



**GUIA CULTURAL  
GASTRONÔMICO DE  
FLORIANÓPOLIS - SC**

**COMIDA<sup>®</sup>  
COM HISTÓRIA**

O Guia Cultural Gastronômico de Florianópolis também está disponível em áudio:

[Acesse o audiobook](#)

## Prefácio

Um guia gastronômico diferente.

É assim o Guia Cultural Gastronômico de Florianópolis, que traz a comida além da mesa.

Aqui, pratos típicos dividem espaço com personagens ligados à culinária da capital catarinense, assim como objetos, arte e as mais diversas experiências relacionadas à cultura alimentar manezinha.

Afinal, gastronomia não é somente aquilo que nos alimenta, mas todo o caminho que o alimento percorre até chegar aos nossos pratos. Isso inclui cultura, tradições, biodiversidade, crenças e, claro, as histórias do nosso povo.

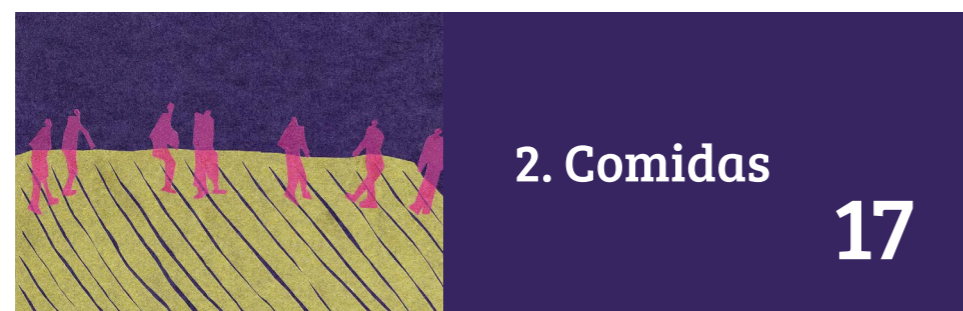
A culinária da ilha tem influência multicultural: indígena, açoriana e africana. Na pesquisa feita para realizar este guia, o Comida com História buscou não somente o sabor dos alimentos, mas também os traçados que moldam e definem a identidade gastronômica de Florianópolis.

O resultado foi este: 200 verbetes que falam sobre a memória, a cultura e a identidade de um povo. Em 20 deles, você vai encontrar conteúdos multimídia que propõem uma verdadeira viagem por histórias vividas na cozinha - ou a partir dela.

Ao longo do percurso de produção deste material, muitas emoções estiveram presentes entre nossa equipe e os entrevistados. Com eles aprendemos, nos emocionamos, rimos e nos surpreendemos. O que nos deu ainda mais certeza de que a gastronomia é praticamente onipresente, ela está em tudo o que nos cerca. E o melhor: carrega em si um pouquinho de todos que na cidade passaram ou por aqui vivem.

Esperamos que você se identifique com algum elemento do guia. Ele foi feito para nos conectar com aquilo que nos alimenta: seja comida ou história. De ontem aos dias de hoje e, quem sabe, também no futuro.

## Índice





**1** Arte

## A Pandorga e o Peixe

Um documentário que resgata e registra um dos métodos de pesca mais antigos da Ilha. Era no Campeche que os pescadores utilizavam a pandorga para arrastar no mar o espinhel com mais de 200 anzóis. Era a forma encontrada para a pesca nos dias de vento terral, fazendo com que a linha atravessasse a rebentação, já que a pandorga é capaz de arrastar o peso

de um paralelepípedo com a força do vento. A técnica tradicional, que fazia com que os pescadores transformassem uma brincadeira da infância em solução para a pesca, foi desaparecendo com o tempo. O documentário, contemplado pelo Edital Catarinense de Cinema e dirigido por Kátia Klock e Ivan de Sá, promove a preservação dessa história em 18 minutos de filme.

[Assistir ao trailer](#)

## Berbigão do Boca – Receitas que fazem história

Um livro que celebra os 30 anos do Berbigão do Boca, festa que acontece anualmente na sexta-feira que precede o carnaval de Florianópolis. Publicada em 2021, a obra tem autoria de Fábria Hafermann e conta com 60 receitas que representam o berbigão. Cada receita foi estudada e executada da forma original para que não perdesse sua essência. As imagens fotográficas contidas no livro resu-

mem a cultura e riqueza de pratos elaborados por dignos foliões dessa festa que existe há mais de 30 anos e é Patrimônio Cultural Imaterial de Florianópolis. A publicação da Editora Senac Santa Catarina é resultado de pesquisas bibliográficas, entrevistas e conversas com personalidades ligadas à Festa do Berbigão do Boca, ao Carnaval na Ilha de Santa Catarina e ao Festival Gastronômico Prato de Berbigão.

## Cozinha do Costão - 26 anos de gastronomia

Uma publicação que busca divulgar as principais receitas do resort mais famoso de Florianópolis. Em 148 páginas, o livro reúne 38 receitas produzidas pelos chefs da cozinha do Costão do Santinho. Conhecido pela alta gastronomia, o resort busca valo-

rizar a gastronomia local com pratos à base de frutos do mar, além de frango, carne, massas e sobremesas. No livro, as receitas são contextualizadas nas tradições locais, promovendo a história cultural da Ilha de Santa Catarina.

## Deca e Zé Perri

Lendária história de amizade entre o pescador Deca e o escritor francês Antoine de Saint-Exupéry, autor do clássico 'O Pequeno Príncipe'. Na década de 1920, muitos aviadores franceses que trabalhavam com encomendas internacionais visitavam Florianópolis, um dos pontos

de parada. Um desses aviadores era Exupéry, que se encantou com a ilha e voltou muitas vezes. Nessas visitas, costumava frequentar a casa do manezinho Deca, pescador do Campeche, que sempre recebia o francês com mesa farta e passeios pela região.

**Conteúdo especial**

A equipe do Comida com História preparou um podcast sobre **Deca e Zé Perri**. Clique para ouvir!



**Deca e Zé Perri**

[▶ Escutar o podcast](#)

---

## E vem do mar – Breve história dos alimentos e da culinária na Ilha de Santa Catarina

---

É um livro que traça um panorama histórico da culinária na Ilha de Santa Catarina. De autoria do chef Narbal de Souza Corrêa e do historiador Amílcar D'Avila de Mello, a obra, que foi publicada em 2021, traz as principais contribuições gastronômicas de cada um

dos povos que habitaram estas terras, desde tempos imemoriais. Respostas para perguntas como 'o que comiam os primeiros habitantes da Ilha de Santa Catarina?' e 'como a culinária do destino evoluiu até chegar aos dias atuais?' podem ser encontradas no livro.

---

## Florianópolis Cidade Criativa Unesco da Gastronomia: a cultura dos sabores da Ilha de Santa Catarina

---

É uma obra publicada em 2021 por iniciativa da Associação FloripAmanhã, responsável pela chancela da UNESCO de Florianópolis como Cidade Criativa da Gastronomia. Com autoria do chef Narbal Corrêa, o livro conta a história da culinária da capital catarinense e traz receitas de chefs contemporâneos. A obra faz um resgate histórico repleto

de detalhes e sabores, com a cronologia da gastronomia de Florianópolis desde 5.000 anos atrás até os dias atuais. Entre os chefs cujas receitas estão no livro estão Pedro Soares, Janete Borges, Anderson Quevedo, Elza Damasco dos Santos Belling, Pedro Otávio Rosa Cabral e muitos outros.



---

## O Guia de Receitas Manezinhas

---

É um livro que aborda a culinária tradicional de Florianópolis. Povoadas por indígenas, africanos e açorianos, a capital catarinense recebeu, em 2014, o título de Cidade Criativa da Gastronomia, concedido pela Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO). A publicação, de Catarina Duarte e Lívia Schumacher, visibiliza o modo de fazer dos pratos típicos de moradores e de restaurantes tradicionais, aborda a presença de alimentos da região nos

pratos servidos em restaurantes da capital catarinense e as descaracterizações que estes sofreram ao longo do tempo, considera também os alimentos de outros locais que foram introduzidos no dia a dia dos moradores e acabaram figurando como típicos. A apuração foi feita por meio de entrevistas, que destacaram aspectos históricos da cultura através da tradição oral e pesquisa documental em livros e documentos históricos. A publicação data de 2021.

---

## Playlist 'Lugares de Florianópolis'

---

É uma playlist feita especialmente para a noite de Florianópolis

Encontrada nas plataformas de áudio, a playlist foi criada pelo perfil de Isadora Calônico, e reúne 40 músicas de artistas nacionais e internacionais com uma coisa em comum: todas as

canções trazem no título o nome de algum bar ou restaurante manezinho. O rolê musical tem 2 horas de duração e chegou a viralizar entre os moradores da Ilha, que se divertem com a trilha sonora da boemia manezinha.

[Escutar a playlist](#)



## Que peixe é este? O sabor da pesca artesanal na Ilha de Santa Catarina

É um livro publicado em 2016. De autoria de Liz Cristina Camargo Ribas, visa ampliar o conhecimento do leitor sobre as espécies de peixes locais e promover sua valorização gastronômica, propondo indicações e receitas, tanto tradicionais quanto contemporâneas. Ele visa também alertar e repassar informações à população e aos estabe-

lecimentos da área de alimentos sobre boas práticas relacionadas à manipulação de peixes, entre elas aspectos de higiene e conservação, aspectos nutricionais, sazonalidade das espécies e proteção das mesmas, enfatizando o defeso, tamanho mínimo e estado de conservação. Além disso, legislação aplicada, identificação de procedência, entre outras também estão no livro.

## Rancho de Pescador na Ilha de Santa Catarina

Lançado em 2018 por Danísio Silva e Paulo Clóvis Schmitz, este livro traz pescadores veteranos que trabalham em pontos da ilha em que ainda existem ranchos. É nos ranchos que eles consertam as redes, arrumam as embarcações, ficam à espreita dos cardumes de tainhas, anchovas, corvinas e do camarão em diferentes épocas do ano. Nesses locais eles também fazem comida, dormem e jogam baralho e dominó enquanto o peixe não vem.

O livro traz ainda o depoimento de pescadores que já morreram e que deixaram seu testemunho em livros e reportagens. Versos de Cruz e Sousa, contos de Othon d'Eça e histórias recolhidas por Franklin Cascaes também estão no volume. Histórias de construtores de baleeiras, de bruxas e benzedadeiras, de uma cidade que ficou na memória de velhos pescadores e já não existe mais – tudo isso está em “Rancho de Pescador na Ilha de Santa Catarina”.

## Santa Catarina: a Ilha

Livro de Virgílio Várzea, lançado no ano de 1900. O documento descreve a história e as características da Ilha de Santa Catarina, detalha as comunidades, praias, rios, ilhas, pesca e vida rural da região, inclui seções sobre a capital, arrabaldes, curiosidades locais e as várias freguesias e arraiais da ilha. Entre os assuntos ligados à

gastronomia, estão a pesca a partir da página 85, passando pelo beiju, engenho de cana, carro de boi, alambique, farinhada, café e muito mais. Virgílio Várzea (1863-1941) foi um jornalista e escritor que fez parte do grupo literário de Cruz e Sousa e que dedicou grande parte de sua juventude para escrever o clássico “Santa Catarina: a Ilha”.







## 2 Comidas

---

## Abrótea

---

**Peixe popularmente chamado de “bacalhau da ilha”, por ter um processo de preparação e um sabor parecidos com o peixe usado no bacalhau.**

A abrótea é tradicionalmente consumida escalada, ou seja, submetida à salga e secagem ao sol, para maior con-

servação. Em Santo Antônio de Lisboa, o costume é preparar o peixe assado na brasa e servir acompanhado de pirão. Pode também ser assado no forno a lenha, envolto em folhas de bananeira, desfiado ou cortado em postas.

---

## Aipim com melado

---

**Dois ingredientes profundamente ligados à cultura alimentar de Florianópolis, unidos numa sobremesa bem tradicional.** O aipim (ou mandioca mansa) é normalmente conhecido por acompanhar pratos salgados, como feijoada e caldo

de carne. Mas inspirações tanto da cultura indígena quanto da cultura açoriana fizeram nascer a mistura da mandioca com o melado de cana, um preparo clássico da Ilha de Santa Catarina. O doce era tradicionalmente servido em engenhos e alambiques.

---

## Alfavaca

---

**Uma plantinha do mato. É o que parece essa folhinha chamada de alfavaca, tão usada na culinária manezinha.** Típica da região, a planta é conhecida em algumas comunidades como “tempero de casa”, ou seja, aquele que se planta e colhe no quintal. Com sabor muito harmonizado com

frutos do mar, a alfavaca não pode faltar em receitas como o caldo de peixe. Conforme a literatura, esse tempero está ligado à cultura alimentar dos açorianos, que ao chegarem em Florianópolis trouxeram muito conhecimento do uso de condimentos.

---

## Anchova

---

**Peixe tradicional na alimentação de Florianópolis, preparado geralmente na brasa.** A safra acontece logo após a da tainha, entre os meses de junho e setembro. Os cardumes de anchova migram no inverno para as águas quentes e no verão para as águas frias, habitando principalmente regiões costeiras,

desde águas tropicais até subtropicais. A espécie, chamada de *Pomatomus saltatrix*, é conhecida em outras partes do Brasil como enchova ou enchova marisqueira. É um peixe de suma importância na composição da renda e na dieta alimentar das famílias de pescadores.

---

## Bala Dalva

---

**Em 1942, Alberto Henrique Schütz passou a fabricar balas de coco artesanalmente. Um produto que até hoje, mais de 80 anos depois, mantém sua fórmula original natural, com apenas coco, água e açúcar.**

A bala é tradição na capital catarinense, sendo uma empresa familiar que iniciou com sede na rua Almirante Lamego, no centro da cidade. Atualmente, por questões de logística, a fábrica fica em Biguaçu.

---

## Banha de porco

---

**Até o início de 1900, a banha de porco era a gordura básica para cozinhar em todo o mundo. Em Florianópolis, ela era muito usada no preparo tanto de peixes fritos, quanto do próprio pirão.**

Segundo relatos de moradores da região, esse era o segundo ingrediente para um bom pirão e a adição deste melhorava a consistência, sendo até hoje usado em alguns restaurantes tradicionais da ilha.

## Berbigão

Em Florianópolis, o molusco é extraído na RESEX (Reserva Extrativista Marinha) do Pirajubaé, que foi a primeira reserva extrativista marinha do Brasil. A reserva foi criada para preservar o extrativismo do

berbigão sustentável, visto que fazia parte das atividades realizadas pelas populações nativas da região. Mais do que isso, o berbigão é um dos ingredientes mais característicos da gastronomia tradicional da cidade.

### Conteúdo especial

A equipe do Comida com História preparou um mini-documentário sobre o **Berbigão**. Clique para assistir!



## Berbigão ensopado

Comida típica do manezinho e não muito popular entre os turistas. Alguns colocam chuchu no ensopado. Não são muitos lugares onde se encontra esse

prato, mas o Restaurante da Nida, no Rio Vermelho, é conhecido por fazer o melhor berbigão ensopado da ilha.

## Bijajica

Doce feito com massa de mandioca, amendoim, açúcar mascavo e especiarias - geralmente erva doce, cravo e canela. Muito tradicional na cidade de Paulo Lopes, acabou sendo levado para Florianópolis, onde se tornou iguaria típica dos engenhos de farinha.

Com o tempo, o saber da bijajica foi se perdendo, mas desde 2012 acontece um resgate da receita, depois que ela foi inscrita na Arca do Gosto, um catálogo mundial que identifica e divulga alimentos especiais ameaçados de extinção.

## Biju ou beiju

Iguaria que tem como base a raiz símbolo da culinária brasileira, a mandioca. Para iniciar o preparo do biju, antes é preciso fazer a massa de mandioca: o ingrediente é ralado, prensado, deixado para secar e, depois, torrado em forno de engenho. Aí, com o forno ainda quente, a massa é colocada em discos, que podem ser salgados ou

doces. Em Florianópolis, a forte tradição dos engenhos de farinha fez com que o biju se popularizasse e se tornasse uma comida entranhada na cultura local. Com a redução drástica dos engenhos, a produção de biju para venda também diminuiu. Ainda hoje resistem receitas familiares para consumo próprio.

---

## Bolinho de siri

---

**Entre os frutos do mar mais populares em bares e restaurantes de Florianópolis está, sem dúvida, o siri.**

Ele é servido de diversas formas, mas uma das mais tradicionais é o famoso bolinho de siri. Preparado a partir da carne desfiada do crustáceo, o bolinho leva ainda cebola, ovos, farinha de rosca, muitos temperos e condimentos

especiais - aquele toque único que cada cozinha dá à receita. Oferecido como petisco para degustar junto com uma boa cervejinha, ou então como entrada especial dentro de um menu completo, a certa é que o bolinho de siri faz sucesso em muitos estabelecimentos da cidade e é indispensável no cardápio cultural da ilha.

---

## Bolo de manapança

---

**Mais uma tradição culinária ligada aos antigos engenhos de farinha, que até meados do século XX utilizavam apenas fogão a lenha para preparar todo tipo de iguaria.** Era nesses fogões que se fazia o bolo de manapança, preparado a partir da massa de mandioca esaldada, adicionando ovo caipira, açúcar e especiarias, como cravo e erva doce. A cocção era feita nas mesmas

chapas onde se torrava a farinha de mandioca. Ao longo do tempo, com a modernização das cozinhas e a adoção de fogões a gás, o bolo se distanciou um pouco do seu resultado original, mas ainda é reproduzido em Florianópolis. Atualmente, o bolo de manapança é assado em grandes chapas de ferro, semelhante aos fornos a lenha.

---

## Butiá

---

**Fruto de palmeira típica dos biomas Mata Atlântica e Pampa, o butiá é muito utilizado no sul do litoral catarinense para fazer cachaça, geleia, sorvete, entre outros produtos.** Durante a safra, que acontece

nos meses mais quentes do ano, vê-se muitas sorveterias incluírem o sorvete de butiá em seus cardápios, assim como restaurantes passam a oferecer caipirinha de butiá.

---

## Cachaça Armazém Vieira

---

**O projeto Armazém Vieira visava encontrar um caminho para colocar a cachaça de Santa Catarina entre os melhores destilados do mundo.**

O projeto começou melhorando a qualidade da cachaça de melado de cana de açúcar que os colonos produziam nos morros do litoral do estado. Para o correto envelhecimento da cachaça eram utilizados toneis muito antigos, construídos de madeiras originárias da Mata Atlântica do Sul do Brasil. A madeira vem da árvore “Ariribá”, conhe-

cida como uma das melhores para envelhecimento de cachaça. Hoje em dia a cachaça não é mais produzida em Florianópolis, mas quando o armazém estava em funcionamento, ficava em um prédio histórico construído em 1840. Em 6 de abril de 1984, o prédio foi declarado de valor histórico da cidade e em abril de 1985 foi concluída sua restauração com a finalidade de abrigar a fábrica de cachaça e o bar Armazém Vieira. O imóvel ainda existe e situa-se no bairro Saco dos Limões.

## Cacuanga

Uma receita de origem luso-indígena que vem enfrentando um processo de esquecimento. A iguaria, feita à base de mandioca e especiarias, reúne saberes de povos originários com a produção de massa puba (massa de mandioca fermentada) e os saberes açorianos sobre o uso de ervas aromáticas, açúcar e canela. Uma pesquisa feita por Silvana Graudenz Müller buscou fazer um inventário desse doce

manezinho. O trabalho resultou em sua tese de doutorado sobre Patrimônio Cultural Gastronômico. A produção de cacuanga remonta ao período pré-colonial, quando os indígenas enterravam a puba para armazenar a longo prazo - por isso era chamada de Pão da Terra. Hoje, a técnica se modificou: geralmente, a cacuanga é produzida com massa ralada e não com a mandioca fermentada.

### Conteúdo especial

A equipe do Comida com História preparou um podcast sobre a **Cacuanga**. Clique para ouvir!



### Cacuanga

▶ Escutar o podcast



## Café sombreado

O ciclo do café foi iniciado pelos primeiros navegadores que aportaram na Ilha de Santa Catarina, espanhóis e portugueses, e trouxeram com eles as sementes colhidas nos altiplanos da África. Foi o principal produto agrícola entre os séculos 18 e 19, quando Florianópolis ainda era Desterro, mas desapareceu das encostas e planícies locais pela própria abundância. Com tamanha fartura e conseqüente preço

baixo, as plantações começaram a ser destruídas na década de 1960 após lançamento do programa nacional de erradicação do governo federal. Com a criação do IBC (Instituto Brasileiro do Café), a produção familiar perdeu importância no Brasil, e em Florianópolis restaram pequenos cafeeiros para consumo doméstico. O nome café sombreado vem do fato que as plantas ficam à sombra de outras árvores.

---

## Caipirinha de pitanga

---

A pitanga é o fruto da pitangueira, árvore presente no bioma Mata Atlântica. A vegetação desse bioma cobre toda a extensão da Ilha de Santa Catarina. Por ser algo típico local, o

Restaurante Pitangueiras, localizado em Sambaqui, colocou no cardápio a caipirinha de pitanga, que virou marca registrada do estabelecimento.

