



## Presença e diversidade de frutas nativas brasileiras em bebidas manipuladas da Via Gastronômica de Coqueiros (Florianópolis/SC)

1

### Presence and diversity of Brazilian native fruits in the handled drinks of Coqueiros Gastronomic Route (Florianópolis / SC)

*Luís Otávio Destri Pessôa – Tecnólogo em Gastronomia (IFSC). Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC).  
Brasil – luisotaviodestri@gmail.com*

*Liz Cristina Camargo Ribas – Mestre em Biotecnologia (UFSC). Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC).  
Brasil – lizribas@ifsc.edu.br*

#### Palavras-chave:

Frutas brasileiras.  
Biodiversidade.  
Bebidas.  
Gastronomia.

#### RESUMO

O Brasil é um país megadiverso, detentor de uma expressiva porção da diversidade biológica mundial. Essa biodiversidade, ainda subutilizada e negligenciada na gastronomia nacional, pode ser considerada um reflexo do atual sistema alimentar globalizado, baseado em um reduzido número de espécies produzidas em larga escala. Dentro desse contexto, o estudo teve como objetivo analisar a presença, diversidade, frequência e demanda de frutas nativas brasileiras em bebidas manipuladas de restaurantes, bares e similares localizados na Via Gastronômica de Coqueiros (Florianópolis/SC). Verificou-se que dos 146 diferentes coquetéis manipulados oferecidos pelos 15 estabelecimentos analisados, 89% eram formulados com frutas, e cerca de 25% elaborados especificamente com frutas brasileiras. Em relação aos sucos, foram encontradas 25 diferentes formulações, das quais 36% utilizavam frutas nativas do país. Abacaxi e maracujá (frutas já consolidadas no mercado mundial) foram as frutas brasileiras com destaque em todas as formulações. Caju, pitanga, jabuticaba e butiá também foram encontrados, porém com pouca expressividade. Observou-se um potencial ainda pouco explorado de diversificação e inovação das cartas de bebidas locais, através da utilização mais efetiva da biodiversidade autóctone brasileira.

#### Keywords:

Brazilian fruits.  
Biodiversity.  
Beverage.  
Gastronomy.

#### ABSTRACT

Brazil is a megadiverse country, which holds a significant portion of the world's biological diversity. This biodiversity, still underutilized and neglected in national gastronomy, can be considered a reflection of the current globalized food system, based on a small number of species produced on a large scale. In this context, the present study had the objective of analyzing the presence, diversity, frequency and demand of Brazilian native fruits in the handled drinks of restaurants, bars and similar ones, located in the Coqueiros Gastronomic Route (Florianópolis/SC). It was verified that of the 146 different manipulated cocktails offered by the establishments analyzed, 89% were formulated with fruits, and about 25% made specifically with Brazilian fruits. Regarding juices, 25 different formulations were found, of which 36% used native fruits. Pineapple and passion fruit (fruits already consolidated in the world market) were the Brazilian fruits with prominence in all the formulations. Caju, pitanga, jabuticaba and butiá were also found, but with little expressivity. There was still an under-explored potential for diversification and innovation in the local drinks menus, through the more effective use of native Brazilian biodiversity.

#### Como citar este artigo

PESSÔA, L. O. D.; RIBAS, L. C. C. Presença e diversidade de frutas nativas brasileiras em bebidas manipuladas da Via Gastronômica de Coqueiros (Florianópolis/SC). **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 3, 2020, p. 1-18. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/71>. Acesso em: dd mm aa.

## 1 INTRODUÇÃO

A biodiversidade pode ser definida não apenas como a diversidade de seres vivos (espécies) existentes no planeta, mas também como sua diversidade em nível genético e de organização ecológica. O Brasil, com elevada extensão territorial, zonas climáticas variadas e diferentes biomas e ecossistemas, detém cerca de 10 a 20% da diversidade biológica mundial (LEWINSOHN; PRADO, 2005), constituindo-se num dos 17 países mais megadiversos do mundo (MITTERMEIER; GIL; MITTERMEIER, 1997; MMA, 2018a). Conforme Mittermeier, Gil e Mittermeier (1997), esses países são aqueles que concentram, em seu conjunto, cerca de 70% da biodiversidade do planeta, desempenhando papel importante em sua manutenção.

Por outro lado, em termos agrícolas e comerciais, há uma reduzida biodiversidade empregada na alimentação mundial, ainda mais quando se tratam de espécies autóctones brasileiras. Cerca de 90% do alimento global é proveniente de apenas 20 espécies, as mesmas descobertas no período neolítico (KINUPP; LORENZI, 2014). Contudo, Kunkel (1984 *apud* KINUPP; LORENZI, 2014) descreve aproximadamente 12.500 plantas comestíveis para o planeta. Essa reduzida diversidade empregada na alimentação, frente a tantas possibilidades, constitui-se em uma ameaça à soberania alimentar de diversos países e comunidades, incluindo o Brasil.

Segundo Coradin e Camillo (2016), a diversidade biológica no Brasil ainda é pouco conhecida, negligenciada e subutilizada. Estima-se que menos de 30 espécies vegetais sejam utilizadas na base alimentar da população brasileira, a qual não possui conhecimento do que pode perder através da subutilização ou perda de uma espécie. Isso se reflete nos supermercados e nas hortas domésticas, tendo em vista que apenas oito espécies da flora brasileira estão consolidadas no mercado e apresentam cadeias de produção em nível nacional (abacaxi, cacau, caju, goiaba, guaraná, mandioca e maracujá). Essa situação faz com que o brasileiro não desfrute dos benefícios que essa riqueza poderia oferecer, seja pelo seu elevado teor nutricional ou pelos seus efeitos benéficos na saúde.

Acontecimentos como o imperialismo ecológico europeu, a Revolução Verde – incluindo a transgenia em décadas posteriores, bem como a processo de industrialização e globalização foram fatores cruciais na uniformização da produção e dos hábitos alimentares, o que resultou numa drástica redução da utilização da biodiversidade alimentar no campo e na mesa.

No caso do imperialismo ecológico europeu no Brasil (especialmente no período colonial e imperial), os portugueses, entre outros povos do Velho Mundo, implantaram espécies consolidadas de suas regiões de origem ou de interesse mundial. Foram introduzidas dezenas de culturas que hoje são base econômica de muitas cidades e regiões brasileiras, mas que não representam identidade biológica e ecológica do território original. Atualmente, essas plantas fazem parte da paisagem rural, das cadeias produtivas e da alimentação nacional, e já estão enraizadas na cultura do país (MIRANDA, 2004).

Em relação à Revolução Verde, em meados do século XX, o Brasil passou por um processo de reforma rural, que visava à maximização da produção agrícola. Através do emprego de tecnologias como máquinas rurais, fertilizantes sintéticos e agrotóxicos, tornou-se comum a prática da monocultura, resultando em extensos impactos ambientais e redução da biodiversidade no campo (FAO, 2016). Já a globalização dos padrões alimentares influenciou (e ainda influencia) na redução da utilização da biodiversidade local, através do crescimento da indústria de alimentos, da forte divulgação de produtos padronizados pela mídia e da praticidade da utilização desses produtos ultraprocessados (CORADIN; CAMILLO, 2016).

Em contraposição, o Brasil atualmente vem obtendo avanços na utilização da biodiversidade nacional na gastronomia. Com a recente valorização dos profissionais da área, os novos *chefs* têm experimentado, ainda que com pouca frequência, a utilização de insumos autóctones em suas produções (CORADIN; CAMILLO, 2016). Essa valorização dos recursos biológicos do país, por sua vez, pode ser considerada de grande importância para a criação de uma identidade gastronômica regional e nacional.

Observa-se que a utilização sustentável dos recursos locais, associada à agricultura familiar, é essencial para a conservação da biodiversidade, como apontado pelo cozinheiro Alex Atala:

A melhor maneira de proteger um bioma não é somente preservar o solo, os rios ou a fauna nativa. É proteger, sobretudo, o homem que vive dele. É nesse momento que a cadeia do alimento pode ser uma ferramenta essencial para a proteção e para o alívio de pressões existentes em muitos biomas [...] (VIEIRA; CAMILLO; CORADIN, 2016, p.11).

