



PESCA ARTESANAL DA TAINHA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL: UM ESTUDO EM BALNEÁRIO CAMBORIÚ-SC

Autores/as: Carlos Eduardo da Silva (Universidade do Vale do Itajaí; *carlosegastronomia@gmail.com*); Susana Gastal (Universidade do Vale do Itajaí; *susanagastal@gmail.com*).

RESUMO EXPANDIDO: Resultado de pesquisa.

Introdução

Balneário Camboriú, consolidado destino turístico do litoral norte catarinense que atrai brasileiros e estrangeiros, destaca-se por sua orla e pelos serviços variados ofertados, com destaque para gastronomia e compras. Mais recentemente, a pesca artesanal da Tainha vem despertando interesse de visitantes e movimentando a economia local, aproximando turismo e tradições culinárias (Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú, 2025).

A pesca artesanal da Tainha mobiliza pescadores e outros moradores, ativando uma cadeia estendida, que vai do mar ao rancho dos pescadores, passando pelas cozinhas domésticas e alcançando os restaurantes frequentados por turistas e festas tematizadas envolvendo tal pescado. Ou seja, trata-se de um percurso que dinamiza saberes locais, fortalecendo identidades alimentares, ativando a economia local e gerando trabalho e renda para os envolvidos. Em sintonia com a proposta do eixo [Gastronomia social e desenvolvimento social], a gastronomia social associada à Tainha manifesta-se como ferramenta de transformação e inclusão. Ao qualificar pessoas, cria oportunidades para pescadores e suas famílias, valoriza patrimônios culinários ao mesmo tempo em que tenciona desafios contemporâneos muito presentes em Balneário Camboriú, como a sazonalidade (da pesca e do turismo de sol e praia) e gentrificação, a exigir arranjos de governança e políticas públicas que enfrentem tais questões.

Em termos de sazonalidade, a pesca artesanal da Tainha se intensifica em Santa Catarina entre maio e julho, acompanhando a migração de cardumes desencadeada por fenômenos meteorológicos e oceanográficos que deslocam os peixes dos ambientes estuarinos da Lagoa dos Patos e da Baía do Prata para a costa catarinense (Bannwart, 2013). Mas a potência e centralidade da atividade pesqueira e seus desdobramentos socioculturais se estendem ao longo do ano, entre outros fatores motivando o reconhecimento da prática como Patrimônio Cultural

Imaterial de Balneário Camboriú, por meio da Lei nº 4.327/2019 (Balneário Camboriú, 2019) e, mais recentemente, por meio do Projeto de Lei Ordinária nº 174/2025 (Balneário Camboriú, 2025), que reconhece como patrimônio cultural imaterial a tradicional “Festa dos Pescadores”, que acontece anualmente no bairro da Barra, ambos com vistas à sua proteção e consequente preservação.

A gastronomia social, entendida como a articulação entre alimentação, qualificação, geração de renda e valorização de identidades culinárias, oferece um caminho concreto para ativação de diferentes âmbitos de desenvolvimento. No contexto de Balneário Camboriú, a cadeia da Tainha envolve pesca, processamento, preparo e ofertas culinárias em experiências gastronômicas. Trata-se de laboratório vivo de inclusão e fortalecimento comunitário, onde saberes tradicionais e inovação convivem para criar oportunidades especialmente voltadas a grupos historicamente mais vulneráveis.

A expansão turística e os processos de gentrificação muito presentes na referida cidade, reconfiguram territórios, usos do solo e relações de pertencimento, afetando diretamente práticas alimentares, modos e acesso a meios de vida. Nesse cenário, a Tainha funciona como eixo organizador de uma economia do cuidado que integra ofícios, cozinhas e pequenos negócios, mas também expõe assimetrias de poder e renda. Examinar como essa cultura alimentar pode sustentar qualificações profissionais, ampliar a renda local e reforçar identidades, sem esvaziar os sujeitos e seus lugares, é central para pensar desenvolvimento social. Este estudo analisa atores, espaços e circuitos de valor da cadeia produtiva acionada pela pesca da Tainha, com atenção às iniciativas comunitárias, promoção de festivais e atrativo para o turismo gastronômico. Interessa-nos compreender de que modo a qualificação, a mediação cultural e a economia criativa potencializam o protagonismo da comunidade.

