



RELATÓRIO DE BENS IMATERIAIS

Índice

Celebrações	3
Carnaval.....	4
Corpus Christi	9
Festa de Nossa Senhora dos Navegantes	11
Festa do Divino Espírito Santo	15
Formas de Expressão	18
Boi de Mamão.....	19
Brincadeira – Bola de Gude	23
Brincadeira – Pandorga (Pipa)	25
Brincadeira – Pião.....	27
Capoeira.....	29
Dengo Dengo	31
Expressões Linguísticas Populares	34
Futebol de Areia	40
Serestas.....	43
Surf	45
Teatro	48
Terno de Reis.....	51
Lugares.....	53
Balsa	54
Comercialização de Camarão e Peixe – Praça do Gravatá	57
Ferry Boat.....	59
Praça Nossa Senhora dos Navegantes	62
Rua dos Velhacos	65
Sociedade Recreativa Sul América	67
Saberes	70
Benzedeadas	71
Carpintaria Naval	73
Caso Urinol	75
Engenho de Farinha.....	77
Ervas Medicinais / Remédios Caseiros.....	79
Fantasma da Figueira	86
Luz do Trilho.....	88
Mulher de Branco	90
Pesca Artesanal	92
Pescador Gago	94
Receita – Caldo de Tainha.....	96
Receita – Consertada	98
Receita – Escabeche	100

Receita – Estopinha.....	102
Receita – Filé de Peixe Frito.....	104
Receita – Lambe Lambe.....	106
Receita – Peixe Seco.....	108
Receita – Pirão d’Água com Linguiça.....	110
Receita – Sardinha Frita.....	112
Receita – Solda de Ovos.....	114
Receita – Tainha na Folha de Bananeira.....	116
Receita – Tainha no Feijão.....	118
Salga.....	120
Tarrafa.....	122

Celebrações

Carnaval

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Carnaval
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

Os Entrudos – Os Carnavais

O carnaval é um misto de folguedo, festa e espetáculo popular. Ao lado do futebol, é a maior manifestação de cultura popular do país. Chegou ao Brasil no século XVII com o nome de entrudo, o Intróito da Quaresma, trazido pelos portugueses como forma alegre de brincar. Em Navegantes, as pessoas jogavam reciprocamente baldes d'água, os chamados limões de cheiro misturado com farinha de trigo e, às vezes, com cal.

Muito se fala dos limões de cera, ou de cheiro e talvez sem conhecer como os fizesse. Os limões de cera eram feitos de uma forma especial. Primeiramente, eram cobertos por uma leve camada de sabão, depois jogados em cera derretida; dali, os limões eram colocados na água fria. Mãos hábeis desgrudavam a cera do limão ou laranja que havia tomado o formato da fruta. Recompondo-a, novamente, enchiam-na com água, farinha, trigo, tendo o cuidado de fechar a abertura com cera. Prontos para o combate eram carregados nas costas, protegidos com barba de velho. Nos lugares onde não eram usados os limões, a guerra fria era com esguichos, bisnagas, gomo de bambu, às vezes verdadeiras tempestades de balde de água. Dona Benísia traz no seu rosto uma recordação de um entrudo. Ao jogarem-lhe uma baldada de água.

O Carnaval – Primórdios

Juventino Linhares em “O que a Memória Guardou”, fala sobre os carros de carnaval em Itajaí, uma arrojada novidade daqueles tempos. Bernardo e Manoel Gaya, irmãos de João Gaya eram proprietários da passagem de Navegantes* que era muito morosa, o que levava os passageiros a dizer “quem tem pressa que espere sentado”. Num carnaval quando a passagem ainda pertencia aos dois irmãos Gaya, os foliões de Itajaí para mexer com os navegantinos, montaram um carro alegórico. Vários carros foram feitos para ridicularizar ou criticar os costumes da época e, entre eles um se propunha a ridicularizar a morosidade da passagem de Navegantes. Tal carro levava uma barçaça que dizia “Quem tiver pressa que espere”.

Os carnavais em Navegantes começaram nos salões. O Clube 1º de Janeiro foi o primeiro clube de dança em Navegantes. Foi o precursor dos grandes bailes e era considerado o clube dos ricos onde só dançavam os sócios. Quem não era associado ficava só espiando do lado de fora e os moços de Itajaí vinham para o outro lado.

Os principais carnavais de salão eram os bailes da Sociedade Recreativa Sul América e da Sociedade Recreativa Almirante Tamandaré, onde contam que existia uma rixa entre as moças que frequentavam os clubes e por parte dos presidentes que também mantinham essa rivalidade. A Sociedade Recreativa Almirante Tamandaré foi fundada em maio de 1932 com as cores vermelho, preto e branco era o clube rival do Sul América. Os dois clubes durante o período carnavalesco abrigavam boa parte da elite navegantiva e havia uma rixa muito grande entre as moças

frequentadoras. Ambos eram clubes respeitados e tradicionais na cidade e seus bailes, fossem eles de carnaval ou não, eram esperados por todos.

Outro clube que despontou no cenário navegantino foi o Vera Cruz criado por João Martins do Santos (o João Carolino). Neste salão localizado no bairro pontal os frequentadores eram as famílias dos pescadores. O salão onde funcionava o Vera Cruz também era utilizado como uma escola para os filhos dos pescadores, uma espécie de “Colônia Escolar”, que era mantida pela cooperativa dos pescadores. Segundo Elvira Machado, que relatou a Didymea no seu livro Navegantes que eu Conto, ela teria sido a primeira professora daquela escola.

Segundo Ilva Santos durante o período do carnaval cada rainha tinha um grupo que era uma espécie de bloco. Este grupo representava seu clube de origem e visitava os demais clubes. O Clube União era o que abrigava a rainha do Pontal e Centro.

Dos carnavais de clube para as apresentações nas ruas foi onde Navegantes se consolidou como um dos maiores carnavais de SC. O maior bloco de sujos do Sul do país iniciou em 1978, com um grupo de oito integrantes da família Souza, do bairro São Domingos. A turma que queria se divertir na segunda-feira de carnaval resolveu se fantasiar de mulheres e sair pelas ruas da cidade. Segundo Osair Souza, o primeiro nome do bloco foi “Banho da Dorotéia”, pois o grupo já fantasiado saiu em cima do caminhão de Norival Souza, com destino à Praia Central do município. Ele explica que no ano seguinte, o grupo que já ganhava alguns simpatizantes, era chamado apenas de “Bloco da Dorotéia”.

Em 1980, ano em que a escola de Samba Unidos de São Domingos foi fundada, o “Bloco da Dorotéia” ganhou mais força, quando muitos componentes da agremiação resolveram sair também no bloco de sujos. Nesta época, o nome do bloco havia se transformado em “Naveguei”, no sentido de navegar, pois o grupo, que já envolvia componentes de todo o município, passou a atravessar o *Ferry Boat* e desfilar pelas ruas de Itajaí. A cada ano, mais pessoas se juntaram ao bloco, que passou a desfilar somente em Navegantes. Com o passar dos anos as mulheres começaram a participar do bloco conhecido como “Navegay”, denominação escolhida devido às fantasias de sexo oposto que os integrantes usavam. Em 2019 cerca de 200 mil pessoas participaram do Navegay.

Assim que eleito, Liba Fronza (atual prefeito) já havia anunciado o fim do Navegay, inicialmente por conta da pandemia de Covid-19, mas isso não impediu as mudanças permanentes do carnaval da cidade. A prefeitura de Navegantes anunciou o fim do Navegay em 2022. Destaque do carnaval do município desde 1978.

O primeiro bloco de carnaval de Navegantes veio do bairro Pontal e foi o Estrelinha do Mar. Ele saía para desfilar com crianças e, o então grupo Ciganos do Amanhã também tinha interesse em desfilar, dando origem ao Bloco da Amizade. Nesta época, existia uma regra de que para dar início aos desfiles era necessário que o grupo tivesse 60 integrantes. O grupo que deu início ao Bloco da Amizade era um pessoal que residia no centro de Navegantes, da família do Sr. Alceno que moravam próximo a casa da D. Vani. O grupo foi se consolidando e as fantasias começaram a ser fabricadas pelos integrantes. A organização do bloco acontecia na casa do Sr. Alceno e os enredos eram os mesmos do RJ. A equipe escolhia um enredo carioca para ser o mote do bloco em Navegantes.

No início, as fantasias eram simples com apenas uma cartola ou uma roupa de cetim. As meninas usavam uma pena na cabeça e assim, com certo improviso, eram feitos os primeiros desfiles. O Bloco da Amizade após seu primeiro ano de desfile, colocou na avenida um Bugue como carro alegórico, todo enfeitado e a Analu, filha de D. Clarinda, que concorria no Guarani em Itajaí com a fantasia de luxo em cima do carro.

Com o passar dos anos o carnaval foi tomando outra característica e outra dimensão, do Bloco da Amizade alguns participantes saíram e formaram o Bloco Cara e Coragem para tornar os desfiles ainda mais competitivos. Segundo a Sra. Ilva, durante a entrevista referente ao carnaval, as pessoas gostavam de fazer carnaval, ela desenhava as fantasias e o pessoal levava pra casa pra bordar.

O mesmo acontecia com o Cara e Coragem, as pessoas que eram dos blocos adversários, por mais que fossem amigos, não mostrava a fantasia do seu bloco para o outro. Navegantes convivia com um suspense das fantasias até o dia do desfile na avenida.

*Para saber mais sobre a passagem de Navegantes assista ao documentário “A passagem e suas Histórias” disponível no bem cultural *Ferry Boat* ou através do link <https://www.youtube.com/watch?v=oZDSijKLabQ>.

Referências:

LINHARES, Juventino. O que a Memória Guardou. Itajaí, SC: Ed. da Univali, 1997. 328p.

NAVEGAY. O Maior Bloco de Sujos do Sul do país. Disponível em <<http://www.navegantes.sc.gov.br/noticia/9406/navegay-o-maior-bloco-de-sujos-do-sul-do-pas-completa-37-anos>>

OLIVEIRA, Didymea Lazzaris. **O Navegantes que eu conto**. Navegantes: Papa Terra, 2012. 400 p.

SANTOS, Ilva. Entrevista. Realizada em outubro de 2017.

[Navegantes não terá a Navegay em 2022 - Diário da Jaraguá](#)

[Programação oficial do NavegaFolia, o Carnaval de Navegantes, é lançada em evento especial](#)

Uso atual:

O Carnaval de Navegantes, também conhecido como NavegaFolia, é uma festa de rua que atrai milhares de foliões para a cidade. A programação inclui trios elétricos e outras atrações animadas. Em 2023, o Carnaval de Navegantes mudou de formato, mas ainda promete cinco dias de festa com novidades e atrações, incluindo escolas de samba, blocos de animação, baile da terceira idade e carnaval infantil.

Programação oficial do NavegaFolia para o [Carnaval de 2024](#). As atrações foram apresentadas em um coquetel promovido pela Secretaria Municipal de Turismo na Meia Praia.

O evento aconteceu na ASPMN (Associação de Servidores Públicos de Navegantes) e reuniu autoridades do município, com o prefeito Liba Fronza, secretários municipais, empresários, membros do trade turístico, representantes de vários setores e a imprensa.

Serão três dias de festas na Arena de Eventos do Pontal, localizada no bairro São Pedro. A agenda de Carnaval começa em 9 de fevereiro, uma sexta-feira, e vai até o dia 11, no domingo.

Entre as atrações confirmadas no NavegaFolia, estão shows nacionais, apresentações de baterias e escolas de samba e até eventos dedicados às crianças.

Na sexta-feira de Carnaval, a programação começa às 19h e segue até 3h. Nos dias seguintes, no sábado e domingo, inicia às 14h e 15h, respectivamente, encerrando também às 3h.

Nome:	Prefeitura Municipal de Navegantes
Permite Visitação:	Sim
Dificuldade Visita:	Fácil
Sinalização Indicativa:	Nenhuma
Sinalização Interpretativa:	Nenhuma
Tipo de Acesso:	Pavimentado
Acessibilidade:	Sim
Sinal de telefonia móvel:	Sim
Serviços regulares :	Oferta alimentar
Atividades Esporádicas :	Apresentações, Outros
Tipo Proprietário:	Público
Nome Proprietário:	Prefeitura Municipal de Navegante / Secretaria do Turismo
Bem tombado ou Registrado?:	Não

Pontos Fortes:

- ♦ Fundado em 1978 é um dos mais antigos do Brasil.
- ♦ Atrai turistas e visitantes de todos os estados brasileiros.
- ♦ Mistura de culturas: influências indígenas, africanas e europeias.
- ♦ Equipes de emergência.

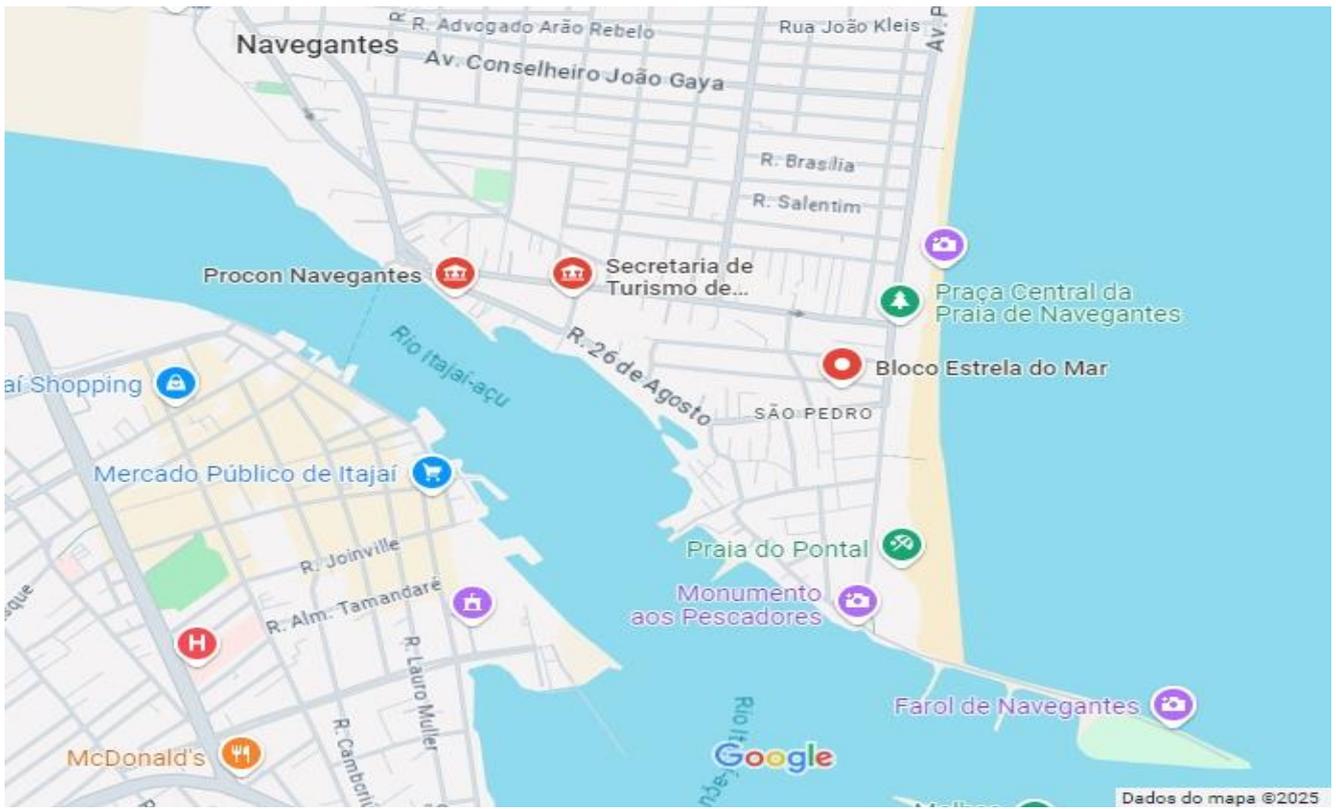
Pontos Fracos:

- ♦ Rede hoteleira é deficiente para receber um grande demanda, não há leitos suficientes na cidade.
- ♦ Falta de recursos financeiras.
- ♦ Investimentos insuficientes para as escolas de samba.

Direcionamentos:

- ♦ Reduzir uso de plásticos.
- ♦ Dar subsídios para que as escolas de samba não deixem de realizar seus desfiles.
- ♦ Fomentar o turismo relacionado ao carnaval de rua de Navegantes.
- ♦ Fechar parcerias e criar mecanismos de divulgação durante o carnaval com cidades vizinhas para abrigar os possíveis foliões.
- ♦ Realizar pesquisas de satisfação.





Corpus Christi

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Corpus Christi
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

A Igreja Católica tem como prática de culto a adoração ao Santíssimo Sacramento durante e depois das missas. A prática de conservar partículas consagradas faz com que leve a exposição e por consequência veneração pública.

A festa de Corpus Christi, Corpo de Deus ou Triunfo Eucarístico foi criada no contexto medieval na Europa no Século XII através do Papa Urbano V. Dentro do imaginário lusitano esse festejo é realizado de forma solene com grande importância no culto católico.

Santa Catarina, devido sua colonização lusitana acompanhou esse processo, sendo considerado um dia cívico nas comunidades luso-brasileiras.

Referências:

D'ÁVILA, Edison; D'ÁVILA, Márcia. **Festas e Tradições Populares de Itajaí** – 2ª ed. Fundação Genésio Miranda Lins, Itajaí/SC, 2001.

Ano de Fundação: Séc. XIX

Uso atual:

A festa de Corpus Christi acontece nas ruas centrais de Navegantes com procissão eucarística. As ruas são enfeitadas com pó de serragem coloridos formando desenhos feitos pelos populares durante a madrugada que antecede o festejo. Isso demonstra a devoção e a arte da população na manifestação da fé.

Nome: Santuário Nossa Senhora de Navegantes

E-mail Dirigente: pascom@santuariodenavegantes.com.br

Telefone Dirigente: (47) 3342-1082

Permite Visitação: Sim

Dificuldade Visita: Fácil

Sinalização Indicativa: Nenhuma

Sinalização Interpretativa: Nenhuma

Tipo de Acesso: Pavimentado

Tipo Proprietário: Privada

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

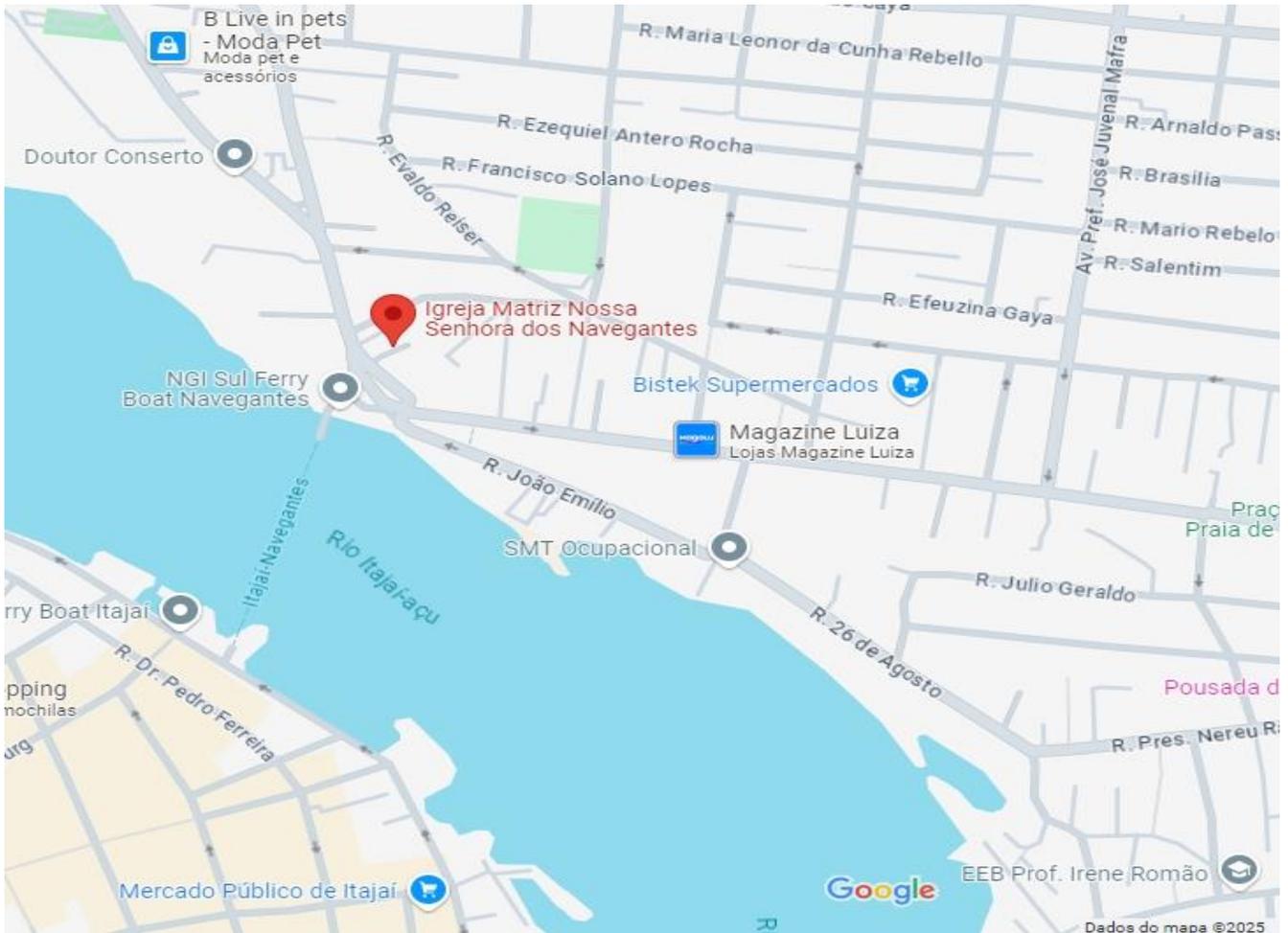
- ♦ Festa de grande representatividade e envolvimento da sociedade de Navegantes.
- ♦ Representa a religiosidade de origem católica e as expressões culturais a ela vinculadas.

Pontos Fracos:

- ♦ Não identificado.

Direcionamentos:

- ♦ Realizar acompanhamento das mudanças e variações dos tapetes ano a ano para incentivar o registro desse festejo como patrimônio de Navegantes.
-



Festa de Nossa Senhora dos Navegantes

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Festa de Nossa Senhora dos Navegantes
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

A história do então povoado de Navegantes está ligada ao catolicismo e a devoção por Nossa Senhora dos Navegantes. Aqui viviam os navegadores fossem eles os de mar afora (marítimos) fossem eles os de mar adentro (pescadores). A devoção por Nossa Senhora dos Navegantes surgiu muito antes da construção da própria capela, para os pescadores a Nossa Senhora dos Navegantes era como um alento em meio as intempéries do mar.

A construção da primeira capela teve início em março de 1897 e a data de sua inauguração é de 2 de fevereiro de 1898. A igreja era o centro da formação do povoado e permanece até hoje como o ponto central da cidade. A imagem de Nossa Senhora dos Navegantes foi recebida pelos moradores com maior festejo em 8 de setembro de 1899 e constam em relatos que essa festa foi repetida anualmente. No entanto, por ser uma época chuvosa e fria os fiéis acharam melhor transferir as comemorações para o dia 2 de fevereiro, data em que oficialmente se comemora a festa de Nossa Senhora dos Navegantes. Nesta mesma data se celebra a devoção a Nossa Senhora do Lampadário.

No entanto, consta no Dossiê de Registro da Festa de Nossa Senhora dos Navegantes (2017, p.28) que: “Segundo relatos, a festa, inicialmente, acontecia no mês de setembro, outubro ou dezembro, anualmente e teve sua primeira atividade em 1899. No entanto, pela enorme quantidade de chuva nestes meses, a data para a festa foi remarcada, em 1905, para 02 de fevereiro, dia em que era feriado na cidade de Itajaí. Após o Concílio do Vaticano II a festa foi transferida para o domingo mais próximo do dia 02 de fevereiro. Os antigos diziam ser um dia especial, e todos tinham um grande respeito pelo momento. Acreditava-se que coisas incomuns poderiam acontecer como incêndios, naufrágios, tragédias, então todos tomavam cuidado para não fazer nada de errado nem cometer exageros.”

A festa movimentava o povoado e durante os dias que antecediam os festejos por muitos anos os moradores se organizavam e ornamentavam a rua principal, deixando assim a rua por uma extensão de 1 km toda embandeirada com hastes pintadas de branco e arcos feitos de bambus. Vale ressaltar que durante esse período Navegantes ainda era um bairro de Itajaí, bem como as cidades vizinhas de Luiz Alves e Penha e todas as cidades paravam para as festividades.

Todos se preparavam o ano inteiro para a festa de Nossa Senhora dos Navegantes. As vestimentas para a festa eram mais importantes do que as vestimentas para as comemorações do final do ano, na missa festiva era imprescindível o uso de roupas novas e estar bem trajado.

A festa dispunha sempre dos brinquedos e folguedos de sua época, as barraquinhas que vendiam santinhos, imagens, anéis e tudo o que os mercantes poderiam trazer para a venda, os quitutes das festas eram e até hoje são organizados pela igreja e suas pastorais. As bandas que animavam as festas eram Os Foliões de Itajaí e a banda Amor à Arte de Florianópolis, entre outros. Todos os populares ficavam sempre sentados ao lado da igreja nos bancos de madeira e as bandas ficavam tocando o dia todo para a animação da festa.

A procissão é um dos aspectos mais importantes da festa pois há a procissão por terra e por mar. Ambas saíam da igreja pois não cabiam todas as pessoas nos barcos e, quando a procissão fluvial chegava em terra novamente, ambas se encontravam e seguiam por mais um pequeno trajeto terrestre.

Acesse o link para baixar o arquivo completo do [Dossiê de Registro da Festa de N. S. Navegantes](#).

Referências:

ESTRELA DO MAR: Rainha dos Navegantes. Documentário. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=f9foBh1abJQ>>. Acesso em out. 2017.

COMISSÃO Municipal de Tombamentos. **Dossiê de Registro da Festa de Nossa Senhora dos Navegantes**. Navegantes, 26/01/2017. Disponível em: <<http://navegantescultural.blogspot.com.br/p/conselho-de-cultura.html>>. Acesso em out. 2017.

OLIVEIRA, Didymea Lazzaris. **O Navegantes que eu conto**. Navegantes: Papa Terra, 2012. 400 p.

Ano de Fundação: 1896

Uso atual:

A igreja em momento algum deixou de lado a tradição e os aspectos populares da festa de Nossa Senhora dos Navegantes. Ela soube incorporar na festa aspectos importantes do imaginário popular. As crianças se vestem de marinheiros para abrir caminhos para a passagem da imagem de Nossa Senhora dos Navegantes que é carregada pelos festeiros do ano, a mesma é levada em cortejo até o ferry boat onde se iniciam os ritos da procissão fluvial pelo rio Itajaí-Açu.

Durante muitos anos a procissão por terra e pelo rio saíam da igreja pois não cabiam todas as pessoas nos barcos e quando a procissão fluvial chegava em terra novamente, as duas procissões se encontravam e seguiam por mais um trajeto.

A procissão fluvial que sempre ocorria no dia 2 de fevereiro, no feriado, foi transferida para o domingo que antecede a data, pois no domingo há a possibilidade de mais fiéis acompanharem a procissão.

Com o passar dos anos começou a ocorrer uma defasagem de barco nas procissões fluviais e um dos motivos são as normas impostas pela Capitania dos Portos para a segurança de quem participa da festa. Com o objetivo de evitar acidentes nos últimos anos há uma fiscalização para o cumprimento das normas a serem seguidas, como por exemplo, o uso de coletes salva vidas e a diminuição de pessoas nos barcos.

Quanto a alimentação, as tradicionais bananinhas e pastéis são o carro chefe da festa de Nossa Senhora dos Navegantes. Há também os jantares que são organizados por entidades sociais e dos festeiros que são responsáveis pela organização e desenvolvimento dos trabalhos durante a festa.

Nome:	Santuário Nossa Senhora dos Navegantes
E-mail Dirigente:	pascom@santuariodenavegantes.com.br
Permite Visitação:	Sim
Dificuldade Visita:	Fácil
Sinalização Indicativa:	Boa
Sinalização Interpretativa:	Nenhuma
Tipo de Acesso:	Pavimentado
Acessibilidade:	Sim

Sinal de telefonia móvel: Sim
Serviços regulares : Oferta alimentar
Atividades Esporádicas : Apresentações
Tipo Proprietário: Privada
Nome Proprietário: Santuário Nossa Senhora dos Navegantes
Endereço proprietário: Travessa Valdemar Vieira, 42, Centro - Navegantes
Telefone Proprietário: (47) 3342-1082
Bem tombado ou Registrado?: Sim
Grau de Proteção do Tombo: Municipal

Pontos Fortes:

- ♦ Festa tradicional da religião católica na cidade.
- ♦ Reforça a identidade cultural.
- ♦ Há uma preocupação com a memória da festa por parte da administração da paróquia.
- ♦ Envolve a comunidade na organização e execução da festa.
- ♦ Registrada como patrimônio imaterial de Navegantes.

