

O Design À Mesa: influências culturais da Grande Florianópolis no design de utilidades em cerâmica

Designing to the table: Florianópolis - and its surroundings - cultural influences in ceramic utilities design

Ferreira, Joana Knobbe; Graduada em Tecnologia em Design de Produto; Centro Federal de Educação Tecnológica de Santa Catarina
joknobbe@gmail.com

Iwakami, Mariana Castello Branco; Graduada em Tecnologia em Design de Produto; Centro Federal de Educação Tecnológica de Santa Catarina
marianacastellobranco@gmail.com

Back, Suzana; M Sc; Centro Federal de Educação Tecnológica de Santa Catarina
suzana_back@yahoo.com.br

Sielski, Isabela; Dra; Centro Federal de Educação Tecnológica de Santa Catarina
isabela@cefetsc.edu.br

Resumo

Este artigo apresenta o resultado de uma pesquisa, cujo objetivo foi o levantamento das características usos e costumes das diferentes culturas que compõem o mosaico étnico da Grande Florianópolis para posterior aplicação no design de utilidades em cerâmica. A revisão histórica, o levantamento de imagens e as entrevistas a especialistas possibilitaram a identificação das principais fontes geradoras da diversidade cultural e sua influência na culinária regional. Constataram-se transformações na culinária local e a gradual perda de significado original no uso das utilidades de mesa, dando espaço para novas interpretações abordadas no desenvolvimento de uma proposta de utensílios em cerâmica.

Palavras Chave: design de utilidades; design cerâmico; identidade cultural.

Abstract

This article presents results from a research which main purpose was to catalog the cultural differences that composes the ethnic mosaic of Florianópolis' surroundings for further application in ceramic utilities design. Based on theoretical research, data-collection and interviews with specialists it was possible to identify the main generating sources of cultural diversity and its influence in the region's cuisine. The local cuisine fast changes as well as a gradual loss concerning the meaning of tableware use was some of the conclusions brought by the research, which leaves an open field to new interpretations and developments in tableware design.

Keywords: utility design; ceramic design; cultural identity.

Introdução

O presente artigo trata do desenvolvimento e conclusões da pesquisa em design cerâmico por bolsistas do Programa de Educação Tutorial, PET design – SESu/MEC, com a colaboração de professoras orientadoras, vinculadas ao Curso Superior de Tecnologia em Design de Produtos do Centro Federal de Educação Tecnológica de Santa Catarina - CEFET/SC.

A pesquisa em design cerâmico teve como objetivo analisar as questões culturais que influenciaram a produção e a utilização de louça de mesa na culinária local da Grande Florianópolis. Tem também o propósito de discutir como as culturas provenientes de outros países ainda influenciam os hábitos locais, destacando-se os hábitos alimentares e a relação com os produtos de louça de mesa utilizados atualmente. Assim, foi possível verificar a necessidade da intervenção do design, propondo o desenvolvimento de novos utensílios de mesa em cerâmica.

O Estado de Santa Catarina e a região Sul do Brasil, em geral, destacam-se por sua diversidade cultural, conseqüência das várias etnias que o formaram, desde o século XV (CORRÊA, 2002).

A cidade de Florianópolis e seus arredores passam por um processo constante de absorção de novos costumes de culturas provindas de diversas regiões do mundo assim como dos demais estados do Brasil. Cada uma dessas culturas influentes na região da Grande Florianópolis tem contribuído na formação dos hábitos e costumes locais em determinados aspectos, dentre eles, na produção e na utilização dos objetos da culinária, tanto para cocção como no serviço de mesa, que refletem traços históricos e costumes sociais e culturais.

É natural que com o passar dos anos as diversas culturas presentes em uma determinada região se fusionem e se transformem em uma cultura local. Entretanto, o que se observa na região é que, embora os costumes venham modificando-se gradativamente, nem todos os produtos usados no dia-a-dia têm acompanhado essa transformação.

Partindo desse contexto, espera-se estabelecer características que indiquem traços de uma identidade local contemporânea. Esta pesquisa parte da hipótese de que os objetos devem acompanhar as mudanças dos hábitos alimentares no decorrer do tempo sem com isso perder o seu significado para o usuário.

