



Museu
Do Suíno

Museu do Suíno:

pesquisa e comunicação
dos acervos

PROPOLENTE:

PATROCÍNIO:

REALIZAÇÃO:



MINISTÉRIO DA
CULTURA



O Ministério da Cultura apresenta:

MUSEU DO SUÍNO: PESQUISA E COMUNICAÇÃO DOS ACERVOS

EQUIPE TÉCNICA:

Centro Histórico Germânico Itapiranga
Coordenação Geral

Catavento Produção Cultural
Centro Histórico Germânico Itapiranga
Pesquisa

Daiane Frigo
Elisandra Forneck
Confecção de Painéis Explicativos/Fotografia

BSK Filmes/Ateliê da Cidade
Projeto Gráfico e Produção imagem (Audiovisual)

Inova Soluções Criativas/Seritec
Impressão

ACESSÍVEL EM LIBRAS E
COM AUDIODESCRIÇÃO:



Apresentação

Caro visitante!

O Centro Histórico Germânico Itapiranga apresenta este projeto com o objetivo de comunicar as temáticas das exposições do Museu do Suíno, preservando assim os bens culturais e a história da suinocultura em Itapiranga e no estado de Santa Catarina.

O Museu do Suíno é uma das unidades temáticas do Centro Histórico Germânico e sua criação surgiu motivada pelo interesse em representar em seus aspectos histórico-culturais e econômicos, a atividade da suinocultura, tão importante para a economia da região oeste e extremo-oeste catarinense.

A criação do suíno sempre foi de grande importância para a sustentabilidade econômica do pequeno agricultor da localidade e da região, o que contribuiu para manter viva no imaginário a antiga simbologia do porquinho como uma espécie de “poupança”. Em Itapiranga, os primeiros animais da espécie foram trazidos pela família de Osvaldo Weidrick, no ano de 1928.

Além de ser uma força significativa para a economia, especialmente por meio do sistema integrado de produção agroindustrial, o suíno é destaque como elemento marcante da gastronomia regional, muito apreciado em uma infinidade de variações nos pratos típicos do dia a dia, e nas festas populares.

Aprecie o conteúdo! *Gutes Studium!*



Os suínos em Itapiranga



As primeiras famílias de alemães a se instalarem em Itapiranga introduziram a criação de suínos na localidade. Os animais, de raças crioulas, eram criados soltos ou em chiqueiros rudimentares. A alimentação era à base de um ensopado preparado com abóboras, melões, melancias, mandioca, soja, sal e água.



Formado por Jacob Loterio Klagenberg e as famílias Goerck, Schoeler que lideraram um grupo de acionistas, cuja sociedade chegou a ter o expressivo número de 745 sócios quando o abatedouro foi inaugurado, em 1967. Em 1981 a indústria teve seu controle acionário adquirido pela Ceval, do grupo Hering.

Memórias sobre a criação de suínos



“Eu aprendi com meu pai, antigamente a gente sempre tinha porcos, mas naquela época era quatro ou cinco porcas, ciclo completo [...] Nós tínhamos a granja de madeira e era cocho de madeira, derramava água com um balde dentro. Naquela época se falava que pra ter sorte com os porcos, no cocho tinha que colocar um prego ali dentro e a cabeça do prego sempre ter água, aí ia ter sorte com os porcos. Mas o sentido era de não faltar água”
(Roque Barden).

Memórias sobre a criação de suínos



“O pai conta que quando ele era guri, com o filho do vizinho foram pra uma comunidade dentro de Itapiranga, que ficava a vários quilômetros, buscar um reprodutor, um leitão. Diz que chegaram naquele senhor, de cavalo, daí disseram que tinham escutado que ele tinha um leitão pra vender, machinho, recém desmamado. Daí ele pegou no chiqueiro e soltou dentro da casa dois leitões, e falou - Podem escolher um. Daí os dois jovens fezeiros voltaram pra casa com um leitão, esse seria um macho que servia pra todas as porcas da comunidade, que eles compartilhavam isso, porque não tinha um porco mais de raça”
(Aloisio Lengert).

