





Governador do Estado
João Raimundo Colombo

Vice-Governador do Estado
Eduardo Pinho Moreira

Secretário de Estado da Agricultura e da Pesca
Moacir Sopelsa

Presidente da Epagri
Luiz Ademir Hessmann

Diretores

Ivan Bacic
Desenvolvimento Institucional

Jorge Luiz Malburg
Administração e Finanças

Luiz Antonio Palladini
Ciência, Tecnologia e Inovação

Paulo Roberto Lisboa Arruda
Extensão Rural





Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri)
Rodovia Admar Gonzaga, 1347, Itacorubi, Caixa Postal 502
88034-901 Florianópolis, SC, Brasil
Fone: (48) 3665-5000, fax: (48) 3665-5010
Site: www.epagri.sc.gov.br

Elaboração

Sergio Leite Guimarães Pinheiro (Dr.);
Mauro De Bonis Almeida Simões (MSc);
José Giovani Farias (Dr.)

Textos

Jornalista Silvia C. Bomm (DRT 3930 - JP PR)

Revisão

Laertes Rebelo

Diagramação e Arte-final

Vilton Jorge de Souza

Fotografias

Aires Carmen Mariga; Fabrício Jachowicz; José Eduardo Manozzo de Barros

Primeira edição: mar. 2016

Tiragem: 600 exemplares

Impressão: Dioesc

Ficha catalográfica

ASSOCIAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL CAMINHOS VERDE MAR. Legados Caminhos Verde Mar 2015-2016: hospitalidade, encantos naturais e patrimônio cultural. Florianópolis: Epagri, 2016, 96p. (Epagri. Documentos, 254)

Desenvolvimento Territorial; Identidade Cultural; Legados Caminhos Verde Mar

ISBN 0100-8986



CARTA DE IDENTIDADE CULTURAL
ASSOCIAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL
CAMINHOS VERDEMAR

Apresentação

A segunda edição das Cartas de Identidades Culturais – ou dos “Legados Caminhos Verde Mar” – é mais um produto do Projeto de Desenvolvimento Territorial Sustentável com Identidade Cultural na Zona Costeira de Santa Catarina. O Projeto DTS-IC está em curso desde 2008, mobilizando diversos atores sociais e entidades para constituir uma rede e promover dinâmicas de desenvolvimento que partem das identidades culturais, da biodiversidade, da sustentabilidade de comunidades tradicionais e dos ecossistemas de dois territórios-pilotos. Um deles é o território Caminhos Verde Mar, que inclui os municípios de Baneário Camboriú, Itapema, Porto Belo e Bombinhas.

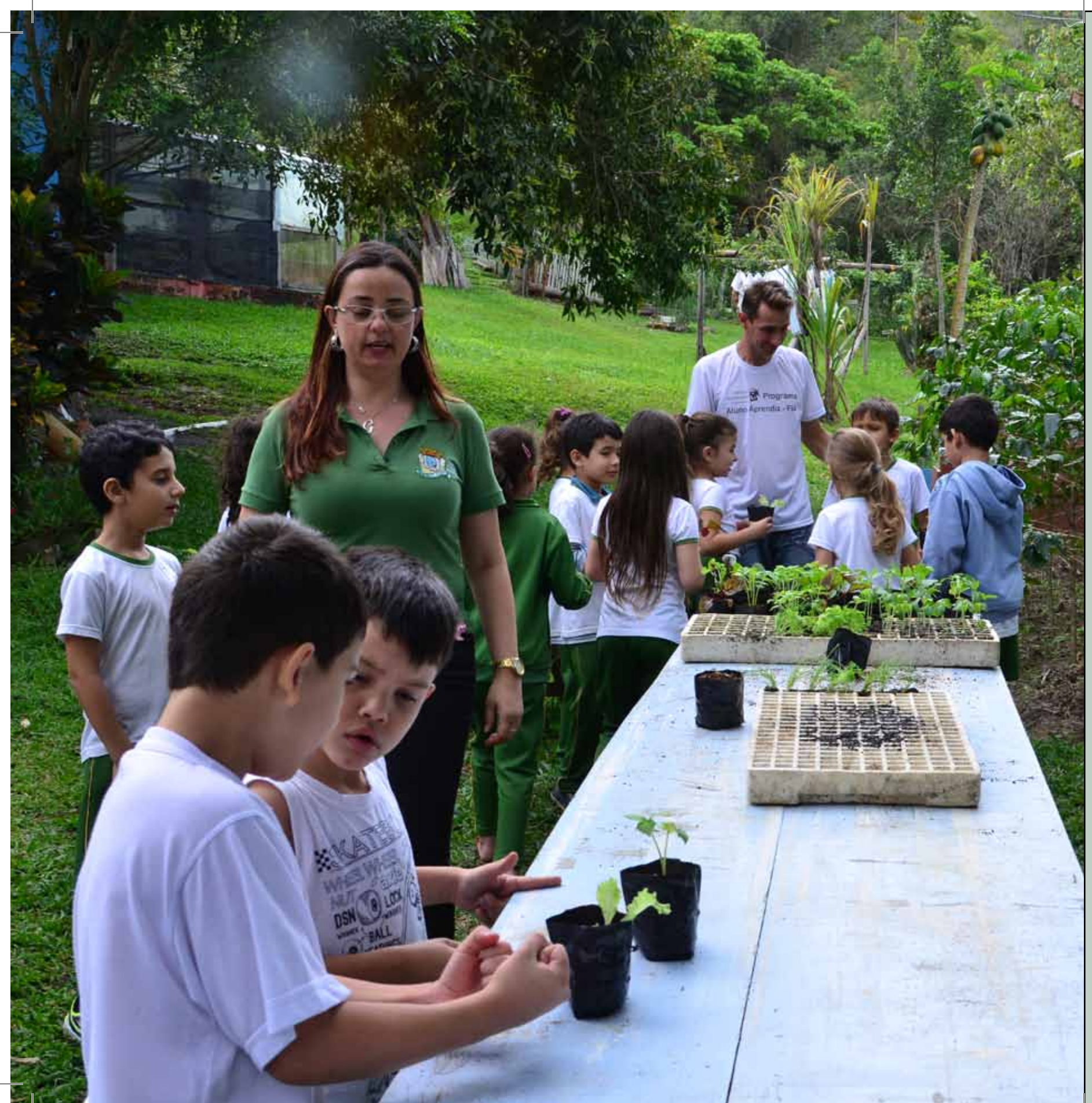
O Projeto DTS-IC conta com a participação direta de pescadores artesanais, agricultores familiares, artistas, artesãos, empreendedores e organizações socioambientais. Gestado pela Associação de Desenvolvimento Territorial Caminhos Verde Mar (ADTCVM), o território tem apoio de muitas instituições, tais como, Prefeitura de Baneário Camboriú, Itapema, Porto Belo e Bombinhas, Universidade do Estado de Santa Catarina (Udesc), Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), Secretaria de Estado de Turismo, Esporte e Cultura (SOL), Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA), Centro Latino-Americano para o Desenvolvimento Rural (RIMISP) e Centro de Cooperação Internacional em Pesquisa Agronômica para o Desenvolvimento (Cirad), entre outras.

As atividades do Projeto DTS-IC envolvem processos de Pesquisa-ação, com dois eixos principais: a “pesquisa” e a “ação territorial”. Os resultados de pesquisa incluem a caracterização das trajetórias de desenvolvimento e dinâmicas territoriais, levantamento de identidades culturais, dos atores sociais, das ameaças e potencialidades, bem como de iniciativas inovadoras de desenvolvimento. As ações territoriais resultaram na formação de uma associação que elabora e executa os planos de ação do território, tais como: elaboração das cartas de identidades culturais; organização de roteiros turísticos, campanha para valorização das identidades territoriais; construção coletiva da sua marca territorial; formação da Associação de Desenvolvimento Territorial Caminhos Verde Mar; entre outras.

Os resultados conquistados até aqui indicam que Santa Catarina possui um ambiente privilegiado por sua diversidade étnica e sociocultural, tanto quanto pelos seus atrativos geográficos e ambientais. O território Caminhos Verde Mar, em particular, estimula a diferenciação e a qualificação de produtos e serviços típicos, fortalecendo os conhecimentos populares e ressignificando a cultura local. Com isso, ampliam-se as oportunidades de emprego e renda para as comunidades tradicionais, valorizando seu patrimônio agroalimentar, produtos e serviços. Assim, os Legados Caminhos Verde Mar convidam a todos a apreciarem essas riquezas.

Entidades parceiras do Projeto DTS-IC
ADTCVM, CIRAD, Epagri, MPA, Prefeituras de Balneário Camboriú, Itapema,
Porto Belo e Bombinhas, SDR de Itajaí, RIMISP, SOL, Udesc e UFSC





Prefácio

Santa Catarina é privilegiada, com espetacular diversidade de paisagens e culturas. Os contrastes geográficos e histórico-culturais favorecem o turismo – são muitos os destinos, roteiros e programas em todas as regiões do Estado que o turista pode escolher ao longo do ano inteiro.

No litoral, com 560km de extensão, há centenas de belíssimas praias. A Serra Catarinense, com altitudes de quase 2 mil metros, é um dos raros locais onde ocorre neve no Brasil. As mudanças na paisagem são surpreendentes. Cenários de mar azul e areias brancas dão lugar a grandes bosques de Mata Atlântica, florestas de araucárias, campos, cânions, vales com rios sinuosos e lagoas maravilhosas. Paisagens de incrível beleza, boa parte delas próxima a centros urbanos com completa infraestrutura ou bucólicos recantos rurais e pesqueiros.

A “Costa Verde e Mar”, no litoral norte do Estado, é um dos dez roteiros turísticos mais belos de Santa Catarina. Há locais de colonização italiana e alemã em pequenos municípios do interior e luso-açoriana nas cidades litorâneas, que se destacam como um dos mais ricos patrimônios histórico-culturais do País.

Na região turística Costa Verde e Mar está inserido o território “Caminhos Verde Mar”, formado pelos municípios de Baneário Camboriú, Itapema, Porto Belo e Bombinhas. A origem desse território tem forte relação com as culturas de base açoriana, portuguesa, afrodescendente e indígena, entre outras, as que se miscigenaram ao longo dos últimos séculos. Desse sincretismo cultural resulta uma série de traços e manifestações expressivas singulares, como a pesca artesanal, a agricultura familiar, o turismo de base comunitária e diversas atividades culturais.

Esta publicação apresenta alguns dos “legados” socioculturais desse território, os quais têm extrema importância para o cenário turístico e cultural catarinense. Esses legados foram organizados para oferecer aos moradores e visitantes vivências acolhedoras e originais, onde a tradição do território dialoga com os modos de vida e tecnologias mais recentes, disponibilizando lazer e cultura para todos.

Sejam bem-vindos ao território Caminhos Verde Mar! Esperamos que todos desfrutem da nossa hospitalidade, apreciem nossos produtos, serviços e experiências.

Secretaria de Turismo, Esporte e Cultura
do Estado de Santa Catarina – SOL



SUMÁRIO

| | |
|--|----|
| Introdução | 13 |
| Recanto do Guarapuvu: refeição caseira, natureza e ambiente familiar rural a poucos minutos da cidade | 15 |
| Engenho de Farinha do Seu Dato – tradição rural que atravessa décadas | 19 |
| Sítio Flora Bioativas resgata saber tradicional para a saúde da comunidade | 23 |
| Museu familiar valoriza história da pesca artesanal..... | 27 |
| Alambique do Pedro Alemão revela cultura e sabor tradicional nos destilados | 31 |
| Biscoitos Artesanais do Sítio Bela Vista: produtos naturais contribuindo para a qualidade de vida | 35 |
| Restaurante Boreste une gastronomia típica a um cenário de aquarela..... | 39 |
| Restaurante Rancho do Vítor, comida caseira e detalhes que conquistam clientes | 43 |
| Casa do Marisco: qualidade e tradição local em frutos do mar | 47 |
| Igreja de Santo Amaro: há séculos contando a história e a cultura da Barra | 51 |
| Pier Turístico de Porto Belo liga história local e tradição da pesca artesanal ao turismo..... | 55 |
| Especiarias e condimentos Pimentche valorizam a tradição local no mercado internacional | 59 |
| Rancho do Pescador perpetua histórias e a cultura da pesca artesanal em Itapema | 63 |
| Museu e Aquário Marinho de Bombinhas, a maior exposição da história e dos legados do mar em Santa Catarina | 67 |
| Casa Linhares: história, cultura e arquitetura centenária na Barra | 71 |
| Museu Engenho do Sertão oportuniza a vivência das diversas expressões da identidade cultural de Bombinhas | 75 |
| Artes em Conchas revela o talento cultural e artístico das mulheres da Barra | 79 |
| Pratos típicos e tempero diferenciado revelam a tradição familiar local no Restaurante Francielle..... | 83 |
| A tradição da pesca artesanal e da gastronomia local no restaurante Olímpio | 87 |
| Cultura, arte e gastronomia tradicional no Restaurante Mestre das Águas | 91 |
| Artesanatos Tramas e Escamas: valorizando os produtos e a cultura local por meio da arte | 93 |



Introdução

Vem sendo trabalhado em nosso território o Projeto Desenvolvimento Territorial Sustentável com Identidade Cultural (DTS-IC). Notamos que as ações desse projeto despertaram nos moradores das comunidades uma maior valorização daqueles aspectos relacionados à história e à expressão da cultura local.

Com o avanço da modernização e do próprio capital imobiliário, que teve forte impacto nas comunidades tradicionais, percebemos que os costumes e as tradições foram sendo desvalorizados e lentamente perdendo espaço. Com o surgimento da proposta do desenvolvimento das identidades culturais, conseguimos dar início ao processo de identificação, resgate e valorização das diferentes formas de agricultura tradicional, da pesca artesanal, das comidas típicas, do artesanato e das várias expressões culturais existentes no território.

A proposta do desenvolvimento territorial proporcionou a realização de eventos, como feiras e seminários internacionais. Também passamos a reconhecer as diferentes formas de produção dos empreendimentos relacionados a pesca artesanal, agricultura familiar e artesanato. Passamos a nos preocupar mais com os aspectos relacionados com a comercialização, o associativismo e o cooperativismo. Construimos uma visão mais ampla, segundo a qual é possível harmonizar o desenvolvimento da sociedade com foco na preocupação ambiental e, ao mesmo tempo, manter nossa identidade cultural para as gerações futuras.

Toda essa aproximação entre os diferentes atores nos trouxe força e coragem para fazer o melhor para a comunidade e para os turistas que nos visitam em busca de um roteiro diferenciado de base comunitária.