---

## Caldeirada de sardinha

---

Faz parte da mesa tradicional das famílias de pescadores do litoral catarinense. De origem portuguesa, a caldeirada de sardinha é um grande ensopado de sardinha sempre muito consumido nos ranchos de pesca. Assim como outros cozidos de peixes

e moluscos, a caldeirada costumava ser servida em panelas de barro, acompanhada de pirão d'água. É um preparo encontrado no cardápio dos restaurantes mais tradicionais da ilha.

---

## Caldinho de siri da Lagoa da Conceição

---

Prato famoso em um dos bares mais antigos da Lagoa da Conceição, o Bar do Betinho do Deca da Lina. O estabelecimento familiar, que já está na terceira geração, é uma referência quando

se trata de caldinho de siri, assim como vários preparos feitos com o crustáceo. O prato é preparado com um caldo bem temperado onde se distribuem pedaços de siri bem suculentos.

---

## Camarão carabineiro

---

Um camarão enorme, que pode chegar a 30 centímetros de comprimento. A carne bem vermelha, firme e suculenta, é cara e disputada por restaurantes mais sofisticados, já que o camarão apresenta textura suave e

sabor único, quase adocicado. O camarão carabineiro vive em alto mar, em águas profundas, o que torna a pesca do crustáceo difícilíssima. A pesca é praticada entre Florianópolis e Cabo Frio.

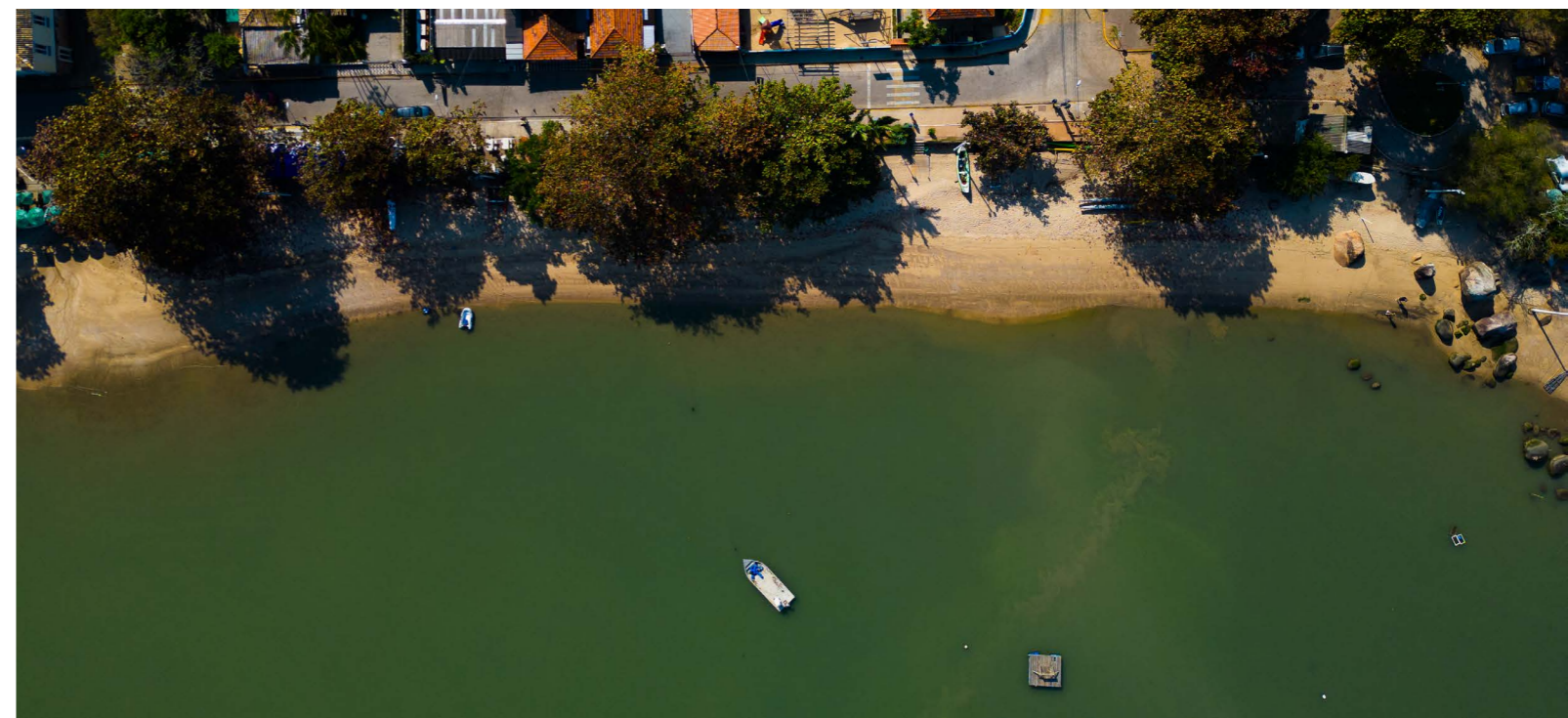
---

## Camarão com chuchu

---

O prato, que equilibra o sabor forte do camarão com a suavidade do chuchu, é um legado das antigas roças e hortas ao redor das casas em Santo Antônio de Lisboa, no século XIX. Com predominância de hortaliças, esse plantio servia para consumo próprio, fazendo com que ingredientes como o chuchu fossem incorporados à cultura

alimentar dos moradores locais. Como o camarão também era ingrediente tradicional da ilha, juntou-se os dois em um prato saboroso e único, que também era comum nas comunidades da Lagoa da Conceição, Costa da Lagoa e do Sul da Ilha de Santa Catarina. O prato é ainda servido em alguns restaurantes de frutos do mar da cidade.



---

## Carapeva

---

**Peixe comum na Costa da Lagoa e muito valorizado na gastronomia local.** Geralmente assada na brasa, técnica que ajuda a realçar o sabor, a carne de carapeva é versátil e não possui tantas espinhas, o que acaba

levando vantagem para quem aprecia um bom peixe. É servida em diversos restaurantes da ilha, como o Restaurante Carapeva, na Costa da Lagoa, nome que homenageia o animal.

---

## Casquinha de siri

---

**Carne de siri refogada com cebola, alho, alfavaca, sal e pimenta do reino e colocada dentro da casca de siri para depois ser empanada e frita em óleo.**

Típica de Florianópolis, é comumente encontrada em restaurantes de frutos do mar da cidade.

---

## Colorau

---

**Tempero muito usado na preparação de pirões e caldos nos pratos tradicionais da ilha.** Antigamente os moradores não tinham acesso ao tomate e nem pimentão, então o responsável pela cor

avermelhada que compunha algumas receitas de Florianópolis era o colorau, um tempero que mistura urucum com farinha de milho ou de mandioca.

---

## Congrio

---

**Outro peixe normalmente preparado na brasa, uma forma de ressaltar as principais características de sabor e suculência da carne.**

A carne branca e firme do congrio é uma das mais apreciadas na ilha, sendo destaque em alguns restaurantes, como o tradicional Antonio's.



---

## Consertada

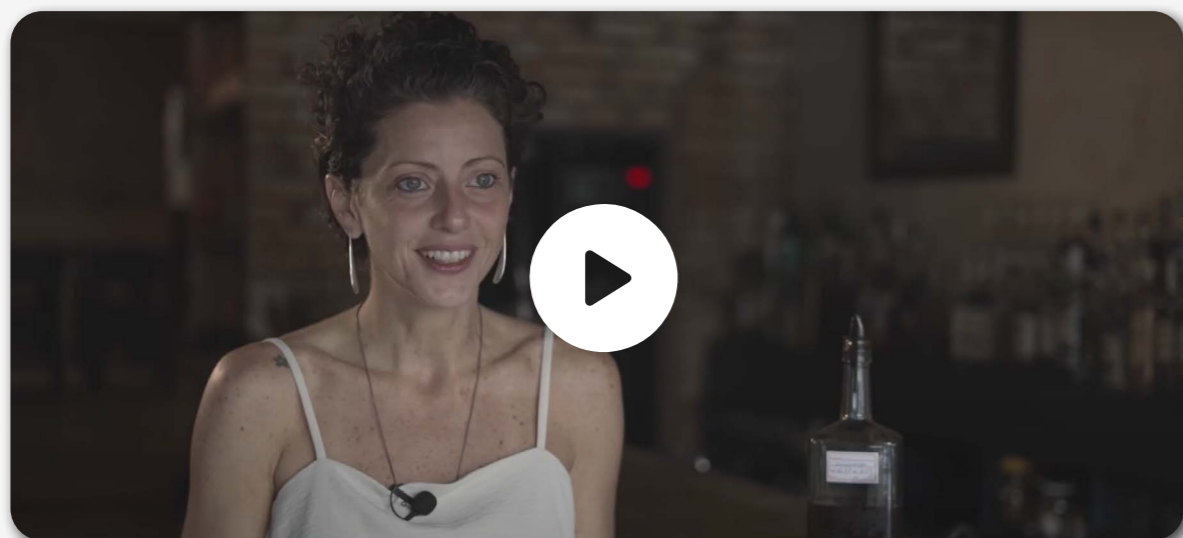
---

**Bebida feita com café, cachaça, açúcar mascavo, gengibre, cravo, canela e erva doce.** Sua origem são os engenhos de farinha, onde as mulheres preparavam a bebida durante o período da

Farinhada, quando viravam a noite descascando mandioca e o café dormido (ou já frio) era usado pra fazer a concertada, que é um tipo de licor.

### Conteúdo especial

A equipe do Comida com História preparou um mini-documentário sobre a **Consertada**. Clique para assistir!



---

## Cozido/Sopa do Divino Espírito Santo

---

**Um preparo que faz parte da cultura açoriana. A sopa é feita com diversos tipos de carne, como alcatra, frango e linguiça, junto com batata, repolho e pão.** A Sopa do Divino, como o próprio nome diz, tem um caráter ritualístico e religioso, sendo um dos símbolos

gastronômicos mais tradicionais da Festa do Divino, festejo ligado à igreja católica em Florianópolis. Apesar de ser criada para a Pentecostes, a sopa do divino se tornou um símbolo da gastronomia manezinha.

---

## Cuca

---

**Bolo tipicamente alemão, muito comum e tradicional no interior do estado.** Tornou-se conhecido na capital catarinense pelas mãos do

chef Alzir Krauss, que desde os anos 1980 vem fazendoucas de diversos sabores na confeitaria Casa de Tortas, com sede no Centro e Coqueiros.

---

## Cuscuz

---

**Preparação diferente do cuscuz de outras partes do Brasil, tem como base farinha de mandioca prensada e farinha de milho, além de açúcar, sal e especiarias.** É tradicionalmente preparado em cuscuzeiras de barro, panelas com furos onde são colocadas

folhas de bananeira. A massa é cozida ao vapor e, depois, é cortada e assada no mesmo forno onde se preparou a farinha de mandioca. Pela forte ligação com a cultura da farinha, era um alimento comum nos engenhos e indispensável nas famosas Farinhadas.



## Dobradinha

**Prato tradicional da culinária brasileira, que em Florianópolis encontra um reduto de apaixonados pela receita.**

No bairro continental do Estreito, a dobradinha faz parte da história de várias famílias, da escola de samba da comunidade, a Unidos da Coloninha, e também do próprio bairro, que teve até rua com nome ligado à iguaria. No Estreito, o prato é feito com o bucho

do boi, embutidos e feijão branco, e é geralmente a refeição principal de festas de aniversário, comemorações e eventos na sede da escola de samba. Antigos moradores receberam até um apelido ligado à dobradinha: tripeiros, porque faziam fila à espera das doações de miúdos em frente ao matadouro municipal que havia na comunidade antes da década de 1960.

### Conteúdo especial

A equipe do Comida com História preparou um podcast sobre a **Dobradinha**. Clique para ouvir!



### Dobradinha

▶ Escutar o podcast

## Erva doce

**Florianópolis possui muitas especiarias e temperos com origem em outras partes do mundo.** Trazidas para a Ilha de Santa Catarina, muitas dessas plantas se adaptaram tão bem ao clima e solo que foram incorporadas à cozinha local. Foi o caso da erva doce, originária da Ásia, e hoje cultivada no Sul do Brasil. A planta aromática de florzinhas

brancas e frutos doces, é usada como tempero em várias receitas manezinhas, como a Consertada e o Pão do Divino. Também usada com propósitos medicinais, é consumida no combate a resfriados, febre, cólica e má digestão. As tradicionais benzedadeiras de Floripa também utilizam a erva doce em seus rituais.

## Estopa de arraia

**Prato refogado feito de carne de desfiada de arraia ou cação. Preparada com as especiarias certas, a mistura se torna suculenta e muito saborosa.**

A receita típica é encontrada em restaurantes do Sul da ilha, como o Bar do Vadinho, que ainda conserva

as tradições tanto no modo de cozinhar como no modo de atender os clientes, sempre com muito carisma e muita conversa. A estopa, que parece um emaranhado de fios, é uma das grandes estrelas do menu.

## Farinha de mandioca

**Elemento que faz parte da cultura gastronômica da ilha. Muito usada nos pratos típicos como os pirões, a farinha de mandioca de Florianópolis e de Santa Catarina é diferente de todo o restante do Brasil.**

Ela é bem fininha, pois os imigrantes açorianos estavam tentando fazer com que fosse o mais parecida possível com a farinha de trigo, já que não tiveram sucesso na plantação de trigo no litoral.

---

## Farofa de ova de tainha

---

Mais do que um acompanhamento tradicional, a farofa de ova de tainha é uma iguaria única na culinária manezi-**nha**. Com um sabor marcante, a ova da tainha traz um aspecto mais sofisticado a um prato tão popular quanto a farofa.

Feita com farinha de mandioca, ova de tainha, azeite, alho, cebola e especiarias, o prato é encontrado em restaurantes requintados de gastronomia tradi-**cional**, como o Amalfi Restaurante.

---

## Fritada de ostra da pedra ou de berbigão

---

A fritada é um prato composto por moluscos sem casca e temperos.

É preparada na frigideira com banha de porco e pode ser feita com ostra ou com berbigão, sendo que muitas vezes a fritada é acrescida de ovos ou de cebola ou dos dois. A ostra nativa ou ostra da pedra, como é conhecida pelo manezi-**nho**, tem como nome científico *Crassostrea Rhizophorae*, e não pode

ser confundida com a *Crassostrea Gigas*, que é a ostra do Pacífico, hoje cultivada em larga escala em Santa Catarina. A ostra nativa é colhida na pedra em seu ambiente natural, enquanto a ostra do Pacífico é de cul-**tivo** em fazendas marinhas. O berbigão é um molusco endêmico da região e sempre foi consumido em grande quantidade pelos habitantes locais.

---

## Galinha caipira com mamão verde

---

Prato típico da cultura do litoral cata-**rinense**. Antigamente, as galinhas usadas no preparo eram criadas no quintal de casa. Os moradores ali-**mentavam** as aves com “caroeiras”, nome dado às raspas torradas da mandioca, outro produto tradicional da culinária local. O mamão também

era quase sempre plantado e colhido ali mesmo, na própria casa. A fruta ainda verde vai para a panela, sendo preparada como se fosse um legume cozido. Antes de amadurecer e adoci-**car**, ela mantém a textura ideal para o preparo junto com a galinha.



---

## Massa da promessa ou Pão do Divino

---

**Um pão docinho feito em formato de pé, cabeça, braço, objeto, animal - ou qualquer outro desenho que possa representar uma oferta ao Divino Espírito Santo.** A massa, temperada com especiarias como cravo, canela e erva doce, é preparada num período específico do ano: durante a Pentecostes, 50 dias após a Páscoa. É quando acontecem as celebrações ao

Divino Espírito Santo e os fieis desejam pagar suas promessas. O Pão do Divino foi criado como uma forma de pagar promessa oferecendo um pão gostoso ao Divino. Depois de benzidos pelo padre da comunidade, os pães são repartidos entre a comunidade. Ao longo dos anos, a massa da promessa sofreu alterações, mas a tradição ainda segue forte em muitos bairros da ilha.

---

## Marisco lambe-lambe

---

**Marisco, arroz e especiarias. Bastam esses três ingredientes para uma das receitas mais tradicionais da Ilha de Santa Catarina.** Um preparo simples que guarda uma história herdada dos açorianos. O marisco (ou mexilhão, como é chamado em outras regiões do país) é cozido ainda na casca junto com o arroz que, durante o processo,

vai invadindo as conchas e se misturando ao molusco. Os temperos dão o toque à mistura suculenta, que tradicionalmente se come com as mãos - por isso o nome 'lambe-lambe'! Sem os talheres, a concha faz o papel de colher se for preciso, tornando a experiência ainda mais típica manezinha.

---

## Melado

---

**Produzido a partir do caldo de cana, o melado é uma alternativa mais saudável e saborosa ao açúcar refinado.** Com alta concentração de ferro, cálcio e magnésio, o xarope surge de um processamento artesanal da cana-de-açúcar ou do derretimento da

rapadura. Em Florianópolis, o melado é produzido no Alambique Indaiá há cinco gerações. Como o local é aberto à visitação, é possível testemunhar o produtor Adilson fabricando melado e cachaça com técnicas e equipamentos tradicionais herdados do tataravô.

---

## Mineira de taiá

---

**É o nome antigo do preparo da taioba, hortaliça típica da região.** O corte é o mesmo da couve mineira, aquelas fatias bem fininhas. O preparo é feito escaldando e refogando a folha em

óleo vegetal ou banha animal. Não podem faltar os temperos, é claro. Alho cortado em cubos e especiarias dão o toque especial à taiá refogada.



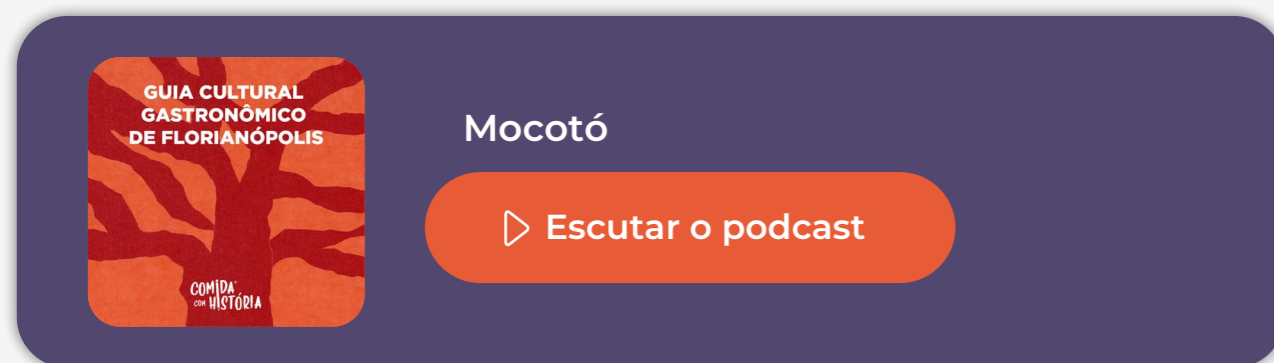
## Mocotó

**Comida que deu nome ao morro mais antigo de Florianópolis, o Morro do Mocotó.** A receita, passada de geração em geração, é um caldo feito com pé

de boi, embutidos e servido com arroz branco e pão. Sua história na capital catarinense tem relação com a construção da Ponte Hercílio Luz, nos anos 1920.

### Conteúdo especial

A equipe do Comida com História preparou um podcast sobre o **Mocotó**. Clique para ouvir!



## Pastel de berbigão

Iguaria típica de Florianópolis que usa o berbigão, molusco quase extinto na ilha, mas que hoje ainda é extraído por extrativistas licenciados para fazerem esse trabalho na RESEX (Reserva

**Extrativista Marinha do Pirajubaé), localizada na capital catarinense.**

O pastel de berbigão pode ser apreciado em vários estabelecimentos que servem a culinária tradicional da cidade.

## Pirão

**A origem de qualquer pirão na Ilha de Santa Catarina vem da tentativa dos imigrantes açorianos em produzir farinha de trigo para fazer massa para pães e outros alimentos que tinham o costume de comer em Portugal.** Como não conseguiram fazer farinha de trigo no litoral, criaram uma farinha de mandioca bem fininha, aos moldes da de trigo, e misturavam essa farinha com vários líquidos para criar uma massa que acompanhasse o restante do prato, substituindo, assim, o pão que estavam habituados a comer junto com a refeição.

## Pirão de café

Era feito de manhã antes de os homens saírem para a roça, pois era um alimento que sustentava bastante, sendo servido junto com peixe, como uma espécie de café da manhã reforçado, já que muitas vezes

esses homens não conseguiam voltar pra almoçar em casa. Podia ser feito somente com farinha e café, ou ainda com farinha e café com leite. Hoje em dia é muito raro encontrar quem ainda faça e consuma o pirão de café.

## Pirão de feijão

**Junta-se o caldo do feijão que está sendo preparado com a farinha de mandioca para fazer esse tipo de pirão.** O pirão de feijão é ainda muito consumido em Florianópolis, sendo

servido em restaurantes tradicionais para acompanhar pescados. A receita é geralmente preparada com o caldo do feijão preto, que era o mais comum nas roças dos imigrantes açorianos.

---

## Pirão de linguiça

---

É feito um pirão de nylon e, por cima, coloca-se linguiça suína frita. Como a carne bovina era escassa durante o período da imigração açoriana, seu consumo não era feito regularmente.

Já a linguiça suína era mais fácil de conseguir, comprada ou produzida em casa após a “matança do porco”.

