Roteiro Gastronômico Cultural

57 anos de história e sabor

Edital público de acesso ao Roteiro Gastronômico Cultural de Balneário Camboriú

1ª edição

Epagri SubPrefeitura Região Sul Balneário Camboriú

Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico

BC seu melhor lugar

Prefeitura Balneário Camboriú

Cultura BC! Fundação Cultural Balneário Camboriú

1º Roteiro Gastronômico Cultural de Balneário Camboriú

Objetivo de valorizar a identidade cultural de Balneário Camboriú expressa nas receitas, ingredientes e conhecimentos da cultura alimentar local.

- Envolver bares e restaurantes do Bairro da Barra e Praias Agrestes
- Uso de insumos e receitas locais
- Circuito de degustação
- Reforço da correspondência cultural ao apresentar um padrinho ou madrinha

JUSTIFICATIVA

Diversidade cultural, ingredientes peculiares, receitas de família

Conceito de Confort Food e Culinária Afetiva

Grande produção de pescados na região. Balneário Camboriú desembarca cerca de 2 mil toneladas de pescados, e produz cerca de 20 mil quilos de mexilhões e ostras, gerando uma grande economia pesqueira.
(Dados: EPAGRI, 2021)

A tendência de retomada econômica no pós pandemia para o setor turístico se dará com um perfil de consumidor mais atento às questões culturais, com mais responsabilidade social e de sustentabilidade.

Culinária afetiva é uma gastronomia baseada em memórias. É experimentar um prato e imediatamente associar aquele sabor a uma lembrança gostosa da vida. Culinária afetiva tem bastante de *'comfort food'*, aquela comida que te desperta sentimentos bons, memórias de segurança e de afeto, e de criar novas experiências gastronômicas

ROTEIRO

Critérios:

O participante poderá inscrever uma ou mais categorias utilizando receitas que tenham como ingrediente principal, um insumo de reconhecido consumo local (conforme sugestões nas Disposições Gerais deste edital), que será relacionado, utilizando técnicas tradicionais e que contam a história da cidade. A proposta será criar um prato no conceito totalmente LIVRE ou utilizar um prato já existente no cardápio do estabelecimento, desde que seja associado ao menos 1 ingrediente local com foco na valorização da cultural regional local.

Formato:

As empresas participantes do Roteiro Gastronômico Cultural podem vender o(s) prato(s) inscrito (s) tanto para consumo no estabelecimento quanto no sistema delivery ou retirada no local.

Categorias:

Roteiro Gastronômico Cultural terá 04 (quatro) categorias:

- Lanche e Petiscos;
- Prato Principal;
- Doces e Sobremesas;
- Chef de Cozinha (nessa categoria, serão aceitos somente inscrições com Menu completo de 3 tempos: Entrada, Prato Principal e Sobremesa)

Critérios para seleção de empresas:

Ter CNPJ ativo;
Estar localizada e funcionando na cidade de Balneário Camboriú/SC;
Ter estrutura básica de higiene de acordo com as normas da vigilância sanitária;
Exercer atividades constantes no item que tratam as categorias;
Exercer em seu estabelecimento as “Boas Práticas para Serviços de Alimentação” descritas na Resolução RDC 216/2004 - Anvisa, garantindo que todos os procedimentos de higiene sejam integralmente cumpridos, para a prevenção da Covid-19;
Autorizar uso de imagem; *

Inscrições:

O período de inscrição será de 16 de julho de 2021 a 16 de agosto de 2021

Realização:

O Roteiro Gastronômico Cultural, acontecerá de 04 de setembro de 2021 a 24 de outubro de 2021 e terá seu foco de comunicação para consumo local, visando na estratégia de criar uma rota de experiências, valorizando e resgatando a cultura local através dos pratos inscritos. Será permitido que os estabelecimentos inscritos façam vendas também através de delivery, não sendo obrigatório tal serviço para participação.

É de obrigação do estabelecimento o cumprimento de todas as normas de restrições e medida de segurança contra o Covid 19.

Publicidade

A campanha de divulgação do evento ficará a cargo da Fundação Cultural em parceria com a Secretaria de Turismo, sendo publicada nas mídias sociais, jornal e outros meios coordenados pela Diretoria de Comunicação.

Disposições Gerais:

Sobre os insumos e receitas com base cultural, baseado em relatos locais, apresentamos algumas propostas, sobretudo na origem luso açoriana do povoamento do litoral catarinense. Porém, há de se considerar o dinamismo da cultura, pois, os fluxos migratórios que recebemos, influenciam os hábitos e culturas locais, como os dos nossos vizinhos do Vale do Itajaí, os paranaenses, rio grandenses, paulistas, argentinos, uruguaios, e mais recentemente, haitianos e venezuelanos. Os pratos deverão apresentar esta identidade cultural de Balneário Camboriú.

Sugestões:

Insumos à base de frutos do mar da nossa região: tainha, anchova, bagre, pescada amarela, linguado, badejo, robalo, corvina, maria luiza, guaivira, sororoca, abrótea, marimbá, palombeta, garoupa, pampo, galo, pingirica, espada, lula, polvo, ouriço, emplasto, viola, búzio, paraty, tanhota, charuto, sardinha, cação, cação martelo, papa-terra, siri, marisco de cultivo, ostra, vieira, camarão sete barbas, berbigão, crioulo, mistura (peixes pequenos variados que vem na rede de arrasto de camarão) .

Acompanhamentos à base de mandioca: farinha, farofa, pirão, broas, beiju, rosca, empanados, purês, ensopados.

Cortes bovinos, normalmente carnes de segunda linha: músculo, costela, fígado, rim, língua, rabo, fato.

Cortes suínos: embutidos, barriga, torresmo, joelho.

Aves: Galinha, marreco.

Frutas, plantas comestíveis, PANCS, temperos, especiarias, chás e infusões: Banana, bergamota, laranja lima, araçá, grumixama, pitanga, pitanga preta, guabiroba, taioba, palmito, ipê, alfavaca, aroeira, louro, limão galego, colorau ou urucum, alho, sálvia, carqueja, espinheira santa, erva cidreira, funcho, camomila, alecrim, tanchagem, serralha.

Observação: esta é uma lista preliminar de insumos e ingredientes, sendo que o restaurante poderá desenvolver suas próprias pesquisas no desenvolvimento das receitas, que deverá evidenciar os insumos ou técnicas locais. O padrinho ou madrinha do prato pode atuar como o condutor da história oral traduzida na receita, contando a origem ou conceito do prato.

Roteiro Gastronômico Cultural

57 anos de história e sabor

Epagri

SubPrefeitura Região Sul
Balneário Camboriú

Secretaria de Turismo e
Desenvolvimento Econômico

BC seu melhor lugar

PREFEITURA BALNEÁRIO CAMBORIÚ

Cultura BC! FUNDAÇÃO CULTURAL BALNEÁRIO CAMBORIÚ

www.culturaBC.com.br