Dentro do contexto turístico e gastronômico nacional e de referência internacional, destaca-se Florianópolis, capital do Estado de Santa Catarina: cidade litorânea composta por um território insular e outro continental. A cidade entrou em 2014 para a lista de Cidades Criativas da UNESCO, como “Cidade Criativa da Gastronomia” (UNESCO, 2018).

A capital e sua região atualmente abrigam diversas rotas de restaurantes, conhecidas como “Vias Gastronômicas”. Devido ao crescimento da cidade e ao desenvolvimento dos bairros, houve uma certa descentralização da população, que sentiu a necessidade da presença de estabelecimentos de *food service* próximos às residências, o que foi crucial para o desenvolvimento das Vias, entre elas, a tradicional “Via Gastronômica de Coqueiros” (CARRASCO; BARROS, 2016).

Essa Via localiza-se em bairro de mesmo nome (Coqueiros), na porção continental da cidade. É considerada um dos grandes atrativos da região, sendo criada com o objetivo de divulgar e fomentar o comércio de alimentos e bebidas (VIVA COQUEIROS, 2018). Hoje conta com aproximadamente 43 estabelecimentos de Alimentos & Bebidas (A&B), sendo frequentada por turistas e por moradores locais.

Considerando a importância gastronômica da cidade de Florianópolis em âmbito nacional e internacional, e tendo em vista a baixa utilização da biodiversidade brasileira nos diferentes setores ligados à alimentação, o presente estudo teve o intuito analisar a presença, diversidade, frequência e demanda de frutas nativas brasileiras em bebidas manipuladas de restaurantes, bares e similares localizados na Via Gastronômica de Coqueiros (Florianópolis/SC).

### 1.1 Objetivo geral

Analisar a presença, diversidade, frequência e demanda de frutas nativas brasileiras em bebidas manipuladas de restaurantes, bares e similares localizados na Via Gastronômica de Coqueiros (Florianópolis/SC), em prol da valorização e estruturação de cadeias de produção baseadas no uso da biodiversidade autóctone.

### 1.2 Objetivos específicos

- Analisar a presença, diversidade e demanda de frutas nativas brasileiras em bebidas manipuladas de estabelecimentos de A&B da Via Gastronômica de Coqueiros – Florianópolis (SC), com base nas cartas de bebidas apresentadas.
- Analisar a frequência das frutas brasileiras em relação às exóticas cultivadas em sucos e coquetéis formulados com frutas (bebidas manipuladas).
- Analisar a presença de bebidas formuladas com frutas nativas brasileiras dentre as bebidas manipuladas de maior demanda nos estabelecimentos da Via.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 Biodiversidade e redução de espécies na alimentação

O conceito de biodiversidade é bastante recente, elaborado durante o planejamento de um fórum mundial sobre diversidade biológica, no ano de 1985 (FRANCO, 2013). Segundo a Convenção sobre a Diversidade Biológica – CDB (ONU, 1992), a biodiversidade pode ser definida como:

A variabilidade de organismos vivos de todas as origens, compreendendo, dentre outros, os ecossistemas terrestres, marinhos e outros ecossistemas aquáticos e os complexos ecológicos de que fazem parte; compreendendo ainda a diversidade dentro de espécies, entre espécies e de ecossistemas” (Art.2).

A importância da biodiversidade como ferramenta estratégica para um desenvolvimento sustentável é demonstrada em recentes avanços da biotecnologia e da adaptação baseada em ecossistemas, entre outros. Detentor da maior diversidade biológica mundial, o Brasil tem como responsabilidade promover, organizar e executar estratégias para a conservação e a utilização responsável desses recursos (VIEIRA; CAMILLO; CORADIN, 2016). Enfatiza-se que o país, signatário da Convenção sobre Diversidade Biológica (CDB), se compromete a conservar e promover o uso da sua biodiversidade e de seus recursos genéticos como um todo, distribuindo seus benefícios de forma equitativa e justa (CORADIN; SIMINSKI; REIS, 2011).

Dentre a biodiversidade mundial, cerca de 391 mil espécies de plantas vasculares já foram identificadas globalmente (RBG KEW, 2016). Dessas, aproximadamente 5,5 mil foram utilizadas pela humanidade de forma mais expressiva, ao longo da história (BFN, 2018). Entretanto, apenas doze plantas (somadas a cinco espécies de animais) fornecem 75% dos alimentos consumidos no mundo na atualidade, e somente três destas plantas (arroz, milho e trigo) fornecem 50% das calorias consumidas globalmente (FAO, 2005).

Em termos nacionais, ainda há uma reduzida valorização e utilização da biodiversidade autóctone comercialmente, uma vez que as maiores atividades econômicas do país se baseiam em espécies provenientes de outras partes do mundo. Como exemplos no Brasil, tem-se o café da Etiópia, bem como a cana-de-açúcar, a soja, a laranja, bovinos e equinos da Ásia (MMA, 2018a). Conforme o Slow Food Brasil (2018, p. 31):

a partir dos anos 50, a produção agrícola começou a depender, cada vez mais, de um número muito pequeno de espécies e variedades, que foram selecionadas para responder às necessidades tecnológicas e do mercado global, sem respeitar os vínculos territoriais. Ela força a homogeneização dos ambientes e climas para criar as condições favoráveis a esses cultivos, sendo resistentes ao manuseio e transporte, com um sabor uniforme e padronizado.

Dentre os acontecimentos históricos que contribuíram na redução da biodiversidade alimentar mundial, pode-se destacar: o imperialismo ecológico europeu – com introdução de espécies do “Velho Mundo” a partir do período colonial; a Revolução Verde e a transgenia de culturas, bem como a uniformização dos padrões alimentares em função da industrialização e da globalização.

Leite e Coradin (2011) mencionam que a utilização de recursos vegetais na Região Sul do país foi influenciada pelos imigrantes europeus, que se estabeleceram em grande número na região. Esse quadro contribuiu para a introdução, disseminação e, mais tarde, para a exploração em larga escala de espécies exóticas comumente utilizadas na Europa, como centeio, aveia e fruteiras (uva, maçã, pera, ameixa, pêssêgo, entre outras).

Apesar de ser verificado atualmente um certo aumento da procura pela biodiversidade na gastronomia, é notável que a grande demanda ainda se dá por produtos de larga escala de produção – com padrões de qualidade e de aparência estabelecidos pelo Velho Mundo e por outras nações classificadas como “desenvolvidas” – as quais ditam as regras de mercado, especialmente no que tange às exportações. Segundo Crosby (2011), isso pode ser reflexo do imperialismo ecológico europeu durante o período colonial.

Já a Revolução Verde – evento de repercussão considerável na redução da biodiversidade alimentar, especialmente por promover a monocultura de poucas espécies associada ao emprego de agrotóxicos e fertilizantes químicos, surgiu como um modelo de modernização de produção

agrícola e maximização dos lucros após a segunda guerra mundial. Apesar do seu retorno econômico, trouxe diversos impactos negativos, como a concentração de terras e renda, exploração da mão-de-obra no campo, contaminação de ecossistemas com os produtos químicos utilizados, dentre outros (ANDRADES; GANIMI, 2007). No Brasil, o intenso incentivo do governo federal brasileiro durante a década de 1960 popularizou a utilização desses agrotóxicos, fertilizantes sintéticos e máquinas rurais, o que tornou mais frequente a prática da monocultura no país (FAO, 2016), com consequente redução da biodiversidade no campo e na mesa.

A uniformização da biodiversidade agrícola também vem sendo promovida pelo cultivo de espécies transgênicas, as quais apresentam modificações genéticas propositivas, com o intuito de incorporar características de interesse provenientes de outras espécies. A utilização desse processo no campo pode resultar em impactos socioambientais negativos, em função: do monopólio das sementes; da uniformização genética das espécies cultivadas, com conseqüente redução da biodiversidade nesse nível; possível contaminação genética através do cruzamento não controlado com espécies crioulas, entre outros. Com o emprego de uma reduzida amplitude de espécies com certa uniformidade genética na produção de alimentos em escala, ocorre como mencionado uma redução da biodiversidade alimentar no campo (ZIMMERMANN, 2009).

