

REPORTAGEM

Roteiro de tradições e saberes

Território Costa Catarina guarda características que fazem deste um local diferenciado, com produtos, serviços e experiências únicas

O território Costa Catarina é formado pelos municípios de Garopaba, Imbituba e Paulo Lopes. Situada no litoral Sul de Santa Catarina, a 50Km de Florianópolis, a região reúne belezas naturais famosas no Brasil e no exterior. A praia do Rosa, por exemplo, foi considerada pelo jornal inglês *The Guardian* um dos sete paraísos escondidos do mundo, além de constar dos *rankings* das trinta baías mais belas do planeta e das dez mais bonitas do Brasil.

Como se não bastasse tanta beleza, a região é visitada no inverno por baleias-francas. Esses animais, que em outros tempos foram caçados no litoral catarinense, mas hoje são motivo de orgulho para a população local, aproximam-se gentilmente da costa, como num agradecimento ao olhar curioso dos visitantes, que procuram as praias locais na baixa temporada para praticar o turismo de observação.

Mas o território Costa Catarina é muito mais do que belos cenários, surfistas e animais selvagens. Ele também abriga características que o tornam um local diferenciado, com produtos, serviços e experiências únicas.

A origem desse território tem forte relação com as culturas de base açoriana, portuguesa, africana e indígena, que vêm se miscigenando ao longo do tempo. Desse sincretismo cultural resultou uma série de traços e manifestações expressivas originais, como a pesca artesanal e a agricultura familiar.

É aí que entra o trabalho da Epagri. Valorizar a cultura catarinense, mostrar ao mundo modos peculiares de produzir e fazeres específicos de um povo também são maneiras de promover a inclusão social, que na Empresa é vista como prioridade.

O projeto Desenvolvimento Territorial Sustentável com Identidade Cultural (DTS-IC), ligado ao Programa Turismo Rural, foi criado há 10 anos na Epagri. Ele busca valorizar legados culturais de alguns territórios em seus aspectos sociais, econômicos e culturais, de modo a oferecer a moradores e visitantes vivências acolhedoras e singulares, onde a tradição local dialoga com os modos de vida e tecnologias contemporâneas, disponibilizando alternativas de lazer e cultura diferenciados.

No território Costa Catarina foram selecionados 30 destinos para serem trabalhados dentro do DTS-IC. São propriedades ligadas à pesca artesanal, agricultura familiar e artesanato. No roteiro estão engenhos de farinha e de açúcar, ranchos de pesca, comunidades e associações, entre outros. Nesses locais, as principais atrações são as pessoas, o modo como trabalham, suas histórias, sonhos e aspirações.

Esses destinos estão organizados em torno da Associação Desenvolvimento Territorial Costa Catarina (ADTC). Eles recebem grupos de visitantes agendados, mediante pagamento de taxas, de modo que o turismo possa se concretizar como uma fonte alternativa

de renda.

Adreane Maria Scopel, extensionista social da Epagri em Garopaba e uma das coordenadoras do projeto, conta que o agendamento é necessário para que o turismo não interfira na atividade principal do destino. Afinal, o diferencial atrativo desses locais é justamente o modo como as coisas são feitas, e a Epagri se preocupa em não descaracterizar as atividades.

Os agendamentos são feitos no escritório da Epagri em Garopaba, pelos fones (48) 3665-5618 / 3665-5619. Também é possível agendar visitas com os associados responsáveis: Sérgio Pinheiro, pelo fone (48) 99982-5922, e Fabiana Jacomel, pelos fones (48) 99143-8356 /



Seu Anastácio Silveira traz na memória a história da pesca artesanal de Imbituba

99639-9023. A intenção da associação é colocar no ar ainda neste ano um site onde esses agendamentos estarão disponíveis.

Conheça aqui seis dos 30 destinos do roteiro Costa Catarinense e veja por que vale a pena praticar esse turismo diferenciado que valoriza as pessoas e não só o local.

Histórias de mar e de vida

Os olhos dele são azuis como o mar. A fala tranquila lembra aqueles dias de calma, quando o vento dá uma pausa e se pode navegar com segurança. Seu Anastácio Silveira, de 86 anos, traz no rosto, no corpo, na memória e na genética a história da pesca artesanal de Imbituba.

Filho e neto de pescadores, ele é o herdeiro de dois ranchos de pesca tradicionais na cidade, nas praias do Ouvidor e do Porto Novo. Nesses locais ele recebe visitantes, interessados em conhecer suas histórias, seus hábitos, sua vida, que saem de lá encantados com esse homem que trabalhou ao longo dos anos para desenvolver a cidade e, ao mesmo tempo, preservar tradições.

