



Volume 3, número, 2018, p. 186- 200

O RESGATE HISTÓRICO NA GASTRONOMIA: Um Elemento de Contribuição ao Fomento Turístico no Extremo Sul Catarinense

Eddy Ervin Eltermann

Mestre em Educação
Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque
eddy.eltermann@ifc.edu.br

Catarina Roese Alves

Tecnóloga em Gestão de Turismo
Instituto Federal Catarinense – Campus Avançado Sombrio
Consultora de Viagens da CI Blumenau
catarinaoise@gmail.com

Cleomar de Oliveira

Tecnólogo em Gestão de Turismo
Instituto Federal Catarinense – Campus Avançado Sombrio
Cozinheiro no Restaurante Becker Haus
oliveira.cleomar@hotmail.com

Recebido: 28 de junho, 2017
Aprovado: 19 de outubro, 2017

RESUMO

O presente estudo pretende desenvolver a discussão em torno do resgate gastronômico como inspiração para o desenvolvimento da formação cultural. Pretende-se, a partir do olhar histórico, resgatar a cultura de alimentos do Extremo Sul Catarinense, como a minestra, a galinha com polenta, a solda de ovos e o pirão de peixe, essenciais na sobrevivência de algumas famílias e ligados emocionalmente aos cidadãos mais antigos do município. Procurou-se, portanto, a partir de entrevistas, perceber quais os pratos mais importantes da cultura gastronômica local e, promover o debate em torno da necessidade de empreendedores do ramo da gastronomia voltar a oferta-los na região.

Palavras-chaves: Gastronomia. Cultura e História. Turismo. Extremo Sul Catarinense.



INTRODUÇÃO

O presente artigo tem por finalidade discutir o resgate histórico da gastronomia como elemento de fomento ao turismo e, conseqüentemente, promover o reconhecimento da gastronomia como partícipe do processo cultural de uma determinada região. Nesse contexto, busca-se compreender a cultura gastronômica no extremo sul catarinense, estimulando um retorno ao passado e percebendo a relação dos colonizadores locais com a alimentação.

Nesse contexto, há que se destacar que a relação da gastronomia e sua formação prática/histórica no contexto local concebe-se em uma percepção pautada no ato de sobrevivência, pois as dificuldades encontradas na região de matas densas, dificultavam as possibilidades de cultivo, de acesso à produtos necessários à produção e, inclusive, da possibilidade de distribuição da produção. Da mesma forma, o cultivo da terra era composto por um trabalho pesado, pois não havia, sequer, o maquinário agrícola, sendo o cultivo do solo feito, basicamente, através de tração animal ou até mesmo pela mão dos próprios colonos que se instalaram na região.

Outro elemento que se destaca na condição gastronômica local é o estabelecimento de duas principais culturas gastronômicas, a italiana e a portuguesa, sendo a última, mais centrada na cultura açoriana. Além disso, a constante passagem de tropeiros em algumas das áreas trouxe também uma riqueza de informações e contribuiu para a disseminação e fortalecimento do consumo de alguns produtos considerados exóticos ao local, tornando-se parte importante da cultura gastronômica dessa região.

Nesse contexto, o presente estudo tem a finalidade de aprofundar a discussão das relações entre cultura alimentar e turismo, bem como, das perspectivas dessa proposta com base nas características alimentares da região do Extremo Sul Catarinense. Pretende-se, portanto, trazer à tona o embate de ideias, a aproximação acadêmica com o mercado gastronômico



Volume 3, número, 2018, p. 186- 200

local e, a partir daí, buscar alternativas que contribuam para o resgate de receitas históricas e sua utilização num contexto contemporâneo.

GASTRONOMIA COMO FATOR HISTÓRICO: A Percepção da Cultura pelo Prato

A relação da história com todo o movimento turístico é, deveras, uma das mais significativas aproximações do estabelecidas à este fenômeno contemporâneo. Relacionar a história e sua analogia humana às concepções de ciências sociais aplicadas tem se mostrado um caminho bastante contundente e contínuo, haja vista o elevado número de turistas que viajam frequentemente para visitar locais que condizem com a história no mundo, com as tradições ali representadas e com a contextualização presente em sua materialidade. Exemplos não faltam neste processo combinatório, de Torre Eiffel, na França, ao Taj Mahal, na Índia; de Petra, na Jordânia, ao Pelourinho, no Brasil; do Parthenon, na Grécia, ao Coliseu, na Itália; a relação da identidade histórica sempre esteve intimamente ligada ao turismo.