Desde os primeiros encontros sinto-me orgulhosa de fazer parte desta importante iniciativa que visa ao desenvolvimento sustentável do território. Por tudo isso, passamos a acreditar que é possível melhorar o lugar em que vivemos e tornar um mundo mais Feliz!

Roseni Salete dos Santos
Artesã/Presidente da Associação de
Desenvolvimento Territorial
Caminhos Verde Mar



Legado Caminhos Verde Mar 1

Recanto do Guarapuvu: refeição caseira, natureza e ambiente familiar rural a poucos minutos da cidade

Se a primeira impressão é a que fica, muitos visitantes, clientes do Recanto do Guarapuvu afirmam: o empreendimento não é um restaurante qualquer. Está localizado na zona rural, na Estrada Geral do Sertão do Trombudo, interior de Itapema, e lembra mais a casa de muitas vovós, com trabalhos manuais espalhados por todas as paredes, cadeiras, mesas e até no chão, onde é possível ser recepcionado com belos tapetes feitos de lacres de latinhas de bebidas. As toalhas, cortinas e passadeiras de crochê se espalham por todos os cantos do que um dia já foi a chácara da família. Embalagens lustradas de água sanitária, pois assim – ensina a família – duram mais. Nós de pinho, garrafões de vidro, trabalhos manuais, muito sisal e barbante, tampinhas de plástico e, entre centenas de itens, objetos antigos que fazem parte da decoração do local, revelam todo o trabalho empenhado pelos Massaneiro.

Irene Izabel, a matriarca, foi a idealizadora de muito do que foi empreendido no Guarapuvu. Foi ela inclusive que entrelaçou cada ponto da decoração rústica e agradável. Com sua criatividade e a ajuda de três filhos, Evandro, Silvana e Sérgio, Dona Irene conquistou uma clientela fiel que busca, além da decoração acolhedora, a maravilhosa cozinha colonial que traz no cardápio comida caseira da melhor qualidade.

No carro-chefe da cozinha, polenta com galinha caipira e aipim, que atualmente agrada cerca de 300 consumidores por final de semana, além de um cardápio variado para atender todos os gostos e todas as idades, inclusive feijoada aos sábados, carnes bovina e suína e mais de 70 pratos.

Mas a história do Recanto do Guarapuvu vai além da decoração e da gastronomia típica rural, tradição da família. Os Massaneiro (quando o senhor Antônio José, falecido aos 68 de idade, ainda estava presente) tinham comércio no Centro de Itapema. O pequeno mercado teve que ser fechado com a mudança na economia do País e os forçou a buscar outros caminhos. Primeiro eles foram para uma propriedade na Estrada Bonita.



Nas terras que pertenciam à família há mais de 30 anos no Sertão do Trombudo, interior da cidade, eles instalaram o sítio e convidavam familiares e amigos para a prática da pesca esportiva. Irene e Antônio perceberam que a pesca esportiva era só um pretexto para servir o almoço e acolher os mais chegados. Logo na chegada, os amigos eram recepcionados com banana frita envolvida em farofa. A primeira ideia do casal foi criar um pesque-pague. Assim, no final dos anos 80 o restaurante começava a sair do papel.

Os obstáculos a serem superados logo apareceram. A presença do borrachudo no sítio foi o primeiro problema a ser enfrentado. A comunidade se uniu e, com ajuda da Epagri, foi realizada uma grande limpeza. O trabalho é feito até os dias atuais e transformou-se numa eficiente arma contra o pequeno invasor.

Embora esteja presente em lagos, piscinas e cachoeiras artificiais, envoltos a muitas árvores nativas e centenas de espécies de pássaros, o inseto é pouco notado, apesar dos lagos, piscinas e cachoeiras artificiais. O borrachudo permanece encoberto por muitas árvores nativas habitadas por centenas de espécies de aves.

Além de agradável para a promoção de eventos e festas, o Recanto do Guarapuvu é visitado por pássaros que se tornaram uma de suas atrações especiais. Há três princípios seguidos pelos Massaneiro: em relação à fauna, não pode haver caça; o tratamento das aves deve ser constante; todo instante é uma oportunidade para aplicar na prática a preservação ambiental. “Temos muita preocupação com o desenvolvimento sustentável”, certifica Sérgio. Biólogos, fotógrafos, acadêmicos já procuram o Guarapuvu para a observação de centenas de espécies que vivem na região. Ver os pássaros, apreciar a natureza e a reciclagem, comer o melhor da cozinha caipira, passear por trilhas ecológicas e até se divertir na tiroleza.

Impossível não querer conhecer esse pequeno paraíso, resultado de muito trabalho e empenho de uma família que nunca desistiu do sonho de agradar seus visitantes. “Não houve um dia sequer da vida da nossa mãe, no qual ela não tenha produzido algo para melhorar o restaurante”, agrega Sérgio. A poucos minutos da correria e do estresse de centros urbanos como Balneário Camboriú e Itapema, é uma excelente opção para passar um dia agradável e tranquilo no meio da natureza, gastronomia e cultura rural.

Contato:
Recanto do Guarapuvu
Estrada Geral Sertão do Trombudo
Sertão do Trombudo – Itapema, SC
Sergio Massaneiro (47) 9983 9987 - 9977 5904
falaguarapuvu@guarapuvu.com.br



Legado Caminhos Verde Mar 2

Engenho de Farinha do Seu Dato – tradição rural que atravessa décadas

No meio rural de Itapema há muitas histórias para contar e vivenciar. Experiências do passado que na atualidade ainda produzem frutos. Uma delas está bem no coração do Sertão do Trombudo, às margens da Estrada Geral, onde funciona, há mais de um século, o Engenho de Farinha do Seu Dato. Embora já tenha deixado a vida terrena, o agricultor Deodato Rocha soube muito bem passar o ofício de seu pai, Anizio Rocha, para a filha, Salete Rocha Melzi, que também cativou o marido, Pedro Melzi, para a produção da farinha com instrumentos ainda seculares.

O Engenho de Farinha do Seu Dato produz, atualmente, cerca de 13 mil quilos de farinha beneficiada, em aproximadamente 80 dias. A produção, maior do que no passado devido às tecnologias e ao conhecimento implantados, poderia ter número mais expressivo, não fosse a chuva que atinge a área pequena da plantação, obrigando Seu Pedro a comprar raízes de mandioca para transformá-las em farinha.

No engenho, aos moldes daqueles construídos no início do século 20, o raspador lava e tira a casca das raízes de mandioca. Depois, o produto segue para um tanque com água, onde acontece a limpeza manual. A próxima etapa é transformar as raízes em polpa em um moedor e depois prensá-las, esfarelá-las e torrâ-las. Esse é um trabalho feito há mais de 100 anos nos engenhos de farinha. Se fôssemos nos modernizar mais, o produto teria qualidade diferente, que perderia para a farinha produzida atualmente, pois descartaria as verdadeiras propriedades da mandioca”, analisa o Seu Pedro.

Há cerca de 45 anos, o Engenho do Seu Dato era produtor de açúcar. Naquela época, o beneficiamento era feito com dois bois na mulandeira e “muita mão na massa”. Todavia, a produção era mais para sustento próprio da família. Com as facilidades de um novo tempo e as novidades introduzidas com o tempo, o engenho atualmente não produz apenas farinha. Permanece aberto à visitação de estudantes e inúmeros visitantes que buscam informaçoes de como funcionava antes e como funciona hoje o velho engenho do Seu Dato.



Os clientes são fiéis, quase todos de famílias que já compravam a farinha no passado, vindos de cidades como Camboriú e Bombinhas, além de Itapema. Com o projeto Desenvolvimento Territorial Sustentável (DTS) implantado pela Epagri, a produção aumentou e o trabalho também. Por isso, Pedro e Salete ainda contam com a ajuda dos dois filhos nos feriados e fins de semana da safra.

Os anos passam e o engenho permanece. No passado, havia 85 unidades, 25 dos quais próprios de farinha. Com o êxodo rural, algumas famílias preservaram o funcionamento parcial dos empreendimentos. Os agricultores mais resistentes conseguiram manter seu negócio. Hoje há apenas cinco funcionando: três para sustento familiar. Mais bem sucedido, o engenho de Seu Pedro e Dona Selete gera renda e dá até lucro.

Para quem sabe apreciar a história, a cultura e o desenvolvimento rural familiar, no Engenho de Farinha do Seu Dato há objetos curiosos e antigos ainda em uso. A medida de farinha a ser vendida é um exemplo. Feita ainda numa caixa de madeira, na qual quatro medidas equivalem a um saco de farinha, cerca de 45kg. Há uma peneira feita com taquara, usada para fazer o biju, o verdadeiro biju de farinha de mandioca. O forno e as polias são centenárias. Na fachada do empreendimento há uma balança de vara com o ano de fabricação subscrito: 1944. Todo esse trabalho rende um estoque aproximado de 6,5 mil quilos de farinha branquinha, fina e bem seca. Do tipo azedinha, a preferida dos consumidores.

Contato:
Engenho de Farinha do Seu Dato
Pedro Melzi - (47) 9144 4197
Estrada Geral Sertão do Trombudo
Sertão do Trombudo – Itapema, SC
Gi.j.e@hotmail.com



Legado Caminhos Verde Mar 3

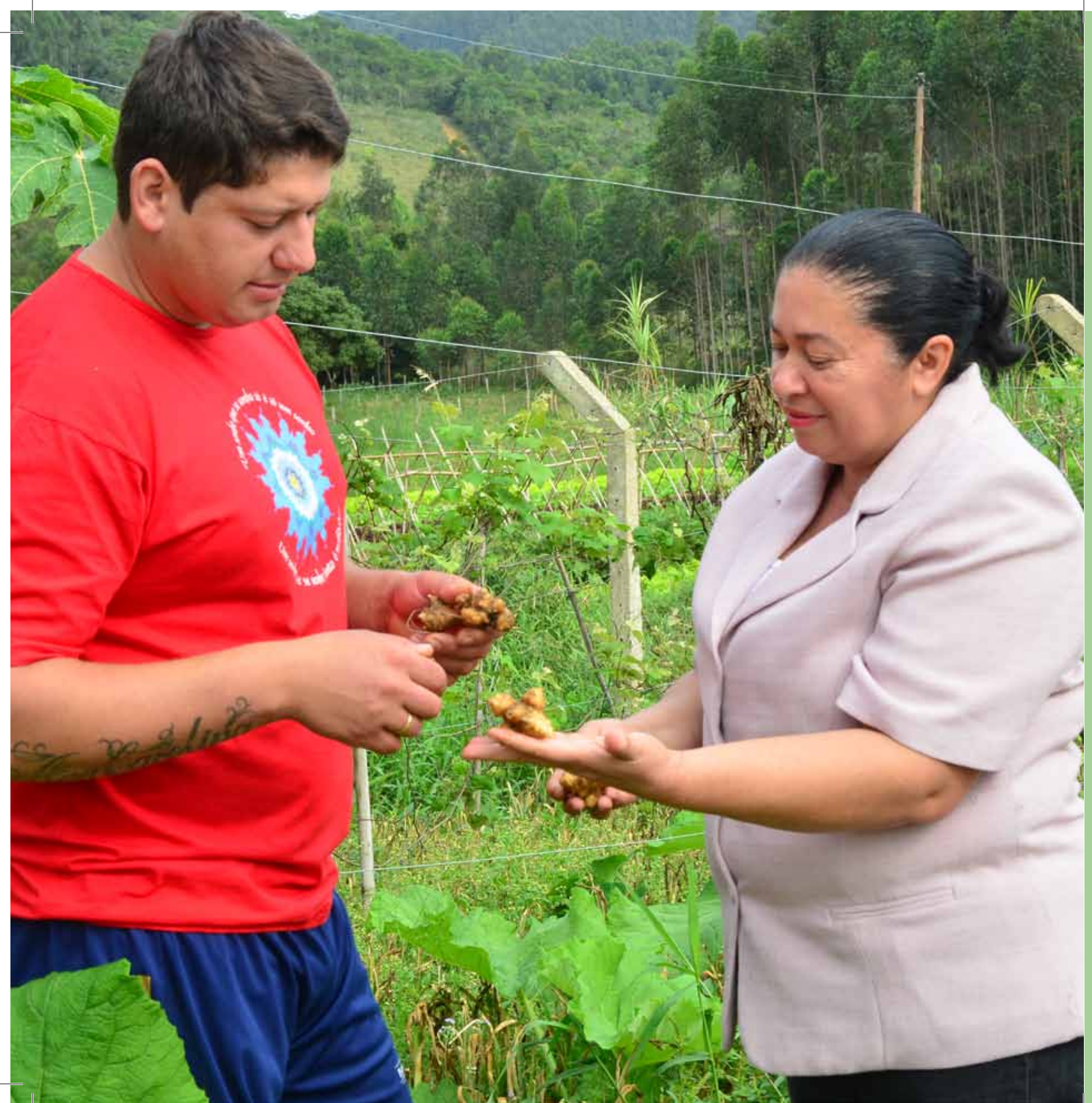
Sítio Flora Bioativas resgata saber tradicional para a saúde da comunidade

O que era para ser apenas a moradia de um casal durante a aposentadoria tornou-se o ponto de referência para a saúde e a qualidade de vida de toda uma comunidade localizada no Sertão do Valongo, em Porto Belo. Noeli Pinheiro e Edemir Célio Martinhago, proprietários do Sítio Flora Bioativas, nunca pensaram em vender o local durante mais de 28 anos. Uma casa aconchegante, na qual passavam os finais de semana, virou moradia há cerca de seis anos e é onde, atualmente, realizam o sonho de auxiliar descendentes de moradores dos quilombos (quilombolas) com o que aprenderam sobre as plantas nutraceuticas, aquelas que nutrem e ainda realizam terapias.

O casal veio de Rancho Queimado, interior de Santa Catarina, para o Flora Bioativas, a fim de aproveitar a aposentadora. Mas Noeli viu que o lugar seria perfeito para colocar em prática três dos seus aprendizados: 1) Na agricultura, plantando e cultivando raízes e sementes; 2) Aplicar o que adquiriu de conhecimento sobre plantas junto à Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) e relacioná-lo com seu aprendizado na área da saúde; 3) Compartilhar com o próximo e jamais guardar apenas para si todos esses ensinamentos.

