



*Associação de Desenvolvimento Territorial  
Costa Catarina*

*Legados Costa Catarina 2016-2017*

*Hospitalidade, Encantos Naturais  
e Patrimônio Cultural*

Litoral Centro-Sul de Santa Catarina, Brasil





**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 Luiz Zilli 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, 1.347, Itacorubi, Caixa Postal 502  
88034-901 Florianópolis, SC, Brasil  
Fone: (48) 3665-5000, fax: (48) 3665-5010  
Site: [www.epagri.sc.br](http://www.epagri.sc.br)

#### **Elaboração**

*Sérgio Leite Guimarães Pinheiro, Mauro De Bonis Almeida Simões, José Giovani Farias, Fabiana Jacomel, Maiara Leonel e Priscila Busatto, Glaycon de Souza Silveira e Adreane Maria Scopel.*

#### **Textos**

*Sérgio Saraiva, Sérgio Leite Guimarães Pinheiro e Mauro de Bonis Almeida Simões*

#### **Design Gráfico e Editoração**

*Mauro De Bonis Almeida Simões e Ismael Floriani Paul*

#### **Diagramação e Arte Final**

*Walter Luiz Asquino Caira e Vilton Jorge de Souza*

#### **Fotografias**

*Aires Carmen Mariga (capa, páginas 23, 49, 51,55, 57 e 87), Anamalia T. Ribas (página 17), Caroline Schio (página 5, 19 e 47), Daniel Bampi (páginas 7, 21 e 25), Diego Schio (página 1 e 45), Harvey F. Schlenker (páginas 47, 61, 65 e 93), Jaison Arceno da Silva (página 91), Juliana Adriano (capa, páginas 3, 15 e 31), Paulo Ricardo Botafogo (capa, páginas 11, 13, 43, 57, 59, 77, 79 e 95), Priscila Busatto (páginas 41, 67 e 85), Sérgio Saraiva (capa, páginas 9, 27, 29, 33, 35, 37, 39, 53, 63, 69, 71, 73, 75, 81, 83, 89, 99 e 100).*

#### **Ficha catalográfica**

ASSOCIAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL COSTA CATARINA. Legados Costa Catarina 2015-2016: hospitalidade, encantos naturais e patrimônio cultural. Florianópolis: Epagri, 2017, 100p. (Epagri. Documentos, 266)

*Desenvolvimento Territorial; Identidade Cultural; Legados Costa Catarina*

ISSN: 0100-8986

Primeira edição: 2017  
Tiragem: 600 exemplares  
Impressão: Dioesc







*Legado Costa Catarina 2016-2017*



*Hospitalidade, Encantos Naturais e Patrimônio Cultural*

## Sumário

<i>Prefácio</i> .....	9
<i>Apresentação</i> .....	13
<i>Introdução</i> .....	17
<i>Costa Catarina: berçário das dóceis gigantes do mar</i> .....	19
<i>Seu Anastácio: uma lenda viva da pesca artesanal</i> .....	23
<i>Hospedagem comunitária e a tradição da pesca artesanal</i> .....	27
<i>Organização comunitária e artesanato em Ibiraguera</i> .....	31
<i>ASSIART mobiliza “artesãos” de Imbituba</i> .....	35
<i>Prosperidade na recuperação do engenho na Penha</i> .....	39
<i>Farinha e tapioca com tradição e cultura</i> .....	43
<i>Os guardiões do tesouro arqueológico da Ferrugem</i> .....	47
<i>Orgânicos e engenho nos encantos da lagoa</i> .....	51
<i>Comunidade Quilombola do Morro do Fortunato</i> .....	55
<i>Engenho de farinha e alambique do vô Zeca</i> .....	59
<i>Chocolate Garopaba: um delicioso tesouro junto à natureza</i> .....	63
<i>Uma igreja erguida pedra a pedra na Costa do Macacu</i> .....	67
<i>O artesão dos barcos</i> .....	71
<i>Uma oficina de artesanato no caminho da Lagoa do Coração</i> .....	75
<i>Uma referência nacional em agricultura orgânica</i> .....	79
<i>Um alambique com cachaça muito especial</i> .....	83
<i>O forneiro da Penha de Paulo Lopes</i> .....	87
<i>Pousadeiros-apicultores em meio à natureza</i> .....	91
<i>Lagoa do coração</i> .....	95
<i>Contatos</i> .....	98



## **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, ao longo do ano inteiro.*

*No litoral, com 560 km 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. A mudança é surpreendente. 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 próximas a centros urbanos com completa infraestrutura ou bucólicos recantos rurais e pesqueiros.*

*Os “Encantos do Sul”, na região sul do Estado, é um dos mais belos dos dez destinos turísticos de Santa Catarina. Tem locais de colonização italiana em pequenos municípios do interior e luso-açoriana nas cidades litorâneas, as quais se destacam como um dos mais ricos patrimônios histórico-culturais do país, um belíssimo complexo lagunar, praias paradisíacas, excelentes ondas para o surf e os melhores pontos do litoral para a observação de baleias Francas com seus filhotes.*

*Um dos Encantos do Sul é o território “Costa Catarina”, formado pelos municípios de Garopaba, Imbituba e Paulo Lopes. A origem desse território tem forte relação com as culturas de base açoriana, portuguesa, afro-descendente e indígena, entre outras, as quais vem miscigenando ao longo dos últimos*



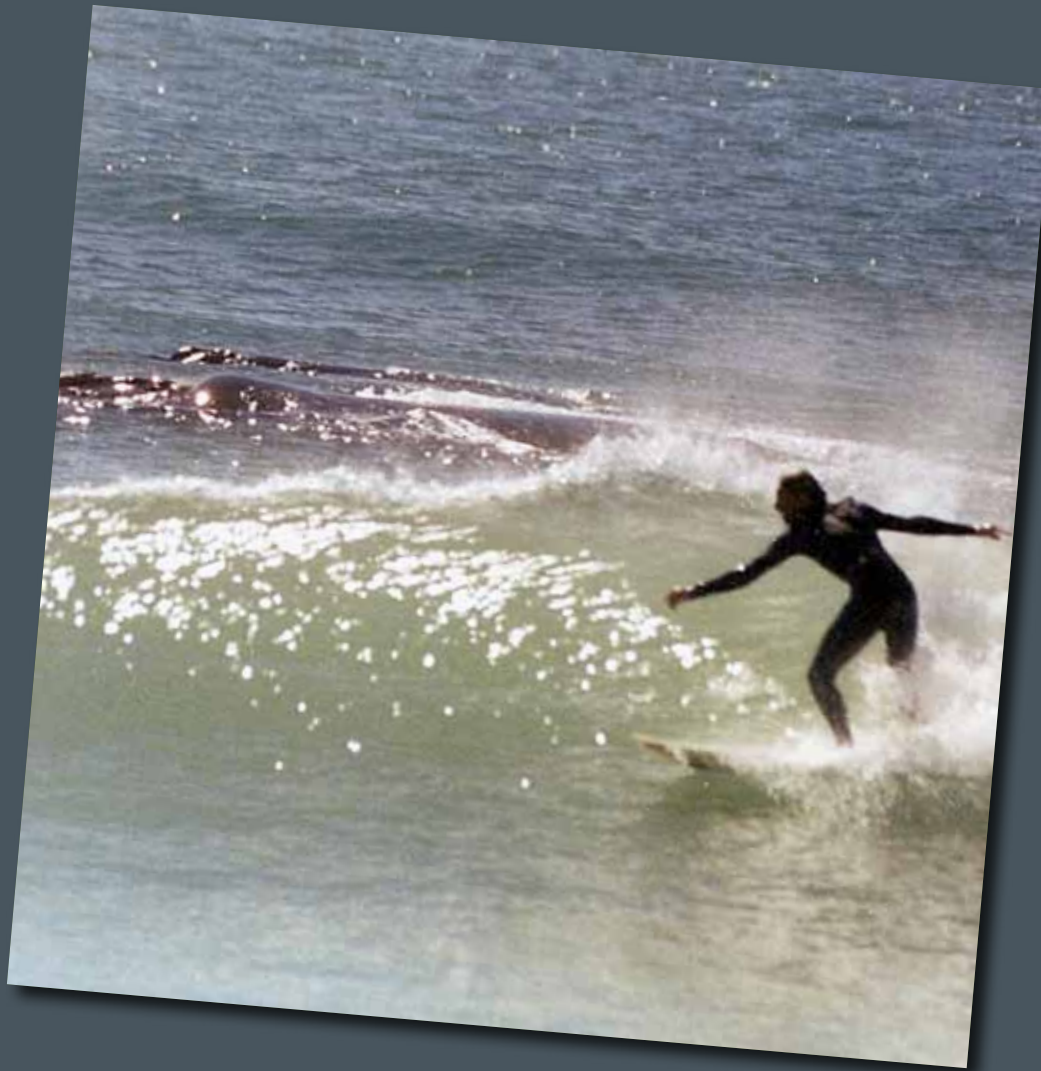




## **Apresentação**

*A segunda edição das Cartas de Identidades Culturais - ou dos “Legados Costa Catarina” - é mais um produto do Projeto de Desenvolvimento Territorial Sustentável com Identidade Cultural na Zona Costeira de Santa Catarina. Este Projeto (DTS IC - SC) 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-piloto. Um deles é o território Costa Catarina, que inclui os municípios de Garopaba, Imbituba e Paulo Lopes.*