188

Assim, para se configurar na percepção histórica deste trabalho, pauta-se o conceito de história em Kalduhm (XIV apud Hobsbawm, 2013, p. 10), quando este afirma que a mesma se caracteriza como:

[...] o registro da sociedade humana, ou civilização mundial; das mudanças que acontecem na natureza dessa sociedade [...]; de resoluções e insurreições de um conjunto de pessoas contra outro, com os consequentes reinos e Estados dotados de seus vários níveis; das diferentes atividades e ocupações dos homens, seja para ganharem seus sustentos ou nas várias ciências e artes; e, em geral, de todas as transformações sofridas pela sociedade em razão de sua própria natureza.

Assim, as relações conceituais de história perpassam não só pela constituição de elementos concretos ou materiais, mas também pela imaterialidade, pelas relações de memória e da constituição de elementos para além do concreto. Tais elementos se constituem como deliberadamente afastados de inércia e podendo, portanto, a história tratar-se da “[...] ciência da mutação e da explicação dessa mudança” (LE GOFF, 2003, p. 15). Contudo, há que se considerar, especialmente neste estudo, que apesar da formação cultural necessária e da compreensão dos elementos que perpassam a cultura, há um posicionamento pautado no materialismo histórico dialético, concebendo, ainda que se compreenda a relação



Volume 3, número, 2018, p. 186- 200

imaterial, numa necessidade de materialização para a aplicabilidade no que diz respeito à gastronomia como complemento turístico ou como atrativo principal de uma determinada localidade.

Nessa perspectiva, a cultura passa também a ser ferramenta do turismo como possibilidade de exploração (concebendo exploração no que se poderia afirmar: o bom sentido do termo), e sua condição de composição histórica a partir dos estudos da história cultural. Assim, a relação cultural e sua materialização pela gastronomia podem ser fundamentais ao desenvolvimento do turismo como fenômeno e na sua conseqüente formatação como atividade.

Com isso, determina-se a cultura também como um conceito social, implícito nas relações sociais de tempo e espaço e transformando as composições de cultura numa relação 'societal'. Assim sendo, a cultura forma-se como uma estrutura social, a partir dos determinantes daquela sociedade e se caracteriza, como concebido por Geertz (2003) ou por uma série de antropólogos ingleses, como a teia social que permeia as relações comportamentais naquele determinado espaço.

Ainda assim, há que se considerar também a dualidade que se contempla pela condição de formação do conceito de cultura. Se de um lado a percepção deste contexto social se deflagra, de outro, constituem-se as relações filosóficas, caracterizadas por uma relação fenomenológica. Portanto, epistemologicamente há que se estabelecer dois marcos conceituais, de espírito e matéria, mente e corpo, norma e fato ou subjetivo e objetivo (BAUMAN, 2013). A cultura, portanto, é dada a partir de sua complexidade de compreensão tal qual é dada a complexidade de sua apropriação e representação na contemporaneidade.

Assim, ainda que se conceba uma percepção metafórica da cultura, e de dois pontos de partida como elementos da discussão conceitual, pode-se afirmar que entre os polos conceituais, inúmeras formulações sobre o conceito de cultura podem ser constituídas, até



Volume 3, número, 2018, p. 186- 200

porque, a própria cultura é anterior a qualquer teoria que pretende concebê-la (HALL, 2006; BOURDIEU, 2011).

Assim, a composição da história cultural se pauta muito mais na concepção filosófica e nela, constituída a partir da escola americana, do pensar cultural a partir da subjetividade. É tratada na relação oposta à prática conceitual aqui proposta, ainda que se tenha compreensão de que, em tempos do que Bauman (2013) chamou de modernidade líquida, o 'hibridismo cultural' e suas variações podem ser mais compreendidos no processo cultural contemporâneo do que a chamada 'modernização cultural'.

Nessa perspectiva, a gastronomia, fenômeno inerente à natureza do homem, e prática complementar ao turismo na contemporaneidade, tem como necessidade o fortalecimento de elementos que possam estimular a busca por relações histórico-culturais, saberes únicos, excentricidades ou características que podem estabelecer a relação de diferencial ao produto ali oferecido. Gastronomia e turismo se constituem como indissociáveis e têm seu valor de mercado relacionado à possibilidade de exclusividade e à unicidade.