“Como eu sempre trabalhei na área da enfermagem, senti necessidade de ajudar a comunidade que vive nos arredores do sítio. Eu tinha vontade de melhorar o meio que busquei para viver e também melhorar a vida dessas pessoas”, diz Noeli. Convencida de que a qualidade de vida pode ser obtida também no local onde se vive, Noeli acredita que não é preciso ir buscá-la em outro lugar.

Depois de estudar as plantas, o casal resolveu comercializá-las e também doar a quem não tivesse condições de adquirir. O sítio, então, se transformou num enorme canteiro de mudas conhecidas por suas propriedades nutricionais e funções medicinais. Destaca-se entre elas o ora-pro-nóbis. Além de proteínas, cálcio, ferro e vitaminas A e B, a planta é rica em triptofano, um aminoácido conhecido popularmente como “hormônio da alegria”.



Outra espécie cultivada no local é o Tupinambor. Além de produzir bactérias benéficas para o intestino, o Tupinambor é rico em inulina (açúcar bom digerido apenas no intestino e não no estômago), sendo por isso indicado a diabéticos, Além dessas, vale destacar a Zedoária, uma planta gastroprotetora que elimina o mau hálito e protege o pulmão; o Açafrão, um condimento que, além de ser ótimo para enriquecer o sabor de vários pratos, tem propriedades que diminuem o colesterol e problemas no fígado.

Outro destaque é a plantação de Guaco. Conhecido por seu efeito broncodilatador, o Guaco é rico em cumarina e indicado para o alívio da tosse. Por isso, foi escolhido para integrar a lista de plantas benéficas e comercializadas em escala.

Mas como inserir essas plantas na comunidade, deixando-as mais agradáveis para o consumo? Noeli aprendeu também a transformá-las. O Tupinambor virou farinha que pode ser transformada em bolachas, pães etc. O Ora-pro-nóbis, um pó que pode ser acrescentado como ingrediente a pães e sopas como complemento alimentar. Também viraram pó para mistura o Açafrão e a Zedoária. O Guaco, por sua vez, é secado para virar pó e segue para laboratório para se transformar em xarope.

Ao vender ou doar os produtos, Noeli recomenda sempre o acompanhamento de um profissional da área da saúde, pois o que faz bem para uns, pode não fazer para outros. Hoje são 48 famílias beneficiadas com os ensinamentos de Noeli, que mantém o local também como observatório das plantas cultivadas integralmente em sistema orgânico. “Recebo todos os dias excursões em busca de informações sobre as plantas”, informa. São estudantes, pessoas da terceira idade, visitantes que vêm para conhecer não apenas as plantas nutraceuticas, mas uma flora variada, que já foi tema do “Globo Rural”, programa da televisão brasileira voltado às propriedades rurais do País. “Com certeza, o que se faz de bem ao próximo, acaba voltando pra você”, finaliza Noeli.

Contato:
Sítio Flora Bioativas
Noeli e Edemir Pinheiro (47) 9907 8073
Rua Marcelino Caetano s/n – Bairro Sertão do Valongo
Caixa Postal 03
CEP 88 210-000 - Porto Belo, SC
noelipinheiro@gmail.com



Legado Caminhos Verde Mar 4

Museu familiar valoriza história da pesca artesanal

Sem dúvida, Itapema tem muita história para contar. Localizada no centro-norte do Litoral Catarinense, a cidade foi colonizada principalmente por açorianos. Embora muitas dessas histórias tenham se perdido por falta de registro, outras se tornaram oficiais. Entre as contadas pelos nativos, a maioria lembra a atividade mais antiga da região, a pesca. Uma dessas histórias é preservada com muito carinho no canto norte da praia do centro, próximo ao costão.

No local, uma casa simples, um velho rancho de pescador construído na década de 1960, transformou-se em um pequeno museu da pesca e das atividades antigas realizadas pelas famílias de pescadores. Batizado de “Rancho da Normalista” em homenagem à fragata Normalista submersa nos arredores da Ilha do Arvoredo, a moradia pertence à família Silva e hoje tem apenas um morador, que divide os cantos da casa com muitos visitantes. Eles chegam para conhecer objetos e valores guardados pelo nativo Euzio Antonio da Silva, o Dinho, como gosta de ser chamado.

Inicialmente, Dinho queria apenas agradecer aos pais pelos ensinamentos éticos recebidos. Ele é filho de Antonio Benjamin da Silva (pescador conhecido como Seu Niquinho) e Lurdes da Silva (dona de casa), ambos já falecidos. Mesmo sendo filho de pescador e tenha outros dois irmãos na atividade, Dinho não exerce a profissão. Sempre tomou gosto por eventos municipais e disposição para servir a comunidade. Por isso, dedicou 17 anos de sua vida ao serviço de funcionário público na prefeitura local. Dois anos depois de perder a mãe, em 1994, decidiu transformar a casa da família em um museu. Ideia fortalecida em 2005, com a partida do pai.



Com o tempo, Dinho foi guardando itens, como o pai já fazia para vender no verão. Entre os objetos da coleção, encontram-se louças de casamento, apetrechos de pesca, conchas do mar, peças da fragata *Normalista* (que também deu nome ao barco de pesca de Seu Niquinho) vindas com as redes de arrasto da família, além de uma velha lamparina conhecida como “pomboca”, muito usada pelos pescadores.

Além disso, há presas de peixes, corais e esponjas do mar, chaleiras antigas e, entre os vários itens curiosos, matérias de jornais, objetos históricos, uma imagem de Nossa Senhora dos Navegantes (padroeira de Itapema e dos pescadores) e um livro escrito por Seu Niquinho que, mesmo sendo analfabeto, relatou o conteúdo da publicação *Histórias de um perdido achado*.

O local, aberto para visitação desde 2005, j a é muito conhecido. Recebeu nesse tempo a visita de uma atriz famosa, e no v er o de 2012, nada menos do que 400 turistas passaram pelo Rancho da Normalista, para apreciar as histórias da família “Silva”, as quais se confundem com a história da Itapema antiga. “Nossos visitantes são recebidos com muito carinho. Café, banheiro   disposi o, assistem a um vídeo com material promocional de turismo de Itapema e até os recebo com guloseimas em algumas ocasiões”, conta Dinho. A ideia agora é preservar o local, que conta com a parceria da prefeitura e da Epagri para levar adiante a cultura e os costumes de uma família nativa e típica da cidade. Uma família que mant m religiosidade, memória e trabalho unidos pela saudade de um filho.

Contato:
Euzio Antonio da Silva (47) 9228-1542
Rua 109-A, 96 – Bairro Canto da Praia
Itapema, SC



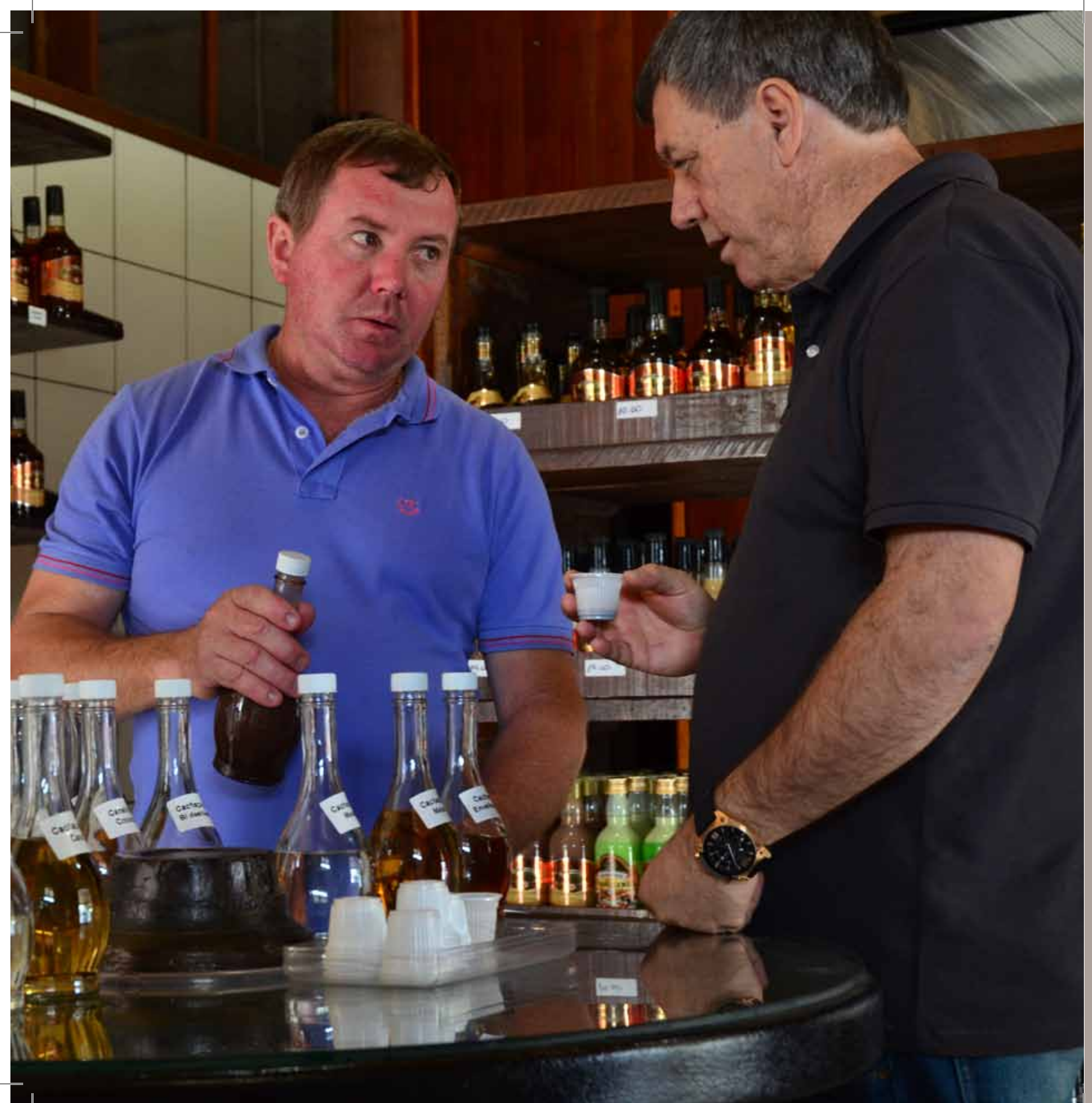
Legado Caminhos Verde Mar 5

Alambique do Pedro Alemão revela cultura e sabor tradicional nos destilados

A bebida mais brasileira do País é também uma das mais procuradas pelo mercado consumidor de destilados do mundo inteiro. A cachaça também pode ser considerada típica de Santa Catarina, mais precisamente da região de Porto Belo. A comunidade de Santa Luzia foi a escolhida, na década de 1960, para receber a fábrica de destilados da família Richartz, que ganhou o nome de Alambique do Pedro Alemão, empresa que hoje exporta para países como Argentina e Alemanha, produzindo 30 mil litros do produto por ano, além de outros 20 mil litros de licor.

O Alambique foi construído por volta de 1963, pelo senhor Pedro, pai do atual produtor, Mário Richartz, que movimentou os negócios ao lado da esposa Tatiane Rocha Richartz. Ele conta que, antigamente, Seu Pedro tinha uma pequena fábrica de melado e açúcar mascavo na cidade catarinense de Antonio Carlos. Mesmo sem ter energia elétrica, Pedro Richartz começou a produzir a cana em Porto Belo, com ajuda de bois e cavalos, até a década de 1970, quando as vendas da cachaça possibilitaram a compra de um motor a diesel. Em 1986, Mário deixava o diesel para aprimorar a produção com a eletricidade.

“Tivemos que nos adaptar às exigências do Ministério da Agricultura, mas conquistamos um grande desenvolvimento com novas experiências. A cada dificuldade que enfrentávamos nunca nos privamos de questionar com os mais experientes”, afirma o produtor.



Todo o processo de produção de 1,5 hectare de cana-de-açúcar, passando pela fermentação, destilação e envelhecimento, até o envase, é feito de forma artesanal. Com a cana produzida a mão, são cerca de 30 horas para obter a cachaça, mas o envelhecimento requer seis meses de espera. Essa forma artesanal e o carinho na produção são os grandes segredos de um produto hoje exposto em feiras internacionais, bem conhecido e aceito pelos consumidores.

A cachaça produzida pelo Alambique do Pedro Alemão é muito apreciada e frequentemente é adquirida pelo público em sua maior parte masculino. Com a demanda progressiva do consumidor feminino e as novas exigências do comprador tradicional, o produtor teve que diversificar a produção. Além de produzir outros tipos de cachaça (como a misturada com gengibre, que traz em sua fórmula o abacaxi), Pedro começou a produzir licores que atualmente somam oito variedades, como o de ervas, muito procurado por ser um grande digestivo, e outros de pistache, café, chocolate branco ou preto, amêndoas, maracujá e coco. “Queremos agora trabalhar o amendoim”, adianta Mário.

Quem adquirir a cachaça no próprio alambique, que fica no acesso principal à comunidade de Santa Luzia, em Porto Belo, poderá ainda conhecer uma velha moenda, construída em 1939. A máquina, antigamente movida a tração animal, hoje trabalha com energia elétrica. Também poderá conhecer tonéis com capacidade para mais de 11 mil litros e receber uma pequena síntese de como funciona o alambique, além, é claro, de conhecer de perto um produto que tem raízes culturais. O alambique fica aberto de segunda a sábado, das 8 às 18 horas. O local fica a apenas 1,9 quilômetro da BR-101, com acesso pelo trevo de Porto Belo ou pouco antes do pedágio próximo à cidade para quem vem de Florianópolis.

Contato:
Alambique Pedro Alemão (47) 3369-8191
Avenida José Noell Cruz, 3.965 – Alto Perequê
Porto Belo, SC
tati_richartz@hotmail.com



Legado Caminhos Verde Mar 6

Biscoitos Artesanais do Sítio Bela Vista: produtos naturais contribuindo para a qualidade de vida

O que era apenas um agrado para os amigos, tornou-se um modo de vida que rende lucros e muitas experiências. Os produtos da Biscoitos Artesanais do Sítio Bela Vista, localizados na comunidade Santa Luzia, em Porto Belo, tornaram-se conhecidos em toda a região não só devido à crocância e ao sabor mas por suas qualidades nutricionais e por não conter conservantes. Não é por acaso que eles estão entre os produtos mais requisitados da merenda escolar de centenas de estudantes em Bombinhas.

Tudo começou com a pequena produção de bolachas e geleias que faziam parte dos lanches entre amigos do casal Imair e Jorge Eduardo Mundsock. Eles, que antes eram funcionários de empresas consolidadas, trocaram a estabilidade para terem seu próprio negócio.

