado em cubos pequenos
- 1 pimentão amarelo cortado em cubos pequenos
- Suco de 1 limão
- 2 dentes de alho amassados
- 3 folhas de louro
- 8 folhas de alfavaca cortadas em tiras finas
- 250 ml de caldo de camarão
- 500 g de molho de tomate
- 100 g de azeitonas picadas
- Azeite de oliva a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

Molho

- 100 g de manteiga (sem sal)
- 1 cebola cortada em cubos pequenos
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 480 ml de leite
- 200 ml de leite de coco
- 300 g de creme de leite (sem soro)
- 50 g de queijo parmesão ralado
- Sal a gosto

Montagem

- 4 batatas (cozidas) cortadas em rodelas
- 1 cebola cortada em rodelas
- 1 pimentão vermelho cortado em rodelas
- 1 pimentão amarelo cortado em rodelas
- Azeite de oliva a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogado de berbigão

1. Temperar o berbigão com sal, limão e pimenta-do-reino. Reservar.
2. Em uma panela grande, aquecer um fio de azeite para refogar o alho, a cebola e os pimentões.
3. Juntar as folhas de louro, o berbigão, o molho de tomate e caldo de camarão.
4. Deixar ferver por aproximadamente 10 minutos.
5. Acrescentar as azeitonas e ferver por mais 5 minutos.
6. Corrigir o sal e a pimenta.
7. Finalizar o refogado com a alfavaca.

Molho

1. Em uma panela derreter a manteiga e dourar a cebola.
2. Juntar a farinha de trigo e mexer por 3 minutos.
3. Acrescentar o leite, aos poucos, sem parar de mexer.
4. Temperar com sal.
5. Deixar engrossar e retirar da panela para esfriar.
6. Adicionar o leite de coco, o creme de leite e o queijo.

Montagem

1. Saltear a cebola, os pimentões e as batatas em uma frigideira com um fio de azeite.
2. Temperar com sal.
3. Forrar 4 cumbucas com papel alumínio.
4. Colocar no fundo as rodelas de cebola, pimentão e batata.
5. Espalhar o refogado de berbigão.
6. Dispor uma porção de molho por cima.
7. Fechar os papelotes.
8. Levar ao forno pré-aquecido (temperatura: 180°C) por 10 minutos.
9. Servir bem quente.

BERBIGÃO METIDO A BESTA

Receita elaborada por: Juca Deschamps

Rendimento: 2 a 3 porções

Tempo aproximado de preparo: 30 minutos



BERBIGÃO COM LULA

Receita elaborada por: Airton Manoel João - (Siri)

Rendimento: 10 a 12 porções

Tempo aproximado de preparo: 60 minutos



INGREDIENTES

- 1 Kg de berbigões sem conchas
- 1 Kg de lulas em anéis
- 1 Kg de arroz (pode ser arbóreo ou parboilizado)
- 3 cebolas cortadas em cubos pequenos
- 3 tomates cortados em cubos pequenos
- 2 colheres (sopa) de alho amassado
- Suco de 2 limões
- 1 colher (sopa) de colorau
- Água (quente) ou caldo de peixe (quantidade necessária para cozinhar o arroz)
- Temperos verdes (alfavaca, salsa e cebolinha verde) a gosto
- Azeite de oliva a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Escaldar os anéis de lula com água fervente. Aguardar um minuto e escorrer.
2. Temperar (separadamente) os berbigões e os anéis de lula com sal, pimenta e limão.
3. Em uma panela para *paella*, aquecer um pouco de azeite de oliva para dourar o alho e as cebolas.
4. Juntar os tomates, o colorau, o berbigão e o arroz.
5. Despejar a água (quente) ou caldo de peixe.
6. Temperar com sal e pimenta.
7. Cozinhar em fogo médio, com a panela semitampada.
8. Quando o arroz estiver quase pronto, adicionar os anéis de lula.
9. Desligar o fogo e salpicar os temperos verdes.

