

# A NECESSIDADE DE UMA ROTA GASTRONÔMICA NA REGIÃO DE LAGUNA: CONTRIBUIÇÕES PARA A CRIAÇÃO DE UM INFORMATIVO DE ORIENTAÇÃO TURÍSTICA AO LONGO DA SC-100\*

Élcio de Freitas\*\*  
Tiago Domingos Machado \*\*\*

**Resumo:** A presente pesquisa teve como principal objetivo criar um Guia Gastronômico ao longo da Rodovia SC-100, localizada entre os municípios de Laguna e Jaguaruna, Santa Catarina. A relevância social da pesquisa se dá no sentido de contribuir com o fomento ao turismo gastronômico da região, por meio de um guia informativo. Possibilitando, assim, na divulgação dos principais atrativos da gastronomia da região. Para tanto, foi realizado o seguinte caminho metodológico: aprofundamento teórico no tocante ao estado da arte sobre a temática central da pesquisa; pesquisa de campo para o mapeamento dos restaurantes da região e para o levantamento de dados pertinentes sobre os atrativos turísticos gastronômicos da região; por fim, a elaboração de uma proposta, o mais fidedigno possível dos atrativos gastronômicos da região, para um guia. Esperamos com a elaboração deste guia, contribuir para o fortalecimento do turismo local, bem como divulgar seus atrativos gastronômicos, a fim de impulsionar e fortalecer o turismo gastronômico, disponibilizando ao turista informações quanto as opções gastronômicas da região.

**Palavras-chave:** Turismo. Turismo Gastronômico. Gastronomia Local. Município de Laguna. Rodovia SC-100.

## 1 INTRODUÇÃO

O turismo gastronômico tem se mostrado cada vez mais importante em nossa sociedade. Há um constante desejo dos indivíduos, de determinada localidade, conhecerem outros povos e como eles vivem, qual sua rotina, ou seja, trata-se, de forma geral, de um turismo que propicie um câmbio de experiências.

A gastronomia é considerada uma forma de turismo que possibilita, justamente, um câmbio de experiências. Uma vez que a interação do indivíduo de uma certa região com o

---

\* Artigo apresentado como trabalho de conclusão de curso de Desenvolvimento Regional Sustentável da Universidade do Sul de Santa Catarina, como requisito parcial para obtenção do título de Especialista. Orientador: Prof. Silvio Tiago Cabral, Msc. Tubarão, SC, 2017.

\*\*Bacharel em Administração de Empresas pela Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL), pós-graduando em Desenvolvimento Regional Sustentável pela Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL). Endereço eletrônico: [freitas.02@hotmail.com](mailto:freitas.02@hotmail.com)

\*\*\* Bacharel em Ciências Contábeis pela Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL), pós-graduando em Desenvolvimento Regional Sustentável pela Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL). Endereço eletrônico: [tiago4178@hotmail.com](mailto:tiago4178@hotmail.com)

indivíduo de outra região, possibilita um contato sinestésico, onde visão, olfato e tato se fundem afim de degustar as receitas locais e, conseqüentemente, contribui na formação histórica de ambos indivíduos inseridos nesse processo.

O turismo com o viés gastronômico destaca o contexto histórico-social de determinado povo. Possibilitando agregar as características gastronômicas como uma condição ímpar de certa comunidade. Com efeito, a própria gastronomia caracteriza uma certa região. Como, por exemplo: *a)* o camarão cultivado na região do município Laguna, localizado no sul de Santa Catarina, se tornou pertinente e, por conseguinte, passou a ser um dos principais atrativos dessa localidade; *b)* e a tainha, que é pescada em vários pontos do litoral brasileiro, mas é no litoral catarinense que ela se torna um prato diferenciado, muito em virtude das diversas formas de prepará-la.

Quando o turismo consegue explorar uma especificidade regional, seja um costume, um ambiente natural, uma especialidade gastronômica, etc. contribui para a singularidade da região. O turista, por sua vez, sente que está em um lugar que não iria conseguir conhecer em qualquer outro lugar do mundo e, destarte, fomenta a necessidade de o turista vivenciar, intensamente, a região. Contudo, para que isto se efetive, é preciso, dentre outras coisas, dispor o máximo número de informações ao turista sobre as especificidades da região.

A informação tem se tornado peça chave na divulgação e no auxílio da exploração turística, visto que o turista pesquise sobre novas rotas, novos lugares, e o empreendedor muitas vezes implementa um estabelecimento ou local que atende às necessidades e anseios deste turista, porém, existe uma lacuna entre os dois, fazendo com que esta descoberta se torne mais difícil.

A base de estudo de artigo são os restaurantes que se estabeleceram ao longo da SC-100, no trecho que compreende a barra da Lagoa Santo Antônio dos Anjos e o Farol de Santa Marta, com objetivo de identificar estes locais, seus pratos e condições de acesso ao estabelecimento.

De posse destas informações sugerimos neste documento a criação de um Guia Gastronômico da SC-100.

## 1.1 METODOLOGIA

Quanto a natureza das fontes que foram utilizadas, tomamos as seguintes formatações: *a)* pesquisa bibliográfica, com o intuito de pesquisar em fontes teóricas (livros, teses, artigos, sites, etc.) para elaboração do substrato teórico do artigo; *b)* pesquisa de campo,

com o objetivo de coletar informações acerca da problemática da pesquisa, ou seja, abordar o objeto em seu meio ambiente próprio, afim de, analisar sua especificidade (MARCONI; LAKATOS, 2010; SEVERINO, 2015).

Nos apoiamos na pesquisa de campo quantitativo-descritivo que tem como principal objetivo delinear e analisar as características de determinado fenômeno ou fato pertinente a pesquisa (MARCONI; LAKATOS, 2010).

A técnica utilizada, no âmbito da pesquisa de campo, foi a entrevista não-diretiva, ou seja, coletamos as informações, pertinentes a pesquisa, a partir do discurso livre dos sujeitos envolvidos na mesma. O pesquisador (entrevistador), nessa técnica de pesquisa, deverá registrar as informações de forma detalhada e intervindo, discretamente, somente quando for necessário para estimular o depoente explicitar as informações necessárias para a pesquisa (SEVERINO, 2015).

A região onde foram coletados os dados está situada no litoral sul de Santa Catarina, ao longo SC-100, mais precisamente na região do município de Laguna. Quanto ao público alvo da pesquisa: foram os empreendimentos gastronômicos localizados ao longo da rodovia supracitada.

Devido à dificuldade em obter maiores dados sobre as características culturais da região, e também seus atrativos naturais e principalmente, seus atrativos culinários, foram utilizados nesta pesquisa informações obtidas principalmente do site da Prefeitura de Laguna, bem como da Vigilância Sanitária e Secretaria de Turismo. Os dados da pesquisa de campo foram obtidos diretamente dos proprietários dos Restaurantes mapeados ao longo da Rodovia SC-100, através de entrevistas e conversas informais. Pesquisa esta que se mostrou imprescindível diante da exígua literatura e informações locais.

## **2 REFERENCIAL TEÓRICO**

Nesta etapa do artigo encontramos algumas definições que nortearam a busca pela resposta da pergunta-problema da pesquisa e, por conseguinte, efetivar os objetivos acima formulados.

Para poder expor a relevância desse estudo, fez-se necessário a reflexão dos principais conceitos que orientaram a pesquisa. Uma vez que, possibilitará apresentar uma validade da discussão do objeto de análise. Sinteticamente, direcionaremos essa revisão de literatura sobre o turismo gastronômico e, posteriormente, a importância do fomento a essa modalidade de turismo em uma determinada localidade, nesse caso, ao longo da SC-100.