Constatou-se também que no Estado de Santa Catarina encontra-se um pólo cerâmico em constante crescimento, sendo alvo de referência não só para o estado, mas também para o Brasil e outros países. Têm-se evidências da utilização da cerâmica na região desde as técnicas artesanais desenvolvidas pelos indígenas, passando pelo incremento da tradição açoriana da olaria (centralizada na região de São José), até a instalação de indústrias trazidas pelos imigrantes europeus (principalmente alemães).

Portanto, do artesanato folclórico, passando pelas utilidades de mesa de origem indígena e açorianas elaboradas em torno cerâmico, até as olarias de telhas e tijolos com fabricação em processos semi-artesanais e as indústrias de revestimentos e louças com processos altamente tecnológicos, a cerâmica constitui atualmente um campo prolífero de investigações na região da Grande Florianópolis, o que justifica uma pesquisa em design com esse foco.

Buscou-se, com a pesquisa, aproximar o universo do desenvolvimento de produtos à forma como os moradores desta região percebem sua cultura e como eles se relacionam com os objetos, verificando, assim como essas pessoas gostariam que os objetos refletissem sua realidade.

Para tanto, notou-se a necessidade de uma abordagem de caráter interdisciplinar, trazendo discussões de outras áreas do conhecimento para o campo do design, como a etnografia, a sociologia, a antropologia, a psicologia social e a gastronomia.

Métodos e processos

A primeira etapa da pesquisa constituiu-se de leituras exploratórias acerca da imigração no Estado de Santa Catarina e, mais especificamente, na Grande Florianópolis, além de pesquisa de referenciais teóricos sobre cultura, multiplicidade cultural, globalização e sua relação com os objetos do cotidiano.

A partir da etapa exploratória, foi possível clarificar o problema de pesquisa e melhor definir seus objetivos. Assim, deu-se início à etapa de coleta e análise de dados acerca dos usos e costumes das diferentes culturas que compõem o quadro da diversidade cultural da Grande Florianópolis, o desenvolvimento da indústria cerâmica no Estado, e os materiais e processos cerâmicos existentes atualmente.

Nessa etapa foram realizadas pesquisas bibliográficas; registros históricos encontrados na Biblioteca do Instituto Histórico e Geográfico de Santa Catarina; levantamento fotográfico de utensílios – de cocção e de mesa –, utilizados na região pelas culturas imigrantes ao longo do tempo; observações e registros fotográficos da utilização atual dos utensílios de mesa em restaurantes típicos da região; entrevistas não estruturadas com especialistas em História e Gastronomia; visita à Escola de Oleiros de São José, em que foram realizados registros fotográficos, videográficos e entrevistas semi-estruturadas com sua Diretora e professores oleiros; visita à indústria cerâmica Oxford, em São Bento do Sul (SC); visita às lojas de utensílios cerâmicos de olaria tradicional, no Largo da Alfândega (Florianópolis), assim como registros fotográficos desses objetos, e visitas ao Eco-museu Ribeirão da Ilha e ao Núcleo de Estudos Açorianos.

Por meio da análise dos dados, reconheceram-se as influências culturais na culinária local e suas origens, as quais contribuíram para a reflexão sobre tais influências na produção e no uso de utensílios de mesa. Dessa forma, confirmou-se a oportunidade latente da intervenção do design cerâmico nos utensílios de mesa produzidos por comunidades locais, com foco no resgate cultural da região e nas necessidades funcionais contemporâneas.

Sugere-se, portanto, uma terceira etapa de aplicação da pesquisa, em que serão desenvolvidos produtos, seguindo métodos de design, assim como uma prospecção de comunidades produtoras e acompanhamento da produção para futura comercialização dos produtos gerados.

Identidade cultural: globalização e diversidade

Por cultura, entende-se "um conjunto de símbolos significantes, um código, um mapa mental ou uma linguagem que fornece a orientação e as referências necessárias para que as pessoas possam viver em grupo" (CARVALHO apud. ONO, 2006, p. xi); ou uma "teia de significados (...) a partir da qual [as pessoas] interpretam o significado de sua própria existência" (GEERTZ apud ONO, 2006, p. 01); e também "o todo complexo que compreende o conhecimento, as crenças, a arte, a moral, as leis, os costumes e as outras capacidades ou hábitos adquiridos pelo homem como membro de uma sociedade" (TAYLOR apud. ONO, 2006, p. 03).