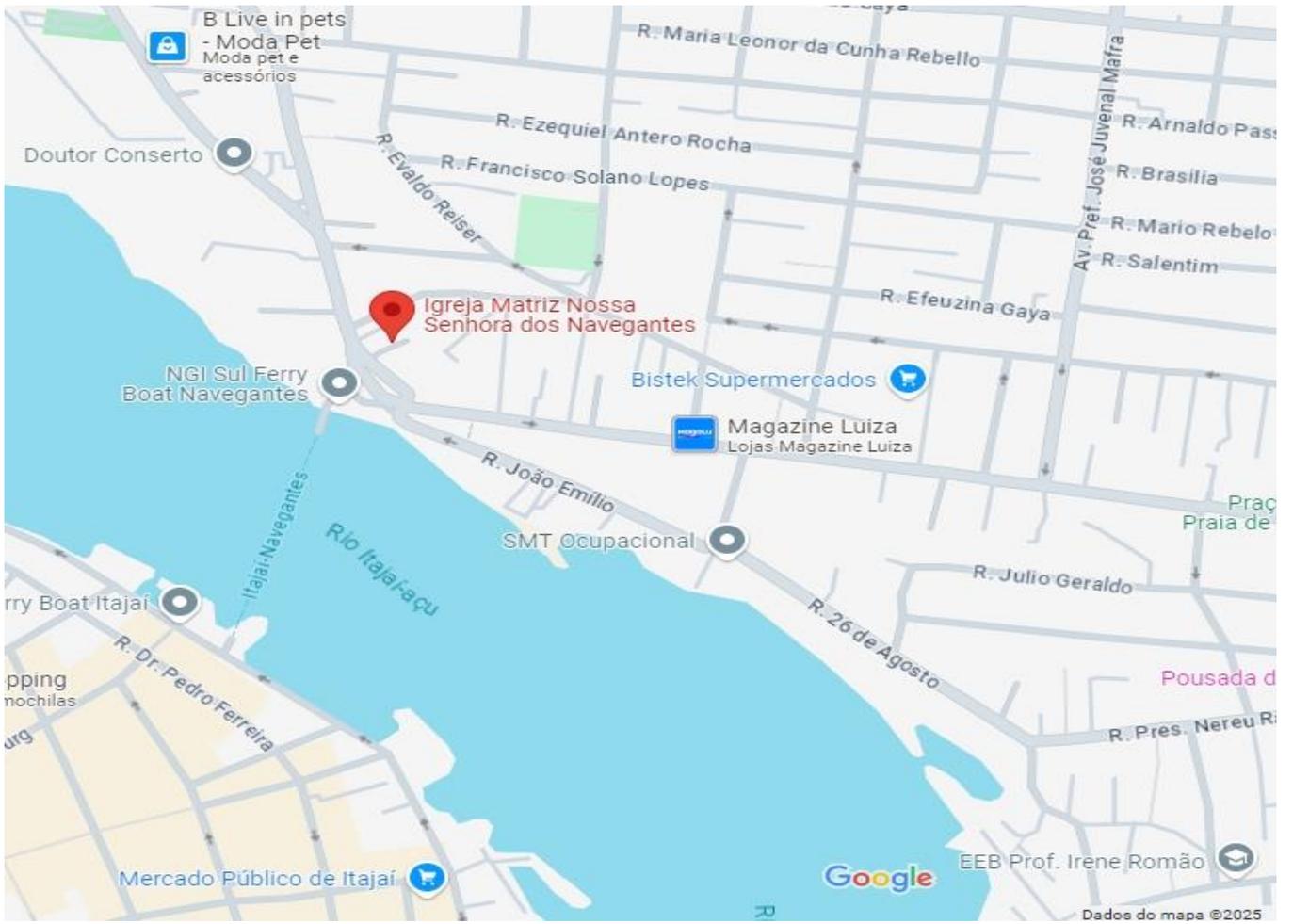
Pontos Fracos:

- ♦ Anualmente há uma baixa na quantidade de barcos que participam da procissão fluvial.
- ♦ Intolerância religiosa.
- ♦ Diminuição da pesca artesanal.

Direcionamentos:

- ♦ Definir uma estratégia que possibilite trazer as empresas de pesca novamente para participarem com seus barcos da procissão fluvial.





Festa do Divino Espírito Santo

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Festa do Divino Espírito Santo
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

A festa do Divino Espírito Santo é uma manifestação religiosa que foi estabelecida em Portugal no século XIV, chegando no Rio de Janeiro com a família imperial e que mantinha como tradição a distribuição de comida aos pobres.

No litoral catarinense a festa é comemorada com procissão, folguedos, trajes típicos, fogos de artifício, comida e bebida. Traz como herança a tradição açoriana envolvendo no ritual a figura do Imperador com sua bandeira e seu séquito de súditos.

A festa do Divino Espírito Santo é realizada na paróquia do Santuário de Nossa Senhora dos Navegantes uma semana após o Pentecostes, no domingo da Santíssima Trindade, por acordo feito com a paróquia vizinha Nossa Senhora da Penha.

Esta festa iniciou-se na década de 1960, sendo realizada com crianças, com a presença dos imperadores, empregadinhos, familiares e devotos. Os imperadores visitam as casas levando a bandeira do Divino, tocadores e cantores, entregando pessoalmente o convite para as crianças representantes e o povo. Na santa missa realiza-se a coroação do imperador e da imperatriz, a coroa e o cetro, que deixam de ser “símbolos do poder temporal do ‘imperador’”, para constituírem símbolos do próprio Espírito Santo e objetos de veneração e culto. (OLIVEIRA, 2012, p. 223)

Referências:

OLIVEIRA, Didymea Lazzaris. **O Navegantes que eu conto**. Navegantes: Papa Terra, 2012. 400 p.

Ano de Fundação: 1961

Uso atual:

O Santuário Nossa Senhora dos Navegantes ficou sem realizar a festa durante dez anos. Em 2012 o padre Fabian reativou a festa e foram indicadas as crianças que seriam a realeza da festa. Neste mesmo ano, foram abertas as inscrições para que as crianças de 7 a 14 anos concorressem através de um sorteio à realeza da festa que se realizaria no ano seguinte. Desde então anualmente voltou a acontecer a festa do Divino Espírito Santo.

Nome: Santuário Nossa Senhora dos Navegantes
E-mail Dirigente: pascom@santuariodenavegantes.com.br
Telefone Dirigente: (47) 3342-1082
Permite Visitação: Sim
Dificuldade Visita: Fácil
Sinalização Indicativa: Boa
Sinalização Interpretativa: Nenhuma
Tipo de Acesso: Pavimentado
Acessibilidade: Sim
Sinal de telefonia móvel: Sim
Serviços regulares : Oferta alimentar
Atividades Esporádicas : Apresentações, Outros

Tipo Proprietário: Privada

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Festa tradicional da religião católica na cidade.
- ♦ Reforça a identidade cultural.
- ♦ Envolve a comunidade na organização e execução da festa.
- ♦ Crianças são os imperadores e imperatrizes, o que preserva a essência da festa e possibilita a continuidade da mesma.
- ♦ Retomada recente da festividade que ficou 10 anos sem ser realizada.

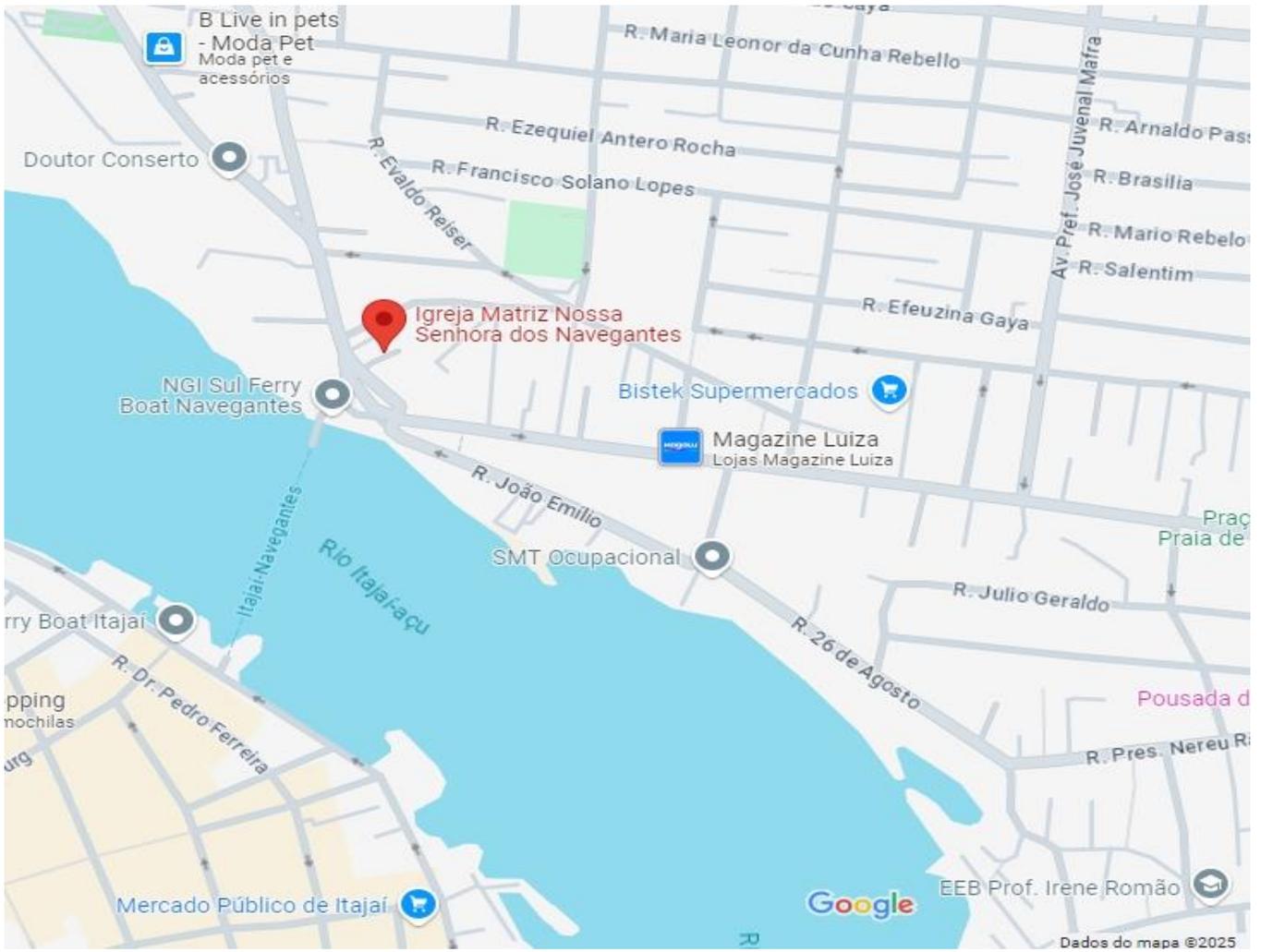
Pontos Fracos:

- ♦ Intolerância religiosa.

Direcionamentos:

- ♦ Registrar a Festa do Divino Espírito Santo como patrimônio imaterial da cidade.





Formas de Expressão

Boi de Mamão

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Boi de Mamão
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

A dança do Boi de Mamão é a brincadeira mais cultivada e, por isso mesmo, a mais apreciada dança folclórica da região. Sendo uma das tradições folclóricas mais antigas de Santa Catarina, principalmente nas regiões litorâneas, recebe maior destaque entre o natal e o carnaval.

Inicialmente, o Boi de Mamão era denominado de “O Folguedo do Boi Falso” ou “O Boi de Pano da Ilha de Santa Catarina” e, somente na década de 1930, recebe o nome atual. Isso porque as crianças, na falta do crânio original, usaram um mamão para fazer a cabeça do boi. Mas ainda há algumas divergências no que diz respeito à origem do nome.

Segundo Oliveira (2004, p. 89) 13, “[...] este arraial pertencia ao município de Itajaí e nem sempre teve esse nome. Anteriormente, chamava-se Santo Amaro, nome do padroeiro do Arraial”. Assim foi que surgiram os nomes dos Amaros (como o do Senhor Amaro Juveniano Emílio) cuja família é a única no município de Navegantes a ter uma estrutura de Boi de Mamão organizada.

A cultura trazida pelos colonizadores portugueses, assim como as brincadeiras do Boi de Mamão, a dança do pau-de-fitas, as festas juninas, o terno de reis, os artesanatos e a fabricação de redes de pesca, tarrafas e barcos de madeira, compõem o cenário da tradição e da cultura local, que têm a economia e a atividade profissional relacionadas à indústria pesqueira.

O bloco carnavalesco Estrelinha do Mar, outra manifestação cultural local, foi fundado em dezembro de 1982 por Manoel Mafra Filho, no bairro São Pedro, em Navegantes, Santa Catarina, bairro esse habitado por Seu Léca – *in memórian*: também fundador do bloco carnavalesco Estrelinha do Mar. Em 2001, o então presidente do bloco, Carlos Alberto Emílio, além dos compromissos assumidos com os 350 componentes durante o período do carnaval, também assumiu a responsabilidade de desenvolver o Grupo Folclórico do Boi de Mamão. Desde então, o Bloco Estrelinha passou a desenvolver núcleos de trabalho criando-se ações sociais e, dentre elas, o resgate da cultura açoriana envolvendo crianças e adolescentes carentes que se encontravam em situações de risco.

O bairro São Pedro é o único da região a ter uma estrutura montada e reconhecida pelo Ministério da Cultura, o que aconteceu graças ao Projeto Humberto de Maracanã, promovido em 2010. O incentivo para a preservação cultural veio da matriarca da família Emílio, dona Joséfa Nunes Emílio, que, com simplicidade, soube repassar para seus filhos a necessidade de desenvolver ou resgatar valores éticos, de respeito, solidariedade, de cuidado e amor ao próximo. E tudo isso foi feito por meio de promoções de ações sociais através do Boi de Mamão, envolvendo as crianças do bairro São Pedro de Navegantes. Esse trabalho foi iniciado em 2001.

A brincadeira do Boi de Mamão é uma das manifestações mais conhecidas do litoral catarinense, que em forma de brincadeira retrata todo enredo da morte e ressurreição do Boi, contando com a participação de outros personagens como: a Bernúncia, o Cavalinho, a Cabrinha, o Urubu, a Maricota, os Mascarados, o Doutor, a Benzedeira, o Laçador, entre outros que, em forma de versos

e cantoria, contagia e envolve todo o público.

Bernúncia: Um “dragão do mal” com uma boca gigante que corre em direção ao público na tentativa de engoli-lo. De acordo com a tradição, Bernúncia comeria as crianças desobedientes ou não-batizadas e a criança passaria, então, a fazer parte de seu corpo. Sua origem deve-se à Coca, um monstro que desfilava em festas católicas na região da Galícia, atual cidade de Allaris.

A cabra: Outra personagem com origem bastante curiosa é a da cabra. Na Espanha, quando o boi nega o combate é gíria comum entre os profissionais toureiros chamá-lo de cabra. Na encenação do Boi de Mamão, a cabra entra logo após o boi e representa o touro que não quer lutar. E é nesse momento que a cantoria grita “É cabra, é cabra!”.

Maricota: Uma mulher muita alta que rodopia e balança os braços, atingindo intencionalmente o público.

Cada bicho tem melodia e ritmo diferentes dos demais, e, conseqüentemente, dança e coreografia diversas. Os personagens são confeccionados com pano, esponja, papel maché, arame, madeira e materiais diversos.

O grupo composto de elementos que formam a cantoria é liderado pelo chamador e acompanhado geralmente por uma sanfona e percussão com especial destaque para o pandeiro. Embora isso seja raro, o acompanhamento musical é também realizado por um instrumento característico denominado “orocongo” – feito de um coco da Bahia, seccionado e revestido com couro cru, e uma corda de viola, da qual o som é extraído com um arco de madeira, no qual são fixados fios de crina de cavalo – uma espécie de rabeca ou violino.

De acordo com a região em que a peça é apresentada, outras personagens variam, sendo as mais comuns: a Viúva, o Macaco Tião, o Cavalinho, o Sapo Cururu, os outros bois, os corvos, o urso, os palhaços e a jaruva.

Referências:

BALTAZAR, Maria Olivia Emilio. **Boi-De-Mamão:** uma manifestação cultural que precisa ser preservada. Relatório de Estágio. Curso de Pedagogia. Sistema de Ensino Sinergia – Navegantes. 2009.

D’ÁVILA, Edison; D’ÁVILA, Márcia. **Festas e Tradições Populares de Itajaí.** 2. ed. Itajaí: Fundação Genésio Miranda Lins, 2001.

OLIVEIRA, Didymea Lazzaris. **O Navegantes que eu Conto.** Navegantes: Papa Terra, 2012. 400 p.

Disponível em: <http://www.guiafloripa.com.br/cultura/folclore/brincadeira-boi-de-mamao>

Uso atual:

Há um grupo folclórico ativo no bairro São Pedro que mantém a tradição do Boi de Mamão.

Nome:	Bloco Carnavalesco Estrelinha do Mar
Permite Visitação:	Sim
Dificuldade Visita:	Fácil

Sinalização Indicativa: Nenhuma
Sinalização Interpretativa: Nenhuma
Tipo de Acesso: Pavimentado
Serviços regulares : Outros
Atividades Esporádicas : Apresentações
Tipo Proprietário: Privada
Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Tradição no litoral catarinense.
- ♦ Grupo folclórico do Boi de Mamão formado por crianças e adolescentes do bairro São Pedro.
- ♦ Grupo folclórico do Boi de Mamão premiado e reconhecido pelo Ministério da Cultura através do projeto Humberto de Maracanã promovido em 2010.

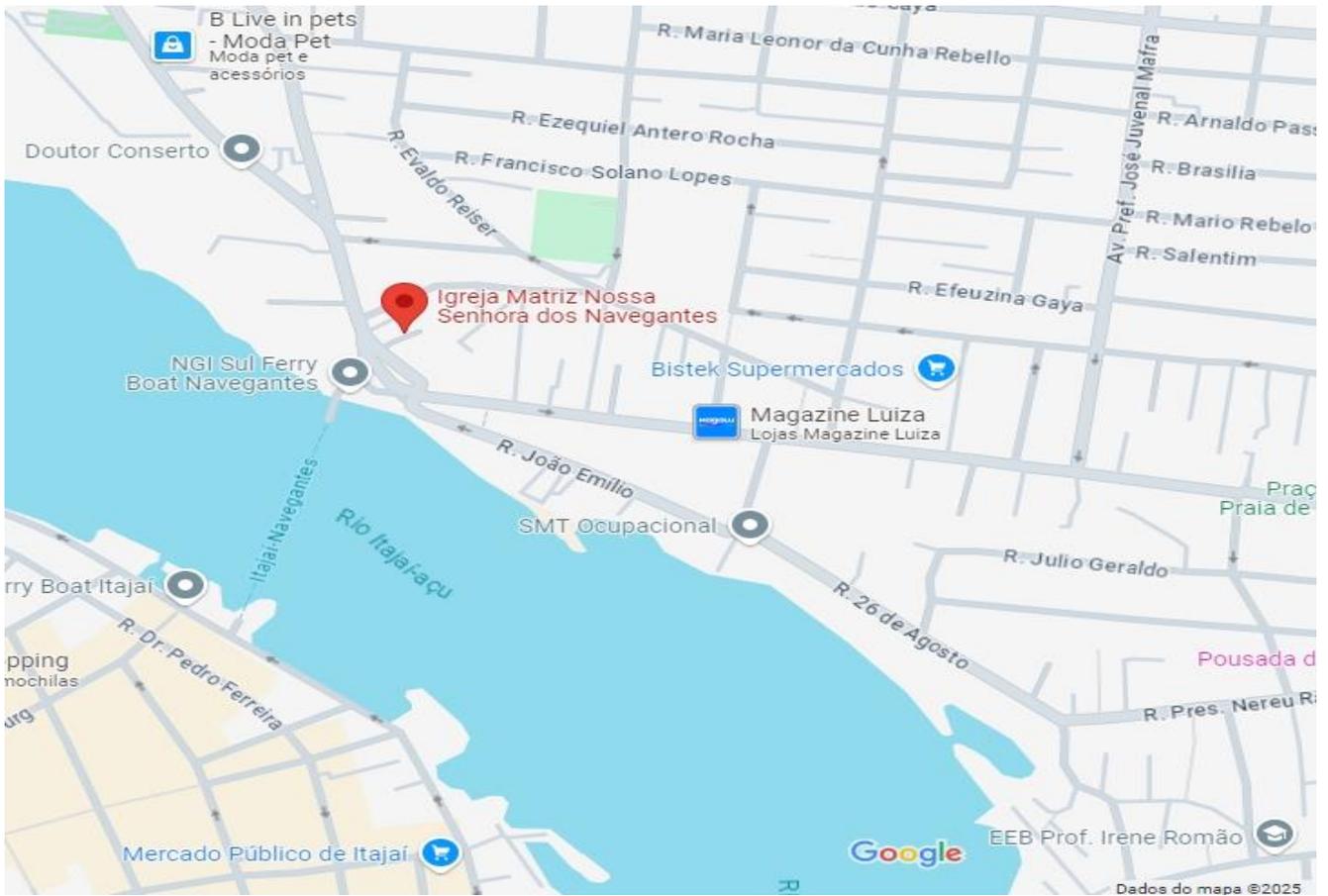
Pontos Fracos:

- ♦ Apenas um grupo ativo em Navegantes.
- ♦ Foi descontinuado o incentivo nas escolas para prática do Boi de Mamão.
- ♦ Diminuiu a frequência das apresentações em Navegantes.

Direcionamentos:

- ♦ Registrar como patrimônio imaterial da cidade.
- ♦ Fomentar novos grupos folclóricos em Navegantes.
- ♦ Incentivar o atual grupo a pesquisar e desenvolver os antigos folguedos e tradições.





Brincadeira – Bola de Gude

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Brincadeira - Bola de Gude
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

A brincadeira com bolinhas de vidro ou de gude reúne inúmeras crianças numa disputa que exige habilidade e precisão no jogo com pequenas esferas de vidro coloridas. Todo o jogo se faz dentro de uma roda riscada no chão de terra batida, tendo ao centro um pequeno buraco ou boca, donde se iniciam as jogadas. O jogo consiste em por para fora da roda as bolinhas dos adversários, através de arremessos feitos pelo jogador com sua própria bolinha.

Todas as bolinhas dos adversários postas fora da roda, tornam-se posse do jogador que as excluiu, que demonstrará toda a sua competência e habilidade pela quantidade de bolinhas adversárias que amealhar.

Referências:

D'ÁVILA, Edison; D'ÁVILA, Márcia. **Festas e Tradições Populares de Itajaí**. 2. ed. Itajaí: Fundação Genésio Miranda Lins, 2001.

Uso atual:

Brincadeira usual entre crianças.

Permite Visitação: Sim
Dificuldade Visita: Fácil
Sinalização Indicativa: Nenhuma
Sinalização Interpretativa: Nenhuma
Tipo de Acesso: Pavimentado
Tipo Proprietário: Privada
Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Interação entre crianças.
- ♦ Ajuda na coordenação motora.

Pontos Fracos:

- ♦ Com o advento das mídias sociais e a facilidade de conexão com os meios digitais a brincadeira perdeu muitos adeptos.

Direcionamentos:

- ♦ Incentivar no ambiente escolar e familiar brincadeiras tradicionais.



Brincadeira – Pandorga (Pipa)

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Brincadeira - Pandorga (Pipa)
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

As brincadeiras ligadas as tradições navegantinas incluem a pandorga (pipa), o pião e as bolinhas de vidro (bolinha de gude). Determinar a origem destas brincadeiras é bastante difícil, pois elas somam contribuições culturais de remotos tempos e variados povos.

Pandorga ou Pipa.

É um agradável divertimento infantil mas pode envolver pessoas de todas as idades. Ela é um brinquedo confeccionado normalmente com um retângulo de fino papel colorido, colado sobre uma estrutura de finas varetas de bambu e tiras de pano (o rabo da pandorga). Mas pode haver formatos variados: aves, sapos, borboletas, estrelas, corações, bonecos, barcos...

A brincadeira da pandorga consiste em fazer ela subir ao vento presa a um fio ou linha de costurar que a criança segura, atenta a necessidade de soltar ou recolher mais linha. As pandorgas, nas mais belas e coloridas criações, nos meses de vento enchem e alegam os céus das ruas e praias de Navegantes.

Referências:

D'ÁVILA, Edison; D'ÁVILA, Márcia. **Festas e Tradições Populares de Itajaí**. 2. ed. Itajaí: Fundação Genésio Miranda Lins, 2001.

Uso atual:

No período de férias é possível ver crianças brincando na praia.

Nos bairros mais afastados do centro a prática é mais comum.

Permite Visitação: Sim
Dificuldade Visita: Fácil
Sinalização Indicativa: Nenhuma
Sinalização Interpretativa: Nenhuma
Tipo de Acesso: Pavimentado
Tipo Proprietário: Privada

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Interação entre crianças e, às vezes, entre crianças e adultos.
- ♦ Desenvolve o conceito de geometria e noções de física.
- ♦ Ajuda na coordenação motora.

Pontos Fracos:

- ♦ Com o advento das mídias sociais e a facilidade de conexão com os meios digitais a brincadeira perdeu muitos adeptos.

Direcionamentos:

Desenvolver um festival de pipa na praia.



Brincadeira – Pião

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Brincadeira - Pião
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

O pião é um brinquedo infantil fabricado de maneira torneada e de formato cônico. A brincadeira de pião acontece com a criança enrolando em todo o corpo do brinquedo um forte fio ou cordão, chamado fieira, cuja ponta fica presa em seu dedo. Lançado ao chão e recolhendo-se rapidamente a fieira, o pião rodopia velozmente sobre si. As crianças nesta brincadeira fazem disputas entre si para ver quem é mais hábil no manejo do pião, fazendo o rodopiar por mais tempo lançando seu pião sobre os outros para retirá-los abruptamente da roda.

Referências:

D'ÁVILA, Edison; D'ÁVILA, Márcia. **Festas e Tradições Populares de Itajaí**. 2. ed. Itajaí: Fundação Genésio Miranda Lins, 2001.

Uso atual:

É comum ver crianças brincando com o pião no ambiente escolar.

Permite Visitação: Sim
Dificuldade Visita: Fácil
Sinalização Indicativa: Nenhuma
Sinalização Interpretativa: Nenhuma
Tipo de Acesso: Pavimentado
Tipo Proprietário: Privada
Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Desenvolve a capacidade de superar desafios.
- ♦ Interação entre crianças.
- ♦ Ajuda na coordenação motora.

Pontos Fracos:

- ♦ Com o advento das mídias sociais e a facilidade de conexão com os meios digitais a brincadeira perdeu muitos adeptos.

Direcionamentos:

- ♦ Incentivar no ambiente escolar e familiar brincadeiras tradicionais.



Capoeira

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Capoeira
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

A capoeira em Navegantes iniciou-se na década de 1980 e tem como precursor da capoeira contemporânea no município o *Mestre Olhão*, apelido de Sidinei, cujo sobrenome desconhecemos. Olhão foi aluno de Mestre Suassuna, um dos mais representativos mestres do país. Natural da Bahia, até onde se sabe, teria recebido seus ensinamentos nesse estado e, somente nos finais da década de 1980, trouxe a arte para Navegantes. Seu trabalho se estendeu pelos bairros São Pedro e Centro, no extinto Pavilhão de Eventos (atual Centro Integrado de Cultura de Navegantes), e houve grande difusão, na época, principalmente devido ao seu pioneirismo e à resistência que apresentou em sua atuação. Deu aulas até o final da década de 1990, deixando como legado a possibilidade de despertar o interesse da comunidade para a capoeira.

Também são popularmente conhecidos o Mestre Raio e o Mestre Meia-noite, este último é o pai do conhecido performer Gato Preto, que fez fama no Vale do Itajaí vendendo a milagrosa e famosa banha do peixe-boi, pulando aros de faca, virando mortal por cima dos expectadores e apresentando-se em praças como a Praça Central de Navegantes. Sua representatividade na capoeira navegantina centra-se na ideia folclórica da arte como uma forma alternativa de sustento e entretenimento.

Durante a década de 1990, o Mestre Careca contou com uma legião de alunos que plantaram a capoeira em diversas cidades do Vale e, dentre elas, Navegantes. Os primeiros alunos de Mestre Careca a desenvolver a capoeira em território navegantino foram Cabeça, apelido de Joacir Centurião, Pica-pau, apelido de Fernando Pedro da Silva, Zizo, apelido de Luís Leôncio Tomé e Capitão, apelido de Edson Rosa. O então formado Cabeça dava aulas no bairro Centro, o então formado Pica-pau no bairro Gravatá, na Associação 18 de Maio, o formado Zizo no bairro Machados e o então recém-formado Capitão nos bairros do Centro, Porto Escalvado e Porto das Balsas, atingindo todo o público interessado, entre crianças, adolescentes e adultos.

I Copa Litoral de Capoeira e cultura Coloca Navegantes no circuito das grandes competições nacionais da capoeira, aconteceu nos dias 08 e 09 de dezembro de 2023, no Ginásio de Esportes Prefeito Domingos Anegolino Régis, no centro da cidade Navegantes, estado de Santa Catarina. O evento cultural e esportivo contou com a participação de cerca de 150 alunos da modalidade, distribuídos em 13 categorias, começando com o “Kids”, com participantes de 04 até 06 anos, até a categoria “Abslouto”. Referência: [Centro Cultural Vivência Capoeira: I Copa Litoral de Capoeira e Cultura coloca Navegantes no circuito das grandes competições nacionais da capoeira](#)

Uso atual:

Contramestre Latino, que desenvolve, desde 2015 (depois de 12 anos parado), um trabalho voluntário em parceria com a Fundação Municipal de Esportes no bairro Centro, e atende alunos dos bairros São Pedro, Nossa Senhora das Graças, Pedreiras e Centro. Suas aulas estão sob a supervisão do Mestre Careca, que, desde 2016, desvinculou-se do grupo (Academia de Capoeira Praia de Salvador) - ACAPRAS e retomou a direção do grupo AECI (hoje conhecido com AEC – Associação Esportiva de Capoeira). Suas aulas destinam-se a crianças, adolescentes e adultos.