*O Projeto DTS IC - SC conta com a participação direta de pescadores artesanais, agricultores familiares, artistas, artesãos, empreendedores e de organizações sócio-ambientais. Gestado pela Associação de Desenvolvimento Territorial Costa Catarina - ADTC, este território tem o apoio de muitas instituições, tais como a Associação Amigos do Meio Ambiente - AMA, Área de Preservação Ambiental da Baleia Franca - APA BF, Projeto Gaia Village, Fórum da Agenda 21 da Lagoa de Ibiraquera, Prefeituras de Garopaba, Imbituba e Paulo Lopes, Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, Instituto Federal de Santa Catarina - IFSC, Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina - EPAGRI, Secretaria de Turismo, Esporte e Cultura de SC - SOL, Ministério da Pesca e Aquicultura - MPA, Centro Latinoamericano 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 - SC 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 das 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 Costa Catarina - ADTC.; entre outras.

Os resultados conquistados até aqui indicam que Santa Catarina possuiu um ambiente privilegiado por sua diversidade étnica e sócio-cultural, tanto quanto pelos seus atrativos geográficos e ambientais. O território Costa Catarina, em particular, estimula a diferenciação e a qualificação de produtos e serviços típicos, fortalecendo os conhecimentos populares e resignificando 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 Costa Catarina convidam a todos a apreciarem essas riquezas.

#### *Entidades parceiras do Projeto DTS IC - SC*

*ADTC - Agenda 21 da Lagoa de Ibiraquera - AMA - APA BF - CIRAD - EPAGRI -*

*GAIA VILLAGE - IFSC - MPA - Prefeituras de Imbituba, Garopaba e Paulo Lopes - RIMISP - SOL - UDESC - UFSC*



## Introdução

*Bem, não é novidade que o nosso território não é mais agrícola e tampouco pesqueiro, como era algum tempo atrás.*

*Apesar de possuir tantas belezas naturais, o modelo atual de desenvolvimento deu mais importância para uma economia que basicamente gira em torno do turismo de massa. Mas então, como é que ficam os engenhos de farinha, os alambiques de cachaça ou os ranchos de pesca artesanal nesse modelo? Os nossos empreendimentos típicos não tem capacidade para concorrer com grandes indústrias e isso envolve o risco de extinguir esses patrimônios, levando com isso uma parte muito importante da nossa cultura.*

*Contudo, temos agora uma esperança: o Projeto DTS IC - SC nos estimula a transformar esses empreendimentos em receptivos turísticos e culturais, atualizando o modo de gerenciar esses negócios sem perder o patrimônio cultural das nossas tradições.*

*Trata-se, portanto, de uma estratégia para nos adaptarmos ao contexto social e econômico do Estado, ao oferecermos para as famílias de turistas interessadas em hospitalidade, tranquilidade, um cenário deslumbrante e a cultura de um povo que tem muita história.*

**Amauri Cardoso**

*Agricultor Familiar / Presidente da Associação*

*de Desenvolvimento Territorial Costa Catarina - ADTC*



## Costa Catarina: berçário das dóceis gigantes do mar

*Caçadas até quase serem extintas da costa catarinense, na metade do século passado, as Baleias Francas (Eubalaena Australis) retomaram as enseadas de Garopaba, Imbituba e Paulo Lopes, para acasalar, dar à luz, amamentar e educar seus filhotes, entre junho e novembro.*

*Essas dóceis gigantes do mar, que chegam a 18 metros de comprimento e podem pesar mais de sessenta toneladas, representam hoje um símbolo de luta pela preservação de espécies ameaçadas de extinção. Atualmente são protegidas por Lei, que desde 1973 proíbe a caça, e também com a criação no ano 2000 de uma área de proteção ambiental (APA - BF) específica, permitindo que quase duas centenas de cetáceos repovoem anualmente seu habitat. Além disso, elas proporcionam um expressivo atrativo eco turístico no território durante os meses de inverno (baixa temporada), espalhando benefícios a todos os setores da economia e levando visitantes a outras atrações vinculadas as tradições do local.*

*São poucos os lugares do planeta que tem o privilégio de contar com uma estreita aproximação das baleias em locais habitados e de clima agradável, tal como ocorre no território Costa Catarina. As mães trazem os filhotes até poucos metros das praias e os diversos costões correspondem a mirantes naturais que favorecem os moradores e turistas admirarem essas ilustres visitantes. Basta apenas um passeio pelas paradisíacas enseadas para observarmos baleias e filhotes a poucos metros dos costões, nos meses de inverno e primavera. Praias como a da Gamboa e Ribanceira, bastante protegidas das ondulações de vento sul, são alguns dos berçários preferidos e ficaram famosas pela grande concentração de mães e*







## **Seu Anastácio: uma lenda viva da pesca artesanal**

*Uma família dedicada à pesca artesanal - e à agricultura familiar - opera a quase 400 anos: "Vem dos bisavós, avós, pai e segue com os filhos, genros, noras e netos", afirma seu Anastácio Silveira, posto de comando ativo e inquestionável de um rancho que abriga três das quatro centenárias canoas-de-um-pau-só da família, no Porto Novo, conhecida por jovens e turistas da praia do Rosa Sul.*

*Liderança respeitada entre os pescadores, Seu Anastácio é reconhecido e procurado por gente de outras localidades e autoridades quando se trata de pesca artesanal. Na temporada da tainha, mais de vinte pescadores, todos familiares, chegam às 4h30 e passam o dia inteiro no rancho, no aguardo do grito dos "olheiros" espalhados por vigias em pontos estratégicos. Ali fazem as refeições, a manutenção dos equipamentos e jogam dominó ou cartas nos vazios de tempo que a atividade deixa ao longo do correr do dia.*

*Independente da temporada da tainha, que vai de maio até meados de julho, Seu Anastácio comanda com mão firme sua família a partir da definição do que são os Silveiras: "Somos pescadores artesanais e agricultores familiares, e é assim que tem que ser". Essa caracterização vira exigência e garante a sucessão familiar e cultural do território: vale para os nove filhos (seis homens e três mulheres), para as noras e genros, para os netos e até para os bisnetos.*

*"Os mais novos (uns 10) que estão chegando à faculdade, estudam engenharia de pesca ou fazem cursos que tem a ver com a atividade da família", diz o líder com orgulho. Atualmente, a mandioca, o leite*



e produtos da horta excedentes acabam sendo vendidos.

Conhecedor da história da pesca artesanal do território, Seu Anastácio conta causos e informa com memória clara sobre as transformações ocorridas: “A canoa veio há 300 anos, o anzol e o arrasto de praia vieram juntos há muito tempo também; fizemos redes com fibras de ticum, gravatá, depois manilha, algodão, barbante, até chegar ao nylon entre 1959 e 1960”.

25

Assim é também a descrição do grande volume de peixe que era capturado até os anos 70 (cinquenta toneladas), sobrando uma pequena parcela agora (dez toneladas). As histórias do líder pescador e de sua família, com as peculiaridades de um rancho de pesca artesanal, atraem turistas nacionais e estrangeiros. Visitas podem ser agendadas com alguma antecedência, para qualquer época do ano.