O turismo por si só é caracterizado como um fenômeno cultural, social e econômico que provoca as pessoas a saírem de onde estão e visitar regiões para conhecer as diversas manifestações que acontecem somente ou de forma diferenciada naquele lugar (BONOW; RYTKÖNEN, 2012; RICHARDS, 1996)

E quando pensamos em turismo no Brasil, precisamos levar em conta que trata-se, conforme explicita o Ministério do Turismo<sup>1</sup>, de uma indústria que representa quase 10% do PIB nacional entre atividades diretas, indiretas e induzidas, ou seja, representa R\$492 bilhões para a economia nacional. Se analisarmos apenas as atividades diretas chegamos ao número de 3,5% do PIB – R\$182 bilhões –, “cifras” estas consideráveis do ponto de vista econômico.

Quando partimos para o lado social do turismo, constata-se que quase 9% da força de trabalho é empregada pelo turismo, isto é, trata-se de uma condição real de empregos e renda à, aproximadamente, 8,8 milhões de brasileiros, segundo o Ministério do Turismo.

Na especificidade do estado de Santa Catarina, os números são ainda mais expressivos, pois o turismo representa, para o estado, 12,5% do seu PIB, segundo os dados da Secretaria de Estado de Turismo, Cultura e Esporte<sup>2</sup>.

Uma das manifestações turísticas, que estão em relevo em Santa Catarina, é a gastronomia. Essa manifestação abarca uma pluralidade de opções e elaborações de cunho gastronômico. Mesmo sendo considerado um estado pequeno, Santa Catarina sofre a influência de uma gama grande de colonizadores de diversos países e, com isso, observa-se distintas formas na gastronomia do estado, dado pelos hábitos e necessidades passados por determinado povo, como herança cultural.

A Gastronomia está cada vez mais presente no turismo brasileiro, cidades como Tiradentes (MG) e Joinville (SC)<sup>3</sup>, são exemplos de que o incentivo aos aspectos da cultura gastronômica de determinada região tem sido um reforço para seus atrativos turísticos.

De acordo com estudo do Ministério do Turismo, a gastronomia brasileira é considerada muito boa por 89% dos brasileiros e 97% dos estrangeiros, e para José Francisco

---

<sup>1</sup> Disponível em: < <http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/957-turismo-movimenta-r-492-bilhoes-no-brasil.html>>. Acesso em: 18. nov. 2016.

<sup>2</sup> Disponível em: < [http://www.fecomercio-sc.com.br/fmanager/fecomercio/pesquisas/arquivo490\\_1.pdf](http://www.fecomercio-sc.com.br/fmanager/fecomercio/pesquisas/arquivo490_1.pdf)>. Acesso em: 12. Abr. 2017

<sup>3</sup> Disponível em: < <http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/4708-a-importancia-da-gastronomia-para-o-turismo-brasileiro.html>>. Acesso em: 27. Fev. 2017

Lopes, diretor do Departamento de Estudos e Pesquisas do Ministério do Turismo<sup>4</sup>, “a gastronomia é uma das bases da estrutura do Turismo para o lazer e para o negócio”.

Nesse contexto, existe, nessa pluralidade gastronômica, aquilo que podemos denominar de baixa gastronomia, isto é, trata-se, simplesmente, da comida do dia-a-dia que tem sido muito procurada por turistas como forma de explorar melhor a cultura local (FERREIRA; VALDUGA; BAHL, 2016). Com este movimento vemos então a criação do turismo gastronômico, onde podemos enxergar uma atividade organizada como uma forma de oferecer ao turista opções de gastronomia local.

A Gastronomia sem dúvida está ganhando terreno - apesar de sua longa existência – como fator decisório para destinos turísticos, visto que faz parte da cultura dos povos. E o Estado de Santa Catarina é rico em diversidades étnicas, geográficas e culturais, desta forma, o turismo gastronômico visa a valorização da culinária regional, enaltecendo as influências culturais herdadas de seus colonizadores.

Segundo Rosana Peccini (2013), informações sobre a comida aproxima o turista da cultura local, pois se faz conhecer sua história e suas tradições culinárias, tornando fundamental divulgar a cultura local a partir de suas cozinhas, fortalecendo o Turismo Gastronômico.

Portanto, gastronomia e turismo contribuem para trazer pertinência e renda a uma determinada localidade, mesmo sendo em uma localidade que se apoia na gastronomia ainda de forma informal ou não sistematizada. Referimo-nos a exploração da cozinha local, utilizando as receitas que foram passadas de geração em geração pelas famílias. Em consequência, a culinária local herdada e os restaurantes tradicionais são de grande importância no processo de diferenciação local no que tange a um possível turismo gastronômico.

Ademais, em muitos destinos turísticos a comida é vista como a principal característica de herança cultural e, sendo assim, a cultura da comida regional é vista como vantagem competitiva para a economia local (BONOW; RYTKÖNEN, 2012).

Quando turismo e a comida local se articulam, de forma sistematizada, possuem um grande potencial colaborativo dentro de uma determinada comunidade, onde a gastronomia pode desempenhar diversas funções no turismo que resultam em uma renda fixa ou complementar dos indivíduos inseridos na comunidade.

A comida normalmente é vista como um fator que diferencia o local, dando a ele este aspecto de “local único”, o que faz o turista desejar retornar até a comunidade. E quando o

---

<sup>4</sup> Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/4708-a-importancia-da-gastronomia-para-o-turismo-brasileiro.html>>. Acesso em: 27. Fev. 2017

turista volta, urge como necessidade, de forma explícita ou implícita, aprofundar suas experiências na comunidade, podendo carecer de sentir outros gostos, aromas, conhecer a história da localidade. E, num aspecto mais amplo, a apropriação dos hábitos de determinada comunidade pode ser absorvida por outras áreas da região pois teremos demanda não só para os restaurantes, mas também aos hotéis, pousadas, guias, etc.

Segundo Hall e Sharples (2003), a gastronomia local acrescenta valor ao turismo de dois modos: primeiro como capital gerado pois aumentam as vendas na região, principalmente das “comidas caseiras”, e num segundo momento como fator de preservação e conservação da região.

Para Candiottto (2007),

O Turismo também carrega consigo diversas transformações socioespaciais de ordem sociocultural, política e ambiental. O Turismo não é, portanto, responsável somente pelo intercâmbio econômico e geração de divisas, mas principalmente pela produção e pelo consumo do espaço geográfico, envolvendo aspectos como a transformação de paisagens, de ecossistemas e de manifestações culturais em mercadoria; e também é responsável pelo estabelecimento de novas relações sociais, levando a mudanças nos territórios e nas territorialidades (CANDIOTTO, 2007, p. 2).

Ainda segundo Bonow e Rytkönen (2012), a gastronomia local é parte vital na prevenção de crises e na manutenção de empregos. Esta produção local pode manter o emprego e fazer com que comunidades atravessem momentos de crise ou instabilidade econômica de forma mais amena.

Antonini (2003) ressalta que a gastronomia é um produto turístico fundamental, pois possibilita o acesso à cultura popular das regiões e, conseqüentemente, faz com que o turista possa ter uma percepção da forma que os habitantes vivem nessas regiões. O turista de hoje, geralmente, possui mais informação e procura novas experiências, e nesse ponto a gastronomia assume um aspecto significativo na experiência turística dos destinos, visto que uma das características da cultura de determinada região está nos hábitos alimentares e em seus pratos típicos. Nesse contexto, o Turismo Gastronômico quando fomentado em determinada região, tem potencial para aumentar a sustentabilidade do turismo já existente, fortalecendo a economia local. As tradições alimentares, técnicas culinárias e a gastronomia única num determinado local podem ser utilizadas como ferramenta de marketing para obter mais visitantes.

