**Projeto Saberes e Sabores de Santa Catarina / Documento síntese 29/06/2015**

**Objetivo**

Melhorar a oferta, quantitativa e qualitativamente, dos pratos típicos da culinária catarinense através da incorporação do design e do artesanato em sua preparação e apresentação estimulando o consumo e a cultura da fruição.

**Resumo do projeto / Principais etapas**

1. **Criação de massa crítica**. Pesquisa que define quais os pratos mais expressivos da culinária de Santa Catarina. Lista com o resultado das informações dos especialistas em gastronomia confrontadas com a opinião da população. Seminário de identidade que valida os resultados da primeira fase do projeto, incluindo sua imagem gráfica. (primeiro semestre de 2015)
2. **Criação coletiva** definindo modo de produção e modo de apresentação. De um lado os especialistas em gastronomia são demandados a definirem o modo de produção mais adequado para cada prato selecionado enquanto os designers e artesãos definem em uma oficina criativa os modos mais adequados de apresentação. Os resultados, validados por um júri de chefs, são apresentados à população. Grupo técnico com representantes da cadeia de produção da gastronomia definem os critérios de participação dos restaurantes aderentes ao projeto, encerrando a segunda fase.
3. **Produção experimental** das primeiras peças artesanais. Compatibilização da oferta e da demanda dos produtos gerados na oficina criativa. Divulgação dos resultados à população.

**Estratégia**

Promover a oferta dos pratos típicos de Santa Catarina em uma rede de restaurantes credenciados para que ofereçam produtos e serviços certificados pelo programa “Florianópolis Cidade UNESCO da Gastronomia”.

**Resultados**

Coleções de produtos relacionados com os principais pratos da culinária de Santa Catarina, tais como: travessas, vasilhames, utensílios e complementos de mesa, dotados de uma referencia simbólica, relacionada com a história ou a cultura do lugar, ampliando a percepção de seu valor. Soluções resultantes da soma de saberes, relacionadas com a cultura de origem e com a vanguarda do design.

O projeto **Saberes e Sabores de Santa Catarina** envolve três segmentos da economia criativa. O **design** intervindo na **gastronomia** gerando trabalho e estimulando a demanda de produtos e utensílios **artesanais**, que produzidos localmente internalizam renda na comunidade.

**Conceito norteador dos projetos**

Cada alimento tem uma história, uma origem, cuja forma de preparo pode mudar de uma região para outra. Essas diferenças e singularidades partem do repertório emocional das pessoas. Unir saberes tradicionais das cozinhas com aquele presente nas oficinas artesanais.

Cada prato da culinária remete a um determinado tipo de sensação e prazer. À uma lembrança, no tempo e no espaço. Cada prato possui uma linguagem formal e simbólica, presente em seus elementos de apresentação e degustação, que o distinguem e agregam valor. Dotado de estímulos táteis e visuais capazes de provocar um maior entendimento do valor da experiência presente no ato de alimentar, não somente o corpo, mas também o espírito.

**Categorizações adotadas**

A categorização proposta para a culinária mais expressiva de Santa Catarina reflete três grupos de demandas. A **culinária tradicional**, relacionada principalmente com os dois grupos de imigrantes mais representativos no interior do estado: alemães e italianos; a **culinária do litoral** de origem açoriana e a **culinária contemporânea** de Florianópolis, caracterizada principalmente pela utilização fresca dos frutos do mar.

**Construção da massa critica**

* **Pesquisa qualitativa**

Questionários estruturados respondidos por meio digital por 15 chefs e especialistas em gastronomia de Florianópolis, indicados pela ABRASEL, apresentaram uma relação de preferências sobre a Gastronomia de Santa Catarina.

<http://floripamanha.org/2015/06/chefs-elegem-ostras-in-natura-como-simbolo-da-gastronomia-local/>

* **Pesquisa Memória Gastronômica de Florianópolis**.

Entrevistas pessoais com 70 pessoas e mais 70 questionários respondidos de modo não presencial, por meio digital, indicando os elementos mais expressivos ou icônicos relacionados com a gastronomia, presentes no inconsciente coletivo.