♦

Nome: Grupo Associação Esportiva de Capoeira (A.E.C)
Nome Dirigente: Contramestre Latino
Permite Visitação: Não
Tipo Proprietário: Privada
Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ A capoeira está relacionada historicamente com a presença negra.
- ♦ Grupos de capoeira fazem rodas no centro da cidade e nos bairros ao ar livre. Há cursos e palestras referentes a capoeira.
- ♦ Há uma associação de capoeira de Navegantes.
- ♦ A capoeira possibilita a inserção de pré-adolescentes e adolescentes no esporte e na cultura.

Pontos Fracos:

- ♦ Pouca frequência de rodas de capoeira e apresentações culturais ao público.
- ♦ Baixa submissão de projetos para captação de recursos nas leis de incentivo a cultura.
- ♦ Capoeira ainda vista às margens da sociedade.

Direcionamentos:

- ♦ Apoiar ações que propiciem mais visibilidade aos grupos e a associação de capoeira.
- ♦ Incentivar a prática da capoeira nas escolas e bairros.
- ♦ Desenvolver pesquisas para compilar as referências ligadas à capoeira na cidade.
- ♦ Investimentos da área esportiva direcionados para a associação de capoeira.
- ♦ Apoiar as atividades culturais ligadas a manutenção da capoeira.
- ♦ Criar um ponto de memória para a associação AEC.



Dengo Dengo

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Dengo Dengo
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

Em Navegantes o sino da igreja de Nossa Senhora dos Navegantes é conhecido como Dengo Dengo. A origem do nome Dengo Dengo que até hoje povoa a memória dos Navegantinos, vem do soar do sino da capela dos Amaros, quando em 1898 a capela foi inaugurada em homenagem a Santo Amaro o sino foi instalado num cavalete do lado de fora.

De acordo com o Dossiê de Registro da Festa de Nossa Senhora dos Navegantes, entre 1848 e 1918 o povoado era conhecido como Povoado de Santo Amaro. Em 1896 a Câmara Episcopal da cidade de Curitiba autoriza a construção de uma capela no povoado. A capela foi inaugurada em 02 de fevereiro de 1898 e, em razão da população do lado esquerdo do rio se constituir em sua maioria de pescadores, marítimos, portuários e carpinteiros navais, dedicou-se à Nossa Senhora dos Navegantes, Santo Amaro e São Sebastião. A imagem de Nossa Senhora dos Navegantes foi trazida do Rio de Janeiro por seu doador Manoel dos Santos Gaya, em 08 de setembro de 1899; sendo entronizada em solene procissão. Alguns relatam que, na verdade, a imagem foi trazida de Portugal por Manoel Galego.

Ao tocarem o sino para chamarem os moradores do povoado de Santo Amaro para as missas ou para alguma notícia o som que o mesmo emitia e propagava até o outro lado do rio em Itajaí era Dengo, dengo/dengo/dengo. Por esse badalar do sino os itajaienses fizeram um estribilho: Dengo/Dengo... Dengo/ Dengo/ Dengo...Dengo/Dengo dos Amaru..ru...ru.../ E desta maneira surgiu como uma provocação entre os moradores das duas cidades, e os moradores do povoado dos Amaros começaram a ser chamados de Dengo Dengos.

Referências:

COMISSÃO Municipal de Tombamentos. **Dossiê de Registro da Festa de Nossa Senhora dos Navegantes**. Navegantes, 26/01/2017. Disponível em:

<<http://navegantescultural.blogspot.com.br/p/conselho-de-cultura.html>>. Acesso em out. 2017.

OLIVEIRA, Didymea Lazzaris. **O Navegantes que eu conto**. Navegantes: Papa Terra, 2012. 400 p.

http://plataformacultural.raizesdobrasil.net/navegantes/wp-content/uploads/sites/9/2017/06/Dengo-Dengo-mp3cut.net_.mp3

Ano de Fundação: 1898

Uso atual:

O sino que originou esse batismo aos moradores de Navegantes permanece no campanário da torre no Santuário de Nossa Senhora dos Navegantes. Desde sua instalação só funcionava um sino e originalmente são dois. Desde janeiro de 2017 o som mudou um pouco pois a administração do santuário automatizou o processo acarretando no funcionamento dos dois sinos.

Nome: Santuário Nossa Senhora dos Navegantes

E-mail Dirigente: pascom@santuariodenavegantes.com.br
Telefone Dirigente: (47) 3342-1082
Permite Visitação: Sim
Dificuldade Visita: Fácil
Sinalização Indicativa: Boa
Sinalização Interpretativa: Nenhuma
Tipo de Acesso: Pavimentado
Sinal de telefonia móvel: Sim
Serviços regulares : Outros
Atividades Esporádicas : Outros
Tipo Proprietário: Privada
Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ É possível ouvir o sino diariamente às 12h e às 18h.
- ♦ Contribui para a identidade municipal, gerando o pertencimento dos munícipes que se reconhecem como Dengo Dengo.

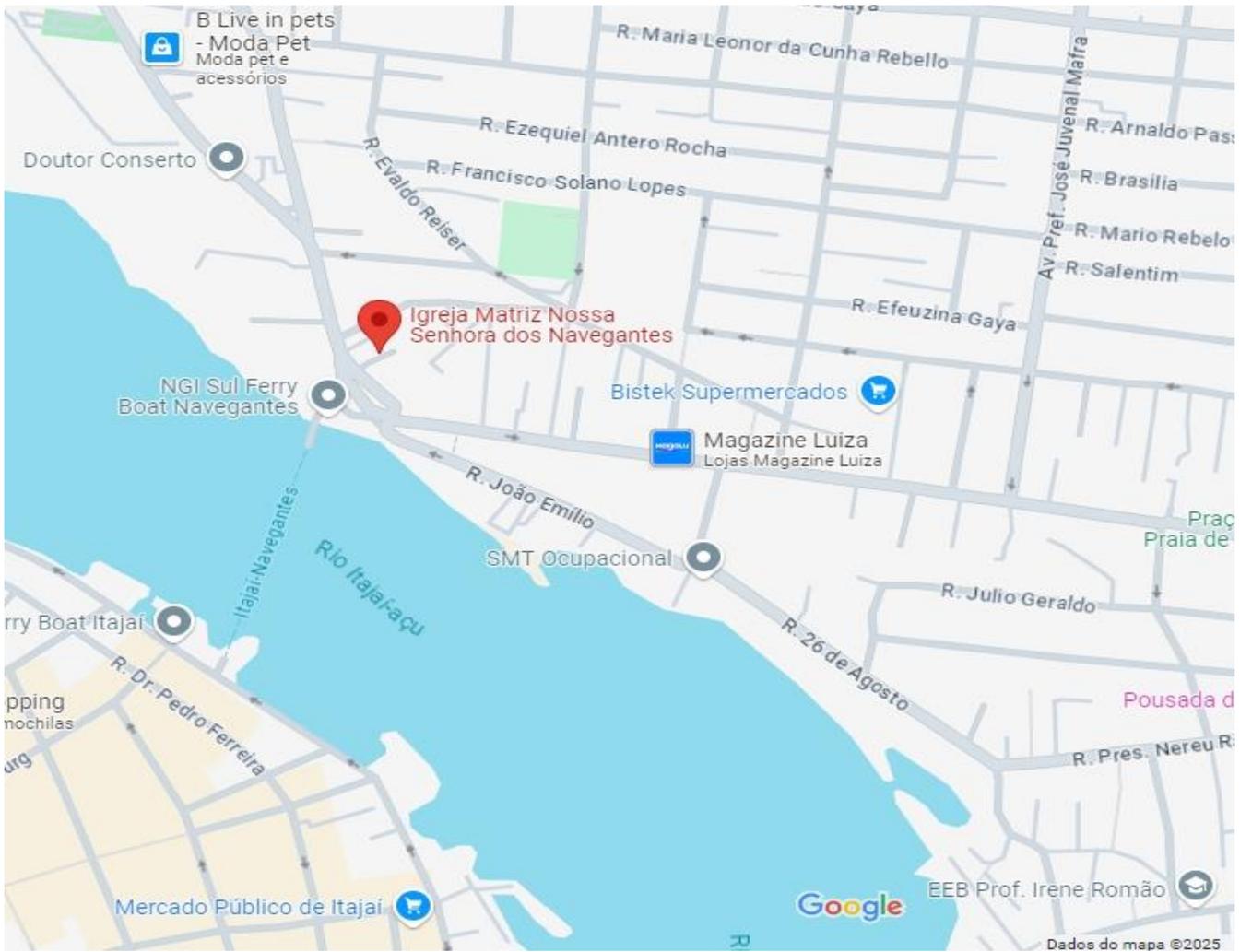
Pontos Fracos:

- ♦ Os sinos são automatizados e não há mais o ofício de sineiro.
- ♦ Insuficiente destaque para o Dengo Dengo nos espaços públicos e instituições educacionais.

Direcionamentos:

- ♦ O sino, por ser automatizado, poderia badalar durante o dia informando o horário.
- ♦ Sugere-se disponibilizar no Santuário de Nossa Senhora dos Navegantes, em espaços públicos e em instituições educacionais informações sobre o histórico do sino, o significado de seu ressoar e a sua relevância para a denominação de Dengo Dengo atribuída aos munícipes navegantinos.





Expressões Linguísticas Populares

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Expressões Linguísticas Populares
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

As expressões linguísticas populares são elementos de referência cultural da comunidade, sendo articuladoras de sentidos de pertencimento e significação do mundo. Eles participam de várias dimensões da vida social e contribuem para a formação da identidade e para a memória dos diferentes grupos que formaram Navegantes (INDL, 2017).

Algumas expressões que são utilizadas em Navegantes seguem abaixo:

Abobado: metido à besta.

Ah...Ah: interjeição que indica dúvida.

Alevantá: levantar.

Alimpá: limpar.

Alió alió!!!: veja o comportamento do indivíduo.

Amarelo da goiaba: expressão que visa desmoralizar uma pessoa. Pobretão, desnutrido.

Arrenegá: importunar, perturbar, “encher o saco”.

Arrevirá: bagunçar

Artibancada: arquivancada.

Ash direita: virar à direita (geralmente usada como complemento de “toda vida reto”).

Avuá: voar.

Avuado: pessoa esquecida, irresponsável.

Baga do zóio: olho.

Baga: anticoncepcional, bolinha, semente.

Bagrinho: bandidinho não importante que a polícia prende enquanto o “peixe graúdo” foge.

Banzo: que não funciona direito; tanso.

Benzer de arca caída: ritual de benzimento para dores abdominais.

Benzer de carne rasgada: ritual religioso para distensão muscular.

Boba: mesmo que querida, amiga.

Bucica: cadela; “fema” do cachorro.

Buso: ônibus.

Cheiraram a televisão: roubaram a tv para trocar por cocaína.

Chineli: pessoa que se faz de importante, mas é um pobretão, o famoso “pão com ovo” que se acha um “Big Mac” .

Cola: rabo.

Dar um güento: pressionar uma pessoa.

Dedo-torto: Morador de Tijuca: o dedo entorta por carregar gaiola de passarinho.

Dendapia: dentro da pia.

Dendônsh: dentro do ônibus.

Dicascá: descascar.

Digrátis: de graça.

Dijaoje: mesmo de dizaoje.

Disconjuro: o mesmo que tisconjuro.

Disminuí: diminuir

Dispingolo-se: desgovernou-se.

Dizaoje: agora há pouco.

Do outro lado da vala: do outro lado do rio Itajai-açú, (Navegantes) ou (Itajaí).

Ehn ehn nego!: usada a toda hora pra qualquer coisa.

Energência: emergência.

Entrou areia: deu errado.

Esganado: egoísta.

Estepô: stupor; pessoa que vive aprontando.

Estrupiado: quebrado.

Etchooo!!: Interjeição usada quando uma pessoa quebra algo por descuido.

Fato: bucho de gado.

Fema: fêmea.

Feminha: diminutivo de fema.

Foi po boi: foi corneado, traído.

Funda: estilingue.

Galega: loira.

Garash: garagem.

Garrão: calcanhar.

Guerrinha: brincadeira de pipa, onde se tenta cortar a linha de outra pipa.

Guspir: cuspir.

Hôsh: hoje.

Imbaciado: vidro sujo.

Inticar: implicar, provocar.

Intizicar: o mesmo que inticar.

Ir lá embaixo: se deslocar até o centro da cidade.

Ir lá pra cima: ir para Blumenau, Rio do Sul...

Iscumungado: desgraçado.

Istrupício: pessoa que não vale nada.

Jogo de lata: conjunto de recipientes para armazenar mantimentos, mesmo que o material usado na fabricação seja alumínio, plástico ou vidro.

Judiaria: maus tratos.

Litilei: litro de leite.

Magrela: bicicleta.

Mêmo: mesmo.

Mintira!!!: O mesmo que “Verdade?”

Miou: falhou, não deu certo.

Mirolho: estrábico; vesgo.

Na cara dura: indivíduo que enfrentou uma situação sem rodeios.

Não dá nem pro chero: não será suficiente.

Não deu liga: não deu certo.

Nervo (ou nelvo) embolado: termo usado para dor que não é no osso e não é carne rasgada.

Nunca vai dá nada: pessoa que não será bem sucedida.

O triste: uma pessoa; alguém que estava sendo procurado. Ex. achei o triste do lado da venda!

Ônsh: Ônibus.

Os corno: o rosto.

Overnose: overdose.

Papa-siri: itajaiense.

Pau de virá tripa: pessoa magrela e alta.

Pianço: dificuldade respiratória, asma.

Pila: dinheiro.

Pisô-se todinho: se machucou todo.

Pondônsh: ponto de ônibus.

Prábunito: coisa sem utilidade.

Puliça: policial.

Que ta escamado hoje? Que ta nervoso.

Ranho: catarro, também usado para designar pessoa chata.

Rapash-pequeno: criança.

Rasgá a boca: levar um fora.

Renento: pessoa rabugenta.

Se afinô-se: ficou com falta de ar.

Semento: cimento.

Soca: sabugo de milho.

Sumintério ou simintério: cemitério.

Surrasco: churrasco.

Tá co boi: está menstruada.

Tajer: armário para guardar louças.

Tamém: também

Tanso: pessoa pouco inteligente.

Tash doido, tash?: você está maluco?

Tash tolo!?, Tásh bobo!?: é sério? Falas a verdade?

Tauba: tábua.

Tisconjuro demonho: te esconjuro; a maioria fala sem saber o significado.

Tô apurado: com vontade de ir ao banheiro.

Veio as coisa: fiquei menstruada.

Venda: mercado

Vévi: vive

Visse???: entendeu???

Zica: bicicleta.

Zipra: processo inflamatório envolvendo disfunção circulatória.

Zóio anunviado: visão turva.

Zoiúdo: egoísta; aproveitador.

Zureba: orelhudo; burro

Referências:

Inventário Nacional de Diversidade Linguística – INDL. Disponível em:
<<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/138>>. Acesso em 13 out. 2017.

Permite Visitação: Não

Tipo Proprietário: Privada

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

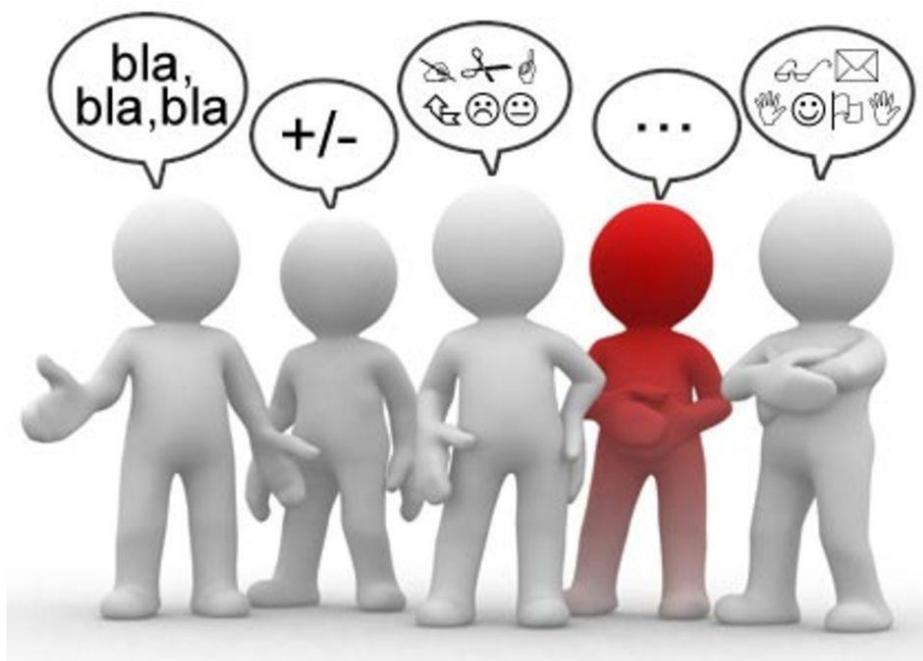
- ♦ Contribui com a manutenção da identidade local e o sentimento de pertencimento.

Pontos Fracos:

- ♦ Não identificado.

Direcionamentos:

- ♦ Incentivar a elaboração de um dicionário de expressões navegantinas.



Futebol de Areia

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Futebol de Areia
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

O futebol de areia é um esporte brasileiro. Há referências deste esporte nas praias do país na década de 1930, tendo os primeiros campeonatos sido organizados na década de 1960 nas cidades de Santos e Rio de Janeiro.

Em Navegantes, o futebol de areia é originário do futebol amador de campo, que disputava seus campeonatos e juntamente com a participação de surfistas e pescadores começaram os primeiros campeonatos na década de 1980. Esta prática teve origem como uma atividade de recreação dos navegantinos. O local de prática desse esporte encontra-se na Praia Central (Arena Marcos Vinicius Fagundes) e durante o período do verão os campeonatos acontecem com ampla divulgação no calendário turístico e de eventos da cidade. Os times que integram o campeonato praticamente desde a sua fundação seguem abaixo listados.

- ♦ Lambari
- ♦ Tainha
- ♦ Peixe Sapo
- ♦ Sardinha
- ♦ Garopa
- ♦ Bacalhau
- ♦ Siri
- ♦ Tubarão

Referências:

COELHO, Arnaldo César. **A Regra é Clara**. [S.l.]: Editora Globo. 2002, 270p.

Ano de Fundação: Déc. 1980

Uso atual:

O futebol de areia em Navegantes é organizado pela Prefeitura de Navegantes com a participação da sociedade. Em 2025 o campeonato teve a participação de 86 equipes, 8 categorias participam do campeonato: feminina, master, sub-17, sênior, veteranas, veteranos, primeira divisão e segunda divisão.

Nome: Fundação Municipal de Esportes
E-mail Dirigente: esporte@navegantes.sc.gov.br
Telefone Dirigente: (47) 3319-0379
Permite Visitação: Sim
Dificuldade Visita: Fácil
Sinalização Indicativa: Boa
Sinalização Interpretativa: Nenhuma
Tipo de Acesso: Pavimentado
Sinal de telefonia móvel: Ótimo
Atividades Esporádicas : Outros
Tipo Proprietário: Público

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

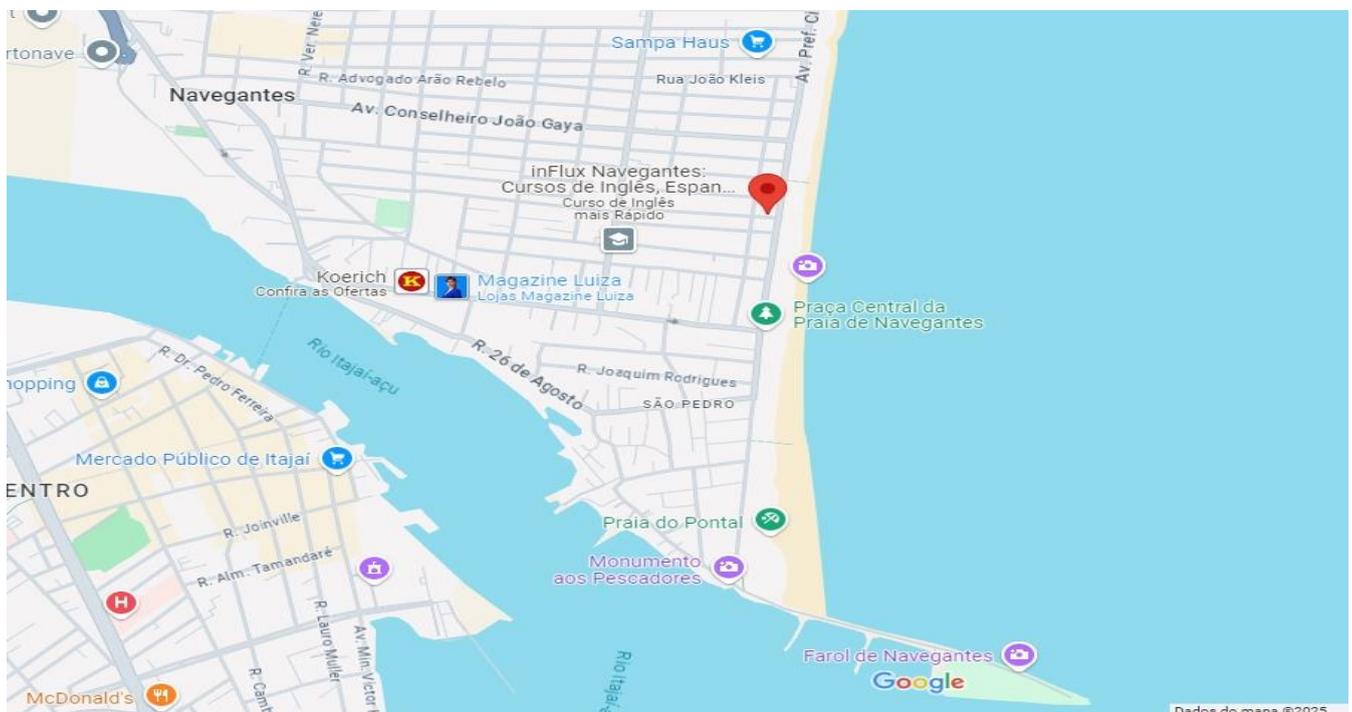
- ♦ Amplamente conhecido da população navegantina.
- ♦ Possui divulgação realizada pela Prefeitura Municipal de Navegantes.
- ♦ Participação da sociedade na organização das competições.

Pontos Fracos:

- ♦ A prática esportiva ocorre somente no verão.
- ♦ Não há uma estratégia de incentivo à prática esportiva por parte da Prefeitura para fomento à escolas ou a realização de palestras.
- ♦ Grande participação da política local no patrocínio do esporte, inexistindo editais claros de envio de recursos para essa prática.

Direcionamentos:

- ♦ Criação de escolas para divulgação e prática do esporte fora do período de temporada.
- ♦ Editais para financiamento da prática esportiva.
- ♦ Ampliar os locais de acesso ao público durante os campeonatos.



Serestas

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Serestas
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

São composições que se cantava a uma dama. Concerto vocal e instrumental, que se dá a noite, ao ar livre, debaixo das janelas ou em frente á casa de alguém, ou ao relento, de preferência em noites de lua cheia e na hora do sereno. Em Navegantes as serestas não eram só para as namoradas, como uma declaração de seu apaixonado eram feitas também nos aniversários dos amigos que terminavam dentro da casa com uma rodada de cachaça, licores e doces.

Há uma distinção entre seresta e serenata. Serestas são canções entoadas nas ruas, com os músicos caminhando e acompanhados pelo público. A palavra Serenata deriva do sereno e historicamente é realizada por homens que cantam para as amadas debaixo da janela geralmente durante a noite ou a madrugada. Esta distinção demonstra que em Navegantes existiram as serenatas e as serestas, embora sejam referenciadas pelos navegantinos apenas pela denominação de “seresta”.

Referências:

OLIVEIRA, Didymea Lazzaris. **O Navegantes que eu conto**. Navegantes: Papa Terra, 2012. 400 p.

Museu da Seresta e da Serenata. Disponível em: <http://www.museusdorio.com.br/joomla/index.php?option=com_content&view=article&id=49:perfil-museu-da-seresta-e-da-serenata&catid=2&Itemid=83> Acesso em: 10 set. 2017.

Uso atual:

Segundo os moradores do bairro São Pedro a seresta é realizada pela igreja Presbiteriana no dia das mães, no dia dos pais e nas datas comemorativas.

Nome: Congregação Presbiteriana de Navegantes
Telefone Dirigente: Pb. Durval Albertino Da Rocha
Permite Visitação: Sim
Horário para Visita: Esporádico
Dificuldade Visita: Fácil
Sinalização Indicativa: Nenhuma
Sinalização Interpretativa: Nenhuma
Tipo de Acesso: Pavimentado
Acessibilidade: Sim
Tipo Proprietário: Privada
Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Sempre foi motivo de sociabilidade no bairro São Pedro.

Pontos Fracos:

- ♦ Devido ao evento ser realizado pela Congregação Presbiteriana há certo desconhecimento por parte da população e, em alguns casos, intolerância religiosa.

Direcionamentos:

- ♦ Divulgar essas ações na comunidade.

Surf

Cidade: Navegantes

Nome do Bem: Surf

Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

O surf é parte importante de Navegantes. Na década de 1930 a empresa Cobrasil começava o grande empreendimento que viria a criar uma das ondas mais perfeitas de Santa Catarina: o molhe norte de Navegantes. Como muitos surfistas dizem, estavam criando um *playground* pronto para ser desbravado. Na década de 1970 um grupo de jovens começou a escrever a história do surf em Navegantes. Em janeiro de 1976 aconteceu um campeonato nacional de surf da Gledson que teve seu início na praia da Atalaia e foi finalizado nos molhes de Navegantes. Desde então o surf explodiu na cidade e não parou mais de atrair a atenção dos jovens. O fácil acesso, a extensão das praias e as condições propícias para a prática do esporte incentivam surfistas a frequentar o local. Dos anos 1970 pra cá a prática do esporte em Navegantes foi se profissionalizando. Ricardo Kertichka é um dos surfistas que se destacou na geração 90/2000 e, entendendo a demanda existente no município, ele construiu uma fábrica especializada em pranchas de surf no Gravatá. Começou essa história bem novinho, aos 13 anos de idade, construindo sua própria prancha. Além da fábrica, existe a RK Store, uma loja especializada em acessórios para o surf. As praias que são picos dos surfistas são as Praias do Pontal, do Gravatá e Canto do Molhes. A primeira é bastante procurada por praticantes de surf e *bodyboard*. Já a do Gravatá, além de boas ondas, tem bares e restaurantes.

Obs.: Para os surfistas o canto do molhes é um local específico, denominação que difere da compreensão do grande público. Optou-se por manter a denominação da forma como os surfistas caracterizam.

Referências:

Surf em Navegantes 70 e tal. Disponível em www.youtube.com/watch?v=gNGVKUSemfs&t=6s. Acesso em nov. 2017.

Surf nos Molhes Anos 80. Disponível em www.youtube.com/watch?v=-gAz5rKaNcg&t=221s. Acesso em nov. 2017.

50 anos de Surf Navegantes. Disponível em cbsurf.org.br/navegantessc-abrira-o-cbsurf-master-tour-2024/

Ano de Fundação: 1970

Uso atual: Atletas de diversas gerações que fizeram história no surf brasileiro tem encontro marcado no litoral norte catarinense para mais um grande evento promovido pela Confederação Brasileira de Surf (CBSurf). A competição será especial para Navegantes(SC), que neste ano (2024) comemora 50 anos de surf em sua história.

Nome: Associação de Surf e Body Board de Navegantes

Inscrição Municipal: Utilidade Pública

E-mail Dirigente:	navegabeachsurf@gmail.com
Permite Visitação:	Sim
Dificuldade Visita:	Fácil
Sinalização Indicativa:	Pouca
Sinalização Interpretativa:	Nenhuma
Tipo de Acesso:	Pavimentado
Acessibilidade:	Sim
Sinal de telefonia móvel:	Sim
Serviços regulares :	Aulas, Palestras, Cursos
Atividades Esporádicas :	Apresentações, Outros
Tipo Proprietário:	Privada
Bem tombado ou Registrado?:	Não

Pontos Fortes:

- ♦ Há uma associação ativa com reconhecimento de utilidade pública.
- ♦ A Associação promove campeonatos de surf.
- ♦ Há uma preocupação por parte da associação em manter o esporte e a cultura.
- ♦ Tem pequenos documentários sobre a história do surf em Navegantes.
- ♦ Esporte democrático que pode ser praticado por todas as faixas etárias.