Entretanto, a ameaça à biodiversidade empregada na alimentação não provém apenas de fatores relacionados à produção agrícola, mas também da padronização e globalização de padrões alimentares. O processo de globalização, por sua vez, promoveu (e ainda promove) uma súbita mudança nos hábitos alimentares humanos. A praticidade de utilizar produtos industrializados reduziu o consumo de alimentos regionais, os quais se configuram em uma alternativa de alimentação mais saudável e que, geralmente, costumam apresentar custos mais acessíveis. Segundo Rodrigues (2004),

A globalização atinge a indústria de alimentos, o setor agropecuário, a distribuição de alimentos em redes de mercados de grande superfície e em cadeias de lanchonetes, influenciam o consumo dos alimentos, acumulando-se a tudo isso as informações pela mídia, que também exerce seu papel no cenário das mudanças alimentares (p. 40).

Apesar do patrimônio gastronômico apresentado receitas tradicionais ser herança cultural que convive com a modernidade, o desenvolvimento de tecnologias, da industrialização alimentícia e da urbanização têm reduzido gradativamente muitos alimentos nutritivos e saborosos que compunham a mesa das famílias brasileiras (MS, 2015) – especialmente aqueles compostos pela biodiversidade nativa. Em decorrência disso, produtos que estão em evidência passam a ser mais consumidos por aqueles que procuram praticidade de compra, de preparo e de consumo dos alimentos.

Em função da padronização do cultivo e do consumo, bem como da falta de conhecimento pela população, Kinupp e Lorenzi (2014) destacam que muitas plantas autóctones ou silvestres estão sendo negligenciadas. Enfatizam que isso acontece devido ao reduzido conhecimento botânico do grande público, que as tratam como invasoras, daninhas e, muitas vezes, nocivas. Há também falta de incentivo ou desconhecimento dessas espécies por alguns órgãos nacionais de fomento, ensino, pesquisa e extensão – o que impossibilita o uso efetivo da biodiversidade como potencial econômico e gastronômico.

### **2.3 Potenciais e benefícios da utilização da biodiversidade na alimentação e na gastronomia**

O Brasil é um país de grande extensão territorial, ocupando praticamente a metade da América do Sul. Devido à grande variação de zonas climáticas, o território brasileiro possui uma elevada diversidade ecológica, englobando vários biomas e abrigando uma enorme porcentagem da biodiversidade mundial. Calcula-se que entre 10 a 20% da diversidade biológica do mundo seja

de origem brasileira, tornando o país um dos mais importantes entre as 17 nações megadiversas do planeta (LEWINSOHN; PRADO, 2005; MITTERMEIER; GIL; MITTERMEIER, 1997; MMA, 2018a).

Em consequência dessa riqueza biológica, o Brasil possui um papel crucial na conservação desses recursos, na sua utilização econômica e em negociações internacionais que abordam o tema. Através de iniciativas traçadas na oitava CDB, a FAO, associada ao PNUMA (Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente), convidaram o Brasil, juntamente com outras três nações (Quênia, Sri Lanka e Turquia), para participar de um projeto conhecido como “Biodiversidade para Alimentação e Nutrição” – *BFN (Biodiversity for Food and Nutrition)*. Esse projeto piloto apresenta como objetivo principal a conservação e promoção do uso da biodiversidade em iniciativas que contribuam para melhorias na segurança alimentar e na nutrição humana. No Brasil, uma dessas iniciativas promovidas pelo Governo Federal é conhecida como “Plantas para o Futuro (MMA, 2018b).

A iniciativa “Plantas para o futuro”, por sua vez, veio com o intuito de ampliar o conhecimento da população sobre a diversidade biológica do território, reduzir o impacto da supervalorização das espécies exóticas quando relacionadas com as nativas, dispendo para a sociedade em geral novas opções para desmarginalizar espécies com potencial econômico, estimulando sua produção comercial (VIEIRA; CAMILLO; CORADIN, 2016).

Projetos e iniciativas como essa contribuem para o que se denomina “soberania alimentar”. Essa soberania se refere à autonomia de cada nação e o direito de todos os povos de obterem alimentos dentro de seus territórios, com liberdade na produção e em seus sistemas produtivos, garantindo a diversidade cultural alimentar e agrícola e fortalecendo os ciclos de produção locais e a biodiversidade empregada (HOYOS; D’AGOSTINI, 2017).

Dentro desse contexto, uma das grandes oportunidades para valorização das espécies locais e regionais reside na gastronomia. Como exemplo disso, tem-se o Peru, onde a culinária local se destaca pela frequente utilização de produtos de origem do país, fortalecendo o setor gastronômico e alavancando o turismo e a economia. No Brasil, alguns avanços significativos têm sido alcançados. Devido à popularização do setor e à elevação de *status* da profissão, o país conta hoje com um certo número de *chefs* renomados, que vêm experimentando, mesmo que ainda de forma limitada, a inclusão da biodiversidade brasileira em seus cardápios (CORADIN; CAMILLO, 2016).

A crescente utilização de forma sustentável de plantas autóctones na gastronomia também começou a chamar a atenção do público em geral. Com o desenvolvimento de estudos na área, surgem novas possibilidades e oportunidades de utilização desses recursos de forma diversificada, com aumento da segurança alimentar e, conseqüentemente, da geração de emprego e renda (CORADIN; CAMILLO, 2016).

## 2.4 Biodiversidade brasileira de frutas

Dentro da diversidade biológica brasileira com foco alimentício, existem diversas frutas potenciais. Segundo Lorenzi, Lacerda e Bacher (2015), “fruto” é um termo botânico utilizado para denominar o órgão reprodutor feminino da flor após sua fecundação e desenvolvimento. Já o termo “fruta”, por outro lado, é empregado para aqueles frutos e pseudofrutos que são consumidos pelo homem (total ou parcialmente) na forma *in natura* ou após algum preparo culinário.

O potencial uso econômico de frutas nativas é evidenciado por Lorenzi, Lacerda e Bacher (2015), os quais registram cerca de 580 frutas nativas para o território brasileiro (entre espécies e variedades), dentro de um universo de aproximadamente 1080 frutas descritas em sua publicação (considerando também espécies exóticas cultivadas). Infelizmente, essa não é a realidade de diversidade encontrada nos comércios locais e regionais. Conforme Vieira (2017, p. 35), em estudo na Central de Abastecimento de Santa Catarina:

há cerca de 52 itens – entre espécies e variedades – de frutas com cotação de preço na CEASA/SC – Unidade São José, dentro de um universo potencial de mais de mil apontado pela literatura [...]. Verifica-se um grande potencial de diversificação das frutas tradicionalmente comercializadas, especialmente frutas representativas da biodiversidade brasileira e catarinense.

A utilização de frutas brasileiras no país é relatada desde o período colonial. Hue (2008) descreve, com base em relatos da época, diversas frutas utilizadas na alimentação e na gastronomia brasileira colonial do século XVI. Dentre essas frutas, pode-se destacar: ananás/abacaxi, caju, maracujá, mangaba, jabuticaba, umbu, pequi, ariticum, pitanga, murici, cajá, ingá, bacupari, dentre outras.

Já no Brasil Imperial e no início do período republicano, estas frutas continuaram a ser evidenciadas, objetivando a construção de uma identidade gastronômica nacional. No livro “O Doceiro Nacional”, por exemplo, publicado no século XIX, pode-se encontrar o registro de diversos preparos com espécies nativas, como com goiaba, grumixama, jaracatiá, araçá e gravatá (DOCEIRO NACIONAL, 1895).

Atualmente é possível encontrar diversos frutos da flora brasileira com elevado valor nutricional, mas que ainda são subutilizados ou desconhecidos pela grande população. O camucamu (*Myrciaria dubia*), por exemplo, fruto encontrado na Amazônia, apresentou em estudos recentes uma concentração de ácido ascórbico (vitamina C) superior à da laranja e da própria acerola – considerada até então a espécie com maior concentração da substância (YUYAMA *et al.*, 2002).