Os ranchos são a “casa” da Tirolesa, Tina, Vai na Certa e Sete Estrelas, as canoas do seu Anastácio. Elas também são motivo de interesse dos visitantes, já que foram feitas a partir de um tronco único, um saber tradicional que aos poucos vai se perdendo no litoral catarinense. “A Sete Estrelas é a minha preferida, era dos meus pais, é a mais resistente, a de mais sorte e a mais antiga”, conta o velho pescador.

Apesar de seus quase 90 anos, seu Anastácio ainda pesca, seja de linha, de rede ou de tarrafa. “Sou mestre pescador”, conta com orgulho. Também trabalha na roça, onde planta mandioca, milho, batata, fruta. Exibe vigor físico e memória que fazem inveja a muita gente jovem.

Nessas memórias ele mantém histórias do passado, de quanto trabalhou para construir ruas, trazer energia elétrica e outras benfeitorias para Imbituba. Ele também relembra histórias de aventuras no mar, como a passada em 1948, quando fez a maior pesca de tainha de sua vida: 36 toneladas. Foram



José Abrilino é um “neo-rural” que optou pela agricultura como nova fonte de renda

muitas viagens em carro de boi e lombo de cavalo para fazer esse peixe todo chegar à capital, que naquela época ficava a uma distância de 12 horas de carro. Hoje, em uma hora é possível fazer esse trajeto tranquilamente.

“Fui criado com muita gente, por isso gosto de receber as pessoas”, revela seu Anastácio, que adora um bom papo. “O que os visitantes querem saber é do meu trabalho, o que pra mim é uma facilidade, gosto muito do meu trabalho, gosto muito de mim”, resume com alegria, dando mais um pitada no inseparável cigarrinho de palha.

Ranchos do seu Anastácio:

- Praia do Porto Novo (conhecida por jovens e turistas como praia do Rosa Sul) e praia do Ouvidor, ambas em Imbituba
- Recebe grupos durante os dias da semana, exceto na temporada de pesca da tainha, entre os meses de maio e julho.

Bom papo regado a cachaça

O território Costa Catarinense é especialmente apreciado por gaúchos que, devido à proximidade com seu estado, são os visitantes mais assíduos. José Abrilino Bueno Pires é mais um desses que se encantou com a localidade já na década de 1970. Mas, naquela época, ele deixava as terras do extremo Sul

do Brasil para se aventurar profissionalmente em Santa Catarina. Por anos exerceu a profissão de eletrotécnico em Tubarão e em Florianópolis, sem nunca abandonar o sonho de morar e trabalhar nesse pedaço do paraíso.

Nos idos de 1990 ele começou a concretizar esse sonho. Comprou as terras em Paulo Lopes que hoje abrigam o Alambique Dom Bueno. Ali ele produz uma cachaça orgânica, amarela, envelhecida por dois anos e meio. Mas não são só essas características que a fazem um produto especial.

Para garantir a qualidade da sua aguardente, seu Abrilino produz no sistema orgânico sua própria cana-de-açúcar e também frutas cítricas que ele usa para fabricar licores igualmente singulares. Essas são bebidas únicas também por serem fabricadas em pequena escala, o que permite cuidados e caprichos. A produção é praticamente toda vendida ali e quem for visitar também vai poder desfrutar da receptividade e histórias desse “neorrural”, como ele se define.

“A boa cachaça deve ter um bom aroma, não pode descer queimando e não deve deixar retrogosto”, ensina seu Abrilino. Mas ele tem muito mais a ensinar aos visitantes. Seu amor pela natureza, pelo ofício que escolheu, a dedicação à causa comunitária, a satisfação em fazer o que gosta, tudo isso ▶

transparece no seu rosto sereno e na fala pausada de quem vive no ritmo da natureza. Só conhecendo seu Abrilino e o Alambique Dom Bueno para saber.

Alambique Dom Bueno – cachaça e licores orgânicos:

- Km 3,5 da BR-101, Estrada Geral da Barrinha, localidade de Penha, Paulo Lopes;

- Visitação todos os dias (a cachaça é produzida entre agosto e novembro).

Mãos de pescador, alma de artista

O nome dele é Manoel Constante, mas em Garopaba todo os chamam de Raquel. Ele não se importa em ser conhecido pelo apelido que lembra uma antiga namorada porque tem a alma livre de um artista. E, com seu coração de artista, está disposto a receber visitantes que queiram conhecer seu trabalho, ouvir suas histórias e desfrutar da companhia de um autêntico morador do território Costa Catarina.

Raquel nasceu em 1959 mas, apesar dos anos vividos, ainda guarda dentro de si uma criança. Graças a esse espírito juvenil ele desenvolveu seu dom artís-

tico de fazer miniaturas de barcos, que hoje estão espalhadas pelo mundo.