CREME DE BERBIGÃO

Receita elaborada por: Sid Degois

Rendimento: 10 a 12 porções

Tempo aproximado de preparo: 50 minutos



FETTUCCHINE DE FUNGHI À DONA

Receita elaborada por: Klaus Ebone

Rendimento: 4 porções

Tempo aproximado de preparo: 60 minutos



INGREDIENTES

- 1 kg de berbigões sem conchas
- 300 g de massa tipo *fettuccine de funghi*
- 1 cebola cortada em cubos pequenos
- 400 g de tomates maduros (sem pele e sem sementes) cortados em 8 partes iguais
- 1 maço de rúcula
- 1 pimentão vermelho (sem pele) cortado em tiras
- 1 alho-poró cortado em rodelas finas
- 2 dentes de alho picados
- 8 camarões grandes, limpos (salteados com manteiga e vinho branco seco)
- 4 cavaquinhas cozidas (com um pouco de vinho branco seco), com a casca
- 150 g de lulas em anéis, cozidas
- 250 g de polvo, cozido (com um pouco de vinho branco seco)
- 150 g de vieiras limpas
- 100 ml de vinho branco seco
- 1 maço de salsinha picada
- Azeite de oliva a gosto
- Ervas frescas a gosto
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma frigideira grande, aquecer o azeite de oliva para fritar o alho, a cebola e o alho-poró.
2. Juntar o pimentão e os tomates. Cozinhar por 5 minutos.
3. Temperar com sal e pimenta.
4. Desligar o fogo.
5. Finalizar o molho com as ervas frescas.
6. Cozinhar a massa conforme as instruções da embalagem. Escorrer.
7. Aquecer os frutos do mar no vapor.
8. Colocar a massa em uma travessa, regar com o molho e dispor os frutos do mar por cima.
9. Decorar com as folhas de rúcula e a salsinha.

BERBIGÃO À MANÉ MANÉZINHO

Receita elaborada por: Osmar S. Caetano Filho

Rendimento: 4 a 5 porções

Tempo aproximado de preparo: 90 minutos



INGREDIENTES

- 1 kg de berbigões sem conchas
- 1 abóbora (moranga ou cabotiá) média
- 3 cebolas cortadas em cubos pequenos
- 3 tomates (sem pele e sem sementes) cortado em cubos pequenos
- 1 pimentão verde cortado em cubos pequenos
- 1 pimentão vermelho cortado em cubos pequenos
- 1 pimentão amarelo cortado em cubos pequenos
- 1 ½ colher (sopa) de alho amassado
- 1 colher (sopa) de manjericão picado
- 1 maço de cebolinha picada
- 1 maço de salsinha picada
- 400 g de creme de leite (sem soro)
- 700 g de requeijão
- 300 g de *champignon*
- 1 colher (sopa) de pimenta calabresa
- 30 ml de azeite de oliva
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Fazer uma “tampa” na abóbora, retirar as sementes e cozinhar ou assar embrulhada em papel-alumínio, até que esteja macia.
2. Em uma frigideira grande, aquecer o azeite de oliva para fritar o alho e as cebolas.
3. Juntar os pimentões, os berbigões e os tomates. Cozinhar por 7 minutos.
4. Temperar com sal e pimenta.
5. Desligar o fogo.
6. Finalizar o refogado com as ervas frescas, 400 g de requeijão, o *champignon* e o creme de leite.
7. Espalhar o restante do requeijão nas laterais internas a abóbora e colocar o refogado de berbigão cremoso.

BERBIGÃO DOS CANUDINHOS

Receita elaborada por: Carlos Alberto da Silva Farias

Rendimento: 6 a 8 porções

Tempo aproximado de preparo: 40 minutos



CANOA DE GARAPUVU

Receita elaborada por: Norma Megumi Arata

Rendimento: 6 a 8 porções

Tempo aproximado de preparo: 60 minutos



INGREDIENTES

Massa

- 500 g de aipim cozido
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Sal a gosto
- 900 ml de óleo de canola (para fritar)

Berbigão

- 1 kg de berbigões sem conchas
- 1 cebola cortada em cubos pequenos
- ½ maço de acelga picada
- ½ maço de cebolinha picada
- ½ maço de salsa picada
- Molho de pimenta a gosto (para servir)
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente grande amassar o aipim.
2. Acrescentar os ovos, a manteiga e o sal.
3. Aos poucos, adicionar a farinha de trigo, até formar uma massa homogênea, que permita ser aberta com um rolo.
4. Após a abertura da massa, modelar em formato de canoas.
5. Fritar no óleo quente. Escorrer e reservar.