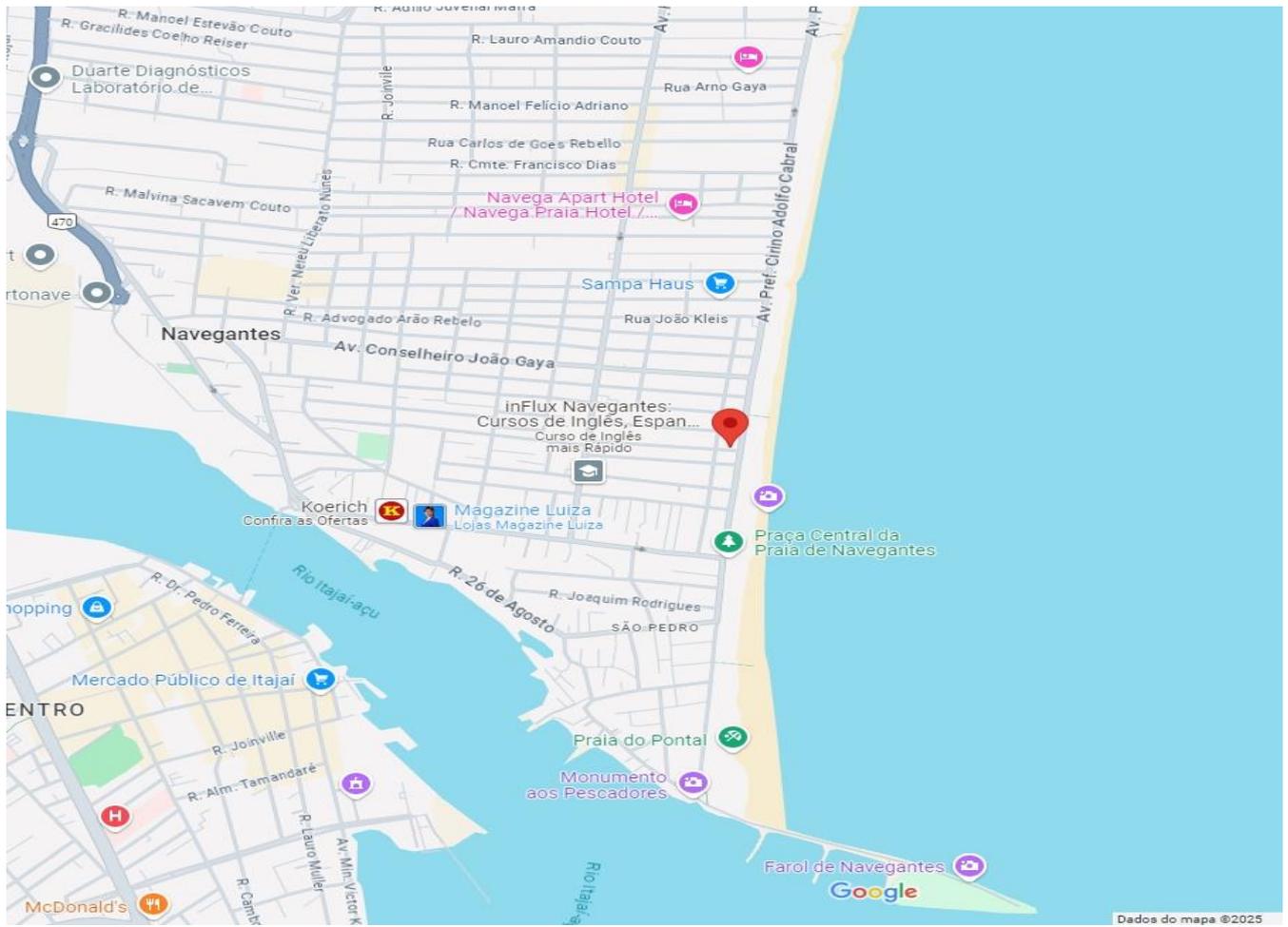
Pontos Fracos:

- ♦ Não há uma lei ou fundo para que os atletas ou a associação possam submeter projetos.

Direcionamentos:

- ♦ Desenvolver mais ações referente a memória do surf na cidade.
- ♦ Identificar quem foram os principais surfistas da cidade.
- ♦ Dar mais visibilidade a associação.
- ♦ Fomentar a prática entre crianças e adolescentes.
- ♦ Destinar investimentos da área esportiva para a associação.





Teatro

Cidade: Navegantes

Nome do Bem: Teatro

Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

Em Navegantes o teatro existe a mais de um século, porém, não há registros do movimento de teatro antes do século XIX. Maria Gaya nasceu em Navegantes no final do século XIX, era conhecida pelo bairro de Navegantes como Zica. Começou o teatro formando grupinhos. Nessa época, entre 1900 e 1940 em Navegantes, as crianças brincavam muito de teatro. Tinha circo. E como existia a facilidade de ter cordas (cipó), as crianças brincavam de trapézio, pois tinha muitas árvores em Navegantes e elas faziam apresentação entre elas. No começo do século XX (1900), Zica começou a montar grupo com jovens, peças e organizar apresentações. Quando tinha algum papel mais difícil de representar como um choro ou sátira, ela mesma fazia. Um pouco antes da Zica sair de cena, simultaneamente, Benta da Silva Palumbo, mais conhecida como Bentina, começou a movimentar o teatro em Navegantes. Era final de 1940. Nascida em Navegantes, em 22/02/1924, Bentina era uma artista por vocação, com um acessório, conseguia improvisar uma peça e incorporar uma personagem engraçada. No teatro ela era inigualável e tinha uma expressão corporal que era como uma dádiva de Deus. Ela mesma fazia suas peças e dirigia com uma competência incrível, pois era líder nata. Suas apresentações aconteciam em Navegantes e cidades vizinhas. Ela levava os seus atores e atrizes jovens para as apresentações. Bentina movimentou teatro até o final dos anos 1970. Faleceu no dia 13 de janeiro de 1990.

Já Omar Azevedo de Oliveira, nascido em 1 de dezembro de 1958, em Santos, passou a morar em Navegantes em fins de 1975, na sua adolescência. Sua mãe, Domícia Azevedo, é natural de Navegantes, e seu pai, Dario Leite de Oliveira, de São Sebastião do Rio de Janeiro. Omar sempre foi um idealista, uma marca numa época em que as pessoas esqueciam de viver, esfriando as suas emoções, numa época em que as pessoas trabalhavam duro para conseguir a comida do dia a dia. Omar dedica grande parte da vida às artes em geral e ao fazer teatral, em especial. Ele se formou professor por insistência de Vilma Rebelo Mafra, sua professora que, dizia, enxergar seu talento. Mas ele queria mesmo era ser artista, viver e fazer arte, mesmo tendo consciência de que não dava para ser somente um artista, pois isso não o daria sustento.

Apesar de o Omar não considerar que, naquela época do seu segundo grau (ensino médio atual), ele já dava aulas de teatro, a professora Vilma avaliava aqueles encontros do grupo que o próprio Omar montou e dirigiu como sendo sim um curso de teatro, só que sem certificação, pois o Omar preparava todas dinâmicas, as atividades e jogos teatrais, os laboratórios, as leituras e os ensaios para as peças da escola acontecerem, sem ter formação acadêmica para tal.

Importante ressaltar que ele, incentivado pela professora Vilma, escreveu uma peça com partes selecionadas de obras de José de Alencar para apresentar na escola. Na primeira montagem, a maioria do elenco era da turma dele, sendo mais de vinte participantes em cena. No enredo, tem-se que um professor de literatura montava uma mostra das obras de José de Alencar e convidava para a exposição as autoridades da cidade, como o prefeito, juiz, delegado, secretária da educação, padre e outros representantes da comunidade.

Formando-se no ensino médio, Omar logo ingressou na faculdade, em 1980, na então Fundação de Ensino do Pólo Geoeeducacional do Vale do Itajaí (Fepevi), atual Universidade do Vale do Itajaí (Univali). Nesse meio tempo, a professora Vilma chamou-o para trabalhar como estagiário no Colégio Salesiano, na cidade de Itajaí, e, lá, eles conseguiram finalmente apresentar a peça que foi banida em Navegantes. Já frequentando o curso de Letras, Omar ajudou a organizar e participou diversas vezes do evento Noite de Letras', que ocorria periodicamente para a apresentação de leituras de textos, declamações e outras modalidades.

Sempre apaixonado pelas artes, e principalmente pelo teatro, ele participou de vários grupos, entre eles, o Grupo Chave e o Grupo Mensagem Acadêmica de Teatro.

Em 2002, depois de ministrar um curso de teatro na Fundação Cultural de Navegantes, ele formou o Grupo Oficina da Cena cujo trabalho de destaque, dentre tantos elaborados, é o espetáculo **Quarentena da Paixão**, apresentado na sexta-feira santa. Em algumas edições, a peça chegou a contar com mais de 60 atores envolvidos. Foram feitas muitas apresentações na cidade de Navegantes e haveria muito mais ainda o que se escrever acerca disso para garantir-se o registro da história do teatro local, já que Omar é o único representante vivo dessa longa jornada pelo fazer teatral navegantino.

Referências:

OLIVEIRA, Didymea Lazzaris. **O Navegantes que eu conto**. Navegantes: Papa Terra, 2012. 400 p.

Uso atual:

Existem alguns grupos e artistas que estão produzindo cursos e peças de teatro em Navegantes.

A Fundação Cultural de Navegantes mantém um curso de teatro junto às oficinas de artes.

Há o Festival de Teatro de Rua também promovido pela Fundação Cultural de Navegantes.

Nome:	Fundação Cultural de Navegantes
Nome Dirigente:	Graziela Cristiane Corrêa
E-mail Dirigente:	cultura@navegantes.sc.gov.br
Telefone Dirigente:	(47) 3185-2013
Permite Visitaçãõ:	Sim
Dificuldade Visita:	Fácil
Sinalização Indicativa:	Nenhuma
Sinalização Interpretativa:	Pouca
Tipo de Acesso:	Pavimentado
Acessibilidade:	Sim
Sinal de telefonia móvel:	Sim
Serviços regulares :	Aulas, Palestras, Cursos, Visitas guiadas
Atividades Esporádicas :	Apresentações, Exposições, Palestras, Outros
Tipo Proprietário:	Público
Nome Proprietário:	Escola de Arte Dona Bentica

Bem tombado ou Registrado?:Não

Pontos Fortes:

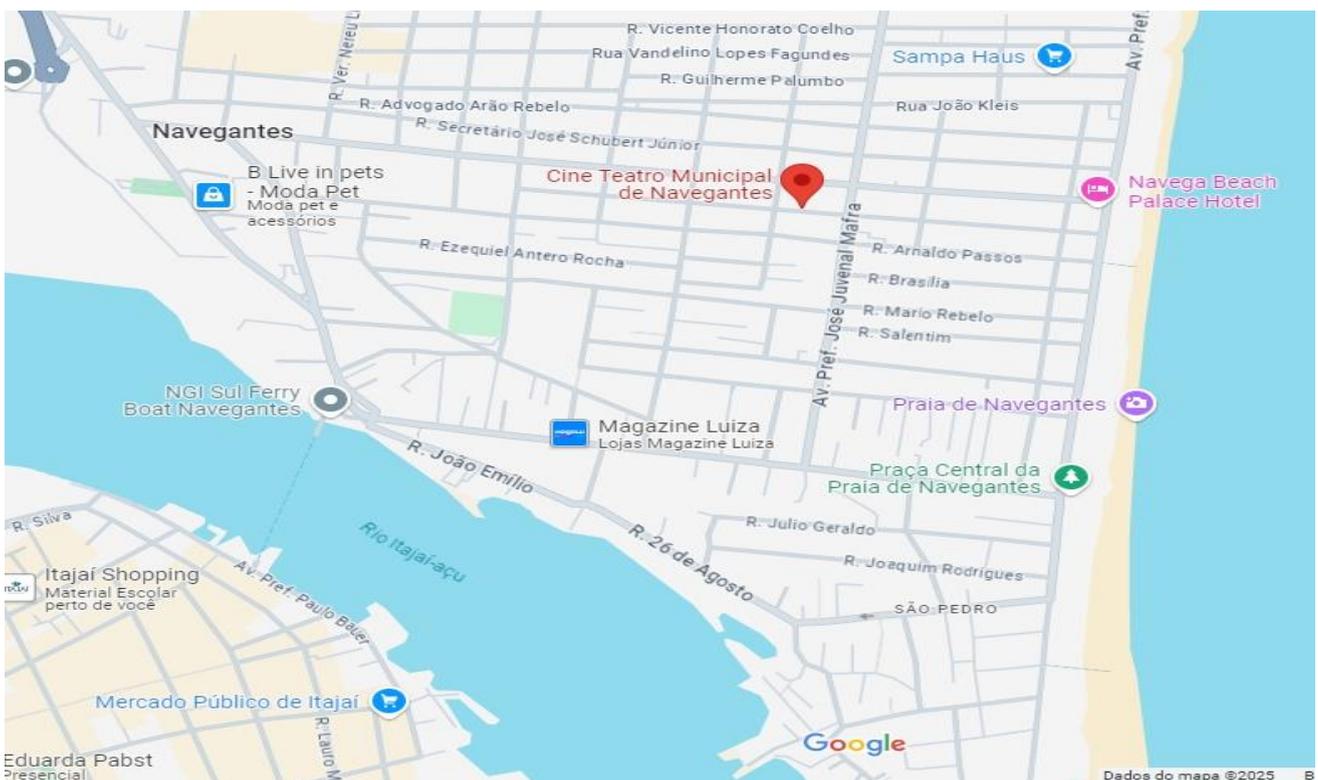
- ♦ Há um festival de teatro de rua.
- ♦ Fundação Cultural de Navegantes promove cursos sobre o tema.
- ♦ Existem grupos de teatro na cidade.
- ♦ Existe o Fundo Municipal de Cultura e a Lei Municipal de Incentivo a Cultura para submissão de projetos para fomento do teatro.

Pontos Fracos:

- ♦ Insuficiente divulgação dos grupos em funcionamento na cidade.
- ♦ Não há uma aproximação de peças e grupos de teatro para com as comunidades do interior.

Direcionamentos:

- ♦ Identificar os grupos de teatro da cidade.
- ♦ Criar um registro para os atores da cidade.
- ♦ Fomentar as ações dos grupos de teatro.
- ♦ Desenvolver um circuito de apresentações nos bairros.
- ♦ Abrir mais turmas de teatro.
- ♦ Buscar a história e as referências desses grupos que formaram o teatro em Navegantes.



Terno de Reis

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Terno de Reis
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

A tradição de cantar aos reis chegou com os açorianos no Século XVIII e continua muito presente em todo litoral catarinense. É uma manifestação cultural religiosa festiva, classificada como folclore e praticada pelos adeptos e simpatizantes do catolicismo, no intuito de recordar a atitude dos Três Reis Magos — que partiram em uma jornada à procura do esconderijo do Prometido Messias (O Menino Jesus) para prestar-lhe homenagens e dar-lhe presentes.

Em termos musicais, os instrumentos usados nas cantorias são praticamente os mesmos da música sertaneja: o violão, a viola, a gaita, o tambor e o violino (conhecido também por rabeca), podendo variar de um grupo para o outro.

O Terno de Reis é uma tradição adaptado das festas populares lúdicas lusitanas que canta a notícia do nascimento de Jesus durante o mês de dezembro até o dia 6 de janeiro. Em Navegantes se costumava cantar Reis até a festa de São Sebastião em 20 de janeiro.

As cidades litorâneas de Santa Catarina já experimentaram com muita força esta tradição.

Navegantes, Itajaí e Penha, por exemplo, tinham inúmeros grupos de ternos de reis há 50 anos. As visitas aconteciam durante os festejos natalinos e para receber os Ternos, as famílias preparavam o “doce seco” (bolacha de natal) e uma bebida chamada “Consertada”.

Uso atual:

O Grupo Terno de Reis Estrela Guia foi fundado em 09 de dezembro de 2011. Na busca do resgate da tradição secular, Frei Gentil (frei Carmelita), Jacson, Beth, Lino e Alison reuniram-se para vivenciar a tradição. O primeiro encontro do Grupo aconteceu nos dias seguintes na Casa Paroquial da Paróquia São Domingos de Gusmão, no bairro de São Domingos, Navegantes-SC.

Inspirado na estrela que guiou os reis magos ao Menino Jesus, o grupo foi batizado de Grupo Terno de Reis Estrela Guia. Em seis temporadas, o Terno de Reis Estrela Guia levou a mensagem do nascimento do menino Jesus a mais de 300 famílias de Navegantes, Itajaí, Gaspar, Luís Alves, Blumenau e Penha; participou de dezenas de celebrações e festivais de terno de reis em várias cidades de SC.

Incentivado pelos amigos, com destaque ao senhor José Olavo Coelho, o grupo decidiu gravar seu primeiro CD. Com canções que recordam e resgatam a tradição, o primeiro CD apresenta 10 faixas, sendo nove de compositores navegantinos e oito destas composições são inéditas. Há também anualmente um festival de terno de reis que é idealizado pelos dirigentes do Grupo Estrela Guia.

Nome: Terno de Reis Estrela Guia
Nome Dirigente: Tarcísio Weise
E-mail Dirigente: tarcisioweise@gmail.com
Telefone Dirigente: (47) 99612-8147
Permite Visitação: Não
Tipo Proprietário: Privada
Bem tombado ou Registrado?: Sim
Classificação do Tombo: Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Navegantes

Data do Tombo: 12/06/2017
Grau de Proteção do Tombo: Municipal
Livro do Tombo: Lei nº 3187 de 12 de junho de 2017

Pontos Fortes:

- ♦ Tradicional ritual praticado na cidade e na região.
- ♦ Possui um grupo que contribui para perpetuar a cultura do Terno de Reis.
- ♦ Há anualmente o festival de Terno de Reis.
- ♦ Lei de Incentivo e Fundo Municipal de Cultura que permitem ao grupo de terno de reis a submissão de projetos.
- ♦ Lei nº 3187 de 12 de junho de 2017 que declara o Terno de Reis como patrimônio imaterial da cidade.
- ♦ CD gravado pelo grupo Terno de Reis Estrela Guia .

Pontos Fracos:

- ♦ Insuficiente reconhecimento por parte dos moradores para receber o Terno de Reis.

Direcionamentos:

- ♦ Incentivar a criação de mais grupos de Terno de Reis.
- ♦ Fomentar a prática do Terno de Reis em outras regiões do município.
- ♦ Dar continuidade no Festival de Terno de Reis.
- ♦ Lançamento de mais cd's e publicações referentes ao tema.



Lugares

Balsa

Cidade: Navegantes

Nome do Bem: Balsa

Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

Na região do bairro Porto das Balsas existe a balsa que faz o transporte de pedestres, ciclistas, motociclistas e automóveis. Ela está sob propriedade da Empresa de Navegação Santa Catarina e sempre foi a passagem secundária para quem quer fazer a travessia Navegantes/Itajaí.

Quando surgiu esta travessia ela era de propriedade dos senhores Serafim Ignácio e Manuel Borba, o “Maneca”, e ficava localizada no então bairro Saco Grande. Quando ocorriam as intempéries, que são as fortes chuvas e vendavais, os colonos não podiam fazer a travessia de seus produtos pela passagem principal que estava localizada no centro de Navegantes e por isso utilizavam a balsa para atravessar. A facilidade da travessia que estava localizada no centro (atual *ferry boat*) era maior pois as casas de comércio onde eram vendidos os produtos vindos da colônia estavam localizadas nas margens do rio em Itajaí.

Por ser uma balsa geograficamente fora de rota para quem vinha de outras regiões o caminho era mais difícil, longo e moroso. A venda dos produtos em Itajaí era pouco utilizada para esse fim porém quando as intempéries impediam a passagem na travessia central era à balsa de Saco Grande que os vendedores recorriam. Por não ter tanto movimento diário era mais comum ouvir relatos de moradores sobre peculiaridades na travessia, como relata a Sra. Paula Francisca Leal (Vidinha) para Didymea Lazzaris de Oliveira durante as pesquisas realizadas para o livro O Navegantes que eu Conto. Vidinha, como era conhecida na região, conta que passavam tropas de perus. Os colonos de Luis Alves traziam os perus em tropas, uma média de 100 perus que eram puxados por um homem que vinha a frente com uma soca de milho, puxando os perus e no final da tropa vinha outro homem empurrando.

Vale ressaltar que esta travessia foi uma das únicas ligações do sul com o norte, em Santa Catarina. A rodovia BR-101 foi construída em várias etapas e, apenas em 1971, foi oficialmente inaugurada e liberada para o tráfego de veículos (BRASIL, [199_]). Além da ampliação da malha rodoviária existente, com a pavimentação e incorporação de trechos em várias regiões, foram realizadas obras de grande importância para a integração e desenvolvimento nacional, entre elas, a longitudinal BR-101, denominada Rodovia Litorânea, que liga o Rio Grande do Norte ao Rio Grande do Sul, através de regiões com fascinantes belezas naturais (PEIXOTO, 1977, p. 112).

Essa rodovia foi descrita na Lei 4.592 de 29 de dezembro de 1964, que aprovou o Plano Nacional de Viação do País. Seu traçado corta os municípios de Natal, João Pessoa, Recife, Maceió, Aracajú, Feira de Santana, Itabuna, Vitória, Campos, Niterói, Rio Janeiro, Mangaratiba, Angra dos Reis, Caraguatatuba, Santos, Iguape, Antonina, Joinville, Itajaí, Florianópolis, Tubarão e Osório, totalizando 4.080 quilômetros de extensão, conforme disposição regulamentar (BRASIL, 1964).

Segundo fontes do Ministério Público Federal em Santa Catarina (MPF/SC), os primeiros trechos no território catarinense foram construídos no Norte do Estado, entre Garuva e a grande Florianópolis, entre os anos de 1958 e 1962. Na região Sul, as obras foram iniciadas em 1963 e

inauguradas em 1970, com a complementação da pavimentação asfáltica

Referências:

ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL. MPF/SC quer recuperar trecho norte da BR-101: ação aponta diversas falhas na duplicação da rodovia federal. Florianópolis: ASCOM, 2007. Disponível em: <www.prsc.mpf.gov.br/noticias/Releases/2007/151007_br101_jlle.htm>. Acesso em: 2 fev. 2008.

BRASIL. Ministério dos Transportes. Departamento Nacional de Estradas de Rodagem. Descrição das rodovias federais: BR-101. In:_____. Ministério dos Transportes. 16º Distrito Rodoviário Federal em Santa Catarina. Histórico das rodovias federais em Santa Catarina. Florianópolis, [199_]. p. 29-70.

BR-101 a caminho da duplicação. Revista do Confea, Brasília, n. 11, jul./ago./set. 2002. Disponível em: <http://www.confea.org.br/revista/materias/edicao_11/materia_03/materia.asp>. Acesso em: 2 fev. 2008.

OLIVEIRA, Didymea Lazzaris. **O Navegantes que eu conto**. Navegantes: Papa Terra, 2012. 400 p.

PEIXOTO, J. B. Os transportes no atual desenvolvimento do Brasil. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército, 1977. 332 p. (Coleção General Benício, v. 147, publ. 467).

Uso atual:

A Empresa de Navegação Santa Catarina faz a gerência da travessia e opera com uma balsa movida por dois rebocadores. É uma empresa dedicada ao transporte fluvial de veículos e passageiros que faz ligação entre as áreas de São Domingos (Navegantes) e Barra do Rio (Itajaí). Transporta veículos e passageiros, atendendo às normas da Marinha do Brasil que realiza inspeções periódicas nas embarcações.

Nome:	Empresa de Navegação Santa Catarina
Permite Visitação:	Sim
Horário para Visita:	05:00 às 23:59 h
Dificuldade Visita:	Fácil
Sinalização Indicativa:	Boa
Sinalização Interpretativa:	Nenhuma
Tipo de Acesso:	Pavimentado
Acessibilidade:	Sim
Sinal de telefonia móvel:	Sim
Tipo Proprietário:	Privada
Bem tombado ou Registrado?:	Não

Pontos Fortes:

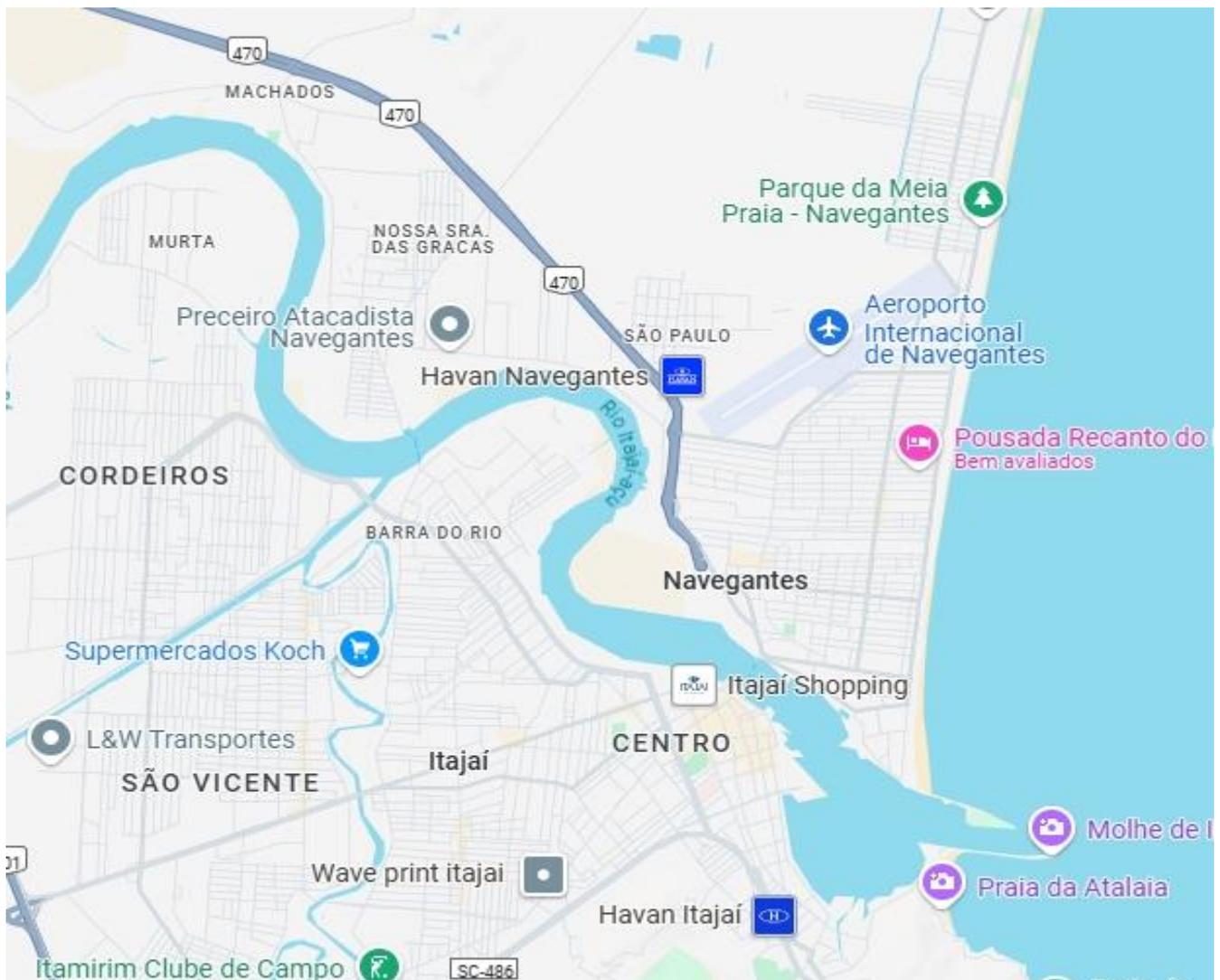
- ♦ Agilidade na travessia entre Itajaí e Navegantes.
- ♦ Existência de passe livre para o trabalhador com carteira assinada e o estudante.

Pontos Fracos:

- ♦ Relatos de sensação de insegurança no entorno da balsa.
- ♦ Valor considerado oneroso para a população que utiliza diariamente a balsa.
- ♦ Conforto insuficiente para os pedestres que atravessam na balsa.

Direcionamentos:

- ♦ Elaborar estratégias que permitam o aumento da sensação de segurança à noite no entorno da balsa.
- ♦ Proporcionar mais conforto aos pedestres durante a travessia.



Comercialização de Camarão e Peixe – Praça do Gravatá

Cidade:	Navegantes
Nome do Bem:	Comercialização de Camarão e Peixe - Praça do Gravatá
Natureza:	Imaterial

Breve Histórico:

Historicamente a comunidade do Gravatá sobreviveu por muito tempo da pesca devido a fartura de peixes variados. Havia um grande número de moradores ao longo da faixa de areia que levava até a barra do Rio Gravatá. Eles eram remanescentes dos nativos carijós que sempre tiveram a pesca como a principal fonte de subsistência. Com o passar dos anos e, com a expansão imobiliária em grande parte por veranistas, novos moradores foram se instalando. Segundo relato dos antigos moradores a pesca está escassa mas, sabe-se que até o final do século XX a comunidade se beneficiava de uma variedade de peixes e moluscos. Porém, por ser uma atividade tradicional no bairro ainda há a comercialização de frutos do mar em peixarias e, aos sábados e domingos, são vendidos os camarões em duas bancas que persistem ao tempo. A D. Lourdes de 58 anos vende a pelo menos 30 anos o camarão no mesmo ponto da praça central do Gravatá. Segundo ela os clientes já são cativos e muitos deles são os veranistas que passam o verão no bairro além daqueles moradores que já residem em Navegantes e Penha.

Uso atual:

A Sra. Lourdes relata durante a entrevista que a venda de camarões é feita aos sábados e domingos, ambos no período matutino. Durante o período de alta temporada a comercialização é feita todos os dias no período matutino. Seus camarões não possuem sulfito, que é um componente químico para preservar o camarão, por isso os horários de venda são limitados.