Adquiriram, então, um pequeno mercado, mas sempre se preocuparam com o aprimoramento profissional. Imair procurava fazer todos os cursos que apareciam na linha da gastronomia e de costura.

Mas as bolachas agradavam tanto que a clientela cresceu e o aumento da produção tornou-se inevitável. Os dois tipos iniciais eram os amanteigados e de cachaça. Hoje, são vários os sabores, tanto em biscoitos quanto em geleias, mas essa mudança teve a participação especial da filha do casal. Mesmo estudando longe e prestes a se formar em Química, Flávia sentia necessidade de mais qualidade de vida, pois não tinha uma alimentação correta. Após três anos de produção, ela resolveu voltar e implantar seus conhecimentos. Fez junto com sua mãe cursos, treinamentos e financiamentos com apoio da Epagri. Foi então que os biscoitos ganharam um ingrediente importante elaborado naturalmente a partir de compostos bioativos.

“Nossos biscoitos passaram a ser funcionais, saudáveis e muito procurados”, diz Flávia, orgulhosa do trabalho feito em família e no sítio, ao qual se adaptou muito bem depois da vida agitada na capital paulista. Além da preocupação com a parte nutricional e funcional dos biscoitos e geleias, Imair, Flávia e Jorge ainda se preocupam em diversificar.



Na linha dos biscoitos, a bolacha ainda é o carro-chefe, mas os sabores se multiplicam e se aprimoram: laranja, amanteigados com linhaça, amanteigados com ora-pro-nóbis, tupinambor, amanteigados puros, tupinambor com nata, de cachaça, tupinambor com aveia, além de polvilho. As geleias também são variadas: abacaxi com mamão, goiaba, maçã com pimenta, tomate com pimenta, molho de pimenta, abóbora com coco e de banana.

O cuidado e a produção feita de modo natural permitem que a família comercialize 400 quilos mensais de biscoitos e 80 quilos de geleia no mesmo período. A certificação ISO 9001 é uma meta dos Mundsock, assim como a incrementação dos produtos com quinoa. A compra de novo maquinário é um passo para a realização de seu principal sonho: obter o selo Caminhos Verde Mar, além do selo do grupo de Agroecologia da Costa Esmeralda, concedido pela Rede Ecovida a produtos que se destacam pelo modo de produção e por seus nutrientes.

Se a conquista do mercado pelos biscoitos artesanais do Sítio Bela Vista já pode ser considerada um grande avanço, imagine o que deve acontecer num futuro próximo, quando os comerciantes estiverem a todo o vapor com sua horta orgânica. Para Flávia, Imair e Jorge, o que importa é a saúde, não apenas da família, mas de toda a comunidade.

Contato:

Biscoitos Artesanais Sítio Bela Vista. (47) 9720-6930 ou 9991-5510
Avenida José Noell Cruz – Santa Luzia – Porto Belo, SC
sitiobelavistasc@gmail.com



Legado Caminhos Verde Mar 7

Restaurante Boreste une gastronomia típica a um cenário de aquarela

Morrinhos é uma praia de águas tranquilas na cidade de Bombinhas. A paisagem lembra de fato um paraíso com muitas gaivotas, o mar, os barcos de pesca e a calmaria, um cenário bastante procurado por artistas plásticos e fotógrafos.

Agora, imagine toda essa beleza natural, digna de uma bela aquarela, disponível com o horizonte ao fundo e, em primeiro plano, a imagem de uma saborosa refeição, em um restaurante familiar, com muita higiene, qualidade e aquele peixinho típico da região. Esse lugar existe, e está bem no início da praia, ao lado da Praça do Pescador. O Restaurante Boreste é o lugar ideal para se apreciar tudo isso e uma culinária à moda da casa.

No início era apenas o trabalho do seu João Cecílio dos Santos, patriarca da família e dono de uma venda na mesma rua em frente ao atual restaurante. Depois, Sálvio João dos Santos, seu o filho, transformou o velho negócio em sorveteria. Mais tarde, em 2001, Sálvio montou uma lanchonete e passou a contar com os amigos como clientes fiéis e fervorosos jogadores de dominó.

A família, contudo, sonhava com um restaurante. Mesmo sem cursos de gastronomia, Sálvio, o filho Everaldo e a mãe Lucedir, com ajuda de outras duas filhas, prosperaram com a lanchonete e puderam concretizar o velho sonho. Sem muito talento para a pesca – atividade que a família tocava junto com a lanchonete – Everaldo acabou se identificando com a gastronomia. Casou com Mirella Souza dos Santos e, atualmente, os dois são responsáveis pelas delícias servidas no Boreste. Além dos pescados típicos de Bombinhas (Bocha e Sororoca), o cardápio é composto basicamente de frutos do mar e peixes característicos do litoral (Anchova, Pescada e Linguado).



No verão, o Boreste oferece mais de 50 pratos *à la carte* e, na baixa temporada, o que mais sai é mesmo o prato executivo, que traz o peixinho da região com farinha, feijão, arroz, banana à milanesa, batata frita e salada.

Segundo Everaldo, a paisagem incrementa em 20% as vendas, mas a clientela, fiel há mais de sete anos, procura por comida leve, pratos bem elaborados e apresentáveis com sabor inigualável. Muitos preferem algo mais sofisticado ou itens preparados com o carinho típico da casa. Aliás, a qualidade é levada a sério no Boreste, pois foi ensinada por dona Lucedir, mãe de Everaldo.

A experiência do pai Sálvio é a força que movimenta o negócio, pois o sorriso com que recebe as pessoas é o melhor cartão de visitas da região. Everaldo conta que o assédio para vender o restaurante é grande, mas esse não é seu propósito atual. Atender bem, oferecer uma comida típica e saborosa à beira do mar calmo de Morrinhos ainda lhe dá muito prazer. Que o digam os clientes que têm o privilégio de conhecer e experimentar o Boreste.

Contato:
Restaurante Boreste - (47) 3393-3910
Avenida Girassol, 494 – ao lado da Praça do Pescador
Bairro Morrinhos – Bombinhas, SC
mirelassantos@bol.com.br
e restauranteboreste@hotmail.com



Legado Caminhos Verde Mar 8

Restaurante Rancho do Vítor, comida caseira e detalhes que conquistam clientes

Um lugar simples, acolhedor, que serve uma comidinha caseira em família. Assim é o restaurante Rancho do Vítor, localizado em Porto Belo, que atrai não apenas pela gastronomia típica da região, mas porque é um exemplo de que, quando se trabalha com dedicação e amor, o reconhecimento é verdadeiro e fiel.

A história do Rancho do Vítor também é muito atraente. O patriarca da família, Manoel Nicolau Lucinda, mantinha um pequeno estaleiro para reforma de barcos, em Zimbros. Com apenas 7 anos de idade, o pequeno Manoel Lucinda, filho do carpinteiro Manoel Nicolau, estudava meio período e no outro ajudava o pai na missão de sustentar a família. Em 1960, dois anos depois, a família veio para Porto Belo, e também começou a construir embarcações. O trabalho com o pai durou até 1972, quando, com apenas 58 anos de idade, seu Manoel Nicolau faleceu e deixou o trabalho nas mãos dos irmãos Manoel e Orlando.

Em seu trabalho com os barcos, Manoel chegou a ajudar o tio, em Governador Celso Ramos, mas em 1980 retornou e adquiriu seu próprio estaleiro, no mesmo local onde hoje funciona o restaurante. Na época, a parte da frente do estabelecimento foi alugada para uma pequena loja de sapatos de um amigo, mas a ideia era transformar a entrada em uma lanchonete, já que o pessoal que trabalhava nas imediações necessitava de um local para se alimentar. “Começamos a servir de 10 a 15 refeições por dia. Hoje temos uma boa demanda, com clientes fixos, que procuram por nossa comida caseira”, afirma Manoel, que ainda conta com Dona Nilma Rodrigues da Silva, sua esposa, para cuidar do restaurante. Segundo ele, o estaleiro também vai “de vento em popa” e o carpinteiro nunca pensou em deixar a profissão.

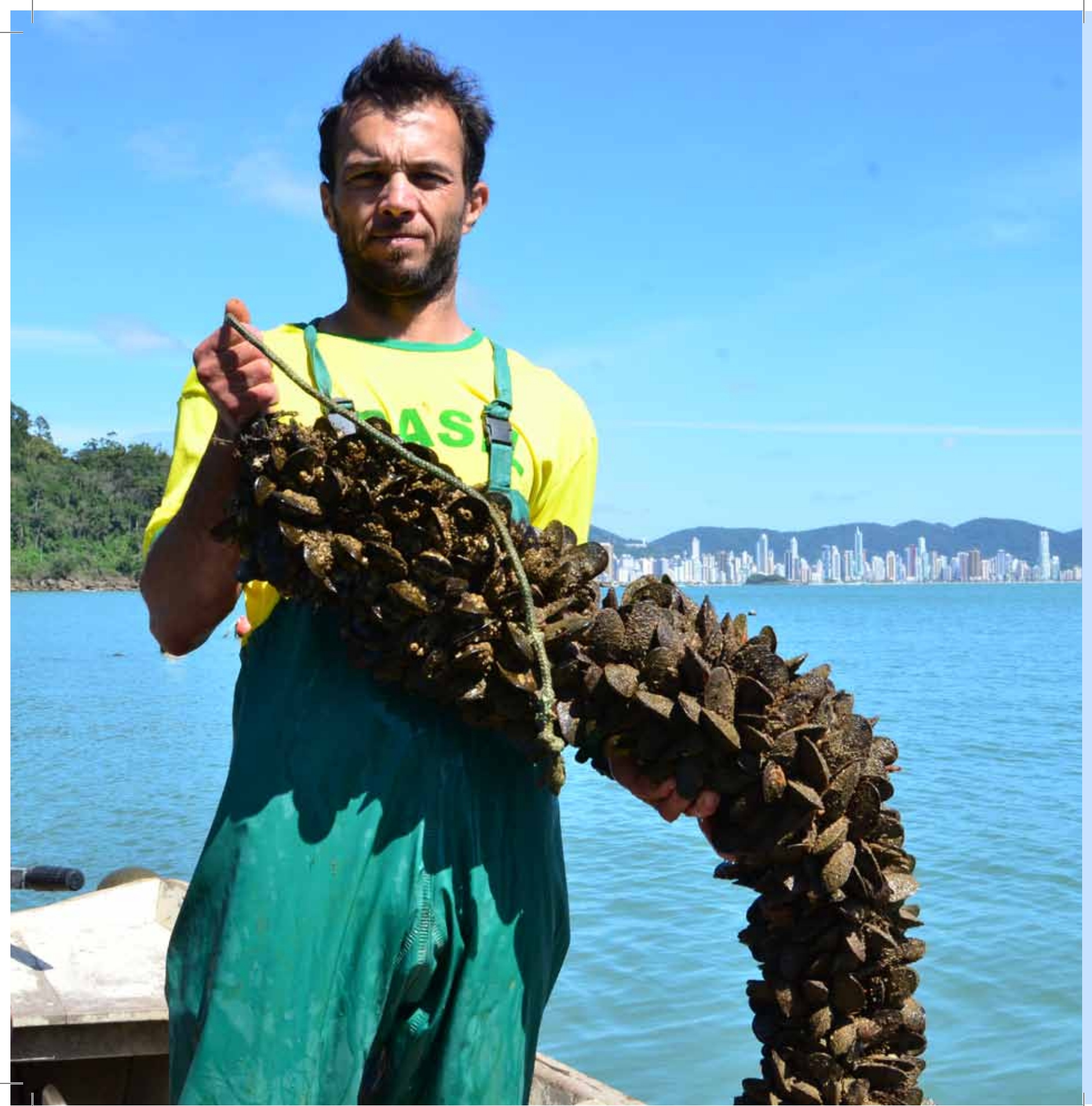


O que não falta é serviço o ano todo, tanto no estaleiro, quanto no restaurante. Os clientes vêm de São José, Canelinha, São João Batista. Uns vêm para consertar ou montar seu barco; outros para experimentar um peixinho típico da região no restaurante. Há ainda os que fazem as duas coisas, pois é impossível estar no estaleiro e não sentir o cheirinho caseiro do restaurante, que conquista fregueses com sua variedade e tempero.

Os peixes são servidos em posta e à milanesa, mas tem também refeição para quem gosta da carne bovina, suína ou de frango. A polenta, o purê e o molho também não podem faltar. No ambiente, os detalhes também conquistam os visitantes. Apesar de simples, o restaurante oferece diferenciais importantes: um cantinho para crianças com lápis de cor, brinquedos, bolinhas, carrinhos e bonecas. Há também fraldário, banheiros sempre limpinhos, cortinas de renda nas janelas e o melhor bufê em panelas de barro.

Hoje são muitas as refeições servidas a todos que não abrem mão da comidinha do Rancho do Vitor e de apreciar o serviço oferecido por uma família que é o exemplo de unidade, respeito e trabalho. “Quando se trabalha desde pequeno, toma-se consciência de que é dali que vem o seu sustento”, resume Silvano Lucinda, um dos nove filhos de Manoel, que aprendeu com o pai a ajudar a família ainda garotinho.

Contato:
Rancho do Vitor - (48) 3263-1043 e (48) 8416-8544
Santa Luzia – Porto Belo, SC



Legado Caminhos Verde Mar 9

Casa do Marisco: qualidade e tradição local em frutos do mar

O marisco é um dos melhores itens da gastronomia de Balneário Camboriú. Na Praia de Laranjeiras, há uma ótima opção para quem quer comprar o marisco e comer por ali mesmo. É a Casa do Marisco, onde se pode adquirir os melhores mariscos da região. O marisco pode vir *in natura*, à milanesa, na forma pré-beneficiada, um serviço diferenciado oferecido pela Casa do Marisco que conta com maricultura própria. Produzido nas águas de Laranjeiras, o produto atrai grande número de clientes e faz a produção de mariscos chegar a 60 toneladas por ano, com beneficiamento de 1.500 quilos do produto por dia.

A Casa do Marisco é de propriedade do casal Jaimir Galinski e Vera Lúcia Cipriani. Pescador artesanal, filho do pescador Vitorino Galinski, já falecido, Jaimir aprendeu a pescar com apenas 10 anos de idade. A família sempre trabalhou muito, mas nunca teve lucro por causa dos atravessadores. Com o apoio da Epagri, o cultivo do marisco tornou-se mais profissional. Jaimir conseguiu se desenvolver como maricultor e incrementar as vendas no posto, que tem aproximadamente 20 anos de existência, 12 deles às margens da Rodovia Interpraias, onde funciona atualmente.