## **Hospedagem comunitária e a tradição da pesca artesanal**

*Tesouro entre tesouros, a hospedagem numa das sete casas rústicas da Pousada Guarapera, em Ibiraquera, a oitocentos metros da Praia do Rosa, Imbituba, coloca o turista dentro do universo centenário da pesca artesanal, tradicional nesse território originalmente habitada por carijós e depois colonizada por açorianos e portugueses.*

*Com uma proposta de "turismo de base comunitária", apoiada pelo Ministério do Turismo, o estabelecimento mantido por Lédio da Silveira e sua mulher Maria Aparecida Marcelino da Silveira, a Cida, oferece mais que acomodações para visitantes.*

*Além do acesso às belas praias do sul do Brasil, o visitante tem para consumo frutos do mar e pescados frescos trazidos à próprio punho por estes pousadeiros. Nas refeições, é feita uma viagem pela culinária típica, privilegiada com camarão fresco da lagoa ou tainha e outros pescados, dependendo da época do ano. E se o hóspede estiver interessado em seguir as normas da pesca artesanal, pode ir junto às lagoas do local ou ir ao mar buscar seu almoço.*

*Lédio é filho e neto de pescadores artesanais, e mantém com o pai e o irmão a tradição da pesca feita por embarcações tradicionais nas praias do Ouvidor e Vermelha, assim como nas três subdivisões da lagoa de Ibiraquera: a de Cima, a do Meio e a do Saco, de onde vem o camarão fresco. A produção excedente é vendida, mas o melhor está nas panelas da pousada, onde são preparadas as iguarias oferecidas aos hóspedes em refeições previamente agendadas, assim como ocorre com o café da manhã*



*colonial fora da temporada de verão.*

*A grande aventura do casal, hoje com três filhos (um professor de Matemática, uma já formada em Gastronomia e outra ainda estudando), começou no boom turístico do território, nos anos 80, com a venda de caldo de cana, sucos, milho verde e cachorro quente. Assim, eles alugaram sua própria casa pela primeira vez em 92 e, já em 93, com a renda da pesca e do negócio que começava, construíram as primeiras casas e iniciaram as experiências de acolhida e hospitalidade.*

*O estabelecimento recebe visitantes, especialmente europeus, durante o ano inteiro. As sete casas podem hospedar cinquenta e quatro pessoas. Há um salão de festa com churrasqueira para sessenta pessoas. Desse modo, Lédio e Cida vem superando a sazonalidade do território, ainda concentrada nas curtas temporadas de verão.*



## Organização comunitária e artesanato em Ibiraquera

A Associação Comunitária da Ibiraquera - ACI é o berço do movimento comunitário da localidade norte de Imbituba, na divisa com Garopaba. Sua sede, o Centro Comunitário de Ibiraquera - CCI, situa-se junto ao campo de futebol do Juventus, time da comunidade, e proporciona às famílias centenárias lá instaladas a prática de várias atividades sociais, culturais, ambientais e econômicas, além de estimular e motivar a organização dos habitantes locais.

Um dos exemplos pioneiros de mobilização da comunidade aconteceu em torno da Agenda 21, cujas reuniões ocorrem até hoje e se fortaleceu com a formação da Associação dos Pescadores da Ibiraquera - ASPECI, com um dos conselhos do Plano Diretor da cidade e com a própria construção da sede do CCI.

O espaço serve ainda como sede para a Festa da Tainha e para eventos culinários com base na farinha de mandioca artesanal produzida em todo o território. Vários cursos de culinária com a farinha foram ministrados no local, para fixar um cardápio próprio.

Esse pioneirismo, é claro, rendeu a construção de uma generosa sede, erguida pelos próprios moradores, a qual vem abrigando ao longo do tempo todas as atividades e muitos cursos de artesanato, buscando a linguagem dos habitantes mais antigos e dos mais novos.

Para D. Maria Couto de Oliveira e D. Joaquina Hermínia Rosa, o artesanato contou sempre com cursos e apoio da EPAGRI, UNISUL e Secretaria de Assistência Social do município, e a qualidade e diversidade



*desses cursos saltam aos olhos: o piso da sede é ladrilhado em mosaico por alunoministrados, por volta do ano 2000.*

*Nos altos e baixos de participação vividos por qualquer comunidade, sobretudo uma que é pressionada por atividades sazonais, como a temporada de mar e sol no verão, a presença dos moradores varia no transcorrer do ano. Embora a elaboração das peças se referenciem na tradição, na memória do trabalho que suas avós faziam, a grande busca na atualidade é criar desenhos que representem o lugar. D. Maria, inclusive, já planeja um novo curso: quer aprender a criar peças em xadrez com a pretensão de torná-las típicas de Ibiraguera.*

*Outras moradoras do local fazem uso eventual dos seis teares manuais, em geral atendendo encomendas, já que a comercialização não é centralizada. Mas dezenas de outras moradoras dedicam-se a outros materiais, como delicadas tramas com palha de butiazeiro ou juncos, peças que em geral são vendidas diretamente.*



## **ASSIART mobiliza artesãos de Imbituba**

*A Associação Imbitubense de Artesanato - ASSIART, fundada em 1989 e reativada recentemente, busca espaços de exposição e comercialização de seus produtos, enquanto vai aglutinando os artesãos e as artesãs tradicionais que lidam com materiais típicos do lugar, tal como as palhas de bananeira e de butiá.*

*Com apoio da Prefeitura Municipal e da Câmara de Vereadores, que subvencionam a entidade classificada como de utilidade pública, a ASSIART participa de feiras e exposições locais e estaduais, levando os trabalhos dos atuais sócios, que tem como destaque tapetes e outros tecidos de dois teares, trabalhos em tricot e croché e o popular patchwork, maior sucesso em vendas.*

*Os destaques em originalidade ficam por conta das miniaturas em madeira do artesão Jairo Araújo e em produtos tradicionais que ninguém mais produz, como enxovais para bebês feitos de croché ou tricot, destaca a presidente da entidade, Maria Verônica Nascimento.*

*O trabalho da ASSIART faz parte do rol de verdadeiros “diamantes territoriais” do lugar. A loja da entidade está situada na Galeria Jack, no centro de Imbituba, com fácil acesso a todos os interessados.*

*A ASSIART mantém ainda um quiosque no maior bairro da cidade, a Vila Nova, onde participa dos feirões. Ainda assim, a ASSIART busca ampliar seu espaço, para oferecer aulas e oficinas de tear com os equipamentos da própria entidade, segundo a tesoureira Maria da Glória Querino Joaquim.*



*A associação também participa de todas as atividades possíveis onde possa expor sua produção, incluindo as competições nacionais e internacionais de surf realizadas na Praia da Vila. A entidade marca presença também nas feiras de artesanato locais e regionais, nas festas da Mandioca e do Camarão, assim como da tradicional Festa da Cultura Açoriana de Santa Catarina.*



## **Prosperidade na recuperação do engenho na Penha**

*Todos os trinta e dois engenhos de farinha existentes há vinte anos atrás na localidade da Penha, Imbituba, foram extintos pela chamada vida moderna. Não restou nenhum. Nem o do avô de Valmir Souza Mendonça, um daqueles engenhos bem antigos, movido à boi. Na maioria dos casos porque não havia quem desse continuidade ao trabalho duro e de pouco retorno, quase de subsistência.*

*E Valmir seguiu a sina da maioria dos jovens da região. Migrou para cidade grande para terminar os estudos e trabalhar em outras coisas. Coursou o Magistério, deu aulas e passou por várias atividades, inclusive a de motorista de caminhão. Tudo isso antes de render-se à vontade de voltar para a roça há quinze anos. Voltou a morar na Penha, mas ainda tentou manter outras atividades que não deram em nada.*

*Até que buscou orientação na EPAGRI, decidiu-se pelo engenho e pelo plantio da sua própria mandioca em cinco hectares, recorreu ao PRONAF, ao Banco da Terra, para adquirir mais doze hectares e deu início ao trabalho que hoje garante conforto e prosperidade à toda família. É um caso de retorno ao campo bem sucedido, pois pode contar com apoio federal, estadual e municipal para tanto.*

*Ele produz farinha metade do ano (de fevereiro a agosto) e trata do plantio de mandioca e aipim no tempo restante. Para consumo próprio, planta feijão, milho, amendoim, banana e hortaliças. Também engorda uns bois para abate. Tudo isso com a sua mulher Elizabete Costa Gonçalves, natural de Garopaba, e o filho de catorze anos, além de seis colaboradores que dividem todas as tarefas da propriedade.*