Permite Visitação:	Sim
Horário para Visita:	Sábado das 08:00 às 12h e Domingo 08:00 às 12h
Dificuldade Visita:	Fácil
Sinalização Indicativa:	Pouca
Sinalização Interpretativa:	Nenhuma
Tipo de Acesso:	Pavimentado
Público alvo:	Moradores e Turistas
Acessibilidade:	Sim
Sinal de telefonia móvel:	Sim
Serviços regulares :	Oferta alimentar
Tipo Proprietário:	Privada
Bem tombado ou Registrado?:	Não

Pontos Fortes:

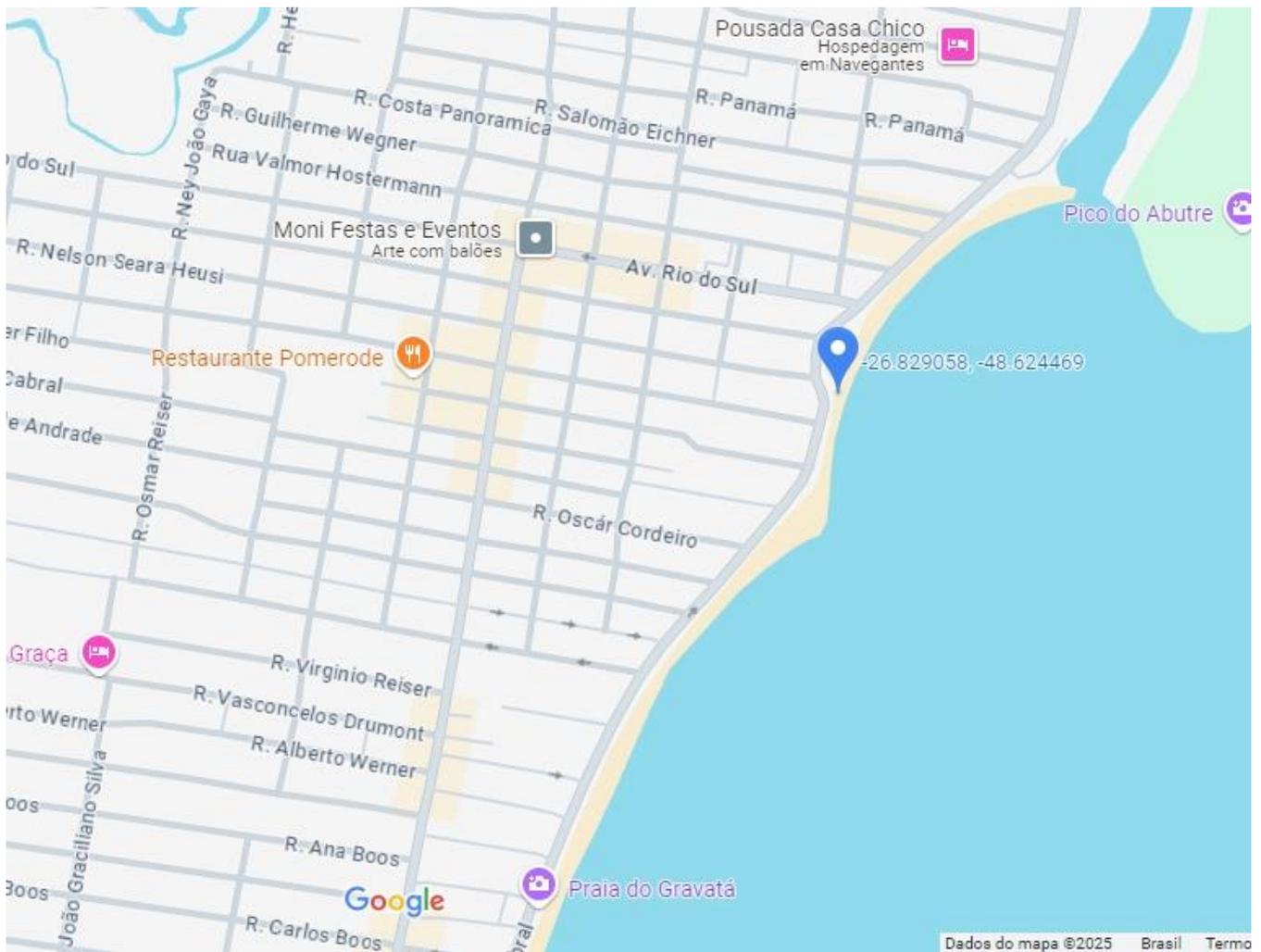
- ♦ Comercialização tradicionalmente feita pelas mulheres dos pescadores.
- ♦ Já existe um ponto de venda a 30 anos o que torna a comercialização mais fácil.
- ♦ Os clientes são munícipes, veranistas e turistas.

Pontos Fracos:

- ♦ Existem duas senhoras que comercializam o fruto do mar em bancas tradicionais.
- ♦ Não há o incentivo em criar um espaço próprio para esse tipo de comércio.

Direcionamentos:

- ♦ Criar um selo para identificar esses pescadores e vendedores artesanais.
- ♦ Construir um espaço destinado a comercialização de peixe e camarão no bairro Gravatá.
- ♦ Desenvolver um roteiro turístico incluindo o comércio artesanal.



Ferry Boat

Cidade: Navegantes

Nome do Bem: Ferry Boat

Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

O primeiro proprietário da passagem do rio Itajaí-Açu era João Sacavem que recebeu a área como sesmarias. A travessia iniciou-se com bateras, depois evolui para lanchas, seguindo das balsas. Inicialmente não existia na travessia barcos motorizados.

Desde o final do século XIX, o Sr. Francisco Leite, proprietário de um pequeno bote a remos, prestava o serviço de travessia para a comunidade. A embarcação era usada para travessia de pessoas e mercadorias.

Na década de 1930, eram proprietários da passagem Bernardo e Arthur Gaya. Devido a morosidade da travessia, num carnaval itajaiense satirizou-se o serviço de transporte num carro alegórico.

Na década de 1950 a operação das travessias era administrada pelo Sr. Leonel Seara e D. Noca. Eles adquiriram a passagem do antigo proprietário Valdemar Vieira. Na década de 1960 o barqueiro que prestava serviço noturno com uma bateira a remos era o popularmente conhecido “Lauro Cego” assim apelidado por sua deficiência visual.

No início da década de 1960 a operação da travessia foi realizada por uma Sociedade Beneficente de Navegantes formada por estivadores. Havia boas embarcações mas houve problemas com o valor da tarifa. Com isso, em 1967 iniciou a operação por uma empresa fundada por Joaquim Tiago Alves e José Manoel Reiser com três embarcações tipo lanchas, todas cobertas. Em 1976 iniciou o projeto do *ferry boat* que foi inaugurado em novembro de 1979.

O comércio entre Navegantes e Itajaí inicialmente era voltado para o transporte de mercadorias como banana, farinha. A travessia era feita também a noite. O sr. Arthur Gaya afirma que tinha na passagem duas bateras a remo sendo a maior utilizada no horário de pico.

Houve um período em que a lancha recebeu o nome de Barra Velha que referia-se ao local de onde ela veio. Ela tinha um espaço livre para atravessar as bicicletas.

A cobrança da passagem inicialmente era feita na balsa, depois foi construída uma casinha com uma roleta onde por muito tempo ficou a D. Noca fazendo a cobrança das passagens. A travessia de Navegantes para Itajaí era feita diariamente por muitos estivadores que eram trabalhadores do porto.

Referências:

MAFRA. Vilma. A Passagem e suas Histórias. Documentário. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=oZDSijKLabQ&t=1144s>>. Acesso em jul. 2017.

Navegação Santa Catarina. Disponível em:

<https://www.facebook.com/pg/ferryboatsc/about/?ref=page_internal> Acesso em set. 2017.

OLIVEIRA, Didymea Lazzaris. **O Navegantes que eu conto. Navegantes: Papa Terra**, 2012. 400 p.

Ano de Fundação: Séc. XIX

Uso atual:

A Empresa de Navegação Santa Catarina gerencia a travessia que faz a ligação entre as áreas centrais das cidades de Itajaí e Navegantes (SC). Opera com 04 embarcações tipo ferry boat na travessia do Centro e com uma balsa movida por dois rebocadores. Transporta veículos e passageiros. Há gratuidade da travessia no ferry boat, entre as cidades de Itajaí e Navegantes, através do Programa Passe Livre que abrange todo trabalhador, estudante e deficientes físicos devidamente cadastrados. Eles têm o direito de retirar mensalmente 50 passes, favorecendo pedestres, ciclistas e motociclistas.

Durante a procissão da festa de Nossa Senhora dos Navegantes, o ferry boat é a embarcação que faz o transporte da santa, padres e fiéis durante todo o trajeto do rio Itajaí - Açu.

Nome: Empresa de Navegação Santa Catarina

Permite Visitação: Sim

Horário para Visita: 24h

Dificuldade Visita: Fácil

Sinalização Indicativa: Boa

Sinalização Interpretativa: Pouca

Tipo de Acesso: Pavimentado

Acessibilidade: Sim

Sinal de telefonia móvel: Sim

Serviços regulares : Outros

Tipo Proprietário: Privada

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

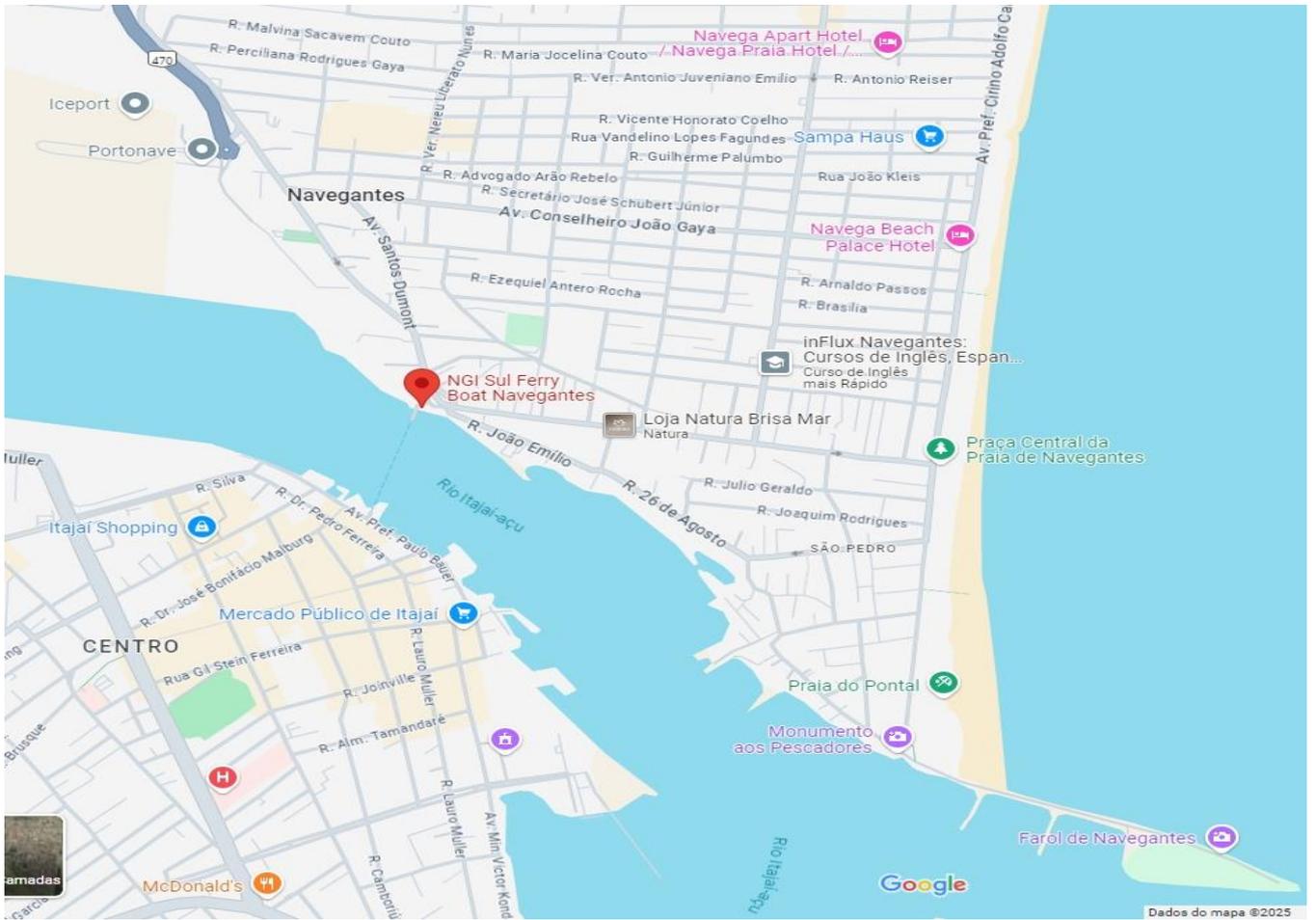
- ♦ Agilidade para travessia entre Navegantes e Itajaí.
- ♦ Existência de passe com valor reduzido para o trabalhador com carteira assinada e o estudante.
- ♦ Cumpre as regras de segurança (coletes salva vidas).
- ♦ Há proteção para que os pedestres não se molhem em dias intempéries.
- ♦ Aceitam todos as formas de pagamento.
- ♦ wifi disponível para todos os usuários.

Pontos Fracos:

- ♦ Para a população que precisa utilizar diariamente o *ferry boat* torna-se oneroso.
- ♦ Conforto insuficiente para os pedestres que utilizam o *ferry boat*.
- ♦ A empresa responsável pela operação do ferry boat, enfrenta uma dívida milionária de R\$ 21 milhões com o estado, decorrente de tributações não pagas entre 2018 e 2023.

Direcionamentos:

- ♦ Melhoria da estrutura para propiciar mais conforto para os pedestres.



Praça Nossa Senhora dos Navegantes

Cidade:	Navegantes
Nome do Bem:	Praça Nossa Senhora dos Navegantes
Natureza:	Imaterial

Breve Histórico:

A Praça é um espaço público que permite inúmeros usos. É um espaço de convergência de arruamentos, circulação de pedestres e é constituída pelo conjunto de edificações que se encontram ao redor. Dos antigos terreiros situados em frente às igrejas aos mais contemporâneos logradouros, podemos constatar que esses espaços livres assumem inúmeras formas, desenhos, linguagens e equipamentos que permitem à população vivenciar o ócio, o flunar, o livre comerciar, a troca de ideias ou ainda a manifestação política por meio de passeatas entre outros. A Praça Nossa Senhora dos Navegantes é a mais antiga do município, não se sabe a data de sua inauguração, mas se caracteriza como um espaço público de convivência da população e visitantes. A Praça Nossa Senhora dos Navegantes, que junto com a Igreja Matriz compõe um dos principais cartões postais da cidade está localizada no coração da cidade e ainda preserva traços históricos, pois por muitas vezes foi palco de importantes acontecimentos.

Dos comícios a shows nacionais a praça é local de encontro de senhores que vão todos os dias colocar a conversa em dia e comentar sobre os acontecimentos da cidade.

Referências:

OLIVEIRA, Didymea Lazzaris. **O Navegantes que eu conto**. Navegantes: Papa Terra, 2012. 400 p. Disponível em: <<https://helenadegreas.wordpress.com/page/19/>> Acesso: 25 jul de 2017.

Uso atual:

A praça atualmente é utilizada para a realização de feiras de artesanato nas sextas feira. No local também funciona o ponto de táxi do central. É o local onde todos os anos é colocado o palco para a Festa de Nossa Senhora dos Navegantes. No verão a sombra das árvores serve de refúgio para os passantes do centro da cidade e espaço para a venda de sorvete e picolé.

Nome:	Prefeitura Municipal de Navegantes
E-mail Dirigente:	ouvidoria@navegantes.sc.gov.br
Telefone Dirigente:	(47) 3185-9500
Permite Visitação:	Sim
Horário para Visita:	24h
Dificuldade Visita:	Fácil
Sinalização Indicativa:	Boa
Sinalização Interpretativa:	Nenhuma
Tipo de Acesso:	Pavimentado
Acessibilidade:	Sim
Sinal de telefonia móvel:	Sim
Serviços regulares :	Aulas, Palestras, Cursos, Oferta alimentar
Atividades Esporádicas :	Apresentações, Exposições, Palestras
Tipo Proprietário:	Público
Bem tombado ou Registrado?:	Não

Pontos Fortes:

- ♦ Ponto central da cidade.

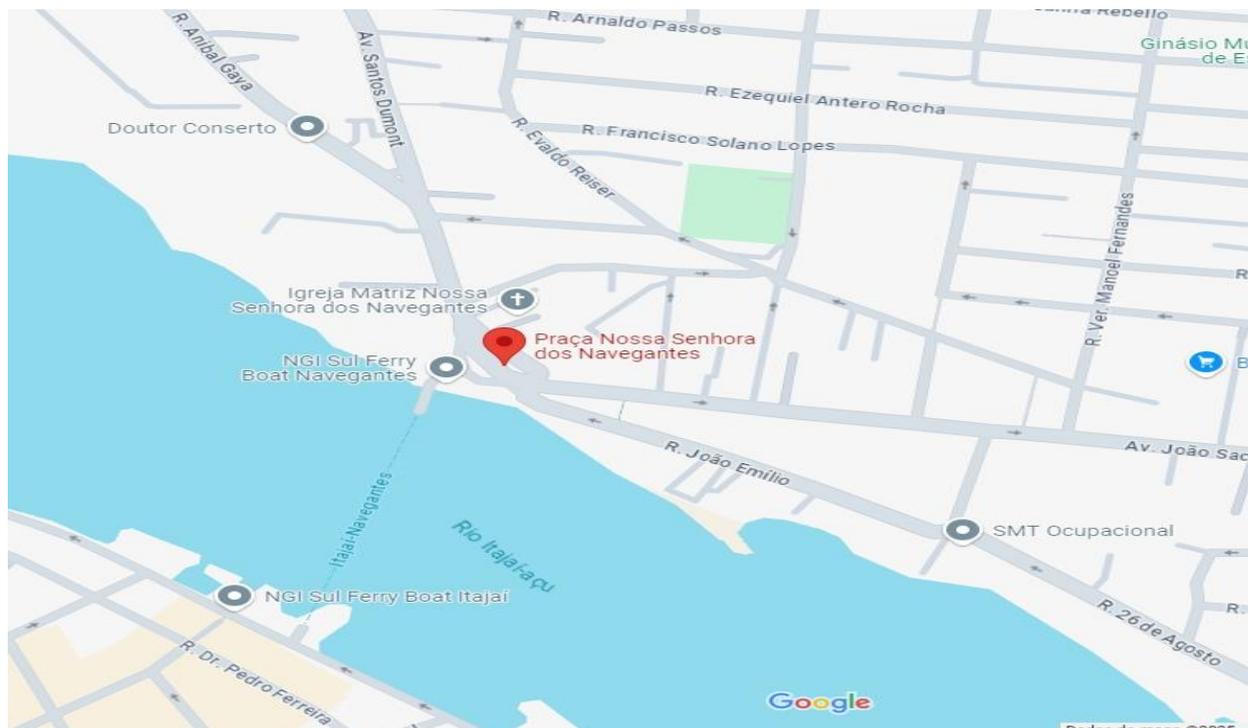
- ♦ Abrigou muitos eventos políticos.
- ♦ Principal palco durante a Festa de Nossa Senhora dos Navegantes.
- ♦ Espaço arborizado propício ao descanso.
- ♦ Local de venda de artesanato na feira de sexta feira.
- ♦ Rampas de acessibilidade.
- ♦ Ponto de Táxi.

Pontos Fracos:

- ♦ Não há ações de reconhecimento e pertencimento por parte dos adolescentes e jovens, utilizada apenas como um local de passagem ou descanso.
- ♦ Não há *wifi* público.
- ♦ Sem sinalização interpretativa.
- ♦ Em determinados horários são relatadas sensações de insegurança.

Direcionamentos:

- ♦ Instalar *wifi* público.
- ♦ Desenvolver ações para ocupação artística do espaço público.
- ♦ Implantar estratégias de sinalização interpretativa.
- ♦ Registrar a Praça como patrimônio municipal para resguardar a manutenção de práticas culturais tradicionais no local.



Rua dos Velhacos

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Rua dos Velhacos
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

A Rua dos Velhacos era conhecida pela população devido os devedores do armazém do João Emílio que ficava localizado na Rua Antônio Sacavem (atual Avenida João Sacavem). A Rua dos Velhacos ficava na paralela à rua do referido estabelecimento e era por onde os devedores transitavam para não pagarem seus débitos com João.

Referências:

OLIVEIRA, Didymea Lazzaris. **O Navegantes que eu conto**. Navegantes: Papa Terra, 2012. 400 p.

Ano de Fundação: Século XX

Uso atual:

A Rua dos Velhacos é denominada oficialmente de Rua João Emílio, contudo, demonstra o humor e principalmente como a população entendia a questão das dívidas perante o comércio.

Permite Visitação: Sim
Horário para Visita: 24h.
Duração Visita: 10min
Dificuldade Visita: Fácil
Sinalização Indicativa: Nenhuma
Sinalização Interpretativa: Nenhuma
Tipo de Acesso: Pavimentado
Sinal de telefonia móvel: Sim
Tipo Proprietário: Privada
Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Quando se fala na Rua dos Velhacos os moradores identificam que a pessoa é nativa.
- ♦ A rua existiu.

Pontos Fracos:

- ♦ Não identificado.

Direcionamentos:

- ♦ Dar publicidade a história da Rua dos Velhacos como forma de contribuir com a formação identitária de Navegantes.

Sociedade Recreativa Sul América

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Sociedade Recreativa Sul América
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

O Clube Sul América originou-se a partir de um time de futebol formado por moços da sociedade navegantina. As cores utilizadas como marca do time eram o vermelho, o verde e o branco. Posteriormente o que era apenas um time de futebol se tornou oficialmente uma Sociedade Recreativa fundada em 14 de outubro de 1934. Manteve-se o mesmo nome do time de futebol e as cores, porém com esta organização surgiram os bailes de carnaval e os carnavais de rua. Em 24 de novembro de 1958 o estatuto da Sociedade Recreativa Sul América é registrado no Cartório Heusi de Itajaí.

Ao conversar com moradores mais velhos da cidade, muitos desconhecem o histórico do surgimento do clube, mas sabem contar variadas histórias das pessoas que frequentavam e dos bailes e carnavais que participaram no clube. Um dos relatos sobre a Sociedade é que durante muito tempo não era permitido a entrada de negros e de moças que eram mal faladas pois o clube presava por uma reputação ilibada.

Mas não só de bailes e carnavais o clube se mantinha, pois também oferecia seu espaço para outras atividades. D. Zélia, hoje professora de Educação Física aposentada, revela que entre o final dos anos 1980 e início da década de 1990 lecionou ginástica no local. Já Jean Carlos relata que na década de 1990 antes do Sul América ser demolido e dar início a nova sede ele lecionou Karatê no local. Para as crianças da década de 1990 ainda há no imaginário a festa de formaturas do jardim de infância ou do ensino fundamental que eram realizadas no salão do Sul América. O salão também era uma das zonas eleitorais do município, e foi palco da posse de políticos catarinenses.

Em 2001 o Sul América é declarado como Utilidade Pública pela lei nº 1406 de 30 de maio de 2001. A Sociedade Recreativa Sul América promoveu eventos e ficou atuante em Navegantes até o início das obras de construção da nova sede. Em 2011 se dá o prosseguimento do trabalho para a atualização do estatuto e reinício das obras através de promoções. Em 2013 com a obra da sede paralisada mas com a estrutura já pronta o Grupo de Teatro Criando História realizou a peça “Entre Histórias”. Segundo o diretor Zé Mário de Araújo é um espetáculo que possibilita o passeio do público em histórias focadas no mundo do mar e de toda a poética existente nesse ambiente. “Uma peça que visa valorizar tempos distantes de uma cidade que cresce em um movimento constante. Fato esse que fortalece o senso de resgate não só histórico, mas sim o resgate de valores e de um clima poético, que infelizmente, tem ficado cada vez mais apagado de nosso dia-a-dia”
(NAVEGANTES, 01/07/2013)

Referências:

OLIVEIRA, Didymea Lazzaris. **O Navegantes que eu conto**. Navegantes: Papa Terra, 2012. 400 p.

NAVEGANTES, Prefeitura Municipal. Grupo Teatral Reapresenta peça “Entre Histórias”. Notícias 01.07.2013. Disponível em <www.navegantes.sc.gov.br/noticia/8359>. Acesso em nov. 2017.

Ano de Fundação: 14/10/1934

Uso atual:

Em 2025 a sede está com uma obra paralisada não possibilitando uso do espaço pela sociedade. O Clube Sul América está em obras mais de vinte (20) anos.

Nome: Sociedade Recreativa Sul América

Inscrição Municipal: Utilidade Pública

Permite Visitação: Não

Tipo Proprietário: Privada

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Sociedade tradicional na sociedade navegantina.
- ♦ Localizado no centro da cidade.
- ♦ Foi o início para os carnavais de rua.

Pontos Fracos:

- ♦ Sede não está com as obras concluídas.
- ♦ As ações realizadas pela diretoria não são amplamente divulgadas para conhecimento da população.

Direcionamentos:

- ♦ Concluir a obra da sede.
- ♦ Criar atividades de inserção de mais pessoas na Sociedade Recreativa Sul América.
- ♦ Reativar a Sociedade Recreativa Sul América.
- ♦ Abrir para novos sócios.
- ♦ Renovar a tradição dos bailes de carnaval da cidade.



Saberes

Benzedeadras

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Benzedeadras
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

A benzedura é uma tradição herdada dos portugueses. Antigamente em Navegantes não se tinha médico então os moradores recorriam às benzeduras. Diversos foram os benzedeadros e benzedeadras que os moradores de Navegantes tiveram contato. O Sr. Pedro Sacavem benzia de mordida de cobra e ele teria aprendido essa reza com o seu pai, o Sr. João Cardoso Sacavem, que benzia de todos os males. Malvina benzia de cobreiro. Dona Balbina, a mãe da Neves, curava crianças de vermes. Aninha Couto benzia de erezipela. Benízia benzia de todos os males. Florzina Rodrigues benzia de arca caída. Também tinham os brebes (breves), bem costurados, portadores de orações que só os benzedeadros conheciam e não passavam para mais ninguém. Pedro Silvino fazia para cair as berrugas, tinham brebes para o embruxamento ou emprezamento e continham orações.

Em 2017 algumas das benzedeadras que continuam a exercer essa prática foram identificadas, a saber:

– D. Alaíde Laurentino – Bairro Meia Praia – Quebrante, Arca caída, Cobreiro, Zipra, Sol na Cabeça.

– D. Ema Zucco- Centro – Faz oração, imposição de mãos, benze de quebrante, mal de zolho, de zipra, de sol, de rasgado.

– Hilária Vissoli – Susto, arca caída.

– Leopoldo Rocha – Susto, arca caída.

– D. Maria Romão Cardoso – Centro/Pontal- Quebrante, Arca caída, verme, Cobreiro, Zipra, Sol na Cabeça. – D. Maurina – Pontal- Quebrante, Arca caída, Cobreiro, Zipra, Sol na Cabeça, mal de zolho

– D. Nair (esposa do Sr. Xachu – cognome) – Centro – Susto, arca caída.

Referências:

BENZEDEIRA com ramo (Foto). Disponível em:
<<http://www.clarabaccarin.com/blog/2016/5/29/benzedeadra>>. Acesso em set. 2017.

BENZEDEIRA (Foto). D. Maria Romão Cardoso.

OLIVEIRA, Didymea Lazzaris. **O Navegantes que eu conto**. Navegantes: Papa Terra, 2012. 400 p.

Uso atual:

Essa prática cultural que era passada de geração em geração está reduzindo e as gerações mais jovens estão perdendo o contato com a medicina popular. Os conhecimentos relacionados às

propriedades medicinais da flora e as rezas usadas para identificar e conter as doenças do corpo e do espírito não têm sido mais replicadas. As benzedeiças perderam espaço para a medicina convencional e as poucas que ainda restam são procuradas para curar a "carne rasgada", a arca caída ou algum dito embruxamento.

Permite Visitação:	Sim
Horário para Visita:	Mediante agendamento prévio.
Dificuldade Visita:	Fácil
Sinalização Indicativa:	Nenhuma
Sinalização Interpretativa:	Nenhuma
Tipo de Acesso:	Pavimentado
Tipo Proprietário:	Público
Bem tombado ou Registrado?:	Não

Pontos Fortes:

- ♦ Conhecimento tradicional de Navegantes.
- ♦ Foram os “primeiros socorros” quando não havia hospital em Navegantes.
- ♦ É uma expressão da sabedoria popular herdada de gerações passadas.

Pontos Fracos:

- ♦ A tradição do benzimento está perdendo espaço para a medicina convencional.
- ♦ As benzedeiças estão com dificuldades para perpetuar o ofício.

Direcionamentos:

- ♦ Dar mais visibilidade para o ofício.
- ♦ Fomentar estudos e/ou palestras referentes às ervas medicinais e ao ofício do benzimento.



Carpintaria Naval

Cidade:	Navegantes
Nome do Bem:	Carpintaria Naval
Natureza:	Imaterial

Breve Histórico:

A tradição da carpintaria naval nos arredores do rio Itajaí-Açu advém da cultura ibérica da construção das embarcações em madeira. O primeiro relato de embarcação construída foi de Antônio Menezes Vasconcelos Drummond com a sumaca São Domingos Lourenço. O saber fazer da carpintaria é passado informalmente para os descendentes nos núcleos familiares. Os relatos dos primeiros estaleiros em Navegantes ocorrem no Bairro São Domingos, contudo, devido a construção dos molhes da barra a empresa Cobrazil também possuía estaleiro para manutenção das balsas fora do bairro São Domingos.

A prática da carpintaria naval tem cunho artesanal. As peças que são introduzidas nas embarcações são confeccionadas de forma diferenciada, ou seja, são únicas. E a construção do barco também é efetivado de forma espelhada, onde é feito um lado e o outro é copiado invertidamente.