Os objetos gerados por um grupo de pessoas, em determinada época, constituem o que chamamos de cultura material, e o estudo desses objetos proporciona indícios para o entendimento dos símbolos, dos costumes e práticas sociais, dos processos de comunicação e da relação entre indivíduos em determinada sociedade.

Da mesma forma, a produção desses objetos interfere no contexto dos hábitos de uma sociedade, gerando uma relação dinâmica e retroativa entre cultura e desenvolvimento de produtos.

Segundo Stuart Hall (2005, pp. 10-13), o conceito de identidade parte de três conceitos da pessoa humana: o primeiro se baseia no indivíduo, no qual a identidade nasce e se

desenvolve, mas o sujeito permanece o mesmo; o segundo conceito reconhece a relação do sujeito com outras pessoas, considerando a identidade como fruto dessa relação entre o "pessoal e o público"; o terceiro conceito assume que o sujeito "ao contrário de ter uma identidade fixa, essencial ou permanente, torna-se cambiante, permeável e plural", o que torna a identidade um processo constante de construção, com caráter "multidimensional e dinâmico".

A dificuldade em se compreender a diversidade cultural, e as necessidades simbólicas contemporâneas se dá por não bastar o simples entendimento das culturas que influenciaram determinado local, como é o caso das culturas vindas dos processos de colonização ou migração. Para Maristela Ono (2006, p. 18),

"cada cultura consiste em uma experiência única. Deste modo, mesmo ao se tratar de uma cultura originada de uma outra, ela se afirma, cedo ou tarde, em sua plena originalidade. Entretanto, indivíduos e grupos sociais exercem, entre si, mútuas influências culturais, em uma complexa teia de inter-relações, criando novas culturas e novas pessoas".

Um dos fatores que passou a modificar profundamente as relações socioculturais, para a autora Maristela Mitsuko Ono (2006), foi a globalização: um fenômeno econômico que passou a modificar profundamente as relações socioculturais entre nações, grupos sociais e indivíduos. O processo de homogeneização e padronização alterou os hábitos e costumes das populações, ao facilitar o acesso a bens e à comunicação internacional. Entretanto, em oposição ao que se previa quando a globalização passou a ser uma realidade concreta para a maioria das pessoas, existe atualmente um forte movimento de reafirmação das origens culturais locais e sua identidade, de valorização da diversidade, em contraposição à unificação e à imposição de modelos externos.

Compartilhando da visão apresentada pela mesma autora, entende-se que a identidade permite a um indivíduo reconhecer-se como integrante de um grupo e que os indivíduos ou grupos possam ser distinguíveis uns dos outros. É por essa necessidade social do ser humano que, mesmo com o processo de globalização, ressurgem um movimento de retomada das raízes culturais e valorização da diversidade, buscando definir uma identidade atual, inserida no contexto mundial.

Nesse contexto, o papel do *design* é de extrema relevância: buscando acompanhar o desenvolvimento técnico da produção, ao passo em que deve atender às necessidades e aos anseios no que diz respeito às questões simbólicas, sociais e culturais individuais e de grupos no desenvolvimento de um produto. Para isso, deve buscar-se adotar uma visão ampla e não reducionista, a fim de compreender as complexas relações que compõem uma cultura local.

Dentre os diversos elementos que constituem a cultura material de uma sociedade, os utensílios utilizados no processo de cocção e no serviço de mesa estabelecem estreita ligação com os simbolismos que indicam fatores sociais e culturais deste grupo de pessoas, em determinada época. E ainda, segundo Usinier (*apud.* ONO, 2006, p. 42), "dentre as convenções culturais que estruturam fortemente a vida cotidiana, nas atitudes face ao consumo, os hábitos de alimentação (quantidade, duração, composição, função social, significado cultural, dentre outros aspectos) [...] figuram em primeiro lugar".

Costumes gastronômicos e sua origem

A principal característica da gastronomia catarinense é a diversidade, presente na culinária típica dos carijós, depois adaptada pelos açorianos e influenciada pelos ingredientes e temperos utilizados por africanos e pelos vários povos europeus que se estabeleceram em diferentes regiões do estado. Notou-se como as raízes gastronômicas de Santa Catarina

refletem essas diferenças entre os povos colonizadores e que, ao mesmo tempo, sua culinária típica agrega elementos de todas essas culturas.