A matança era um ritual que existia para matar, limpar, cortar e preparar alimentos como a banha, torresmo, linguiças, entre outros. O pirão de linguiça era geralmente feito no período da Farinhada, mas atualmente é feito em qualquer ocasião.

---

## Pirão de nylon / Pirão d' água

---

Apenas água fervente e tempero a gosto são adicionados à farinha de mandioca para fazer o pirão de nylon. Alguns cozinheiros colocam temperinho verde pra dar mais gosto e cor à receita. Por muito tempo, esse

tipo de pirão foi a base alimentar dos pescadores do litoral catarinense, e em Florianópolis essa tradição se perpetua até os dias atuais, acompanhando pratos típicos como a tainha escalada.

---

## Pirão de peixe

---

Caldo do peixe ensopado que está sendo preparado e farinha de mandioca são a base do pirão de peixe, um dos mais pedidos nos restaurantes tradicionais da cidade. A receita varia de local pra local, umas mais simples e outras mais elaboradas, com

adição de mais temperos. É um dos pirões mais típicos de Florianópolis, e que faz parte da identidade gastronômica da capital catarinense. A adição de colorau para deixar o prato ainda mais vermelhinho é comum.

### Conteúdo especial

A equipe do Comida com História preparou um mini-documentário sobre o **Pirão**. Clique para assistir!



---

## Polvilho

---

**Amido ou fécula industrial, obtido pela decantação do caldo resultante da espremedura da massa da mandioca.**

Muito característico de Santa Catarina, o polvilho é usado principalmente na confecção de roscas e biscoitos.

---

## Rosca de polvilho (ou Coruja)

---

Típica de Santa Catarina, a rosca de polvilho de antigamente era temperada com cravo, canela, erva doce e gengibre. Atualmente, é mais comum encontrá-la somente com canela ou sem tempero algum, sendo assada em formas e fornos comuns. Em sua participação no Boletim da Comissão Catarinense de Folclore, de 1992, o escritor Nereu do Vale Pereira fez um capítulo chamado Mandioca e Tradição, no qual traz a receita da rosca de polvilho, como segue: "Toma-se 3Kg de polvilho, adiciona-se temperos como cravo, canela, erva doce, gengibre e outros, mistura-se bem toda a massa, colocando-se um pouco de gordura (banha de porco, manteiga, marga-

rina ou óleo de oliva), coloca-se três ovos completos, meio litro de leite e reforça-se a mistura. Tudo deve ser colocado rapidamente. Continua-se a mexer, colocando-se água fervendo até atingir uma massa parecida com um pirão escaldado. A massa bem batida e pronta é transformada em pedaços cilíndricos e fechados em forma de rosca. Colocada sobre folhas de bananeira vai ao forno bem quente. Quando as folhas da bananeira estiverem bem secas, vira-se a rosca de lado, retirando-se as folhas. Agora as roscas repousam diretamente na prateleira do forno: a rosca está pronta. Não se deve guardá-las por muito tempo, pois, senão, murcham e perdem o sabor."

---

## Sequência de camarão

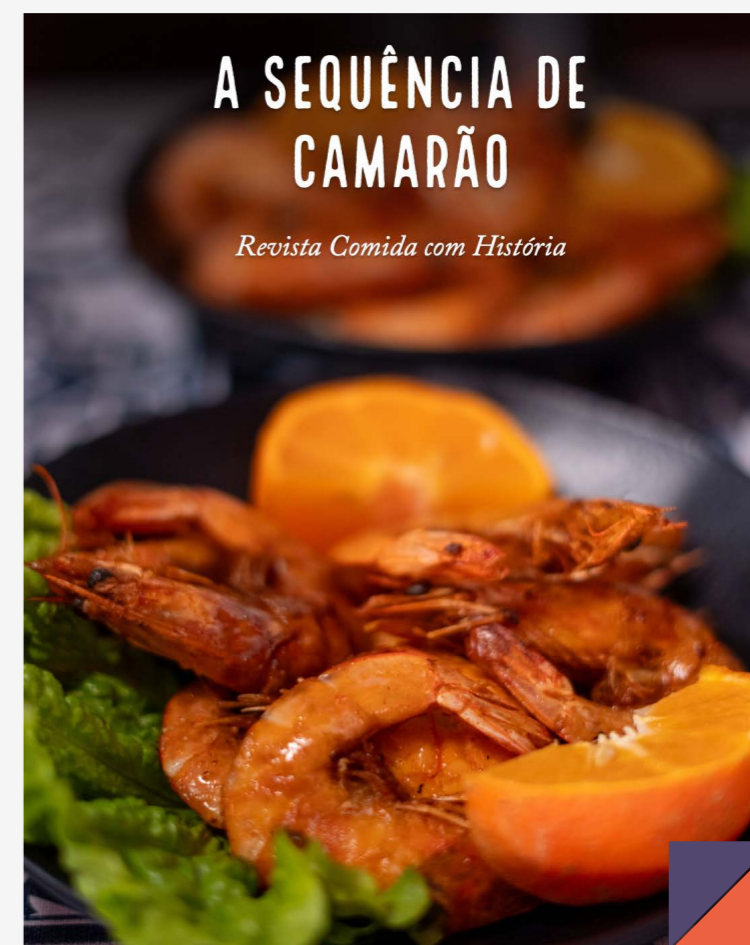
---

A sequência de camarão é um símbolo do auge da Lagoa da Conceição. Camarão ao alho e óleo, no vapor e à milanesa, caldo de camarão com peixe grelhado. Sem esquecer o pirão feito com o caldo. Tudo isso faz parte do prato mais

famoso da região, a sequência de camarão. Inventada pelos bares e restaurantes mais tradicionais, numa época em que a Lagoa da Conceição ainda era frequentada apenas por moradores, a sequência é ainda hoje o carro chefe de alguns cardápios.

### Conteúdo especial

A equipe do Comida com História preparou uma revista digital sobre a **Sequência de camarão**. Clique para abrir!



---

## Solda ou Solda de ovos

---

**Prato de origem açoriana que fazia parte do dia a dia no rancho de pesca - principalmente em épocas de escassez de peixe.** Para amansar a fome, se preparava a solda, uma sopa rala feita de água fervente, sal, gordura de porco, ovos, verduras e temperos. Sua origem

portuguesa é associada à preparação da chamada açorda, caldo consumido sobre pão de trigo típico do arquipélago dos Açores. Em Florianópolis, o costume de consumir a solda foi se perdendo, mas a tradição tem sido resgatada por pesquisas e estudos científicos.

---

## Sorvete de butiá

---

**O butiá é fruto de uma palmeira muito comum no sul do Brasil, fazendo parte das paisagens litorâneas de Santa Catarina e Rio Grande do Sul.** Como de novembro a março é o período em que os frutos estão prontos para consumo, é quando sua polpa é

geralmente extraída para ser usada na produção de cachaça, suco, geleia, licor, sorvete e outros preparos. Por isso, o sorvete de butiá é comumente encontrado nas sorveterias de Florianópolis, principalmente durante o verão, quando a oferta da fruta é maior.

---

## Tainha

---

**Um dos maiores ícones da gastronomia de Florianópolis. Fez parte da cultura alimentar dos imigrantes açorianos que, até o final do século XX, ainda preparavam a tainha escalada, salgando e secando ao sol.** A pesca artesanal da tainha acontece entre os meses de abril e julho, período em que a cidade fica repleta de festivais que celebram o consumo do peixe. Assada

na telha, frita, recheada ou em postas, acompanhada por pirão d'água, feijão ou caldo de peixe, as formas de preparo desse alimento são inúmeras. Em 1996, no primeiro concurso de Resgate da Culinária Tradicional de Florianópolis, a Tainha Frita com Pirão de Café, feita pelo chef Edevaldo Nunes, foi o prato vencedor, reconhecido como símbolo histórico-cultural da ilha.



## Tainha escalada

**Antes da invenção e proliferação dos equipamentos de refrigeração, era utilizada a técnica de escalar e secar para conservar o peixe por mais tempo.**

Acredita-se que essa técnica tenha sido trazida pelos açorianos, já que nos Açores, numa determinada época do ano, o vento, conhecido como “Lestado”, fazia com que os peixes desaparecessem da região, obrigando os açorianos a fazerem estoques e a desenvolverem a técnica de escalar os peixes e camarões. Este processo consistia da salga dos peixes, garantindo a alimentação durante o período do “Lestado”. Como

fazer a tainha escalada? Descarte a cabeça da tainha, abra o peixe pelas costas, rente à espinha central, retire as vísceras, salgue com sal fino, faça um pequeno furo em uma das laterais da tainha pra passar o fio no qual ela vai ficar pendurada dentro da gaiola para secagem e leve ao sol para que fique pendurada ao ar livre por um dia inteiro. Depois, é só embrulhar e colocar no freezer ou já colocar pra assar na brasa. Alguns manezinhos tradicionais não dispensam o cominho na hora do preparo, pois dizem que afasta as moscas.

## Tainha na telha

**Um dos preparos mais tradicionais da ilha, típico nas casas das famílias mais antigas.** A tainha temperada é assada em cima de uma telha de barro untada com azeite, técnica rústica que, além de ser visualmente encantadora, ainda

ajuda a destacar o sabor da tainha. Esse preparo já não é tão comum nos restaurantes, mas alguns ainda preservam a receita manezinha no menu, como é o caso do Restaurante Barracuda.

## Tainha no feijão

**Comida simples, das famílias mais pobres de antigamente, que viviam da pesca e da roça.** A tainha é cozida dentro do feijão preto, e quando não é época dela, o peixe é substituído por outro, como parati e corvina.

O prato é servido basicamente com farinha de mandioca, usado juntamente com o caldo do feijão para fazer pirão. É preparado preferencialmente na panela de barro.

### Conteúdo especial

A equipe do Comida com História preparou uma revista digital sobre a **Tainha no feijão**. Clique para abrir!







---

## Vieira

---

**Molusco bivalve com ocorrência em todos os mares e oceanos, e que apresenta importância ecológica e econômica, sendo alvo de importantes atividades de pesca e aquicultura em**

**muitos países.** O cultivo de vieiras no Brasil teve início em Florianópolis nos primeiros anos da década de 90. A vieira tem carne branca e firme, preservada por duas conchas em forma de leque.

---

## Xis-tainha

---

**Um dos ingredientes mais manezinhos é indiscutivelmente a tainha, típica dos meses frios. Preparada de todas as formas possíveis, de grelhada à ensopada, ela também tem sido a sensação em uma hamburgueria de Florianópolis.** Em 2023, a The Gringo Burger inovou o cardápio criando o

primeiro xis-tainha, preparado com pão de hambúrguer, queijo mussarela, cream cheese, alcaparras, palmito, alface, maionese caseira e tainha. A mistura que, a princípio, causa estranhamento, logo surpreende o paladar criando uma experiência única.



# 3 Experiências

## Café caipira do Sítio Hortêncio

A 26 quilômetros do centro de Florianópolis, bem no Sertão do Ribeirão, está este sítio que oferece uma experiência completa para relaxar e se isolar em meio à natureza. É a quarta geração da família a cuidar do local, que promove o agroturismo através de um contato íntimo com o espaço e os animais. No sítio, você vai se deliciar com a culinária caseira preparada com amor. O café caipira com

sabor do Sertão é servido com pães, bolos, biscoitos e até iguarias típicas como a bijajica. Ou, então, um almoço farto com uma comidinha feita no fogão a lenha. É possível visitar ou se hospedar na pousada colonial, aproveitando para conhecer as redondezas, onde se pode passar por cachoeiras, fazer trilhas, e até visitar alambiques para observar a produção de cachaça.



## Farinhada

É um evento cultural ligado ao período da colheita da mandioca e ao processamento da farinha nos engenhos.

Durante esse período, os engenhos abrem pra visitação, quando a comunidade pode degustar a gastronomia típica, à base de mandioca e frutos do mar. A Farinhada também pode incluir shows, dança e brincadeiras

para toda a família. Um momento importante no calendário da cidade, mesmo acontecendo em datas diferentes, já que cada comunidade tem sua Farinhada. Uma das mais conhecidas de Florianópolis acontece no Engenho dos Andrade, no Caminho dos Açores, durante a Festa do Divino.

### Conteúdo especial

A equipe do Comida com História preparou um podcast sobre a **Farinhada**. Clique para ouvir!



### Farinhada

▶ Escutar o podcast

## Feijoada do Cacau

Promovida pelo jornalista e colunista Cacau Menezes, surgiu em 1997 como uma alternativa ao Bloco de Sujos, que tradicionalmente ocorre no sábado de carnaval. A primeira edição foi realizada em Jurerê para 300 pessoas. Atualmente, a Feijoada

do Cacau não acontece mais durante o carnaval, mas em outro período do ano. Durante a festa, os participantes têm acesso a *open bar* e *open food*, com a tradicional feijoada como opção principal de alimentação.

## Feira Amigos do Monte Serrat

**Comida, artesanato, antiguidade, brechó, decoração e artigos religiosos. Tem de tudo na feirinha, que é totalmente aberta ao público e atende a todas as idades.** O evento surgiu com o objetivo de valorizar os pequenos comerciantes e artesãos locais, além de exaltar a cultura da comunidade.

A Feira Amigos do Monte Serrat é uma iniciativa do Instituto Padre Vilson Groh (IVG), dentro do Programa Comunidades em Movimento, e conta com apoio da Prefeitura Municipal de Florianópolis, da Fundação Franklin Cascaes e da WOA Empreendimentos.

## Feira das Alfaias

**Feira que reúne arte, artesanato e antiguidades em um dos maiores redutos gastronômicos de Florianópolis, o bairro de Santo Antônio de Lisboa.** A feira é realizada na primeira rua calçada de Santa Catarina, a atual Praça Roldão da Rocha Pires. No entorno, bares e restaurantes especializados

em frutos do mar são um convite para degustar pratos típicos da ilha. A feira comercializa quadros de artistas da região, livros, crochê, bijuterias, espelhos, roupas, móveis, objetos em madeira e produtos ligados à cultura açoriana, como renda de bilro, souvenir de boi de mamão, bernúncia etc.



**Quando:** a Feira das Alfaias acontece todos os sábados das 11h às 19h e nos domingos e feriados das 11h às 18h.

## Feira do Balneário do Estreito

**A Avenida Santa Catarina, no Estreito, fica bem movimentada nas quintas de manhã na área próxima ao mar.** Isso porque desde 1968 acontece a Feira do Balneário do Estreito, onde nove barracas vendem produtos que vão desde pastel de feira, caldo de cana, kombucha, frutas e verduras, até peixes, farinha de mandioca direto do engenho,

pães e biscoitos, queijos, ovos, salames e derivados, temperos caseiros, grãos e muito mais! A feira é uma tradição no bairro, e as barracas dos feirantes foram passando de pais para filhos e até netos. Um local pra se comprar direto do produtor, onde famílias batem ponto pra não perder produtos fresquinhos.



**Quando:** a Feira do Balneário do Estreito acontece todas as quintas-feiras no período da manhã.

## Feira do Largo da Alfândega

**É a maior feira de Florianópolis. Ela é realizada no Centro da cidade, em frente ao prédio da Alfândega, próximo à rua Conselheiro Mafra.** Dentre os produtos comercializados, além

dos hortifrutigranjeiros, estão frios, bolachas, folhagens, mel e derivados, ovos, farinha, cocada, caldo-de-cana, carnes, pães, acarajé, entre outros.



**Quando:** a Feira do Largo da Alfândega acontece toda terça, quarta, sexta e sábado durante as manhãs e as tardes.

## Feira Maria da Ilha

Esta é a primeira feira gastronômica itinerante de Economia Criativa em Florianópolis. Criado em 2023 pela GASTROTRUCK (Associação Florianopolitana de Food Truck) e com o apoio de diversas entidades locais, o evento reúne cervejarias, bares, food-trucks, workshops e atrações artísticas. A segunda edição, realizada em 2024, teve 10 horas de programação aberta

ao público na Praça da Luz. O nome da feira é uma homenagem à Antonieta de Barros, ícone catarinense. Jornalista, professora e política, ela foi a primeira mulher negra do Brasil a assumir um mandato popular. Em artigos e livros, Antonieta assinava com o pseudônimo Maria da Ilha, nome ainda hoje reverenciado pelo movimento negro do país.



## FENAOSTRA

Todos os anos, desde 1999, Florianópolis é palco da FENAOSTRA – Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana. O festival mobiliza a cidade durante os dias que é realizado, com uma agenda repleta de atrações gastronômicas, folclóricas e culturais. Paralelamente, a programação também oferece cursos e seminários de aperfeiçoamento técnico voltados à maricultura. A festa mistura ingredientes

irresistíveis para quem aprecia os deliciosos pratos à base de frutos do mar e quer iniciar-se nos prazeres de degustar os mais variados pratos, tendo a ostra como ingrediente principal. A Fenaostra é a única promoção do gênero no país a reunir num mesmo espaço atividades nas áreas gastronômica, técnico-científica, econômica, artística e cultural, tendo como mote a maricultura.

## Festa da Tainha

Desde 2012 a pesca da tainha é Patrimônio Cultural de Santa Catarina. E por isso não é de se estranhar que a Festa da Tainha, que acontece todos os anos no mês de julho, tenha virado um dos eventos mais típicos do calendário de Florianópolis. Realizada quando acontece a pesca artesanal do peixe, toda a programação gastronômica

gira em torno da tainha e de outros pescados. Além de food trucks, bares e restaurantes, a cultura açoriana também é destaque, com uma celebração das tradicionais rendeiras, missa e boi de mamão. Shows, DJs e outras atrações artísticas também marcam presença a cada ano no evento, que é aberto em diversos pontos da cidade.

## Festa do Divino Espírito Santo

Uma festa que representa a máxima expressão cultural da cultura açoriana em Florianópolis. De caráter religioso (é ligada às tradições católicas), a Festa do Divino é um grande ritual com fortes traços de carnaval, já que inclui procissão colorida, musicada, muitas alegorias e teatralizações. A festa é

realizada na Pentecostes, usada pelos fieis para pagar promessas, agradecer às graças alcançadas ou louvar o Espírito Santo. Se distribui em mais de dez regiões da cidade, sendo que cada comunidade possui a sua própria Festa do Divino, elaborando uma programação e um espetáculo único.

### Conteúdo especial

A equipe do Comida com História preparou um podcast sobre a **Festa do Divino Espírito Santo**. Clique para ouvir!



### Festa do Divino Espírito Santo

▶ Escutar o podcast

## Ilê de Xangô

Templo religioso de Umbanda em funcionamento há 26 anos na comunidade do Ribeirão da Ilha. Aberto à visita de qualquer pessoa, seja ela turista ou morador, tenha ela qualquer religião. O terreiro promove festas popu-

lares, cultos e homenagens a orixás, incluindo as danças, músicas e também a culinária. A gastronomia tradicional faz parte dos rituais da Umbanda, principalmente em ocasiões festivas.

## Mariscada da Maria

Bloco de carnaval que faz parte do calendário de Florianópolis. Com 26 anos de existência no carnaval, é um dos maiores e mais antigos blocos da cidade. O Mariscada da Maria se

concentra tradicionalmente no vão do Mercado Público e tem como atração a produção de uma tonelada de marisco durante a festa.

## Ostra Xperience

Passeio turístico de experiência com ostras que acontece no Ribeirão da Ilha. A visita passa por uma autêntica fazenda de ostras, onde o visitante tem a oportunidade de conhecer o processo de cultivo das ostras, seus predadores naturais e uma série de artefatos arqueológicos encontrados na região. O passeio tem duração de uma hora e meia, e além de experimentar ostras frescas,

é ofertado espumante da serra catarinense e cachaça artesanal do estado. O cultivo de ostras começou a ser desenvolvido em Florianópolis a partir da década de 90, sendo uma atividade econômica que gera renda, empregos e impostos para o município, além de promover a integração da maricultura com a Gastronomia e o Turismo.

## Peixada do Gui

Há pelo menos 20 anos, a Peixada do Gui encerra o carnaval de Florianópolis, acontecendo sempre nas terças-feiras. A festa é *open bar* e

*open food*, e oferece uma diversidade de pratos à base de peixes e frutos do mar. O evento foi criado por Gui Pereira.

## Pesca da Tainha no Campeche

**Registrada como Patrimônio Cultural de Santa Catarina, a pesca da tainha no Campeche é um símbolo da comunidade tradicional desse território.** Muito antes de o Campeche se tornar destino queridinho para novos empreendimentos e novos moradores de Florianópolis, o Campeche era uma

comunidade tradicional que girava em torno da pesca artesanal. Ainda hoje existem quatro ranchos tradicionais no bairro, alguns com canoas centenárias. Uma forma de resistência à especulação imobiliária e uma luta por preservar a atividade artesanal.

### Conteúdo especial

A equipe do Comida com História preparou uma revista digital sobre a **Pesca da Tainha no Campeche**. Clique para abrir!



## Quarta com Sabor Manezinho

**O projeto é uma iniciativa da Via Gastronômica Ponta Norte, que inclui estabelecimentos da Cachoeira do Bom Jesus, Ponta das Canas, Lagoinha do Norte e Praia Brava, todos bairros localizados no Norte da Ilha de Santa Catarina.** Os restaurantes participantes oferecem um prato criado

exclusivamente para a 'Quarta com Sabor Manezinho', com desconto de 30%. Além disso, na terceira quarta-feira do mês é realizada uma feira de gastronomia e artesanato em parceria com a Prefeitura de Florianópolis e a Fundação Franklin Cascaes.