Com o passar dos anos os hábitos, costumes e preferências dos turistas tem mudado, no sentido de que o turista não quer visitar uma cidade apenas para ir à praia ou ver um

monumento, por exemplo, eis a necessidade do turista de conhecer este local em sua totalidade, saber como as pessoas vivem, como é sua rotina.

O turismo gastronômico<sup>5</sup> está relacionado com a viagem feita para destinos onde a comida e as bebidas do local são atrativos suficientes para motivar a viagem, e em alguns casos, são essenciais para a satisfação geral do turista com o destino. Com o fomento do turismo gastronômico em determinada região, pode-se obter um aumento da base potencial de clientes, além de gerar novas oportunidades de negócio, podendo contribuir para o desenvolvimento dessas localidades. A gastronomia como um produto, ou até mesmo como atrativo, apresenta novas possibilidades nem sempre exploradas, mas que representam as diversas formas de turismo ligadas aos costumes culinários de cada região. As pessoas querem experimentar novos sabores, conhecer novas culturas, vivenciá-las, e em muitas situações a gastronomia é o principal motivo para se conhecer determinado local.

E nesse sentido a criação de um guia que possa levar este turista a conhecer nossa região pode ser um diferencial, pois assim ele poderá planejar-se, ter pontos de apoio à sua pesquisa turística, saber que poderá chegar até a região e desfrutar além das belezas naturais, mas, também, da infraestrutura. Podendo contribuir para que turista não tenha como opção apenas o veraneio, mas que possa usufruir da região durante todo o ano. Um direcionamento sistematizado para o turismo dessa maneira contribuirá para que o turista possa se informar das atrações – festas gastronômicas, passeios, atividades culturais, etc. – da comunidade local. Com base nessa contextualização, o objeto de pesquisa é o conjunto de comunidade que compõem a região localizada ao longo da rodovia SC-100, no litoral sul catarinense. Trecho este que se estende entre a barra da Lagoa de Santo Antônio e a praia da Cigana no município de Laguna que, por sua vez, são localidades com alto potencial turístico, conhecidas até mesmo fora das fronteiras brasileiras por ocasião de suas ondas e também pela Área de Proteção Ambiental da Baleia-Franca<sup>6</sup> que compreende a região de Imbituba, até o Balneário Rincão mais ao sul, porém sem informações sobre locais de alimentação, apenas referências particulares dos maiores restaurantes que estão na barra da Lagoa Santo Antônio.

A Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo de Santa Catarina (FECOMÉRCIO) realizou a pesquisa – FECOMERCIO SC Turismo de Verão 2016 –, com o

---

<sup>5</sup> Disponível em: <<http://www.turismodeportugal.pt/Portugu%C3%AAs/AreasAtividade/desenvolvimentoeinovacao1/Documents/manual-pratico-turismo-culinaria-APTECE.pdf>>. Acesso em 27. Fev. 2017

<sup>6</sup> A Área de Proteção Ambiental da Baleia Franca localiza-se no litoral do sul de Santa Catarina, e foi criada pelo decreto federal s/nº em 14 de setembro de 2000. Com uma área de 156 mil hectares, 130 km de costa marítima, abrange nove municípios, desde o sul da ilha de Santa Catarina até o Balneário Rincão.

intuito de mapear o perfil do turista que vem desfrutar dos encantos do Litoral Catarinense e o impacto do verão para os empresários. A pesquisa foi elaborada e conduzida segundo duas etapas distintas: *a)* pesquisa com os turistas, que envolveram 1.601 pessoas, que tinha como objetivo identificar o perfil do turista e a avaliação do destino; *b)* pesquisa com empresários do setor terciário, com a representação de 12 setores do comércio, serviços, turismo e hotelaria, nas regiões de Florianópolis, Balneário Camboriú, Imbituba e São Francisco do Sul, com a intenção de auferir o impacto econômico nas referidas cidades. A pesquisa mostrou pequena recuperação em relação ao ano anterior, porém com alguns pontos a desenvolver. Os itens que mais deixaram a desejar foram infraestrutura das praias e o serviço de orientação ao turista, ponto este que é o objetivo deste trabalho. No bojo dessa pesquisa, destacamos que a região de Imbituba teve o maior índice de turistas que responderam que não iriam retornar à localidade. Um dos fatores que influenciou a opinião dos turistas foi a falta de informação sobre a localidade, onde, mais da metade dos turistas não encontraram nenhum tipo de apoio.

Este indicador chamou a atenção pois participamos basicamente da mesma região, com colonização e costumes semelhantes, além é claro, das praias terem características parecidas. Quando percorremos a região da SC-100 em Laguna, nota-se o mesmo descaso com informação à quem está viajando. Quem viaja procura por sinalização, mapas e indicações e não é o que temos em nossa região.

Neste momento este problema vem ao encontro do nosso objetivo, pois, como vimos na pesquisa da FECOMERCIO, o turista encontra-se desorientado quando percorre nossa região e isso o faz não querer voltar.

Como podemos ver no Portal Brasil<sup>7</sup>, é muito importante a disponibilidade de orientações aos turistas, corroborando com a pesquisa da FECOMERCIO 2016 e dá ainda mais sustentação ao nosso objetivo de criar um guia gastronômico para região da SC-100 entre a barra da Lagoa de Santo Antônio e a praia da Cigana.

### **3 CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO**

#### **3.1 LOCALIZAÇÃO E PRAIAS**

---

<sup>7</sup> Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/turismo/2014/09/dia-mundial-do-turismo-destaca-amplitude-do-setor>>. Acesso em: 16. nov. 2016.



O município de Laguna fica localizado no litoral sul catarinense, distante 130 quilômetros (km) da capital Florianópolis, em uma região de alto potencial turístico com diversos atrativos, dentre eles, destaca-se o Farol de Santa Marta que até hoje é uma referência à quem está navegando pelos mares do Sul e replica seus sinais de rádio. Com 125 anos de história o farol é considerado um símbolo de resistência e orientação. Também não podemos deixar de lado a cidade histórica de Laguna com casarios e uma rica história, acumulada desde a monarquia. E é quando partimos deste centro histórico em direção ao Farol de Santa Marta, que atravessamos a balsa e iniciamos nossa jornada pela SC-100 que será o foco de nossa pesquisa, que após muitos anos de abandono foi recentemente pavimentada com o intuito de favorecer o turismo.

A rodovia SC-100, também conhecida como Rodovia Interpraias, possui um trecho, já consolidado, no litoral norte do estado, cuja extensão de 14 km, está localizada entre os municípios de Itapema e Balneário Camboriú. Com efeito, tem-se como projeto a complementação dessa no litoral sul do estado, com a perspectiva de atingir 138,9 quilômetros, ligando os municípios de Passo de Torres a Laguna, por meio dos seguintes trajetos: *a*) de Passo de Torres a Sombrio (SC 485); *b*) de Sombrio a Balneário Arroio do Silva (SC 449); *c*) de Balneário Arroio do Silva a Içara (SC 444); *d*) de Içara a Balneário Arroio Corrente (Jaguaruna); e, por fim, *e*) de Balneário Arroio Corrente a Ponta da Barra (Laguna).