*Legado Costa Catarina 2016-2017*

---



---

*Hospitalidade, Encantos Naturais e Patrimônio Cultural*

*Elizabete inspira ainda a marca - “Eliza” - da farinha integral e do aipim comercializados pelo engenho: “Produzimos uma farinha fina bem branca, integral, sem retirar o polvilho, com acidez mínima, segundo análises promovidas pela CIDASC, e sabor peculiar”, descreve Valmir. Já o aipim é vendido para o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.*

41

*Para manter os diferentes cultivos e o engenho, o que inclui a comercialização e a entrega da farinha e do aipim, a propriedade conta com o apoio de três pequenos caminhões. Apesar da visitação organizada de alunos de escolas locais e de universidades, Elizabete prefere receber os visitantes na simplicidade da sua casa e engenho e está preparando um receptivo apropriado com quitutes à base de derivados da mandioca.*

*A venda da farinha se dá a granel (sacas de quareta e cinco kg) e em embalagens de um kg), na propriedade e em alguns comércios locais. Recentemente, um comerciante levou sua farinha para o Nordeste.*



## Farinha e tapioca com tradição e cultura

*Amauri Cardoso articula com maestria o passado e o futuro, apesar da sua juventude. Abraça o avô Virgínio da Silveira, homem de roça, de engenho e pescador, tudo que os antigos moradores de Garopaba e do território eram e faziam desde sempre, estação por estação, e tem nele uma fonte de saberes que dá o norte do que gosta: tocar o engenho de farinha herdado há seis anos, para tirar o sustento da sua família.*

*O jovem agricultor e homem de engenho - casado (um filho) e estudante de Direito - , em vez de se afastar de uma atividade até então em declínio, descobriu sua vocação para assumir o trabalho histórico da família e fazer da tradição um diferencial essencial e um novo modelo de desenvolvimento.*

*Quando assumiu o engenho, remontado no bairro Ressacada pelo avô, à pedido de sua mãe Isabel da Silveira Cardoso, Amauri processou quinze toneladas de mandioca e enfrentou grandes desafios para embalar e colocar o produto no mercado.*

*Associou-se à COOPERLAGOS para formalizar o trabalho e diminuir gastos com burocracia e legalização da atividade, fazer sua marca e embalagem. Hoje, processa quarenta e duas toneladas por ano e não pretende mais que isso: "A questão agora é mais qualidade e uma nova forma de fazer as coisas", planeja.*

*Amauri entende que a atividade é limitada e que as roças de mandioca estão perdendo espaço com a expansão do turismo de massa. Portanto, seu trabalho centenário, tradicional, também tem de buscar o*



*público mais exigente, degustador de iguarias - o turista - como principal consumidor.*

*“Fazer uma farinha qualquer indústria sabe muito bem, tirando o polvilho, o amido e vendendo um subproduto a preço baixo. Nós fazemos aqui, num processo semi-artesanal, com a família, uma farinha integral que traz, inclusive, os ensinamentos dos índios que nos precederam em seu saber.”*

45

---

*Acompanhado do sorriso orgulhoso do avô e da mãe, Amauri descreve seus planos: se prepara para receber turistas que ficam nas pousadas do território, vendendo cultura e história, junto com seus produtos. Hoje a farinha e a tapioca da marca Ressacada já estão nos supermercados. Aos vizinhos, oferecerá guloseimas produzidas no engenho, como beiju, cuscuz e bijajica. Quem quiser conhecer o lado pesqueiro da família, poderá visitar o rancho de pesca na Praia do Ouvidor, de seu avô Virginio, que sabe as histórias dos antepassados e a arqueologia local.*



## Os guardiões do tesouro arqueológico da Ferrugem

*Um dos maiores tesouros arqueológicos do litoral sul catarinense permanece oficialmente indefeso, à céu aberto, entre as belas praias da Ferrugem e da Barra, em Garopaba. Muitas relíquias encontradas no sambaqui foram surrupiadas por colecionadores e até hoje turistas abrem trilhas, pisoteiam ossadas humanas e depredam oficinas líticas milenares.*

*Os sambaquis ("monte de conchas" em tupi-guarani) são sítios arqueológicos associados a grupos pré-colombianos de povos pescadores-caçadores-coletores que se instalaram na faixa litorânea do Brasil por volta de 6.500 anos. Reúnem vestígios como frutos, sementes, artefatos, oficinas líticas e ossadas de animais e homens daquele tempo, anterior até mesmo à chegada dos primeiros grupos indígenas.*

*O pescador aposentado Hilário Manoel Bento, um dos guardiões mais dedicados desse local, relata que a depredação do Morro dos Índios, como é chamado o sambaqui pelos moradores do lugar, começou nos anos 60 e 70. "Primeiro, foram feitas escavações porque o povo pensava que encontraria ouro; depois veio o padre Rohr, que fez três viagens com o Jeep cheio de objetos encontrados aqui", diz o guardião.*

*Na construção do rancho de pesca no local, foram encontrados pontas de flechas, machados polidos, amoladores, pedras corantes, além de um cemitério de "gigantes com canelas de setenta cm, três palmos e meio", segundo Seu Hilário. O pisoteio dos turistas faz novas trilhas e a todo momento outras ossadas afloram à superfície.*

*Essa pregação é permanente, pois são requisitados por excursões de escolas e universidades para*



*contar a história do lugar. Mas falta uma política pública de proteção, se revolta o Seu Hilário: "Criando Leis, como em 2009, proibiram de amarrar bois e outras ocupações aqui, afastando a população nativa. E isso abriu lugar pro turismo predatório".*

49

*Para esse líder comunitário, o IPHAN precisa divulgar mais esse patrimônio e os governos tem que contruir uma passarela para evitar a formação de trilhas selvagens e o pisoteio, além de placas informativas e regras de visitaçãõ, com fiscalizaçãõ.*

*Garçom na temporada de verão, mas sempre pescador, surfista e barqueiro, Gilson da Silva oferece aos turistas passeios de canoa pela lagoa: "É um jeito de cuidar do lugar, pois quem conhece, defende". O passeio de duas horas pode ser numa canoa-de-um-pau-só, para ver viveiros de peixes da barra, pontos de pesca da tainha (com tarrafa) e de captura de camarões e outros frutos do mar, sempre em águas calmas, quentes e rasas, com o limite de um casal e uma criança por viagem.*



## Orgânicos e engenho nos encantos da lagoa

O conjunto dos trabalhos do agroecologista José Antônio Furtado se destaca entre o que há de melhor na produção de alimentos saudáveis em todo território Costa Catarina. Sua pequena propriedade nas margens da Lagoa Garopaba, no bairro Encantada, é hoje uma prestigiada referência. Com sua mulher Rose, Zezinho produz da hortaliça ao moranguinho, da mandioca à farinha integral no engenho que herdou do avô. Sem agrotóxicos ou adubos químicos.

Além da incansável produção certificada pela Rede Ecovida de Agroecologia, Zezinho se destaca pelas iniciativas para comercializar seus produtos. Junto com outros produtores, ele mantém a feira de produtos orgânicos do município e é uma liderança ativa no Mercado do Produtor, instalado junto a Rodoviária Municipal, e vende a granel o que tiver em estoque em sua propriedade, além de oferecer mercadorias às pousadas, supermercados e casas de produtos naturais. Porém, uma boa parte de sua produção é destinada à merenda escolar da rede municipal de ensino.

Sua propriedade, junto a Lagoa, inspira o agroecologista para outros vãos. Faz parte dos seus sonhos, por exemplo, oferecer passeios de canoa em certos recantos desta fonte de vida e riqueza do local, sempre explicando a vulnerabilidade ambiental e a necessidade de apoiar sua preservação. Seu amor pela lagoa se deve ao papel de berçário de várias espécies, à captura controlada do camarão e sua interação com a pesca da tainha. Zezinho nasceu e se criou ali. O engenho foi construído pelo avô há cinquenta e nove anos, valorizando seus três hectares e meio.







## Comunidade Quilombola do Morro do Fortunato

A comunidade remanescente de quilombo do Morro Fortunato já venceu muitas lutas e superou inúmeras barreiras. Mas tem muito ainda a fazer para se sustentar em seu próprio território. Oficialmente reconhecida pela Fundação Palmares, a comunidade aguarda a demarcação definitiva das próprias terras, embora a ocupação desse espaço, nas terras altas do Macacu, tenha começado no século XIX.