Berbigão

1. Em uma frigideira grande, aquecer o azeite de oliva para fritar a cebola e o berbigão.
2. Juntar a acelga.
3. Temperar com sal.
4. Desligar o fogo.
5. Finalizar o refogado com as ervas frescas.
6. Recheiar as "canoas" com o refogado.
7. Servir com o molho de pimenta.

BERBIGÃO À GREGA

Receita elaborada por: João Batista da Conceição

Rendimento: 6 a 8 porções

Tempo aproximado de preparo: 80 minutos



INGREDIENTES

Arroz

- 500 g de berbigões sem conchas
- 3 xícaras (chá) de arroz
- 30 g de uvas-passas
- 1 pimentão verde cortado em cubos pequenos
- 50 g de presunto cortado em cubos pequenos
- 1 cálice de conhaque
- 1 cenoura média ralada
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

Espetinhos de berbigão

- 1 kg de berbigões sem conchas
- 3 colheres (sopa) de tempero verde (salsinha, cebolinha)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 ovos
- Coentro fresco a gosto
- 200 g de requeijão
- 500 g de queijo cortado em cubos grandes
- Azeite de oliva a gosto
- Sal a gosto
- Espetinhos de churrasco (quantidade necessária)
- Óleo para fritar (quantidade necessária)
- Farinha de rosca para empanar (quantidade necessária)
- Ovos batidos para empanar (quantidade necessária)

MODO DE PREPARO

Arroz

1. Flambar o berbigão no conhaque e reservar.
2. Refogar o pimentão, o presunto, a cenoura e as uvas-passas na manteiga.
3. Acrescentar o berbigão flambado e o arroz.
4. Temperar com sal e pimenta.
5. Cobrir com água e deixar cozinhar até o líquido evaporar por completo.

Espetinhos de berbigão

1. Em uma panela, aquecer um fio de azeite para refogar o berbigão.
2. Juntar o requeijão, o coentro e o sal. Retirar do fogo para esfriar.
3. Bater os dois ovos e despejar no refogado de berbigão (frio), misturando bem.
4. Levar novamente ao fogo.
5. Aos poucos, adicionar a farinha de trigo, mexendo sempre, até que essa massa comece a desgrudar do fundo da panela.
6. Fazer pequenas bolinhas com a massa.
7. Passar no ovo batido e na farinha de rosca.
8. Fazer o mesmo procedimento com o queijo cortado em cubos.
9. Nos espetinhos de churrasco colocar 3 bolinhas da massa de berbigão intercaladas com os cubos de queijo.
10. Fritar em óleo quente, escorrer o excesso de gordura e servir com o arroz.



CALDO DE BERBIGÃO COM FAROFA DE TATUÍRA OVADA

Receita elaborada por: Adriano Stoterau/Rodrigo Alexandre Ferreira

Rendimento: 2 a 3 porções

Tempo aproximado de preparo: 40 minutos

INGREDIENTES

Caldo de berbigão

- 500 g de berbigões sem conchas
- 200 g de tatuíras ovadas
- 1 cebola cortada em cubos pequenos
- 2 tomates (sem pele e sem sementes) cortado em cubos pequenos
- 1 pimentão vermelho cortado em cubos pequenos
- 1 pimenta dedo-de-moça (sem sementes) bem picada
- 1 colher (sopa) de gengibre picado
- 2 dentes de alho picados
- 2 folhas de manjericão cortadas em tiras finas
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- Sal a gosto