Outras frutas brasileiras, por exemplo, são excelentes fontes de antocianinas – substâncias que funcionam como antioxidantes e possuem diversos efeitos benéficos para o organismo. Um fruto nacional conhecido como fonte de antocianinas é o açaí (*Euterpe oleracea*) (BOBBIO *et al.*, 2000; RIBEIRO; MENDES; PEREIRA, 2011), o qual apresentou grande expansão comercial nos últimos anos, sendo facilmente encontrado em casas de sucos, lanchonetes e até mesmo em algumas redes de *fast food* de todo o país. Entretanto, diversas outras frutas nacionais são fontes dessa substância, mas residem no território do desconhecimento popular. Um desses casos é o do “juçará”, ou fruto da palmeira juçara (*Euterpe edulis*). Apesar de pertencer ao mesmo gênero (*Euterpe*) da palmeira açaí, é proveniente da Mata Atlântica (BOURSCHEID *et al.*, 2011), e o teor de antocianinas em seu fruto é superior ao do próprio açaí (RIBEIRO; MENDES; PEREIRA, 2011). A palmeira juçara apresenta seu cultivo atrelado à produção de palmito e para fins ornamentais (LORENZI; LACERDA; BACHER, 2015), sendo que o aproveitamento dos frutos para extração de sua polpa é muito promissor.

Dentro desse contexto, a utilização de frutas nativas na gastronomia pode contribuir não apenas para a estruturação de uma identidade alimentar baseada no território, mas também na soberania alimentar, no estímulo a produções locais com base na agricultura familiar, no fornecimento de substâncias nutricionais bioativas, dentre outras.

## 2.5. O setor de bebidas e o emprego de frutas

O Decreto Federal N° 6871/2009, que regulamenta a Lei N° 8918/1994, se refere à padronização, classificação, registro, inspeção, produção e fiscalização de bebidas no Brasil. Em seu artigo segundo, o regulamento define bebida como “o produto de origem vegetal industrializado, destinado à ingestão humana em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica” (Art.2 - Inciso 2), bem como:

[...] a polpa de fruta, o xarope sem finalidade medicamentosa ou terapêutica, os preparados sólidos e líquidos para bebida, a soda e os fermentados alcoólicos de origem animal, os destilados alcoólicos de origem animal e as bebidas elaboradas com a mistura de substâncias de origem vegetal e animal (Art.2 - Inciso 3).

Entre as bebidas mais importantes para vendas e serviços, apontadas por Julyan (1994) estão o vinho, os destilados, a cerveja, os sucos, o café e os coquetéis. Dentre essas, os sucos e os coquetéis são as que englobam a maior utilização de frutas.

Em nível industrial, sucos e néctares, muitas vezes confundidos, se diferem em termos de composição, conforme a legislação brasileira. O Decreto Federal N° 6871/2009 define os sucos ou sumos como:

[...] bebida não fermentada, não concentrada, ressalvados os casos a seguir especificados, e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo (Cap. VII, Art. 18).

Ainda no mesmo artigo, nos incisos I e II, o decreto descreve que os sucos não podem possuir substâncias estranhas àquelas que originárias da fruta ou parte do vegetal de que é originária, excetuando aquelas que são previstas pela legislação em vigor. Também é proibida a adição de corantes e aromatizantes oficiais. O néctar, por sua vez, é definido como “bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal ou de seu extrato, adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto” (Art. 21). Dessa forma, difere-se do suco por conter açúcares e água em sua composição (BRASIL, 2009).

Os coquetéis, segundo Lobo (2005), são misturas ou combinações de ingredientes, sendo composto minimamente por três elementos indispensáveis: a base, o agente modificador e o agente especial – utilizado para aromatizar, dar cor, ou alterar o paladar de forma sutil. A base, como ingrediente fundamental, constitui normalmente 50% do volume total do coquetel, e geralmente é alcoólica. O agente modificador caracteriza o coquetel, suaviza a base, e acentua ao mesmo tempo seu sabor e caráter.

## 2.6 Florianópolis e a Via Gastronômica de Coqueiros

Florianópolis, capital de Santa Catarina, está localizada no litoral desse estado, na Região Sul do país. Sua área compreende a Ilha de Santa Catarina e uma porção continental, que juntas abrigam aproximadamente meio milhão de pessoas. A economia do município é movimentada principalmente pelo comércio, pela área de serviços, pela indústria tecnológica e pelo turismo – segmento no qual é referência internacional. As facilidades de uma cidade urbanizada, atreladas à qualidade de vida e à aceleração do desenvolvimento, resultaram em um grande aumento populacional nos últimos 15 anos (UNESCO, 2013).

Em 2014, Florianópolis passou a fazer parte da Rede Integrada de Cidades Criativas da Unesco, como “Cidade Criativa da Gastronomia”. Apresentando potencial econômico, histórico e cultural, a capital catarinense juntou-se à iniciativa com o objetivo de ganhar mais visibilidade a nível internacional, além de desenvolver o setor turístico-gastronômico (UNESCO, 2018). Segundo a UNESCO (2013, p. 6):

A gastronomia de Florianópolis caracteriza-se pela harmonia entre tradição e diversidade: os restaurantes locais valorizam e preservam expressões culturais como os modos de fazer, os ingredientes da região e outros costumes, ao mesmo tempo em que novos *chefs* formados em escolas de gastronomia promovem a releitura da gastronomia regional, propondo uma cozinha contemporânea com elementos do estado de Santa Catarina. O resultado vai além da inovação, pois surpreende, encanta e conquista os comensais.

Localizado na parte continental da cidade de Florianópolis, o bairro Coqueiros é um dos mais tradicionais da cidade. Suas três principais praias (Praia da Saudade, Praia do Meio e Praia de Itaguaçu) foram, durante um bom período do século XX, muito frequentadas por turistas e moradores da Grande Florianópolis, que pela exuberância do local e pelo difícil acesso às praias do

interior da ilha, optavam pelos balneários do continente. Na década de 1960, essa preferência dos banhistas pelas praias do continente começou a ser ameaçada por diversos fatores, entre eles: a poluição – que atingiu as praias próximas ao centro da cidade, a construção da ponte Colombo Salles, além de rodovias de acesso às praias do interior. Logo após, na década de 1970, uma expansão imobiliária tomou conta de Coqueiros e seus bairros adjacentes, que apresentam atualmente não apenas casarões antigos, retratos de seu passado, mas também imóveis de alto padrão. O bairro possui atualmente uma estrutura urbana consolidada, com farmácias, escolas, duas instituições de ensino superior, supermercados, espaços para prática de atividades ao ar livre, além de ser berço de uma das mais famosas vias gastronômicas da cidade (GUIA FLORIPA, 2018).



Figura 1. **Via Gastronômica de Coqueiros (Florianópolis/SC).**  
Fonte: Acervo dos autores (2018).

Conforme Assunção, Rocha e Ribas (2010), a Via Gastronômica de Coqueiros (figura 1) foi criada com a finalidade de promover os bares e restaurantes do bairro e da região que o cerca. Desde sua criação em 2006, essa via é frequentada principalmente pelos residentes locais e por turistas – que apesar de preferirem as praias localizadas na porção insular para veraneio, frequentam também a Via. A área da Via não é exatamente delimitada, mas compreende principalmente a Rua Desembargador Pedro Silva (compartilhada pelos bairros Coqueiros e Itaguaçu), a Avenida Engenheiro Max de Souza e parcialmente a Rua João Meirelles no bairro Abraão. No bairro Bom Abrigo também há um restaurante vinculado (VIVA COQUEIROS, 2018).

### 3 METODOLOGIA

O estudo configurou-se numa pesquisa qualitativa, com análise exploratória-descritiva e amostragem por conveniência.

#### 3.1 Local de levantamento de dados e objeto de estudo

O estudo e a coleta de dados foram realizados na Via Gastronômica de Coqueiros, localizada na porção continental de Florianópolis (SC), entre abril e novembro de 2018. A escolha dessa Via para o desenvolvimento da pesquisa se deu pelo elevado número de estabelecimentos de A&B presentes, por sua visibilidade e importância na gastronomia local (ASSUNÇÃO; ROCHA; RIBAS, 2010), bem como por ser comumente frequentada pela população residente.