**Quando:** o evento acontece todas as quartas-feiras entre os meses de junho e dezembro.

## Terno de Reis

**Uma festa popular de base religiosa que acontece desde o século 18 em Florianópolis - quando a cidade ainda nem se chamava assim, mas Desterro.** No litoral catarinense, a tradição tem origem em várias culturas, agregando tanto a açoriana quanto a africana. O Terno de Reis começa no dia de Natal e vai até início de janeiro e celebra a via-

gem dos três reis magos e o nascimento de Jesus. Durante a festa, grupos de pessoas se reúnem com instrumentos musicais e passam pelas casas entoando cantos que falam sobre a jornada dos reis. Os moradores não só assistem à cantoria, como podem se juntar a ela e, normalmente, oferecem comida e bebida para os foliões como agradecimento.

## Tour de Bares - Comes, bebes e contos

**O tour, criado por Rodrigo Stüpp, conhecido como Guia Manezinho, percorre quatro bares do Centro Histórico de Florianópolis, desde os "raiz" até os que têm drinks autorais.**

Esse tour é um entre os muitos que ele oferece, que tem como objetivo valorizar a cultura da cidade por meio do turismo de experiência, preservando e levando adiante as histórias da ilha.



# 4 Lendas e Personagens



## A luz do Bota

Uma das lendas de terror mais conhecidas entre os pescadores do Norte da ilha. A história que eles contam é assim: havia um padre na região que, quando morreu, não foi aceito no céu. Por causa disso, a alma dele passou a vagar pelo

costão da Ponta do Bota, entre as praias da Lagoinha e Brava. A lenda diz que, durante as madrugadas, o fantasma usa uma luz aterrorizante para perseguir pescadores que passam pelo local.

## Alysson Muller

Responsável pelo Grupo Alysson Muller, do qual os restaurantes Rosso, Artusi, Karabã, AlysBurger e El Señor fazem parte, o empresário e chef é nascido em Biguaçu, na Grande Florianópolis. Filho de donos de restaurante, desde muito cedo já se interessava pela gastronomia. Sempre

buscando ampliar seus conhecimentos, por conta própria e através de estágios em diversas cozinhas de São Paulo, pôde aprimorar sua técnica. Inaugurou o seu primeiro restaurante em 2010, quando passou a dedicar-se integralmente à sua paixão.



## Benzedeadas

Figuras centrais na formação de Florianópolis e que têm profundo conhecimento do uso de ervas. Aromáticas, medicinais e gastronômicas, as mesmas ervas usadas no tempero da culinária maneirada são manipuladas por essas mulheres na busca pela conexão com o divino. No período colonial, em que as comuni-

dades ainda careciam de estrutura, a benzedeadas representava tudo: a xamã, a médica, a conselheira e a parteira. O costume é influenciado pela cultura indígena, fortalecida com a chegada dos açorianos e africanos. Ainda hoje o trabalho das benzedeadas segue vivo na Ilha de Santa Catarina

### Conteúdo especial

A equipe do Comida com História preparou uma revista digital sobre as **Benzedeadas**. Clique para abrir!



---

## Chef Beto Barreiros

---

**Proprietário do Box 32, o mais famoso bar de Florianópolis, localizado no Mercado Público da cidade. Manezinho, tem mais de 40 anos de experiência em gastronomia.** Foi fundador do Clube dos Gourmets de Florianópolis, que está completando 35 anos em 2024. Na época

em que o Mercado Público era ainda decadente, Beto enxergou uma oportunidade para contribuir com a gastronomia da cidade. Durante 28 anos, comandou um programa de culinária na antiga TV COM chamado Box 32, no qual mostrava a gastronomia da Ilha de Santa Catarina.

---

## Chef Jaime José de Barcelos

---

**Responsável pelo restaurante Ostradamus, no Ribeirão da Ilha, o chef Jaime também tem sua história ligada ao bairro, um dos mais antigos de Florianópolis.** Entre 1996 e 1997, transformou sua oficina mecânica em lanchonete. No ano seguinte, aproveitando que a produção de ostras

estava iniciando, ampliou o negócio e passou a oferecer outros pratos. Por meio da influência de outros chefs e cozinheiros locais, da participação em feiras gastronômicas e viagens, foi criando um cardápio mais elaborado, e atualmente seu restaurante é considerado um dos melhores do Brasil.



---

## Chef Janete Borges

---

**Nascida em São José dos Campos/SP, Janete se formou em Gastronomia no SENAC de Santa Catarina. A chef possui experiência nos mais renomados hotéis do estado, como Costão do Santinho Resort e Il Campanario, em Jurerê Internacional.** Em 2007, foi indicada para Melhor Chef do Ano pela revista Veja Santa Catarina. Trabalhou uma temporada em parceria com o chef mergulhador e pesquisador Narbal Corrêa, criando uma cozinha pé na areia, tradicional, com produtos de caça submarina, onde surgiu o convite para representar a cozinha catarinense no projeto do restaurante Dalva e Dito do chef Alex Atala. Em 2019 participou do primeiro reality de gastronomia da rede Globo “Mestre do Sabor”, ficando

entre os oito finalistas. Em 2020 foi indicada ao Prêmio Nacional Dólmã, que premia os grandes talentos da gastronomia brasileira, quando foi eleita a chef Embaixadora de Santa Catarina. Em 2023, ganhou novamente o Prêmio Dólmã, desta vez como chef representante da Região Sul. Desde 2021 organiza o Concurso Catarinense de Gastronomia e Coquetelaria em associação com a Abrachefs, que elege os melhores profissionais de cozinha e coquetelaria de Santa Catarina. Em 2024 assinou com a companhia aérea Latam um cardápio para o serviço de primeira classe de voos internacionais saindo do Brasil.

---

## Chef Victor Gomes

---

**De publicitário a chef de cozinha, a mudança de carreira de Victor Gomes foi uma montanha russa de sucesso** Aos 33 anos, largou as agências publicitárias para se dedicar a uma grande paixão: aprender a trabalhar

com gastronomia francesa. Eleito quatro vezes o melhor chef de Santa Catarina pela Veja Comer e Beber, o chef Victor Gomes já foi dono de vários estabelecimentos em Florianópolis.



---

## Cláudio Agenor de Andrade

---

Faz parte da família Andrade, uma das mais tradicionais no ramo de engenho de farinha em Florianópolis, e proprietária do Casarão e Engenho dos Andrade. Localizado no Caminho dos Açores, no bairro Santo Antônio de Lisboa, o casarão foi construído em 1860 e até hoje a família mantém as características da arquitetura colonial

da época da formação da freguesia. O engenho foi comprado pelo pai de Cláudio, Seu Agenor José de Andrade, descendente dos primeiros açorianos chegados à ilha. Hoje, Cláudio mantém o engenho em atividade junto com a esposa Irene e a filha Lara e seus irmãos, desempenhando o papel de educador patrimonial.

---

## Dona Zenaide

---

Com um chapéu de capitã e um sorriso sempre largo, dona Zenaide é uma figura fascinante. Dona do tradicional restaurante Pedacinho do Céu, ela também é uma das únicas mulheres dedicadas à pesca artesanal da tainha em Florianópolis. Ela abriu o restaurante quando era uma

jovem mãe recém separada do marido e responsável por oito filhos. Usou suas habilidades na cozinha, herança da mãe e da avó, para criar um negócio. De quiosque a restaurante, a empresária que é pura simpatia criou um legado gastronômico e cultural na cidade.

---

## Elcinho da Rosca

---

Uma figura popular e folclórica, o Elcinho da Rosca é um grande defensor da cultura açoriana e da pesca artesanal em Florianópolis. Ele é dono de um estabelecimento no bairro Ratoles, que é famoso por servir enor-

mes roscas de polvilho. É uma figura carismática e popular, fazendo das suas redes sociais uma forma de gerar conteúdo divertido, informativo e atraente para a antiga e a nova clientela.

---

## Fausto Agenor de Andrade (Seu Fausto)

---

**Manezinho de Santo Antônio de Lisboa, é dono do Restaurante Samburá, no Caminho dos Açores, que já tem mais de 30 anos de existência.**

Integrante da família Andrade, a quem o famoso Casarão e Engenho dos

Andrade pertence, Seu Fausto é uma figura carismática, que sabe muito sobre a culinária simples da Ilha de Santa Catarina, aquela baseada nos ingredientes vindos do mar e da roça.

---

## Manezinho Seu Aldo

---

**Pescador tradicional de Florianópolis, Aldo Corrêa de Souza, de 83 anos, tem sua história de vida intimamente ligada à pesca artesanal na cidade.**

Começou a pescar com 7 anos e nunca mais se desligou da atividade, mesmo quando também trabalhava como bombeiro. Anchova, tainha, robalo e garoupa são alguns dos pescados que seu Aldo aprendeu a preparar depois da pesca, privilegiando o pirão de peixe,

prato antigo de Florianópolis e o seu favorito até hoje. Desde criança, ele ajudava a colher a mandioca plantada pelos próprios pescadores para fazer a farinha polvilhada do pirão. Morador da Armação do Pântano do Sul, Seu Aldo é manezinho raiz e, apesar das dificuldades de ser um pescador que só estudou até a 4ª série, tem muito orgulho dos quatro filhos e de todas as histórias que tem para contar sobre a ilha.

---

## Narbal Corrêa

---

**Um dos três chefs mais antigos em atividade na cidade.** Dono do restaurante PURO Oyster Bar, em Jurerê, e consultor gastronômico da ilha, é um grande pesquisador da gastronomia local. Já publicou diversos livros sobre a cultura alimentar manezinha, como *E*

*vem do mar e A cultura dos Sabores da Ilha de Santa Catarina.* Narbal também é mergulhador e pescador subaquático, além de um explorador da arqueologia subaquática de Florianópolis.

---

## Nilo Sérgio Conceição, Nilêra

---

**Pescador artesanal com experiência na confecção de tarrafas e canoas de garapuvu, Nilo também é músico autodidata e compositor, o que dá a ele o título de “Pescador Cantador”.**

Nos anos 80 criou o grupo Gente da Terra, e através dele pôde dar voz às suas canções, que refletem a alma do homem do litoral, aquele que

leva a vida de modo criativamente simples. Nilêra é um amante do mar, da natureza, da música, e é através da música que se apresenta não só como pescador, canoeiro, herdeiro dos costumes açorianos e carijós, mas como um ser universal, que vibra com o eterno ensinamento da vida.

---

## Nivaldo Francisco de Souza (chef Niva)

---

**O chef Niva sempre foi um manezinho apaixonado pela culinária. Começou a cozinhar com apenas 11 anos, e aos 18 ganhou o primeiro concurso gastronômico, o Fenaostrá.**

Transformando a paixão em profissão, pavimentou um caminho de sucesso nacional e internacional, com vários

eventos e prêmios pelo mundo. A grande especialidade de Nivaldo é a cozinha contemporânea descomplicada e de vanguarda, mostrando as potencialidades dos frutos do mar assados na brasa. É isso que torna tão especial seu atual restaurante Fogo e Mar.

## Noboru Oda

**Imigrante japonês que teve papel fundamental no desenvolvimento da pesca no sul da Ilha de Santa Catarina.** Foi ele quem implantou a técnica da pesca de cerco flutuante,

que ajudou a prosperar as comunidades pesqueiras da praia da Armação nos anos 50. A técnica trazida por Noboru Oda ainda hoje é utilizada.

### Conteúdo especial

A equipe do Comida com História preparou um mini-documentário sobre **Noboru Oda**. Clique para assistir!

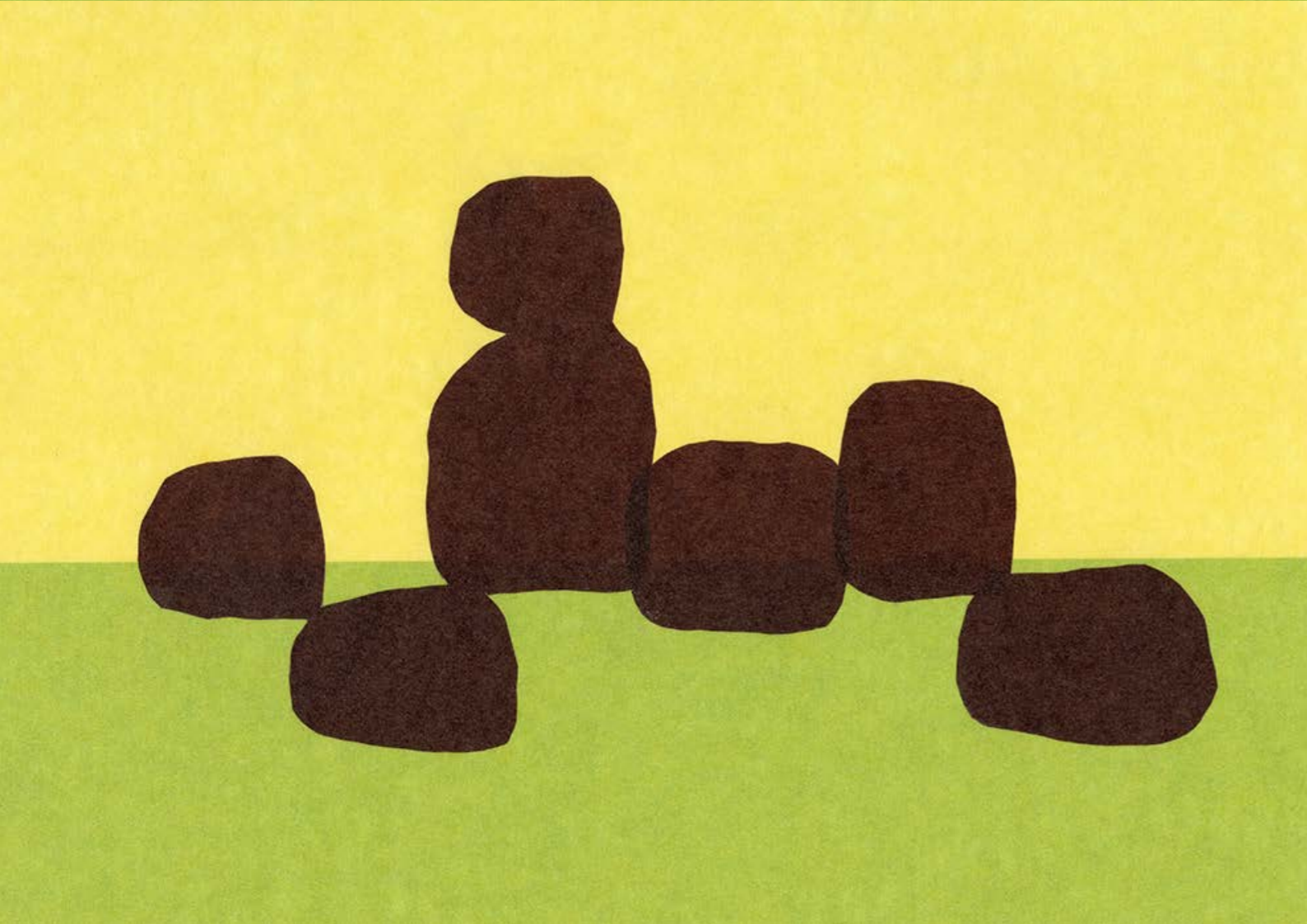
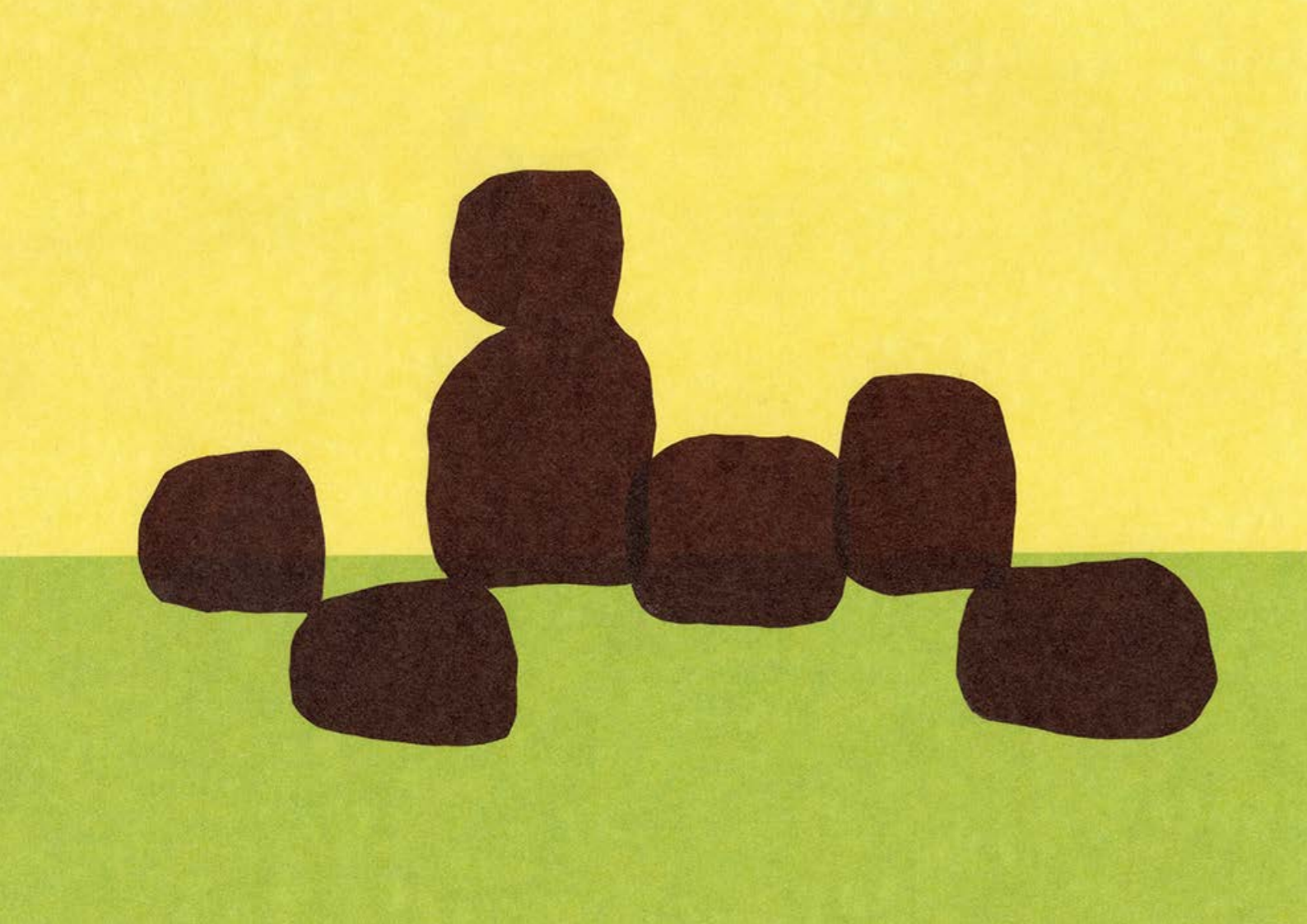


## Silvana Graudenz Müller

**Trabalha como professora titular e pesquisadora no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) e possui doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento pela UFSC.**

No doutorado desenvolveu uma metodologia de inventário gastronômico para o registro sistemático das práticas inerentes às cozinhas regionais, e fez um levantamento da cozinha tradicional de Florianópolis, mais especificamente das regiões de Santo Antônio de Lisboa, Sambaqui, Pântano do Sul e Ribeirão da Ilha. Traz na sua tese de doutorado as seguintes preparações: tainha escalada e assada na brasa, fritada de berbigão ou de ostra nativa, galinha com mamão verde, berbigão com abóbora, camarão com chuchu, peixe cozido no feijão, peixe ensopado, linguiça frita com pirão branco, feijão com taiá e batata doce, mineirinha de taiá, caldo de peixe, pirão do caldo, consertada, mané pança, cacuanga, biju,

cuscutz e bijajica. Após o doutorado, realizou ainda as seguintes pesquisas sobre a cozinha tradicional de Florianópolis: Mocotó de Florianópolis, tradição nascida no Morro do Mocotó, a Dobradinha do Estreito e a massa da promessa, além de manter pesquisas gastronômicas pelo estado de Santa Catarina. Vem utilizando todo esse receituário como material didático, objetivando a manutenção e preservação dos saberes e fazeres das produções artesanais. No IFSC participa do grupo de pesquisa intitulado PATRIMÔNIO, GASTRONOMIA E CULTURA, que promove a preservação de saberes e fazeres das cozinhas tradicionais por meio da realização de inventários gastronômicos. Pretende por meios destes inventários identificar as técnicas gastronômicas das cozinhas locais, que tem como objetivo a manutenção e o fortalecimento da identidade alimentar visando a possibilidade de utilização pelas novas gerações.



**5** **Locais  
Gastronômicos  
com História**

---

## Antônio's Restaurante

---

Inaugurado em 1985 na Cachoeira do Bom Jesus, norte da Ilha de Santa Catarina, o restaurante ficou conhecido pelos pratos à base de frutos do mar, mesmo também servindo massas, carnes e saladas.

O chef Antônio, que é autodidata, criou todos os pratos que a casa oferece. Em 2004, o estabelecimento ganhou nova sede, que inclui estacionamento próprio e cave de vinhos.