Partindo-se, assim, do pressuposto da formação cultural a partir do espaço geográfico, bem como, dos conceitos constituídos pelo seu território, onde se estabelece a constituição do uso, ou seja, da atividade do homem (LEFEBVRE, 1986; SANTOS, 2012; SANTOS 2013), a gastronomia pautada na sociedade que está inserida é a materialização da cultura e sua representação no prato, constituindo-se como o seu conceito mais objetivo. Trata-se, portanto, de constituir a teoria em prática e fomentar o literal 'consumo' da cultura local através da boca.

Dessa forma, a gastronomia tem importante papel no resgate histórico cultural, estabelecendo-se como ferramenta da percepção do cultivo local, das relações de produção e da possibilidade de fornecer os nutrientes necessários ao homem, especialmente relacionado à sua aplicação como 'combustível' para o trabalho, considerando a condição vivida na região.



Volume 3, número, 2018, p. 186- 200

Assim, ao se contemplar a gastronomia como elemento histórico, faz-se necessário uma compreensão de sua concepção e formação, bem como do patrimônio gastronômico como fundamental instrumento de consolidação turística.

É importante destacar que a gastronomia surgiu a partir da evolução do homem, quando de apenas caçador e coletor de alimentos, ele passou a ser também o produtor dos seus alimentos e adquiriu técnicas de manipulação e conservação dos alimentos ainda no período medieval, e contribuiu para o surgimento da alta gastronomia, produzindo assim, muitos produtos típicos que constituem uma parte decisiva do patrimônio gastronômico (MONTANARI, 2008, p. 41).

Nessa perspectiva, o patrimônio gastronômico criado pelos colonizadores do extremo sul catarinense pode também contribuir nas relações da percepção cultural, servindo ainda como possíveis atrativos turístico/ gastronômicos que concebam as relações de resgate histórico, sabor e da formação de diferenciais, elemento o qual pode se conceber como motivação de deslocamento. Nesse contexto, oferecer atrações que favoreçam a identidade local, neste contexto específico, na identidade a partir da gastronomia, pode ser elemento primordial na oferta turística.

Com isso, pode-se perceber que a formação cultural se dá também pela gastronomia e, conseqüentemente, as questões simbólicas relacionadas com o alimento e nele, a produção gastronômica constituída, são tratadas do ponto de vista antropológico (ainda que materializado) por Da Matta (1987) ao constituir o pensamento de que a comida não é apenas uma substância, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se.

CARACTERIZAÇÃO DO ESPAÇO, METODOLOGIA E PROCEDIMENTOS CIENTÍFICOS

O presente estudo tem como característica a compreensão histórica em sua relação com o espaço e o território, e a conseqüente relação gastronômica com esse contexto. Para tal, determinou-se como espaço geográfico a ser estudado, a área caracterizada como extremo sul catarinense, denominada para as questões de turismo e sua comercialização como 'Caminho dos Cânions'.

Tal local é a região mais ao sul do Estado de Santa Catarina, fazendo fronteira com o Rio Grande do Sul, e caracterizando-se, em alguns momentos, por semelhanças culturais que se estabelecem, no senso comum, como relacionadas ao estado gaúcho. Além disso, a forte presença de imigrantes italianos e portugueses, e seus respectivos descendentes, fortalecem também os contextos culturais locais, primando por um multiculturalismo que consiste na caracterização de distintas identidades em sua égide, mas resultando numa simbiose cultural única.

Mapa 01: Localização do extremo sul catarinense



Fonte: Santur, 2017.

Assim, o presente estudo caracteriza-se como um estudo de caso, pois se limita a estudar um elemento bastante específico, indicado a partir da natureza proposta ao estudo e das características da população pesquisada. Considerando a percepção de Yin (2001, p. 32-33), “o estudo de caso é uma investigação empírica de um fenômeno contemporâneo dentro de um contexto da vida real, sendo que os limites entre o fenômeno e o contexto não estão claramente definidos”. O estudo trata ainda de uma coleta de depoimentos, objetivado por meio de entrevistas, as quais são definidas por Severino (2007, p. 124) como uma “[...] técnica de coleta de informações sobre um determinado assunto, diretamente solicitadas aos sujeitos pesquisados. Trata-se, portanto, de uma interação entre pesquisador e pesquisado”.