Conforme *blog* representativo da comunidade do bairro de Coqueiros, a “Via Gastronômica de Coqueiros” apresenta 21 estabelecimentos vinculados (VIVA COQUEIROS, 2018). Entretanto, a informação está desatualizada, pois alguns desses estabelecimentos listados não são mais encontrados na Via, enquanto muitos outros não estão descritos. Dessa forma, realizou-se um novo levantamento em novembro de 2018, sendo computados 34 estabelecimentos. Excluíram-se desse levantamento restaurantes de bufê que apenas abrem para almoço (9 estabelecimentos), os quais normalmente não apresentam bebidas alcólicas manipuladas (em função de sua tipologia), contando apenas com uma reduzida variedade de sucos (com foco em laranja, limão e abacaxi). O levantamento do número de estabelecimentos foi realizado ao longo da Via Gastronômica, numa extensão de aproximadamente 3 km, desde a Avenida Engenheiro Max de Souza (Nº 710), até a Praia das Palmeiras (final do bairro de Itaguaçu) – como apresentado na figura 2.



Figura 2. Rota de levantamento de estabelecimentos de A&B da Via Gastronômica de Coqueiros, em Florianópolis/SC. Setas vermelhas indicam início e fim da área linear de análise (ponto vermelho fora da rota representa estabelecimento integrante da Via).

Fonte: Google Maps (2018), adaptado pelos autores.

Desses 34 estabelecimentos, foram analisados 15 (44%), em função do acesso e da disponibilidade de fornecimento de informações pelos gestores. Esses estabelecimentos, em sua grande maioria, configuravam-se entre três categorias de tipologia: “*Midscale* ou familiar”, que consiste no restaurante de classe média, com público alvo que atende desde crianças até idosos; “Hamburguerias”, que surgiram como uma alternativa da lanchonete, servindo lanches com qualidade superior; “Restaurantes Especializados”, que são estabelecimentos focados geralmente em algum tipo de produto ou culinária de alguma região ou país específico (FONSECA, 2014). Todos os estabelecimentos possuíam bares em suas instalações, se autotransformando em sua maioria como “Bar e Restaurante” quando questionados sobre sua tipologia – apesar da categoria não ser encontrada na bibliografia de referência na área.

O presente trabalho analisou bebidas manipuladas das categorias “suco” e “coquetel”, com base na análise da carta de bebidas dos estabelecimentos selecionados da Via Gastronômica de Coqueiros. A seleção de bebidas dessa natureza deu-se em virtude do amplo emprego de frutas em sua formulação, sendo que as preparações com frutas brasileiras foram o objeto principal de estudo.

### 3.2 Análise da diversidade e frequência de frutas brasileiras em bebidas manipuladas

Para análise da diversidade e frequência de frutas brasileiras presentes nas bebidas manipuladas dos estabelecimentos de A&B selecionados, aplicou-se, entre abril e novembro de 2018, questionário semiestruturado, associado à análise conjunta da carta de bebidas. Previamente,

entregou-se para cada gestor termo de compromisso da pesquisa, visando à não identificação dos estabelecimentos analisados.

### **3.3 Análise da presença, frequência e demanda de bebidas manipuladas à base de frutas nativas**

A análise de bebidas formuladas com frutas brasileiras também foi realizada por meio de questionário semiestruturado, conjuntamente à análise das cartas de bebidas. Realizou-se um levantamento de todas as bebidas manipuladas nas categorias “suco” e “coquetel”. Analisou-se especificamente a frequência das bebidas manipuladas à base de frutas brasileiras, em relação às bebidas manipuladas em geral, bem como em relação às bebidas manipuladas com frutas em geral (para análise da frequência relativa do emprego de frutas nativas em relação às exóticas cultivadas).

Para análise da demanda, realizou-se levantamento das quatro bebidas mais comercializadas por cada estabelecimento nas categorias gerais de “suco” e “coquetel”, verificando a presença e frequência de bebidas manipuladas com frutas nativas entre as bebidas de maior demanda.

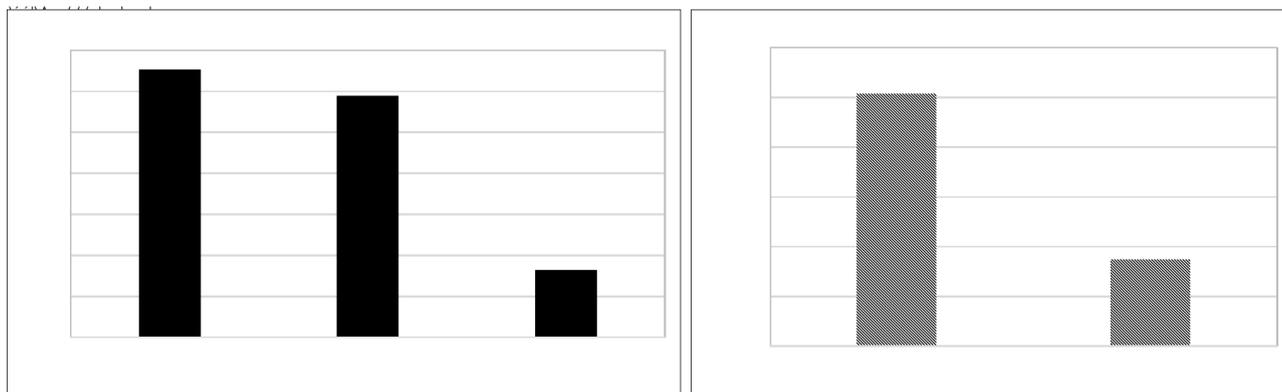
## **4 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

### **4.1 Presença, diversidade, frequência e demanda de frutas brasileiras e de suas formulações em bebidas manipuladas**

Com base na descrição dos coquetéis encontrados nos estabelecimentos estudados (15), contabilizando apenas uma vez os que se repeteriam em formulação, verificou-se um total de 146 coquetéis manipulados diferentes (formulações) oferecidos na Via Gastronômica de Coqueiros, sendo: 89% formulados com frutas; 10,2% sem frutas em sua composição; 25,3% formulados especificamente com frutas nativas brasileiras. Dentre os coquetéis formulados com frutas nativas, 48% eram compostos por maracujá e 46% por abacaxi. Em relação aos sucos, foram encontradas 25 diferentes formulações, das quais 36% utilizam frutas brasileiras. Dentre os sucos com frutas brasileiras, 55% eram formulados com abacaxi e 22% com maracujá.

Os dados encontrados evidenciam que há emprego de frutas nativas nas formulações analisadas, porém em uma reduzida porcentagem e com baixa diversidade empregada, com foco em frutas já consolidadas no mercado mundial (abacaxi e maracujá).

Observa-se no gráfico 1A que há uma média aproximada de 13 coquetéis diferentes por estabelecimento, apesar desse valor divergir significativamente entre eles (estabelecimento com apenas 1 até estabelecimento com 35 coquetéis diferentes). Dentre os coquetéis, verificou-se uma média por estabelecimento de 11,8 formulações com frutas (90%), sendo apenas 3,3 desses (25% do total) formulados com frutas representativas da biodiversidade brasileira. Em relação aos sucos (gráfico 1B), encontrou-se uma média aproximada de 5 diferentes formulações por estabelecimento, sendo 1,7 (34%) formulados com frutas nativas.