* **Seminário de Identidade Cultural.**

Evento aberto à participação da comunidade. Chefs e especialistas convidados debatendo sobre as origens e os fatos expressivos relacionados ao desenvolvimento e evolução da gastronomia de Santa Catarina. O evento serve para validar os resultados das pesquisas e do projeto de identidade visual do projeto.

* **Identidade do Projeto**

A marca desenvolvida pelo Núcleo de Inovação Cultural / Laboratório de Design da UDESC – CEART será uma referência visual utilizada pelos restaurantes para demonstrar sua adesão ao Projeto “Saberes e Sabores de Santa Catarina”. Isso significa que naquele estabelecimento são oferecidos pratos da culinária típica do estado e são atendidos de modo satisfatório os critérios de qualidade definidos pelo Programa.

**Oficina Criativa**

Evento de cocriação em processo de imersão total durante seis dias. Resultados parciais compartilhados em tempo real, por meio digital, com colaboradores na Espanha e no México. Atividade paralela à 5ª Bienal Brasileira de Design.

**Grupos de trabalho**

 **1 Culinária do interior** (Marreco recheado , Entrevero, Galinha Ensopada)

Líder do grupo: Marcelo de Resende

Líderes de projeto:

* 1. Patricia Torres (México)
	2. Carlos Alvarado (México)
	3. Eduardo Furhmann (Argentina)

**2. Culinária do Litoral** (Peixe frito com pirão, Tainha recheada, Sequencia de camarão)

Líder do grupo: Federico Hess (México )

Líderes de projeto:

* 1. Luiza Barroso (França)
	2. Regina Alvarez (Minas Gerais)
	3. Monica Pujol (Argentina)
1. **Culinária de Floripa** (Sushi, Ostras Cruas, Risoto de frutos do mar, polvo crocante)

 Líder do grupo: Eduardo Barroso

Líderes de projeto:

* 1. Quentin Vaulot (França)
	2. Virginia Borges (São Paulo)
	3. Adriana Silva (Espanha)

Desenvolvimento de um projeto simultaneamente com duas cidades candidatas à RMCC- Rede Mundial de Cidades Criativas da UNESCO:

**Hondarribia –** Espanha: Angel Moruaya Chiaga

**Ensenada** – México: Damian Valles

**Suporte técnico** de um grupo de seis ceramistas apoiados pelo SEBRAE e de seis rendeiras apoiadas pela UFSC.

Participam dos grupos técnicos os designers e estudantes, inscritos e selecionados, pelo CEART / UDESC. Não há custo de inscrição para participação na Oficina.

**Línguas utilizadas**

Português e espanhol

**Oficina virtual de design Ensenada** / MX + **Florianópolis** / BR + **Hondararrabia** / ES

Hora de enlace (México 10 a.m. Floripa 14 Hondarrabia 19). Dias 01, 02, 03 e 06 de julho de 2015.

**Interlocutores**

Damian Valles / Ensenada (cidade candidata RMCC - Gastronomía)

 +52 (646) 1746424 gastronomo@damianvalles.com

Angel Moruaya / Hondarrabia (cidade candidata RMCC - Gastronomía)

 +34 (609) 480182 Angel.moruayachiaga@gmail.com

**Objetivo**

Promover a cooperação e o intercâmbio técnico entre as cidades criativas em projetos de interesse comum, através de um experimento demonstrativo de design, desenvolvido em tempo real, entre equipes distanciadas fisicamente.

**Tema proposto**

Como servir a Ostra – novo ingrediente e símbolo de uma nova dieta.

**Aplicação**

O design das peças, passíveis de produção artesanal, será o elemento físico de união entre as cidades criativas da gastronomia que possuem a ostra como parte de sua dieta alimentar.