Na Casa do Marisco, o forte do consumo acontece entre outubro e fevereiro, mas Jaimir não fecha o estabelecimento na baixa temporada. Quando não há a clientela do verão, a produção é vendida para terceiros. A produção do cultivo de Jaimir durante o inverno é enviada para o estado de São Paulo a fim de que a atividade econômica possa sobreviver durante todo o ano.



Mas a sazonalidade não assusta a família e a meta é produzir até 400 toneladas de marisco por ano. Pela demanda de uma clientela fiel, acostumada com o bom produto oferecido, Jaimir conta que necessita urgentemente começar a produzir o equivalente a uma área marítima de 20 hectares. Por isso, busca produtores que possam complementar essa necessidade. “O mercado é muito bom para a maricultura. Com a implantação do selo sobre a Marca de Identidade Territorial, teremos nossa qualidade certificada”, explica Jaimir, que há quatro anos trabalha para realizar novos investimentos no posto de venda. Nesse tempo, Jaimir organizou a contabilidade e pretende implantar maquinário no processo de cultivo e beneficiamento. Decidiu inclusive construir uma balsa de aproximadamente 80m² para facilitar o manejo da maricultura.

O maricultor afirma que quer continuar trabalhando com o cultivo de marisco e manter o ponto de venda. A intenção é garantir a faculdade de dois filhos, um de 15 e outro de sete anos. A certeza de realizar esse sonho vem por meio de 12 diplomas conquistados, todos relacionados ao cultivo do marisco; aos 12 anos de experiência como garçom; ao ritmo de trabalho que é levado como se fosse seu próprio empregado; e ao ingrediente que não pode faltar para o casal Jaimir e Vera Lúcia: o amor à maricultura e à pesca artesanal. Quem já foi à Casa do Marisco, sabe bem o que isso significa pelo sabor e pela qualidade do produto apresentado.

Contato:
Telefone (47) 3264-2030
Facebook.com/jairisco
vera.casadomarisco@hotmail.com
Interpraías, 2.050
Praia de Laranjeiras – Balneário Camboriú, SC



Legado Caminhos Verde Mar 10

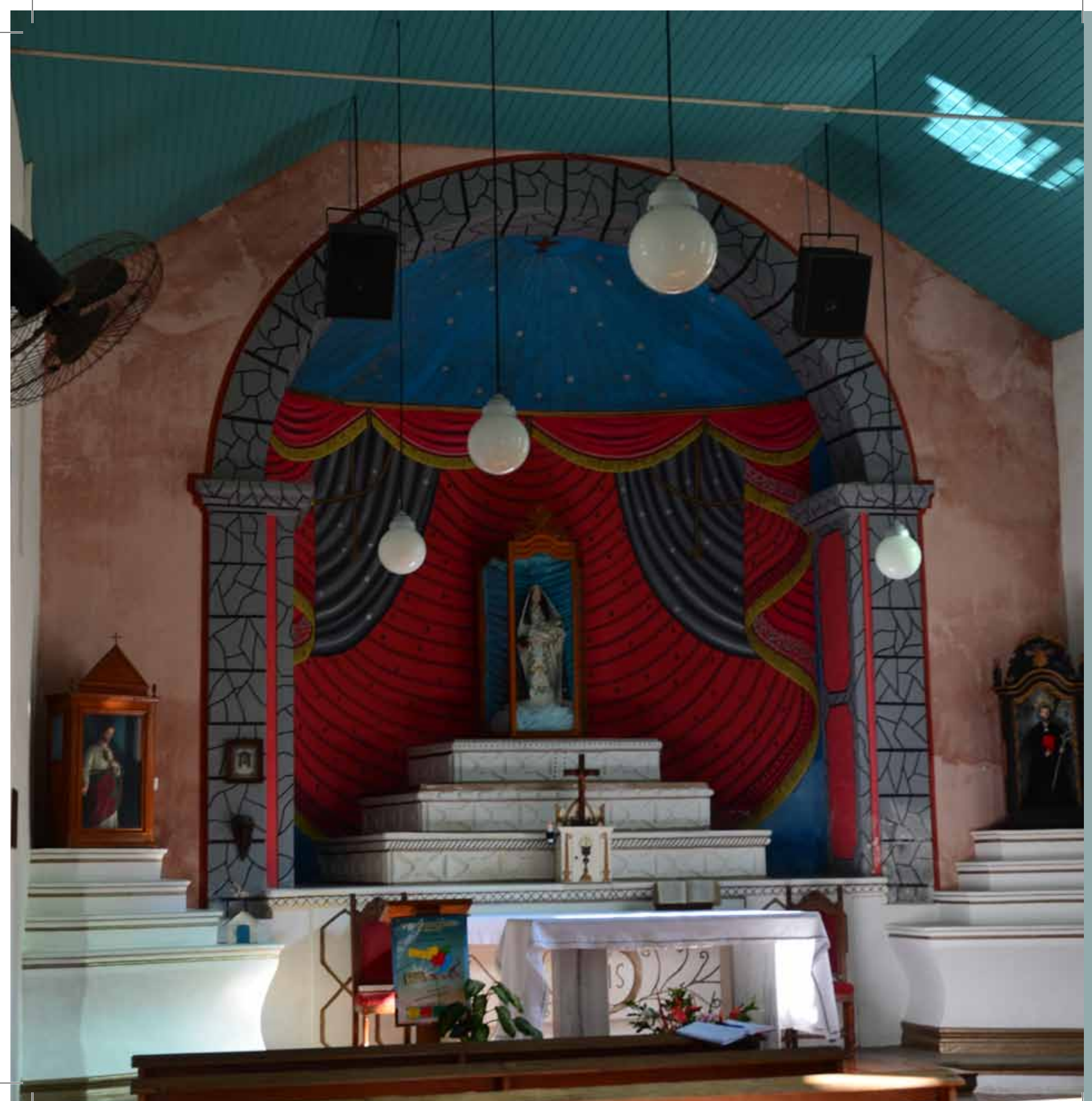
Igreja de Santo Amaro: há séculos contando a história e a cultura da Barra

Balneário Camboriú é um município catarinense criado em 1964. Poucos, no entanto, conhecem a sua história, que data do final do século 18. Um dos símbolos mais importantes do passado está bem no coração do bairro da Barra, berço da colonização do município e da vizinha Camboriú, cidade mãe. A igreja de Santo Amaro, também conhecida como de Nossa Senhora do Bom Sucesso, persevera sob sol e chuva, vento e maresia. Sua construção, segundo descendentes dos pioneiros, ocorreu por volta de 1840 com óleo de baleia, argamassa de pedras e conchas do mar, assentada com a mão de obra escrava.

O início da velha igrejinha foi uma construção de madeira, distante poucos quilômetros de onde hoje é o cemitério do bairro. Sem a localização correta, moradores dizem que lá havia uma capelinha de Santo Amaro, com a imagem trazida por portugueses, em torno de 1758. A partir dessa época, o bairro recebeu a denominação de Freguesia do Bom Sucesso, por ter sua própria igreja. O novo templo tornou-se sede paroquial de Camboriú, pois nessa época e ainda muito tempo depois, Balneário Camboriú era apenas uma praia deserta.

A igreja foi tombada pelo patrimônio cultural de Balneário Camboriú e também do estado de Santa Catarina. Por quase dois séculos, pesquisas e informações continuam sendo acrescentadas às histórias dos antigos. Muitos acreditam que o templo já tenha servido de fortaleza, protegendo a comunidade dos índios que viviam nos arredores. Isso porque as janelas, antigamente quadradas, eram maiores do lado de fora e menores em sua área interna, ao estilo de “seteiras”.

No interior do templo, as imagens também se sustentam com o passar dos anos, apesar de muitos objetos já terem sido furtados, a exemplo das vestimentas sacras que haviam sido trazidas de Portugal. A imagem de Nossa Senhora do Bom Sucesso tem o corpo em madeira e a cabeça em louça. A de Santo Amaro, explica Júlio César Alexandre, antigo zelador da paróquia, foi construída em um único tronco de árvore. Mãos e cabeça foram feitos em barro cozido, com corpo também em madeira. Na cabeça, uma coroa de prata portuguesa. Tudo isso ainda está no local, para quem quiser comprovar a história do mais antigo bairro de Balneário Camboriú.



Na igreja também se pode ver o primeiro sino da capela, tocado durante a abolição da escravatura. Segundo descendentes dos primeiros moradores, ele está rachado por causa dessa intensa comemoração. Há ainda uma vestimenta religiosa conhecida como casula, usada pelos padres sobre a túnica e a estola. A que está na igreja é verde, branca e preta, exatamente as cores usadas na paróquia entre os anos de 1840 e 1849. A veste foi recuperada pela comunidade, assim como um missal (pequeno livro que orientava as missas em latim, editado por volta de 1860). Outra relíquia que pode comprovar a história da Barra é uma pequena peça, banhada em ouro, conhecida por bandeja de comunhão. Ela era sobposta ao queixo do fiel, quando ele recebia a hóstia sagrada. Também há no templo dois castiçais do Século 19.

A Igreja de Santo Amaro fica na Rua Emanuel Rebelo dos Santos, junto à Praça do Pescador. Aberta de segunda à sexta-feira, das 12 às 18 horas, a Igreja recebe a comunidade aos domingos para a celebração da missa às 9h30. Duas datas são também preservadas na história: 15 de janeiro, data em que se comemora o dia de Santo Amaro e que no passado era festejado com procissão pelo mar; e 15 de agosto, dia da festa de Nossa Senhora do Bom Sucesso comemorada antigamente. Todos os fatos relatados são baseados na história contada pela comunidade. Uma das tradições é o agradecimento aos milagres. No dia 15 de janeiro, os fiéis traziam massa de pão moldada com fôrmas que representavam as partes do corpo que, segundo afirmavam, eram curadas pela fé.

A Igreja recebe visitantes de todos os estados e até do exterior, mas ainda há pouca visitação do morador local. A maior preocupa o dos filhos dos pioneiros   que a história se perca. Por isso, vale a pena visitar o templo e comprovar essa bela história, que é um grande legado a Balneário Camboriú e região.

Contato:

Igreja Santo Amaro

Fone (47) 3360-0488 (Paróquia Vila Real)

Rua Emanuel Rebelo dos Santos, s/n  (frente Praça do Pescador)

CEP 88332-135 – Barra – Balneário Camboriú, SC



Legado Caminhos Verde Mar 11

Píer Turístico de Porto Belo liga história local e tradição da pesca artesanal ao turismo

O turismo é levado a sério e de forma profissional em Porto Belo. Tanto que o município possui um dos dois atracadouros catarinenses credenciados para receber cruzeiros marítimos. Para recepcionar centenas de turistas que chegam das mais variadas partes do País e até do exterior entre novembro e março, a Prefeitura construiu um novo píer que está em operação desde meados de 2011.

Um dos fatores de desenvolvimento do turismo começa pela recepção, feita com organização e ordenamento no transporte dos passageiros. Por medida de segurança, os navios ficam atracados atrás da Ilha de Porto Belo e os visitantes são trazidos ao píer do município pelos barcos de transportes – conhecidos por “tenders”. Do píer são levados para passeios na ilha, aos arredores e pela enseada de Caixa D’Aço, uma das mais procuradas pelos turistas.

O píer tem 185 metros de comprimento e quatro de largura, e comporta a recepção de seis “tenders” ao mesmo momento. Quando chegam os turistas, a cidade se mobiliza e oferece uma série de atrações: feira de artesanato, passeios na cidade e na região, lojas e restaurantes. O comércio se diversifica e os atendentes praticam o que aprenderam nos treinamentos: dar informações turísticas e prestar todo tipo de serviço solicitado pelos viajantes.

Um desses grupos que se mobilizam para receber bem o turista é formado por pescadores filiados à Associação de Pescadores Artesanais de Porto Belo. Durante a temporada, os pescadores se encarregam de passeios de barco, traslado para a ilha e ainda saem em pescarias com grupos de visitantes. Quando a atividade iniciou, não havia associação e muito menos organização. O píer, construído primeiramente há 17 anos, impulsionou a organização entre os profissionais. O desenvolvimento da atividade na região é fruto da união dos pescadores há 16 anos. Entre os 14 associados, está o fiscal do grupo e pescador, Manoel André Conceição Filho, conhecido como “Ferrugem”.



Ele conta que a ordenação dos pescadores, que intercalou a atividade da pesca com o receptivo do turismo, possibilitou o crescimento coletivo. Antigamente, apenas um barco realizava a pesca e o turismo. Hoje, a associação cumpre as normas da Marinha do Brasil para dar mais segurança à atividade. Na baixa temporada, geralmente três embarcações realizam serviços turísticos e outros 11 trabalham na pesca. Na temporada, todos os 14 se voltam ao turismo e cada um realiza, aproximadamente, nove viagens com visitantes. A organização é tamanha, que o dinheiro recebido, ao final do dia, é rateado em partes iguais. “Quem não trabalha, não recebe”, adianta Ferrugem.

A organização proporcionada pelo Píer Turístico Municipal tem outro ponto positivo, além de favorecer o traslado dos turistas. Todos os dias, os três pescadores escalados para iniciar os trabalhos também fazem a limpeza da praia, na Enseada das Garoupas. São feitos rodízios diários na manutenção da orla.

No que diz respeito à pesca, o píer também tem papel importante como organizador, pois o descarregamento dos pescados só é realizado enquanto não ancoram os grandes navios. A partir do primeiro cruzeiro, a atividade cessa e só retorna após a temporada. No local, o acesso por terra é feito apenas com automóveis utilitários de pequeno porte, para não danificar a estrutura. Cerca de 900 quilos de pescados já foram descarregados em apenas um dia. “O píer melhorou cem por cento para nós”, comenta Ferrugem.

Além de complementar a renda para os pescadores, a plataforma favorece o turismo em Porto Belo. A associação já pensa em formas de profissionalizar o setor. Motivar o trabalhador a conhecer um segundo idioma é um exemplo que pode dar certo, uma vez que o turista sempre quer ser bem recebido.

Contato:
Fone (47) 3369-4185
Rua Manoel Felipe da Silva, s/nº
Centro – Porto Belo, SC
www.passeiodospescadores.com.br



Legado Caminhos Verde Mar 12

Especiarias e condimentos Pimentche valorizam a tradição local no mercado internacional

Oscar Fernando da Silva e Marie Dominique Domergue poderiam simplesmente ter se aposentado e levar adiante a ideia de ter uma pousada no Sítio Mata Atlântica, no interior de Itapema. Mas a grande paixão pelas especiarias e condimentos levou o casal a fazer no local o plantio de várias espécies de um dos condimentos mais usados na gastronomia, a pimenta.