Segundo Silvana Graudenz Müller (2007), especialista em gastronomia da Ilha de Santa Catarina, o povo açoriano não tinha tradição da pesca, apesar de habitarem em ilhas. Isso se devia ao fato do arquipélago estar localizado em alto mar, o que dificultava a pesca. Seu sustento se baseava na agropecuária. Criavam gado e plantavam trigo. Quando o açoriano chegou à Ilha de Santa Catarina teve que se adaptar ao clima local e, conseqüentemente, aos costumes que esse fator envolve. Um deles foi a agricultura. O solo local não era propício para o cultivo de trigo, portanto tiveram que procurar alternativas. Aprenderam a usar a mandioca com os índios que aqui habitavam. Além disso, acrescentaram às suas refeições frutos do mar, que havia em abundância na Ilha. Em decorrência disso, os açorianos sempre tiveram uma gama variada de ensopados, acompanhada de pratos como peixe assado na brasa, caldo de peixe e pirão d'água, como o prato mais comum em sua mesa.

A cozinha regional é de base indígena ao contrário do que muitos pensam. Os açorianos contribuíram com temperos e técnicas como os engenhos de farinha de mandioca.

A culinária do litoral, por onde chegaram os primeiros colonizadores portugueses em princípios do século XVIII, é baseada em frutos do mar. Na Ilha de Santa Catarina, os dois elementos principais da culinária são o peixe e a farinha de mandioca, que os habitantes açorianos herdaram dos nativos Tupi-Guaranis

À mesa açoriana também se agregaram os elementos do complexo da mandioca, como a farinha, o cuscuz, o beiju, a própria mandioca assada, frita ou cozida, herdados da tradição Carijó (FUNDAÇÃO FRANKLIN CASCAES, 1995).

Na Grande Florianópolis, atualmente, a culinária local deixa evidente a influência açoriana no cardápio, com o uso de peixes, ostras, lagostas, camarões e outros crustáceos, em preparados à base de técnicas lusitanas, como a caldeirada (uma espécie de moqueca com maior variedade de frutos do mar), o ensopado e ao bafo (cozido a vapor). Siri recheado, omelete de camarão e camarão frito também são exemplos de variações.

Percebeu-se que a atual cozinha luso-açoriana é uma releitura sofisticada daquela praticada pelos colonizadores, revelando maior cuidado na preparação e na apresentação dos pratos, acrescentando novos temperos e permitindo combinações inovadoras. Hoje, dá-se destaque às ostras produzidas em fazendas marinhas na região da Grande Florianópolis – a capital catarinense é a maior produtora nacional – e ao camarão “Laguna”.

Também são comuns as porções de frutos do mar – peixes e acompanhamentos – servidas em restaurantes típicos da Ilha de Santa Catarina. Nesses restaurantes, além da utilização da cerâmica, é comum a utilização de travessas em aço inox e em vidro (Fig. 1).



Figura 1: Porção de camarão ao bafo servido em um prato de vidro

Objetos de estudo: utensílios de cocção e serviço de mesa

Além de a culinária açoriana ter se modificado e agregado elementos de outras cozinhas, ainda adotou alguns utensílios de cocção indígenas, como é o caso dos alguidares (Fig.2), recipientes cerâmicos utilizados para cozinhar e servir diversos pratos típicos da região. Além disso, a mescla cultural na região da Grande Florianópolis torna-se evidente em fatos tais como a produção de utensílios de origem indígena por oleiros da região de origem açoriana; a adaptação destes utensílios em cerâmica para pratos italianos, como é o caso das massas (Fig.3); ou então a utilização de louça de origem alemã, produzida por indústrias regionais, no serviço de mesa de pratos típicos açorianos e indígenas, como é observado em restaurantes tradicionais locais.



Figura 2: Alguidares no mercado público de Florianópolis



Figura 3: Pratos apresentados no restaurante italiano il Caravaggio

Assim, mesmo que as culturas imigrantes alemã e italiana tenham introduzido a prática industrial no Estado de Santa Catarina e a cultura açoriana, que já habitava a Ilha de Santa Catarina, ter se mantido exclusivamente artesanal, são também possíveis explicações para o processo de "extinção" em que se encontra a cerâmica tradicional indígena/açoriana e a difusão estilística que ocorreu com a louça alemã e italiana, por meio da produção em larga escala nas indústrias, como mostram as figuras 4 e 5.



