

O Ministério da Cultura e o Centro Histórico
Germânico Itapiranga apresentam:

Cartilha Didática

Museu do Suíno:

**pesquisa e comunicação
dos acervos**

Itapiranga, 2023.

LEI DE
INCENTIVO
À CULTURA



PROPONENTE:



PATROCÍNIO:

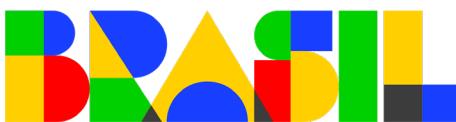


Cooperar é evoluir

REALIZAÇÃO:

MINISTÉRIO DA
CULTURA

GOVERNO FEDERAL



UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

O Ministério da Cultura apresenta:
MUSEU DO SUÍNO: PESQUISA E COMUNICAÇÃO DOS ACERVOS

EQUIPE TÉCNICA:

Centro Histórico Germânico Itapiranga
Coordenação Geral

Arcoires Produções
Coordenação Cultural

Catavento Produção Cultural
Centro Histórico Germânico Itapiranga
Pesquisa

Daiane Frigo
Elisandra Forneck
Produção de Texto, Revisão e Fotografia

Ateliê da Cidade
Edição de Texto

BSK Filmes
Projeto Gráfico e Produção imagem (Audiovisual)

Schaefer Impressos
Impressão

Distribuição gratuita
Venda proibida

FICHA CATALOGRÁFICA

F912m Frigo, Daiane
Museu do suíno: pesquisa e comunicação dos acervos / Daiane Frigo,
Elisandra Forneck. – Itapiranga: Centro Histórico Germânico Itapiranga, 2023.
24 p.: il. color.

1. Suínos – Santa Catarina – História. 2. Santa Catarina – História. 3.
Suinocultura – Itapiranga. I. Forneck, Elisandra. II. Título.

2023_0277

CDD 981.62 (Edição 22)

Sumário

1. Apresentação.....	05
2. Itapiranga: Willkomenn.....	06
3. A história do suíno.....	09
4. Os suínos em território nacional.....	11
5. Os suínos em Itapiranga.....	16
6. Considerações finais.....	19
7. Referências.....	21



1. Apresentação

Caro leitor (a)!

Para iniciar nossos estudos vamos conhecer um pouco mais sobre o proponente deste projeto e como surgiu o interesse em realizar esta iniciativa.

O Centro Histórico Germânico Itapiranga, popularmente conhecido como Villa Germânica, foi criado em 26 de março de 2018, com a missão de preservar e registrar memórias e acontecimentos históricos da imigração alemã para Porto Novo, a partir da década de 1930. As temáticas versam sobre aspectos socioculturais da vinda dos imigrantes alemães, o trabalho, a religiosidade, o lazer, a sociabilidade, a formação de Porto Novo e a história da família de Otto e Helena Oswald, pais do idealizador do projeto Inácio Oswald.

Entre as unidades temáticas do Centro Histórico Germânico está o Museu do Suíno. 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. Nas linhas de pesquisa da instituição estão contempladas as temáticas: Histórico-Cultural, Economia, Práticas no Campo e Cooperativismo, ambas contemplando pesquisa e comunicação sobre a suinocultura.

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.

Buscando difundir conteúdos e conhecimentos sobre a memória da suinocultura, este projeto foi idealizado pensando em pesquisar e produzir uma cartilha para comunicar as temáticas das exposições do Museu do Suíno, com a finalidade de preservar os bens culturais e a história da suinocultura em Itapiranga e no estado de Santa Catarina.

Aprecie o conteúdo! *Gutes Studium!*

2. Itapiranga: Willkommenn

Localização: Extremo-oeste do Estado de Santa Catarina.

Data de criação: 14 de fevereiro de 1954.

Área: 281,782 km² (IBGE, 2022).

Cidades próximas: Tunápolis, São João do Oeste e Mondai.

População estimada: 17.139 habitantes (IBGE, 2021).

Gentílico: itapiranguense.

Região turística: Caminhos da Fronteira.