Volume 3, número, 2018, p. 186- 200

Nesse contexto, foram realizadas uma série de 12 entrevistas (coleta de depoimentos), apropriando-se da experiência de antigos moradores e, buscando através das respectivas percepções gastronômicas, o contexto histórico para a representação dos pratos constituídos pela memória histórica. Tais entrevistas/ coletas de depoimentos foram realizadas no período de 26 de agosto de 2016 a 03 de outubro de 2016, buscando-se compreender os costumes gastronômicos locais. Para a realização das mesmas, buscou-se enfatizar a presença de entrevistados com mais de 60 anos de idade, estabelecendo a herança histórica e a constituição de memórias gastronômicas que pudessem representar os contextos culturais ligados à época. Tal característica fixada pela idade acabou sendo uma das razões da reduzida quantidade de depoimentos, ainda que, a riqueza encontrada nas respostas coletas possa, de alguma forma, suprir as necessidade relacionadas à amostragem.

RESULTADOS E PERCEPÇÕES

193

A partir da realização das entrevistas e da análise dos depoimentos, percebeu-se a contínua diminuição do consumo de pratos tradicionais e históricos da região, estabelecendo uma nova cultura entre filhos e netos dos entrevistados e concebendo a gastronomia como resultado das interações midiáticas atuais. Para os Entrevistados 1 e 4 (E1 e E4), por exemplo:

A cultura é nossa herança e a gastronomia é entender essa cultura. Hoje, os jovens querem mais hambúrgueres do que os pratos que comíamos. Parece que essa coisa de comer hambúrguer é mais importante do que o que a gente comia, como se uma comida fosse mais chique que outra (E1).

Hoje em dia o pessoal come de tudo. Tem muita opção. Na nossa época era só uma coisa. Não ficava passando na tv o que a gente deveria comer. A gente nem tv tinha! Comia o que era oferecido [...] e era bom e saudável. Não é que nem hoje que tem muita propaganda, mas se come muita coisa ruim, contaminada (E4).



Ainda assim, para parte dos entrevistados, a cultura da alimentação de seus pais ainda é bastante concreta, tendo destaque a relação de pratos aqui apresentados e, a partir dos quais pretende-se promover a cultura histórico/ gastronômica local. Nesse sentido, os pratos mais citados foram: minestra, galinha com polenta, pirão de peixe e solda de ovos, bem como, o aproveitamento da banha de porco para fritar quaisquer alimentos. As falas e seus contextos podem ser percebidas através dos depoimentos citados a seguir:

A gente tinha o costume de comer tudo frito... assim, na banha do porco. Sempre tinha uma lata com banha. Usava pra fritar, mas deixava uns pedaços de carne dentro também. Até hoje a gente usa a banha do porco. Quando carneia um animal em casa a gente já separa (E1).

Em casa a gente ainda come umas receitas que minha mãe fazia. A galinha com polenta, muita minestra! A gente come e lembra da família reunida. Hoje em dia o pessoal nem se reúne pra comer. É cada um por si (E8).

Eu tenho um irmão que é pescador e por isso o pirão de peixe a gente faz quase todo dia. Às vezes come antes e às vezes junto com as outras comidas, mas sempre tem! Minha mãe fazia sempre com bastante farinha, ficava mais grossa e ajudava a gente na lida (E11).

A tradicional minestra é feita, geralmente, das sobras de feijão e arroz, especialmente a partir dos grãos quebrados ou partidos, evitando assim o desperdício de alimentos que não seriam aproveitados para a venda na indústria. A minestra era normalmente servida com folhas de radiche, como acompanhamento. Já a Solda de Ovos, também muito utilizado na culinária dos antepassados, caracteriza-se como um prato de baixo custo, pois utilizava temperos verdes, cebolas, água e sal, fazendo um caldo e depois o cozinhando com ovos e formando uma espécie de pirão com farinha de mandioca.

A solda de ovos era o que a gente mais comia. Tinha um galinheiro perto de casa e a gente vendia ovo na casa dos vizinhos (E3).

A minestra eu lembro bem. Não tinha separador de grãos. A gente separava tudo à mão e os quebrados a gente guardava pra comer. Não dava pra vender esses grãos quebrados. Esses ficavam pra gente. E era boa a minestra. Nunca mais acertei uma minestra igual daquela época (E7).