Objetivos

À luz do contexto de expansão turística e gentrificação, a pesquisa propõe analisar como as práticas culinárias que apresentam da Tainha como centralidade, mediadas por iniciativas de gastronomia social, contribuem para o desenvolvimento social em Balneário Camboriú-SC, avaliando impactos sobre qualificação e renda, identificando tensões de acesso a alimentos/território e relacionando as temporalidades do comer.

Métodos/Metodologia

Trata-se de um estudo de caso qualitativo, de natureza exploratória, descritivo-explicativo, realizado em Balneário Camboriú-SC, com recorte territorial na Praia Central e em áreas diretamente vinculadas às práticas da Tainha, como o bairro da Barra. O trabalho de campo se concentra no ciclo produtivo e cultural da Tainha, privilegiando o período da safra (maio/julho) e acompanhando seus desdobramentos no restante do ano, de modo a captar tanto as rotinas cotidianas quanto as ativações festivas e turísticas. A abordagem metodológica apoia-se em fontes bibliográficas e em trabalho empírico composto por observação, com registro fotográfico e anotações em caderno de pesquisa, entrevistas semiestruturadas e análise documental, para coleta de dados. Para análise de dados seguimos Poulain e Proença (2003), que propõem a utilização de descritores, previamente construídos no resgate da literatura.

Segundo os autores, “como a realidade é sempre extremamente rica em detalhes, torna-se importante, através de uma perspectiva teórica, organizar e ter bem claros quais os aspectos importantes desta realidade que devem ser observados, registrados e, depois, analisados” (Poulain; Proença, 2003, p. 367).

Resultados/Discussão

Os resultados preliminares articulam-se em eixos complementares. No eixo da cadeia e das redes de cuidado, observa-se que, do rancho ao prato, há forte interdependência entre trabalho, hospitalidade e transmissão de saberes, com centralidade das mulheres nas tarefas de preparo, acolhimento e mediação cultural, papéis frequentemente invisibilizados no discurso público. Fundamenta empiricamente este relato, observação realizada em festividades locais ligadas à pesca artesanal da Tainha, como a festa “Raízes de Taquaras”. Nela, o estudo concentrou-se em três estandes conduzidos por membros da própria comunidade, onde a presença feminina na produção dos alimentos era marcante e central.

Entre os preparos, destacaram-se a tainha frita, tradicional e servida com pirão branco e limão-cravo, oferecendo uma combinação de sabores equilibrados; o pirão de caldo de peixe, intenso, bem condimentado e de coloração alaranjada, com aroma marcante; e a ova de tainha,



suculenta, delicadamente temperada e realçada pelo toque cítrico do limão. Durante a festa, a Tainha, elemento que dá sentido ao evento, figurava como protagonista, ocupando lugar de destaque nas mesas e nas conversas dos participantes. Em meio a esse ambiente, uma senhora de cabelos grisalhos resumiu o sentimento coletivo ao dizer, enquanto se servia de mais uma porção: “Como eu amo esse peixe”, revelando que, para ela, a Tainha era mais do que alimento, era memória e afeto.

No eixo do desenvolvimento social e da inclusão produtiva, despontam efeitos positivos de iniciativas de gastronomia social sobre qualificação, ampliação de renda e fortalecimento do capital social. Exemplos incluem o evento “Café Caiçara”, conduzido por mulheres cujos ofícios se vinculam à pesca; oficinas que reaproveitam materiais oriundos do mar, como redes descartadas transformadas em artesanato; e festividades que tornam visíveis, em tempos extraordinários, práticas e saberes comunitários. Tais ações apresentam repercussões particularmente relevantes para grupos historicamente vulnerabilizados.

No eixo gentrificação e turistificação, verifica-se que a expansão turística pressiona os usos do solo e encarece dimensões do cotidiano, fazendo emergir tensões entre a mercantilização da “experiência Tainha” e o direito de permanecer, produzir e consumir alimentos locais a preços acessíveis. Essas dinâmicas implicam a ressignificação de rituais, receitas e sociabilidades, com deslocamentos materiais e simbólicos na paisagem alimentar. Por fim, no eixo do turismo gastronômico, experiências ancoradas nas práticas culinárias valorizam o saber-fazer e as trajetórias de vida das comunidades ligadas à pesca artesanal da Tainha, reafirmando a gastronomia social como vetor de desenvolvimento social.

