

A história e a importância do prato Sequência de Camarão para o turismo em Florianópolis

Ana Paula Lisboa Sohn¹

Karina Poffo Balança²

Ana Karine da Silveira Pinheiro³

Rodolfo Wendhausen Krause⁴

Resumo

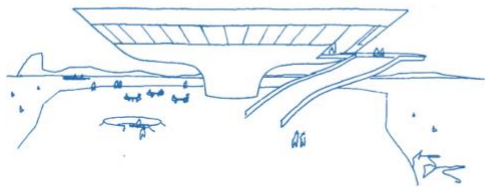
A culinária é um aspecto cultural de uma região, capaz de contar a história e as tradições de um povo. Na região de Florianópolis, a culinária é rica em pratos à base de frutos do mar. Neste contexto, o prato Sequência de Camarão se tornou uma marca registrada de Florianópolis. O objetivo deste artigo é conhecer a história e a importância do prato Sequência de Camarão para o turismo em Florianópolis. O estudo foi motivado pela falta de pesquisas que se aprofundem na origem e na evolução da Sequência de Camarão como um prato típico da região da Lagoa da Conceição em Florianópolis. Embora haja uma literatura sobre a gastronomia típica de Florianópolis, a nenhum trabalho se concentra na descrição dos pratos mais conhecidos, como a sequência de camarão, sem explorar as especificidades de sua preparação ou a história de sua criação. Em relação a metodologia, a pesquisa se caracteriza como um estudo de caso único, a coleta de dados foi feita a partir de um roteiro de entrevista. Foram entrevistados proprietários de restaurantes e atores-chave da história do prato. As entrevistas foram transcritas e analisadas para compor os resultados obtidos. O tratamento dos dados foi feito de forma qualitativa por meio da análise do Discurso do Sujeito Coletivo (DSC). Os resultados mostram o desenvolvimento do turismo no bairro da Lagoa da Conceição, que era originalmente uma área rural que dependia mais da agricultura do que da pesca. A pesquisa destaca a importância do prato Sequência de Camarão para a culinária da região, que se originou em estabelecimentos que antes exerciam outras atividades comerciais, como bares e pequenos mercados. O prato foi adotado como forma de atender à demanda dos clientes por uma variedade de preparos à base de camarão. A pesquisa mostrou ainda a variedade de camarões e peixes disponíveis na região, bem como a presença comum do pirão como acompanhamento. A partir deste estudo constata-se que é importante preservar a essência do prato Sequência de Camarão para que ele não perca suas características tradicionais. A coexistência da tradição e da inovação pode ser observada no prato Sequência de Camarão com frutos do mar, que é composto por camarão no bafo, camarão ao alho e óleo, camarão empanado, casquinha ou bolinho de siri, arroz branco, salada e batata frita. Destaca-se que a história do prato Sequência de Camarão reflete a cultura e as tradições culinárias da região, além de evidenciar as mudanças que ocorreram ao longo do tempo. A pesquisa revela a importância da gastronomia local como um aspecto cultural e econômico da região, e ressaltam a necessidade de

¹ Doutora em Engenharia de Produção. Universidade do Vale do Itajaí. Link para Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4002119166037235>. E-mail: anasohn@univali.br

² Mestranda em Turismo e Hotelaria. Universidade do Vale do Itajaí. Link para Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2261573909516017>. E-mail: karina@santur.sc.gov.br

³ Doutoranda em Turismo e Hotelaria. Universidade do Vale do Itajaí. Link para Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9968491174858463>. E-mail: karinesilveira@ifce.edu.br

⁴ Doutor em Turismo e Hotelaria. Universidade do Vale do Itajaí. Link para Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9990704114202868>. E-mail: rodolfo@univali.br



20 A 22 DE SETEMBRO DE 2023 | NITERÓI/RJ | ANAIS ANPTUR - ISSN: 23596805



XX SEMINÁRIO ANPTUR

POLÍTICAS PÚBLICAS PARA TURISMO E HOSPITALIDADE NO BRASIL

preservação e valorização dessas tradições gastronômicas. A pesquisa também pode fornecer subsídios para o desenvolvimento de políticas públicas que incentivem a sustentabilidade da pesca artesanal e a valorização da gastronomia local como um patrimônio cultural.

Palavras-chave: Sequência de Camarão; Florianópolis; culinária; gastronomia; turismo.