De acordo com a Federação Catarinense de Municípios (FECAM), a implementação da Rodovia Interpraias tem como perspectiva: o desenvolvimento econômico e social da Região Sul Catarinense; segregação do tráfego rodoviário na região; integrar os balneários da região sul; dinamizar a cadeia produtiva do turismo e integrar as regiões turísticas Caminho dos Cânions e Encantos do Sul.<sup>8</sup>

Porém, de todos os trechos, o único que está completamente finalizado é o trecho entre Jaguaruna e Laguna, numa extensão de aproximadamente 16 km, abrangendo a Barra da Lagoa de Santo Antônio e o acesso ao Farol de Santa Marta, ambos em Laguna e a Barra do Camacho, localizada no município de Jaguaruna. Esse trajeto, após a sua conclusão, contribuiu no aumento de turistas que perpassam nas localidades entre os municípios de Laguna e de Jaguaruna.

Este trecho da SC-100, entre Laguna e Jaguaruna, possibilita o acesso a todas praias da região, como: Praia do Seis, Praia do Tamborete; Praia do Gravatá; Praia do Mané Lome

---

<sup>8</sup> Disponível em: <[www.mobilizacaofecam.org.br](http://www.mobilizacaofecam.org.br)>. Acesso em: 12. nov. 2016.

(Praia do Siri); Praia da Tereza; Praia da Ilhota; Praia do Ypuã; Praia da Galheta; Praia Grande; Prainha do farol de Santa Marta; Praia do Cardoso e Praia da Cigana.

Constata-se, em linhas gerais, que essa região é substanciada de inúmeras riquezas naturais e históricas, todavia, mesmo com tantos atrativos percebe-se uma carência de informações turísticas, principalmente quando relacionadas as opções gastronômicas da região. Percebemos, apenas, que existe divulgações de empreendimentos no centro de Laguna e às margens do canal que liga a Lagoa Santo Antônio dos Anjos ao Oceano Atlântico, onde existe a famosa atividade de pesca da tainha com auxílio dos “botos pescadores”<sup>9</sup>.

A partir desse canal, inicia-se a SC-100 que liga os municípios de Laguna e Jaguaruna, passando pelas praias supracitadas. Algumas dessas praias possuem baixo nível de exploração, povoadas basicamente por colônias de pescadores, mas algumas delas são mais frequentadas por turistas, como é o caso das praias da Prainha e do Cardoso, situadas próximas ao Farol de Santa Marta. A partir da divisa entre os municípios de Jaguaruna e Laguna iniciaremos a descrição das mais lindas praias da região.

Como a Praia da Cigana, utilizada por pescadores artesanais, um local tranquilo, com dunas de areias brancas. O acesso se dá pela SC-100, através da entrada principal do Farol de Santa Marta.

A praia do Cardoso é um trecho de areia muito frequentado por surfistas, o visual contrasta com galpões utilizados para armazenar pequenos barcos pesqueiros. Já a Prainha, é uma praia aconchegante, formando uma pequena enseada, frequentada também por surfistas, esta praia já foi local de uma antiga colônia de pescadores.

Próximo a Prainha, encontra-se a Praia Grande, com extensão de sete quilômetros, uma área não povoada, com muitas dunas, cujo acesso somente é possível a pé, saindo da Prainha. A praia é muito utilizada por surfistas e trilheiros.

Mais a frente, tem-se a praia da Galheta, um local típico para passear e curtir com amigos e a família à beira mar, surfar, praticar esportes no mar e ainda fazer caminhadas, local extremamente acolhedor para quem procura belas paisagens.

Através da SC-100, é possível ter acesso a Praia do Ypuã, muito frequentada por turistas, esta oferece tranquilidade para quem curte uma praia quase deserta. Muito frequentada por quem pratica esportes náuticos, como surf e windsurfe.

---

<sup>9</sup> Disponível em: <[http://www.laguna.sc.gov.br/noticias.php?cod\\_noticia=10189](http://www.laguna.sc.gov.br/noticias.php?cod_noticia=10189)>. Acesso em: 18. nov. 2016

Ao norte da Praia do Ypuã está localizada a Praia da Ilhota, deserta, sendo que em sua paisagem encontra-se uma pequena ilha que chama a atenção de quem a frequenta e visita.

Voltando a SC-100, no KM 5, é possível ter acesso a Praia da Tereza, trata-se de uma pequena baía, rodeada por costões e morros com vegetação nativa, possui pequena extensão de areia e uma gruta a beira mar, mas que oferece grande tranquilidade.

Ao lado da Praia da Tereza, encontra-se a Praia do Siri ou Mané Lome (nome de um antigo pescador que gostava de frequentar o local). Um dos seus principais atrativos é um costão de 40 metros de altura. É uma praia deserta com extensão de 1 km, o acesso se dá através de trilhas, partindo da Praia da Tereza ou da Praia do Gravatá. À Praia do Gravatá, só é possível chegar caminhando, o local é cercado por vegetação típica das encostas catarinenses, leva o nome de uma flor, bastante frequentada por surfistas. O acesso se dá pela comunidade pesqueira da Ponta da Barra, uma caminhada de 20 minutos.

Na localidade da Ponta da Barra ainda podemos encontrar a Praia do Tamborete, entre os Molhes do Sul e o Morro do Atalaia. O local é pouco frequentado e passa despercebido por muitos visitantes, ficando escondida entre rochas. O nome Tamborete é devido ao número de pedras com formato de tambores, segundo os nativos da região.

Na parte sul dos molhes, a construção do canal da Barra formou pequenas praias, sendo a Praia do Seis a mais conhecida e popular pelos moradores e turistas. Com o tempo, se formou uma pequena baía, com extensão de 200 metros, com águas calmas e tranquilas, muito frequentada por veranistas e famílias com crianças, além de contar com uma excelente sombra convidativa produzida pelos pinheiros próximos a praia.

Em Laguna está a famosa Praia dos Botos, que possui um quebra-mar com extensão de 1,5 km, sendo um ótimo local para avistar as baleias francas. É neste local que é possível acompanhar o espetáculo da pesca com o auxílio dos botos pescadores.

## 5.2 COLONIZAÇÃO

O litoral Sul Catarinense foi inicialmente ocupado pelos portugueses - os primeiros a chegar - e em 1676, fundaram Laguna<sup>10</sup>. Aproximadamente um século mais tarde, a partir de 1748, os açorianos se fixaram na cidade e a colonizaram, diferentemente dos portugueses, que estavam mais preocupados em proteger suas fronteiras da cobiça do império espanhol, os

---

<sup>10</sup> KAISER, Jakzam. **Santa Catarina – Brasil: Guia Turístico Encantos do Sul**. 3. Ed. Florianópolis: Editora Letras Brasileiras, 2013.

açorianos espalharam-se através das povoações litorâneas desenvolvidas no rastro dos cardumes de tainhas, das plantações de mandioca e da captura da baleia. Os italianos chegaram ao final do século XIX e se fixaram mais no interior da região, assim como os alemães.

Portugueses e açorianos aprenderam a utilizar o melhor do mar, agregando ingredientes da terra e da cultura indígena, criando receitas simples e saborosas a base de peixes, camarão, ostras e outros frutos do mar. Junto com eles vieram os costumes que aos poucos foram se incorporando nas novas terras. Foram estes colonizadores que trouxeram para cá o trigo, o açúcar, o feijão, o linho e o cânhamo, e criaram também os engenhos de cana e farinha movidos por animais. Estes engenhos ainda podem ser encontrados no interior da cidade. Outros segmentos trazidos pelos colonizadores foram o comércio de peixe seco, a agricultura, a navegação e a pesca<sup>11</sup>.