Considerações Finais/Conclusão

As evidências reunidas até o momento indicam restrições de práticas associadas à Tainha em espaços tradicionais, como ranchos e orla, obrigando pescadores a deslocarem-se, em migrações para outros locais da região, levando a ressignificação de rituais, receitas e sociabilidades. Nesse processo, emergem tensões entre a preservação da cultura local e as demandas imobiliárias e turísticas, ainda que se registrem propostas de preservação no âmbito das políticas públicas. A paisagem alimentar se reconfigura, combinando permanências e



mudanças, à medida que o ciclo produtivo e festivo da Tainha é incorporado a novas mediações, temporalidades e usos do espaço.

Os achados também sugerem que a culinária local opera como legado cultural vivo dinâmico em um destino de sol e mar consolidado e cosmopolita, no qual manifestações culturais, entre elas a gastronomia, reforçam a atratividade do lugar. Nessa dinâmica, a Tainha mantém centralidade para comunidades pesqueiras artesanais não apenas como base material de sustento, mas como símbolo de memórias, técnicas e modos de vida que informam a identidade local. Ao mesmo tempo, a ampliação da visibilidade turística convive com assimetrias de reconhecimento e de captura de valor, afetando diferentes atores da cadeia e repondo debates sobre justiça alimentar e direito ao território.

Por fim, os dados apontam que a articulação entre qualificação, geração de renda, frequentemente ativada por experiências culinárias e eventos promovidos a partir delas, têm potencial de produzir efeitos sociais positivos, sobretudo quando reforçam protagonismos historicamente invisibilizados e ampliando vínculos comunitários. Essas evidências, contudo, devem ser lidas à luz das limitações do estudo (recorte territorial e temporal, disponibilidade de dados), o que convoca aprofundamentos futuros e comparações com outras comunidades pesqueiras, inclusive para dimensionar com maior precisão os encadeamentos econômicos e culturais observados.

Conclui-se que a articulação entre práticas tradicionais e ações de gastronomia social pode fortalecer o desenvolvimento social ao criar meios de sustento e novos arranjos produtivos, mantendo vínculos culturais e favorecendo a inclusão econômica. Tais processos, porém, são tensionados pela expansão turística e pela reconfiguração do território, exigindo políticas e ações que assegurem condições de trabalho, continuidade da atividade pesqueira e acesso justo aos alimentos e espaços costeiros.

Referências bibliográficas

BALNEÁRIO CAMBORIÚ (SC). Lei nº 4.327, de 18 out. 2019. Declara patrimônio cultural imaterial do Município de Balneário Camboriú a pesca artesanal para captura de tainha (*Mugil liza*). **Câmara de Vereadores de Balneário Camboriú**, 2019. Disponível em: <http://leismunicipa.is/uxonb>. Acesso em: 5 set. 2025.

BALNEÁRIO CAMBORIÚ (SC). Prefeitura Municipal. **A Prefeitura**. [S. l.], 2025. Disponível em: <https://www.bc.sc.gov.br/a-prefeitura.cfm>. Acesso em: 5 set. 2025.



BALNEÁRIO CAMBORIÚ (SC). Projeto de Lei Ordinária nº 174/2025. **Câmara de Vereadores de Balneário Camboriú**, 2025. Disponível em: <https://www.balneariocamboriu.sc.leg.br/proposicoes/Projetos-de-LeisOrdinarias/2025/1/0/146217>. Acesso em: 5 set. 2025.

BANNWART, Janaina Patrícia. A pesca da tainha no litoral catarinense. **Revista Agropecuária Catarinense**, Florianópolis, v. 27, n. 2, p. 15-18, jul. 2013.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 365-386, dez. 2003.

Palavras-chave: Turismo Gastronômico, Pesca Artesanal da Tainha, Desenvolvimento social.

Fonte(s) de financiamento/apoio: Capes e CNPq.

Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.