Farofa

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- Farinha de mandioca (quantidade necessária)
- 2 folhas de manjericão cortadas em tiras finas
- 2 colheres (sopa) de alho picado
- 1 cebola cortada em cubos pequenos
- 300 g de tatuíras ovadas
- Azeite de oliva a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Caldo de berbigão

1. Em uma panela, aquecer o azeite de oliva para refogar o alho, a cebola, o berbigão e o gengibre.
2. Juntar a pimenta dedo-de-moça, o pimentão e os tomates. Cozinhar por 5 minutos.
3. Temperar com sal.
4. Desligar o fogo.
5. Finalizar o refogado com o manjericão. Reservar.
6. Cozinhar os tatuíras, no vapor, por 5 minutos.
7. Bater no liquidificador. Coar e adicionar ao refogado de berbigão.

Farofa

1. Em uma frigideira, derreter a manteiga para fritar o alho e a cebola.
2. Adicionar a farinha de mandioca e mexer constantemente até obter a cor desejada.
3. Temperar com sal.
4. À parte, fritar os tatuíras com um pouco de azeite de oliva.
5. Escorrer o excesso de azeite e juntar os tatuíras à farofa.
6. Finalizar com o manjericão.

FEIJOADA DE BERBIGÃO

Receita elaborada por: Luiz Carlos de Lima

Rendimento: 8 a 10 porções

Tempo aproximado de preparo: 70 minutos



INGREDIENTES

- 1 kg de berbigões sem conchas
- 300 g de berbigões na concha (cozidos no vapor) para decorar
- 200 g de lula cortada em anéis
- 1 kg de feijão branco
- 1 cenoura cortada em rodela
- 1 cebola cortada em cubos pequenos
- 1 tomate (sem pele e sem sementes) cortado em cubos pequenos
- 1 pimentão vermelho cortado em cubos pequenos
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres (sopa) de coentro picado
- ½ maço de cebolinha verde picada
- Azeite de oliva a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Cozinhar o feijão branco com água e sal. Reservar.
2. Em uma frigideira, aquecer um pouco de azeite de oliva para refogar a cebola, o alho e o pimentão.
3. Acrescentar o tomate.
4. Adicionar o berbigão e deixar ferver por cerca de 5 minutos. Desligar.
5. Na panela de feijão, colocar a cenoura e o refogado de berbigão.
6. Deixar cozinhar por aproximadamente 10 minutos ou até a cenoura ficar macia.
7. Juntar os anéis de lula e cozinhar por mais 1 minuto. Desligar.
8. Finalizar com o coentro e a cebolinha verde.
9. Decorar com os berbigões na concha, cozidos no vapor.

BERBIGÃO À MODA DO BATUQUEIRO

Receita elaborada por: Mário Antonio Damasco

Rendimento: 4 a 5 porções

Tempo aproximado de preparo: 20 minutos



BERBIGÃO À BULHÃO PATO COM PIRÃO

Receita elaborada por: Maristela Brites e Angela Ribeiro

Rendimento: 4 a 5 porções

Tempo aproximado de preparo: 20 minutos



ESCONDIDINHO DE BERBIGÃO COM SALADA VERDE AO MOLHO VINAGRETE E BEIJU

Elaborada por: Daniela Muniz dos Santos e Greyce Luci Bernardo

Rendimento: 8 porções

Tempo aproximado de preparo: 90 minutos



INGREDIENTES

Escondidinho de berbigão

- 2 kg de berbigões sem conchas
- 100 g de chuchu cortado em cubos pequenos
- 100 g de cebola cortada em cubos pequenos
- 6 dentes de alho amassados
- 500 g de batatas cozidas e espremidas
- 50 ml de leite
- 100 g de manteiga
- 200 g de queijo coalho ralado fino
- 10 ml de azeite de oliva
- 20 g de salsinha picada
- 20 g de cebolinha picada
- Pimenta dedo-de-moça (sem sementes) picada a gosto
- Sal a gosto

Redução de melado de cana com limão, laranja e cachaça

- 100 ml de melado de cana
- 20 ml de água
- 25 ml de suco de limão
- 25 ml de suco de laranja
- 50 ml de cachaça artesanal