A gastronomia em Santa Catarina é diversificada, com fortes influências de vários povos europeus que colonizaram diferentes regiões do Estado. Mas a cultura gastronômica do litoral catarinense é resultado da contribuição de diversos grupos étnicos – italianos, alemães, libaneses, poloneses, austríacos, franceses, bantos (Angola e Benin), mas entre todas, as influências maiores foram dos portugueses e, mais especificamente, os açorianos, que legaram aos seus descendentes uma significativa herança cultural, que se manifesta na culinária baseada em frutos do mar<sup>12</sup>.

A faixa litorânea que abrange SC-100 possui belas paisagens naturais, praias, lagoas, baías, uma região rica em belezas naturais, propícia para prática do ecoturismo e para esportes de aventura. Acessíveis por balsa sobre os Molhes da Barra, as praias do Sul são quase desertas, as do Tamborete, do Gravatá, do Mané Lome (ou do Siri) e da Tereza têm bons pontos de surfe. Entre as praias da região de Laguna, a do Mar Grosso apresenta uma completa infraestrutura, com restaurantes e hotéis. No farol de Santa Marta há pousadas e ainda algumas das praias preferidas dos surfistas, como a Prainha, a Cigana e o Cardoso. Nas praias da Tereza, do Ypuã e da Galheta, há estrutura de pousadas. E de forma geral os restaurantes, onde são servidos pratos típicos da região, como frutos do mar – peixe, camarão, siri, marisco -, acompanhados de pirão d'água, feito com farinha de mandioca produzida nos engenhos da região, compõem o cardápio principal do litoral Sul Catarinense, onde predomina a cultura açoriana (KAISER, 2013).

---

<sup>11</sup> Disponível em:<<http://www.lagunainfoco.com.br/index.php/laguna/cultura>>. Acesso em 27. Fev. 2017

<sup>12</sup>Disponível em:<<http://www.santacatarinabrasil.com.br/pt/acorianos-povoam-o-litoral/>>. Acesso em: 27. Fev. 2017.

Um prato típico encontrado na região de Laguna é a “bejajica”<sup>13</sup>, um prato indígena de mandioca e amendoim modificado pelos colonizadores e que é muito apreciado na região, uma herança culinária herdada dos povos açorianos.

### 5.3 GASTRONOMIA LOCAL

Como podemos perceber, há uma grande diversidade de atrativos turísticos naturais na região da SC-100, porém, não há informações relacionadas as opções de restaurantes, ou qualquer outra forma de comunicação que indique ao turista o que ele pode encontrar na região em termos de cultura gastronômica. Na maioria das vezes, essas informações são decisivas no momento de escolher um destino turístico, e quando não há essa preocupação em informar o turista das opções disponíveis, acaba-se perdendo um elemento que dentro do turismo funciona como um diferencial para a escolha de um destino.

Com os dados da pesquisa de campo foi possível verificar as opções gastronômicas<sup>14</sup> ao longo da SC-100 e fazer um mapeamento dos principais restaurantes da região, destacando seus principais pratos, horário de funcionamento e localização.

Partindo da cidade de Laguna e atravessando a balsa, nossa primeira parada é o Geraldo Restaurante, localizado na beira do canal da Barra, é um dos mais tradicionais da região. Fundado pelo Sr. Geraldo na década de 1950, hoje é tocado pelo filho e pelo neto. O Sr. Geraldo tinha tino para os negócios e depois de ter uma verdureira e uma peixaria, montou um pequeno armazém. Sua esposa Arlete servia salgadinhos, e com a crescente demanda, dos surfistas, pescadores e turistas, aumentaram a casinha de madeira. A tradição de servir comida de qualidade com bom atendimento se mantém até hoje. Tudo isso em um ambiente acolhedor, de frente para o canal e para os botos brincalhões que completam o visual. A especialidade da casa é o peixe, dependendo da época pode ser a Tainha ou a Anchova. Possui um cardápio extenso. Em conversa com o proprietário, nos informou da intenção dos restaurantes da localidade, montar uma Vila Gastronômica, melhorando a estrutura e os acessos.

O Restaurante Boião, um dos mais tradicionais da região, -fundado em 1985- ainda é um restaurante familiar. Hoje quem toma a frente do negócio da família é o Lucas, neto do fundador. O prato mais famoso da casa é o “Prato Olímpico” que é um “mix” de frutos do mar,

---

<sup>13</sup> Disponível em: <[http://www.laguna.sc.gov.br/noticias.php?cod\\_noticia=2374](http://www.laguna.sc.gov.br/noticias.php?cod_noticia=2374)>. Acesso em: 27. Fev. 2017

<sup>14</sup> No anexo A constam as fachadas dos empreendimentos serão citados a partir desse momento.

bem caprichado. O restaurante fica localizado no canal da Barra e abre o ano todo. A maioria dos frutos do mar são adquiridos de pescadores da região, mas a lula, o salmão e o camarão são de fora da região. Em conversa com o proprietário, o mesmo me informou da intenção de, junto com outros restaurantes da localidade, criar uma Vila Gastronômica, assim como tem em Santo Antônio de Lisboa em Florianópolis. Isso, por si só já seria um atrativo turístico de peso e colocaria a localidade na rota gastronômica nacional.

Continuando às margens do canal da barra encontramos o Marbelle Restaurante, vizinho aos mais tradicionais restaurantes da região, este inaugurou seu empreendimento no final de 2016, tendo como linha de trabalho uma gastronomia mais refinada, onde pode-se encontrar desde a tainha tradicional em nossa região até pratos mais elaborados seguindo a alta gastronomia. O acesso, como os outros restaurantes, se dá pela SC-100.

Saindo da Ponta da Barra em Laguna, em direção ao Farol de Santa Marta, teremos após a entrada da Praia da Galheta o restaurante Pratos da Glória que tem como especialidade da casa a tortinha de siri, além de uma variedade de frutos do mar que são adquiridos de pescadores da região. O restaurante foi aberto em 2004 por Maria da Glória, que hoje toca o restaurante junto com sua família. O restaurante, que é a única opção entre o Farol e a Ponta da Barra, serve a La carte de segunda a sábado e Buffet livre no domingo. Abre todos os dias, até porque, além dos turistas, que vem passear nas belas praias da região, como Ypuã, Galheta e Tereza, atende também a comunidade local.

Assim que chegar a região do Farol de Santa Marta, as opções gastronômicas são variadas. Localizado na descida que leva a prainha do Farol de Santa Marta, alguns metros antes da entrada para pedestre do Farol, o Restaurante da Valda, existe há 36 anos. Fabiano, o filho da proprietária que dá nome ao restaurante, administra o negócio, junto com outros membros da família. O restaurante é bem simples, mas aconchegante. Tem várias fotos dos netos da Dona Valda nas paredes, o que dá ao local um ambiente bem familiar. Do estabelecimento dá para ver a Praia Grande, que é a praia depois da Prainha do farol. Os frutos do mar são adquiridos de pescadores da localidade, pois eles prezam pela qualidade dos alimentos, inclusive o próprio Fabiano pesca às vezes, e abastece o restaurante. O carro chefe da casa é o camarão à milanesa. O restaurante fica aberto o ano todo.

Também no Farol encontramos o Restaurante Sacadas, situado bem na descida para a Prainha do Farol de Santa Marta, a uns 200 metros da praia, e com uma bela vista da Prainha. O proprietário Alexandre Ferreira, abriu o restaurante a 14 anos. Trabalhava como garçom e tinha o sonho de ter seu próprio restaurante, para poder oferecer ao público comida de qualidade, aliada com bom atendimento. O restaurante abre o ano todo, não apenas no verão.