As partes componentes desse modelo de embarcação seriam, quilha, caverna, bolina, cadastro, pé de galo, proa, popa, bombordo, boroeste e costado. Uma vez a parte de marcenaria sendo entregue o acabamento é efetivado pelo Calafate, que isola as frestas existentes na madeira, evitando a entrada de água para dentro da embarcação.

Uso atual:

A carpintaria naval encontra-se em processo de mudança das suas técnicas com o advento de novos materiais (aço, resinas e laminados) e processos construtivos, bem como a inserção da energia na alimentação das ferramentas. Mesmo que a construção em madeira ainda seja preponderante, tanto pelo custo quanto pela sua demanda, a mão-de-obra de carpintaria não tem a mesma abundância como era em outros períodos.

Aliado a essa diminuição da mão-de-obra na carpintaria naval de madeira, o número de estaleiros que trabalham com embarcações em aço aumenta devido a demanda de produção do petróleo e de serviços navais em alto mar, que poderá no futuro diminuir a construção de embarcações em madeira.

<https://www.youtube.com/watch?v=dZxWhDf6x3E>

Permite Visitação:	Sim
Horário para Visita:	Mediante agendamento prévio.
Dificuldade Visita:	Fácil
Sinalização Indicativa:	Pouca
Sinalização Interpretativa:	Nenhuma
Tipo de Acesso:	Pavimentado
Tipo Proprietário:	Privada
Bem tombado ou Registrado?:	Não

Pontos Fortes:

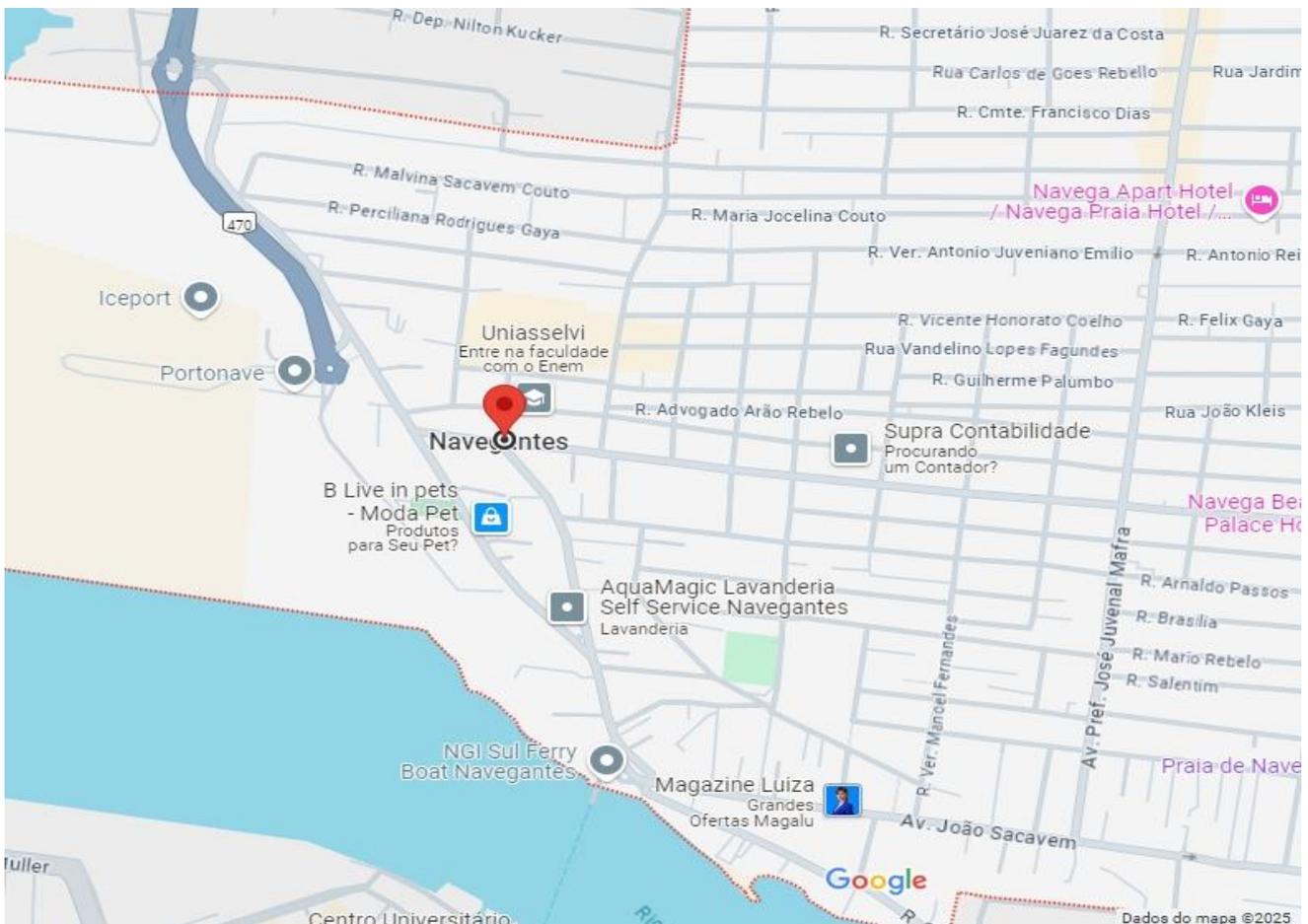
- ♦ Meio de emprego e renda para grande parte da população ribeirinha da cidade.
- ♦ Tradição amplamente conhecida na região e no estado de Santa Catarina.

Pontos Fracos:

- ♦ Mão-de-obra está migrando para estaleiros industriais.
- ♦ Falta de incentivo municipal para manutenção dessa tradição.

Direcionamentos:

- ♦ Criação de oficinas para prática da carpintaria naval.
- ♦ Incentivo fiscal para manutenção dos espaços onde os estaleiros encontram-se instalados.



Caso Urinol

Cidade: Navegantes

Nome do Bem: Caso Urinol

Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

O urinol é um utensílio usado em substituição ao vaso sanitário e seu uso era recorrente no litoral catarinense devido às condições sanitárias existentes no Estado. O urinol poderia ser de diversos materiais, dentre eles barro, louça e esmalte. O barro era usado principalmente para pessoas de menor posse e os outros dois para quem possuía condições econômicas mais elevadas. Os urinóis de louça e esmalte, geralmente eram importados e possuíam designer rebuscado, que poderiam ser usados também para decoração das residências devido a sua beleza.

Um fato hilário ocorreu em Navegantes envolvendo um urinol decorativo. Por Navegantes ter pertencido ao município de Itajaí, nesta comunidade litorânea houve forte presença da Capitania dos Portos. A Capitania era responsável desde a emissão de documentos para saída de barcos até a fiscalização. Com isso, era recorrente o Capitão de Portos se fazer presente na comunidade pesqueira. O Capitão dos Portos geralmente realizava visitas para algum almoço ou café com a presença dos proprietários das casas. Em uma dessas ocasiões, como era de costume, foi servido caldo de peixe, entretanto por não possuir utensílio de cozinha a altura do convidado em questão a proprietária serviu o prato dentro de um urinol ao invés de uma sopeira. O Capitão dos Portos ficou com receio perante a presença de tal utensílio na mesa e, no intuito de resolver o inconveniente perceptível no semblante do visitante, a anfitriã o tranquilizou alegando que o urinol não era de uso e sim um objeto decorativo da residência. Uma vez esclarecida a situação o convidado tomou o caldo de peixe. Este fato ficou conhecido como Caso do Urinol e ainda é lembrado como um acontecimento cômico.

Referências:

OLIVEIRA, Didymea Lazzaris. **O Navegantes que eu conto**. Navegantes: Papa Terra, 2012. 400 p.

URINOL em Porcelana (Foto). Museu do Urinol. Salamanca, Espanha. Disponível em: <<http://jornalareliquia.blogspot.com.br/2013/08/museu-do-urinol.html>>. Acesso em jul. 2017

Ano de Fundação: Século XX

Uso atual:

O saneamento básico na cidade de Navegantes teve avanços significantes nos últimos anos, contudo, a utilização de instrumentos como o urinol ainda não são totalmente descartados. O caso do urinol demonstra as relações de amizade e compadrio entre os habitantes naquele período em Navegantes além da importância desse instrumento na casa dos moradores.

Permite Visitação: Não

Tipo Proprietário: Privada

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ A presença do sanitarismo em Navegantes.

♦

Pontos Fracos:

- ♦ O urinol como utensílio não está mais presente na casa dos moradores, portanto, é recorrente num espaço de memória.

Direcionamentos:

- ♦ Quando ocorrer a criação de um espaço de memória em Navegantes sugere-se utilizar o caso como fonte histórica da evolução do sanitarismo na cidade.



Engenho de Farinha

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Engenho de Farinha
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

De acordo com Serpa (2000, p. 37) “a técnica de plantio da mandioca e da produção de sua farinha é um legado indígena” que foi assimilado pelos europeus em território brasileiro. A partir de meados do século XVIII, com a imigração açoriana em Santa Catarina o processo de beneficiamento da farinha de mandioca ganhou destaque. O ciclo da farinha perdurou até a primeira metade do século XX, ainda restando resquícios desse ciclo econômico em localidades onde a agricultura é a principal fonte de renda.

O modo de fazer a farinha em engenhos era uma tradição em Navegantes. A farinha é um ingrediente muito usado na culinária local e quando produzida de maneira tradicional era mais valorizada pelos navegantinos. Os engenhos de farinha eram quando localizados na praia de Navegantes eram movidos por tração animal, com o advento da modernização hoje a produção é feita através de maquinários e estão todos localizados no bairro Escalvados. (Atualmente os engenhos não estão mais em funcionamento).

Referências:

SERPA, Ivan Carlos. **Os Engenhos de Limeira:** História e memória da imigração italiana no Vale do Itajaí. Itajaí/SC: UNIVALI 2000.

Uso atual:

A existência de Engenhos de Farinha em Navegantes se relegou aos espaços rurais da cidade, como por exemplo o bairro Escalvados. Anteriormente eles encontravam-se perto da praia, no entanto, com o desenvolvimento urbano e por consequência a mudança do ciclo econômico local, deslocou-se tal atividade para bairros mais afastados do Centro. Segundo a historiadora Benta Cristina o engenho que ainda existia no Escalvados era o da família Teles. Ele ficava sob cuidados do Sr. Wilson e depois passou para seu sobrinho Willian. Atualmente o engenho não está mais em funcionamento.

Permite Visitação: Sim
Horário para Visita: Mediante agendamento prévio.
Dificuldade Visita: Fácil
Sinalização Indicativa: Nenhuma
Sinalização Interpretativa: Nenhuma
Tipo de Acesso: Misto
Serviços regulares : Oferta alimentar, Visitas guiadas
Tipo Proprietário: Privada
Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Presente na história dos navegantinos.

Pontos Fracos:

Não identificado.

Direcionamentos:

Realizar inventário com os registros dos engenhos de farinha existentes (em uso ou conservados).

-
- ♦ Elaborar um roteiro turístico incluindo visitação a esses espaços.



Ervas Medicinais / Remédios Caseiros

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Ervas Medicinais / Remédios Caseiros
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

Durante muito tempo, as ervas medicinais consistiam na única opção de tratamento para os moradores de Navegantes além das benzedadeiras. Historicamente, as ervas medicinais e as benzedadeiras foram muito importantes para a saúde da população.

Nas últimas décadas, o interesse por plantas medicinais vem crescendo a cada ano no mundo todo, que a Organização Mundial de Saúde – OMS – reconhece o valor potencial das plantas medicinais, e recomenda com insistência aos países membros da ONU que utilizem seus conhecimentos tradicionais sobre plantas medicinais como recurso terapêutico viável. As plantas medicinais relacionadas e o uso terapêutico delas já foram usadas pelas pessoas das comunidades de Navegantes e até hoje fazem parte da sabedoria popular.

Considerando a importância das plantas medicinais para Navegantes, em 2015 foi realizado o projeto patrocinado pela Fundação Cultural intitulado Colcha de Retalhos que visou resgatar o uso e o conhecimento das plantas usadas nos quintais das comunidades. Os resultados deste projeto serviu como fonte de pesquisas para os usos das plantas aqui identificadas. Ressalta-se que algumas plantas não são originárias do bioma Mata Atlântica e portanto, não são típicas em Navegantes. No entanto, foram elencadas no resultado do projeto Colcha de Retalhos o que pode significar a introdução mais recente de novas ervas medicinais oriundas de outras regiões como decorrente desta predisposição local a utilização deste recurso. De acordo com a bióloga e pesquisadora Bárbara Eva Fogguetti de Almeida dentre as plantas exóticas pode-se citar alcachofra, anis estrelado, bardana, beldroega, calêndula, capuchinha, cavalinha, cidrão, cipó mil homens, dente de leão, erva cidreira falsa, guaçatonga, maçã, mil em ramas, pau-de-sangue, papoula e tomilho.

A seguir, algumas ervas e suas indicações terapêuticas são apresentadas de acordo com o levantamento realizado pelo Colcha de Retalhos:

ABACATE (*Persea gratissima*) – É excitante vesicular, balsâmico, contra gases intestinais, estomáquico, cura e cicatriza feridas ou contusões, afrodisíaco, diurético, provoca menstruação e anti-sifílico. Das folhas extrai-se remédio para reumatismo, rins, bexiga, também serve para a limpeza do fígado, que pode estar saturado de gordura e toxicinas, devido a insuficiência hepática e retenção da bile. A polpa do abacate pode ser usada como uma manteiga vegetal e no preparo de vários pratos, bem como uma máscara facial, amaciante para mãos e pele em geral e pomada cicatrizante de feridas. A fruta também é apontada como responsável por gerar ou aumentar o fluxo menstrual (emenagogo).

AGRIÃO (*Nasturtium Officinale*) – diabetes, para baixar a taxa de açúcar, dermatoses, cicatrização das placas escorbúticas e escrofulosas, loção para a calvice, atonia intestinal, raquitismo, escrofulose e afecções esabúticas, broncopulmonares e da pele, desobstruente do fígado em cataplasma.

ALCACHOFRA (*Cynara scolymus*) – As folhas de alcachofra são conhecidas e utilizadas por possuírem atividade colerética e hepatoprotetora, relacionadas à presença de cinarina. Em diversos testes farmacológicos, extratos das folhas de alcachofra mostraram atividades anticarcinogênica, antioxidante, antibacteriana, diurética, efeito de indução de colerese (produção de secreção biliar), habilidade de inibir a síntese do colesterol e a oxidação do LDL, carminativa (auxilia na eliminação de gases), antiespasmódica, adstringente, cardiotônica, desintoxicante, digestiva, laxativa, estimulante metabólica, hipoglicemiante (auxiliar no tratamento do diabetes) e reguladora (regulariza o aparelho digestivo e os movimentos peristálticos). Pode ainda ser utilizada no combate a lesões de pele.

ANIS ESTRELADO (*Illicium verum*) – Bronquites, cansaço, digestão, doenças da bexiga, inflamação, náuseas, tosses, dores abdominais, reumatismo, dores de dente, diarreias com dor abdominal. Combate H1N1 por ser rico em anetol, atua na fermentação intestinal, cólica biliar, estomacal, uterina e intestinal, no enjoo matinal e na paralisia. Lida com retenção de líquidos e dores de garganta.

ALECRIM (*Rosmarinus officinalis*) – Propriedades adstringentes, tônicas, carminativas (auxilia na eliminação de gases), antiespasmódicas, emenagogas (provoca menstruação) e diaforéticas. Combate as dores musculares. Ativa as funções do pâncreas e é anticonvulsivo. Dores de cabeça de origem hepática e afecções do sistema digestivo. Pode ser usado também como inseticida. Para esse fim, mistura-se uma xícara de óleo de alecrim em dois litros do chá de fumo. Bata no liquidificador e aplique, como se faz com um inseticida. Como tempero suas folhas são utilizadas para temperar carnes e peixes.

ALFAZEMA (*Lavandula angustifolia*) – É uma planta medicinal com propriedades relaxantes, calmantes, antiespasmódicas, analgésicas e antidepressivas, que pode ser usada na forma de chá usando flores secas ou sachês ou na forma de óleo essencial.

ALHO (*Allium Sativum*) – Amebicida, antiagregante plaquetário, antiasmática, antibiótico, antifúngica, antigripal, anti-hipertensiva, anti-inflamatório, antimicrobiana, antirreumática, antisséptica, antitóxica intestinal, antitrombótica, antiviral, digestiva, bactericida, bactericida intestinal, carminativa (auxilia na eliminação de gases), depurativo do sangue; desinfetante, digestiva, diurética, emoliente, estimulante, excitante da mucosa estomacal, expectorante, febrífugo, hepatoprotetora, hipoglicemiante, hipolipemiante (inibe a síntese de colesterol e triglicérides), hipoviscosizante (reduz a viscosidade plasmática); odontálgica, rubefaciente enérgico, sudorífera, vasodilatadora periférica, vermífuga (solitária e ameba).

ARNICA (*Solidago microglossa*) – Estomáquica, adstringente, cicatrizante e vulnerária. Cicatriza ferimentos, escoriações, traumatismos, contusões.

ARRUDA (*Ruta graveolens*) – A medicina popular indica-a nos casos de supressão da menstruação, por seu efeito fortemente emenagogo (provoca menstruação). Por causar fortes contrações uterinas também possui efeitos abortivos que, por sua vez, podem provocar graves hemorragias, aborto e até a morte da mulher.

AVENCA (*Adiantum capillus*) – Propriedades diuréticas, sedativas, anti-inflamatórias, expectorantes e emenagogas (provoca menstruação). Boa coadjuvante no tratamento de tosses, catarros, afecções bronquiais e rouquidão.

BABOSA (*Aloe vera*) – Estabiliza a glicemia sanguínea em diabéticos, reduz processos inflamatórios, equilibra o colesterol e triglicérides, úlceras, síndrome do intestino irritável, doenças de Chron e doenças celíacas. Fortalece o sistema imunológico, acelera a cura de queimaduras físicas e radioativas, melhora a saúde da gengiva, melhora o funcionamento intestinal, possui enzimas que facilitam a digestão.

BARDANA (*Arctium Lappa*) – Antibiótica, hipoglicemiante, depurativa e alcalinizante, diurética, sudorífera, anti-dispeptica e tônico capilar. Combate o reumatismo, afecções cutâneas, dermatose, furúnculo, bronquite, cálculos da bexiga e biliar, prisão de ventre, queda de cabelo, hidropisia.

BELDROEGA (*Portulaca oleracea*) – Auxilia no tratamento de diarreias, cistites, cólicas renais e hemorroidas. Folhas e caules – suco: para azia, episípega, inflamações dos olhos, afecções das vias urinárias. Sementes: para distúrbios menstruais, afecções das vias urinárias e verminose. Tem potencial antioxidante e é usada como anti-inflamatória, diurética, vermífuga, depurativa, laxante, antiescorbútica, vulnerária tônica, galactogoga, sudorífica, antipirética, emoliente, antibacteriana e cicatrizante.

BOLDO (*Plectranthus barbatus*) – O boldo nacional pode ser usado contra azia, dispepsias (indigestão), mal estar gástrico, no controle da gastrite, na ressaca e como amargo estimulante da digestão e do apetite. Tem efeito hipossecrator gástrico, ou seja, diminui o volume do suco gástrico e sua acidez, fadiga do fígado, distúrbios intestinais, hepatite, cólica e congestão do fígado, obstipação (prisão de ventre ou constipação rebelde), inapetência (ausência de apetite), cálculos biliares, debilidade orgânica, insônia, ressaca alcoólica.

CAMOMILA (*Matricaria chamomilla*) – é muito usada em chás para cólicas de bebês. Atua ainda acalmando irritações e inflamações dos olhos e da boca. Seu chá possui propriedades digestivas e calmantes das cólicas digestivas e calmante das cólicas intestinais.

CAPIM LIMÃO (*Cymbopogon citratus*) – Aromático, sudorífico, digestivo, antiespasmódico, carminativo (auxilia na eliminação de gases), sedativo e diurético leve, expectorante, antimicrobiano e serve como repelente de insetos. Usado para aliviar cólicas uterinas e intestinais, acabar com micróbios, em estados de nervosismo e agitação, bom para entorses, lumbagos (dor na região lombar), tensões e espasmos musculares, cefaleia tensional, analgésico combatendo febre, dor de cabeça crônica e tosse crônica.

CARQUEJA (*Baccharis sp.*) – Tem sido empregada principalmente a problemas hepáticos (removendo obstruções da vesícula e fígado) e contra disfunções estomacais (melhorando a digestão) e intestinais (como vermífugo). Algumas publicações populares a recomendam ainda para o tratamento de úlcera, diabetes, malária, anginas, anemia, diarreias, inflamações da garganta, vermes, etc.

CAVALINHA (*Equisetum arvense*, *Equisetum xylochaeton*) – É diurética e hemostática. É usada com frequência nos períodos de desintoxicação. Combate as rugas e estrias da pele, unhas frágeis, flacidez mamária, úlceras varicosas, abscessos, feridas infectadas, eczemas, conjuntivites.

CHAPÉU DE COURO (*Echinodorus macraphyllum*, *Echinodorus grandiflorus*) – laxante e diurética. É indicada contra gripes, resfriados, afecções dos rins e bexiga, arteriosclerose, moléstias da pele. Também é indicado no tratamento de erupções na pele.

CIDRÃO (*Lippia citriodora*) – São antispasmódicas, digestíveis e muito eficazes contra as doenças nervosas como melancolia, histeria, hipocondria e afecções do coração. São também famosas emenagogas (provoca menstruação). Fornece material para a indústria tipo vime e as folhas são usadas para a indústria de perfumaria. As folhas são também revestidas de uns pelos glandulosos que secretam uma essência contendo “citrál” e “verbenona”. Essa essência é de grande valia para o comércio, justificando assim a intensificação de sua cultura no sul da França.

CIPÓ MIL HOMENS (*Aristolochia triangularis*) – Conhecida popularmente como Abuta, é uma espécie de planta trepadeira citada como antiofídica, emenagoga (provoca menstruação), anticonceptiva, abortiva, anti-helmíntica (parasiticida) e diurética. Externamente é citada como antirreumática.

COENTRO (*Coriandrum sativum*) – Eupéptico, carminativo (auxilia na eliminação de gases), antiespasmódico, exerce ação desinfetante sobre os intestinos. Gastrite, insuficiência pancreática, digestão difícil, flatulência, inapetência e mau hálito.

ERVA BALEEIRA (*Varronia curassavica*) – As principais propriedades da planta erva baleeira são anti-inflamatório, antisséptico, analgésico, cicatrizante, diurético e laxativo.

ERVA CIDREIRA (*Melissa officinalis*) – utilizada como antiespasmódica, antinevrálgica e como calmante. Acredita-se que ajude a conciliar o sono.

ESPINHEIRA SANTA (*Maytenus sp.*) – Desordens estomacais, antiulcerogênica, anti-inflamatórias, antiespasmódica, antiácida e cicatrizante. Usualmente ela é buscada para o tratamento de úlceras e gastrites crônicas, feridas, ulcerações, acnes e eczemas.

FUNCHO (*Foeniculum vulgare*) – Digestivo, carminativo (auxilia na eliminação de gases), antiespasmódico, laxante suave, antifúngica, galactogogo (ajuda a produzir leite materno), tônico uterino, diurético, estrogênico e inseticida. Estimula a lactação; deficiências digestivas; dores abdominais; cólicas intestinais e flatulências; dificuldade ou dor ao urinar; estimula o fluxo menstrual; gripe; contra excitação nervosa e insônia.

GUACO (*Mikania sp.*) – Combate à tosse, asma, bronquite, rouquidão e outros sintomas associados à gripes e resfriados. Popularmente, o guaco continua sendo usado para tratar reumatismo, infecções intestinais e cicatrizar ferimentos.

GUAÇATONGA (*Casearia sylvestris*) – Também conhecida por erva-de-bugre esta planta tem ação sudorífera, tônica, calmante, depurativo, diurética, cicatrizante, anestésica, afrodisíaca, estimulante, antirreumática, antipirética, antimicrobiana, entre outras.

GENGIBRE (*Zingiber officinale*) – Descongestionante, tônico, expectorante, eupéptico (facilita a digestão), afrodisíaco, digestivo, carminativo (auxilia na eliminação de gases), sudorífero. É usado para combater gripes, resfriados, tosses, fraquezas do estômago, rouquidão, bronquites, dores reumáticas, nervo ciático e nevralgias. Impede a formação de gases no aparelho digestivo. Usado também no combate a enxaqueca por bloquear a síntese de prostagladina, substância produzida pelo organismo e que está envolvida nos processos inflamatórios e na dor. Alterações digestivas associadas com náuseas e vômitos.

HORTELÃ (*Mentha spicata*) – Estimulante, estomacal, carminativo (auxilia na eliminação de gases). Usado nas atonias digestivas, flatulências, dispepsias nervosas, empregado nas palpitações e tremores nervosos, vômitos, cólicas uterinas, útil nos catarros brônquicos facilitando a expectoração. O chá feito de hortelã também é usado como calmante.

INHAME (*Colocasia esculenta*) – Os tubérculos são indicados para tratar anemia, convalescenças (período de recuperação, após uma doença ou intervenção cirúrgica), deficiências de cálcio e fósforo. A planta é também indicada para reposição hormonal em homens e mulheres e para afecções da pele (emplastos). Propriedades terapêuticas: energética, mineralizante, anti-inflamatória, imunomoduladora, moduladora hormonal e depurativa.

LIMÃO (*Citrus × latifolia*) – É utilizado para diversas patologias, tais como reumático, infecções e febres, aterosclerose, combate ateromas (remove placas gordurosas das artérias), constipações, gripes, dores de garganta, acidez gástrica e úrica (alcaliniza o sangue), frieiras, caspas, cicatrizações, ajuda a manutenção de colágeno, hemoglobina, atua como antisséptico entre outras. O limão possui uma substância própria denominada limoneno capaz de combater os radicais livres.

MALVA (*Malva sylvestris*) – Tratamento de infecções, prisão de ventre, afta, bronquite, catarro, dor de garganta, rouquidão, faringite, gastrite, irritação dos olhos, mau hálito, tosse, úlcera. Cataplasma com as folhas e flores amassadas: picada de insetos, feridas, abscesso, furúnculo. As propriedades da malva incluem sua ação adstringente, diurética, emoliente, expectorante e laxante. Sudorífica, emética (provoca vômito), diurética, antidisentérica (indicado contra a disenteria), estimulante. Cistite, blenorragia, inflamações da boca, garganta, laringe e faringe, aftas. Da pele: inflamações dermatoses, abscessos, furúnculos, picada de insetos. Hidratante e suavizante da pele, gastrites, úlceras.

MANJERICÃO (*Ocimum minimum*) – Antifebril, diurético, estimulante digestivo, sedativo, sudorífico. Aftas, aumenta a lactação, dor de cabeça nervosas, espasmo, gases, gastrite, reumatismo.

MARACUJÁ (*Passiflora incarnata* ou *quadrangulares*) – Sedativa, antiespasmódica, sonífera, tonificante, refrescante. Analgésico, antiespasmódico, hipnótico, hipotensor e sedativo. Combate ansiedade, nervosismo, stress, insônia, dores e espasmos.

MARCELA DO CAMPO (*Achyrocline satureioides*) – Azia, cálculo biliar, clarear cabelos, cefalalgias, cólicas intestinais, contrações musculares bruscas, contusões, desordens menstruais, diabetes, diarreia, disenteria, disfunções gástricas e digestivas, dor de cabeça, dor de estômago, epilepsias, espasmos, estimulante da circulação capilar, febre; gastrite, impotência, inapetência (ausência de apetite), inflamação, lavar feridas e úlceras, má digestão; pele e cabelos delicados; nervosismo, perturbações gástricas, protetor solar, queda de cabelos, resfriado, retenção de líquidos, reumatismo, suores fétidos nos pés. Suas flores secas são utilizadas em muitas regiões para o preenchimento de travesseiros e acolchoados.

MIL-EM-RAMAS (*Achillea millefolium*) – Conhecida popularmente como Pronto-Alívio, possui ação diurética, antiespasmódica, cicatrizante, sudorífera, antipirética, hipotensiva, adstringente, antisséptica urinária, hemostática, além de ser tônica amarga e ter efeito levemente hipoglicemiante, eupéptico e colerético (aumenta a secreção biliar). Melhora a circulação do sangue, diminuindo sua viscosidade, diminui hemorragias, atua como tônico dos órgãos digestivo, aumenta a secreção de sucos do estômago e fígado, aumenta a secreção de suco gástrico e a secreção da bÍlis, diminui as

fermentações intestinais, atua com sucesso no caso de gastrite crônica, funcionamento do fígado, espasmos digestivos e flatulências. Suas folhas regulam os ciclos menstruais e aliviam a dismenorreia.

PATA DE VACA (*balhinia forficata*) – Casca e caule possui propriedades expectorantes. As raízes são vermífugas, as flores são purgativas, as folhas são diuréticas e recomendadas como antidiabéticas.

SABUGUEIRO (*Salix alba*) – Sudorífera, antipirética, antiinflamatória, analgésica, antirreumática, antiagregante.

SALSA (*Petroselinum sativum*) – Emenagoga (provoca menstruação), diurética, vasodilatadoras e tonificante. Retenção de líquidos, celulite, insuficiência cardíaca, urina escassa, insuficiência renal, inapetência (ausência de apetite), anemia, esgotamento físico, dismenorreias. Tanto a raiz como as folhas e talinhos da salsa podem ser usados em chá diurético, estimulante, emenagogo e fortificante.