Salada de berbigão com molho vinagrete e beiju de mandioca

- 50 g de berbigões sem conchas
- 50 g de cebola cortada em cubos pequenos
- 100 g de tomate (sem sementes) cortados em cubos pequenos
- 30 ml de azeite de oliva
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- 2 colheres (sopa) de cebolinha picada
- 5 g de alho picado
- 60 ml de vinagre de vinho branco
- 40 ml de água
- 8 folhas de alface lisa rasgadas
- 8 folhas chicória (ou alface roxa) rasgadas
- 8 capuchinhas (flores comestíveis)
- 50 g de beiju de mandioca
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto

Telha de arroz com coco e colorau

- 30 g de arroz parboilizado
- 250 ml de água
- 100 ml de leite de coco
- 10 g de coco seco ralado fino
- 15 g de colorau
- Sal a gosto
- Coco seco ralado fino para abrir a massa (quantidade necessária)

MODO DE PREPARO

Escondidinho de berbigão

1. Em uma frigideira, aquecer a metade da manteiga e o azeite para dourar o alho e a cebola.
2. Juntar o chuchu, o berbigão, a cebolinha, a pimenta e metade da salsinha. Misturar bem e reservar.
3. Misturar a batata, ainda quente, com o leite e o restante da manteiga.
4. Acrescentar a salsinha e sal.
5. Em um refratário, espalhar metade da batata, o refogado de berbigão e metade do queijo coalho.
6. Cobrir com restante da batata e polvilhar a outra parte do queijo ralado.
7. Levar ao forno pré-aquecido (temperatura: 220°C) para gratinar.

Salada de berbigão com molho vinagrete e beiju de mandioca

1. Misturar todos os ingredientes do vinagrete de berbigão. Reservar na geladeira.
2. Higienizar as folhas e flores. Reservar.
3. Quebrar o beiju de mandioca.
4. Dispor as folhas verdes em uma saladeira e espalhar sobre ela o molho vinagrete de berbigão e o beiju de mandioca.

Redução de melado de cana com limão, laranja e cachaça

1. Colocar todos os ingredientes em uma panela e deixar reduzir, em fogo baixo, até obter a metade do volume inicial.
2. Deixar esfriar e utilizar para decoração do prato.

Telha de arroz com coco e colorau

1. Cozinhar o arroz com a água até ficar bem macio.
2. Acrescentar o leite de coco e o colorau e cozinhar por mais alguns minutos, para que os grãos de arroz desmanchem.
3. Em uma peneira esmagar o arroz com uma colher para que vire um purê.
4. Juntar o coco ralado e deixar esfriar um pouco.
5. Polvilhar um tapete de silicone com um pouco de coco ralado.
6. Por cima, espalhar o purê com o auxílio de um plástico cobrindo-o, salpicando coco.
7. É importante obter uma camada fina, com o coco ralado bem aderido ao purê.
8. Retirar as aparas das laterais com uma faca.
9. Levar ao forno (temperatura: 100°C) para dourar e ficar crocante.



ANEL DE BERBIGÃO E SIRI AO MOLHO DE PIMENTA ROSA E CACHAÇA COM PESTO DE MANGA

Receita elaborada por: Claudia Regina Pacheco e Grasiela Amorim

Rendimento: 15 porções

Tempo aproximado de preparo: 50 minutos



INGREDIENTES

Anel de Berbigão

- 1 Kg de berbigões sem casca
- 250 g de carne de siri
- 100 g de manteiga sem sal
- 20 g de manteiga sem sal
- 100 g de farinha de trigo
- 500 ml de leite integral
- 1 colher (sopa) azeite de dendê
- 3 dentes de alho socados
- 1 cebola média bem picada
- 1 envelope de Hondashi
- Sal a gosto
- Pimenta branca a gosto
- 1 pitada de noz moscada
- ½ maço de salsinha picada
- 6 ovos inteiros batidos para pão de ló.