Os frutos do mar servidos no restaurante são na maioria adquiridos de pescadores locais. Na parede do estabelecimento, pode se ver os vários quadros com avaliação positiva da revista Veja – Comer e Beber Santa Catarina. O proprietário está com um projeto de gastronomia no local, ampliando a estrutura e criar um ambiente único na região, que, segundo ele, será um ponto turístico gastronômico.

O restaurante Pico do Mar fica bem na chegada da Prainha. É um restaurante familiar. Tem uma fonte de água na frente, porém não está funcionando. Do restaurante dá para ver a Prainha do Farol de Santa Marta.

O Restaurante Point do Gaúcho, fica localizado bem no “pé do Farol”, quase ao lado da entrada para pedestres do Farol de Santa Marta. O estabelecimento fica aberto o ano todo, é também lanchonete, inclusive a lanchonete é o foco do empreendimento. O proprietário é muito simpático e de boa conversa. Trabalham com porções, carne na tábua e lanches rápidos. O carro chefe da casa é o X-Salada e a carne na tábua. No cardápio tem também o famoso X-calota, que é um X em formato de pizza, que tem bastante saída também. O restaurante e lanchonete é familiar, o dono veio com a família de São Leopoldo, onde trabalhava com Turismo para vender Caldo de Cana na região. Com o aumento do fluxo e enxergando o potencial de crescimento da praia do Farol, montou em 2013 seu estabelecimento na localidade. Se intitula inclusive, como o melhor caldo de cana da Região. No local o dono oferece uma cachaça artesanal de muito boa qualidade aos seus clientes. Ele preza muito pela qualidade de seus insumos e compra de empresas renomadas que garantem a origem e a boa procedência dos produtos. Seguindo a tradição gaúcha, instalou uma churrasqueira no local, porém disse que não é muito utilizada, o pessoal prefere mais lanches rápidos.

O restaurante Nativos fica localizado bem na chegada da Prainha. O proprietário, como o próprio nome do restaurante já diz, é nativo da região. Mas diferente da maioria dos estabelecimentos, que os filhos “herdam” e tocam o negócio da família, o Nilson, proprietário, é um jovem empreendedor que viu grande potencial de desenvolvimento de sua localidade e decidiu montar o restaurante. Quase ao lado do estabelecimento, Nilson criou também o Nativos Conveniência, pois viu que a localidade precisava e tinha pouquíssimas opções. O restaurante abre todos os dias no verão, e no inverno apenas nos fins de semana. A especialidade da casa é a sequência de frutos do mar. Os insumos são adquiridos de pescadores da localidade, apenas o salmão ele compra fora. Preza pela qualidade dos produtos, e sempre oferece no cardápio os peixes da época. Por exemplo, ele disse que até tem Tainha no cardápio, mas se não fora da época da Tainha, ele sugere ao cliente outro peixe da época, servindo assim sempre peixes frescos e de qualidade. Nilson está sempre antenado nas oportunidades e está com projeto para

2017 de ampliação do local e incluir Pizza no cardápio, e música ao vivo, sempre buscando atrair mais clientes.

O restaurante Sabor Divino fica na prainha do farol de Santa Marta, possui uma grande estrutura e mesas na rua, mesas essas que ficam quase na areia da praia. O visual é fantástico. O restaurante abre o ano todo, mas depois da Páscoa fica fechado nas segundas-feiras. O restaurante atende a excursões, e dependendo da quantidade de pessoas, fecha um preço diferenciado. A especialidade da casa é o camarão à milanesa. É um estabelecimento familiar.

O Restaurante do Valdir é um restaurante familiar, fundado pelo Sr. Valdir em 1981. Hoje os filhos e netos do Sr. Valdir tocam o negócio da família. Está situado bem próximo a entrada para pedestres do Farol de Santa Marta. É um restaurante bem simples, mas a comida é muito boa, caseira e feita com frutos do mar frescos. A especialidade da casa é o filé de Pescado ao molho de camarão, que vem com acompanhamentos e um feijão temperado delicioso. Abre todo fim de semana e no verão fica aberto todos os dias. Na parede tem algumas fotos históricas do farol de Santa Marta e de alguns famosos que já foram no restaurante. Os frutos do mar são adquiridos de pescadores locais.

Localizada no Farol, ainda temos a Baiuka Pousada e Restaurante, que oferece o melhor visual da Praia do Cardoso. Fomos atendidos pelo jovem simpático João, que se intitula João Baiuka. Ele nos contou que seu avô João Alberto inaugurou a Pousada em 1972. No início alugavam quartos para amigos da cidade de Criciúma que vinham passar o dia no Farol. Como a demanda cresceu e a qualidade dos quartos e do atendimento se espalhou, sentiram necessidade de ampliar a quantidade de quartos e montar também um restaurante. Depois do seu avô, seu pai tomou a frente dos negócios e hoje, o João Baiuka cuida da pousada e do restaurante. O restaurante é aberto ao público em geral, não só quem está hospedado na pousada. O restaurante serve pratos à la carte, mas tem o diferencial de servir a salada no Buffet. A especialidade da casa é a Anchova grelhada, que é adquirida de pescadores locais. O local é indicado para casais e famílias que querem apreciar uma boa comida com um excelente visual.

#### **4 RESULTADOS ESPERADOS X ALCANÇADOS**

Com base na pesquisa bibliográfica buscamos os principais conceitos teóricos acerca do tema, que puderam contribuir para melhor compreender a situação atual do turismo



gastronômico e também quanto ao recorte da pesquisa, ou seja, a região ao longo da SC-100 em Laguna.

Após se apropriar dos conceitos chave da pesquisa, fomos a campo conhecer os estabelecimentos gastronômicos ao longo da rodovia SC-100 e pesquisar os pratos principais e como se dá o acesso aos mesmos. Com isso foi possível identificar uma melhor forma de construção do guia gastronômico para apoio ao turista.

Utilizando a técnica de entrevista não-diretiva, coletamos o máximo de informação que partiu do discurso do depoente sobre as especificidades da pesquisa, tais como: a história do empreendimento, os tipos de pratos servidos, o horário de atendimento e, principalmente, as condições de acesso.

Após a coleta destes dados, foram realizadas as devidas análises e os mesmos foram compilados afim de caracterizar a gastronomia desta região, para que assim fosse possível construir um guia que atendesse o turista e pudesse refletir as melhores práticas de gastronomia da região e o seu acesso.

Esperava-se com a construção desse guia gastronômico para a região da SC-100 contribuir tanto com o turista como com o empreendedor dessa região. Pois, por um lado, o empreendedor terá o benefício de poder direcionar a escolha do turista pelo seu estabelecimento e, por outro lado, o turista será beneficiado pelo fato de poder se apropriar das informações relevantes sobre a rota, principalmente, no tocante aos serviços gastronômicos da mesma.

Após estudos e pesquisas ligados ao tema objeto deste artigo, percebemos que a Gastronomia como produto turístico tem se tornado bastante interessante e uma ferramenta essencial para explorar as diversas formas de turismo ligadas as características gastronômicas de determinada região.

Neste contexto, a gastronomia local se insere como um fator de competitividade para o turismo na região da SC-100, onde a culinária local é resultado de uma diversidade cultural herdada dos colonizadores que aqui desembarcaram. Sendo assim, afirma-se que estas culturas constituíram os pilares para a mistura do que hoje é a gastronomia do litoral catarinense, onde podemos pratos típicos a base de frutos do mar.