SÁLVIA (*Sálvia officinalis*) – Cicatrizante, anti-inflamatório e antisséptico. É usada para curar esgotamento nervoso, stress e depressão. Combate inapetência (ausência de apetite), astenia (perda ou diminuição da força física), dispepsia (sensação de desconforto digestivo), diabetes, diarreia, amenorreia, dismenorreia.

SETE-SANGRIA (*Cuphea balsamona*) – Depurativa, digestiva, diurética. Combate a arteriosclerose, hipertensão arterial e palpitações. Limpa o estômago e intestinos. Combate também doenças venéreas e afecções da pele.

TANSAGEM (*Plantago major*) – Depurativa, hemostática, béquicas (acalma a tosse e as irritações da faringe), emoliente, expectorante, antitussígena (combate à tosse persistente), tônica, cicatrizante, diurética, anti-inflamatória e antisséptica. Uso pediátrico: Afecções respiratórias – amigdalite, faringite, traqueíte, tosse, catarro, bronquite. Inflamações: otite, parotidite, gengivite, estomatite; Febres intermitentes; Diarreias. Afecções da pele: dermatoses, picadas de inseto; Anemia, debilidade; Constipação intestinal: como laxante. Uso na gestação e na amamentação: Planta segura. O suco puro pode ser usados em bochechos para apressar a cicatrização da gengiva em casos de cirurgia e extrações de dentes. O emplasto da planta macerada combate a inflamação. Para uso interno, pode ser usada como diurético e junto com guaco para combater tosses com catarro.

TOMILHO (*Thymus vulgaris*) – antiespasmódico, antisséptico, anti-helmíntico e antitérmico, desinfeta as vias aéreas, acalma a tosse e estimula a eliminação do muco.

Remédios Caseiros

PIRÃO DE FARINHA – Segundo relatos de história oral uma prática que era muito utilizada entre os moradores do Arraial dos Navegantes era uma espécie de emplasto feito de pirão de farinha. Quando alguém se feria, como não existiam muitos recursos imediatos, então era feito esse emplasto e colocado com um pano no ferimento.

CEBOLA – Método utilizado quando a pessoa tinha alguma febre. Durante a noite eram amarradas com um pedaço de pano rodela de cebola nos pés, dizem que a cebola retirava toda a febre e no

outro dia pela manhã estava seca.

Referências:

MOREIRA, Patricia Costa (Naturóloga). Projeto Colcha de Retalhos. Disponível em: <<http://institutocaracol.org.br/portfolio/project-title-5/>>. Acesso em 17 jul. de 2017

MONTAGNA, Arlene Baptista. **Ervas Medicinais**. Informações disponibilizadas pela Sra. Arlene. 2017.

Uso atual:

As ervas medicinais e os remédios caseiros são de conhecimento popular e utilizadas por residentes de Navegantes.

Permite Visitação:	Sim
Dificuldade Visita:	Fácil
Sinalização Indicativa:	Nenhuma
Sinalização Interpretativa:	Nenhuma
Tipo de Acesso:	Pavimentado
Tipo Proprietário:	Privada

Bem tombado ou Registrado?:Não

Pontos Fortes:

- ♦ Conhecimento popular repassado na família.
- ♦ Fácil acesso às ervas medicinais.

Pontos Fracos:

- ♦ Algumas pessoas ainda desconhecem as propriedades terapêuticas das ervas.
- ♦ Falta incentivo por parte de órgãos governamentais para o uso de determinadas ervas no tratamento de enfermidades.

Direcionamentos:

- ♦ Criar uma horta municipal.
- ♦ Desenvolver pesquisas sobre as ervas medicinais e as suas propriedades.
- ♦ Fomentar o uso de ervas para tratamentos de saúde.



Fantasma da Figueira

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Fantasma da Figueira
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

Com a intenção de brincar e amedrontar as pessoas José Izídio subia na figueira que ficava em frente da casa de Juvenal Mafra, ao lado da casa de Dona Henriqueta, e jogava nos transeuntes um lençol. Certo dia José Izídio repetiu a brincadeira com o Sr. Joca Felício e ele resolveu enfrentar o tal “fantasma”. Joca subiu na figueira e descobriu quem era o autor das peripécias. José Izídio desceu da árvore e deixou preso um acordeão, instrumento que ficou tocando sozinho.

Há relatos no bairro São Paulo, local onde também existiu de uma figueira centenária, que nas noites um homem vestido com uma roupa preta e cheia de botões aparecia aos que passavam por ali. Outros relatam a história de que naquela mesma figueira estava enterrado ouro. A figueira ficava localizada na propriedade do Sr. Antônio Carlos da Silva na rua Padre João Pivatto. Calinho, como é conhecido no bairro, contou que a figueira morreu por tanto mexerem na terra em busca do ouro.

Outra narração semelhante é relacionada à figueira da família Benassi. Segundo relato dos Benassi, conta-se que no depósito de material de construção ainda existe a figueira centenária e que cresceram ouvindo que embaixo dela existe ouro e sem contar no tal fantasma que sempre habitou o imaginário de quem passa por ali.

Sabe-se que a história do Fantasma da Figueira é contada em vários pontos de Navegantes e que ainda permeia o imaginário popular.

Referências:

OLIVEIRA, Didymea Lazzaris. **O Navegantes que eu conto**. Navegantes: Papa Terra, 2012. 400 p.

Uso atual:

O Fantasma da Figueira é uma forma de demonstrar a crença popular e como os moradores de Navegantes lidavam com isso. As figueiras ficaram no imaginário local como espaço de assombração e lembrança das aparições do "fantasma". De todos os casos de figueira identificados a única existente em 2017 encontra-se no depósito do material de construção Benassi.

Permite Visitação: Não
Tipo Proprietário: Público

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Presente no imaginário popular navegantino.

Pontos Fracos:

- ♦ Não identificado.

Direcionamentos:

- ♦ Quando houver a criação de um espaço de memória em Navegantes utilizar o Fantasma da Figueira como resgate histórico.



Luz do Trilho

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Luz do Trilho
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

A lenda conhecida como Luz do Trilho, começou aparecer mediante a extração de pedras para construção dos molhes da barra para o Porto de Itajaí pela empresa Cobrazil. O acontecimento envolve luzes que aparecem no trajeto da pedreira onde eram retiradas as rochas até o seu destino final que seria a foz do rio Itajaí-Açu. Há relatos dos moradores que essas luzes os perseguiram no meio da noite, pareciam uma espécie de boi tatá, ou uma língua de fogo. “Eu fui de carroça comprar banana no Pedro Virgínio, nas Queimadas, que chamavam da reta das pedreiras e vi a luz. Como já era noite, pensei que fosse uma estrela. Aquela luz nos acompanhou o tempo todo, desde o morro das Pedreiras até a saída da estrada. Às vezes ela saía do morro, outras vezes se localizava no trilho” (OLIVEIRA, 2012, p.229). Vale lembrar que Navegantes nesse período não existia a luz elétrica ainda e todo o imaginário se dava na escuridão da noite.

Referências:

OLIVEIRA, Didymea Lazzaris. **O Navegantes que eu conto**. Navegantes: Papa Terra, 2012. 400 p.

ROSÁRIO, Anderson do. Pedro e a Luz do Trilho. Fundação Cultural de Navegantes. 2015. Disponível em <<https://issuu.com/andersondorosario/docs/luz-do-trilho-final>>. Acesso em out. 2017.

Ano de Fundação: Século XX

Uso atual:

Com o final das obras do molhe norte o fenômeno Luz do Trilho encerrou-se, contudo as falas sobre esse acontecimento encontra-se no imaginário dos navegantinos.

Há uma história em quadrinhos sobre a luz do trilho. O material foi usado por algumas escolas do município e está disponível em: <https://issuu.com/andersondorosario/docs/luz-do-trilho-final>

Permite Visitação: Sim
Dificuldade Visita: Fácil
Sinalização Indicativa: Nenhuma
Sinalização Interpretativa: Nenhuma
Tipo de Acesso: Pavimentado
Tipo Proprietário: Público
Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

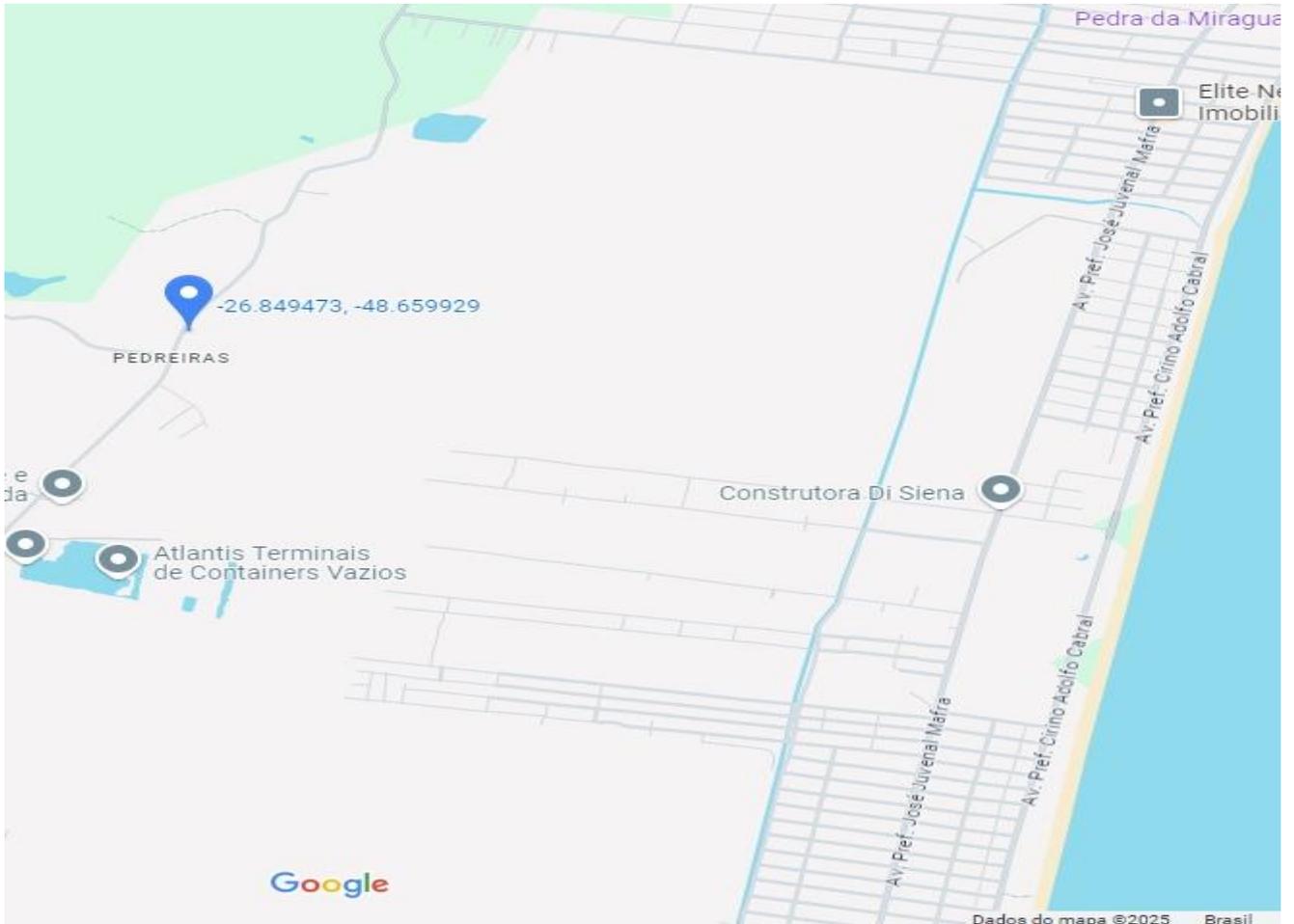
- ♦ Ainda presente no imaginário popular.
- ♦ Há uma história em quadrinhos sobre a luz do trilho.

Pontos Fracos:

- ♦ Não identificado.

Direcionamentos:

- ♦ Quando criar um espaço de memória em Navegantes utilizar o caso como fonte histórica.



Mulher de Branco

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Mulher de Branco
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

A lenda da Mulher de Branco na Pedra da Miraguaia vem da comunidade pesqueira do bairro Gravatá. A comunidade se constituiu próxima a uma formação rochosa denominada Pedra do Miraguaia, na qual foi um viveiro natural de crustáceos e moluscos, com grande abundância de peixes que serviu por muito tempo como principal fonte de alimento e renda para a comunidade. Por ser uma comunidade pesqueira ouve-se muitas histórias referentes a pesca e os seres que habitam aquela praia, porém a mais conhecida e até hoje difundida pelos moradores do bairro é a lenda da Mulher de Branco.

[...] “em noite de lua cheia, uma mulher vestida toda de branco surgia no alto da Pedra da Miraguaia para assustar os pescadores e extratores de mariscos, que ficavam de vigia durante a noite na praia, assustados com o vulto da Mulher de Branco na Pedra da Miraguaia fugiam para as suas casas. Caso a Mulher de Branco alcançasse algum pescador avançava rasgando suas roupas”.

Referências:

SILVA, Ana Matilde da. **Pedra da Miraguaia:** Tema gerador de atividades pedagógicas em educação ambiental. UNIVALI. 2007. 227 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade do Vale do Itajaí, Itajaí, 2007.

Uso atual:

A Mulher de Branco é ainda presente no imaginário dos moradores do bairro Gravatá em Navegantes em especial nas noites de lua cheia.

Permite Visitação: Sim
Dificuldade Visita: Fácil
Sinalização Indicativa: Nenhuma
Sinalização Interpretativa: Nenhuma
Tipo de Acesso: Pavimentado
Tipo Proprietário: Público

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

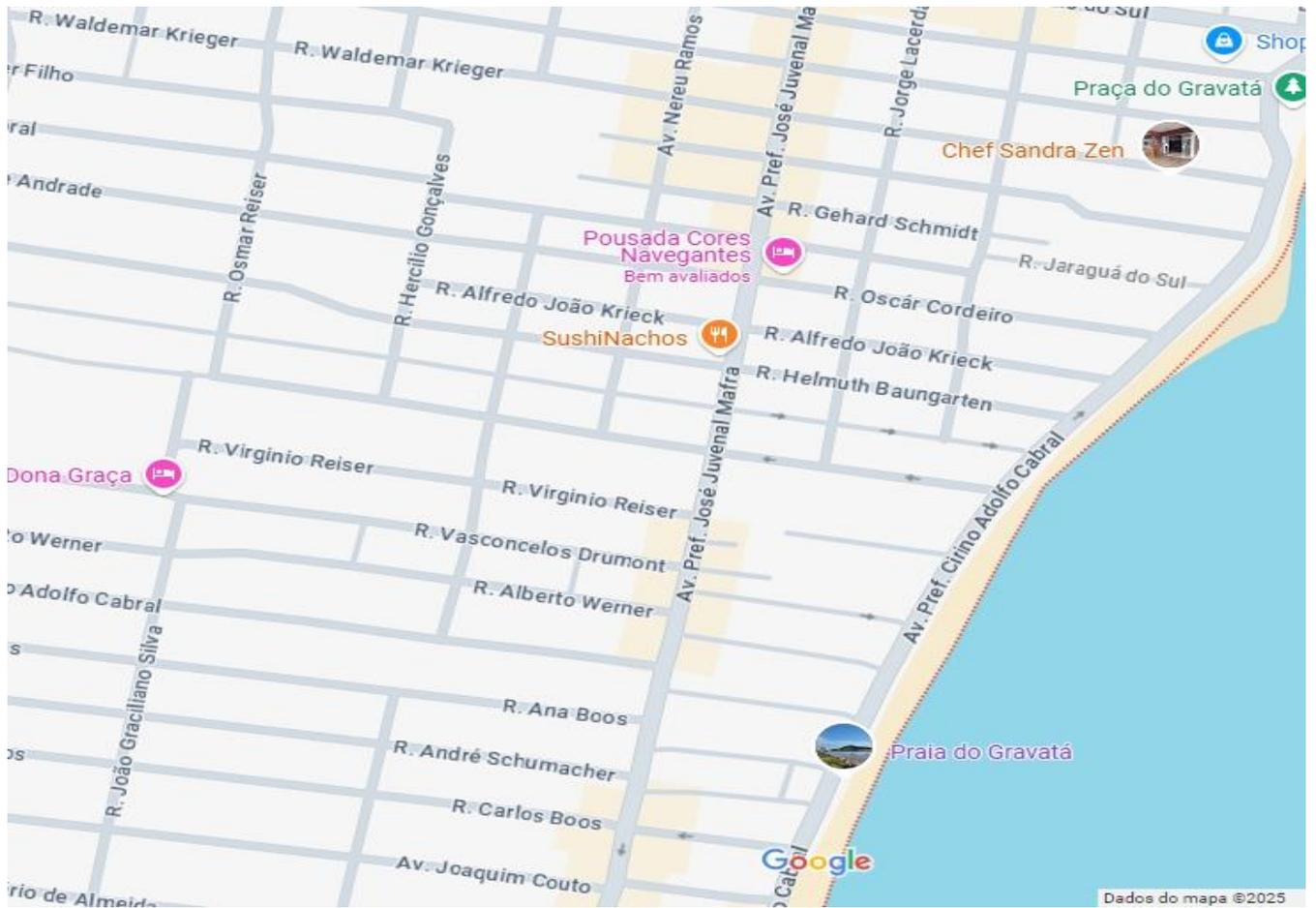
- ♦ Presente no imaginário do Bairro Gravatá.

Pontos Fracos:

- ♦ Não identificado.

Direcionamentos:

- ♦ Quando criar um espaço de memória em Navegantes utilizar o causo como fonte.



Pesca Artesanal

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Pesca Artesanal
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

A pesca artesanal no rio Itajaí-Açu e afluentes existe desde os primórdios da ocupação humana nesse território. O registro material dessa ocupação fica claro com o aparecimento de sítios arqueológicos da tipologia Sambaqui.

A prática dessa pescaria se concentra em embarcações de pequeno porte como canoas e bateiras, que geralmente são administradas por famílias que detém os meios de produção (anzóis, redes e iscas) que possui como espaço geográfico de coleta a costa com abrangência que adentra o mar entre 800 metros à 3 quilômetros. Historicamente é o principal meio de sobrevivência de diversas famílias da cidade e motor da economia local.

A pesca artesanal em Navegantes encontra-se concentrada no Bairro São Pedro e na praia do Gravatá. Possui diversos pontos de descarga dessa produção na cidade, o que dificulta a mensuração desse ramo extrativista na sociedade navegantina. A quantificação do pescado recolhido por esse segmento também é desconhecido ou com dados não confiáveis devido a tipificação do que foi coletado, onde muitos dos peixes são nomeados pela sua forma vulgar.

Referências:

MOREIRA, Cristiano. **Essa Gente Navegante**. Documentário. Porto Nave. SetCom. 2016.
Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=KxLZMCAT-Qk>>. Acesso em out. 2017.

OLIVEIRA, Didymea Lazzaris. **O Navegantes que eu conto**. Navegantes: Papa Terra, 2012. 400 p.

Uso atual:

Para fins de preservação ambiental o pescador artesanal possui benefícios do Governo Federal, recebendo algum provimento para sustentabilidade dessa prática. Mesmo quando não estão realizando as atividades artesanais de pescaria, o pescador desse ramo também busca emprego nas indústrias e barcos industriais para o sustento familiar.

Nas conversas com pescadores que estão sempre as margens do rio Itajaí-Açu, eles informaram que os peixes que já pegaram são o Robalo, Manjuva, Bagre, Jundiá, Taraira, Cará, Saguaru, Piava, Carpa, Tilápia, Sambiquire, Inguia, Cascudo e Viola. Normalmente são pescados com tarrafa, vara de pesca e anzol.

Já os pescadores que vão ao mar encontram Anchova, Abrotea, Agulha, Atum, Bonito, Batata, Cavala, Cherve, Corvina, Espada, Meca, Sardinha, Tainha, Marimbá, Barriga de burro ou Listradinho, Guaraíva, Garoupa, Pampo, Galo, Manezinho, Gordinho, Namorado, Pescada Branca e Pescada.

Permite Visitação: Sim
Horário para Visita: Mediante agendamento prévio.
Dificuldade Visita: Fácil

Sinalização Indicativa: Nenhuma
Sinalização Interpretativa: Nenhuma
Tipo de Acesso: Pavimentado
Atividades Esporádicas : Apresentações
Tipo Proprietário: Público
Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Tradição amplamente conhecida na cidade.
- ♦ Geração de emprego e renda.

Pontos Fracos:

- ♦ Falta de planejamento para o manejo da pesca artesanal.
- ♦ Dependência de recursos do governo federal no período de defeso.
- ♦ Alto custo de manutenção das embarcações.

Direcionamentos:

- ♦ Incentivar o consumo de pescado oriundo da Pesca Artesanal.
- ♦ Criação de cooperativas que viabilizem a captação de recursos para as embarcações.
- ♦ Organizar outros modelos de sustento da Pesca Artesanal além dos recursos oriundos do governo federal.



Pescador Gago

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Pescador Gago
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

De outra feita, o Capitão foi comer um pirão com peixe frito na casa de um pescador que era gago. Na hora do almoço vendo que o Capitão dava mostras de estar terminando sua refeição, o pescador gago, muito gentil, estimulava-o a comer um pouco mais, e dizia: ” Ca-ca-pitão, co-co-ma mais um po-po-pouco de pe-pe-perão. Só não saía o peixe, que ele queria pronunciar. Isso ele repetiu por umas três vezes. A mulher veio em seu socorro, dando-lhe um tapa nas costas, e disse para o convidado: “Capitão ele quer dizer-lhe que coma mais peixe.”

Referências:

OLIVEIRA, Didymea Lazzaris. **O Navegantes que eu conto**. Navegantes: Papa Terra, 2012. 400 p.

Uso atual:

A história do pescador gago permeia o imaginário popular dos moradores de Navegantes.

Permite Visitação: Sim
Dificuldade Visita: Fácil
Sinalização Indicativa: Nenhuma
Sinalização Interpretativa: Nenhuma
Tipo de Acesso: Pavimentado
Tipo Proprietário: Público
Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Causo presente no imaginário popular.

Pontos Fracos:

- ♦ Não identificado.

Direcionamentos:

- ♦ Quando criar um espaço de memória em Navegantes utilizar o causo como fonte histórica.



Receita – Caldo de Tainha

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Receita - Caldo de Tainha
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

A tainha é um peixe típico do litoral catarinense. De maio à julho os pescadores observam e capturam cardumes de tainha, uma atividade tradicional que motiva muitos turistas a se deslocarem para Navegantes com o objetivo de vivenciar esta prática.

A culinária local é relevante para o fortalecimento dos laços sociais e, sob a ótica do patrimônio, é resultante de um conjunto de elementos materiais disponíveis no território e do legado imaterial das culturas alimentares dos povos que formam a coletividade. Tradicionalmente os valores e os significados das receitas são mantidos, mas a forma de produção e alguns ingredientes sofrem pequenas variações dependendo do responsável pela elaboração do prato. É neste contexto que cita-se a receita a seguir.

INGREDIENTES

- Salsinha picada
- Cebolinha picada
- 2 a 3 galhos de alfavaca
- 1 cebolinha de cabeça picada
- 3 tomates picados
- 2 dentes de alho
- Meio copo de azeite
- Pimenta em pó
- Uma colher de sopa de coloral
- Meia colher de sal
- 4 litros de água
- 1 tainha cortada em postas

INSTRUÇÕES DE PREPARO

Frite em azeite quente a cebolinha, salsinha, tomate e cebola de cabeça. Acrescente a água, pimenta

a gosto, colorau e sal e deixe ferver. Coloque o alho, a alfavaca e a tainha cortada, junto com as ovas, moela e fígado. O prato estará pronto quando a tainha estiver com a espinha soltando. Separe o caldo e acrescente farinha a gosto para preparar o pirão.

Referências:

Pesca da Tainha em Santa Catarina. Disponível em: <<http://www.litoraldesantacatarina.com/dicas-de-passeios/pesca-da-tainha-em-santa-catarina/>>. Acesso em out. 2017.

Uso atual:

Encontra se nas casas das famílias navegantinas e nos restaurantes da cidade que oferecem frutos do mar.

Permite Visitação: Não

Tipo Proprietário: Privada

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Receita típica da região.
- ♦ Fácil encontrar em restaurantes especializados em frutos do mar.

Pontos Fracos:

- ♦ Baixa na pesca da tainha reduz a disponibilidade do ingrediente principal.
- ♦ Quando há a proibição da pesca da tainha por conta da quantidade reduzida da mesma ou pelos peixes não atingirem o tamanho necessário para a pesca.

Direcionamentos:

- ♦ Resgatar o modo de fazer tradicional das receitas que utilizam a tainha.
- ♦ Registrar em um livro a gastronomia local.



Receita – Consertada

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Receita - Consertada
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

Não se sabe ao certo como a consertada surgiu. Há registros de bebidas e licores parecidos desde São Francisco do Sul à Sombrio, no sul do estado de Santa Catarina e se levanta a possibilidade da bebida ter sido oferecida inclusive à Imperatriz Maria Leopoldina. Segundo a pesquisadora e jornalista Márcia Ferreira “Quando ela visitou a Enseada do Brito teria passado mal e escravos lhe ofereceram uma espécie de ponche, que a ajudou a melhorar. Nele havia cachaça e especiarias”. Há também quem diga que foram os índios os inventores da consertada e que o café acabou adicionado depois, com a chegada dos portugueses. A bebida era feita com o restinho de café, que ficava ali, esquecido no fogão e era consertado com um pouco de cachaça. Durante o período das festas de final de ano começa a produção para a espera do Terno de Reis e das visitas.

A culinária local é relevante para o fortalecimento dos laços sociais e, sob a ótica do patrimônio, é resultante de um conjunto de elementos materiais disponíveis no território e do legado imaterial das culturas alimentares dos povos que formam a coletividade. Tradicionalmente os valores e os significados das receitas são mantidos, mas a forma de produção e alguns ingredientes sofrem pequenas variações dependendo do responsável pela elaboração do prato. É neste contexto que cita-se a receita a seguir.

INGREDIENTES

- ♦ 50 gramas de gengibre.
- 50 gramas de cravo da índia.
- 50 gramas de canela pau.
- 50 gramas de erva doce.
- 2 litros de cachaça.
- 2 litros de café bem forte sem açúcar.
- 5 xícaras de chá de açúcar.

INSTRUÇÕES DE PREPARO

1. Coloque as especiarias e o açúcar em uma panela. Caramelize a mistura.
2. Adicione café e deixe ferver.
3. Acrescente a cachaça. De novo, espere o ponto de fervura.
4. Desligue o fogo. Deixe o líquido esfriar.
5. Despeje em uma garrafa de vidro.
6. Parabéns, você fez uma consertada!

DICAS

Quando for caramelizar o açúcar e as especiarias não os deixe escurecer em demasia.

RENDIMENTO

5 litros aprox.

Referências:

VANZUITA, Fátima. Receita disponibilizada pela Chef Fátima Vanzuita. Disponível em: <goo.gl/2UxY8D> Acesso: 26 jul. 2017

Uso atual:

Durante as apresentações de Terno de Reis em Navegantes alguns moradores recebem os grupos com a bebida.

Permite Visitação: Não

Tipo Proprietário: Público

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Tradição no litoral Catarinense.
- ♦ Utilizada como remédio.
- ♦ Uma bebida feita com o reaproveitamento do café “adormecido”.
- ♦ Utilizada durante as apresentações de Terno de Reis em Navegantes.

Pontos Fracos:

- ♦ Não é costume fazer a consertada fora do período das festividades de Terno de Reis.
- ♦ Parte da população desconhece a bebida e as propriedades da mesma.
- ♦ Não é feita a comercialização da bebida.

Direcionamentos:

- ♦ Incentivar a comercialização da Consertada por moradores como um produto tradicional, impulsionando a economia local. A bebida pode tornar-se um *souvenir* para veranistas e turistas.
- ♦ Registrar a bebida como patrimônio imaterial do Município.



Receita – Escabeche

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Receita - Escabeche
Natureza: Material

Breve Histórico:

O escabeche era produzido em Navegantes como forma de conservação do peixe. Historicamente o escabeche era preparado pelos espanhóis e portugueses que o utilizava especialmente para as viagens na época do descobrimento pois o vinagre contribuía para preservar o alimento por meses sem deteriorar. Em Navegantes, não se tinha energia elétrica e por isso o escabeche possibilitava armazenagem do peixe por mais tempo.

A culinária local é relevante para o fortalecimento dos laços sociais e, sob a ótica do patrimônio, é resultante de um conjunto de elementos materiais disponíveis no território e do legado imaterial das culturas alimentares dos povos que formam a coletividade. Tradicionalmente os valores e os significados das receitas são mantidos, mas a forma de produção e alguns ingredientes sofrem pequenas variações dependendo do responsável pela elaboração do prato. É neste contexto que cita-se a receita a seguir.

INGREDIENTES

Postas de um peixe firme como garoupa ou cação.

Sal.

Cebola.

Tomate.

Pimenta-do-reino.

Orégano ou coentro.

Tempero verde.

Vinagre de álcool

Farinha de trigo e óleo para fritura.

INSTRUÇÕES DE PREPARO

Tempere as postas de peixe com sal e pimenta. Após 20 minutos seque o peixe e passe na farinha de trigo, levando à fritura. Refogue a cebola, o pimentão e os tomates cortados em rodelas. Num prato fundo monte camadas de peixe frito com o refogado e pitadas de orégano ou coentro e tempero verde picadinho. Complete com o vinagre até cobrir. Se desejar mais fraco acrescente um pouco de água fervida. Esse prato pode ser servido quente ou curtido na geladeira. Para servir na hora,

elimine o vinagre da receita.