Já na infância, a paixão pelo mar e pela pesca levou Raquel a entalhar seus primeiros barquinhos, que até então serviam apenas como brinquedo. Ainda muito jovem passou a pescar, ofício que se tornou sua profissão e que só fez aumentar o amor que tinha por embarcações.

Com base no que aprendeu nos ranchos de pesca e na sua experiência pessoal, Raquel foi aos poucos se tornando um renomado restaurador de barcos. Usa sua sensibilidade para dar nova vida a canoas, baleeiras e outros tipos de embarcações que, não fossem suas mãos habilidosas, estariam condenadas à morte. Hoje ele é contratado pela prefeitura de Garopaba para restaurar barcos da cidade que carregam consigo tradições únicas no modo como foram feitas e histórias de anos vividos mar.

Mas restaurar barcos, apesar de toda a técnica e conhecimento necessários, ainda não é suficiente para dar vazão a todo o talento artístico de Raquel. Por isso ele investe seu pouco tempo livre na confecção das miniaturas, verdadeiras obras de arte que encantam pessoas do Brasil e do mundo.

Portugal, Marrocos e Vietnã são apenas alguns dos países onde existem obras do Raquel. No Brasil seus pequenos barcos também estão espalhados. Somente no Rio Grande do Sul ele calcula que existam 500 peças. Políticos e celebridades, como a jornalista Fátima Bernardes e o ex-jogador Dunga, também já foram presenteados com seu trabalho.

Apesar do sucesso nacional e internacional, “Raquel” não se considera um artista; “A minha profissão hoje é pescador e marceneiro artesanal”, diz com modéstia. Quem for visitar Raquel trabalhando no galpão de restauração de embarcações ou conhecer seu trabalho com as miniaturas vai compreender, num primeiro olhar, que ele é muito mais que isso: é um artista popular que mantém histórias e tradições com o talento das suas mãos.

- Manoel Constante (Raquel), artesão de miniaturas de barcos e restaurador de embarcações;

- Ateliê: Estrada Geral Ambrósio, próximo ao Centro Comunitário, Garopaba
- Galpão de reformas dos barcos: bairro Palhocinha;

- Recebe grupos no galpão durante a semana. Também vende suas miniaturas



“Raquel” tem sua arte de fazer miniaturas de barcos reconhecida no Brasil e no mundo

em feiras da cidade e em outros pontos de visitação do roteiro Costa Catarinense.

Alimentos com amor e sem agrotóxicos

Um homem que ama a natureza e distribui esse amor na forma de alimentos: há 20 anos Glaico José Sell produz orgânicos em sua propriedade, em Paulo Lopes. Quando vende seus produtos, ele entrega mais do que comida. Ele oferece aos seus clientes comprometimento, dedica o, cuidado e carinho. Recebe em troca confiança.

Glaico   um dos fornecedores mais conhecidos e respeitados de uma tradicional feira de produtos orgânicos da capital catarinense. Ele está lá todos os sábados, vendendo com um sorriso tímido e gentil o que conseguiu colher durante a semana. Mas ele queria mais.

“A gente v  a necessidade das pessoas de conhecer a realidade do campo”, conta Glaico. Para exemplificar, ele se diverte contando a história de uma garotinha que, ao ver a planta o de batatas, questionou o pai: porque esconderam a batata embaixo da terra?

  esse tipo de público que Glaico mirou ao aceitar integrar o roteiro Costa Catarinense. Ele quer mostrar para as pessoas de onde vem o alimento que chega às suas mesas. “  preciso um trabalho de conscientiza o das pessoas, a sociedade tem que estar informada sobre a origem do que come”, revela, com simplicidade e sabedoria.

Glaico recebe grupos de visitantes em sua propriedade entre segunda e quinta-feira, que vão l  conhecer como   possível plantar, colher e vender alimentos orgânicos em uma escala suficiente para manter uma f milia inteira de agricultores. Com sua conversa simples, direta e eficiente, ele prova aos mais céticos que a agricultura pode sim ser sustentável e rentável.

Ele faz isso por amor. Sua marca “Dom Natural Orgânicos”   hoje uma referência nacional e internacional. Ele já tem uma freguesia garantida, não precisa de mais clientes. A sociedade   que precisa dele. Santa Catarina e o Brasil   que precisam de gente como Glaico, que leva a vida em sintonia fina com a natureza e sabe que esse   o caminho



Glaico quer mostrar para as pessoas de onde vêm os alimentos que elas consomem

para um futuro seguro.

- Propriedade Dom Natural Orgânicos;
- Rua Geral, 677, bairro Santa Rita, Paulo Lopes;
- Visita o: de segunda a quinta.  s sextas vende seus produtos na própria propriedade, entre 15h e 18h.