**Endereço:** Avenida Luiz Boiteux Piazza, 2214, Cachoeira do Bom Jesus.

---

## Arante Bar e Restaurante

---

Restaurante de frutos do mar na praia do Pântano do Sul que existe desde 1958, e que tem como dinâmica pendurar no teto e nas paredes bilhetinhos feitos pelos clientes.

É famoso por fazer “o melhor peixe frito com pirão do Sul do Mundo e talvez o segundo melhor do Planeta”, segundo descrição do próprio restaurante.



**Endereço:** Rua Abelardo Otacílio Gomes, 254, Pântano do Sul.

---

## Bar da Glória

---

Bar tradicional extinto em Florianópolis. Aberto em 1940 no bairro Estreito, o Bar da Glória servia a tradicional almôndega. Mas, no final, quando já não havia culinária no cardápio, era procurado apenas por quem queria apreciar uma cervejinha,

um vinho de garrafão ou um bom drink. Um dos últimos botecos à moda antiga da cidade, com aquele padrão caseiro: só uma pessoa atendendo, televisão ligada e antigos frequentadores conversando como velhos amigos.

---

## Bar do Casinho (Bar do Eduardo)

---

Bar aberto há 50 anos, hoje comandado por Eduardo, que arrendou o estabelecimento do amigo. A fama do bar vai muito além da cerveja gelada, se estendendo à culinária bem temperada. O destaque vai para as famosas almôn-

degas da Dona Lourdes, esposa de Eduardo. Ou para o costelão, assado em alguns finais de semana. O ambiente simples e descontraído é a cara do casal de proprietários, que se divide nas funções para melhor atender a clientela.



**Endereço:** Avenida Santa Catarina, 1470, Estreito.



---

## Bar do Lua

---

Na beira da praia da Cachoeira do Bom Jesus, o bar contraria a estética requintada dos famosos beach clubs. Com ambiente simples e uma história de mais de 40 anos, o Bar do Lua defende menos requinte e mais culinária

tradicional. Os pratos de frutos do mar dividem espaço com caipirinhas de cachaça ou vodka, cerveja e açaí para refrescar nos dias mais quentes. Outro atrativo é a vista deslumbrante.



**Endereço:** Rua Clorinda Ventimiglia, 556, Cachoeira do Bom Jesus.

---

## Bar do Noel

---

Um bar que, logo no nome, faz homenagem ao músico Noel Rosa, só poderia ser dedicado ao samba. Essa é a grande marca do Bar do Noel, localizado no coração do centro histórico de Florianópolis. Aberto desde 1957, quando era Le Petit, o local é uma das

grandes atrações do Centro da cidade aos finais de semana. Aberto de terça a domingo, é a partir da sexta-feira que a festa começa: há roda de samba e a tradicional feijoada. É bom chegar cedo para pegar lugar, pois quando tem samba a rua fica tomada de gente.



**Endereço:** Rua Tiradentes, 186, Centro.



## Bar do Vadinho

**Começou como uma mercearia e “vendinha” em 1984, e no início da década de 90 foi transformado em restaurante.**

O proprietário, Vadinho, era pescador e trabalhava na costa brasileira, e abriu o comércio após deixar a vida no mar, trazendo a ideia de restaurante de frutos do mar. Desde o início, a casa serve o mesmo prato: filé de peixe à dorê, peixe frito em postas e estopa de cação/raia, além dos acompanhamentos de pirão de peixe, feijão, arroz,

batatas fritas e salada. Tudo preparado na hora. O bar fica em um antigo casarão açoriano construído no ano de 1900, feito com óleo de baleia e casca de berbigão. O comércio é familiar, sendo conduzido pelo casal Vadinho e esposa e seus quatro filhos. Todos os ingredientes usados no Bar do Vadinho são comprados diretamente de pescadores locais, nada é industrializado, nem mesmo a batata frita.



**Endereço:** Rua Manoel Vidal, 305, Pântano do Sul.

## Bar e Restaurante Miramar

**Bar histórico extinto em 1974.**

**Inaugurado em 1928, foi um ponto de encontro importante de moradores da cidade, incluindo artistas, músicos e políticos da região.** Também era referência para quem gostava de assistir competições de remo, já que se localizava no trapiche em frente à

Praça XV. Foi destruído em 1974 por causa do início do aterro da Baía Sul. Depois disso, o local virou estacionamento e foi algumas vezes utilizado para apresentação de peças teatrais, tendo sido o primeiro Teatro de Arena do Estado de Santa Catarina.

## Box 32

**No dia 3 de março de 1984 abria no Mercado Público de Florianópolis este que viria a ser o balcão mais democrático da cidade, onde moradores e turistas degustam pratos à base de frutos do mar, assim como os famosos pastéis - de camarão, berbigão, siri, bacalhau, entre muitos outros.** O bar revitalizou o antigo mercado, tornando-se o principal ponto de encontro do local, virando uma atração turística da cidade. Foi o primeiro bar do Brasil a receber

o prêmio Top de Marketing da ADVB - Associação dos Dirigentes de Vendas do Brasil, seção de Santa Catarina, no ano de 1989, e pela segunda vez em 2000. O Box 32 tem cachaça própria, feita na pequena cidade catarinense de Luiz Alves, famosa por produzir as melhores cachaças catarinenses. O responsável pelo estabelecimento é o empresário catarinense Beto Barreiros, que decidiu colocar em prática um antigo sonho de trabalhar com gastronomia.



**Endereço:** Mercado Público Municipal de Florianópolis, Ala Sul, Box 04, Centro.

## Cachorro Quente do Afonso

**O cachorro quente mais tradicional da cidade.** O quiosque do Afonso está localizado na Avenida Hercílio Luz, no Centro de Florianópolis. Desde a

década de 1970, quando foi criado, mantém a mesma cara simples, no mesmo lugar, com o mesmo sabor.



**Endereço:** Avenida Hercílio Luz, 1050, Centro.



---

## Caldo de Cana Elias

---

**Fundado há mais de 40 anos, o Caldo de Cana Elias já revela no nome o motivo da fama.** É conhecido como o lugar que serve o melhor caldo de cana de Florianópolis, além de uma culinária bem brasileira. Localizado no Box 8, no vão central do Mercado

Público, o estabelecimento também oferece iguarias típicas como pastel de camarão, bolinho de siri e bolinho de berbigão. Acompanhamentos perfeitos para uma cervejinha ou, claro, o delicioso caldo de cana.



**Endereço:** Mercado Público Municipal de Florianópolis, Ala Norte, Box 08, Centro.

---

## Casa de Tortas Alzir Krauss

---

**A confeitaria mais antiga em atividade em Florianópolis. O chef Alzir Krauss veio de Blumenau para a capital estudar quando tinha 16 anos e, anos depois, em 1987, inaugurou com sócios uma confeitaria no encontro das ruas Presidente Coutinho e Dom Joaquim.** O local se consagrou no ramo de doces e salgados, tornando-se uma das mais

tradicionais confeitarias da cidade. Em 2012, o chef saiu da sociedade para trabalhar com eventos e restaurantes. Depois de 5 anos, retornou para seu ponto de origem, junto com sua esposa chef Renata Protta e a cunhada Patrícia Protta e seu marido. A Casa de Tortas Alzir Krauss mantém a tradição de sua história e suas receitas originais.



**Endereço Centro:** Rua Presidente Coutinho, 636, Centro.  
**Endereço Coqueiros:** Rua Fritz Müller, 50, Coqueiros.

---

## Casa do Chico Restaurante

---

É um dos mais tradicionais de culinária típica açoriana em Florianópolis. Localizado na icônica Avenida das Rendeiras, o restaurante oferece uma vista deslumbrante para a Lagoa da Conceição, cartão postal da cidade.

Serve todo tipo de preparo com frutos do mar e pratos que remetem à cultura portuguesa, com destaque para a sequência de camarão e a tarrafada do mané, prato tradicional da Lagoa que combina uma variedade de pescados.



**Endereço:** Avenida das Rendeiras, 1620, Lagoa da Conceição.

---

## Chez Altamiro

---

Um dos poucos restaurantes franceses de Florianópolis, está há 24 anos em atividade no bairro São João do Rio Vermelho. Nascido ali mesmo, na região de colonização açoriana, o chef Altamiro Geraldo Nunes Filho cresceu em uma família envolvida com engenhos de farinha, até que um dia decidiu empreender no ramo da gastronomia

francesa. Com ambiente aconchegante e intimista, Altamiro serve os clientes como se estivessem em sua própria casa. O menu se divide nas inspirações Terra, Ar e Água, mas há também o menu surpresa chamado Confiance, elaborado de forma especial pelo chef.



**Endereço:** Rodovia João Gualberto Soares, 6065, São João do Rio Vermelho.

---

## Churrascaria Ataliba

---

Fundada em 1971 na cidade de Indaial, hoje a churrascaria localizada em Florianópolis ainda mantém a fama de uma das melhores de Santa Catarina. Conhecida em todo o Brasil por seu rodízio de qualidade e o bom atendi-

mento, o restaurante também oferece um buffet variado para acompanhar os cortes de carnes nobres. Pratos frios, quentes, patês e sushis fazem parte do acompanhamento, além do cardápio degustação de massas e risotos.



**Endereço:** Rodovia José Carlos Daux, 3008, Saco Grande (SC-401).

---

## Família Lorenzi

---

Padaria especializada em pães artesanais com receitas originais. Aberta há mais de 30 anos, a padaria é uma das mais tradicionais de Florianópolis e desenvolve receitas brasileiras, italianas e francesas. Sob o comando do casal Geraldo Garcia e Andréa

Lorenzi, o local oferece pães de fermentação natural, sem química. Esse é um dos motivos por que a padaria está sempre lotada, além do atendimento carismático e da dedicação da Família Lorenzi em buscar sempre a melhor versão dos pães artesanais.



**Endereço:** Rua Rui Barbosa, 256, Agrônômica.

## Filho da Fruta

Desde 1984, o Filho da Fruta serve sucos e vitaminas naturais feitos na hora, tudo com frutas selecionadas. A casa também serve salgados, doces e salada de frutas, além de tigela de

açaí, tida como uma das melhores da cidade. A empresa familiar funciona bem no centro de Florianópolis, próximo à escadaria verde.



**Endereço:** Avenida Prefeito Osmar Cunha, 51, Centro.

## Franklin Bar

O bar nasceu com a proposta de ser um lugar de resgate da cultura local, por isso Franklin Cascaes deu nome ao estabelecimento, já que ele pesquisava e resgatava as tradições e cultura da Ilha de Santa Catarina. A ideia do bar

é fazer com que os frequentadores lembrem da sua própria cultura, preservem e mantenham suas origens. Além de drinks com ingredientes regionais, o Franklin serve comidinhas gostosas em um ambiente acolhedor.



**Endereço:** Rua Tiradentes, 223, Centro.



---

## Ilha Formosa Restaurante e Pastelaria

---

Inaugurado em 2003 e localizado à beira da Lagoa da Conceição, o Ilha Formosa oferece um visual ímpar e uma experiência gastronômica autêntica com comida típica ilhéu, saborosa e raiz. O restaurante destaca-se por seu

cardápio diferenciado, com peixes frescos e iguarias do nosso litoral. Entre os destaques estão os pasteis de camarão, siri, berbigão, lula e bacalhau, que conquistam os paladares mais exigentes.



**Endereço:** Avenida das Rendeiras, 1956, Lagoa da Conceição.

---

## Kibelândia Chopperia

---

Um dos bares mais tradicionais do Centro Leste de Florianópolis, o Restaurante e Choperia Kibelândia está de portas abertas há quase 60 anos. Fundado pelo casal Urilda Coutinho Soares, 85, e o marido José

Soares Sobrinho (já falecido), o bar se tornou patrimônio da noite manezinha. Sinônimo de ponto de encontro e boa culinária, tem como carro chefe o quibe, que pode ser pedido em diferentes versões, como assado, cru ou frito.



**Endereço:** Rua Victor Meirelles, 98, Centro.

---

## Macarronada Italiana

---

Em 1979, o italiano Ezio Giannino Librizzi chegava a Florianópolis. Seguindo os passos dos tios, já instalados em Balneário Camboriú, Librizzi inaugurou a primeira Macarronada Italiana em Florianópolis, no antigo campo do Avaí, onde hoje é o Beiramar

**Shopping.** Em 1983, a casa mudou-se para uma construção mais ampla com entradas pela Avenida Beira Mar Norte e pela Rua Bocaiúva. Hoje, 41 anos depois, a Macarronada Italiana é referência de boa comida na cidade.



**Endereço:** Avenida Rubens de Arruda Ramos, 2458, Centro.

---

## Milton's Bar

---

Um dos mais antigos do centro histórico da cidade. Fundado há mais de 30 anos, o boteco tem ambiente intimista. É ponto de referência para pub crawls, apresentações de grupos populares de música e carnaval. O cardápio também

é destaque: é conhecido como o restaurante com o melhor pastel de camarão de Florianópolis, com massa sequinha, recheio molhado e bem temperado. O atendimento acolhedor é destaque entre os frequentadores do local.



**Endereço:** Calçadão João Pinto, 223, Centro.

## Ori Boteco

Tradicional bar do continente, tendo a primeira sede fundada em 1973 no bairro Abraão pelo Seu Ori. Tudo começou como a Mercearia Ori, um negócio de família que hoje está sob administração dos filhos Alex e Odorico. Com o tempo, o local foi se modernizando, mas sempre manteve a essência de servir

bem as pessoas. O Ori Boteco é famoso pela boa comida, boa bebida e boas histórias. As almôndegas são o prato principal da casa, e chegam a vender 90 mil unidades por mês. Atualmente, o boteco está também presente nos bairros Santa Mônica e Centro.



**Endereço Abraão:** Rua João Meirelles, 1153, Abraão.

**Endereço Santa Mônica:** Avenida Madre Benvenuta, 1028, Santa Mônica.

**Endereço Centro:** Rua Henrique Valgas, 318, Centro.

### Conteúdo especial

A equipe do Comida com História preparou um podcast sobre o **Ori Boteco**. Clique para ouvir!



Ori Boteco

▶ Escutar o podcast

## Ostradamus Restaurante

Restaurante especializado em ostras e frutos do mar, localizado no Ribeirão da Ilha. Sua fama é internacional, conhecido como 1 dos 100 melhores restaurantes do Brasil. Mas a trajetória do Ostradamus começou bem diferente do que é hoje. Nativo do local, o proprietário Jaime José de Barcelos tinha uma oficina mecânica, quando em 1997 a transformou em uma lanchonete que oferecia sorvete, caldo de cana, água de

coco e cachorro quente. Com o crescimento da produção de ostras no bairro, ele inovou e passou a servir ostras ao natural, ao bafo e gratinadas. Ali nascia o Ostradamus. Com o constante fluxo de clientes, ampliou o cardápio, trabalhando pratos mais elaborados, cuja inspiração veio de outros chefs locais e também restaurantes que passou a frequentar na cidade e fora dela.



**Endereço:** Rodovia Baldicero Filomeno, 7640, Ribeirão da Ilha.

## Padaria Foguinho

Localizada no Centro de Florianópolis, a padaria funciona desde 1949. Hoje está na quarta geração. Seu primeiro ponto foi na Avenida Hercílio Luz. Atualmente, além dos pães, sonhos, roscas, incluindo a de nata, cucas e bananas de forno, o estabelecimento

possui geladeiras e freezers que vendem produtos descontados em até 80%. O carro chefe é o pão de creme com farofa. O nome 'Foguinho' surgiu porque o primeiro proprietário era ruivo e todos o chamavam assim.



**Endereço:** Rua dos Ilhéus, 12, Centro.

## Pedacinho do Céu

**Restaurante tradicional no Pântano do Sul, criado pela icônica dona Zenaide, figura importante da história gastronômica de Florianópolis.**

Mãe de oito filhos, em 1995 ela começou um pequeno quiosque na praia, onde cozinhava e vendia seus petiscos. Mais tarde, conseguiu abrir o restaurante,

todo com vista para o mar. Em 2017, o local foi praticamente destruído por um incêndio - mas isso não abalou a força da empresária, que conseguiu se reerguer e, ainda hoje, encanta todo mundo com sua simpatia, boa comida e as cantigas tradicionais do Pão por Deus.



**Endereço:** Praia do Pântano do Sul, 430, Pântano do Sul.

### Conteúdo especial

A equipe do Comida com História preparou um podcast sobre o **Pedacinho de Céu**. Clique para ouvir!



**Pedacinho do Céu**

▶ **Escutar o podcast**

## Pier 54

**O restaurante funciona desde 1999 aos pés do maior cartão postal de Florianópolis, a Ponte Hercílio Luz. Mantém a arquitetura clássica e um ambiente aconchegante, com música piano e voz e um cardápio típico manezinho.** No local onde está o Pier 54 funcionou por anos o histórico Estaleiro

Arataca, empresa naval da família Carl Hoepcke, onde boa parte da história de Florianópolis se passou. Foi ali que se construiu o Forte de Santana, em 1763, para proteger a Vila de Nossa Senhora do Desterro, antigo nome de Florianópolis. Toda essa história ainda é lembrada pelo restaurante.



**Endereço:** Avenida Osvaldo Rodrigues Cabral (Beira Mar Norte), 1251, Centro.

## Porto do Contrato Restaurante

**O restaurante leva o nome do local onde está o Porto do Contrato, local histórico de Florianópolis.** O porto leva esse nome porque, na época colonial, era onde se realizava boa parte do comércio marítimo, além de ser o ponto de chegada de embarcações trazendo pessoas escravizadas e, mais tarde, de imigrantes açorianos. Hoje, o

local é como um museu para que não se esqueça toda a história envolvida. O restaurante fica no cais e mantém o estilo antigo. No menu, pratos típicos da ilha à base de frutos do mar, uma forma de honrar a herança cultural deixada por aqueles que transformaram a economia do Ribeirão da Ilha.



**Endereço:** Avenida Osvaldo Rodrigues Cabral (Beira Mar Norte), 1251, Centro.

## Rancho Açoriano

**Funcionando desde 1997 no Ribeirão da Ilha, o Rancho Açoriano é um dos mais clássicos restaurantes para comer frutos do mar em Florianópolis.**

Começou como um rancho simples, onde o proprietário Dário Gonçalves servia as ostras que ele mesmo cultivava aos amigos. Aos poucos, o rancho foi se transformando no grande restaurante que é hoje. Com o sucesso no Ribeirão

da Ilha, surgiu a ideia de levar a magia das ostras para um lugar diferente, mais próximo da região central. Foi no continente, mais especificamente na praia de Itaguaçu, que o Rancho Açoriano abriu a sua segunda unidade. Inaugurado em 2004, o Rancho Açoriano de Coqueiros possui o mesmo cardápio da primeira unidade, com gastronomia à base de peixe e frutos do mar.



**Endereço Ribeirão da Ilha:** Rodovia Baldicero Filomeno, 5618, Ribeirão da Ilha.

**Endereço Itaguaçu:** Rua Desembargador Pedro Silva, 3240, Coqueiros.

## Rancho do Bastião

**Rancho de pesca artesanal que também é ponto de encontro para quem gosta de curtir um bom samba na ilha.**

Com a vista privilegiada para o mar, os frequentadores podem curtir um chorinho ou um samba raiz ao

vivo tomando uma cerveja gelada ou caipirinha, e degustando o pastel da casa. Por ser um clássico dos domingos, o Rancho do Bastião lota, então uma boa dica é chegar cedo.



**Endereço:** Rodovia Rafael da Rocha Pires, 2901, Sambaqui.

## Recanto das Pedras

**Há pelo menos três décadas, o restaurante serve frutos do mar em frente à Praia de Itaguaçu, bairro continental de Florianópolis. O cenário é palco da lenda 'O Salão de Festas das Bruxas de Itaguaçu', criada pelo folclorista e historiador catarinense Franklin Cascaes.**

O local é famoso por conter dezenas de pedras espalhadas pelo mar que parecem estar flutuando, formando um cenário único. Segundo a lenda, as bruxas da região queriam fazer uma festa na Praia de Itaguaçu. Todos foram convidados - os lobisomens, os vampi-

ros e as mulas-sem-cabeça. Os mitos indígenas também compareceram, entre eles estavam os curupiras, os caiporas, os boitatás e muitos outros. Em assembleia, as bruxas decidiram não convidar o diabo por razão do seu imenso fedor de enxofre e pelas suas atitudes anti-sociais. A festa se desenrolava, quando surge de surpresa o diabo que, irritado pela atitude das bruxas, castiga todos os convidados transformando-os em pedras grandes, que até hoje flutuam nas águas do mar verde e azul da Praia de Itaguaçu.



**Endereço:** Rua Desembargador Pedro Silva, 3285, Itaguaçu.

## Restaurante Engenho do Vô

**Abriu as portas em 2006 na casa onde funcionava um dos principais engenhos de farinha e açúcar do sul da Ilha de Santa Catarina, sob o comando de Decanor Manoel Peixoto.**

Desde sempre, a família de Decanor faz questão de preservar as raízes, da decoração ao menu, ofertado de segunda a

domingo em panela de barro e fogão à lenha. A cozinha é da chef Sandra Regina, que prepara comida caseira no almoço e pratos especiais aos finais de semana, como dobradinha às sextas, feijoada aos sábados e frutos do mar aos domingos. Na temporada de inverno, é feito buffet livre de sopas no jantar.