Molho de Pimenta Rosa e Cachaça

- 1 dente de alho socado
- 1 colher (sobremesa) de pimenta rosa seca
- 2 colheres (sopa) de suco de limão coado
- 1 colher (sobremesa) de folhas frescas de manjeriço bem picadas
- 2/3 de xícara de azeite de oliva
- Sal, pimenta branca e temperos a gosto
- 1 cálice de cachaça.

Pesto de Manga

- 1 dente de alho bem socado
- 2 colheres (sopa) cheias de cebola bem picada e escaldada
- 1 colher (sopa) de mostarda Dijon
- 2 mangas cortadas em cubos pequenos
- ¼ xícara de suco de limão espremido e coado na hora

MODO DE PREPARO

Anel de Berbigão

1. Em uma panela média derreta 100g de manteiga e doure a farinha de trigo. Junte o leite frio e mexa rapidamente até obter um creme liso e encorpado.
2. Em outra panela aqueça 20g de manteiga junto com o azeite de dendê e refogue o alho e a cebola. Junte o Hondashi, o berbigão, o siri e refogue bem, acrescentando o sal, a pimenta, a noz moscada e a salsinha picada. Deixe esfriar.
3. Acrescente o creme ao refogado misturando bem até ficar homogêneo.
4. Por último, agregue os ovos batidos como para pão de ló e envolva delicadamente, acertando os temperos.
5. Distribua a massa em forminhas próprias untadas com manteiga, polvilhe com farinha de rosca, leve ao forno pré-aquecido a 180° em banho-maria e asse os anéis até que estejam com a superfície ligeiramente douradas.
6. Deixe amornar, desenforme e reserve para a montagem.

Molho de Pimenta Rosa e Cachaça

1. Em uma tigela misture todos os ingredientes, retifique os temperos e empregue na montagem dos anéis

Pesto de Manga

1. Basta misturar bem todos os ingredientes devidamente cortados.

CHARUTINHOS DE BERBIGÃO

Receita elaborada por: Janaina Beninca e Aline Santana

Rendimento: 25 charutinhos

Tempo aproximado de preparo: 30 minutos



INGREDIENTES

- 1,5 kg de berbigão sem casca
- ½ kg de arroz branco
- 60 folhas de couve
- 4 cebolas grandes cortadas em cubos pequenos
- 6 tomates médios sem sementes cortados em cubos pequenos
- 200 ml de azeite de dendê
- 3 maços de coentro picados
- 3 maços de cebolinha picada
- Temperos a gosto

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes numa vasilha funda e reserve. Coloque as folhas de couve para cozinhar em uma panela com água e óleo durante 10 minutos ou até amolecer as folhas.
2. Reserve uma quantidade de berbigão para fazer o pirão.
3. Retire uma folha de couve de cada vez e faça os rolinhos com massa de arroz e berbigão.
4. Depois de todos enrolados coloque numa panela grande, preencha com água até cobrir os rolinhos de berbigão. Deixe cozinhar por 30 minutos ou até secar completamente a água.

CESTINHA DE BERBIGÃO

Receita elaborada por: Alessandra Fúculo Baptista Velloso e Bruno Panerei Velloso

Rendimento: 20 cestinhas

Tempo aproximado de preparo: 35 minutos



NHOQUE DE MANDIOQUINHA AO MOLHO DE BERBIGÃO

Receita elaborada por: Thiago J. Chaves e Junior M. Alves de Oliveira

Rendimento: 10 porções

Tempo aproximado de preparo: 50 minutos



INGREDIENTES

Molho de Berbigão

- 1 kg de berbigão sem casca
- 2 colheres (chá) de alho picado
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 2 tomates maduros picados
- 1 cebola picada
- ½ pimentão verde picado
- 2 pimentas de cheiro picadas
- 1 colher (sopa) de coentro picado
- 1 colher (sopa) de cebolinha picada
- 200 ml de leite de coco
- Sal e pimenta do reino a gosto

Nhoque de Mandioquinha

- 1 kg de mandioquinha cozida
- 5 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de sal
- 5 ovos caipiras
- 4 colheres (sopa) de parmesão ralado
- 1 colher (sobremesa) de amido de milho
- Farinha de mandioca até dar o ponto.