Origem do nome: “Itapiranga” é um vocábulo de origem tupi que significa “pedra vermelha”, através da junção de itá (pedra) e pyranga (vermelha). Antes de se chamar Itapiranga, a localidade era conhecida como Porto Novo. Em maio de 1929, a colônia passou a ser denominada Itapiranga, por sugestão do então presidente do estado de Santa Catarina, Adolpho Konder, em visita à colônia.



Vista parcial de Itapiranga.

Às margens do majestoso rio Uruguai, em meio à mata fechada, com paisagens férteis e abundantes está localizado o município de Itapiranga, um recanto de muitas tradições, com um histórico de povoamento que remete ao início do século XX.

A beleza das corredeiras, a sinuosidade das curvas do Rio Uruguai e seus afluentes, as lindas propriedades rurais e o agroturismo, história, gastronomia, tradição e memória, fazem de Itapiranga, um lugar repleto de encantos.

Como se pode perceber pelo mapa, o município é delimitado por duas fronteiras importantes: ao Sul com o estado do Rio Grande do Sul, e, a Oeste com a Argentina, com destaque além do rio Uruguai para o rio Peperi-Guaçu.



Localização de Itapiranga em Santa Catarina. Fonte: Adaptado de Wikipédia.

O projeto de colonização do local teve início em 1926, sendo planejado, organizado e promovido pela *Volksverein für die Deutschen Katholiken in Rio Grande do Sul - Sociedade União Popular para Alemães Católicos no Rio Grande do Sul*, fundada em 1912 pelos jesuítas de São Leopoldo, estado do Rio Grande do Sul. Entre os colonos, era conhecida como *Volksverein - Sociedade União Popular* (MAYER, 2016).

Tendo como característica peculiar a homogeneidade étnica e religiosa, a empresa colonizadora atraiu para Porto Novo, colonos de origem alemã e católica, num território onde já residiam famílias caboclas embrenhadas nas matas e nas roças de subsistência. A colônia atraiu milhares de agricultores, oriundos, principalmente, das colônias velhas do Rio Grande do Sul.

Os registros e as pesquisas históricas indicam que a colônia Porto Novo era consideravelmente próspera e significativa procura por lotes de terras foi registrada nos primeiros anos de implantação do projeto de colonização. As dificuldades relacionadas ao espaço geográfico com mata fechada e sem infraestrutura básica, como estradas, foi compensada pelo espírito solidário e coletivo, essencial para que a comunidade prosperasse (MAYER, 2016).

A partir de 1931, se formou na Linha Presidente Becker, um núcleo de colonização que recebeu exclusivamente imigrantes natos da Alemanha, os *Deutschländler*, chamados na Alemanha, *Auslandsdeutsche* (alemães no exterior).

Você já ouviu falar neste termo, *Deutschländler*?

Conforme o historiador Mayer (2016, p. 124) “na Europa, o período entre guerras foi um dos mais difíceis e complicados vividos na Alemanha. Muitas pessoas residentes nas cidades, conhecedoras de um ofício, estavam desempregadas. Por intermédio da *Volksverein*, através da intensificação de propagandas sobre Porto Novo, a partir de 1931 foi promovida a vinda de inúmeros *Deutschländler* para a colônia. Muitos se instalaram na linha Presidente Becker, que, geograficamente, se localizava próximo da fronteira com a República Argentina, ao longo do rio Peperi-Guaçú, uma grande área de terra que ainda não estava loteada”.

“Eu nasci aqui em Itapiranga, meu pai também já nasceu aqui, mas o meu avô paterno veio da Alemanha, fugitivo da guerra. E por parte da minha mãe, também são descendentes de alemães, mas a família dela veio antes, nos anos mil e oitocentos pro Rio Grande do Sul e depois se mudaram pra cá” (Aloisio Lengert).

“Eu nasci em Mondai/SC e o meu pai veio do Rio Grande do Sul, da região de Montenegro. O meu bisavô veio da Alemanha e o pai quando eles tiveram o terceiro ou quarto filho, vieram para Porto Novo, porque eles sabiam que aqui tinha muita terra à venda e terra boa. Lá no Rio Grande do Sul eram as colônias velhas e daí eles optaram por vim pra Santa Catarina” (Arcirio Matias Specht).