Dignidade negra no Morro do Fortunato

O Morro do Fortunato, em Garopaba,   uma comunidade formada por 46 f milies, gente alegre e de bem com a vida. Mas não foi sempre assim. Em tempos passados o morro serviu de refúgio para escravos que sonhavam com a liberdade. Hoje, os descendentes desses escravos habitam a região e recebem com entusiasmo visitantes que desejam conhecer a história da co-

munidade e desfrutar das delícias que produzem.

Seu Maurílio Machado, de 58 anos,   um líder local e conta com satisfa o a evolu o do Morro do Fortunato. Ele relata aos visitantes o passado de discrimina o racial, quando os moradores dependiam do que tiravam da terra e da pouca pesca para garantir o sustento.

A comunidade   antiga, mas a convivência com o preconceito racial permanece. Seu Maurílio lembra de bailes que frequentou na juventude em que negros e brancos dançavam separados por uma cerca de madeira instalada no meio do salão. “Hoje já tem mistura racial aqui, a mentalidade mudou, mas a discrimina o não   local,   mundial”, constata esse homem forte de sorriso fácil. “Eu sempre falo que a gente deve se orgulhar de ser negro, ter orgulho de morar aqui”, ensina ele aos mais jovens. ▶



Descendentes de quilombolas produzem hortaliças orgânicas, doces e outras delícias no Morro do Fortunato

E há muitos motivos para se mostrar feliz em ser do Morro do Fortunato. A comunidade, formada por gente trabalhadora, vem encontrando, com apoio da Epagri e de outras instituições, formas de garantir autonomia econômica com sustentabilidade. É o caso de Maria Aparecida Machado, a Cida, e Mercedes Machado. Elas se reuniram a outras mulheres e criaram duas linhas de produtos alimentícios, a Delícias na Mesa do Fortunato e a Doces Fortunato. Sob essas marcas elas vendem para os visitantes, moradores da região e para a merenda escolar frutas em caldas, doces e geleias, biscoitos de polvilho e outras delícias preparadas com muito zelo.

Ana Paula Machado é outra empreendedora da comunidade que está sabendo aproveitar uma vocação local para ganhar dinheiro. Com apoio de familiares ela mantém uma horta orgânica onde colhe verduras fresquinhos vendidas de porta em porta, que também são usadas na merenda escolar. Ela nunca teve vontade de sair do Fortunato e enxerga nos dois filhos o futuro não só do seu empreendimento, mas da comunidade em geral.

Assim é o Morro do Fortunato, um lugar de gente simpática e guerreira, que

não se deixou abater pelas dificuldades históricas e hoje se reinventa para manter suas tradições, sua história e o orgulho de ser negro. Como se não bastasse tudo isso, lá de cima também é possível ter uma impressionante vista da praia do Siriú: beleza e acolhimento capazes de encantar qualquer turista.

- Comunidade Remanescente de Quilombo Morro do Fortunato;
- Próximo à cachoeira do Macacu, Garopaba;

- Recebe grupos todos os dias da semana. Oferece contação de histórias, trilhas, venda de produtos locais, café colonial e almoço tradicional.

Artesanato e simpatia

Quem visita um lugar gosta de levar uma lembrancinha, seja para si mesmo ou para alguém querido. No território Costa Catarina é fácil comprar uma recordação autêntica e singular, que reflete a cultura local.

A Associação Imbitubense de Artesanato (Assiarte) é um desses locais

fância, quando ajudava a mãe no ofício de lavadeira. Assim como ela, as outras associadas “contam” eu seus trabalhos manuais um pouco de suas histórias, que também são histórias do município e do território Costa Catarina.

As artesãs da Assiarte participam de feiras de rua promovidas na cidade e possuem um quiosque no bairro Vila Nova, que costumam abrir no verão. Elas também já estão se preparando para assumir um *box* no mercado público de Imbituba. Mas o grande sonho das associadas é ocupar um espaço maior, onde possam instalar um tear



Artesanatos da Assiarte refletem a cultura local, como a baleia de crochê feita por Arlete

onde é possível encontrar coisas lindas a um preço justo e conhecer pessoalmente as autoras dos trabalhos feitos com esmero. Ela reúne nove artesãs que fizeram do *hobby* uma profissão.

É o caso de Arlete Freitas do Santos, uma simpática e talentosa senhora, que deposita nos trabalhos de crochê e tapeçaria saberes, gostos e cenários locais. Vice-tesoureira da Assiarte, ela convive com a cultura local desde a in-

e criar oficinas que permitam repassar seus conhecimentos aos jovens interessados em perpetuar essas expressões artísticas tão peculiares da região.

- Associação Imbitubense de Artesanato (Assiarte);

- Os trabalhos podem ser adquiridos em feiras locais ou nos destinos dos roteiros Costa Catarina. Em breve estarão disponíveis no mercado público de Imbituba. ■