

Santa Catarina, localizada na região sul do Brasil, possui uma culinária diversificada e rica em sabores. Os ingredientes típicos da região incluem frutos do mar, peixes de água doce, carnes, milho, mandioca, queijo colonial, pinhão, feijão e frutas.

Na culinária local, esses ingredientes são utilizados de diversas formas. Os frutos do mar e peixes são amplamente utilizados em pratos como moquecas, caldeiradas e pirões. A mandioca é utilizada na preparação de pratos como a tradicional "sequência de camarão", onde a mandioca é servida cozida, frita ou como purê, acompanhando o camarão. O pinhão, por sua vez, é bastante utilizado em pratos típicos da região, como a paçoca de pinhão e o entrevero, uma espécie de refogado com carnes e legumes.

Entre os pratos mais conhecidos e populares de Santa Catarina, destacam-se:

Pirão: É um acompanhamento tradicional feito à base de caldo de peixe ou frutos do mar, farinha de mandioca e temperos. É servido quente e é bastante utilizado junto com peixes e frutos do mar.

Barreado: Prato típico da região de Joinville, consiste em um cozido de carne bovina com temperos e farinha de mandioca. É servido com arroz e banana.

Camarão na Moranga: Um prato famoso de Florianópolis, consiste em camarões refogados com temperos e servidos dentro de uma moranga (abóbora).

Sagu de Vinho: Sobremesa tradicional de Santa Catarina, o sagu é feito com tapioca granulada, vinho tinto, açúcar e especiarias. É servido gelado e acompanhado de creme ou creme de baunilha.

A culinária de Santa Catarina recebeu influências de diversas culturas, principalmente da cultura europeia, devido à colonização da região por imigrantes alemães, italianos, portugueses, poloneses e ucranianos. Essas influências podem ser percebidas em pratos como o strudel, cuca,

chucrute, pierogi, entre outros. Além disso, a influência indígena também é presente na culinária local, especialmente no uso de ingredientes como mandioca e frutas nativas.

Os pratos típicos de Santa Catarina possuem uma história e origem ligadas às tradições culturais e ao modo de vida das comunidades locais, refletindo a relação com o mar, a agricultura e a gastronomia familiar. Esses pratos são parte importante da identidade gastronômica da região e são valorizados tanto pelos moradores quanto pelos visitantes que desejam conhecer a riqueza culinária de Santa Catarina.