**Endereço:** Rodovia Baldicero Filomeno, 4139, Ribeirão da Ilha.





---

## Restaurante Lindacap

---

Um dos mais tradicionais restaurantes de Florianópolis e Santa Catarina, a Lindacap está prestes a completar 60 anos de história. Na maior parte de sua trajetória esteve presente no Centro da cidade, próximo à Ponte Hercílio Luz. Atualmente o empreendimento mudou-se para a Via Gastronômica de Coqueiros, na Praia do Meio, com vista mar. O Restaurante Lindacap está na terceira geração, agora sob responsabilidade de Carol Bortolotti de Pelegrini,

que viveu sua infância por entre as mesas do restaurante. O fundador Arlindo Bortolotti, avô de Carol, passou o bastão para seu filho Sílvio R. Bortolotti, e agora a neta assumiu essa empreitada histórica. O destaque vai também para o chef de cozinha Ivo Schreiber, que trabalha no local há 58 anos. Seu tradicional marreco recheado é uma iguaria que faz muito sucesso, principalmente entre os turistas que visitam a cidade.



**Endereço:** Rua Desembargador Pedro Silva, 2532, Coqueiros

---

## Restaurante Maria & Maria

---

Bem em frente ao canal da Barra da Lagoa, com uma vista privilegiada para a praia, havia um rancho de pesca que, há 16 anos, foi transformado em restaurante. Foi o ato de amor de um filho, que resolveu realizar o sonho da mãe de ter um cantinho para oferecer sua culi-

nária. Desde então, o Restaurante Maria & Maria é sucesso na ilha. De frente para um local cenográfico, os clientes podem degustar receitas de família como ostra ao vinagrete, massa com frutos do mar, siri gratinado e camarão com catupiry.



**Endereço:** Rua Raulino Hermógenes Coelho, 259, Barra da Lagoa.

---

## Restaurante Oliveira

---

**Um dos restaurantes de frutos do mar mais clássicos da Lagoa da Conceição. Fez parte de uma geração de bares e restaurantes que transformaram a Lagoa num ponto turístico.** Fundado em 1961 por Damião de Oliveira, irmão do criador do lendário Duna's Bar, o Restaurante Oliveira seguia o mesmo conceito da maioria dos estabeleci-

mentos da época: privilegiava receitas de família e recebia os clientes como se estivessem na cozinha de casa. Ainda em atividade, é um dos poucos remanescentes da culinária manezinha na região, servindo clássicos como a sequência de camarão. A vista deslumbrante da Lagoa com o sobrevoo das gaivotas é uma atração à parte.



**Endereço:** Rua Henrique Veras do Nascimento, 57, Lagoa da Conceição.

---

## Restaurante Paixão de Verão

---

**A vista para o mar e para o centrinho da Praia dos Ingleses é só uma parte dos atrativos que fazem o Paixão de Verão ser um dos restaurantes mais populares do Norte da ilha.** Fundado há 40 anos, o local é comandado pelo casal Dona Alda e Seu Bube, de 65 e 75 anos. É especializado em frutos

do mar, com pratos que trazem o gostinho de Florianópolis em peixes grelhados, camarões e mariscos, mas também inclui no cardápio outros preparos, como massas e carnes vermelhas. O ambiente privilegia o clima litorâneo e o humor do verão.



**Endereço:** Estrada Dom João Becker, 329, Ingleses Norte.

---

## Restaurante Samburá

---

**Localizado no Caminho dos Açores, o Restaurante Samburá é um dos poucos restaurantes tipicamente manezinhos de Florianópolis.** Pratos de frutos do mar são servidos enfatizando as tradições da cidade, sempre utilizando ingredientes típicos, e replicando algumas receitas feitas pela mãe do proprietário Seu Fausto quando ele ainda era criança. A ideia é envolver o cliente nos hábitos e costumes locais. A decoração do restaurante

possui objetos com grande valor sentimental, como canoas de garapuvu, incluindo a primeira da cidade, cavada em 1875. No ano de 2000, Seu Fausto construiu seu próprio engenho, onde produz farinha de mandioca e cachaça, mostrando aos clientes como é feita a farinha artesanalmente. O estabelecimento começou como um bar nos anos 90, e ainda hoje serve comida simples, de qualidade e com história.



**Endereço:** Caminho dos Açores, 1152, Santo Antônio de Lisboa.

---

## Rio's Bar

---

**Famoso ponto de encontro de moradores locais no centro da cidade, oferece um ambiente agradável, cerveja bem gelada e comida tradicional**

**de boteco, como bolinho de carne, peixe frito e camarão ao bafo.** O Rio's Bar é um típico boteco de futebol.



**Endereço:** Avenida Hercílio Luz, 625, Centro.

---

## Sufoco's Bar e Restaurante

---

**Aberto desde 1989, o Sufoco's Bar é sinônimo de uma boa gastronomia de boteco.** Não é à toa que venceu o concurso Comida di Buteco em 2019 com o prato "Arancini de Siri".

Localizado no limite entre Campeche e Rio Tavares, bem em frente à Lagoa Pequena, mantém uma atmosfera intimista e acolhedora, com mesas ao ar livre e música ao vivo.



**Endereço:** Avenida Campeche, 3733, Rio Tavares.

---

## Toca do Paru

---

**Restaurante dentro de um rancho de pescadores, extremamente estreito, com menos de dois metros de largura por 30 metros de comprimento.** Existente desde 1992, fica à

beira da Praia das Palmeiras, no bairro Itaguaçu. O restaurante é de família de pescadores e serve comida simples. O peixe escalado é o carro chefe.



**Endereço:** Servidão Bento Quintino Mariano da Silva, 136 B, Itaguaçu.

---

## Zeca Bar e Restaurante

---

**Era 1984 quando Seu Zeca e Dona Maria decidiram reunir sua tradição culinária para abrir um restaurante de frutos do mar.** O casal chegou a vender um relógio para pagar os primeiros ingredientes do bar que, mais tarde, se tornou um dos mais tradicionais e populares do Sul da Ilha de Santa

Catarina. Localizado no Campeche, com uma vista incrível de frente para a paradisíaca Ilha do Campeche, o Zeca Bar ainda mantém um cardápio bem manezinho, com opções como ostra gratinada, casquinha de siri e o drinque destaque da casa, a caipirinha de maracujá com limão.



**Endereço:** Avenida Pequeno Príncipe, 3348, Campeche Leste.

---

## Zé do Cacupé

---

**Um dos restaurantes mais tradicionais de Florianópolis, oferece culinária regional com vista para o mar no bairro Cacupé. Um local onde a pesca é valorizada desde o nascimento do estabelecimento, em 1987.** Dona Zinha e Seu Zé, o Zé do Cacupé, deram início a essa trajetória que hoje está nas mãos do filho Renato e sua esposa. Seu Zé,

pescador e comerciante, morador do bairro Cacupé e manezinho da Ilha de Santa Catarina, foi uma figura icônica no bairro. Ele juntou sua habilidade como pescador e a da esposa Zinha como cozinheira para abrir o restaurante de frutos do mar que hoje é apreciado por moradores e turistas.



**Endereço:** Estrada Haroldo Soares Glavan, 1964, Cacupé.



# 6

**Métodos,  
utensílios,  
ferramentas  
e artigos**

## Baleeira

**A história desse tipo de embarcação é antiga, e começa com os Vikings. Esse povo guerreiro e experiente em navegação, já sabia das vantagens deste projeto de construção, empregado por eles nos seus *drakkars* (um dos barcos característicos vikings).**

A combinação de resistência e baixo peso oferecida pela técnica, encantou os baleeiros dos Estados Unidos, que popularizaram o barco no arquipélago dos Açores, importante entreposto baleeiro nos séculos XVIII e XIX. Naquele período, o óleo das baleias era utilizado para prover iluminação, lubrificar máquina e para fins medicinais. A chegada da baleeira ao Brasil se deu por meio dos colonizadores europeus. Até o século XX ela foi utilizada nas armações da região para a pesca da baleia franca austral, cujo óleo servia para iluminar, vedar barcos e como aglutinante de argamassa na construção civil e militar. Em Santa Catarina, a incidência de baleias francas, espécie muito dócil e fácil de abater, moveu o rei de Portugal a organizar a atividade na região, sendo também uma forma de ocupar o território com as famílias dos experientes baleeiros açorianos. A partir do século XVIII, foram erguidas seis armações, empreendimentos que formavam

pequenos núcleos urbanos, com a casa da administração, casa dos baleeiros, senzalas, casa dos feitores, hospital e botica, capela, casa do capelão, ferraria, armazéns, engenho de frigar, casas dos tanques de salgamento, armazém das canoas, além de engenhos de açúcar e farinha de subsistência. A primeira armação de Florianópolis foi a Armação das Lagoinhas, fundada em 1772 na praia da Armação, ao Sul da Ilha de Santa Catarina, tendo em frente a Ilha do Campeche como posto de emergência. No entanto, em 1973, a prática foi tornada ilegal, depois de quase extinguir a espécie de baleia. A essa altura, a baleeira já estava consagrada entre os habitantes do litoral catarinense como uma embarcação leve, ágil e segura. Além de servir para caçar baleias, ela também era usada para pesca e transporte de cargas e pessoas, desde os tempos da navegação à remo e à vela. Ainda hoje é usada para a pesca profissional ou amadora, nas baías de Florianópolis ou em mar aberto. Sua boa navegabilidade também faz dela uma bela opção para passeios. Mas seu futuro pode estar em risco. A baleeira já não é mais construída, pois utiliza madeiras que não podem mais ser extraídas por serem protegi-

das pela legislação ambiental. Além disso, os métodos de construção da baleeira estão preservados apenas na memória de mestres artesãos. O dia 18 de dezembro foi escolhido para comemorar o Dia da Baleeira

em homenagem ao nascimento, em 1929, de Alécio Heidenreich, tradicional construtor de baleeiras do Ribeirão da Ilha, no Sul da capital. Falecido em 18 de março de 2022, aos 93 anos, ele construiu cerca de 80 baleeiras.



## Canoa de garapuvu

**Tipo de canoa usada para a pesca artesanal, mas que durante muitos anos foi um dos meios de transporte mais importantes da Ilha de Santa Catarina, ligando também a ilha ao continente, fazendo o transporte de passageiros e cargas como produção agrícola, cerâmica e outros tipos de mercadorias.**

O modo de fazer a embarcação foi aprendido pelos imigrantes açorianos junto aos índios Carijós, que já faziam uso da canoa. Feita com o tronco

inteiro da árvore garapuvu, é ainda hoje confundida com a canoa de um pau só. No entanto, a canoa de um pau só pode também ser confeccionada com outros tipos de madeira. O garapuvu é a árvore símbolo de Florianópolis desde o ano de 1992, quando foi proibido o seu corte e, conseqüentemente, houve redução na produção desse tipo de barco. A canoa de garapuvu pode ser movida à vela de pano ou à remo.

### Conteúdo especial

A equipe do Comida com História preparou um mini-documentário sobre a **Canoa de garapuvu**. Clique para assistir!



## Carro de boi

**Símbolo da época colonial de Florianópolis, o carro de boi foi um instrumento importante no desenvolvimento da cidade no apogeu dos engenhos de farinha.** Herança da cultura açoriana, era o

principal meio de transporte para levar os insumos para a zona rural, onde os agricultores produziam alimentos. Também era o carro de boi o responsável por levar o resultado da produção para vender em outras regiões da ilha.

## Defeso

**Época em que a pesca de determinadas espécies está proibida. Faz parte da regulação da atividade de pesca em todo o Brasil, garantindo o cuidado com a sustentabilidade do mar e a reprodução das espécies marinhas.**

O defeso da tainha, peixe mais simbólico da pesca manezinha, se concentra entre julho e setembro, mas o período pode variar dependendo da quantidade de peixes pescada durante a safra.

## Engenho de cangalha

**É um tipo de engenho bem tradicional, formado por uma estrutura de madeira movida por bois que fazem a roda girar e acionar a moção da mandioca. O método é um símbolo histórico na ilha, marcando a época em que os engenhos de farinha se desenvolveram na região.**

Com a industrialização e as técnicas mais modernas, esse tipo de produção foi caindo em desuso. Mas ainda hoje existem engenhos familiares que mantêm a tradição da tração animal para moer a mandioca e fazer a farinha artesanal, principalmente em comunidades como o Ribeirão da Ilha.

## Gaiolas de ostra

**Estrutura de material resistente tradicionalmente utilizada para produção de ostras em Florianópolis.**

Criando um ambiente controlado para a reprodução do molusco, mantendo características essenciais, as gaiolas ficam submersas em pontos especí-

ficos dos mares da ilha dedicados à atividade, formando o que se chama de “fazenda de ostras”. O estado de Santa Catarina é o maior produtor de ostras do Brasil, sendo boa parte concentrada em Florianópolis: a cidade domina 90% da produção no país.

## Louças utilitárias de cerâmica

**As louças de barro começaram a ser feitas na Grande Florianópolis com a chegada dos imigrantes açorianos no século XVIII.** Durante muitos anos, era o único tipo de louça que existia. Ainda

hoje existe produção dessas louças, cujos modelos foram se ajustando à necessidade dos clientes. Seu uso é feito principalmente em restaurantes de comida típica da Ilha de Santa Catarina.

### Conteúdo especial

A equipe do Comida com História preparou um mini-documentário sobre as **Louças utilitárias de cerâmica**. Clique para assistir!



## Pesca de arrasto

**As artes de arrasto são aquelas que empregam redes tradicionais junto ao fundo do mar. Essa tração pode ser manual ou mecânica, ou seja, utilizando-se motores. Elas podem ser divididas em gerival, coca, arrasto de praia, pesca de arrasto de portas.**

**- Gerival:** denominado também de arrastãozinho, berimbau ou marimbau em determinadas regiões, teria surgido no início dos anos de 1980, a partir da modificação da tarrafa de carapuça. É um aparelho de pesca de fácil confecção e operação, e possui uma grande eficiência na captura de camarões.

**- Coca:** as redes de coca têm um formato cônico semelhante às redes de aviãozinho, mas sem as longas asas. O fundo da rede é simples, não possui válvulas dentro do saco. O baixo custo e a facilidade de uso da rede de coca fazem com que seja amplamente utilizada por pescadores ocasionais. É pouco empregada na pesca artesanal. A pescaria é feita à noite com a ajuda de um foco de luz. As espécies capturadas são predominantemente siris, pescada, corvina, bagre e camarão rosa.

**- Arrasto de praia ou arrastão de praia:** é a técnica empregada por pescadores praianos para a captura de peixes de cardume. É praticada ao longo de todo o litoral catarinense. É comum os pescadores terem mais de uma rede com tamanhos e/ou malhas diferentes, de acordo com as diversas espécies capturadas ao longo do ano. Apesar de ser praticado ao longo de todo o ano, é durante a safra da tainha que essa arte ganha destaque. Os pescadores, ao avistarem o cardume, lançam uma ponta da rede ao mar com o auxílio de uma canoa, esticando a rede perpendicularmente à praia de forma a barrar a frente do cardume. Trazem em seguida essa ponta novamente à terra formando uma meia-lua. Começam, então, a puxar a rede com o auxílio de cabos. Por isso demanda um número significativo de pescadores.

**- Pesca de arrasto de portas:** focada na captura de camarões marinhos, essa técnica tem sua origem no México. O arrasto faz parte das artes de pesca tracionadas mecanicamente. Ao puxar a rede junto ao fundo, os camarões, que possuem o hábito de se enterrar ou viver junto ao substrato marinho, são lançados dentro do petrecho.

## Pesca com tarrafa

**Uma das técnicas mais tradicionais de pesca em Florianópolis, usada especialmente por pescadores nativos.**

O uso da tarrafa é um espetáculo à parte, pois produz uma das cenas mais clássicas da ilha: o pescador com a rede sendo jogada de forma magistral. A tarrafa é uma rede especial produzida com chumbos na parte de baixo e uma feira

(fio longo) na parte de cima, gerando um tipo de pesca muito específico. A técnica teria chegado à Florianópolis por volta de 1750 junto com os açorianos. Passando de geração em geração, ainda hoje é usada em comunidades tradicionais. Por causa do desinteresse na pesca artesanal, o saber da pesca com tarrafa corre o risco de se perder.



## Pratinho mata-fome

**Prato fundo feito de cerâmica de barro, muito usado antigamente pelos habitantes de Florianópolis para comer e servir comida.** Originário da linha de produção do alguidar grande,

ou seja, prato maior de serventia da casa. Mesmo tendo sido substituído por outros tipos de louças, o pratinho mata-fome ainda é usado por alguns restaurantes que servem comida típica.

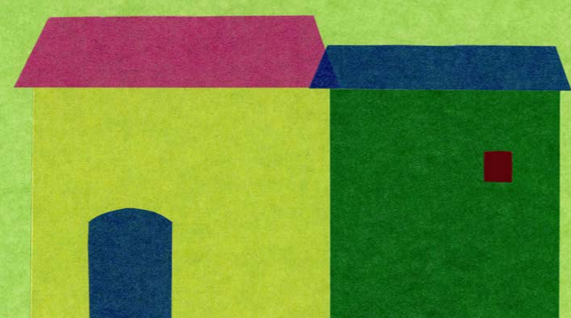
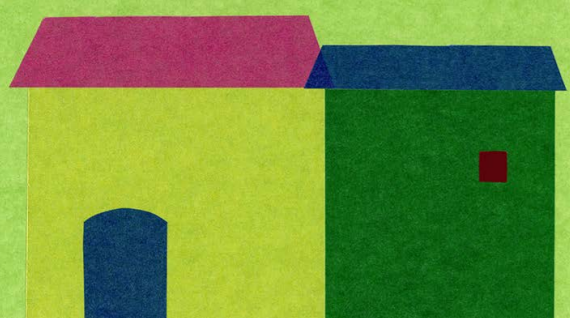
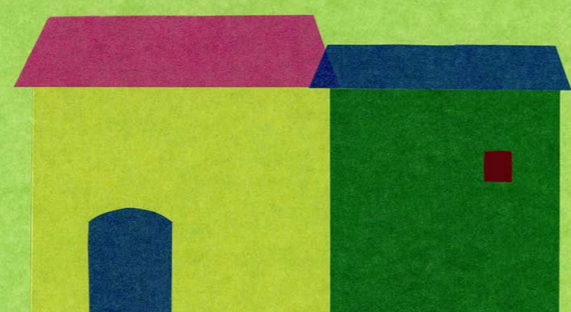
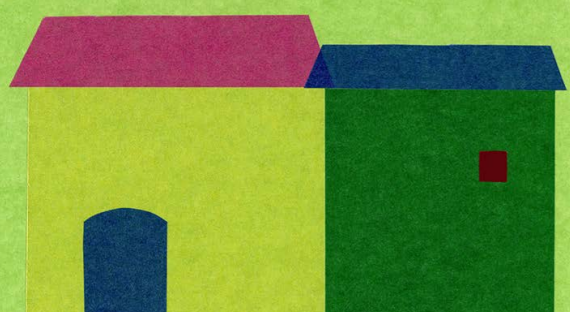
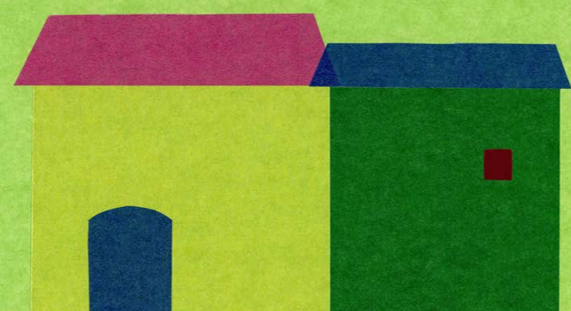
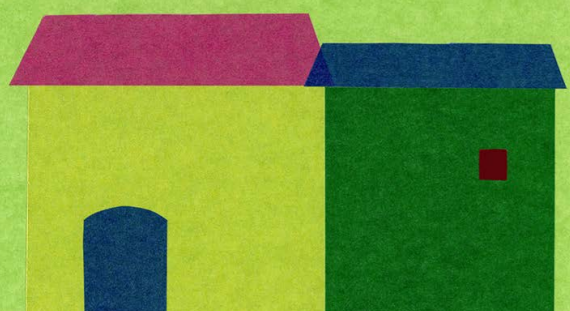
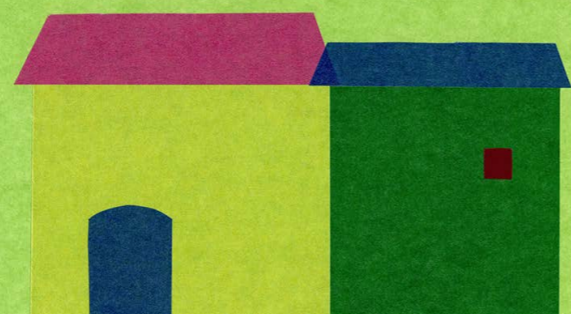
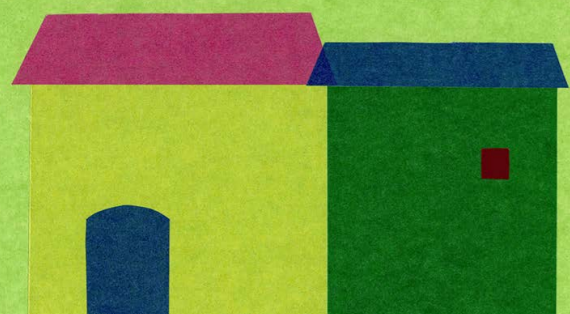
## Tipiti

**É uma cestaria de origem indígena de trama sanfonada que foi muito usada nos engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina.**

No estado catarinense, o tipiti sofreu uma adaptação e ficou diferente dos tipitis do Nordeste e Norte do Brasil, onde são compridos e usados pendurados. Esse instrumento permite que a massa da mandioca seja posta para secagem. Em Florianópolis, o tipiti era usado através do sistema de prensa, sendo um colocado sobre o outro. Dessa maneira, ele ia secando a

massa da mandioca de forma natural. O professor e pesquisador Nereu do Vale Pereira, que escreveu o livro 'Os Engenhos de Farinha de Mandioca da Ilha de Santa Catarina', dizia que o tipiti era uma das maiores tecnologias dos indígenas porque recebia uma pressão de quase duas toneladas em cima e não danificava as taquaras usadas para fazer a trama. Além disso, a matemática para fazer a trama sanfonada era tão complexa e perfeita, que não era qualquer um que aprendia a fazer.