Trabalhando no sítio, o casal transplanta a produção atual de mudas na cidade de Itajaí, onde produz em larga escala e colhe 15 toneladas do produto em uma única safra.

Originária da Índia, a pimenta é um tempero indispensável na culinária de todo o mundo. O tipo Bhut Jolokia é considerado três vezes mais forte que a pimenta malagueta e conquistou clientes fiéis nem países como Brasil, França, Portugal, Espanha, Itália, Alemanha, Inglaterra e Israel. O mercado internacional corresponde por 50% das vendas.

O sucesso do produto não aconteceu por acaso. É resultado da histórica união entre duas pessoas: Oscar e Marie. Ele é publicitário há 30 anos e ela é natural da França, onde também trabalhava com comunicação em uma empresa que valoriza sua marca por meio de ações humanitárias. Entre as idas e vindas pelo Brasil e pelo mundo, o casal se conheceu e descobriu que tinha algo em comum: o desejo de criar uma ONG para ajudar crianças menos favorecidas. Oscar assumiu a vice-presidência da associação, mas hoje, Marie-Dominique segue sozinha com a organização, pois o marido tem muito trabalho para manter a produção e atender a demanda da Pimentche!



Oscar recebeu o prêmio “Selo de Sustentabilidade” da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), em Minas Gerais, durante o 4º Encontro Nacional do Agronegócio de Produtores de Pimenta. Entre 75 produtores, a Pimentche ficou na vice-liderança, atrás apenas de uma empresa da Bahia.

Além de ter seu principal ingrediente indiano, a Pimentche é feita com ervas finas, açúcar mascavo, vinagre e é totalmente isenta de conservantes. Também recebe uma alquimia especial, que a coloca nas mesas e prateleiras dos melhores empórios da região. Já encontra-se em 35 pontos de venda, localizados em Santa Catarina, Paraná, Rio Grande do Sul, São Paulo e França.

O molho tradicional é um dos produtos criados por meio da Pimentche, mas o empreendedorismo do casal estimulou a produção do molho *Red Gold*, a Mostarda Picante, a Zapata (pó de pimenta de procedência mexicana), vinagres saborizados com pimenta e geleias especiais. “Nossa ideia é movimentar uma agroindústria com produtos à base de pimenta, além de abrir um espaço de degustação”, revela Oscar. Com sua experiência e seis anos de estudo, Oscar pretende explorar outras espécies de pimenta estrangeiras em solo catarinense. “A pimenta indiana se adaptou bem ao clima do estado. Vamos tentar agora outras variedades, inclusive do Caribe”, adianta o produtor.

Contato (agendar visitas com antecedência):
Oscar Fernando da Silva (47) 3139-0057 e (47) 9124-4493
Eco Sítio Mata Atlântica
Estrada Geral do Sertão do Trombudo, 500
E-mail: oscarpsicum@hotmail.com
Face: oscar.silva.988712
Itapema, SC



Legado Caminhos Verde Mar 13

Rancho do Pescador perpetua histórias e a cultura da pesca artesanal em Itapema

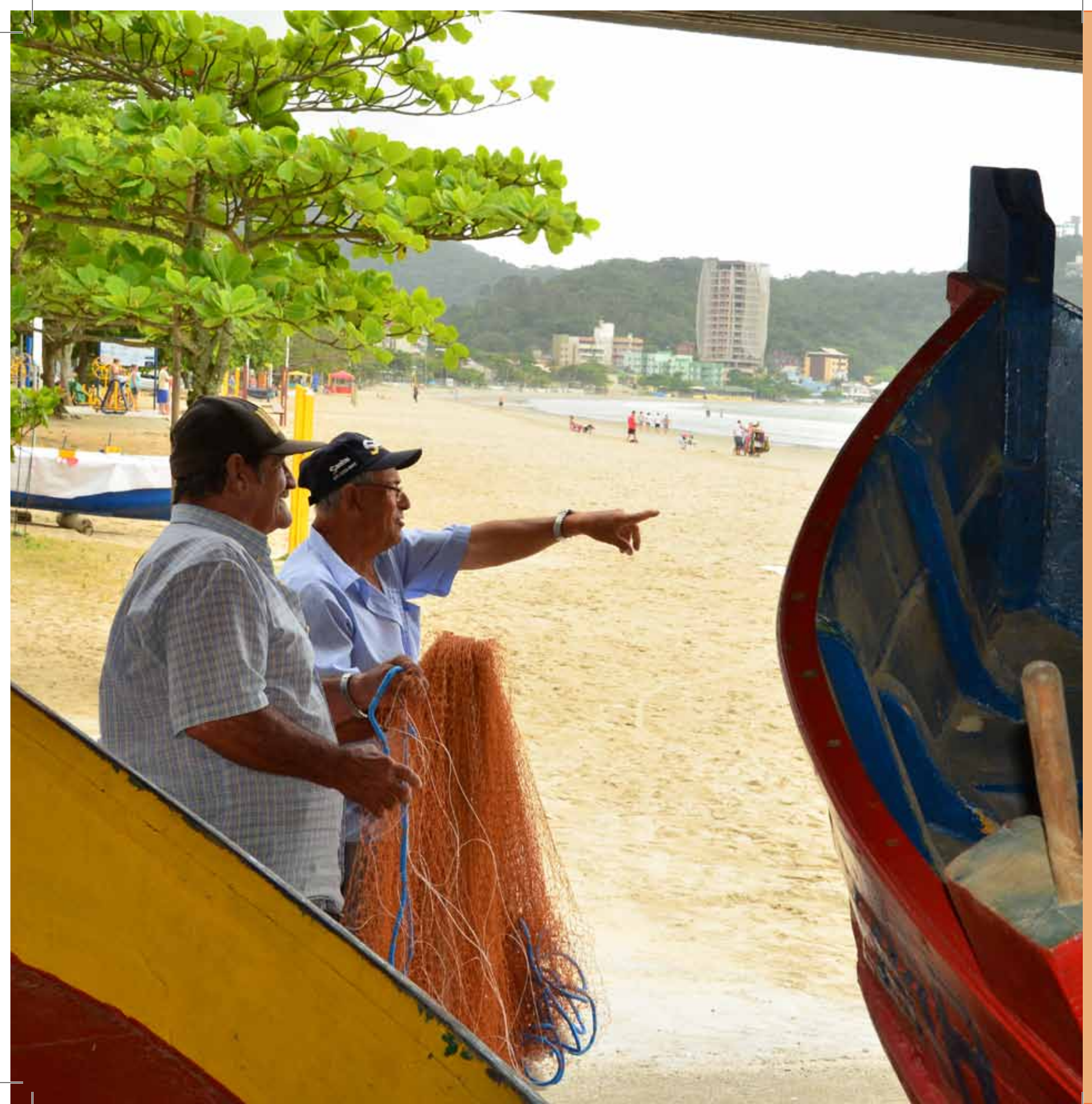
Embora não seja tão rentável atualmente, ser pescador ainda vale a pena. A profissão mais antiga do litoral catarinense também é a que mais tem memórias e histórias de amizade. A concorrência com a pesca industrial afasta cada vez mais o jovem do mar, mas quem já sentiu o gostinho da atividade, concorda: não há dinheiro que pague as experiências e as lições aprendidas com o tempo.

Em Itapema, o “Rancho do Pescador” do seu Adelçon Menezes dos Santos é um dos poucos locais que ainda guardam recordações e serve como exemplo de vida digna de um trabalhador nativo do litoral. No lugar, há uma canoa com aproximadamente 110 anos de fabricação, feita de figueira e com um nome que sugere a riqueza da profissão: Boa Fortuna. A embarcação ainda sai para a água, em pescarias nem sempre rotineiras, comandadas por Adelçon que, quando vê o cardume, procura chamar os amigos para a pesca.

Nascido em Florianópolis e filho do também pescador Renato Monteiro dos Santos, já falecido, Adelçon começou a pescar com nove anos. Um ano depois veio morar em Itapema, onde construiu seu mundo em meio à pesca e muito aprendizado. “Eu estudava meio período, e no outro pescava com meu pai”, conta o pescador que, aos 15 anos de idade, tornou-se sócio na atividade com seu Renato, organizando a pesca com uma dúzia de pescadores.

Eram três as embarcações na sociedade. Com rede de pesca própria e no arrastão, o grupo chegou a capturar 25 toneladas de sardinhas em apenas um lance há cerca de 25 anos. Em 2001 foram três toneladas de corvinas, época em que a pesca era exercida pelo pescador durante todos os dias da semana. “Nós saíamos de madrugada na segunda-feira e retornávamos apenas na sexta-feira à tarde. Hoje, só saio para pesca quando vejo os peixes”, diz Adelçon, com sua experiência de 60 anos. “O que nos interessa é a quantidade, a qualidade e o tamanho das espécies”.

Os problemas de saúde não deixam o trabalhador sempre no mesmo ritmo. Os olhos e o coração não estão cem por cento. Mesmo assim, no dia 7 de outubro de 2013 ele acertou outro palpito. Ao ver o cardume, não pensou duas vezes e foi para o mar. Pescaram 400 quilos de sardinhas para a admiração dos amigos, que jamais tinham presenciado um cardume tão grande em pleno mês de outubro.



Além de sardinhas, Adelçon ainda costuma pescar tainhas, tainhotas e paratis. Em suas saídas, já enfrentou diversas tempestades, mas nada o atormenta mais do que a possibilidade de perder seu ranchinho de pesca, que já sofreu a pressão causada pelo desenvolvimento da cidade. “Antes, entre 1956 e 1998, o rancho era de madeira e em outro local. Meu pai cuidava do caminhão e eu da pesca. Para poder se aposentar, ele acabou sendo obrigado a vender o barco pra mim”, relata.

A maior mudança para o pescador foi a construção da nova avenida beira mar em Itapema. Em 1998, foi ameaçado de perder o rancho, em nome do que era caracterizado como uma limpeza da orla. Em 2000, conseguiu fazer uma negociação com o Poder Público. Assim, o rancho de madeira foi reconstruído em alvenaria. Mas como continua sobre a areia e próximo ao canto norte da praia, Adelçon ainda luta na justiça para manter o que se pode chamar de pequeno museu da pesca e do pescador.

No rancho, há três barcos: o memorável “Boa Fortuna” e o “América II”, ainda em atividade, além de um terceiro que está interditado. Também são guardados 4 mil metros de rede. A maior delas com extensão de aproximadamente 600 metros. A canoa de 110 anos, conta Adelçon, foi feita a mão, com madeira selecionada. Foi vendida e adquirida de volta, mas o fato de ser a mesma canoa só foi percebido posteriormente. “Não sabíamos que era a mesma. Ela foi reconhecida pelo filho do carpinteiro que fez a embarcação”, diz o pescador, feliz pelo resgate da peça que fez parte da sua vida.

Assim como a embarcação que ele não pensa em vender, Adelçon não imagina a possibilidade de se desfazer do rancho de pesca, o qual pretende passar para o filho de 35 anos. “Daqui a alguns anos, provavelmente ninguém mais vá saber o que é um rancho de pesca. Por isso o rancho não está à venda, como aconteceu com outros ranchos aqui da praia. Quero que as pessoas conheçam histórias da pesca e da profissão”, afirma.

Uma lei municipal de Itapema protege a permanência do rancho no canto norte da praia. Além de servir de pequeno museu, seu Adelçon cedeu parte da construção para um pequeno posto de informação turística, mas hoje o local é usado para auxiliar aulas de surfe.

Assim como quer que as pessoas se desloquem para conhecer um rancho de pesca, o pescador visita o local várias vezes ao dia para averiguar se tudo está correto, mesmo com dificuldades para se locomover. Ele afirma que o rancho continuará sendo o seu mundo e que ainda quer dividir essas experiências com as futuras gerações.

Contato:
Adelçon Menezes dos Santos
Rancho do Pescador – Praia de Itapema
Centro – Itapema, SC



Delphinus Inyanga
CARNÍVORA TERNÁRIA - 1928

Estaloceros maritima
BALTICÁ TRAZTA
VERTEBRAL E COSTELA

Preservação

Mergulho em águas azuis

BILLABONG
SURFER

Legado Caminhos Verde Mar 14

Museu e Aquário Marinho de Bombinhas, a maior exposição da história e dos legados do mar em Santa Catarina

O estado de Santa Catarina é um dos cenários marinhos mais exuberantes e ricos em fauna e flora brasileiras. As belezas, nem sempre vistas em locais de fácil acesso, geralmente se escondem nas profundezas do mar, mas ainda conseguem ser apreciadas por mergulhadores que se aventuram entre corais e animais nem sempre amistosos. São conchas, cavalos marinhos, estrelas do mar, golfinhos, baleias e uma enormidade de espécies de várias cores e tamanhos. Mas, toda essa riqueza pode ser apreciada de uma outra maneira. Em nosso litoral, há aproximadamente 14 anos, foi criado o Museu e Aquário Marinho de Bombinhas, com acervo de cerca de 20 mil peças, que pode ser visitado ou também servir para auxiliar a educação ambiental de escolares.

A existência do Museu e Aquário Marinho de Bombinhas se deve à paixão pelo mar e pelo mergulho alimentado pelo biólogo Luis Eduardo Martins da Silva, especialista em Biologia Marinha. Aliás, Luis tem uma família de apaixonados pelo mar. O museu é mantido por ele, pela esposa Marisa Pereira dos Santos, pelo filho Júnior, e ainda com o apoio das filhas Carolina e Ana Luisa. Luis conta que tudo começou na cidade paulista de Santos, em 1985, onde foi criado o primeiro acervo da família, com a exposição de uma coleção de conchas que se acumulavam pelos anos.

Há 25 anos, a família resolveu migrar para Bombinhas e instalou o museu na região, em parceria com responsáveis pela Ilha de Porto Belo, a fim de trabalhar com educação ambiental. Com eles vieram corais, esponjas e estrelas do mar, ovo de tubarão, exemplares curiosos como o peixe-morcego, ossos e crânios de crocodilo, boto cinza, baleias minke e franca. Uma coleção que com o tempo foi aumentando e hoje é considerada a maior coleção de sedimentos do mundo, com várias espécies de areias, pedras e objetos que atravessaram milênios como fósseis das eras Paleozoica, Mesozoica e Cenozoica. Além dos famosos sambaquis, os visitantes podem observar peças de navios naufragados, aquários com peixes vivos e um tanque de contato que auxilia portadores de necessidades visuais a tocar em certos animais marinhos.