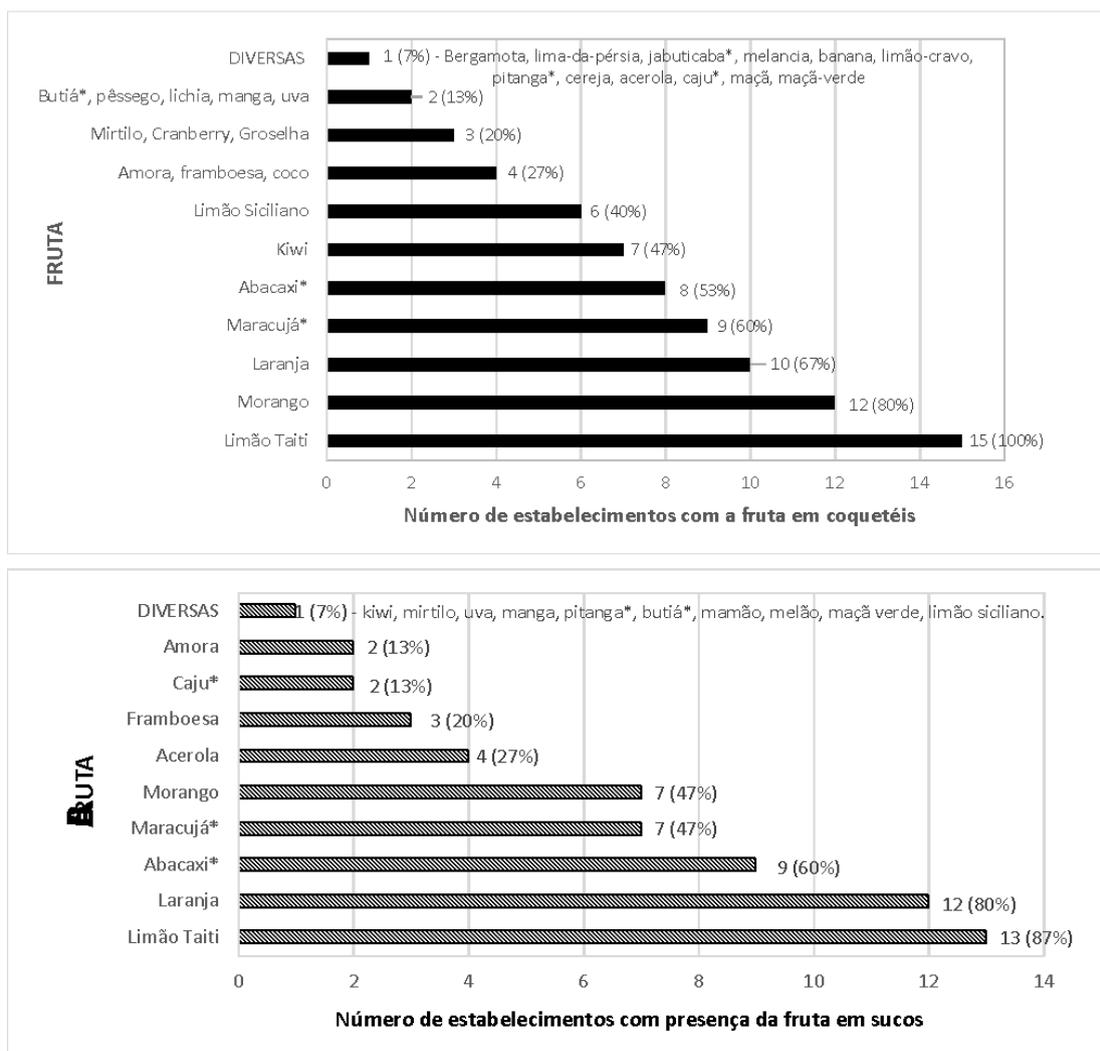


**Gráfico 1. Média de formulações de coquetéis (A) e de sucos (B) manipulados por estabelecimentos da Via Gastronômica de Coqueiros (Florianópolis/SC), com análise da representatividade de frutas brasileiras na composição.**

Fonte: Elaborado pelos autores (2020).

Observa-se no gráfico 2A que dentre as frutas mais empregadas em coquetéis na Via, com base no número de estabelecimentos que as utilizam nesse tipo de bebida, destacam-se: limão tahiti, morango, laranja, maracujá e abacaxi. Essas espécies foram encontradas em coquetéis nas cartas de mais de 50% dos estabelecimentos visitados. Em relação aos sucos (gráfico 2B), os dados são muito similares, verificando-se as mesmas frutas citadas, as quais são empregadas em sucos em mais de 47% dos estabelecimentos.

Com base nos dados levantados, constata-se uma monotonia de frutas nas bebidas manipuladas da Via, associada a uma baixa diversidade, tanto na formulação de sucos quanto de coquetéis. Além disso, há um reduzido emprego de frutas brasileiras nas formulações, que se resumem basicamente à utilização do abacaxi e do maracujá, e com menos expressão pelo caju, butiá, pitanga e jabuticaba, as quais estão presentes em apenas 1 a 2 estabelecimentos (gráfico 2).



\* Frutas brasileiras.

Gráfico 2. Emprego de frutas em coquetéis (A) e em sucos (B) na Via Gastronômica de Coqueiros (Florianópolis/SC).

Fonte: Elaborado pelos autores (2020).

FRUTA	Número de formulações manipuladas <sup>1</sup>		
	COQUETÉIS	SUCOS	TOTAL
1º) Limão Tahiti	49 (37%) <sup>2</sup>	4 (16%) <sup>2</sup>	53
2º) Morango	18 (13%)	5 (20%)	23
3º) <b>Abacaxi</b>	17 (12%)	5 (20%)	22
4º) Laranja	14 (10%)	6 (24%)	20
5º) <b>Maracujá</b>	18 (13%)	2 (8%)	20
6º) Limão Siciliano	16 (12%)	1 (4%)	17
7º) Framboesa	10 (7%)	3 (12%)	13
8º) Amora	9 (6,8%)	3 (12%)	12
9º) <i>Kiwi</i>	7 (5%)	1 (4%)	8
10º) Uva	8 (6%)	0 (0%)	8
11º) <i>Cranberry</i>	7 (5%)	0 (0%)	7
12º) Manga	4 (3%)	1 (4%)	5
13º) Mirtilo	4 (3%)	1 (4%)	5

<sup>1</sup> Com base em 15 estabelecimentos analisados, entre abril e novembro de 2018. Frutas em negrito representam biodiversidade brasileira.

<sup>2</sup> Percentuais com base em um total de 131 coquetéis a base de frutas e em 25 sucos diferentes registrados para a Via, a partir dos estabelecimentos amostrados.

14°) Limão-cravo	4 (3%)	0 (0%)	4
15°) Coco	4 (3%)	0 (0%)	4
16°) Groselha	2 (1,5%)	0 (0%)	2
17°) <b>Butiá</b>	2 (1,5%)	1 (4%)	3
18°) Pêssego	2 (1,5%)	0 (0%)	2
19°) Lichia	2 (1,5%)	0 (0%)	2
20°) Melancia	3 (2%)	0 (0%)	3
21°) Maçã	3 (2%)	0 (0%)	3
22°) Maçã-verde	1 (0,7%)	2 (8%)	3
23°) Bergamota	3 (2%)	0 (0%)	3
24°) Lima-da-Pérsia	2 (1,5%)	0 (0%)	2
25°) Acerola	1 (0,7%)	1 (4%)	2
26°) <b>Caju</b>	1 (0,7%)	1 (4%)	2
27°) Mamão	0 (0%)	2 (8%)	2
28°) Banana	1 (0,7%)	0 (0%)	1
29°) <b>Pitanga</b>	1 (0,7%)	1 (4%)	1
30°) Cereja	1 (0,7%)	0 (0%)	1
31°) <b>Jabuticaba</b>	1 (0,7%)	0 (0%)	1
32°) Melão	0 (0%)	1 (4%)	1

Tabela 1. Número de diferentes formulações de coquetéis e sucos, de acordo com o tipo de fruta, encontrados na Via Gastronômica de Coqueiros (Florianópolis/SC).

Fonte: Elaborado pelos autores (2020).

Na tabela 1, verifica-se que há o emprego de um total de 32 frutas em bebidas manipuladas (19 em sucos e 30 em coquetéis), conforme cartas analisadas da Via Gastronômica de Coqueiros (15), sendo que apenas 6 (18,8%) delas eram representativas da biodiversidade brasileira. Essa representatividade e percentual são muito próximos aos encontrados por Vieira (2017), que em estudo realizado na CEASA/SC – Unidade São José, registrou 35 espécies de frutas com cotação de preço para a referida Central de Abastecimento, das quais apenas 8 (23%) eram brasileiras.