Acervo pessoal das famílias de Itapiranga.

A comunidade rural de Linha Presidente Becker recebeu este nome em homenagem ao primeiro presidente da *Volksverein*, Jacob Becker. Na colonização do município, muitas famílias residentes na comunidade eram descendentes de imigrantes vindos da Alemanha, motivo que levou, em 1978, ao surgimento da festa que confere ao município de Itapiranga, o título de Berço Nacional da Oktoberfest.



CURIOSIDADE!

Você sabe como surgiu a ideia de realizar a **Oktoberfest em Itapiranga**?!

Era manhã de domingo, o mês era outubro e o ano 1978. Na comunidade de Linha Presidente Becker, o Sr. Wiho Prost encontrou os jovens amigos Bernardo Scholz e Léo Wohlfart e disse: “WIR MUSSEN DAS OKTOBERFEST FEIERN ALS KULTURELLESFEST, WIE IN MÜNCHEN” (Nós precisamos festejar a Oktoberfest como uma festa cultural, como em Munique). O Sr. Leopoldo Wohlfart havia contado a um grupo de pessoas como era a festa na Alemanha, o que motivou o Sr. Wiho Prost a propor a realização de uma festa específica da comunidade para cultivar e preservar a cultura alemã.

“Somos Berço Nacional da Oktoberfest. Um dos atrativos é o Joelho de Porco, o “Eisbein” que se diz, o pessoal procura muito a nossa festa por causa disso e o Chopp também” (Arcirio Matias Specht).

Acesse www.oktoberfestitapiranga.com.br para se inteirar de todas as atrações deste grande evento.



3. A história do suíno

O suíno, também conhecido como porco, é um mamífero que teria evoluído a partir da domesticação do javali selvagem há milhares de anos. Conforme Faganello (2009) sua origem estaria associada a três espécies de javalis: *Sus scrofa scrofa* (originária da Europa e do norte da África), *Sus scrofa vittatus* (originária da Indonésia, Japão, China), *Sus scrofa cristatus* (originária da Índia).

A pintura rupestre de um javali foi encontrada em uma caverna da ilha de Celebes, na Indonésia, indicando ser a obra de arte figurativa mais antiga do mundo, tendo sido feita há 45.500 anos.

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 (FAGANELLO, 2009). Entelodonte, às vezes apelidado de Porco Exterminador, é um animal extinto da subordem dos suínos, vivia nas florestas da América do Norte, Europa, Ásia e África.

Sobre a domesticação da espécie, os registros mais antigos do *Sus scrofa domesticus* datam de 9.000 a.C, na Grécia e na Turquia, 6.000 a.C, na China e no Egito e 4.000 a.C na Europa Central. Na Europa, a domesticação dos porcos iniciou no Período Neolítico, ou seja, no último período da Idade da Pedra, quando a agricultura e a criação de animais se tornaram práticas conhecidas ao homem (FAGANELLO, 2009).

Conforme Giuffra *et al* (2000), “registros históricos indicam que os porcos asiáticos foram introduzidos na Europa durante o século XVIII e início do século XIX. Encontramos evidências moleculares para esta introdução e os dados indicaram uma origem híbrida de algumas das principais raças suínas europeias”.

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



Pintura rupestre na Indonésia.



Pintura do artista alemão Heinrich Harder.



Porcos. Ilustração para o poema ‘Odisséia’ de Homero, escrita no século VIII a.C. Artista: Axl von Leskoschek, 1940.

Com o aperfeiçoamento da criação, o porco foi modificando suas características físicas: dentes, focinho, orelhas, cérebro, corpo e coloração. Assim, a história nos legou o javali e depois o porco doméstico, e de outro lado, a ciência nos trouxe a classificação, e o nome popular na atualidade, o suíno.

Na China, a partir de 1949, com a República Popular, a criação passou a ser incentivada pelo Estado e se proliferou, fazendo do país hoje, o maior produtor mundial de suínos, com mais de 480 milhões de cabeças, o que corresponde a mais de 50% do rebanho mundial (FAGANELLO, 2009).

CURIOSIDADE!