55

O quilombo, originado a partir das terras ocupadas pelo filho de escrava Fortunato Machado, tinha como principal cultura o café, além dos cultivos de subsistência típicos do local, como a mandioca, a banana e a cana-de-açúcar, para a produção de açúcar e melado, bem como de hortaliças e outras frutas, bases da manutenção que a comunidade atualmente quer fazer de suas tradições.

Agora, com o trabalho desenvolvido junto com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina - IFSC SC, dezessete quilombolas estão se capacitando para atuarem como "Condutores Ambientais Locais", assim como estão sendo demarcadas as trilhas que serão oferecidas nos passeios organizados para turistas e aos demais habitantes do território Costa Catarina.

Maria Aparecida, Maria da Glória e Mercedes, sendo Machado o sobrenome de todas, são importantes lideranças da comunidade nesta busca por sustentação. Elas estão à frente no aprendizado e na produção de doces, de compotas de frutas em caldas, geleias e biscoitos de polvilho. Aperfeiçoaram seus saberes com a Pastoral e com outros mestres, tal como a doceira tradicional D. Lurdes. Por enquanto, os produtos são comercializados através da Ação Social da Paróquia de São Joaquim ou no Mercado Público de Imaruí - além da merenda escolar - e outros espaços onde há vendas diretas.







## Engenho de farinha e alambique do vô Zeca

Quem para no alambique do Seu José Constâncio de Souza (também conhecido como vô Zeca), para comprar a “cachacinha” e licor de frutas, vira e mexe acaba voltando. Não fosse pelos produtos diferenciados, seria pelos causos cativantes e pela originalidade da história dessa família. São cinco gerações ligadas à essas atividades. Mais de um século de trabalho no engenho tradicional no Macacu, zona rural ao norte de Garopaba.

Segundo D. Nésia, casada há mais de meio século com o seu Zé, antigamente quase toda família de Garopaba e do entorno tinha um engenho de farinha. O seador (tritador) era tocado por bois, a massa era escorrida em tipitis (balaio feito de bambu) e a farinha era forneada a braço. A família inteira se reunia para trabalhar nas “farinhadas”, pois também era o espaço para contarem histórias à criançada em um clima de festa. Com a chegada da energia elétrica, o boi foi substituído na tração do engenho principal, o que não ocorreu no engenho centenário de um sobrinho, ali próximo.

Biluca (como é mais conhecido Joaquim Pereira de Souza) seguiu os passos dos pais e vem assumindo essas atividades, mas viu o setor definhando nos últimos quarenta anos com o desenvolvimento do turismo de massa nos verões das últimas décadas em Garopaba. A nova fonte de renda levou as famílias, especialmente os mais jovens, a procurar trabalho na cidade, desativando a maioria dos engenhos do território.

O agricultor familiar enfrenta a nova realidade como pode. O que mais o incomoda, segundo ele,



*é a atividade estar desvalorizada e os jovens não se interessarem mais pelos conhecimentos tradicionais dos próprios antepassados, os quais envolvem os mais variados assuntos relacionados com a produção de alimentos, a construção de moradias, de barcos, de engenhos ou de alambiques e a relação que essas pessoas e essas obras mantinham com o meio ambiente.*

*Pai de família preocupado com a continuidade da atividade tradicional, Biluca leva o filho caçula e sucessor, Luís Fernando, para seus afazeres diários na roça, no engenho e no alambique. O rapaz acompanha o pai no trabalho desde os 6 anos, ajuda a família em todo o processo de produção do engenho e do alambique, desde o cultivo da matéria-prima até o produto final. Aprende tudo que pode, além de cursar Agronomia. E já ensina nas visitas programadas de escolas públicas do território Costa Catarina.*



## **Chocolate Garopaba: um delicioso tesouro junto à natureza**

Em Garopaba, entre a praia do Siriú e a Lagoa do Macacu, pode-se encontrar um dos melhores e mais deliciosos chocolates da Costa Catarina. Feito artesanalmente com muito carinho pela família de Liliane Guerreiro e Antonio Elias, o casal desenvolve, desde 1989, receitas exclusivas inspiradas na relação com a diversidade da natureza que predomina no sítio da família, com a colaboração da filha Beatriz e da matriarca Lilita.

Entre Garapuvus, Cedros, Paus-Brasil e outros exemplares da Mata Atlântica, a família produz chocolates artesanais vendidos no charmoso café construído para receber visitantes. Além de saborear os chocolates exclusivos, cafés, sucos e outras delícias, o visitante poderá conhecer algumas das Lendas das Dunas do Roncador e fragmentos da cerâmica indígena que fazem parte do pequeno acervo encontrado na propriedade.

Um dos atrativos sugeridos é um passeio pelo sítio, onde os visitantes podem desfrutar de um contato direto com a natureza e admirar árvores fabulosas como um Cedro com décadas de existência, cujo tronco é tão grande que um homem sozinho não consegue abraçá-lo. Não é incomum, para os que tem o privilégio de desfrutar desta caminhada, serem recepcionados por tucanos, gralhas, aracuãs, sabiás, saíras e outras belas aves da região.



A trajetória de vida de Lili e Mano, como são mais conhecidos, é um exemplo de pessoas que nasceram na cidade grande, mas encontram na Costa Catarina o local ideal para construir uma nova <sup>65</sup> história. Naturais de Porto Alegre, vieram para Garopaba ainda jovens e desde então, com seus chocolates, adoçam ainda mais esse pedaço de paraíso para compartilhá-lo com visitantes e amigos.



## Uma igreja erguida pedra a pedra na Costa do Macacu

Quem olha a arquitetura e os detalhes das formas do templo erguido na Costa do Macacu poderá perceber bem mais que paredes construídas artesanalmente, com pedras irregulares. Uma a uma, as pedras da Igreja do Cristo Rei marcam os traços de pessoas e sua doação, dedicação e determinação. Trata-se de pessoas dispostas a erguerem seu templo com os meios disponíveis e as próprias mãos.

Esse tesouro situado entre a Lagoa do Siriú e o morro ganhou a forma final em 1997, depois de alguns anos de trabalho da comunidade, ora por conta própria, buscando pedras morro acima, ora com apoio da paróquia e da Prefeitura. Nada impossível para uma comunidade acostumada com o rigor da vida rural num tempo em que a cidade estava longe de ser o cosmopolita e atual pólo turístico.

A obra foi a principal ocupação de vários abnegados nos sábados, por alguns anos. D. Lair Aguiar Abreu Bento, secretária do Conselho Paroquial e viúva de um dos principais líderes da empreitada, Joaquim "Quino" Bento, assegura que nenhum tostão foi gasto com mão de obra.: "Foi a comunidade que botou pedra por pedra nestas paredes".

As pedras irregulares, assentadas com a face mais "regular" para fora, foram ligadas por cimento sobre areia e barro, diz o artesão Manoel Nascimento Luiz, o Nelinho, por falta de recursos para argamassa. D. Lair e Nelinho mostram na parede os níveis marcados pelo tempo: fica nítido quando a obra ficou parada e o recomeço. Foram três períodos.