# 7 Produção de Alimentos e Bebidas

## Alambique do Seu Zeca

Um dos alambiques mais tradicionais do Sertão do Ribeirão, local onde se concentra boa parte dos saberes sobre produção de cachaça e melado em Florianópolis. Aberto todos os dias, o alambique recebe visitantes que

queiram conhecer a produção artesanal da bebida. Também vale fazer uma degustação da cachaça. Quem serve é o próprio Zeca, que oferece uma variedade de sabores, como as frutadas de banana e de manga.

## Alambique Indaiá Voltou a Pingar

Alambique tradicional do Sertão do Ribeirão onde se produz cachaça, melado e farinha de mandioca.

O nome do local é uma homenagem a uma antiga palmeira que havia no terreno, a árvore da espécie Coco Indaiá, xodó dos antepassados de Adilson Martins. Hoje, Adilson e a

esposa Loreni tocam o alambique usando as mesmas técnicas ancestrais de produção de cachaça. Um atrativo para os visitantes, que podem acompanhar a atividade, degustar a bebida e ainda provar a comida caseira e colonial feita por Loreni.

### Conteúdo especial

A equipe do Comida com História preparou um podcast sobre o **Alambique Indaiá Voltou a Pingar**. Clique para ouvir!



### Alambique Indaiá

▶ Escutar o podcast

## Algama Fazenda Marinha

Santa Catarina quer se tornar um polo no cultivo de macroalgas e levar mais uma alternativa de renda para os maricultores. A Algama Fazenda Marinha é um projeto da maricultora Tatiana Gama da Cunha e está

localizada no Ribeirão da Ilha, em Florianópolis. A empresa irá produzir alga desidratada para alimentação humana, podendo ser utilizada na fabricação de molhos, patês, pastas, sorvete, picolé, gelatinas e geleias.

## Cervejaria Kairós

Com sede em Florianópolis, a cervejaria começou suas operações em 2016.

O conceito da marca é baseado em tudo que permeia a cidade de Florianópolis, como cultura, lendas,

lugares, monumentos e arquitetura. Como exemplo, a cerveja Maricota Catharina Sour, que traz a personagem Maricota, pertencente ao folclórico Boi-de-Mamão.

## Horta Pedagógica e Comunitária do Pacuca

Horta urbana que desde 2015 produz alimentos sem uso de agrotóxicos e pesticidas no bairro do Campeche, no sul da Ilha de Santa Catarina. A horta é mantida pela comunidade, com manutenção e supervisão de voluntários e da AMOCAM (Associação dos Moradores do Campeche). É um espaço de convívio, integração e aprendizado. O espaço de 4000m<sup>2</sup> foi cedido pela Prefeitura de Florianópolis e é uma área de preservação permanente. No local são ofertadas

oficinas conforme o calendário de eventos da agricultura urbana da cidade ou a pedido da comunidade. A Horta Pedagógica e Comunitária do Pacuca fica exatamente na pista de pouso e decolagem da Aeropostale, uma empresa de aviação francesa que cruzava os continentes nos anos 20 com a difícil tarefa de comunicar os povos. Um de seus pilotos era Antoine de Saint-Exupéry, o autor do “Pequeno Príncipe”.



---

## La Bruja

---

**Chamada de “Ilha da Magia”, Florianópolis sempre manteve a fama de um lugar repleto de mistérios.** Por isso, as bruxas sempre fizeram (e ainda fazem) parte do imaginário popular, povoando lendas e tradições da ilha. Inspirada por esse folclore, a empresa La Bruja resolveu fazer sua própria

alquimia: produz molho de pimenta artesanal, feito a partir de produtos locais, muita técnica e amor pela cultura manezinha. Da fermentação do fruto do pimenteiro à infusão de sabores, a La Bruja não abre mão da qualidade, privilegiando os melhores ingredientes.

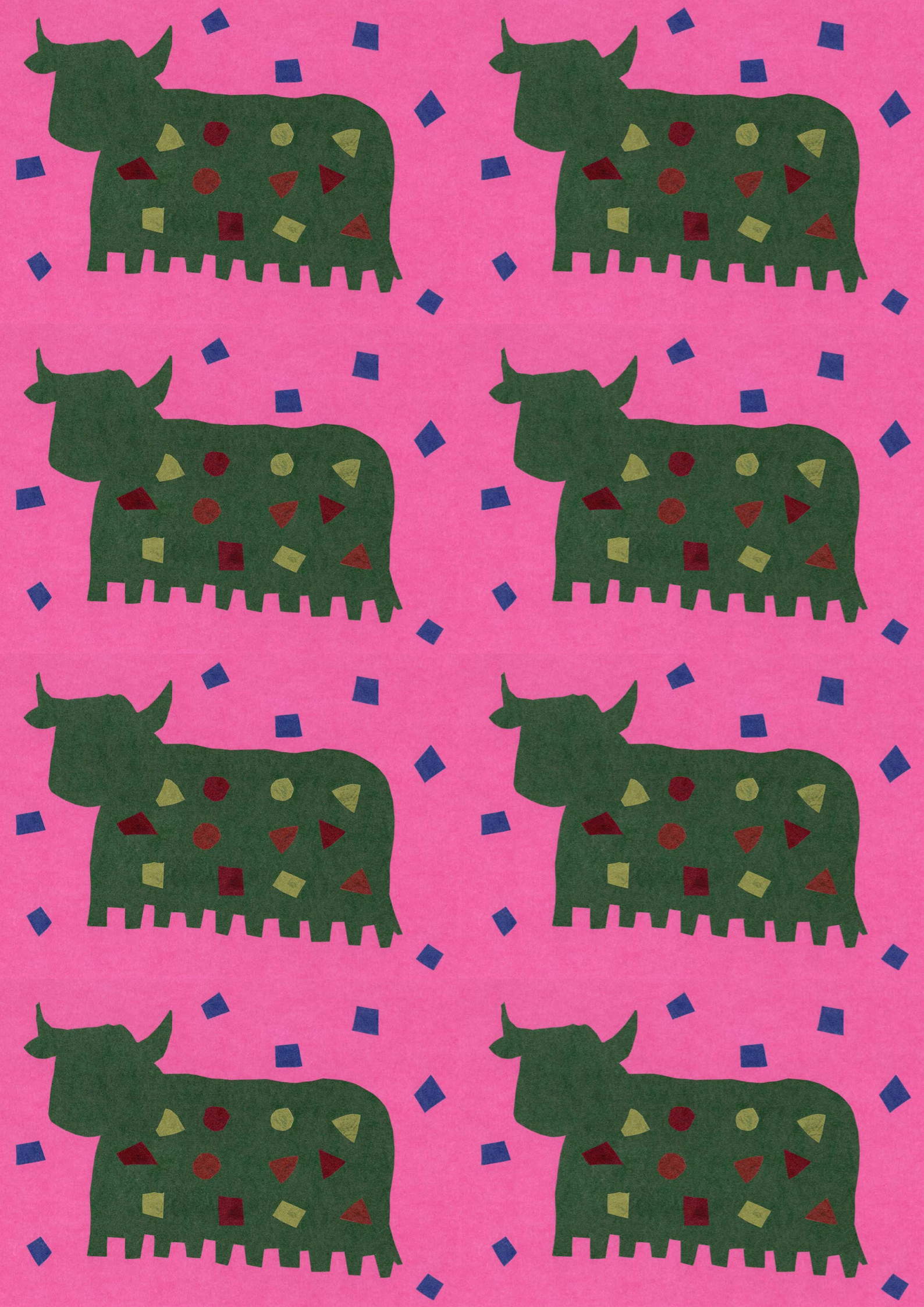
---

## Sítio Flor de Ouro

---

**Propriedade familiar conduzida pelo casal de agricultores e meliponicultores Pedro e Bruna.** O local é um santuário agroecológico que guarda um dos últimos remanescentes da Mata Atlântica da região. No sítio, eles criam

abelhas nativas sem ferrão há mais de 15 anos. Elas convivem em harmonia com os sistemas agroflorestais e orgânicos de produção agrícola, compartilhando o mel e o própolis utilizados na elaboração dos produtos que o casal vende.



# 8 Projetos e Centros de Estudo

---

## Cepagro (Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo)

---

**Uma ONG fundada em 20 de abril de 1990 por agricultores familiares e técnicos com o objetivo de formar pequenas redes produtivas locais.**

Em 1996, foi reconhecida como Entidade de Utilidade Pública pelo Governo do Estado de Santa Catarina. Com sede no Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal de

Santa Catarina (UFSC), a Cepagro tem a missão de promover a Agroecologia em comunidades rurais e urbanas, criando redes produtivas, atividades de educação, comunicação e assessoria técnica multidisciplinar para produtores de alimentos. A ONG defende a organização popular e o consumo de comida sem veneno no campo e na cidade.

---

## Florianópolis Cidade Criativa Unesco

---

**Título dado à Florianópolis em 2014 pela UNESCO, através da Rede de Cidades Criativas, uma lista mundial de locais reconhecidos pelo seu compromisso com a cultura e a criatividade como estratégias de desenvolvimento sustentável.**

As cidades são organizadas em sete categorias criativas - a de Florianópolis é a Gastronomia. A capital catarinense

foi a primeira cidade do Brasil a receber o título, e ainda hoje é uma das quatro Cidades Criativas da Gastronomia do nosso país, junto com Belém (PA), Paraty (RJ) e Belo Horizonte (MG). Tainha escalada, sequência de camarão, ostra ao bafo e pastel de berbigão: estes são só alguns dos preparos saborosos e criativos que fazem de Florianópolis merecedora de um lugar na lista.

---

## Horto Didático da UFSC

---

**Criado em 1999 como fundamental espaço para ensino prático a respeito de plantas medicinais, mantém um expressivo banco de dados de plantas tradicionais ou exóticas.** São mais de 200 espécies catalogadas, organizadas por nome popular, informações sobre uso, nome científico, efeitos adversos ou tóxicos, entre outras informações

relevantes. Ligado ao Centro de Ciências da Saúde, o Horto oferece aulas práticas sobre plantas medicinais, além de receber visitas da comunidade de fora da UFSC. Qualquer pessoa interessada pode ir até o Horto para uma boa conversa sobre plantas, oferecer ajuda com o cuidado dos canteiros ou aprender a preparar mudas de ervas.

---

## LCM (Laboratório de Camarões Marinhos) da UFSC

---

**Desde 1985, o laboratório tem sido referência no campo da pesquisa e desenvolvimento de tecnologias para o cultivo de camarões.** Como exemplo, já atuou em programas de repovoamento de lagoas costeiras, possibilitou a sofisticação do processo de cultivo comercial e atualmente utiliza sua

estrutura física focada no apoio a estudantes de graduação, pós-graduação e projetos de mestrado e doutorado. A iniciativa é mantida com o apoio da UFSC (Universidade Federal de Santa Catarina) e projetos de agências nacionais e internacionais de fomento.

---

## NEG (Núcleo de Estudos em Gastronomia)

---

**Grupo de pesquisa do Campus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC).**

Formado por professores e alunos, o grupo busca entender o papel da gastronomia na valorização da bio-

diversidade brasileira e na promoção de uma gastronomia ética, com fomento às produções na forma de agroflorestas, na produção biodinâmica e na geração de emprego que induza ao desenvolvimento local.

---

## Observatório da Gastronomia

---

**Plataforma on-line, de acesso livre e gratuito, que tem por finalidade a produção, mapeamento e disseminação de informações e material sobre a rede produtiva da gastronomia, envolvendo produção, pesquisas e difusão de dados e ações do setor público, privado, a sociedade civil, as universidades e as organizações multilaterais.** Atrelado ao Programa Florianópolis Cidade Criativa UNESCO da Gastronomia, chancela atribuída à cidade desde em 2014, o Observatório da Gastronomia respeita em suas ações

as dimensões da sustentabilidade, resiliência, inclusão e segurança alimentar, de acordo com os 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Agenda 2030 das Nações Unidas. A disseminação do conteúdo via plataforma e demais canais de comunicação e as ações promovidas pelo Observatório da Gastronomia objetivam servir de base para a geração de conhecimento, tomada de decisão e fomento às políticas públicas e privadas relacionadas ao setor.



---

## Projeto Baleeiras da Ilha

---

**O projeto nasceu do sonho de preservar a memória da baleeira, embarcação típica do litoral catarinense que, aos poucos, vem sendo deixada de ser construída e utilizada.** Na angústia de manter essa história viva, uma equipe de profissionais se uniu com o objetivo de eternizar pelo menos 100 baleeiras, em fotografias e nas histórias contadas por seus proprietários. Durante o ano

de 2021, a equipe percorreu praias da porção insular da capital catarinense e se deparou com recantos desconhecidos pelos nativos da equipe. Em cada recanto, uma nova história, um novo olhar apaixonado àquilo que é mais do que uma embarcação, mas é quase um estilo de vida, uma opção por se manter fiel às origens.

---

## Projeto Tekoa Pirá

---

**Uma ação de salvaguarda para as atividades de pesca da tainha e de engenho de farinha, apostando no turismo de base comunitária como ferramenta de educação e proteção dos conhecimentos tradicionais.** Criado em 2017 por Roberta Braz e Gisele Silva Ramos

durante um curso de guia turístico do Instituto Federal de Santa Catarina, o projeto esteve junto aos pescadores na conquista do registro da pesca artesanal da tainha no Campeche como Patrimônio Imaterial de Santa Catarina.

---

## Revolução dos Baldinhos

---

**Projeto sócio-ambiental de agricultura urbana e gestão comunitária de resíduos orgânicos.** É a sensibilização para coleta e transformação dos resíduos em

adubo pelo processo de compostagem. É realizado pelos jovens da comunidade do Monte Cristo, para melhoria da saúde das famílias residentes.



# 9 Redutos Ligados à Gastronomia

---

## Armação do Pântano do Sul

---

**Foi um importante núcleo baleeiro instalado no Sul da Ilha de Santa Catarina no ano de 1772.** Anterior à colonização europeia, o local também foi habitado por populações litorâneas caçadores-pescadores-coletores, cuja datação dos vestígios remete a 2650 anos AP. Atualmente, a praia do Pântano do

Sul é muito procurada por turistas e surfistas, além de ser local de moradia de famílias que vivem da pesca e do artesanato. Aqui encontram-se dois dos restaurantes de frutos do mar mais tradicionais de Florianópolis, o Bar do Vadinho e o Arante Bar e Restaurante.

---

## Armazém Rita Maria

---

**Complexo multiuso com dois mil metros quadrados de área restaurada, localizado no Centro de Florianópolis, próximo à Ponte Hercílio Luz e à Avenida Beiramar Norte.** No local, 20 operações de gastronomia, arte e lazer oferecem opções para moradores e turistas. O complexo foi construído por Carl Hoepcke (1844-1924),

imigrante alemão que aos 19 anos desembarcou no Brasil e foi precursor do processo de industrialização de Santa Catarina ao fim do século 19. Onde hoje é o Armazém Rita Maria funcionavam os armazéns das cargas da Empresa Nacional de Navegação Hoepcke, a fábrica de gelo e de prego.

---

## Canasvieiras

---

**A Freguesia de São Francisco de Paula de Canasvieiras foi fundada em 1835. De sua criação até as primeiras décadas do século XX, a economia local girava em torno da pesca e da agricultura, com destaque para produtos como a mandioca, cebola, café e cana-de-açúcar.** As plantações de cana eram tão numerosas que inclusive acredita-se que vem daí a origem do nome Canasvieiras. A partir dos anos 80 e 90, o surgimento de bares, restaurantes e casas noturnas

transformou essa praia do Norte da ilha em um dos pontos turísticos mais frequentados por moradores e turistas durante a temporada de verão. Nos últimos anos, a concorrência de outras regiões como a Lagoa da Conceição e Jurerê tirou de Canasvieiras o lugar de principal *point* do verão de Florianópolis. Mas a região segue sendo uma das preferidas de muitos turistas, especialmente aqueles vindos de países vizinhos, como Argentina e Uruguai.

---

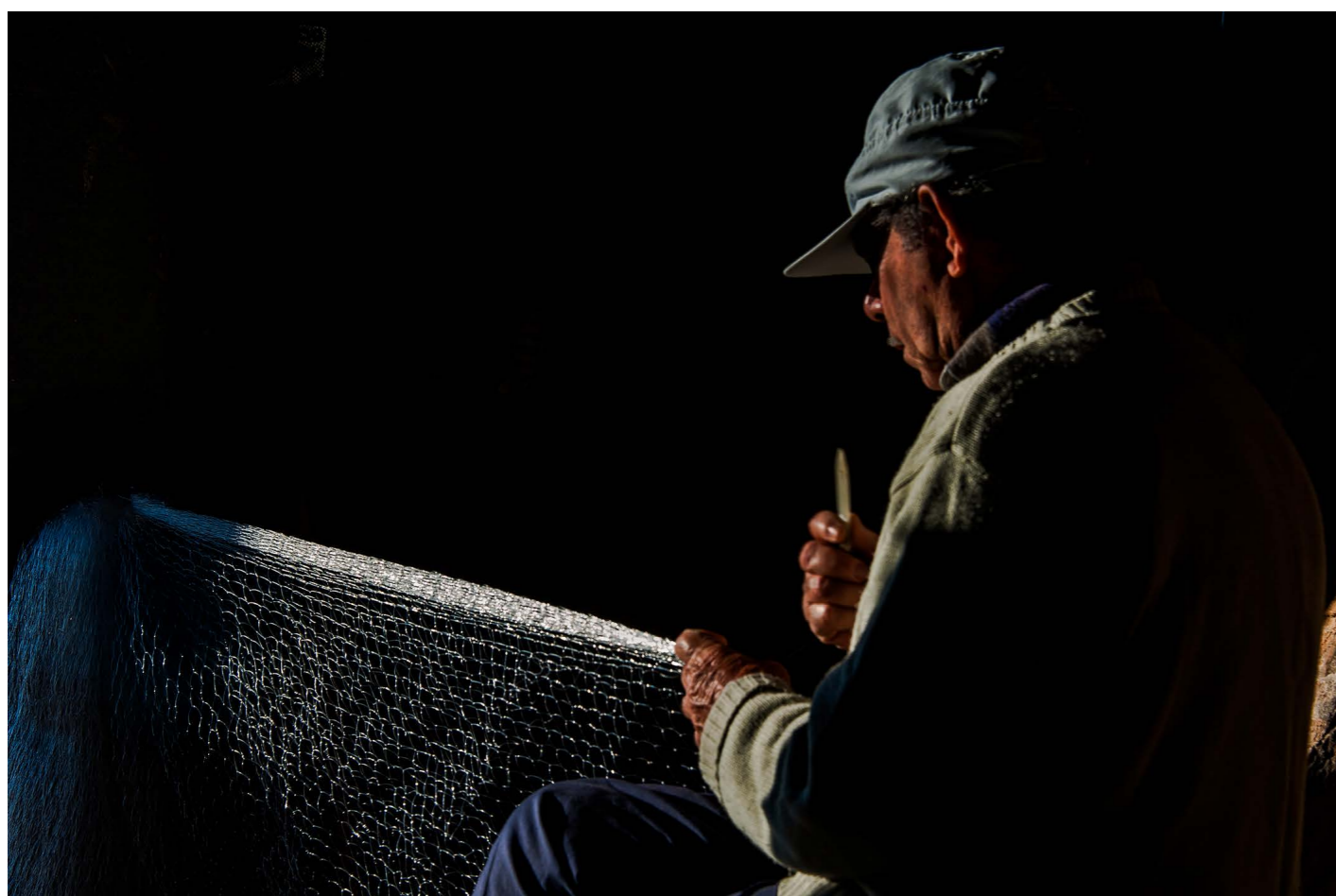
## Casarão e Engenho dos Andrade

---

**A freguesia de Santo Antônio de Lisboa recebeu, em meados do século XVII, significativo contingente populacional vindo dos Açores. Ao se estabelecerem na localidade, essas pessoas dedicaram-se, sobretudo, à produção agrícola de subsistência, com destaque para a produção de mandioca, o que gerou também a criação de engenhos de farinha.** Em 1920, Agenor José de Andrade comprou o “Casarão”, cuja edificação é de 1860, e passou a residir e trabalhar nele com a sua família, conferindo à edificação o nome pelo qual é hoje conhecida. O

“Casarão” é composto por engenho de farinha e casa residencial de característica colonial. Em 1920 a casa recebeu divisões internas, e em 1971 outras alterações foram feitas a fim de dar sustentação às paredes laterais. O “Casarão” foi restaurado em 2003. O local é patrimônio histórico de Santa Catarina e o mais antigo engenho em funcionamento de Florianópolis. O Casarão Engenho dos Andrade é um espaço cultural que recebe escolas e visitantes que queiram aprender sobre o funcionamento de um engenho e a cultura açoriana.