Os estudos realizados sobre o tema deste artigo, o mapeamento dos restaurantes, o conhecimento sobre as influências culturais e os povos que colonizaram esta região permitiram a elaboração de um guia onde o turista poderá encontrar as opções gastronômicas disponíveis,

seus pratos típicos e especialidades de cada estabelecimento, horários de funcionamento, bem como o melhor acesso a esses locais.<sup>15</sup>

No andamento da pesquisa, percebeu-se que a gastronomia típica considerada patrimônio cultural é muito valorizada pelo turista. Muitas cidades tornaram-se conhecidas e atraentes pelos produtos que oferecem à mesa, pratos típicos, vinhos, queijos, patês, doces, chocolates, receitas exóticas entre outros produtos alimentares. E na região da SC-100 não é diferente quando paramos para analisar os restaurantes, a grande maioria deles é ligada a pesca artesanal da região, onde os proprietários pescam ou tem relação muito próxima com pescadores, desdobrando o turismo e afetando diretamente o povo que ali vive e carrega esta herança cultural.

Atualmente, a gastronomia de uma região tem influenciado a decisão dos turistas quanto ao destino turístico escolhido, pois está se tornando uma importante forma de distinção mercadológica de um destino diante dos demais. Na medida que essas localidades são percebidas como portadoras de uma identidade culinária, passam a ser procuradas como uma fonte de experiência cultural e turística.

Trata-se, como já mencionado, de uma oportunidade de fortalecer a competitividade de um destino, além de proporcionar ao turista mais uma forma de vivenciar a localidade visitada.

Como pode-se perceber, há diversas opções de restaurantes disponíveis ao turista, e a incorporação de elementos gastronômicos no contexto turístico de uma região produz grandes benefícios para a comunidade local, transformando as práticas culinárias e pratos típicos em atrativos turísticos, resultando em uma estratégia para divulgação e fortalecimento da oferta turística de um destino. Desta forma, conclui-se que de fato a construção desse Guia Gastronômico poderá trazer grandes benefícios para o empreendedor e para a comunidade local, além de informar ao turista quanto aos serviços culinários disponíveis ao longo da SC-100.

#### **4 CONCLUSÃO**

Com dos dados da pesquisa de campo, conclui-se que a falta de informações sobre as opções gastronômicas da região da SC-100 é um dos principais obstáculos para o maior

---

<sup>15</sup> O formato de um possível guia pode ser encontrado no anexo B do presente artigo.

desenvolvimento local, visto que não há um meio de orientação que permita ao turista desfrutar de todos os atrativos, principalmente aqueles relacionados a culinária local.

Fora isso, a pesquisa revela que existe uma forte correlação entre Turismo e a Gastronomia como produto turístico, ou seja, o turismo não é uma atividade isolada, mas que se inter-relaciona com diversas outras áreas, como a Gastronomia. Com isso, conclui-se o quanto é relevante valorizar a evolução da gastronomia para o desenvolvimento de uma comunidade, como também para o próprio turismo.

O turismo gastronômico propicia o desenvolvimento de negócios relacionados ao ramo de alimentação, desde a produção de alimentos, até a criação de restaurantes, gerando trabalho, renda e melhorando a qualidade de vida das comunidades e, conseqüentemente, tornando a cidade conhecida e atraente pelos produtos que oferece à mesa.

Desta forma, desenvolveu-se, neste trabalho, uma proposta de um Guia Gastronômico de restaurantes para a região da SC-100, com o objetivo de contribuir tanto com o turista quanto com o empreendedor dessa região, e assim, contribuir para o desenvolvimento econômico e social dessa região, agindo como um reforço para seus atrativos turísticos.

Assim, a gastronomia de um local se apresenta como uma forma de aumentar a oferta turística e como um produto agregado ao turismo cultural. A gastronomia é desta forma considerada importante e relevante para o turismo e possibilita inúmeras oportunidades para todos aqueles que souberem explorar direta ou indiretamente, esse nicho de mercado.

Espera-se com as análises e reflexões desenvolvidas ao longo das páginas precedentes e com a criação do Guia Gastronômico para a região da SC-100, ter contribuído para o fortalecimento do turismo local, além de proporcionar ao turista maiores informações quantos aos atrativos culinários disponíveis e com isso beneficiar as comunidades locais de modo a impulsionar o desenvolvimento da região.

Como sugestão de trabalhos futuros, propomos também o estudo de uma base online (site) onde possa ser integrado todo atrativo da região e infraestrutura ao turista. Partindo também para a criação de um app que possa também servir de apoio, visto a maior facilidade de atualização em comparação aos meios impressos.

**THE NEED FOR A GASTRONOMIC ROUTE IN THE REGION OF LAGUNA:  
CONTRIBUTIONS TO THE CREATION OF A TOURIST GUIDE INFORMATION  
ALONG THE SC-100**

**Abstract:** The present research had as main objective to create a Gastronomic Guide along the Highway SC-100, located between the municipalities of Laguna and Jaguaruna, Santa Catarina. The social relevance of the research is given in the sense of contributing to the promotion of gastronomic tourism in the region, through an informative guide. Thus, making possible the dissemination of the main gastronomy attractions of the region. For this, the following methodological path was carried out: theoretical deepening regarding the state of the art on the central theme of the research; Field research for the mapping of the region's restaurants and for the collection of pertinent data on the gastronomy's tourist attractions of the region; Finally, the preparation of a proposal, as reliable as possible of the gastronomy attractions of the region, for a gastronomic guide. We hope to develop this guide, to contribute to the strengthening of local tourism, as well as publicize its gastronomy attractions, in order to boost and strengthen gastronomic tourism, providing the tourist with information about the gastronomic options of the region.

**Keywords:** Tourism. Gastronomic Tourism. Local Gastronomy. Laguna City. Highway SC-100.

## REFERÊNCIAS

ANTONINI, B. O. *A gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina: um elemento de importância para o turismo cultural*. 2003. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Itajaí, 2003.

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE TURISMO DE CULINÁRIA E ECONOMIA. *Manual Prático de Turismo de Culinária*. 2014. Disponível em: <<http://www.turismodeportugal.pt/Portugu%C3%AAs/AreasAtividade/desenvolvimentoeinovacao1/Documents/manual-pratico-turismo-culinaria-APTECE.pdf>>. Acesso em 27. fev. 2017.

BONOW, M., RYTKÖNEN, P. Gastronomy and tourism as a regional development tool- the case of Jämtland. *Advances in Food, Hospitality and Tourism*. v. 1, n. 2, 2012.

BRAGA, G. H. *O turismo movimentou R\$492 bilhões no Brasil*. 2015. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/957-turismo-movimentou-r-492-bilhoes-no-brasil.html>>. Acesso em: 18. nov. 2016.

CANDIOTTO, L. Z. P. *Turismo rural na agricultura familiar: uma abordagem geográfica do circuito italiano de Turismo rural (CITUR), município de Colombo – PR*. 2007. 439 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2007.

FEDERAÇÃO DO COMÉRCIO DE BENS, SERVIÇOS E TURISMO DE SANTA CATARINA. *Pesquisa de Turismo Verão: Turistas e Empresários*. 2016. Disponível em: <[http://www.fecomercio-sc.com.br/fmanager/fecomercio/pesquisas/arquivo490\\_1.pdf](http://www.fecomercio-sc.com.br/fmanager/fecomercio/pesquisas/arquivo490_1.pdf)>. Acesso em: 12. abr. 2017.

FERREIRA, M. R.; VALDUGA, V.; BAHL, M. Baixa Gastronomia: caracterização e aproximações teórico-conceituais. *Turismo em análise*, v. 27, n. 1, pp. 207-228, abr. 2016.