Na China, comemora-se a cada 12 anos, o “**Ano do Porco**”. No horóscopo chinês, o animal representa riqueza, fartura e prosperidade. No Zodíaco Chinês cada ano é regido por um dos doze animais que, segundo a lenda, compareceram à chamada de Buda. Destes 12 animais, o Porco foi o último a chegar e, por isso, é o último signo do Zodíaco Chinês. O ano de 2019 foi regido pelo Porco, que começou no dia 5 de fevereiro de 2019 e estendeu-se até ao dia 24 de janeiro de 2020.

-> No **Museu do Suíno** em Itapiranga você pode conhecer diversos modelos de cofrinhos, que fazem parte da coleção particular de Inácio Oswald, o que lembra uma antiga simbologia do porquinho como uma espécie de “poupança”, ainda presente no imaginário popular.

Ao longo da história, o suíno tomou espaço como um notável e recorrente insumo. Isso porque, a utilização desse animal, ao longo da história foi uma ferramenta eficiente de nutrição humana (CHEVITARESE; CAIAFA; SOUZA, 2018). Com criação de baixo custo e o aproveitamento de grande parte do animal, inclusive a banha, como elemento de conservação e de preparação para diversas receitas, tornou-se parte da dinâmica de vida de grupos humanos no mundo inteiro.



Antiga criação de suínos.

“O suíno é um animal que come quase de tudo. Na época que começou aqui, tu dava batata, abóbora, mandioca ou grãos, então é um animal versátil, que dá pra aproveitar qualquer alimento pra engordar ele” (Aloisio Lengert).



Antiga criação de suínos.

“O pai sempre foi produtor rural, o que mais fazia antigamente era plantar milho e soja para o trato dos porcos e nós nos criamos ali junto com aquela atividade. Mas era uma atividade bem diferente de hoje, os suínos eram diferentes, eram até meio selvagem. Sei que o pai também tinha essas raças, os leitões nasciam com os riscos amarronzados nas costas” (Arcirio Matias Specht).

4. Os suínos em território nacional



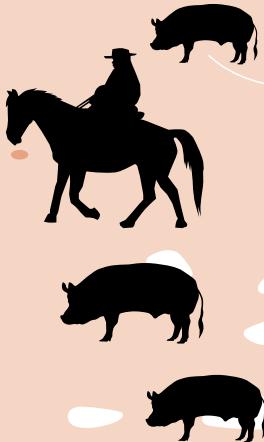
Antiga criação de suínos.

Viagens e expedições ultramarinas foram as responsáveis pela difusão de espécies animais e vegetais por vários recantos do mundo. Os suínos, como estudamos anteriormente, não são animais originários da fauna brasileira. As raças suínas brasileiras foram formadas a partir de animais descendentes daqueles introduzidos no século XVI, durante o Período Colonial.

No Brasil, os primeiros animais chegaram no ano de 1534, em São Vicente, no litoral paulista, com Martim Afonso de Souza, responsável por comandar a primeira expedição de colonização ao Brasil, por ordem de Dom João, rei de Portugal (MATTA; CUNHA, 2008).

Os rebanhos cresceram e evoluíram, sendo descritos por viajantes e cronistas, em seus relatos exploratórios pelo Brasil. O botânico Saint-Hilaire, em *Voyages dans l'intérieur du Brésil*, publicada entre 1830 e 1851, detalha que em Minas Gerais, na região de Formiga, a raça de porco mais comum era a Canastra, “um animal preto, orelhas eretas que pesava quando cevado, mais de 8 arrobas”. Também acrescentou que os porcos eram tropeados a pé, até a cidade do Rio de Janeiro, que dista 80 léguas de Formiga, recebendo o condutor 6.600 réis pela empreitada.