As paredes de quarenta e cinco centímetros de largura foram erguidas até 1997, quando a



*construção ganhou madeiramento bruto, os arremates e os bancos simples com capacidade para cem pessoas sentadas (mais cinquenta de pé). O templo atualmente abriga duas missas por mês, às 19h dos domingos, e alguma outra atividade quando não tem missa.*

*O trabalho todo começou após a doação do terreno que antes abrigava um salão de baile, o "Fuscão Preto", lá pelo fim dos anos 80. Naquela época, as missas eram realizadas na escola e o espaço de reunião da comunidade não passava do campo de futebol, sede do Costeira, time amador com tradição na cidade e no território. "Foi nas reuniões do time que se decidiu fazer a igreja", acrescenta Nelinho.*

*A comunidade da Costa do Macacu é centenária e dedicava-se às culturas de cana-de-açúcar e mandioca, combinadas com a captura de camarões na lagoa, que eram vendidos in natura aos primeiros "turistas" que acamparam nas praias da cidade. Segundo Nelinho, a cada cinquenta metros havia um engenho de farinha ou de açúcar.*



## O artesanato dos barcos

*As miniaturas de barcos tradicionais elaboradas por Manoel Raquel Constante sempre mereceram a admiração de um público especial: os próprios pescadores de Garopaba. Tripulantes das embarcações usadas tanto na pesca artesanal quanto na industrial, eles reconhecem nas peças as minúcias rigorosamente observadas pelo artesão.*

*Isso não ocorre por acaso. O próprio Manoel, casado, três filhos, envolveu-se com a pesca a partir dos seis anos de idade, ajudando nos arrastões e nas tarefas de chegada dos barcos, abundantes de pescado à época. Até os dezessete anos, ele fez parte da tripulação de várias lanchas locais, sempre discípulo do mestre Bastião.*

*Na virada da maioridade, ampliou seus horizontes e foi trabalhar em traineiras na pesca de alto mar. Andou pela Lagoa dos Patos (RS) e por Itajaí (SC). A vida dura de pescador industrial afetou sua saúde muito cedo. Ganhou depois a vida em serviços gerais e como jardineiro numa empresa. Mas sua relação com o mar e o mundo da pesca nunca foi perdida.*

*Isso porque ele deu seguimento à sua vocação adolescente: construir barcos, mesmo que em miniaturas, desde que navegassem. Construídas com alma de criança, essas miniaturas são feitas para navegar, flutuam e embalam os sonhos de um mundo antigo e maravilhoso.*

*Esse é o seu maior orgulho!*

*Tudo isso obteve notoriedade a partir de uma exposição em 2001, quando seu trabalho foi*



reconhecido. De lá pra cá, Manoel produz cerca de trinta peças anuais entre miniaturas “grandes”, com quase um metro de comprimento, “médias” e “pequenas”, um interesse dos turistas que querem levar seu trabalho sem os transtornos dos grandes volumes.

Para atender a apelos de colecionadores, o artesão passou a produzir também miniaturas de barcos da pesca artesanal, como baleeiras e canoas-de-um-pau-só, completando um portfólio de pequenas maravilhas da paisagem de uma Garopaba centenária. As miniaturas são assinadas a mão para garantir a autenticidade.

Suas peças há muito venceram as divisas do Estado e do Brasil. Manoel calcula que trinta de suas estimadas seiscentas peças estejam no estrangeiro: Açores, Ilha da Madeira, Portugal, Alemanha, Inglaterra, Argentina e até no Vietnã, decorando a embaixada brasileira.

Ainda sem um ponto fixo de vendas ou comercialização organizada, Manoel atende admiradores no seu atelier simples, montado em casa. Suas peças são vendidas com preços que variam de cem a dois mil reais.

Ainda temeroso de largar tudo para viver só do incerto retorno do artesanato, atualmente ele trabalha como construtor naval no estaleiro da Prefeitura da cidade, consertando barcos de verdade, atividade que também realiza com satisfação.



## **Uma oficina de artesanato no caminho da Lagoa do Coração**

*D. Sinésia Rodrigues, afirma que abrir a sua loja de artesanato foi a realização de um sonho; sonho que é totalmente confirmado e acompanhado pelo marido, Antônio Izaguirres, aposentado, parceiro na decisão de vir morar na divisa entre Gamboa (Garopaba) e Ribeirão (Paulo Lopes), no início de 2001, e mais recentemente por sua filha Laisa Rodrigues.*

75

*A família finalmente abriu sua pequena oficina e loja na parte da frente da casa onde moram e que foi por eles construída, na romântica estrada que liga Garopaba ao município vizinho - a famosa saída norte para a BR-101 - , cuja pavimentação já foi confirmada. Romântica porque dá acesso à Lagoa do Ribeirão, que atrai turistas de todos os lugares por ter o formato de um coração, o que pode ser visto do alto.*

*Pescadora "de carteirinha", D. Sinésia usa a "pomboca" para capturar camarões na lagoa do Ribeirão, fruto do mar que ultimamente anda escasso por excesso de exploração. É dessa forma que ela interage com o meio e com a comunidade que veio a conhecer em 2001. Além da Laisa o casal tem mais oito filhos dos seus casamentos anteriores.*

*D. Sinésia trouxe de longe a base de seu trabalho como artesã. De sua avó, herdou o aprendizado com o tear, com o qual confecciona tapetes e produz coletes e até casacos rústicos que são muito apreciados. Faz ainda renda de bilro e peças especiais de crivo. Autodidata, desenvolveu por conta - ao ver fazer - a habilidade de confeccionar variadas peças com o uso de escamas de peixe, uma tradição no território Costa Catarina.*



*Com apoio de Antônio, que a ajuda principalmente na infraestrutura da loja, D. Sinésia fez também cursos de artesanato oferecidos pela Ação Social de Garopaba, onde aprendeu a pintar em gesso, em cerâmica e a técnica para fazer vitrais, o que lhe permite aumentar a oferta de produtos criativos, artesanais e diferenciados na loja. Misturando os saberes tradicionais e conhecimentos técnicos aprendidos em cursos, ela faz quadros usando conchas, caracóis, algas e outros vários outros materiais que vem do mar e da lagoa.*

*A prova dos nove do empreendimento serão as próximas temporadas de verão. "Mas o retorno deve ser grande mesmo quando a estrada for asfaltada, quando teremos mais turistas", sonha Antônio. Prometida há vários anos por diversas gestões municipais, a pavimentação da estrada deve sair em breve.*



## Uma referência nacional em agricultura orgânica

O sítio Dom Natural Orgânicos, de Paulo Lopes, é uma referência local, estadual, brasileira e até internacional de propriedade dedicada à agricultura orgânica que deu certo em todos os sentidos, incluindo o de garantir a prosperidade de Glaico e Rosa Sell e seus três filhos. Isso não é pouco, de modo algum.

Com mais de cinquenta itens de grande procura, tradição na ecofeira de Florianópolis e prestigiado espaço para receber grupos de visitantes para palestras e degustação dos produtos da propriedade, o Dom Natural é um tesouro territorial de imensa grandeza.

Conquistar esse estágio de realização exigiu cerca de vinte anos de convicção, persistência, tenacidade, muitos cursos e uma grande dose de nostalgia por parte de Glaico, que guardou na memória a infância com seus avós maternos em São Bonifácio, município da Encosta da Serra Geral, onde as práticas rurais eram naturais.

Neste período épico de construção do trabalho, atualmente bem estruturado, Rosa chegou a ser agraciada com uma distinção internacional: o prêmio Women's World Summit Foundation - Premio a La Creatividad de La Mujer en el Medio Rural, em 2003.

Para poder dar conta das inúmeras frentes de trabalho do sítio, reservam as segundas e terças-feiras para receber pedidos diretos de consumidores que priorizam a qualidade de vida.

A aventura para chegar à produção totalmente orgânica foi longa e desafiadora. Glaico estudou na escola de técnicas agrícolas entre 1977 e 79, com um currículo no qual predominavam máquinas,



*sementes híbridas e agrotóxicos. Com o que aprendeu, acabou tendo sua primeira safra com práticas inadequadas nos dez hectares adquiridos em Paulo Lopes.*

81

---

*A grandeza do trabalho realizado por Glaico e família no sítio localizado na comunidade Santa Rita, a oitocentos metros do Centro de Paulo Lopes (SC), merece uma deliciosa visita in loco, por ser praticamente indescritível. "Usamos dois hectares (um deles intensivamente) dos dez hectares da propriedade, mas poderíamos fazer muito mais com estímulos apropriados, consorciando até piscicultura com hortaliças e pomar", diz o experiente agroecologista e agricultor familiar Glaico.*

*A propriedade mantém um receptivo também para grupos que desejam conhecer o Sítio Don Natural, sejam oriundos das universidades ou turistas. Vem gente do Brasil inteiro e do exterior para conhecer esse tesouro às margens da BR-101. A visita começa com palestra sobre a filosofia do sítio e da respectiva produção de orgânicos.*

*Legado Costa Catarina 2016-2017*

---



---

*Hospitalidade, Encantos Naturais e Patrimônio Cultural*

## Um alambique com cachaça muito especial

*Uma cachaça envelhecida em barris de carvalho, em pequena quantidade, a partir do cultivo orgânico de cinco variedades de cana-de-açúcar adaptadas às condições do terreno e a finalidade de produtos especiais, como licores finos com frutas de época. Tudo isso é um tesouro, com marca consolidada: Alambique Dom Bueno.*