Imagem 01: Minestra e Solda de Ovos



Fonte: Os autores, 2016.

Além destes, outros pratos de destaque são o pirão de peixe e a galinha com polenta, sendo este último, prato tradicionalmente italiano, ligado com a formação da cultura italiana no Brasil, tratando também da utilização de ingredientes econômicos em sua criação. Parte-se da preparação de um frango com molho, em geral feito à base de tomate, adicionado ao frango depois de cozido. Este acompanha a polenta, feita a partir da farinha de milho. Já o pirão de peixe era bastante característico dos municípios litorâneos, sendo que Sombrio estendia-se até o Oceano Atlântico, na área que hoje se caracteriza como o município de Balneário Gaivota. O pirão era feito, em geral, a partir da mistura da farinha de mandioca com o caldo extraído dos peixes. Esse caldo, contam alguns dos entrevistados, era feito a partir da cabeça do peixe, pois as outras partes eram guardadas para servirem de base a outros pratos.

O pirão que a gente comia era feito de bagre. Acho que era de bagre. Mas era bom. Às vezes eu vou num desses restaurantes da praia só pra comer pirão. Nem dou bola pro peixe que vem junto. Por mim, comia só o pirão! (E2)

Quem era italiano comia polenta quase todo dia. Minha irmã gostava mais da polenta com leite. Acho que porque era mais docinho. Eu gostava mais com galinha, quando tinha galinha. Às vezes a gente brigava pra ver quem ia comer a coxa. Uma coxa sempre era do pai e só sobrava a outra pra nós seis. Era quem pegava mais rápido (risos) (E4).

Imagem 02: Pirão de Peixe e Galinha com Polenta



Fonte: Os autores, 2017.

Ao serem questionados sobre a possibilidade de terem alguns dos pratos citados em restaurantes locais, todos os entrevistados disseram que frequentariam o estabelecimento, como pode ser percebido nos seguintes depoimentos.

Às vezes, quando vem a parentada do Rio Grande do Sul eu pensava em fazer uma polenta com galinha. Mas eu não sei se fica bom igual antes. Eu sei que não fica. Tinha que ter um cozinheiro, desses assim que soubesse fazer igual antigamente, num restaurante (E5).

Se tivesse polenta com galinha eu iria todos os dias no restaurante! (E7)

Professor, o senhor acha que dá pra fazer tipo uns pratos desses de televisão com essas receitas? O senhor acha que as pessoas comeriam? É que eu já pensei em fazer em casa e vender, pois tem muita gente lá perto de onde eu moro que tem saudades dessas comidas aí (E9).



Volume 3, número, 2018, p. 186- 200

Assim, a formação e caracterização destes pratos podem estimular a constituição de um restaurante temático na localidade, ou ainda, utilizar-se de empreendimentos que utilizam o sistema de *buffet* para dinamizar parte das cubas com pratos locais, favorecendo assim o consumo e estimulando as novas gerações à experimentação. Destaca-se como exemplo característico, guardadas as devidas proporções de negócio, o Restaurante Mangai, de João Pessoa, o qual estabeleceu inúmeros preparos da cozinha nordestina e tornou-se ponto turístico aos visitantes da capital paraibana. Cria-se, portanto, uma identidade cultural pautada na história local e tendo a gastronomia como motriz de desenvolvimento. Entregase ao turista um conceito da diversidade cultural local e estimula-o ao consumo não só de um produto, mas de todo um enredo histórico ali representado.

Nesse contexto, o estímulo deste tipo de produção consiste não só na valorização cultural, mas também, no direcionamento do estabelecimento como ferramenta de empoderamento cultural, desenvolvimento local e proposta de lucratividade, já que o custo de produção é relativamente baixo em todos os preparos citados. Outro elemento relevante é o fortalecimento de toda a cadeia produtiva, pois a opção dos primeiros moradores da região se estabeleceu pelo fácil acesso aos produtos, os quais ainda são base da cadeia produtiva local, favorecendo assim as relações de logística, fornecimento e produção num sistema que contribui para a manutenção dos minifúndios locais.

Assim, até a finalização deste artigo, foram contatados 6 restaurantes da região com a proposta de adequação e possibilidade de utilização dos pratos citados, sendo que, 2 destes, começaram algumas conversas para a inserção no cardápio e readequação das receitas, uma em *buffet* e outra no serviços empratado. Espera-se, até o início do verão, promover um ciclo de discussões e apresentar propostas de capacitação de pessoal para a apresentação dos pratos e de seu contexto histórico.