HALL, C.M., SHARPLES, L. The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. *Food Tourism Around The World*, Butterworth-Heinemann, Oxford, 2003. Disponível em: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B978075065503350004X>>. Acesso em: 16. nov. 2016.

KAISER, Jakzam. *Santa Catarina – Brasil: Guia Turístico Encantos do Sul*. 3. Ed. Florianópolis: Editora Letras Brasileiras, 2013.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. *Fundamentos da metodologia científica*. 7. ed. 6. reimpr. São Paulo: Atlas, 2010.

MINISTÉRIO DO TURISMO. *A importância da Gastronomia para o turismo brasileiro*. 2013. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/4708-a-importancia-da-gastronomia-para-o-turismo-brasileiro.html>>. Acesso em: 27. fev. 2017

PECCINI, Rosana. A Gastronomia e o Turismo. *Revista Rosa do Ventos*, Caxias do Sul, v. 5, n. 2, p. 206-217, abr./jun. 2013.

PORTAL BRASIL. *O dia Mundial do Turismo destaca importância da atividade para desenvolvimento*. 2014. Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/turismo/2014/09/dia-mundial-do-turismo-destaca-amplitude-do-setor>>. Acesso em: 16. nov. 2016.

PREFEITURA DE LAGUNA. *Laguna e Itália firmam parceria com o turismo gastronômico*. 2009. Disponível em: <[http://www.laguna.sc.gov.br/noticias.php?cod\\_noticia=2374](http://www.laguna.sc.gov.br/noticias.php?cod_noticia=2374)>. Acesso em: 27. fev. 2017.

PREFEITURA DE LAGUNA. *Laguna quer transformar a pesca artesanal com auxílio dos botos em patrimônio cultural imaterial*. 2016. Disponível em: <[http://www.laguna.sc.gov.br/noticias.php?cod\\_noticia=10189](http://www.laguna.sc.gov.br/noticias.php?cod_noticia=10189)>. Acesso em: 18. nov. 2016.

SANTA CATARINA BRASIL. *Açorianos povoam o litoral*. s./d. Disponível em: <<http://www.santacatarinabrasil.com.br/pt/acorianos-povoam-o-litoral/>>. Acesso em: 27. fev. 2017.

SEVERINO, A. J. *Metodologia do trabalho científico*. 23. ed. rev. atual. 12. reimpr. São Paulo: Cortez, 2015.

SORMAZ, U; et al. Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*. 39, 3rd GLOBAL CONFERENCE on BUSINESS, ECONOMICS, MANAGEMENT and TOURISM, 725-730, jan. 1, 2016.

TORRES, T. G.; BECKER, E. L. S. A transformação do espaço para o Turismo na Rota Turística Gastronômica de Santa Maria e Silveira Martins, RS, Brasil. *Turismo & Sociedade*, Curitiba, v. 2, n. 2, p. 166-184, out. 2009.

UNITED NATIONS WORLD TOURISM ORGANIZATION (UNWTO). *Glossary of tourism terms*. 2014. Disponível em: <<http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/Glossary+of+terms.pdf>>. Acesso em: 14. nov. 2016.

### ANEXO A – Fachadas dos Restaurantes







### ANEXO B – Folder Guia Gastronômico

**Conheça**  
as praias do sul, seus encantos e suas delícias

Este guia mostra pontos gastronômicos da rota **SC-100**.

**Guia Gastronômico Rota SC-100**  
Praias do sul de Santa Catarina

Mais Informações sobre os restaurantes e praias, você encontra em:



website.com.br



## Praias

<b>Praia da Cigana</b> 	<b>Praia do Cardoso</b> 	<b>Prainha</b> 	<b>Praia Grande</b> 
<b>Praia da Galheta</b> 	<b>Praia do Ypuã</b> 	<b>Praia da Ilhota</b> 	<b>Praia da Tereza</b> 
<b>Praia do Siri</b> 	<b>Praia do Gravatá</b> 	<b>Praia do Tamborete</b> 	<b>Praia do Seis</b> 





# Laguna

**1 Restaurante da Valda**  
 Todos os Dias  
 11:00-15:00  
 Estr. Geral do Farol, 733  
 (48) 3647-2055  
 Camarão à Milanesa

**2 Restaurante Point do Gaúcho**  
 Todos os dias  
 10:00-00:00  
 Estr. Geral do Farol, 173  
 (48) 3644-6378  
 Purgões e Lanches

**3 Restaurante Nativos**  
 Sexta-feira e Sábado  
 11:00-23:00  
 Domingo  
 11:00-18:00  
 Estr. Geral do Esvól, 80  
 (48) 3647-2081  
 Sequência de Frutos do Mar  
 \*Fora de temporada, somente aos finais de semana.

**4 Restaurante Sabor Divino**  
 Segunda,3, Sábado  
 11:00-00:00  
 Domingo  
 11:00-00:00  
 Estr. Geral do Esvól, 173  
 (48) 3644-5314  
 Camarão à Milanesa  
 \*Fechado em segundas-feiras após a Páscoa.

**5 Restaurante Pico do Mar**  
 Todos os Dias  
 10:30-22:30  
 Estr. Geral do Esvól, 80  
 (48) 3647-3007  
 Anchova Grelhada

**6 Restaurante do Valdir**  
 Todos os Dias  
 11:00-15:00  
 Estr. Geral do Farol, 724  
 (48) 3646-3092  
 Frutos do Mar  
 \*Fritado e cozido ao Molho de Camarão.

**7 BaiuKa Pousada**  
 Todos os Dias  
 11:00-22:00  
 Estr. Geral do Esvól, S/N  
 (48) 3647-0636  
 Anchova Grelhada

**8 Restaurante Sacadas**  
 Sexta-feira e Sábado  
 11:00-23:00  
 Domingo e Quinta-feira  
 11:00-16:00  
 Estr. Geral do Esvól, 80  
 (48) 3647-1745  
 Camarão à Milanesa

**9 Restaurante Pratos da Glória**  
 Segunda à Sexta  
 11:00-15:00  
 Domingo  
 11:00-22:00  
 SC-100 - km 10  
 Tortinha de Siri

**10 Restaurante Marbelle**  
 Todos os Dias  
 11:30-00:00  
 R. Vereador Tomé  
 Machado de Souza  
 Ponta da Barra,  
 (48) 3647-1510

**11 Restaurante Ceraldo**  
 Todos os Dias  
 11:00-23:00  
 R. Vereador Tomé  
 Machado de Souza  
 Ponta da Barra,  
 (48) 3647-5026  
 Tama e Anchova Grelhada

**12 Restaurante Boião**  
 Todos os Dias  
 10:30-23:00  
 R. Vereador Tomé  
 Machado de Souza  
 Ponta da Barra, 101  
 (48) 3644-5065  
 Prato Olímpico (misto de frutos do mar)

**Legenda**

- SC-100
- Acessos às Praias
- Trilha
- Pontos importantes
- Restaurantes
- Ponto final para as distâncias
- Prato principal
- Terreno de Difícil Acesso
- Trecho de trilha
- 365 Aberto o ano todo
- ☺ Bebidas
- ☺ Aberto durante o dia e à noite
- ☺ Aceita dinheiro e cartão
- ☺ Aceita apenas dinheiro

**Distâncias**

- 1 Florianópolis 125 km
- 2 Porto Alegre 325 km
- 3 Aeroporto Florianópolis 133 km
- 4 Aeroporto de Jaguaruna 29 km

**Pontos Importantes**

- 1 Bote molhes
- 2 Balsa
- 3 Pesca com botos
- 4 Farol da Santa Marta

**Jaguaruna**

Os horários dos restaurantes podem sofrer alterações. Ligue para verificar.