*Este é o resultado cuidadoso de um funcionário aposentado da Eletrosul, José Abrilino Bueno Pires em seu pequeno sítio de quarenta e cinco hectares. Nascido no meio rural em Dom Pedrito (RS), se aposentou, adquiriu o sítio em 1989 e retornou à vida do campo. Mas muita coisa aconteceu até chegar aí. Para começar, ele criou um pomar de laranjas, limões e tangerinas, tentativas na apicultura e até minhocultura para dispor do húmus.*

*Ainda sem rumo definido, começou a grande virada em 1992. Foi quando viajou até Amparo (SP) e adquiriu um alambique completo, com direito a um orientador para instalá-lo no seu sítio. Aí começou uma produção intensa de cachaça, chegando a vinte mil litros por ano, com cana-de-açúcar produzida no território. Contudo, obtinha um produto de baixo valor, à custa de muito trabalho.*

*Como não era isso que Abrilino queria, sem alarde experimentou doze variedades de cana-de-açúcar até selecionar cinco, que hoje cultiva no sítio, sem venenos, para garantir a qualidade do produto e do ambiente. Nessa fase, produz sem estresse uma média de dois mil litros de cachaça envelhecida três anos, em barris de carvalho, para degustadores, assim como um licor "cointreau" de laranja Bahia, tangerina, limão siciliano e lima da Pérsia, com frutas do seu pomar.*



*Abrilino também é mão-de-obra dessas produções, tendo apenas um ajudante eventual. Ele planta e colhe a cana-de-açúcar, usa o vinhoto como adubo, decanta o suco, dosifica a levedura, acompanha a fermentação, destila no alambique e aprimora o produto final, eliminando a "cabeça" (primeiro líquido da destilação) e o pé (cerca de dez por cento da destilação final), levando ao envelhecimento o que há de mais nobre, o "coração", que será envasado depois de três anos descansando em barris de carvalho.*

*Ele vende seus produtos no sítio, onde há um rancho para receber grupos e demonstrar todo o seu trabalho. A Dom Bueno é orgânica, pura e certificada pela Rede Ecovida de Agroecologia. Sua produção obedece à rigorosa higiene, na extração, fermentação e destilação e no envase. A cachaça é destilada em alambique de cobre.*



## O forneiro da Penha de Paulo Lopes

Ele virou marca. O trabalho com o engenho remonta a 1940, onde a memória alcança o avô de Amilton Martins, cujo nome virou marca muito apreciada, tanto de farinha de mandioca quanto de tapioca, pela qualidade desses produções artesanais, tradicionais da Penha, em Paulo Lopes.

87

Hoje, com ajuda de sua mulher, Luciana Souza da Rosa, e da mãe Otília, ele vende tudo o que produz: trinta e duas toneladas de farinha e quinze de tapioca, atualmente. Se embalasse farinha de outros engenhos, venderia também, mas não por muito tempo. “Os compradores perceberiam que não é feita aqui e eu perderia a freguesia”, informa o caprichoso forneiro.

O que distingue seus produtos dos demais, segundo Amilton, é o jeito e o cuidado de fornecer a farinha, garantindo um leve sabor de torrada, integral, sem uso de qualquer artifício para aumentar seu peso. “O pessoal sente a diferença a provar um punhado de farinha, a seco”, garante com tranquilidade e segurança.

O engenho de Amilton foi construído em 2004, na frente do antigo, pertencente ao pai. A sua produção começou quando o prédio que abriga as máquinas ainda não tinha parede.

Só mais tarde, há cinco anos, ele se associou a COOPERLAGOS, ajustando-se às normas sanitárias e ambientais. “Mas não vou fazer nada que baixe a qualidade. Muito menos aumentar a produção ou passá-la à terceiros. Um freguês viu meu irmão forneando e não quis levar. O recado é esse: as pessoas querem a farinha”, diz orgulhoso.



*Enquanto a produção de farinha do engenho segue a safra, a fabricação da tapioca, produto extraído do polvilho da mandioca, é permanente. Isso porque Amilton incentiva - pagando mais - a produção de pelos menos cinco agricultores do território.*

*As principais atividades do engenho são desempenhadas por Amilton, sua mulher, a mãe (que faz um biju muito apreciado) e seu irmão. "Agora, com a prática, até a manutenção de tudo aqui sou eu que faço", diz Amilton. Quando o pai fechou seu engenho, ele foi trabalhar fora, numa indústria, onde acabou aprendendo algumas técnicas que permitiram montar seu engenho tradicional.*

*Acreditou no sonho e hoje comemora a prosperidade da família por meio de uma atividade que vem sendo abandonada por muitos em todo litoral catarinense. Assim, Amilton e familiares se preparam para receber turistas, oferecendo-lhes produtos e também a sua cultura.*

*Legado Costa Catarina 2016-2017*

---



---

*Hospitalidade, Encantos Naturais e Patrimônio Cultural*

## **Pousadeiros-apicultores em meio à natureza**

*A Pousada Rosa de Saron, situada na Barrinha, em Paulo Lopes, é um exemplo de giro que um agricultor familiar pode dar em sua propriedade, para se manter na área rural e enfrentar os novos tempos e desafios.*

91

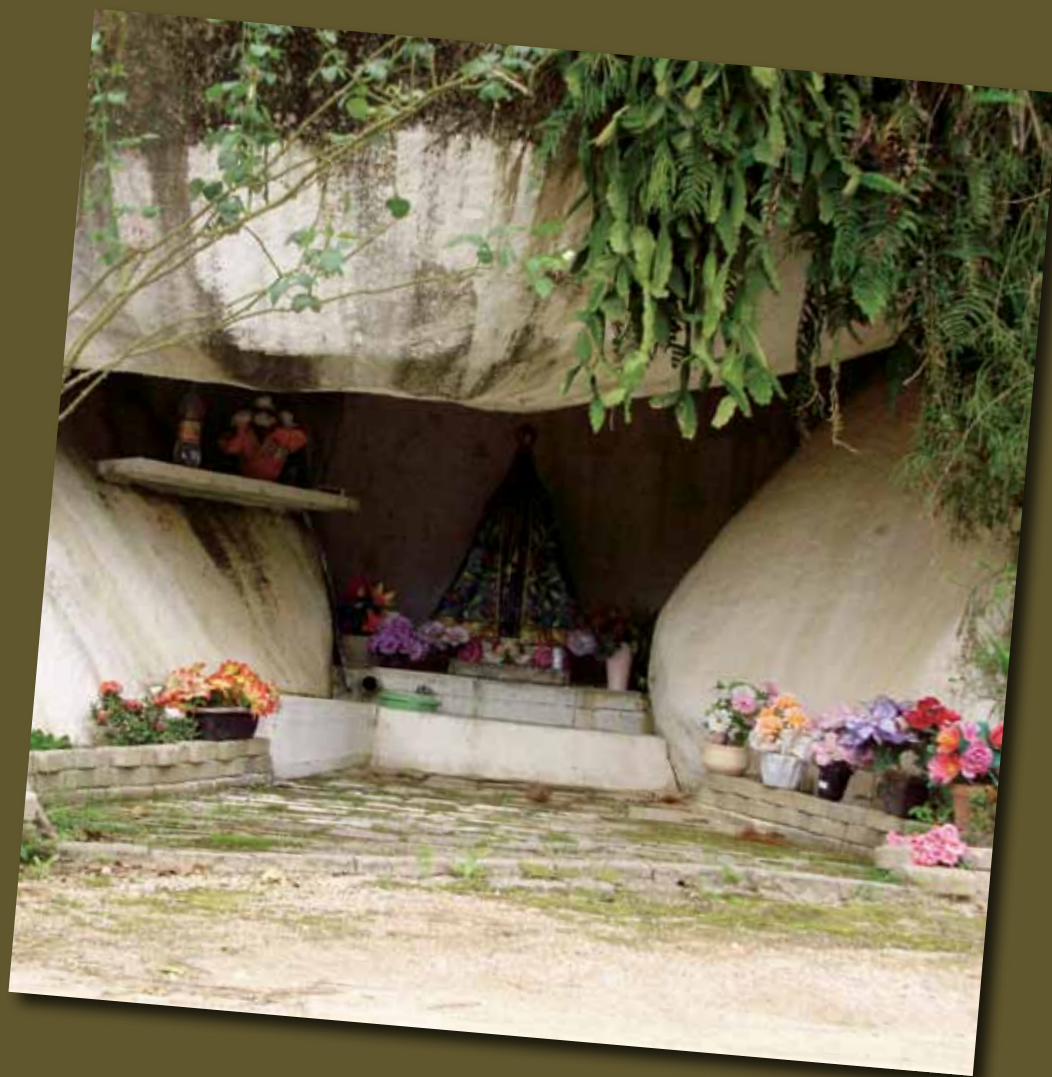
*Com oito quartos, um deles com dez camas, e um total de vinte e nove leitos para solteiros e casais, o antigo engenho da família Silva foi transformado num tesouro incrustrado num local vizinho à reserva da Serra do Tabuleiro, a 9 km do bairro Penha.*