Figura 4: Linha de louça “tradição”: Schmidt



Figura 5: Linha de louça contemporânea: Oxford

Tradição e contemporaneidade: a produção da cerâmica no contexto artesanal e industrial

No levantamento dos dados referentes à produção artesanal e industrial de utensílios em cerâmica e em visitas realizadas à Escola de Oleiros de São José (Grande Florianópolis) e à indústria Oxford (interior do Estado de Santa Catarina), destacou-se a tentativa de sobrevivência de uma tradição frente à crescente industrialização e massificação dos utensílios cerâmicos produzidos em série.

Se, na década de 40, a região estudada contava com aproximadamente 70 "fábricas" de olaria, situadas em sua grande maioria na Ponta de Baixo - São José (SC), hoje seu número é bem reduzido.

Para suprir a crescente desapareção de uma tradição local – a da louça cerâmica feita em torno pelos oleiros –, o que se tem hoje é uma Escola de Oleiros, a "Escola Joaquim Antônio de Medeiros", situada em uma antiga olaria em São José. Sendo uma iniciativa da prefeitura, a escola busca reavivar a técnica da olaria entre a comunidade local. Aberta a todos os interessados, a escola oferece cursos nos quais o aprendizado da "roda de oleiro tradicional" é o principal foco.

Relato da visita à escola de oleiros

Na escola ensinam-se três linhas de objetos em cerâmica: utensílios feitos na roda (ou torno), modelagem e objetos figurativos (de decoração). As utilidades que permanecem sendo comercializadas e utilizadas são o Alguidar, a Moringa e o Boião para nata. Segundo a diretora da escola, Tânia Nazaré de Melo Vieira (2007), os demais utensílios foram substituídos pelo alumínio e por plásticos.



Figura 6: Utilidades em cerâmica produzidas na Escola de Oleiros.

De acordo com a diretora, atualmente existe um movimento de resgate da cerâmica, principalmente na decoração de ambientes e na culinária em restaurantes.

Ela cita alguns pratos servidos em utensílios cerâmicos, como a moqueca, a caldeirada, o "mata-fome" (servido em prato fundo), cozidos em panelas de barro.

Entre os cinco professores(as) da escola está o Sr. Pedro João da Rosa, com 60 anos e oleiro há trinta e cinco anos, ofício que aprendeu com o pai (como a grande maioria desses profissionais). Ele faz parte da 3ª geração da família a trabalhar com cerâmica e seus filhos foram impelidos a buscar outras atividades, tendo em vista melhores condições de vida. A escola conta, ainda, com os professores Luciano e Wilson (que também aprendeu a arte com sua família).

Em entrevista com o Sr. Pedro João da Rosa pôde-se perceber a nostalgia de uma época em que a louça de barro era valorizada. Uma época em que as olarias tinham uma grande produção vista a procura daqueles artefatos cerâmicos – alguidares, canecas, panelas, moringas– peças que faziam parte da mesa do cotidiano ilhéu. Cozinhar em fogão a lenha nas panelas de barro, comer nos pequenos alguidares-pratos, amassar o pão nos alguidares maiores ou conservar a água fresca nas moringas, eram costumes trazidos pelos portugueses (açorianos) adaptados alguns das tradições indígenas locais.

A partir da década de quarenta com o incremento da indústria cerâmica assim como a introdução do plástico e do alumínio na fabricação de utensílios domésticos, a cerâmica artesanal foi gradualmente sendo substituída pelas novidades modernas.

Indústria cerâmica em Santa Catarina: breve histórico

A fabricação de cerâmica no Estado é uma tradição. Desde a época do Império no Brasil, se destacava como atividade econômica.

“Embora se saiba que a fabricação da cerâmica fosse conhecida dos índios do Brasil, antes da chegada dos europeus, é interessante notar que o aperfeiçoamento dessa indústria só se manifestou de um modo especial, desde então, em 3 lugares do

Império: Pernambuco, Baía, e Santa Catarina, que fizeram dela um ramo especial de seu comércio.” (DEBRET, 1940, p.132)

A primeira cerâmica do Estado de Santa Catarina foi instalada no ano de 1919 na cidade de Imbituba, por Henrique Lage. A fábrica produzia louças para abastecer os navios que faziam a linha Rio de Janeiro – Laguna – Porto Alegre.