Memórias sobre a criação de suínos



“Cursei o Técnico em Agropecuária [...] Primeira região que eu atendi foi Tenente Portela, no outro lado do Rio Uruguai e pertence ao Rio Grande do Sul [...] Em Tenente Portela a maioria dos produtores era de origem italiana ou cabocla, que deixavam mais soltos os animais, chamavam animais comuns, uma genética preta. Muitos tiveram as porcas, como se chamavam as fêmeas naquela época, amarradas com correntes e daí os leitões mamavam e corriam até no mato [...] Depois quando fui transferido pra região de Itapiranga, mudou totalmente a forma de trabalhar, porque aqui eram praticamente todos de origem alemã e os alemães são exigentes [...] A suinocultura aqui no município de Itapiranga e região sempre foi destaque, com os produtores que aceitaram a tecnologia, as mudanças” (Tarcio Kummer).

Memórias sobre a criação de suínos



“Na alimentação era feita a lavagem com quirela de milho, ia sal dentro, se cozinhava junto uma lata de soja, batata e eu sei que o tacho era de 13 latas de água, e era feito cada dia uma tachada de lavagem. E era plantada bastante mandioca, eu sei que nós jogávamos de balaio a mandioca dentro dos chiqueiros. E as porcas, elas criavam dentro dos currais. Os currais eram feitos tipo piquete com taipa de pedra e as porcas criavam lá no esconderijo, às vezes iam no lugar mais longe que tinha no meio da capoeira para criar. Elas eram bravas, quando ficavam maiores eram recolhidas para colocar na engorda”
(Arcirio Matias Specht).

Memórias sobre a criação de suínos



“Nos anos 1950, mais de 90% das famílias de Itaipiranga possuíam suínos, engordavam seus suínos. Tinham suas porcas criadeiras, seus cachaços e faziam as suas criações. Já na década de 1960, começou a comercialização, daí surgiram os comerciantes que compravam suínos e levavam esses suínos pra São Paulo e acabou se tornando um bom negócio para os suinocultores”
(Inácio Oswald).

Gastronomia Regional



“Tem a Festa do Leitão, na comunidade Santa Fé Baixa. Tem o Núcleo dos Técnicos Agrícolas que promove a janta da carne suína a cada ano. Na própria Oktoberfest tem a “Eisbein”, que é o joelho de porco, prato principal, é uma culinária alemã, e o próprio consumo de embutidos também, lingüicinha, tem pequenos frigoríficos que usam receitas alemãs”
(Aloisio Lengert).

“Nós éramos uma família de 13 filhos, mais o pai e a mãe, e era tão bonito quando nós íamos pra mesa toda aquela turma, a mãe era muito dedicada a fazer os pratos”
(Arcirio Matias Specht).



O Museu do Suíno



O Museu do Suíno localiza-se no Centro Histórico Germânico Itapiranga, popularmente conhecido como Villa Germânica.

Endereço: Linha Cordilheira, s/n, SC 163, Km 111 - Zona Rural.



O Museu do Suíno



No Museu do Suíno, é possível conhecer detalhes sobre o desenvolvimento da suinocultura no Brasil, além das especificidades envolvendo a criação e comércio de suínos na região oeste catarinense.



A História do Suíno



Reprodução artística do Daeodon, pertencente a família Entelodontidae.

O suíno, também conhecido como porco, é um mamífero que teria evoluído a partir da domesticação do javali selvagem. Fósseis encontrados de ancestrais dos suínos teriam aparecido há cerca de 48 milhões de anos. Esses fósseis do *Entelodontidae* seriam considerados os antecedentes mais remotos do animal que conhecemos hoje.

Classificação zoológica

Reino: Animalia

Filo: Chordata

Classe: Mamífero

Ordem: Artiodactyla

Subordem: Suina

Família: Suidae

Subfamília: Suinae

Gênero: Sus

Espécie: Sus scrofa

Subespécie: Sus scrofa domesticus



Protagonismo feminino



Historicamente, destaca-se a presença da mulher enquanto figura fundamental nas tarefas que envolvem a criação de animais e também, de modo mais abrangente, auxiliando no gerenciamento de toda a propriedade rural, como é o caso de Ivone Barden.