*Descanso, convivência e contato direto com uma natureza exuberante é uma parte do que é possível desfrutar na pequena propriedade rural com noventa e sete hectares, que há 40 anos passou da monocultura de mandioca à produção de farinha no engenho da família.*

*O processo de recuperação da mata nativa se deu há cinco anos, com a decisão do casal Antonio da Silva "Neto" e Janete Arceno da Silva de transformar a propriedade numa pousada apiário rural, administrando-a com o apoio dos filhos do casal.*

*"Não valia mais a pena trabalhar na enxada, numa terra difícil e numa atividade que já estava inviável (economicamente)", analisa o pousadeiro.*

*Acolhendo famílias de amigos e grupos de amigos religiosos, Antonio e Janete perceberam o novo potencial da propriedade e começaram a dar forma à pousada. O engenho virou espaço de convivência e cozinha coletiva, foram agregados quartos e novos espaços, como uma piscina e um campo de futebol.*



*A produção de mel exigiu a recuperação da mata, que tornou-se possível com a criação de um viveiro de essências nativas e especial atenção para o cultivo das palmeiras juçaras (devastadas para extração do palmito e produtoras do açaí). Flora e fauna se revigoram na propriedade.*

*“Dentro desta natureza, oferecemos hospedagem simples e rústica, mas com o conforto da cidade. O espaço pode acomodar cerca de trinta pessoas, dispõe de cozinha completa com todos utensílios, fogão a lenha, fogão industrial, forno de ferro e três grandes churrasqueiras. Para diversão e integração, além da piscina e do campo de futebol, temos espaço para festas, pingue-pongue, pacal, sinuca e jogos de salão.”*

*A natureza exuberante ganhou trilhas ecológicas organizadas para caminhadas, bikes e motos e acessos às cachoeiras, abundantes no município de Paulo Lopes. Para relaxar, oferecemos muitas redes, espaços cercados por mata e o canto livre dos pássaros típicos do local.*



## Lagoa do coração

Situada no município de Paulo Lopes, esta laguna (conhecida como Lagoa) em formato de coração faz parte da bacia hidrográfica do Rio da Madre. Ela forma o Rio da Lagoa, que junto ao Rio da Madre faz limite com o município de Palhoça. Nesse caso, ao atravessarmos o Rio da Madre na Praia da Guarda do Embaú, na verdade estaremos em terras paulopenses!

Além da exuberante paisagem, a Lagoa do Ribeirão apresenta um rico habitat de espécies vegetais e de ave-fauna, contando até mesmo com uma árvore do ecossistema manguezal. São taboas, juncos, garças, gaivotas, caranguejos e os tão apreciados frutos do mar: camarões, siris e muitos peixes, como por exemplo, a tanhota.

São cerca de seis bairros que compõem a Lagoa do Ribeirão, cada qual com seus agricultores familiares e pescadores artesanais. Muitos ainda utilizam canoas entalhadas em um único tronco de árvore (geralmente o Guarapuvu) e remos feitos de bambu, elaborados a partir de conhecimentos transmitidos de geração em geração. Por isso, a Lagoa abriga também muitas histórias de vida, de lutas, causos, mitos e lendas.

Embora seja tão esplendorosa, nos últimos anos ela vem sofrendo com a poluição do esgoto doméstico e resíduos agrícolas e assoreamento, que diminuem a população de peixes e camarões.

A atual ameaça é um mega-projeto de ocupação imobiliária no seu entorno, que se implementado trará perdas ambientais incalculáveis. Estas perdas são especialmente relevantes em ambientes frágeis e



*de alta importância ecológica como a Lagoa e seu entorno que fazem parte de remanescentes da Mata Atlântica e do complexo lagunar Catarinense.*

*No caso da "Lagoa do Coração" - tal como popularmente é mais conhecida - após a redefinição dos limites do Parque Estadual da Serra do Tabuleiro - PEST, ela passou a compor o Mosaico de Unidades de Conservação do Parque perdendo a sua condição de Unidade de Proteção Integral, ficando assim mais vulnerável a especulação imobiliária. Isto em uma das mais belas e importantes identidades do território Costa Catarina.*

## Contatos

Costa Catarina: berçário das dóceis gigantes do mar  
(48) 3255-6710  
apadabaleiafranca@yahoo.com.br

Prosperidade na recuperação do engenho na Penha  
Valmir Gonsalvez – (48) 99636-0837

Seu Anastácio: uma lenda viva da pesca artesanal  
Seu Anastácio – (48) 3355-6459

Farinha e tapioca com tradição e cultura  
Amauri Cardoso – (48) 99958-3038  
engenhoressacada@hotmail.com

Hospedagem comunitária e a tradição da pesca artesanal  
Cida ou Nara – (48) 3354-0301  
contato@guarapera.com.br  
www.guarapera.com.br

Os guardiões do tesouro arqueológico da Ferrugem  
Hilário Manoel Bento – (48) 3254-0043

Organização comunitária e artesanato em Ibiraguera  
Maria Couto – (48) 3355-6194

Orgânicos e engenho nos encantos da lagoa  
Zezinho – (48) 99667-8719

ASSIART mobiliza artesãos de Imbituba  
Maria da Glória Querino Joaquim – (48) 98461-4842  
glória.querino@hotmail.com

Comunidade Quilombola do Morro do Fortunato  
Mercedes ou Maurílio – (48) 99102-1477  
mercedesmachado\_grp@hotmail.com

Engenho de farinha e alambique do Vô Zéca  
Seu Zé Constancio – (48) 3254-1084  
engenhoealambiquevozeca@gmail.com

Uma referência nacional em agricultura orgânica  
Glaico José Sell – (48) 99621-5109  
domnaturalorganicos@gmail.com

Mano, Chocolates Garopaba  
Areias do Macacu  
(48) 999115-4526

Um alambique com cachaça muito especial  
José Abrelino – (48) 3253-0868  
jabpires@gmail.com

99

Uma igreja erguida pedra a pedra na Costa do  
Macacu  
Rosa Maria de Souza – (48) 99126-5475

O forneiro da Penha de Paulo Lopes  
Amilton Martins – (48) 3253-0870

O artesão dos barcos  
Raquel – (48) 99914-8822

Pousadeiros-apicultores em meio à natureza  
Antonio da Silva Neto – (48) 99933-1126  
jonatas-as@hotmail.com

Uma oficina de artesanato no caminho da Lagoa  
do Coração  
Dona Sinésia Rodrigues – (48) 3253-0854

Lagoa do coração  
<http://parquedotabuleiro.blogspot.com.br>  
(48) 3286-2624



CAROLINA

7-11



A obra Legados Costa Catarina 2017 é o resultado de anos de trabalhos participativos empreendidos. Nele você encontrará uma parcela generosa das tradições seculares, da diversidade étnica e natural ímpar da zona costeira do centro-sul do Estado de Santa Catarina (Brasil).

Para configurar esta publicação, selecionamos cuidadosamente algumas das atividades mais expressivas da nossa Pesca Artesanal, das práticas mais interessantes da nossa Agricultura Familiar e dos atrativos mais cativantes do nosso Turismo Cultural e Comunitário, além de uma rica mostra das nossas Artes, Artesanatos e Gastronomia Tradicional.

Trata-se, portanto, de um acervo vivo do nosso Patrimônio Cultural e Ambiental, os quais temos agora o prazer de oferecer para você e sua família. Venha experimentar nossa hospitalidade e admirar as belezas de nosso território, chamado carinhosamente Costa Catarina.

Associação de Desenvolvimento Territorial  
Costa Catarina  
[www.costacatarina.com](http://www.costacatarina.com)