Observa-se que há um potencial muito elevado de diversificação de frutas nas formulações da Via, uma vez que as frutas utilizadas representam cerca de 3% (32) das frutas descritas por Lorenzi, Lacerda e Bacher (2015) para o Brasil (1080, entre exóticas e nativas), sendo que as frutas genuinamente brasileiras presentes nas cartas representam apenas 1% da diversidade de frutas nativas com potencial de mercado no país (6 de aproximadamente 580) – com base nos dados dos referidos autores, computando espécies e variedades. Entretanto, estudos complementares em outros estabelecimentos de Florianópolis especializados em coquetelaria, não apenas na Via, poderão apresentar resultados mais promissores, pois neles a inovação e a diversificação é mais frequente.

Na tabela 1 é possível também observar o número de diferentes formulações de coquetéis e sucos em função do tipo de fruta encontrada como um todo. Observou-se que o maior número ou diversidade de formulações é verificado exatamente para as frutas com maior presença e demanda nas cartas de bebidas analisadas (rever gráfico 2). O limão tahiti é a fruta destaque nesse quesito, com 53 formulações, seguido pelo morango (23), abacaxi (22), maracujá (20) e pela laranja (20).

Em síntese, além da reduzida biodiversidade de frutas empregada nas cartas de bebidas analisadas, há um foco das formulações em aproximadamente 10 frutas, o que representa apenas 31% do total encontrado na via (32 frutas). Formulações com frutas brasileiras, excetuando-se abacaxi e o maracujá, além de presentes em poucos estabelecimentos (rever gráfico 2), apresentam pouca diversidade.

Dessa forma, a reudizada utilização de frutas nativas pode estar relacionada não apenas à baixa oferta da matéria-prima no comércio local, mas também à reduzida demanda, em função do desconhecimento da fruta pelo cliente, bem como do desconhecimento pelo gestor ou *bartender* de sua potencialidade na diversificação e elaboração de cartas identitárias e inovadoras.

#### 4.2. Análise da demanda de bebidas com frutas nativas

Dentre os quatro (4) coquetéis manipulados mais comercializados por estabelecimento, foram citadas ao todo 26 formulações (desconsiderando a variação da base alcoólica para algumas delas – como as “caipirinhas” com cachaça, *vodka*, vinho, etc.). Dessas formulações, apenas 5 apresentavam frutas nativas em sua composição: maracujá (3 formulações), abacaxi (1 formulação) e jabuticaba (1 formulação).

Entretanto, todas as formulações com frutas nativas foram citadas como mais comercializadas por apenas 1 a 2 estabelecimentos. Já a “caipirinha”, por exemplo, foi descrita como o coquetel mais vendido na Via, presente em 11 estabelecimentos (73%), seguida pela “caipirinha de morango”, presente em 6 (40%), e pelo “*mojito*”, citado por 3 (20%).

A elevada presença e demanda da “caipirinha” e do “*mojito*”, em detrimento aos coquetéis elaborados com a biodiversidade brasileira, pode ser explicada pelo seu amplo reconhecimento dentro da coquetelaria internacional, estando presentes na lista de “clássico contemporâneos” da IBA – *International Bartenders Association* (IBA, 2018).

Dentre os quatro sucos manipulados mais comercializados em cada estabelecimento, foram citadas ao todo 11 formulações. Dentre essas, apenas 3 (27,2%) eram elaboradas a partir de frutas brasileiras: abacaxi (2 formulações) e maracujá (1 formulação). Laranja e limão foram descritos como os sucos mais comercializados em 12 dos estabelecimentos (80%), seguidos pelo abacaxi (47%), morango (40%) e maracujá (20%).

Analisando as maiores demandas de comercialização de coquetéis e sucos manipulados na Via em questão, verifica-se elevada presença do limão tahiti, da laranja, do morango, do abacaxi e do maracujá. Supõe-se aqui, novamente, um certo desconhecimento do consumidor, que também não ousa diversificar e conhecer novos sabores, mantendo sempre as mesmas escolhas. Se por um lado o consumidor detém parte da culpa, a outra pertence aos estabelecimentos, por manterem a monotonia do cardápio. Acredita-se que a divulgação de aspectos nutricionais das frutas nativas brasileiras, associadas ao desenvolvimento de receitas e formulações aproveitando o melhor aspecto de cada espécie (atreladas a campanhas de educação social, divulgação e *marketing*), podem modificar o atual mercado, até então padronizado e viciado desde o período colonial em espécies globalizadas, de produção em larga escala.

### 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho forneceu informações que evidenciam o reduzido emprego de espécies nativas brasileiras, especificamente de frutas, em cartas de bebidas manipuladas. Apesar de ser verificada a presença de frutas brasileiras nas formulações da Via estudada, a diversidade dessas foi muito reduzida, restringindo-se ao abacaxi e ao maracujá – tanto em sucos como em coquetéis. Além disso, ambas as frutas já apresentam cadeias de produção e comércio muito bem estruturados mundialmente, sendo consideradas frutas globalizadas, não contribuindo para a inovação gastronômica com foco na biodiversidade brasileira. Frutas com potencial, como a pitanga, o butiá e a jabuticaba, apesar de levantadas no estudo, poderiam ser mais empregadas e valorizadas.

Desta forma, objetivando uma repercussão efetiva no setor de A&B, há necessidade de novos estudos, especialmente sobre o emprego gastronômico de espécies autóctones brasileiras, como o desenvolvimento de receitas e formulações associado a análises sensoriais, como testes de aceitabilidade. Além disso, faz-se necessária a estruturação de cadeias de produção no campo e de

sua articulação comercial, sendo que o setor gastronômico apresenta papel indiscutível na geração da demanda dos produtos desenvolvidos.

A utilização de frutas autóctones brasileiras poderá contribuir para um desenvolvimento socioambiental saudável do país, estimulando a valorização da biodiversidade, fortalecendo a agricultura familiar e assim criando um laço identitário entre gastronomia e território.

## REFERÊNCIAS

ANDRADES, T.O.; GANIMI R.N. Revolução Verde e a apropriação capitalista. **CES Revista**, v. 21, p. 43-56. Disponível em: [https://www.cesjf.br/revistas/cesrevista/edicoes/2007/revolucao\\_verde.pdf](https://www.cesjf.br/revistas/cesrevista/edicoes/2007/revolucao_verde.pdf). Acesso em: 15 set. 2018.

ASSUNÇÃO, A. T. C.; ROCHA, F. G.; RIBAS, L. C. C. Perfil dos trabalhadores de cozinha da Via Gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas em Florianópolis/SC. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 4, n. 3, p. 24-40, 2010.

BOBBIO, F. O.; DRUZIAN, J. I.; ABRÃO, P. A.; BOBBIO, P. A.; FADELLI, S. Identificação e quantificação das antocianinas do fruto do açazeiro (*Euterpe oleracea*) Mart. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, v. 20, n. 3, p. 388-390, 2000. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0101-2061200000300018&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-2061200000300018&lng=pt&nrm=iso). Acesso em: 10 mar. 2020.

BOURSCHEID, K. *et al.* *Euterpe edulis*: palmito-juçara. In: CORADIN, L.; SIMINSKI, A; REIS, A. **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro – Região Sul**. Brasília (DF): MMA/BRASIL, 2011. p. 178-183.

BRASIL. **Decreto Federal Nº 6.871, de 4 de junho de 2009**. Regulamenta a Lei Nº 8.918/1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Brasília, DF: [s. n.], 2009. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2009/Decreto/D6871.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D6871.htm). Acesso em: 12 set. 2018.

CARRASCO, B.; BARROS, K. Vias gastronômicas: as ruas da Grande Floripa que são ponto de encontro para comer bem. **Notícias do Dia Online**. 2016. Disponível em: <https://ndonline.com.br/florianopolis/plural/vias-gastronomicas-as-ruas-da-grande-floripa-que-sao-ponto-de-encontro-para-comer-bem>. Acesso em: 09 out. 2018.