Volume 3, número, 2018, p. 186- 200

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A gastronomia como elemento cultural pode favorecer o apelo turístico e estimular o desenvolvimento de possibilidades de atrativos. A cultura, nela estabelecida, favorece a aproximação com a população local e dá características únicas aos produtos, determinando assim, a curiosidade como elemento fundamental à experiência turístico/ gastronômica.

Vivenciar um espaço geográfico e apropriar-se deste território como uma experiência de sabores e saberes pode ser determinante para o retorno ou a permanência de turistas num determinado local. Desse modo, a gastronomia e o turismo precisam promover experiências que se concebam como únicas, distintas de outras localidades e estimuladas pelas relações históricas locais. Fortalecer este enlace histórico-cultural é manter viva a memória e favorecer que todas as gerações possam, ao menos a partir do paladar, vivenciar aquilo que os moradores locais detinham como experiência.

Nessa perspectiva, espera-se que a busca aos pratos tradicionais do extremo sul catarinense possa servir de auxílio e estímulo aos empreendedores locais do ramo gastronômico para um resgate das tradições alimentares. Espera-se, a partir deste artigo, gerar o debate e a aproximação com o mercado, haja vista que o grupo reorganizou todas as receitas, dando-as apresentações contemporâneas e distribuindo-as gratuitamente como mecanismo prático de inserção. Salienta-se ainda que, com a ajuda de outros integrantes, o projeto hoje procura identificar plantas locais que podem ser reinseridas numa gastronomia atual, criando o estímulo ao consumo de produtos que se encontram em abundância na região e estabelecendo a ligação entre o antigo e o moderno.

REFERÊNCIAS

BARROSO, E. P.; SANTANA, T. K. G. (2016). As relações entre cultura alimentar e turismo. The connections between food culture and tourism. *Revista Cenário*, 4(6), 97-116.



Volume 3, número, 2018, p. 186- 200

BAUMAN, Z. (2013). A cultura no mundo líquido moderno. Trad. Carlos Alberto Medeiros. 1ºed. Rio de Janeiro: Zahar.

BOURDIEU, P. (2011). O poder simbólico. Trad. Fernando Tomaz. 15ª ed. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil.

BRAUNE, R. e FRANCO, S. (2007) O que é Gastronomia. São Paulo (SP): Brasiliense, Col. 322, primeiros passos, 1ª edição.

BURKE, Peter. (2005) O que é história cultural. Trad. Sergio Goes de Paula. Rio de Janeiro: Zahar.

DAMATTA, R. (1987) Sobre o simbolismo da comida no Brasil. Correio da Unesco. ano 15, n. 07.

GEERTZ, C. (2003) A Interpretação das Culturas. São Paulo: LTC.

HALL, S. (2006). A identidade cultural na pós modernidade. Trad. Thomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro. 11ª ed. Rio de Janeiro: DP&A.

HOBBSAWM, E. (2013) Sobre história. Trad. Cid Knipel Moreira. São Paulo: Cia das Letras.

LEFEBVRE, H. (1986) La Production de l'Espace. Paris : Anthropos.

LE GOFF, J. (2003) Memória. In: LE GOFF, Jacques. História e Memória. 5ª. ed. Campinas, SP: UNICAMP, p. 419-476.

MONTANARI, Massimo. (2006) Comida como Cultura. Trad. por Letícia Martins Andrade. São Paulo (SP): Senac.



Volume 3, número, 2018, p. 186- 200

SANTOS, M. (2012) Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal. 22ªed. Rio de Janeiro: Record, 2012.

SANTOS, M. (2013) Técnica, espaço, tempo: globalização e meio técnico-científico-informacional. 5ª ed. São Paulo: Editora da USP.

SANTUR. (2017) Santa Catarina Turismo. Encantos do Sul e Caminhos dos Cânions. Disponível em: <<http://www.santacatarinaturismo.com.br/destinos.php?id=28>>. Acesso em: 20ago2017.

SEVERINO, A. J. (2007) Metodologia do trabalho científico. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez.

YIN, R. K. (2001) Estudo de caso – planejamento e métodos. (2Ed.). Porto Alegre: Bookman.