Segundo o autor Goularti Filho (2007, p. 147), Lage trouxe técnicos da Itália que o auxiliaram no desenvolvimento de novos produtos.

A Cerâmica Henrique Lage encerrou sua produção de louças em 1925, passando a fabricar apenas azulejos. Com a morte de Lage, em 1941, a empresa sofre uma grande crise econômica e sua administração é assumida por João Rimsa, em 1942. Atualmente a antiga cerâmica chama-se Indústria Cerâmica Imbituba S.A. (ICISA) e trabalha apenas com revestimentos cerâmicos (GOULARTI FILHO, 2007; ICISA, 2007).

Em 1945, a família Schmidt funda a Porcelana Schmidt, em Pomerode (SC). Em 1948 adquire a Porcelana Real de Mauá (SP) e em 1956, assume a Cerâmica Brasileira, em Campo Largo (PR) que permaneciam independentes apesar de sua administração ser centralizada. Apenas em 1972 houve a fusão do grupo, que passou a denominar-se Porcelana Schmidt S.A. Atualmente, a indústria trabalha com porcelana fina de mesa e exporta para diversos países (PORCELANA SCHMIDT, 2007).

Em outubro de 1947 entra em operação a Cerâmica Santa Catarina Ltda. (CESACA), fundada por 16 sócios, em sua maioria de Criciúma. Sua produção inicial era apenas de louças de mesa, passando para a produção de azulejos e louças sanitárias no ano de 1950.

A Cerâmica Cocal Ltda. Indústria e Comércio foi fundada em março de 1954, idealizada pelo técnico italiano Alfredo Del Priore. Situava-se na localidade de Cocal do Sul, que possuía argila de boa qualidade. Contava com sócios dos Estados de Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Minas Gerais. Sua produção era de azulejos e louças de mesa. Posteriormente abandonou a produção de louças de mesa e tornou-se a Cerâmica Eliane, atualmente uma importante exportadora de revestimentos cerâmicos.

Em novembro de 1953, um grupo de empresários adquiriu o acervo da Cerâmica Santa Terezinha, em São Bento do Sul, e deu origem à indústria Oxford S.A. Indústria e Comércio, que começou a produzir louças de mesa em 1954 e hoje possui capacidade produtiva de 3900 milhões de peças por mês, sendo considerada a maior fabricante de louça de mesa da América Latina (OXFORD, 2007).

As indústrias cerâmicas com características marcadamente européias (italianas, alemãs, inglesas) introduziram no mercado louças há mais baixo custo e com qualidades técnicas mais elaboradas, visto os processos cerâmicos utilizados (massas de louça branca, maior temperatura de queima, maior impermeabilidade e dureza). Importando seus costumes e não integrando a tecnologia cerâmica que já havia na região, os imigrantes europeus foram responsáveis pela substituição dos costumes locais (em sua maioria açorianos), o que acarretou não apenas em mudanças "materiais", de usos e costumes, mas alterou todo um simbólico original local que passou a assimilar as tradições dos "outros" colonizadores estrangeiros.

Análise dos produtos industriais cerâmicos e relato da visita à indústria Oxford

Por meio da pesquisa em sites, catálogos e observação de objetos cotidianos, concluiu-se que os processos cerâmicos utilizados na indústria hoje são similares, o que resulta em louças em que a principal diferença se encontra nos estilos – alguns mais clássicos e outros com linhas mais modernas, remetendo-se ainda muitas vezes às louças tradicionais européias, como os produtos da cerâmica Schmidt.

Já a indústria visitada, a Oxford, busca em suas linhas de louça um desenho contemporâneo e inovador. A indústria trabalha com cerâmica do tipo louça e faiança queimadas com gás natural e utiliza como principais processos de decoração a serigrafia, a tampografia e a pintura manual com esmalte. Suas linhas de produtos possuem formatos diferenciados e são renovadas em 70% a 80% ao ano. A classificação das peças se dá por seu formato, dividindo-as em peças rasas (pratos, travessas) e peças ocas (canecas, copos, sopeiras).

São essas as louças que em geral vamos encontrar nos restaurantes tanto do interior da Grande Florianópolis como no litoral.