Atualmente, o Museu e Aquário Marinho de Bombinhas tem grande respaldo da comunidade científica. Os profissionais indicam o local para encaminhar itens doados ou que precisam de cuidados para retornar ao ambiente marinho. O Brasil é riquíssimo em fósseis marinhos, mas sua exploração é ilegal. “O que temos é proveniente de doações. Podemos recuperar, sim, mas não coletar”, explica o biólogo que tem parceria com universidades como Unisul de Palhoça, Uniplac de Lages e com o Museu de Taió.



No local há ainda um programa especial para escolas com visitas, palestras e trilhas ecológicas. As saídas de barco e os mergulhos de contemplação são outros diferenciais. As aulas de mergulho dão direito a apostila e certificado de realização aos participantes.

O museu é considerado pela World Wide Fund for Nature (WWF) como o mais antigo empreendimento do ramo ambientalista na região. As milhares de peças também o caracterizam como um dos maiores acervos do Brasil, sendo o maior do estado em exposição. Como o local em que se encontra é uma casa exíguas, apenas 20% dos itens estão expostos. O restante permanece cuidadosamente guardado até que um local maior seja disponibilizado para a exposição aos visitantes. As salas também estão sendo adaptadas para portadores de necessidades especiais.

Das curiosidades que o museu guarda, estão dispostos exemplares de conchas venenosas, o animal mais letal que vive no mar, conhecido como *Conus*; a *Tridacna gigas*, conhecida popularmente como ostra-gigante, da família Tridacnidae, que vive na região do Indo-Pacífico; considerada o maior molusco bivalve do planeta, chega a medir 1,2 metros de comprimento e pesar até 700kg. Em contato com seres em movimento, a *Tridacna* se abre para prendê-los ao se fechar. No caso de pessoas, ela prende o pé e só o solta quatro horas depois, matando por afogamento.

No museu pode ser observado o polvo denominado Nautilus, que inspirou a construção do submarino de mesmo nome. É o último polvo do planeta que tem conchas em sua estrutura. A *Língula anatina*, também em exposição, é o animal vivo mais antigo do planeta entre todas as espécies, sejam marinhas, terrestres ou do ar. O maior caramujo do sul do Brasil e o quarto do mundo também está na rica mostra de Luis.

Para quem não sabe, o museu mostra que as baratas também vivem no fundo do mar. Um tipo delas pode ser observado na exposição é a espécie que vive a mil metros de profundidade. Outra atração, uma das paixões de crianças e jovens, é o cavalo marinho, que no aquário, mesmo pequenino, pode ser visto em movimentos lentos e graciosos. “Criamos essa espécie e depois devolvemos à natureza, geralmente às águas das praias de Sepultura e Lagoinha. Os mergulhos são acompanhados por oceanógrafo e biólogo”, explica Luis. Em Bombinhas, o Museu e Aquário Marinho uma grande oportunidade para que escolas realizem visitas de aprendizado.

Contato:
Museu e Aquário Marinho – (47) 9653-3607 e 8906-7954
Rua Leopardo, 800 – Bairro Zé Amandio – Bombinhas, SC
museumarinho@hotmail.com
facebook/museumarinho



Legado Caminhos Verde Mar 15

Casa Linhares: história, cultura e arquitetura centenária na Barra

A sociedade só evolui se ela respeita e guarda sua história. Apesar de ser um município com apenas meio século de vida, Balneário Camboriú ainda lembra com carinho de sua colonização centenária, iniciada no bairro da Barra e em alguns locais do extremo norte da praia, onde hoje se situa o bairro Pioneiros. Na Barra, várias manifestações foram cuidadosamente guardadas para dar suporte à cultura, à religiosidade e à própria economia, que ainda são respeitadas pelos descendentes dos antigos moradores. Entre as “marcas” do passado, estão o Folgado do Boi de Mamão, as cantorias de Terno de Reis, a tecelagem em tear de penteliço, a cerâmica artesanal ou louçaria de barro, a fabricação de farinha de mandioca em engenho, a pesca artesanal de tainha e a brincadeira do boi.

Na gastronomia, estão as derivações de pratos à base de peixes, frutos do mar e farinha de mandioca, como a sopa de siri, o pirão com peixe, a tainha escalada, a sopa e o bolinho de peixe, a sardinha frita, em conserva ou *a jato*. Essas manifestações ainda são percebidas no bairro da Barra e nas praias do sul. Também no bairro é guardada a arquitetura luso-açoriana, por causa de sua colonização, presente em duas edificações: a igrejinha secular de Nossa Senhora do Bom Sucesso ou de Santo Amaro e a Casa Linhares.

Mesmo não tendo rompido séculos, a Casa Linhares – e seus aproximadamente 70 anos de construção – chama a atenção por manter o estilo açoriano em seus diversos ângulos. A casa foi construída por Ademar Rebelo Linhares, por volta de 1950. A obra foi erguida com o dinheiro da comercialização de grãos de café e atualmente pertence à Maria das Neves Bastos Linhares.

A construção foi realizada com tijolos maciços e apresenta janelas em estilo colonial. As telhas que cobrem a edificação se emolduram em quatro lados (ou quatro-águas), e foram adquiridas na Olaria Bastos, também da família de Linhares. As paredes são sustentadas por vigas de madeira maciça falquejada, que no linguajar local significa “feita a facão ou a machadinha”.



Na casa viviam o casal Ademar e Néia Linhares, com seus 11 filhos. Antigamente, funcionava no andar de baixo um pequeno armazém, considerado como um dos primeiros pontos comerciais da Barra. Depois passou a ser farmácia e hoje abriga uma barbearia. Pela grande representação histórica para o município de Balneário Camboriú, a Casa Linhares foi escolhida para sediar a Fundação Cultural do município, onde hoje também funciona a Escola de Arte e Artesanato “Cantando, Dançando e Tecendo Nossa História”.

Ponto turístico da cidade, a Casa Linhares é um dos itens mencionados no material de divulgação da Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico do município. Quem entra na casa para conhecer as atividades da cultura municipal, se depara com história, afinal, o cheiro da madeira antiga se confunde com o aroma da matéria-prima trabalhada pelos alunos da escola de arte. Nos degraus de madeira que levam ao andar superior é inevitável ouvir o barulho do ranger das ripas encaixadas, o mesmo que se ouve ao subir para o andar superior da igreja da Barra.

O cenário de passado e encantos é o mesmo em outro local ainda preservado, a Praça do Pescador. Era nesse local que antigamente as famílias se encontravam antes ou depois das missas para conversar, trocar mercadorias (farinha por laranja, frango por cebolas etc.), pois nem tudo era fácil de ser encontrado. Ali também era realizada a festa da melancia. À sombra das árvores da praça, sob os olhares de quem entrava ou saía da Casa Linhares, ou descansava em suas janelas, ficavam os casais apaixonados.

A Casa Linhares já estava no bairro mesmo quando o tambor do Divino ainda passava de porta em porta, assim como os violões do Terno de Reis e as novenas. Na época de sua construção, o bairro não apresentava muitas casas, e a maioria era de madeira. Sua presença se tornou marcante e ponto de encontro de procissões e eventos, como a festa de Santo Amaro em 15 de janeiro e de Nossa Senhora do Bom Sucesso, em 15 de agosto.

Atualmente, a casa já não é a construção que mais chama a atenção do bairro, pois no local há marinas, iates milionários e construções elevadas. Mas deve-se levar em conta que a Casa Linhares tornou-se uma das mais importantes obras da Barra, pois é testemunha de um passado que ainda está cravado em seu próprio espaço.

Contato:
Casa Linhares - Fone (47) 9231-3875
Rua Emanuel Rebelo dos Santos, 1.079
CEP 8833-2135 – Barra
Balneário Camboriú, SC
E-mail: escola.fcabc@balneariocamboriu.sc.gov.br



Legado Caminhos Verde Mar 16

Museu Engenho do Sertão oportuniza a vivência das diversas expressões da identidade cultural de Bombinhas

Bombinhas, uma das praias mais lindas de Santa Catarina, possui águas transparentes, às vezes com tonalidades azuis, noutras com um tom verde deslumbrante. Os pés que caminham nas águas de suas orlas podem ser vistos a mais de um metro de profundidade, dando aos banhistas uma sensação de sintonia e intimidade com o município.

A cidade envolve por sua beleza, pela variedade de opções gastronômicas, e tem o turismo como principal fonte de renda. Atualmente, no entanto, o turista já conhece bem os lugares e seus ícones mais famosos: suas praias, o carinho de sua comunidade, além dos produtos e serviços expostos para agradar os visitantes. Hoje o turista quer conhecer a identidade de cada povo para enriquecer sua viagem e compreender melhor costumes e tradições de cada lugar. Além do turismo, o viajante deseja enriquecer sua própria cultura.

Felizmente ainda há cidades, como Bombinhas, onde a cultura é levada a sério. Além de movimentar a economia, o turismo enriquece a história do seu povo. No município, uma das instituições que se preocupam com a identidade da comunidade é o Instituto Boimamão. Funcionando no interior de um antigo engenho, o instituto guarda com carinho os costumes da região e é rico em histórias e ações. O Engenho do Sertão é um lugar fantástico, onde são realizadas atividades de intervenção social que valorizam, atualizam e adaptam as tradições culturais às necessidades contemporâneas de seus moradores.

Arquitetura, gastronomia, crenças, literatura, lendas, mitos, medicina popular, artesanato, danças e folclore, enfim, todas as referências históricas de Bombinhas encontraram abrigo no Engenho do Sertão. O local, que atua desde 1998, quando também foi criado o Instituto Boimamão Preservação e Fomento da Cultura, tornou-se Museu Engenho do Sertão pelo MinC/IPHAN em 2007 e foi inserido como Museu Comunitário no cadastro nacional de museus. Em 2008, foi agraciado com o Selo Cultura Viva e, em 2009, se tornou um Ponto de Cultura, por meio do convênio nº 12, efetuado com o Governo Federal e em conjunto com o Estado, pelo Programa Mais Cultura. Em 2013, foi premiado pelo Instituto Brasileiro de Museus (Ibram) como Ponto de Memória.

O Museu Comunitário Engenho do Sertão tem um importante acervo histórico e, desde 2010, com a implementação de uma unidade de produção, fomenta e aperfeiçoa habilidades através das oficinas de artesanato tradicional. Mas não é apenas um facilitador de cultura; é também um transformador e incentivador das criações culturais. Isso porque em 17 anos como agente de preservação do patrimônio histórico-cultural esse antigo engenho, usado antigamente para produzir farinha de mandioca, produziu muito conhecimento. As oficinas do Tear, do Entalhe, do Barro, a tradição açoriana por meio da reprodução do folclore, o incentivo à gastronomia cultural, a motivação à literatura popular, além de muitas outras atividades, enriquecem dia a dia a identidade do município.



A responsável pelo local, Rosane Luchtenberg, diretora presidente do Instituto Boimamão, recebe visitantes no local para sensibilizá-los com o que alimenta o seu trabalho: a paixão pelo resgate, manutenção e produção da cultura local. Por isso, a “Rô do Engenho” não abre mão de manter no local uma escola alternativa de apoio ao ensino formal, de educação ambiental e do patrimônio. “Nosso sucesso é benefício para muitos”, comemora Rô, que tem uma extensa lista de comprometimento com a população, por meio dos objetivos do Instituto. Saiba quais são:

- Núcleo de Ação e Criação Artesanal - artesanato tradicional (Naca);
- Núcleo agrícola e produção orgânica - produção de mudas (Napo);
- Cursos e palestras sobre temas relacionados ao patrimônio histórico;
- Promover aos artesãos da Costa Esmeralda aperfeiçoamento e venda dos seus produtos em parceria com o Sebrae/SC;
- Promover o turismo cultural, com eventos socioculturais;
- Organizar visitas guiadas para a comunidade escolar do município, cidades de entorno e de outros estados;
- Desenvolver parcerias entre o Poder Público, Universidades e Iniciativa Privada, visando à conservação do patrimônio natural e cultural, fomentando o potencial turístico de Bombinhas e cidades do entorno.

O Museu Comunitário Engenho do Sertão é um acervo histórico em movimento. Os saberes e fazeres da comunidade local podem ser percebidos por meio de narrativas e objetos da época do povoamento açoriano guardados desde 1998 pelo Instituto *Boimamão*. O museu tornou-se Ponto de Memória, lugar de vivências, afetos, apoio ao ensino formal, participação comunitária e desenvolvimento sociocultural. Oferece a típica “consertada”, cachaça misturada com café e especiarias (licor tradicional típico de Bombinhas pela Lei nº 1318, de 23 de maio de 2013).

O Engenho do Sertão, sede do instituto, foi revitalizado em 1998, e sua habilitação foi concedida pela Lei Federal de Incentivo à Cultura Rouanet 8.313/98; Pelo Estado: Lei 10.929/03; No Município: Lei 467/99 (com auxílio financeiro).

Contato:
Museu Comunitário Engenho do Sertão - (47) 3393-3099
Rua Abacate, 452 – Sertãozinho
Bombinhas, SC 88 215-000
www.engenhodosertao.com.br
<https://www.facebook.com/engenho452>



Legado Caminhos Verde Mar 17

Artes em Conchas revela o talento cultural e artístico das mulheres da Barra

Roseni, moradora da Barra, o centenário bairro de Balneário Camboriú, levanta todos os dias às 4 horas para dar conta da casa e da família. Mas será que essa dona de casa está desanimada e gostaria de mudar de vida? Poderia ser que sim, mas em muitos casos, pelo menos naqueles que podem se transformar em exemplos de vida, pode-se concluir que as aparências enganam. O sonho dessa paranaense, que vive há 21 anos no litoral de Santa Catarina, está se realizando numa rotina de prazer e amizade.

Roseni Salete dos Santos Cruz dedica todas as suas tardes ao artesanato que realiza com conchas e resíduos de peixes e da maricultura. E ela não faz isso sozinha. O grupo de oito senhoras do “Artes em Conchas” transforma o que se deteriora na natureza em belíssimos trabalhos que enfeitam mesas, paredes e também deixam mais lindas as mulheres, moças e crianças.

As senhoras do Artes em Conchas têm entre 42 e 70 anos e conseguem complementar renda e até viver profissionalmente do que produzem. O grupo foi criado em 2006, após um curso que realizaram junto à Epagri. Também aprenderam outras habilidades que facilitaram a adesão de cola, conchas, resíduos de peixes, como o couro curtido do Salmão ou da Guaivira usando verniz para dar brilho. Em suas mãos, materiais reciclados como caixinhas de leite tornam-se objetos de desejo, como bonecas, bijuterias, abajures, vasos e outras centenas de ideias.