**Coordenação do Projeto**

Gabriela Mager – Diretora geral do CEART – UDESC

Eduardo Barroso Neto – Diretor de inovação da Associação FloripAmanhã

**Realização**

Núcleo de Inovação Cultural – LabDesign - CEART/UDESC / Prof. Murilo Scoz / Prof. Marc Bogo

**Secretaria Executiva**

Associação FloripAmanhã / Márcia R. Teschner

**Assessoria de Comunicação**

Rogério Mosimann
**Patrocinadores**

SEBRAE – ABRASEL – SHRBS – UFSC - UNISUL - IFSC – ESTACIO - Costão do Santinho – Propague -  Ostra Xperience – Casa Rosa -

**Apoio institucional**

Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico Sustentável de Santa Catarina - SDS/SC

Secretaria Municipal de Turismo de Florianópolis – SETUR/PMF

**Vinculo Institucional**

Atividades integrantes do Programa Florianópolis Cidade UNESCO da Gastronomia.

**ANEXO I - Programação preliminar do Seminário e da Oficina Criativa**

**Primeiro Dia – 30 de junho – Terça-feira**

09. 00 as 18.00 Seminário Identidade Cultural na Gastronomia de Santa Catarina \* Ver programa

18.00 Divisão dos grupos

19.30 Coquetel de confraternização

**Segundo Dia – 01 de julho – Quarta feira**

9.00 Sessão inspiracional: Apresentação do projeto SABERES E SABORES de Santa Catarina

9.30 Apresentação dos coordenadores dos grupos e dos lideres de projeto

11.00 Reunião coletiva de briefing

14.00 Sessão online com Ensenada e Hondarribia

15.00 Discussões por grupo para definição de conceitos

16.00 Encontro com os chefs

**Terceiro Dia – 02 de julho – Quinta feira**

9.00 Sessão inspiracional: O design na gastronomia na Exposição Universal de Milão 2015 / Luiza Barroso (França)

09.30 Reuniões por grupo para adequação dos conceitos aos pratos escolhidos

10.00 Formação das duplas de criação para geração de conceitos

14.00 Sessão online com Ensenada e Hondarribia

15.00 Brainstorming coletivo, por grupo

16.00 Segundo esforço de geração de novas propostas pelas duplas de criação

18.00 Sessão motivacional: Panelas do Brasil – Regina Alvarez

20.00 Jantar com o prefeito

**Quarto dia – 03 de julho – Sexta feira**

09.00 Sessão inspiracional / Food Design de Berlim a Buenos Aires – Eduardo Furhmann (Argentina)

09.30 Apresentação das propostas das duplas de criação nos grupos

10.00 Seleção de conceitos para aprimoramento

14.00 Sessão online com Ensenada e Hondarribia

15.00 Apresentação e discussão das propostas geradas nos grupos

16.00 Ajustes finais

18.00 Seleção final das propostas

**Quinto dia – 04 de julho - Sábado**

09.00 as 19.00 Modelagem tridimensional das propostas

**Sexto dia – 05 de julho – Domingo**

09.00Finalização dos modelos tridimensionais ou maquetes eletrônicas

**Sétimo dia – 06 de julho – Segunda feira**

16.00 Apresentação para os chefs para avaliação final.

20.00 Jantar de Encerramento

\* Programação do Seminário **Identidade Cultural na Gastronomia de Santa Catarina**

9:15 Abertura

9:45 **Mesa Redonda I: Cozinha Tradicional e Açoriana**

* João Lombardo/ Retrospectiva da formação da culinária multicultural de Santa Catarina
* Daniel A. Hert Paiva/ A mesa Açoriana

11:00 **Mesa Redonda 2: Cultura e Gastronomia**

* Laudelino José Sarda/ Identidade cultural de Florianópolis e de Santa Catarina
* Peninha/ Culinária e calendário

12:30 Almoço

14:00 **Mesa Redonda 3: Gastronomia Contemporânea**

* Vitor Gomes/ Evolução da oferta gastronômica em Florianópolis
* Jaime Barcelos/ A maricultura como insumo principal da nova gastronomia ilhoa
* Fernando Mansur/ Visão critica da gastronomia em Florianpolis
* Maria Alice Altenburg de Assis/ A Dieta do Atlântico Sul

16:00 Coffe Break

16:30 **Resultados da Pesquisa memória gastronômica**

Prof. Gabriela Mager/ Prof. Murilo Scoz / Prof. Marc Bogo — Núcleo de Inovação Cultural do LabDesign

Eduardo Barroso/ Validação dos resultados das pesquisas sobre memória gastronômica de Santa

Catarina

18:00 Encerramento