---

## Ilha do Campeche

---

Uma pequena ilha às margens de outra ilha. Essa é a Ilha do Campeche, destino paradisíaco de Florianópolis que é tombado como Patrimônio Arqueológico e Paisagístico Nacional. Com águas cristalinas e calmas, o cenário da ilhota deslumbra qualquer

visitante. A travessia até lá é feita de barco a partir da Barra da Lagoa, da Praia do Campeche ou da Praia da Armação. Na ilha, funciona apenas um restaurante de frutos do mar em atividade há mais de 40 anos, o tradicional Restaurante Bacalhau.

---

## Manguezal

---

Florianópolis tem o segundo maior manguezal localizado em uma área central da cidade, atrás apenas de Recife (PE), segundo o Instituto Manguê Vivo. A ilha possui cinco mangues - o Manguezal do Itacorubi, o Manguezal de Ratores, o Manguezal do Saco Grande, o Manguezal do Rio

Tavares e o Manguezal da Tapera. A área total é estimada em 1.744 hectares. Nela, centenas de espécies de animais e plantas vivem, um verdadeiro reduto da biodiversidade catarinense e um berçário de vida, onde espécies de moluscos, crustáceos e peixes se criam.

---

## Mercado Público Municipal de Florianópolis

---

Um dos principais cartões postais da cidade. Ponto de encontro entre amigos, o Mercado Público é hoje sinônimo de boa gastronomia, cultura e celebração. Localizado na rua Jerônimo Coelho, bem no Centro da capital catarinense, reúne boxes com produtos artesanais e uma enorme opção de bares e restaurantes com bebidas e alimentos

que vão do tradicional caldo de cana com pastel, hambúrguer, até pratos de comida açoriana. Nos finais de semana, música ao vivo é mais uma atração. O prédio foi inaugurado em 1899 e passou por algumas reestruturações ao longo da história, mas foi na década de 1980 que assumiu a fama gastronômica e boêmia que mantém ainda hoje.

---

## Peixaria do Chico

---

**Na década de 50, Chico (Francisco Martiniano Jacques) ia todos os dias até o Mercado Público de Florianópolis vender verduras. Com o tempo, se encantou com outro negócio: a venda de peixe.** Assim que começou a trabalhar com pescados, sua fama explodiu.

Conseguiu um espaço no Mercado e abriu a Peixaria do Chico, que se tornou uma das mais tradicionais da cidade. Símbolo do comércio central, a peixaria ainda está em atividade. Chico faleceu em 2013; hoje é o filho Marcelo quem está à frente do negócio.

---

## Ponto Chic (Senadinho)

---

**Inaugurado em 1948, o histórico café fechou suas portas em 2004, reabriu algumas vezes, até fechar definitivamente em 2021. O Ponto Chic funcionava na esquina das ruas Felipe Schmidt e Trajano, no Centro de Florianópolis.** Em 1979 o local passou também a se chamar Senadinho, após ser criada a confraria “Senatus Populusque Florianopolitanus” (Senado Popular Florianopolitano), grupo que se formou e passou a oferecer diplomas a pessoas e entidades que valorizavam a cultura local. A confraria e, conseqüentemente, o café, foram nomeados em referência ao funcionário público Alcides Hermógenes

Ferreira, cliente assíduo que ganhou o apelido de senador por sempre andar com roupas elegantes. Essa saudosa ‘esquina democrática’ da capital catarinense era um ponto de encontro tradicional, onde discussões políticas aconteciam. Uma delas foi durante a Novembrada, quando o local foi palco do famoso incidente entre o presidente João Figueiredo e manifestantes, que acabaram em confronto no dia 30 de novembro de 1979. As leis municipais nº 7870/2009 e nº 10.139/2016 colocam a esquina como um dos “espaços públicos para a formação e difusão das expressões culturais de caráter popular no município de Florianópolis”.

---

## Praia de Naufragados

---

**Um local isolado, acessível apenas de barco ou por trilha. Mas a dificuldade para chegar é totalmente recompensada: areia branca e natureza por todos os lados.** A Praia de Naufragados está localizada no extremo Sul da ilha, onde ainda per-

manece uma comunidade tradicional de pescadores. São eles também que garantem a gastronomia da praia, com bares e restaurantes de frutos do mar abertos por moradores locais. Estar lá é como sentar na casa das famílias e provar suas receitas mais antigas.

---

## Praia do Forte

---

**Praia no norte da Ilha de Santa Catarina localizada entre as praias de Jurerê e Daniela. Seu nome é em referência ao Forte São José da Ponta Grossa, construído na metade do século XVIII sobre seu costão.** A fortaleza foi desativada em 1935 e restau-

rada em 1992. Atualmente, é tombada como Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. A Praia do Forte conta com mar calmo, onde a pesca artesanal se faz presente. Na areia, existem bares e restaurantes que servem frutos do mar.

---

## Resort Costão do Santinho

---

**Resort localizado na Praia do Santinho, no Norte da ilha, ao lado da Praia dos Ingleses.** Frequentada por surfistas por causa de suas ondas de boa formação, a Praia do Santinho também é conhecida como guardiã do maior acervo de pinturas rupestres de Florianópolis, alguns dos registros datando de mais

de 5 mil anos. O resort Costão do Santinho busca valorizar essa história, além de oferecer um modelo de hospedagem de luxo há mais de 30 anos. Promove eventos gastronômicos com chefs renomados e oferece a culinária manezinha em seus seis restaurantes.

## Ribeirão da Ilha

**Um lugar pacato, de arquitetura colonial e simples. Esse é o espírito do bairro, um dos distritos mais antigos de Florianópolis.**

Sem prédios altos e outros símbolos da urbanização moderna, o Ribeirão da Ilha ainda preserva características da colonização açoriana, já que foi habitado desde o início da chegada

dos portugueses à cidade. Com ares de interior, é a pedida perfeita para visitantes que buscam sossego e uma experiência histórica, por isso nos últimos anos o turismo também se desenvolveu no local, que se destaca pela gastronomia de frutos do mar, principalmente os pratos com ostras.



## Santo Antônio de Lisboa

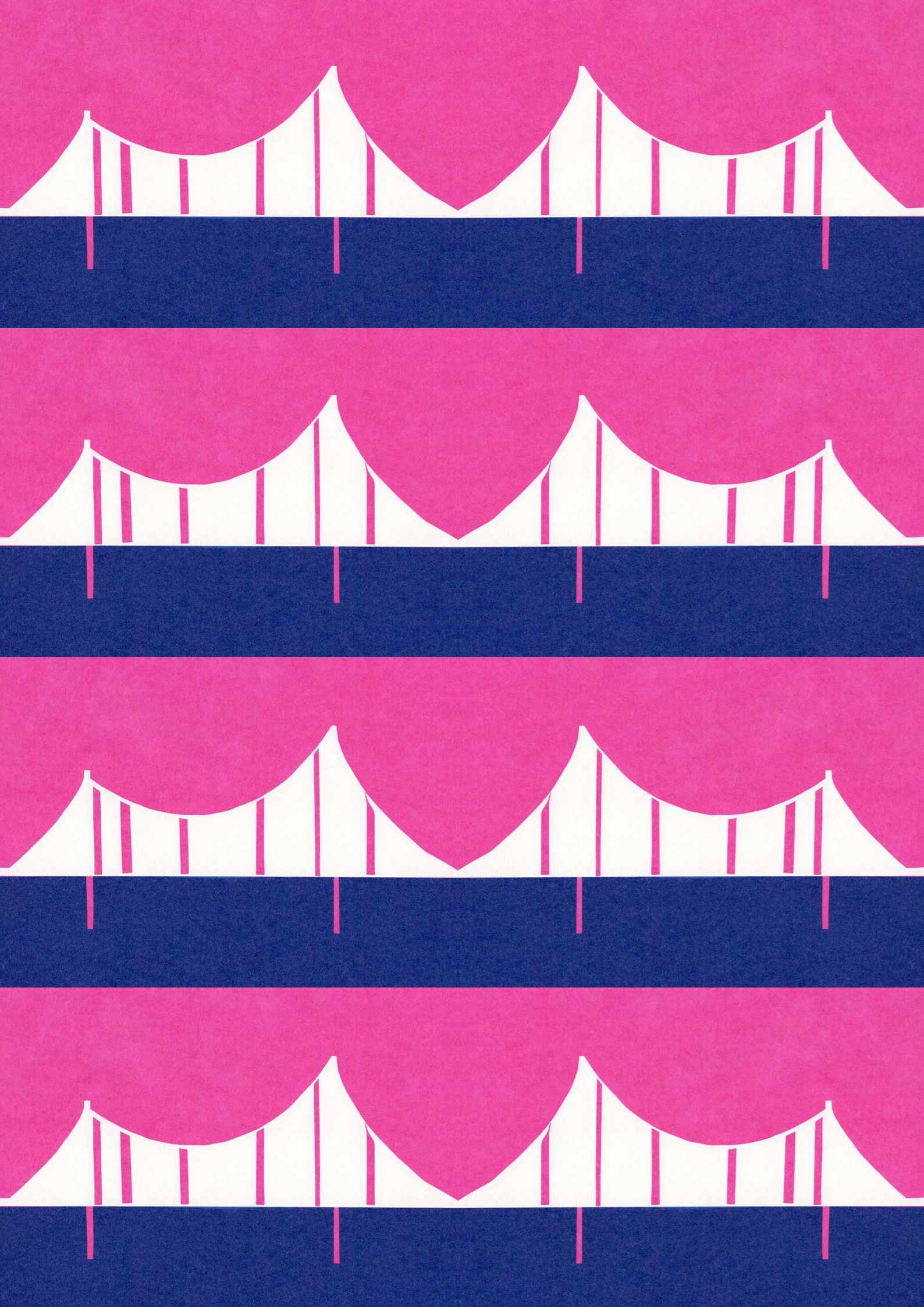
**Uma das localidades mais antigas de Florianópolis, fica a cerca de 16 quilômetros do Centro da cidade. Está localizada entre os bairros de Sambaqui e Cacupé.** A freguesia mantém características e clima de vila, que relembram o período colonial de ocupação do litoral catarinense pelos açorianos. É lá que se encontra a primeira rua calçada de Santa Catarina, hoje transformada em Praça Roldão da Rocha Pires. A história começa em 11 de janeiro de 1698, quando as primeiras sesmarias da região foram concedidas ao Padre Matheus de Leão e às famílias portuguesas, tendo sido

o território ocupado somente em 1748 com a chegada dos açorianos. Ao se estabelecerem na localidade, essas pessoas dedicaram-se, sobretudo, à produção agrícola de subsistência, com destaque para a produção de mandioca, o que gerou também a criação de engenhos de farinha. No bairro de Santo Antônio de Lisboa encontram-se diversos restaurantes, a grande maioria de frutos do mar. Ali também estão ranchos de pescadores, fazendas de ostra, molusco muito apreciado na gastronomia local, e o Casarão Engenho dos Andrade, edificação construída em 1860, que conta com um engenho.

## Sertão do Peri

**Localizado dentro do Parque Municipal da Lagoa do Peri — o maior manancial de água doce da Ilha de Santa Catarina —, o Sertão é o último povoado rural de Florianópolis, ficando a 30 quilômetros do Centro da cidade.** Ocupado desde 1761 por descendentes de imigrantes açorianos, até 1970 a comunidade vivia praticamente iso-

lada. Por muito tempo os engenhos tocados a boi produziram a cachaça e a farinha de mandioca que deram fama ao local. No final da década de 70 existiam 22 engenhos no Sertão, mas apenas três resistiram. Um dos remanescentes, o Alambique do Zeca, se mantém pela teimosia de seu dono, que continua produzindo cachaça.



# **10** Rotas Gastronômicas

---

## Ratones Rural

---

**Desde 2021, o bairro Ratones possui turismo rural para que moradores de Florianópolis e visitantes vivenciem um dos últimos redutos rurais da cidade.** Ao passear pela Estrada Geral ou em qualquer de suas ruas ou servidões, é natural sentir-se no campo,

em um local retirado e cheio de verde, morros, pássaros e natureza. A rota Ratones Rural conta com nove iniciativas ligadas à produção de alimentos que ofertam experiências e produtos, sempre ligadas ao turismo rural, buscando fortalecer a identidade do bairro.

---

## Rota Gastronômica Caminho das Ostras

---

**Um passeio perfeito para comer uma ostra fresquinha ou um bom peixe, enquanto curte a paisagem natural e a arquitetura açoriana.**

O Caminho das Ostras passa pela

Rodovia Baldicero Filomeno, no bairro Ribeirão da Ilha, no sul de Florianópolis. A atração é a culinária à base de frutos do mar, com destaque para a ostra cultivada no próprio Ribeirão.

---

## Rota Gastronômica Costa Leste

---

**O roteiro passa por ruas da Lagoa da Conceição, da Joaquina, da Praia Mole, da Barra da Lagoa e Costa da Lagoa.** A Rota oferece diversos bares, restaurantes e cafés com uma

enorme variedade de opções, que vão do prato mais típico, como a sequência de camarão, até o mais diferente da cultura local, como a culinária oriental. Tem para todos os gostos.

---

## Rota Gastronômica da Costa da Lagoa

---

**O roteiro começa com uma trilha que se origina no Canto dos Araçás. Ou, então, se pode chegar através de um belo passeio de barco.** Os restaurantes, localizados na Servidão Caminho Costa da Lagoa, oferecem comida típica de Florianópolis, recheada de frutos do mar. Uma boa pedida é experimentar o

peixe tradicional da região, o carapeva. Desde 2017, o comércio do bairro conta com o apoio do Núcleo de Gastronomia da Costa da Lagoa, da Associação Empresarial de Florianópolis (ACIF), que ajuda a fortalecer bares e restaurantes locais em iniciativas turísticas.

---

## Rota Gastronômica da Lagoa da Conceição

---

**A vista da Lagoa da Conceição é um dos lugares mais procurados por quem visita a cidade. É ali, na Avenida das Rendeiras, que estão alguns dos restaurantes mais antigos e que ainda mantêm um cardápio tradicional da ilha.** Foi ali, entre os bares da região,

que nasceu a famosa sequência de camarão, prato manezinho que inclui camarão em vários preparos e pirão de caldo de peixe. Além dos restaurantes, também é possível degustar boa comida e bebida em food trucks, cafés e bares com música ao vivo.

---

## Rota Gastronômica e Cultural de Ingleses e Santinho

---

**Uma culinária para todos os gostos com preços mais acessíveis do que em outras regiões.** Estes são alguns destaques da Rota Gastronômica e Cultural de Ingleses e Santinho, que começa entre a Estrada Dom João Becker e Rua das Gaivotas e vai até a Estrada Vereador Onildo Lemos e Rua

Raul Pereira Caldas. Pratos de frutos do mar, crepes, cafés, sorvetes - é possível encontrar de tudo. No centrinho, se concentram os comércios com lanches rápidos, já na beira da praia estão os restaurantes ligados aos preparos com frutos do mar.



---

## Rota Gastronômica e Cultural de Jurerê

---

Com o objetivo de atrair as atenções e estimular a economia do setor turístico de Jurerê, a Prefeitura de Florianópolis reconheceu oficialmente a implantação da Rota Gastronômica e Cultural de Jurerê. Jurerê é um bairro conhecido pela boemia, sendo procurado

por quem gosta de curtir boa música e uma gastronomia requintada. Com foco em bares e restaurantes da região, a Rota Gastronômica e Cultural fica entre a Servidão Waldemar Medeiros e a Rodovia Tertuliano Brito Xavier e a Orla do Passeio dos Namorados.

---

## Rota Gastronômica Sol Poente

---

Não à toa a Rota tem esse nome, pois é um dos lugares mais bonitos para curtir um pôr-do-sol em Florianópolis. Passando pelos bairros de Cacupé, Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui, a Rota Sol Poente abriga uma enorme variedade de restaurantes, bares e cafés que, além da vista deslumbrante, possuem cardápios que

vão do mais básico pastel de camarão até os pratos mais elaborados. É uma boa opção para quem gosta de esticar a noite e curtir boa música: aos finais de semana, alguns restaurantes abrem para o almoço e, depois, viram baladas com DJ's e bandas ao vivo - além de oferecerem ótimos drinks.

---

## Rota Paraíso Gastronômico

---

Da Rodovia Jornalista Manoel de Menezes até a Prainha da Barra da Lagoa, os bares e restaurantes da Rota Paraíso Gastronômico oferecem muita culinária à base de frutos do mar. O destaque pode ser a variedade de opções econô-

micas, com preços que variam para cada bolso. A vista é deslumbrante, fazendo com que a Rota também seja procurada por quem não dispensa um ambiente inspirador enquanto degusta a comida típica da Ilha.

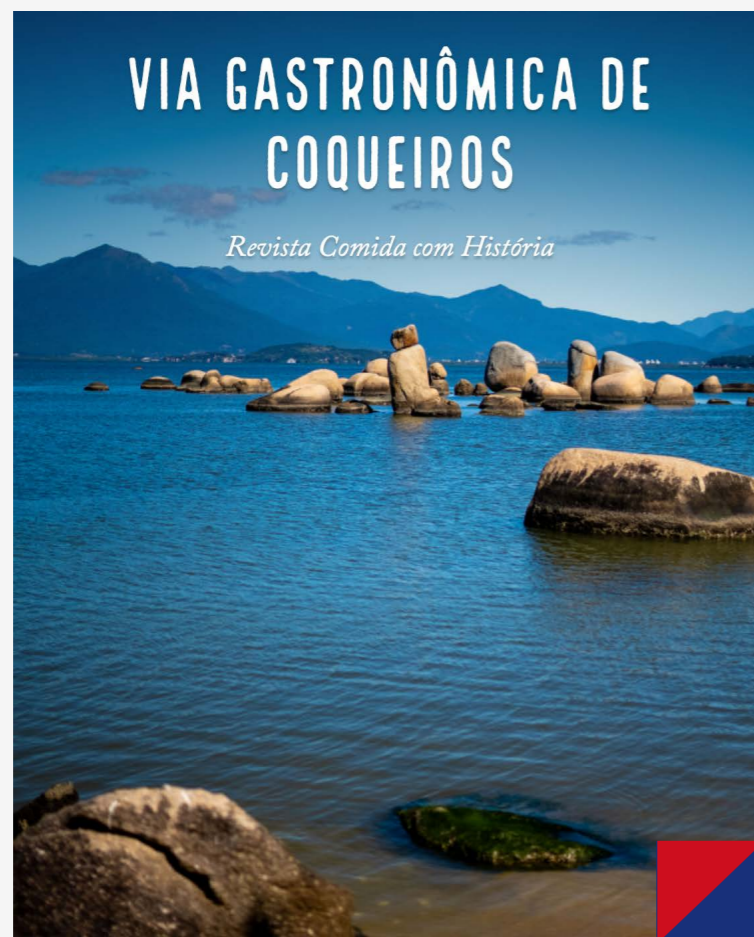
## Via Gastronômica de Coqueiros

Criada em 2006, a rota resultou de um processo de agrupamento empresarial através da roteirização de estabelecimentos de alimentação fora do lar. Atualmente, a Via Gastronômica de Coqueiros conta com uma média de 25 integrantes,

localizados desde o início do bairro de Coqueiros até o fim de Itaguaçu. Mas muito mais do que um destino gastronômico, Coqueiros guarda histórias ligadas ao mar, à cultura e às lendas! Impossível não se encantar.

### Conteúdo especial

A equipe do Comida com História preparou uma revista digital sobre a **Via Gastronômica de Coqueiros**. Clique para abrir!



## Via Gastronômica Ponta Norte

É uma associação de estabelecimentos gastronômicos e de artesanato da região da Cachoeira do Bom Jesus, Ponta das Canas, Lagoinha do Norte

e Praia Brava. O propósito é fomentar a economia local e trazer visibilidade aos bairros, fazendo festivais e eventos como o “Quarta com Sabor Manezinho”.



[← Voltar ao índice](#)

## Ficha técnica

Coordenação Geral - Leyla Spada

Design - Emily Biasi

Edição - Gustavo Schwabe

Fotografia - Marcelo Feble e Ronaldo Andrade

Ilustração - Soojin Yang

Pesquisa - Janaína de Oliveira

Textos - Amanda Santo e Leyla Spada

Produzido em 2024

COMIDA<sup>®</sup>  
COM HISTÓRIA

[www.comidacomhistoria.com.br](http://www.comidacomhistoria.com.br)





## Patrocínio



## LEI MUNICIPAL DE INCENTIVO À CULTURA



## Apoio Cultural



**DIMAS**

Esse projeto é totalmente patrocinado pela Secretaria de Turismo, Cultura e Esporte e Fundação Cultural de Florianópolis Franklin Cascaes por meio da Lei Municipal de Incentivo à Cultura nº 3659/91.

## Produção Cultural



## Realização

**COMIDA<sup>®</sup>  
COM HISTÓRIA**



COMIDA<sup>®</sup>  
COM HISTÓRIA