Os itens são comercializados na Colônia de Pescadores do bairro da Barra, em um ponto de vendas no acesso secundário à Praia de Laranjeiras, em uma lojinha no Calçadão da Avenida Central de Balneário Camboriú e ainda no Centro Público de Economia Solidária de Itajaí, que abriu as portas para o grupo de Balneário Camboriú, já que naquela cidade o projeto ainda não foi aprovado por lei.



“Nossos produtos chamam a atenção de turistas, moradores e pessoas que passam pelos nossos itens, porque as artes feitas em conchas são realmente bonitas e muitos querem levar lembranças características do litoral e feitas totalmente de modo artesanal”, valoriza Roseni, que consegue tirar o sustento da família por meio das artes manuais com conchas, restos de pescados e da maricultura.

As mulheres do Artes em Conchas são grandes observadoras. Talvez seja isso que atraia tanto os compradores. Elas memorizam todas as artes que veem em feiras, revistas, televisão, mas também criam e inovam e, claro, sempre aproveitam quando aparece um curso novo desse tipo de artesanato na área.

“Hoje chegamos a não dar conta do que colocamos à venda. Tudo sai muito rápido e isso é bom, porque, além de dar o nosso sustento e complementação de renda, o comprador leva nossa arte, a arte da nossa terra para sua casa, para seus amigos. Isso nos dá muito prazer”, enfatiza Roseni, que já dá aulas de artes com conchas e com resíduos do que vêm do mar para os clubes de mães.

O resultado do projeto dessas senhoras é levado, na maioria das vezes, por turistas que vêm em grande parte de São Paulo e Mato Grosso. O que mais funciona como propaganda da arte delas é o que um diz ao outro, o famoso boca em boca, mas o grupo ressalta a vontade de ter um ponto de venda no bairro em que residem e trabalham. A Barra, afinal, é um local histórico para Balneário Camboriú que atrai turistas que buscam não apenas história, mas querem saber sobre o modo de vida, os costumes e as características da comunidade local.

Outro obstáculo que citam é a ausência da lei da economia solidária, ainda não aprovada em Balneário Camboriú. Sua aprovação poderia facilitar os investimentos do grupo Artes em Conchas e de várias outras ideias na comunidade. Além de encorajar o desenvolvimento sustentável, a lei poderia fortalecer os laços entre todos que vivem e amam a cultura, a história e o seu modo de vida.

Contato:
Arte em Conchas - Roseni (47) 9777-8669
Rua José Francisco Vitor, 40
Junto à Colônia de Pescadores Z-7
88332-230 – Barra
Balneário Camboriú, SC



Legado Caminhos Verde Mar 18

Pratos típicos e tempero diferenciado revelam a tradição familiar local no Restaurante Francielle

Coragem e empreendedorismo são os pontos fortes das família Venesio. De segunda a segunda dona Benta Severina trabalha como cozinheira em parceria com o filho, Fernando José, para atender uma clientela fiel, que não dispensa os sabores oferecidos pelo Restaurante Francielle, em Bombinhas.

O empreendimento comemora 24 anos em dezembro de 2013. Nesse período, Benta e Fernando fizeram questão de utilizar na cozinha produtos típicos da região de Zimbros, como peixes e frutos do mar capturados na própria cidade. Além de valorizar os pescadores da terra, o Francielle apresenta tempero caseiro e sem conservantes em pratos simples, mas muito saborosos.

Mas nem sempre foi assim. Até chegar a ter um dos pontos gastronômicos referenciais da praia de Zimbros, a família Venesio passou por uma história de muito trabalho e conquistas. No início, dona Benta e o ainda presente marido, José Manoel, cuidavam dos três filhos por meio da pesca e dos trabalhos de casa. Entretanto, José faleceu quando as crianças tinham apenas oito, cinco e três anos.

Com a ajuda do sogro, dona Benta iniciou uma maratona. Acordava às 5 horas da manhã, pegava o ônibus para Itajaí e de lá para Brusque para buscar tecidos e revendê-los em Bombinhas. Fez esse trabalho durante quatro anos, até iniciar a venda de pasteizinhos em uma cabaninha de palha do mato. Com o dinheiro do pequeno comércio, dona Benta montou o restaurante, pois desde criança ajudava a mãe na cozinha e conhecia os segredos de uma boa culinária.



“Mamãe sempre dizia que eu iria ser cozinheira. E ela estava certa”, conta a calma e simpática dona Benta. Falar com essa senhora, além de ser um acalanto, também dá água na boca, pois ela conta com detalhes como os pratos são feitos no Francielle: com muito carinho, sabor e pequenos segredos aprendidos. No molho do camarão, um dos pratos mais requisitados, por exemplo, a alfavaca, a salsa, a cebolinha verde, o pimentão e o tomate se misturam de forma natural.

O molho valoriza ainda mais pratos como pescada à milanesa e o linguado grelhado. Entre outros pescados do menu, também há carnes e acompanhamentos, como batata frita, arroz e salada. Turistas e moradores que costumam frequentar o restaurante não deixam o cardápio modificar. “Eles dizem que em time que está ganhando não se mexe. O pessoal gosta muito do que preparamos”, complementa dona Benta.

Nascida em Governador Celso Ramos e há 57 anos na cidade, onde chegou com apenas oito, Benta elogia a educação dada aos filhos. Os dois mais velhos também têm restaurante em São José, na Grande Florianópolis. Já Fernando, o companheiro da mãe, herdou o empreendedorismo da matriarca. Vai buscar os pescados e se orgulha de servir os peixes frescos e saborosos pescados nas águas do litoral. “Até a lula trazemos da região”, explica Fernando.

O trabalho incansável também dá bons resultados. O que mais chama a atenção no Francielle é o cheiro da comida, que revela o gosto de Benta pela profissão. “Também gosto muito de ouvir os elogios. Valeu a pena sempre acreditar que iria dar certo”, diz dona Benta, emocionada.

Contato:
Restaurante Francielle
Rua Rio Amazonas, 135 (47) 3393-3248
Zimbros – Bombinhas, SC



Legado Caminhos Verde Mar 19

A tradição da pesca artesanal e da gastronomia local no restaurante Olímpio

O restaurante Olímpio fica no final da praia de Bombas, de frente para o mar. Nele o cliente pode comer frutos do mar, peixes frescos com qualidade pescados ali mesmo no lugar há mais de 30 anos, mantendo dessa forma as tradições da pesca artesanal. O destaque desde a fundação é a anchova grelhada com pirão, considerado como a melhor da região, além dos petiscos à base de camarão e lula. O empreendimento é tocado pela família do pescador artesanal e agricultor familiar José Olímpio Filho, conhecido na comunidade como Seu Zequinha, em parceria com seus dois filhos, Denise Olímpio e Denilsom Olímpio.

No restaurante é também servido aos clientes um saboroso cafezinho com valor todo especial, pois os grãos são colhidos, torrados e moídos artesanalmente pelo Seu José Olímpio Filho, cuja produção própria vem da atividade de agricultura no sistema agrofloresta integrado, tradicional e orgânico. “Nosso café artesanal inclusive já saiu em reportagens como café grão de ouro” comenta Zequinha. No sítio, além do café, se produz também de forma agroecológica verduras, legumes, temperos fresquinhos, aipim, batata-doce e chuchu para consumo do próprio restaurante.



Outro atrativo cultural anexo ao restaurante é o “rancho de pesca”, que existe há mais de quatro gerações. Situado de frente para a praia, guarda as canoas e as redes de pesca de uso coletivo da família Olímpio, pois a família continua realizando a atividade da pesca, enquanto o restaurante também funciona o ano todo. As embarcações foram todas confeccionadas artesanalmente a partir de “um pau só” e têm mais de cem anos. A manutenção e a conservação de redes e embarcações são tarefas do artesão e pescador Jucimar Olímpio, irmão de Zequinha.

Zequinha também pode ser considerado um artista, pois construiu logo na entrada do restaurante um portal que simboliza uma canoa com três pescadores, uma verdadeira obra de cartão postal ao lado da praia, retratando assim o cotidiano da lida da pesca artesanal.

A família Olímpio também participa com suas típicas canoas do evento cultural “certame da canoagem”, festival a remo de canoas de um pau só, realizado durante as comemorações do aniversário do município de Bombinhas, em março.

Contato:
Restaurante Olímpio – (47) 3369-1297 (com Denise)
Rua Tucano, 55 Praia de Bombas
Bombas – Bombinhas, SC



Legado Caminhos Verde Mar 20

Cultura, arte e gastronomia tradicional no Restaurante Mestre das águas

O restaurante denominado “Mestre das Águas”, que promove gastronomia e musicalidade em seu palco junto às mesas dos clientes, está localizado na praia paradisíaca de Bombas, de frente para o mar, no município de Bombinhas, Santa Catarina. O local do empreendimento, um dos últimos ranchos de pesca que ainda resiste à expansão imobiliária, é reconhecido como um antigo e tradicional rancho de pesca artesanal, ainda dos tempos da salga de pescados. O rancho foi fundado pelo pioneiro pescador Sr. Nilo Pinheiro e sua família.

O estabelecimento cultural e gastronômico é conduzido pelos irmãos Marquinhos e Marcelo, netos do já falecido pescador Nilo Pinheiro. Segundo os dois irmãos o “Mestre das Águas” tem sua grande inspiração simbólica no resgate da memória de seu avô e mestre de pescaria artesanal, Seu Nilo Pinheiro. Atualmente Vô Nilo é bem mais que um personagem importante da família Pinheiro. Trata-se de uma referência cultural e agregadora dos rituais da pesca embasada no cooperação e na solidariedade dos quinhões frutos da pescaria, uma verdadeira economia solidária dos tempos antigos.

Quando se entra no restaurante Mestre das Águas respira-se uma verdadeira atmosfera da gastronomia tradicional da pesca e da cultura local. A base da publicidade e do marketing do restaurante é apresentada por meio de quatro elementos: 1. Areia que simboliza a terra e as rochas; 2. Fogo que representa energia, aconchego, raiz essencial do humano e uma experiência mais mística; 3. Sabores simbolizando a energia dos alimentos e sua gastronomia e; 4. Musical significando a forma de viabilizar as vibrações dos encontros e fazer o chamamento das pessoas. Esses quatro elementos estão imbricados com o objetivo de gerar vida a partir do mar com seus pescados, o fogo e a gastronomia dinamizados pela arte da musicalidade e da cultura.

Contato:
Restaurante Mestre das Águas – Fone (47) 3393-4043
Avenida Aroeira da Praia, 2001
www.moradadoguaruca.com.br
Bombas – Bombinhas, SC



Legado Caminhos Verde Mar 21

Artesanatos Tramas e Escamas: valorizando os produtos e a cultura local por meio da arte

O atelier de Geni Andres é um empreendimento denominado “Artesanatos Tramas e Escamas” e está localizado no município de Bombinhas, Santa Catarina. Nas suas atividades de artesã, Geni conta com apoio e a dedicação de seu esposo e de seus filhos, pois o atelier envolve o auxílio de toda a família.

Geni lembra que desde sempre gostou muito de fazer artesanato, entretanto realizava de forma amadora. A profissionalização começou a partir da sua participação numa oficina de escama de peixe, promovida na época pela Epagri em parceria com a Fundação de Cultura de Bombinhas. Imediatamente ela se identificou com esse tipo de artesanato. Foi aí então que começou a produzir e vender.

A matéria-prima utilizada no artesanato é escama e couro de peixe, fibras e frutos naturais de plantas. A ideia é aproveitar o que a natureza oferece: da escama descartada podem ser feitas lindas peças de artesanato; aproveita-se também a fibra vegetal descartada que se transforma em belas e diversificadas peças. “Sempre me encantou a ideia de transformar arte com aquilo que a natureza oferece” comenta Geni.

A artesã tem agora ambições de ampliar seu pequeno empreendimento. Seus planos para o futuro são promissores porque ela está motivada e obtendo sucesso nas vendas. Tem ideia de desenvolver a criação de novos produtos, todos com foco na sustentabilidade, respeitando sempre a natureza, a qualidade de vida das pessoas e sua identidade cultural local.

Ativa e engajada, Geni participa de projetos cujo objetivo é desenvolver o artesanato com Identidade Cultural Costa Esmeralda, Associação de Desenvolvimento Territorial Sustentável Caminhos Verdemar, além de participar da Associação dos Artesãos de Bombinhas.

Geni conduz com esmero seu empreendimento, um atelier em sua própria casa de artesanatos. Confessa que sempre busca inspirar-se na natureza dos produtos com origem da pesca artesanal e nas fibras e frutos das plantas da região. A artesã fala com certo orgulho sobre a reação das pessoas quando conhecem seus produtos: “Sou apaixonada pelo que faço, pois em cada peça me dedico e faço com muito amor... Coloco a alma no meu produto, porque tenho certeza de que quem compra sente isso. Se meus clientes se sentem bem e gostam do que estão comprando, também me sinto muito feliz, porque meu produto já foi até para a Alemanha e a Itália, isso prova que tem boa aceitação”.

Contato:
Tramas e Escamas Artesanatos
tramaeescama.bombinhas@gmail.com
Geni Andres (47) 9200-8485
Bombinhas, SC

Equipe técnica e colaboradores

Adriana Tomazi Alves – Epagri/Gerência Regional de Florianópolis

Crislane de Jesus – Secretaria de Cultura de Porto Belo – Prefeitura Municipal

Daniele Lima Gelbke – Okanagan Consultoria em Turismo e Gestão Ambiental Ltda.

Diva Marlene Lehr – Epagri/E.M. de Balneário Camboriú

Fátima Stippe – Epagri/E.M. de Itapema

Jose Eduardo Manozzo de Barros – Epagri/E.M. de Balneário Camboriú

Jorge Tagliari – Epagri/Gerência Regional de Itajaí

Marcio Nunes Palhano – Epagri/E.M. Porto Belo

Mariana Policarpo – UFSC – Florianópolis

Neli Cristina Lenzi – Secretaria de Turismo de Itapema – Prefeitura Municipal

Nerci Bernardes – Câmara de Vereadores de Itapema

Ricardo Arno da Silva – Epagri/E.M. de Bombinhas

Romilto Poluceno – Epagri/E.M. de Porto Belo

Wilmar Benjamin Schmitt – Epagri/E.M. de Itapema