CORADIN, L.; CAMILLO, J. Introdução. In: VIEIRA, R. F.; CAMILLO, J.; CORADIN, L. (ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro - Região Centro-Oeste**. Brasília (DF): MMA/BRASIL, 2016.

CORADIN, L.; SIMINSKI, A; REIS, A. (ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro - Região Sul**. Brasília (DF): MMA/BRASIL, 2011.

CROSBY, A. W. **Imperialismo ecológico: a expansão biológica da Europa 900 – 1900**. São Paulo: Companhia das Letras, 2011. 375 p.

**DOCEIRO NACIONAL ou arte de fazer toda a qualidade de doces**. 4. ed. Rio de Janeiro: B. L. Garnier, 1895. 339p. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3821>. Acesso em: 17 out. 2018.

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac, 2014.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF UNITED NATIONS (FAO). **Building on gender, agrobiodiversity and local knowledge: a training manual**. Rome, Italy: Food and Agriculture, 2005. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/007/y5609e/y5609e02.htm#TopOfPage>. Acesso em: 13 set. 2018.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF UNITED NATIONS (FAO). **Superação da fome e da pobreza rural: iniciativas brasileiras**. Brasília, DF: FAO, 2016. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-i5335o.pdf>. Acesso em 12 nov. 2018.

FRANCO, J. L. A. O conceito de biodiversidade e a história da biologia da conservação: da preservação da *wilderness* à conservação da biodiversidade. **História**, v. 32, n. 2, p. 21-48, 2013.

GOOGLE MAPS. **Google Maps**: ferramenta de pesquisa de localizações. Disponível em: <https://www.google.com.br/maps>. Acesso em: 07 abr. 2018.

GUIA FLORIPA. **Coqueiros**. Disponível em: <http://www.guiafloripa.com.br/cidade/bairros/coqueiros>. Acesso em: 05 nov. 2018.

HOYOS, C. J. C.; D'AGOSTINI, A. Segurança alimentar e soberania alimentar: convergências e divergências. **Revista Nera**, n. 34, p. 174-198, 2017. Disponível em: <https://revista.fct.unesp.br/index.php/nera/article/download/4855/3687>. Acesso em: 09 jul. 2020.

HUE, S. M. **Delícias do descobrimento**: a gastronomia brasileira no século XVI. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2008.

INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION (IBA). **Contemporary classics**. Disponível em: <https://iba-world.com/contemporary-classics/>. Acesso em: 13 dez. 2018.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

LEITE, L. L.; CORADIN, L. Introdução. In: CORADIN, L.; SIMINSKI, A; REIS, A. **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro – Região Sul**. Brasília (DF): MMA/BRASIL, 2011. p. 17-24.

LEWINSOHN, T. M.; PRADO, P. I. How many species there are in Brazil? **Conservation Biology**, v. 19, n. 3, p. 619–624, 2005.

LOBO, L. **Coquetéis**. São Paulo: Globo, 2005.

LORENZI, H.; LACERDA, M. T. C.; BACHER, L. B. **Frutas no Brasil**: nativas e exóticas (de consumo *in natura*). São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2015.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA). **Biodiversidade brasileira**. Brasília (DF): Ministério do Meio Ambiente. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/biodiversidade/biodiversidade-brasileira>. Acesso em: 09 ago. 2018a.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA). **Biodiversidade para Alimentação e Nutrição**. Brasília (DF): Ministério do Meio Ambiente. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/biodiversidade/conservacao-e-promocao-do-uso-da-diversidade-genetica/biodiversidade-para-alimenta%C3%A7%C3%A3o-e-nutri%C3%A7%C3%A3o>. Acesso em: 12 nov. 2018b.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (MS). **Alimentos regionais brasileiros**. 2. ed., Secretaria de Atenção à Saúde - Departamento de Atenção Básica, Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

MIRANDA, E. E. **O descobrimento da biodiversidade**: a ecologia de índios, jesuítas e leigos no século XVI. São Paulo: Edições Loyola, 2004.

MITTERMEIER, R. A.; GIL, P. R.; MITTERMEIER, C. G. **Megadiversidad: los países biológicamente más ricos del mundo**. 1 ed., México: Cementos Mexicanos, 1997.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Convenção Sobre Diversidade Biológica – CDB**. Tratado nas Nações Unidas, Rio de Janeiro: CNUMAD, 1992.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, A CIÊNCIA E A CULTURA (UNESCO). **Florianópolis – Cidade UNESCO da Gastronomia**. Disponível em: [http://floripamanha.org/wp-content/uploads/2014/02/unesco\\_relatorio\\_6a\\_2013.pdf](http://floripamanha.org/wp-content/uploads/2014/02/unesco_relatorio_6a_2013.pdf). Acesso em: set. 2018. Publicado em: 2013.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, A CIÊNCIA E A CULTURA (UNESCO). **Florianópolis, a primeira Cidade Criativa UNESCO da Gastronomia no Brasil**. Disponível em: <http://www.floripacreativecity.com/>. Acesso em: set. 2018.

RIBEIRO, L. O.; MENDES, M. F.; PEREIRA, C. S. S. Avaliação da composição centesimal, mineral e teor de antocianinas da polpa de juçará (*Euterpe edulis* Martius). **Revista Eletrônica TECCEN**, v. 4, n. 2, p. 5-16, 2011. Disponível em: <http://editora.universidadedevassouras.edu.br/index.php/TECCEN/article/view/276/223>. Acesso em: 10 mar. 2020.

RODRIGUES, E. T. **Frutos do cerrado: a influência dos frutos do cerrado na diversificação da gastronomia**. 2004. 91 f. Monografia (Pós-Graduação em Gastronomia e Segurança alimentar) – Universidade de Brasília, Brasília (DF), 2004. Disponível em: [http://bdm.unb.br/bitstream/10483/524/1/2004\\_ElaineTellesRodrigues.pdf](http://bdm.unb.br/bitstream/10483/524/1/2004_ElaineTellesRodrigues.pdf). Acesso em: 10 mar. 2020.

ROYAL BOTANIC GARDENS KEW (RBG KEW). **The state of the world's plants report – 2016**. Richmond (UK): Royal Botanic Gardens Kew, 2016. Disponível em: <https://stateoftheworldsplants.org/2016/>. Acesso em: 5 set. 2018.

SLOW FOOD BRASIL. **Biodiversidade, arca do gosto e fortalezas do Slow Food**: um guia para entender o que são, como se relacionam com o que comemos e como podemos apoiá-las. São Paulo: Slow Food Brasil, 2018. Disponível em: <http://slowfoodbrasil.com/documentos/slowfood-publicacao.pdf>. Acesso em: 10 mar. 2020.

VIEIRA, D. J. V. **Análise da procedência e da sazonalidade da “salada de frutas” catarinense**: um estudo de caso na Central de Abastecimento do Estado de Santa Catarina – CEASA/SC (Unidade São José). 2017. 43 f. Trabalho de Conclusão – Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, IFSC, Florianópolis (SC), 2017.

VIEIRA, R. F.; CAMILLO, J.; CORADIN, L. (ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial**: plantas para o futuro - Região Centro-Oeste. Brasília (DF): MMA/BRASIL, 2016.

VIVA COQUEIROS. **Via gastronômica de Coqueiros em Florianópolis**. Disponível em: <https://vivacoqueiros.com/via-gastronomica-de-coqueiros/>. Acesso em: 10 out. 2018.

YUYAMA, K. *et al.* Camu-camu: um fruto fantástico como fonte de vitamina C1. **Acta Amaz.**, v. 32, n. 1, p. 169-174, 2002. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0044-59672002000100169&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0044-59672002000100169&lng=en&nrm=iso). Acesso em: 01 nov. 2018.

ZIMMERMANN, C. L. Monocultura e transgenia: impactos ambientais e insegurança alimentar. **Veredas do Direito**, v. 6, n. 12, p. 79-100, 2009. Disponível em <http://www.domhelder.edu.br/revista/index.php/veredas/article/view/21/133>. Acesso: out. 2018.