Considerações finais

Concluiu-se com a pesquisa que a alimentação predominante na Grande Florianópolis recebeu a maior parte de sua influência da cozinha açoriana adaptada aos recursos encontrados na região e com fortes influências indígenas.

Os pratos tradicionais, advindos dessa mistura ainda são difundidos por restaurantes turísticos (como comida típica) e também preparados pela população local. Entretanto, devido à crescente e atual vinda de pessoas de outros Estados do país para a região, a cultura da cozinha familiar tradicional torna-se cada vez mais rara. Dessa forma, apenas alguns restaurantes procuram resgatar os elementos culturais da região com pratos "típicos" e utensílios em cerâmica, produzidos por oleiros, utilizados no preparo e no serviço de mesa para tais pratos.

Entretanto, grande parte dos restaurantes típicos utiliza utensílios em inox, vidro ou cerâmica industrial, por seu baixo custo, resistência, durabilidade e por questões de higiene. Esses utensílios acabam por descaracterizar os pratos típicos, fato que confirma a hipótese inicial.

Dessa forma, a pesquisa mostra a oportunidade latente para o *design* em utensílios cerâmicos, buscando a união entre as características simbólicas e estéticas provenientes do rico mosaico cultural da região, e as necessidades práticas e funcionais dos restaurantes.

Portanto, a presente pesquisa buscou compreender como ocorreu a fusão entre essas culturas nas mesas familiares e como se dá a apresentação dos pratos em restaurantes locais, para, assim, encontrar um foco de desenvolvimento de produtos que transmitam os traços da identidade local, gerando identificação entre os usuários (habitantes da região e/ou visitantes) e os produtos cerâmicos.

Assim, com o encerramento da pesquisa, o grupo pretende iniciar um projeto de extensão com uma comunidade local produtora de utensílios cerâmicos, em que se pretende gerar conceitos; estudar as massas e técnicas para atingir os requisitos práticos e funcionais encontrados durante a realização da pesquisa; e acompanhar a produção e comercialização do produto, ou linha de produtos, desenvolvidos.

Referências

AMARAL, Daniel, et al. **Gestão de Desenvolvimento de Produtos**. São Paulo: Saraiva, 2006.

CORRÊA, C.H.P. Discurso. In: **Instituto Histórico Geográfico de Santa Catarina**, 2007. (<http://www.ihgsc.org.br/home.htm>)

FUNDAÇÃO FRANKLIN CASCAES. Coordenadoria de Patrimônio Cultural. **Roteiro das manifestações culturais do município de Florianópolis**. Florianópolis: Fundação Franklin Cascaes, 1995.

GOULARTI FILHO, Alcides. **Formação econômica de Santa Catarina**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2007.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução Tomaz Tadeu da Silva. Rio de Janeiro: DP&A, 2005.

ICISA revestimentos cerâmicos. 2007. Disponível em: <http://www.icisa.com.br/br/icisa.html>. Acesso em: 28 de outubro de 2007.

LETRAS BRASILEIRAS (Ed.). Gastronomia Catarinense. In: **Santa Catarina Turismo**, 2007. (<http://www.santacatarinaturismo.com.br/inter~22.htm>)

MÜLLER, Silvana Graudenz. **Costumes Gastronômicos na Ilha de Santa Catarina**. Florianópolis. 2007. Entrevista concedida a Joana Knobbe, Mariana Castello Branco, Isabela Sielski e Suzana Back.

ONO, Maristela Mitsuko. **Design e Cultura: sintonia essencial**. Curitiba: Edição da autora, 2006.

OXFORD. 2007. Disponível em: <http://www.oxford.ind.br/>. Acesso em: 25 de outubro de 2007.

PORCELANA SCHMIDT. 2007. Disponível em: <http://www.porcelanaschmidt.com.br>. Acesso em: 28 de outubro de 2007.

ROSA, Pedro João da. **A Olaria Ontem e Hoje**. Florianópolis, 2007. Entrevista concedida a Joana Knobbe, Isabela Sielski e Suzana Back.

VIEIRA, Tânia Nazaré de Melo. **Como Funciona a Escola de Oleiros**. Florianópolis, 2007. Entrevista concedida a Joana Knobbe, Isabela Sielski e Suzana Back.