DICA

Acerte o sal e a pimenta após o preparo.

Uso atual:

Em restaurantes de Navegantes e região é um dos principais pratos do cardápio.

Permite Visitação: Não

Tipo Proprietário: Privada

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Receita típica da região.
- ♦ Fácil encontrar em restaurantes com especialidade em Frutos do Mar.

Pontos Fracos:

- ♦ Baixa na pesca da tainha reduz a disponibilidade do ingrediente principal.
- ♦ Quando há a proibição da pesca da tainha por conta da quantidade reduzida da mesma ou pelos peixes não atingirem o tamanho necessário para a pesca.

Direcionamentos:

- ♦ Resgatar o modo de fazer tradicional das receitas que utilizam peixe.
- ♦ Registrar em um livro a gastronomia local.



Receita – Estopinha

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Receita - Estopinha
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

O peixe e a farinha integram a base da culinária típica de Navegantes. A receita de estopinha utiliza estes dois ingredientes e tem a vantagem de ser preparada com pequenos pedaços de peixe colaborando com o aproveitamento do alimento.

A culinária local é relevante para o fortalecimento dos laços sociais e, sob a ótica do patrimônio, é resultante de um conjunto de elementos materiais disponíveis no território e do legado imaterial das culturas alimentares dos povos que formam a coletividade. Tradicionalmente os valores e os significados das receitas são mantidos, mas a forma de produção e alguns ingredientes sofrem pequenas variações dependendo do responsável pela elaboração do prato. É neste contexto que cita-se a receita a seguir.

INGREDIENTES

- ♦ Para a estopa:
- ♦ 400g de peixe cortados em cubos médios
- ♦ 100g de cebola em cubos pequenos
- ♦ 2 dentes de alho picados
- ♦ Colorau a gosto
- ♦ Alfavaca ou manjericão rasgado a gosto
- ♦ Sal e pimenta a gosto
- ♦ 10ml de óleo

Para o pirão de feijão:

- ♦ 300 gramas de farinha de mandioca
- ♦ 200 gramas de feijão preto cozido com o caldo
- ♦ 30 gramas de bacon em cubos pequenos
- ♦ Cebola picada e alho esmagado a gosto
- ♦ Sal e pimenta-do-reino a gosto

INSTRUÇÕES DE PREPARO

Para a estopa de peixe:

- 1 Suar o alho, acrescentar a cebola e o colorau (fogo brando para não queimar).
- 2 Acrescentar o peixe, cozinhar e mexer até que ele esteja desfiando.
- 3 Conferir o sal e finalizar com gotas de limão, manjericão, salsa e cebolinha.

Para o pirão de feijão:

- 1 Suar o alho e a cebola no bacon (frito).
 - 2 Acrescentar o feijão com o caldo e esmagar um pouco os grãos.
-

3 Desmanchar a farinha de mandioca com água fria.

4 Colocar a farinha de mandioca na panela mexendo bem para não criar grumos.

5 Temperar com sal, pimenta do reino e finalizar com cheiro verde, se preferir.

Referências

BERNARDES, Luciana W. Krause. **Estopinha**. Receita disponibilizada pela Prof^ª. Luciana W. Krause Bernardes. 2016

Foto: Disponível em: <<http://tainhanarede.blogspot.com.br/2016/06/estopinha-na-mesa.html>>. Acesso em out. 2017.

Permite Visitação: Não

Tipo Proprietário: Privada

Bem tombado ou Registrado?: Sim

Grau de Proteção do Tombo: Municipal

Pontos Fortes:

- ♦ Receita típica da região.

Pontos Fracos:

- ♦ Parte da população desconhece este prato.
- ♦ Não é comum a comercialização da estopinha.

Direcionamentos:

- ♦ Incentivar a inserção da estopinha como opção de pratos típicos nos restaurantes.



Receita – Filé de Peixe Frito

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Receita - Filé de Peixe Frito
Natureza: Material

Breve Histórico:

O município de Navegantes tem sua identidade interligada às águas dos rios e do mar. Com isso, grande parte de seus costumes alimentares estão relacionados ao peixe. Por muito tempo, o peixe foi a principal fonte de proteína para os navegantinos.

A culinária local é relevante para o fortalecimento dos laços sociais e, sob a ótica do patrimônio, é resultante de um conjunto de elementos materiais disponíveis no território e do legado imaterial das culturas alimentares dos povos que formam a coletividade. Tradicionalmente os valores e os significados das receitas são mantidos, mas a forma de produção e alguns ingredientes sofrem pequenas variações dependendo do responsável pela elaboração do prato. É neste contexto que cita-se a receita a seguir.

INGREDIENTES

- ♦ Seis filés de pescadinha ou outro peixe de sua preferência.
- ♦ Pimenta.
- ♦ Limão.
- ♦ Um Ovo completo.
- ♦ Amido de milho (Maizena).
- ♦ Óleo de soja, sal e farinha de trigo.

INSTRUÇÕES DE PREPARO

- ♦ Seque bem os filés com um pano de pratos.
- ♦ Tempere com sal, pimenta e suco de limão a gosto.
- ♦ Deixe descansar por 15 minutos.
- ♦ Bata o ovo num prato fundo.
- ♦ Passe o filé pelo ovo, deixando escorrer o excesso.
- ♦ Em seguida passe pelo amido de milho, novamente pelo ovo e na farinha de trigo até empanar bem o filé.
- ♦ Frite em óleo bem quente, sem deixar queimar.
- ♦ Escorra em papel absorvente.

Uso atual:

Encontra se em restaurantes de Navegantes e região.

Permite Visitação: Não
Tipo Proprietário: Privada
Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Receita típica da região.
- ♦ Fácil encontrar em restaurantes com especialidade em frutos do mar.

Pontos Fracos:

-
- ♦ Não identificado.

Direcionamentos:

- ♦ Resgatar em um livro a gastronomia local e o modo de fazer tradicional das receitas navegantinas.



Receita – Lambe Lambe

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Receita - Lambe Lambe
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

Precisar a origem do prato típico Lambe Lambe não é fácil, mas é um exemplo perfeito da mistura entre os hábitos de colonizadores portugueses, de indígenas e até de piratas espanhóis que já tinham o costume de cozinhar arroz com frutos do mar.

A culinária local é relevante para o fortalecimento dos laços sociais e, sob a ótica do patrimônio, é resultante de um conjunto de elementos materiais disponíveis no território e do legado imaterial das culturas alimentares dos povos que formam a coletividade. Tradicionalmente os valores e os significados das receitas são mantidos, mas a forma de produção e alguns ingredientes sofrem pequenas variações dependendo do responsável pela elaboração do prato. É neste contexto que cita-se a receita a seguir.

INGREDIENTES

- ♦ 12 mariscos grandes lavados e escovados (esta é a etapa mais difícil, como ele vai ser cozido junto com o arroz, tem que ser bem limpo) 1 xícara de arroz cru.
- ♦ 1 cebola média picadinha.
- ♦ 4 dentes de alhos.
- ♦ 1 colher de azeite para refogar.
- ♦ 3 tomates grandes picadinhos.
- ♦ 1 maço de cheiro verde e manjeriço.

INSTRUÇÕES DE PREPARO

- ♦ Refogue a cebola e o alho picado no azeite, quando estiverem dourados acrescente os tomates, deixe ferver até soltar um pouco da água.
- ♦ Acrescente metade do cheiro verde e o marisco com a casca e tudo.
- ♦ Mexa e adicione o arroz (cru) com 1/2 litro de água quente.
- ♦ Deixe ferver por uns 10 minutos. Tampe e deixe cozinhar em fogo baixo.

DICA

O arroz vai cozinhar e entrar no marisco. Come-se o marisco com as mãos. Sugere-se que surge daí a origem do nome Lambe Lambe pois você lambe os mariscos e os dedos para comer...

Referências:

OLIVEIRA, Didymea Lazzaris. **O Navegantes que eu conto**. Navegantes: Papa Terra, 2012. 400 p.

VANZUITA, Fátima. **Lambe Lambe**. Receita disponibilizada pela Chef Fátima Vanzuita. 2017.

Uso atual:

Alguns restaurantes de Navegantes que têm como especialidade frutos do mar oferecem esse prato em seu cardápio.

Permite Visitação: Não

Tipo Proprietário: Público

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Receita tradicional no litoral catarinense e paranaense.
- ♦ Ingredientes de baixo custo o que torna viável a elaboração deste prato.
- ♦ Presente no cardápio dos restaurantes especializados em frutos do mar de Navegantes.

Pontos Fracos:

- ♦ Devido a maré vermelha, em determinadas épocas o marisco é proibido.

Direcionamentos:

- ♦ Criar um livro com receitas típicas da cidade.



Receita – Peixe Seco

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Receita - Peixe Seco
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

Chamamos também de peixe escalado. É o processo de abrir o peixe pelo lombo (costas). Assim é feito para posterior salgamento e secagem ao sol. Método antigo usado pelos caiçaras para conservação, mais duradoura, do pescado. Guardado em lugar seco e arejado, chega a manter-se em bom estado de consumo até um ano. Segundo o ex-pescador Milton Ferreira é possível fazer a secagem com qualquer peixe mas, os melhores para apreciar em um bom prato são: a tainha, a cavala, a sororoca e a anchova.

A culinária local é relevante para o fortalecimento dos laços sociais e, sob a ótica do patrimônio, é resultante de um conjunto de elementos materiais disponíveis no território e do legado imaterial das culturas alimentares dos povos que formam a coletividade. Tradicionalmente os valores e os significados das receitas são mantidos, mas a forma de produção e alguns ingredientes sofrem pequenas variações dependendo do responsável pela elaboração do prato. É neste contexto que cita-se a receita a seguir.

INGREDIENTES

Peixe e sal.

INSTRUÇÕES DE PREPARO

- ♦ Escolha o local adequado para secar o peixe. A secagem funciona melhor em baixa umidade e requer uma área protegida de animais, poeira e luz solar direta.
- ♦ Prepare o peixe fresco, pescado no mesmo dia, para a secagem. Retire cabeça, guelras, intestinos, nadadeiras e espinhas. Deixe a pele intacta.
- ♦ Lave o peixe em água fria e retire os resíduos restantes. Mergulhe o peixe em uma solução de um copo de sal em um litro de água fria, por trinta minutos. Escorra o peixe e lave a carne novamente.
- ♦ Cubra o peixe com uma grande quantidade de sal grosso de decapagem. Pressione o sal na carne do peixe para aumentar a aderência, o que ajuda a firmá-la.
- ♦ Coloque o peixe em prateleiras de madeira, para secagem ao ar livre. Não utilize prateleiras de metal, pois elas podem oxidar e deixar o peixe com sabor estranho.
- ♦ Tente secar o pescado durante o dia. Pressione a carne do peixe para retirar a água salgada, pois isso acelera a secagem. Durante a noite, coloque as prateleiras de secagem dentro de casa, para não atrair animais.
- ♦ Após cinco dias, verifique se os peixes estão prontos. Quando o peixe estiver seco, a carne pode ser saboreada.

Referências:

Disponível em <http://www.ehow.com.br/secar-peixes-como_25477/>. Acesso em out. 2017.

Uso atual:

Atualmente encontra-se esse peixe seco no Mercado Público de Itajaí e nas peixarias do bairro Pontal.

Permite Visitação: Não

Tipo Proprietário: Privada

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Prevenção de doenças cardíacas.
- ♦ Melhora na pele.

Pontos Fracos:

- ♦ Não é comum encontrar esse peixe em Navegantes, são poucos os pescadores que ainda fazem a secagem do peixe.

Direcionamentos:

- ♦ Fomentar uma feira de gastronomia local com comidas que utilizem peixe.



Receita – Pirão d’Água com Linguiça

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Receita - Pirão d’Água com Linguiça
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

O pirão é uma papa de farinha de mandioca feita quando se mistura esta com água ou caldo quente. No Brasil, o pirão pode ser preparado com diferentes tipos de caldos. O pirão é feito com a mistura da farinha de mandioca com a água em que foram cozidas carnes formando uma papa viscosa que é comida como acompanhamento do prato principal.

A culinária local é relevante para o fortalecimento dos laços sociais e, sob a ótica do patrimônio, é resultante de um conjunto de elementos materiais disponíveis no território e do legado imaterial das culturas alimentares dos povos que formam a coletividade. Tradicionalmente os valores e os significados das receitas são mantidos, mas a forma de produção e alguns ingredientes sofrem pequenas variações dependendo do responsável pela elaboração do prato. É neste contexto que cita-se a receita a seguir.

INGREDIENTES

- ♦ 01 linguiça tipo Blumenau mista.
- ♦ 01 cebola em anéis.
- ♦ 500 ml de água.
- ♦ Farinha de mandioca o quanto baste.

INSTRUÇÕES DE PREPARO

- ♦ Fritar a linguiça em rodela, depois no próprio óleo fritar a cebola.
- ♦ Colocar água pra ferver (reserve meia xícara de água fria pra umedecer a farinha, fazendo isto não corre o risco de empelotar o pirão).
- ♦ Pra meio litro de água, 01 xícara de farinha ou um pouco mais, depende da textura que se quer o pirão.
- ♦ Depois é só deixar ferver um pouco mais, mexer sempre até cozinhar a farinha.
- ♦ Servir o pirão colocando por cima a linguiça, a cebola e um pouco do óleo que foi fritada.

Referências:

OLIVEIRA, Didymea Lazzaris. **O Navegantes que eu conto**. Navegantes: Papa Terra, 2012. 400 p.

VANZUITA, Fátima. **Pirão d’Água com Linguiça**. Receita disponibilizada pela Chef Fátima Vanzuita. 2017.

Uso atual:

Presente no cardápio dos moradores de Navegantes e região.

Permite Visitação: Não
Tipo Proprietário: Público
Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Receita tradicional de Santa Catarina.
- ♦ Ingredientes de baixo custo o que torna viável a elaboração deste prato.

Pontos Fracos:

- ♦ Não identificado.

Direcionamentos:

- ♦ Criar um livro com receitas típicas da cidade.



Receita – Sardinha Frita

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Receita - Sardinha Frita
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

Segundo Paulo Ricardo Schwingel, doutor em Ciências Naturais e professor dos cursos de Oceanografia e Engenharia Ambiental da Universidade do Vale do Itajaí (Univali), a sardinha é o peixe marinho mais consumido no Brasil e representa um quinto do que é pescado em todo o território nacional (PIVATTO, 2016). Ela é pescada em larga escala em Navegantes.

A culinária local é relevante para o fortalecimento dos laços sociais e, sob a ótica do patrimônio, é resultante de um conjunto de elementos materiais disponíveis no território e do legado imaterial das culturas alimentares dos povos que formam a coletividade. Tradicionalmente os valores e os significados das receitas são mantidos, mas a forma de produção e alguns ingredientes sofrem pequenas variações dependendo do responsável pela elaboração do prato. É neste contexto que cita-se a receita a seguir.

INGREDIENTES

- ♦ Sardinhas frescas, de tamanho médio.
- ♦ Sal e limão.

INSTRUÇÕES DE PREPARO

- ♦ Frite as sardinhas em óleo bem quente até ficarem torradinhas.
- ♦ Polvilhe sal e saboreie com caldo de limão espremido.

DICA

É comum esta receita ser preparada com outros tipos de peixes.

Referências:

PIVATTO, Julimar. **Veja como é a pesca de sardinha em SC, que domina 90% da produção no país.** (15/11/2016) Disponível em: <<https://economia.uol.com.br/noticias/redacao/2016/11/15/veja-como-e-a-pesca-de-sardinha-em-sc-que-domina-90-da-producao-no-pais.htm>>. Acesso em out. 2017.

Uso atual:

Presente no cardápio dos moradores de Navegantes e turistas.
É oferecido nos restaurantes que servem peixes e frutos do mar.

Permite Visitação: Não
Tipo Proprietário: Privada

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Receita típica da região.
- ♦ Facilmente encontrada em restaurantes que servem peixes e frutos do mar.

Pontos Fracos:

- ♦ Não disponível.

Direcionamentos:

- ♦ Elaborar um livro sobre a gastronomia local.



Receita – Solda de Ovos

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Receita - Solda de Ovos
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

A solda é um caldo bem temperado com ovos muito saborosa e comum na alimentação dos navegantinos.

A culinária local é relevante para o fortalecimento dos laços sociais e, sob a ótica do patrimônio, é resultante de um conjunto de elementos materiais disponíveis no território e do legado imaterial das culturas alimentares dos povos que formam a coletividade. Tradicionalmente os valores e os significados das receitas são mantidos, mas a forma de produção e alguns ingredientes sofrem pequenas variações dependendo do responsável pela elaboração do prato. É neste contexto que cita-se a receita a seguir.

INGREDIENTES

- ♦ 2 cebolas grandes picada em cubos grandes.
- ♦ 2 tomates grandes picado em cubos grandes.
- ♦ Óleo de soja – para refogar os temperos.
- ♦ 4 dentes de alho grande.
- ♦ Sal a gosto.
- ♦ Cominho a gosto.
- ♦ Pimenta do reino a gosto.
- ♦ Colorau – o suficiente para dar uma bela cor para o molho.
- ♦ Ovos – o quanto você desejar dependendo o número de pessoas para a refeição.
- ♦ Farinha de mandioca – Para o pirão.
- ♦ Cheiro verde a gosto.

INSTRUÇÕES DE PREPARO

- ♦ Aqueça a água e reserve para colocar no caldo água quentinha.
- ♦ Em uma panela, refogue o alho.
- ♦ Em seguida junte a cebola e mexa.
- ♦ Quando a cebola estiver quase transparente, acrescente o tomate e mexa.
- ♦ Nesse momento coloque o colorau, o sal, o cominho e a pimenta. À medida que o molho for engrossando, vá colocando água quente e provando o sal.
- ♦ Ao levantar fervura, faça a prova final do sal e temperos. Coloque os ovos e o cheiro verde.
- ♦ Após colocar os ovos no caldo, deixe cozinhar mais 5 minutos e estará pronto.

DICA

Na hora que você for colocar os ovos, quebrá-los um a um em outro recipiente, só assim você não estragará a receita, caso um ovo não esteja bom.

Uso atual:

Algumas famílias preservam a receita de solda de ovos como uma tradição.

Permite Visitação: Não

Tipo Proprietário: Privada

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Prato fácil de ser produzido.

Pontos Fracos:

- ♦ Desconhecido por parte da população.

Direcionamentos:

- ♦ Elaborar um livro sobre gastronomia em Navegantes.



Receita – Tainha na Folha de Bananeira

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Receita - Tainha na Folha de Bananeira
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

Para alguns habitantes do litoral de Santa Catarina, a chegada do outono e das temperaturas mais baixas significa tainha na rede. É nesse período que este peixe muito ligado à tradição pesqueira navegantina tem sua pesca liberada. A receita da tainha muitas vezes inclui as ovas para rechear a barriga do peixe ou para fazer farinha.

A culinária local é relevante para o fortalecimento dos laços sociais e, sob a ótica do patrimônio, é resultante de um conjunto de elementos materiais disponíveis no território e do legado imaterial das culturas alimentares dos povos que formam a coletividade. Tradicionalmente os valores e os significados das receitas são mantidos, mas a forma de produção e alguns ingredientes sofrem pequenas variações dependendo do responsável pela elaboração do prato. É neste contexto que cita-se a receita a seguir.

INGREDIENTES

- ♦ 1 tainha inteira (o tamanho depende do número de convidados).
- ♦ Suco de 1 limão.
- ♦ Sal a gosto.
- ♦ Temperos: nossa dica é usar pimenta do reino (triturada na hora), cebolinha, coentro, dill, estragão ou sávia (escolha a que gostar).
- ♦ 4 tomates picados em cubos.
- ♦ 1 cebola picada em cubos.
- ♦ Azeite de oliva.

INSTRUÇÕES DE PREPARO

- ♦ Descame o peixe, tire as vísceras e abra-o pelas costas para que seja retirada a espinha (você também pode pedir ao peixeiro que já prepare o peixe para assar do modo “escalado”).
- ♦ Tempere com sal, pimenta e limão e deixe descansar por algumas horas.
- ♦ Com a cebolinha, tomate e cebola picados e as ervas escolhidas, prepare um “recheio” para colocar no meio do peixe e também sobre a parte superior, colocando um fio de azeite de oliva extravirgem sobre as ervas.
- ♦ Depois de rechear o peixe, enrole-o na folha de bananeira.
- ♦ Coloque-o na grelha sobre a brasa e deixe cozinhar.
- ♦ Quando o peixe estiver cozido (o tempo de irá depender da intensidade do fogo e do tamanho do peixe), pode retirar.

Para acompanhar, coloque algumas bananas da terra sobre a grelha, cortadas em fatias no comprimento. Sirva também arroz branco.

VANZUITA, Fátima. **Tainha na Folha de Bananeira**. Receita disponibilizada pela Chef Fátima

Vanzuita. 2017.

Uso atual:

Em restaurantes de Navegantes e região é um dos principais pratos do cardápio.

Permite Visitação: Não

Tipo Proprietário: Público

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Receita típica da região.
- ♦ Fácil encontrar em restaurantes que servem peixes e frutos do mar.

Pontos Fracos:

- ♦ Baixa na pesca da tainha reduz a disponibilidade do ingrediente principal.
- ♦ Quando há a proibição da pesca da tainha por conta da quantidade reduzida da mesma ou pelos peixes não atingirem o tamanho necessário para a pesca.

Direcionamentos:

- ♦ Resgatar o modo de fazer tradicional das receitas que utilizam a tainha.
- ♦ Registrar em um livro a gastronomia local.



Receita – Tainha no Feijão

Cidade: Navegantes
Nome do Bem: Receita - Tainha no Feijão
Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

A tainha no feijão é um prato tipicamente catarinense, muito apreciada pelos moradores da Ilha de Santa Catarina, foi registrada por Franklin Cascaes, artista, folclorista e pesquisador da cultura local (1908-1983). Navegantes como uma cidade pesqueira e com influências diretas dos açorianos não é diferente, a tainha no feijão é um prato típico da culinária local.

A culinária local é relevante para o fortalecimento dos laços sociais e, sob a ótica do patrimônio, é resultante de um conjunto de elementos materiais disponíveis no território e do legado imaterial das culturas alimentares dos povos que formam a coletividade. Tradicionalmente os valores e os significados das receitas são mantidos, mas a forma de produção e alguns ingredientes sofrem pequenas variações dependendo do responsável pela elaboração do prato. É neste contexto que cita-se a receita a seguir.

INGREDIENTES:

- ♦ 1 1/2 xícara (chá) de feijão.
- ♦ 2 colheres (sopa) de óleo.
- ♦ 1 cebola picada.
- ♦ 2 dentes de alho picados.
- ♦ Sal a gosto.
- ♦ 2 litros de água.
- ♦ 1 kg de tainha em postas.
- ♦ 1/3 xícara (chá) de salsinha picada.

INSTRUÇÕES DE PREPARO

- ♦ Coloque o feijão de molho em água fria de uma a duas horas ou por 30 minutos em água morna.
- ♦ Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola, o alho e o sal.
- ♦ Acrescente o feijão e 1 litro de água e deixe cozinhar até reduzir.
- ♦ Acrescente mais 1 litro de água e cozinhe por cerca de 40 minutos (na panela de pressão) ou até ficar macio. Reserve.
- ♦ Tempere as postas de peixe com o sal.
- ♦ Numa frigideira de fundo grosso e bem quente, sele as postas do peixe dos dois lados e depois coloque para cozinhar junto com o feijão e a salsinha por 15 minutos.

Referências:

VANZUITA, Fátima. **Tainha no Feijão**. Receita disponibilizada pela Chef Fátima Vanzuita. 2017.

Permite Visitação: Não
Tipo Proprietário: Público

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

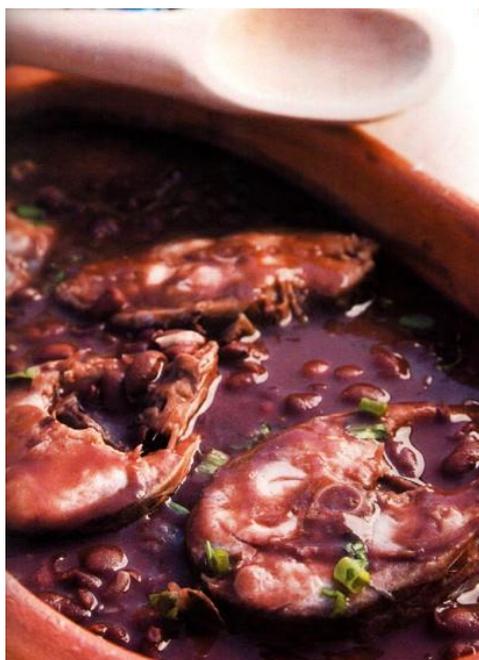
- ♦ Receita típica da região.
- ♦ Fácil encontrar em restaurantes com especialidade em Frutos do Mar.

Pontos Fracos:

- ♦ Baixa na pesca da tainha reduz a disponibilidade do ingrediente principal.
- ♦ Quando há a proibição da pesca da tainha por conta da quantidade reduzida da mesma ou pelos peixes não atingirem o tamanho necessário para a pesca.

Direcionamentos:

- ♦ Resgatar o modo de fazer tradicional da tainha no feijão e disponibilizar em um livro sobre gastronomia local.



Salga

Cidade: Navegantes

Nome do Bem: Salga

Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

Os primeiros registros de salga de pescado vem da Península Ibérica durante o período greco-romano, mas era uma prática recorrente em todo o Mar Mediterrâneo. Técnica essa trazida por ibéricos ao Brasil durante o período colonial para conservar alimentos de mar principalmente aqueles usados em embarcações.

A salga é um dos subprodutos da pesca artesanal no que concerne a conservação do pescado. Basicamente os espaços para esse processo consistiam em tanques onde era aplicado o sal para melhor durabilidade do peixe e também do camarão. O processo era da salga de peixes por inteiro, dentro do prazo de 24 horas. Os locais eram variados, mas se concentravam geralmente onde existiam atracadouros de embarcações artesanais ou industriais. No caso do camarão também existe o processo de descascamento, esse por sua vez envolve a retirada da casca desse pescado, ocasionando aumento do valor agregado final no produto.

Referências:

MARTIN, Gabriela. **Garum e Salsamentum:** Técnicas de Salga de Peixe na Antiguidade. Disponível em: <<http://www.revista.ufpe.br/revistaclio/index.php/revista/article/viewFile/519/328>>. Acesso em 14/08/2017.

Ano de Fundação: Séc. XX

Uso atual:

Não existem mais salgagens comerciais na cidade devido ao não atendimento das normas da saúde pública que impõe critérios de armazenagem e conservação do produto pesqueiro. Essa exigências dificultam o processo tradicional da salga para parâmetros comerciais.

Com as normas da vigilância sanitária impostas para essa prática, a salga praticamente foi extinta como forma de produção e geração de emprego e renda. No entanto, nas casas de pescadores e em algumas residências navegantinas é possível identificar a prática da salga como forma de conservação do peixe bem como o ato de descascar camarão que será consumido pela família.

Permite Visitação: Não

Tipo Proprietário: Privada

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Saber fazer de um processo artesanal para conservação de alimentos de mar.
- ♦ Local que gerava emprego e renda para população que não era embarcada para a coleta de pescado.
- ♦ Atividade econômica que contribuía com a economia familiar.

Pontos Fracos:

- ♦ Falta de registro desse processo artesanal de conservação de alimentos.
- ♦ A não adequação às normas da vigilância sanitária.

Direcionamentos:

- ♦ Identificar espaços onde possuíam salgagens em Navegantes, registrando os mesmos como

espaços de memória.

- ♦ Realizar entrevistas com os antigos trabalhadores e donos de salga para registrar o processo comercial da pesca artesanal.



Tarrafa

Cidade: Navegantes

Nome do Bem: Tarrafa

Natureza: Imaterial

Breve Histórico:

A tarrafa foi um dos primeiros modelos de captura de peixe realizada pelo homem, subproduto da pesca artesanal, esse apetrecho é largamente utilizado em espaços onde a profundidade não é muito baixa, capaz de cercar o pescado de forma mais eficaz.

No Brasil o uso de tal apetrecho vem muito da tradição local indígena com a contribuição luso no período colonial, contudo ainda é um elemento da pesca artesanal.

Referências:

ARIÈS, Philippe. **História da Vida Privada, 1:** do império romano ao ano mil. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 1995. 635p

Uso atual:

Em Navegantes o uso de tarrafa se resume aos costões das praias de Gravatá e os molhes da Barra, instrumento utilizado em larga escala pela população pesqueira local.

O apetrecho em questão também possui toda uma cadeia produtiva de confecção e manutenção das redes, o que incentiva a comunidade e a economia local para continuidade dessa prática pesqueira na cidade.

Permite Visitação: Sim

Dificuldade Visita: Fácil

Sinalização Indicativa: Nenhuma

Sinalização Interpretativa: Nenhuma

Tipo de Acesso: Pavimentado

Tipo Proprietário: Privada

Bem tombado ou Registrado?: Não

Pontos Fortes:

- ♦ Elemento ainda em uso pela comunidade pesqueira.
- ♦ Amplamente conhecido pela sociedade navegantina.
- ♦ Fácil acesso de compra.

Pontos Fracos:

- ♦ Instrumento que possui forte fiscalização ambiental.
- ♦ Faltam oficinas para difundir o saber fazer de como confeccionar esse instrumento.

Direcionamentos:

- ♦ Incentivo à criação de oficinas pela Fundação Cultural de Navegantes em parceria com a Associação de Pescadores no intuito de difundir e registrar esse patrimônio com suas variações de uso.