MODO DE PREPARO

Molho de Berbigão

1. Refogar o alho e a cebola no azeite.
2. Acrescentar o pimentão, as pimentas, o coentro e a cebolinha. Refogar mais um pouco e incorporar o tomate.
3. Deixar cozinhar até que as verduras fiquem desmanchando.
4. Colocar o berbigão e o leite de coco.
5. Cozinhar por mais 5 minutos e reservar.

Nhoque de Mandioquinha

1. Cozinhe a mandioca e passe num processador.
2. Acrescente a manteiga, sal e os ovos. Misture bem com as mãos acrescentando o parmesão.
3. Aos poucos, adicione a farinha de mandioca e continue amassando. O ponto indicado é quando a massa desgrudar das mãos.
4. Faça rolinhos e corte em pequenos pedaços.
5. Em uma panela com água fervente, cozinhe o nhoque, quanto subir na água estará cozido.
6. Depois de pronto, em outra travessa dispor os nhoques e adicione o molho de berbigão por cima.

RISOTO DE BERBIGÃO

Receita elaborada por: Lenir Santos e Tânia Borges

Rendimento: 8 porções (com 400 g de arroz)

Tempo aproximado de preparo: 25 minutos



ROCAMBOLE MANÉ

Receita elaborada por: Mateus Gaio Teixeira e Felipe Augusto Teixeira

Rendimento: 10 rocamboles

Tempo aproximado de preparo: 20 minutos



INGREDIENTES

- 1 kg berbigão sem cascas
- 1,5 kg de filé de peixe
- 5 cebolas roxas cortadas em cubos pequenos
- 4 tomates cortados em cubos pequenos
- 1 maço de cebolinha verde picada
- 1 maço de salsinha picada
- 1 chuchu cortado em cubos
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1 caixa de molho de tomate
- 200 ml de leite de coco
- Óleo de canola para fritar.

MODO DE PREPARO

1. Fazer um refogado de berbigão bem temperado e reservar.
2. Abrir os filés de peixe e temperar com sal e pimenta.
3. Dispor parte do refogado de berbigão sobre os filés de peixe e enrolar. Fechar com palitos e fritar.
4. Ao refogado que sobrou acrescentar leite de coco e coloque por cima.



i CA - Centro de Atendimento ao Turista
BOX 79 N

REFERÊNCIAS

BREITHAUPT, Bruno. Gastronomia: potencial turístico para Santa Catarina. **Turismo em Pauta**, nº 27, mar./abr.2016.

PINHEIRO, Manoela; VIEIRA, Paula Chagas. **Berbigão do Boca**: história, gastronomia e carnaval em Florianópolis. Rio de Janeiro: Livros Ilimitados, 2012.

WIKIPEDIA. Carnaval do Brasil. Atualizado em: 14 nov. 2016a. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Carnaval_do_Brasil>. Acesso em: 30 maio 2016.

WIKIPEDIA. **Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé**. Atualizado em: 16 maio 2016b. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Reserva_Extrativista_Marinha_do_Pirajuba%C3%A9>. Acesso em: 16 jun. 2016.

SUGESTÕES DE LEITURA

ALEXANDRE, Fernando. **Dicionário da Ilha**: falar & falares da Ilha de Santa Catarina. 6. ed. Florianópolis: Cobra Coralina Edições, 1994.

BERNARD. C. **O Bê-á-Bá das escolas de samba**. Florianópolis: Diálogo Cultura e Educação, 2001.

BOSISIO JÚNIOR (Coord.). **O mundo das conchas**: delícias que chegam do mar. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.

TRAJANO, Ana Luiza. **Cardápios do Brasil**: receitas, ingredientes, processos. São Paulo: Senac, 2013.

TURRA, Alexander. **O marisco-da-areia (berbigão) na Enseada de Caraguatatuba**. Ubatuba, SP: Instituto Costa Brasilis, 2008.



 **Fecomércio SC**

 **Senac**