TROPEIRISMO



No tropeirismo de porcos, as tropas eram conduzidas até os abatedouros, geralmente ao amanhecer do dia, guiadas pelos “porcadeiros”, que seguiam a pé, a cavalo e de carroça comandando a tropa. Tocavam “varas” compostas de centenas de porcos até os abatedouros ou os trilhos da ferrovia São Paulo – Rio Grande, no caso da região sul do Brasil. Até a década de 1960, os animais geralmente eram criados soltos em poteiros e alimentados com restos de alimentos, ou mesmo deixados soltos em roças de milho cultivadas especificamente para esse fim, as “safras de porcos”. Era comum ver tropas de porcos cruzando as ruas das cidades, até os avanços do processo de modernização, gradualmente substituírem o tropeirismo pelo transporte de animais em caminhões (BACH, 2009).

Armazém e Frigorífico Matarazzo

De acordo com Forneck e Lubenow (2021, p. 08), “uma das primeiras e mais conhecidas histórias de abate e industrialização de suínos no Brasil começou em dezembro de 1881, quando desembarcou no País o comerciante italiano Francesco Antônio Matarazzo [...] Segundo Marcovitch, ele percorria toda a região negociando mercadorias com produtores, especialmente suínos. “Interessava-se pelos porcos como matéria-prima de uma fábrica de banha que montou em Sorocaba” [...] O primeiro grande salto de Matarazzo foi a ideia de vender banha de porco em lata. Segundo Peixoto (2020), na época, boa parte da banha era importada dos Estados Unidos e vinha em barricas de madeira, que muitas vezes faziam o conteúdo estragar. Usando embalagens de metal, Matarazzo aumentava a durabilidade do produto e permitia que os consumidores comprassem quantidades menores [...] A banha foi, portanto, o início das Indústrias Reunidas Fábricas Matarazzo, em 1911, sediadas em São Paulo e que se tornaram um dos maiores grupos industriais do Brasil, atuando em vários segmentos, com declínio a partir da década de 1980”.



Armazém e Frigorífico Matarazzo

Como vimos no início deste capítulo, no Brasil, os primeiros suínos foram trazidos pelos exploradores coloniais, mas foi com a chegada dos imigrantes alemães, italianos e poloneses no século XIX, que os produtos de base suína se tornaram uma atividade econômica significativa em várias regiões do país.

Em Santa Catarina, a partir de 1930, a migração de gaúchos para o estado trouxe um aumento na criação de suínos, que anteriormente era esparsa em roças caboclas de subsistência. Conforme Forneck e Lubenow (2021, p. 10) “a colonização do oeste catarinense com famílias que já tinham uma cultura de produzir suínos para comercialização, e a alta produtividade das novas terras, especialmente para milho, principal alimento dos suínos, foram essenciais para o início da transformação do oeste catarinense em polo nacional da agroindústria”.

“Tem pessoal que entrou aqui na mata, que tinha aptidão, vontade de caçar simplesmente, caçar e pescar e viver disso. Mas o meu avô, que era um mineiro, trabalhava em mina de carvão, ele não era disso. Para ele criar animais pra depois abater era algo mais interessante, então, por isso, eles começaram a trabalhar com suínos” (Aloisio Lengert).

SUINOCULTURA TRADICIONAL

Entre as décadas de 1930 e 1960 a criação de suínos era feita em pequena escala, com um sistema rudimentar de criação e manejo. O tipo de porco criado no período era o porco preto (em alemão *speckschwein*) de raças crioulas. Essas raças produziam o que se considerava como porco “tipo banha” ou *lard type*.

“No começo não tinha porco de raça, era um porco mais primitivo, que precisava um ano pra engordar” (Aloisio Lengert).

A alimentação dos animais era à base de restos de alimentos da cozinha e vegetais cultivados na propriedade, como abóbora, batata doce, pinhão e mandioca. Era utilizado ainda o sistema de “safras”, com o plantio de roças de milho especialmente preparadas para alimentar os animais. Nesse período os porcos eram vendidos vivos a comerciantes tropeiristas, os chamados “porcadores”, ou abatidos na propriedade.

“Primeiras épocas era com espiga de milho ainda que tratava, depois começamos a quebrar o milho, a quirera, fazia lavagem pros porcos” (Roque Barden).

“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).

“Da minha lembrança, o pai já trabalhava com milho moído, farelo de soja pra ração, comprava minerais, mas antes disso ele contava que o pessoal cozinhava a comida pro porco, batata, abóbora, mandioca, soja, isso que era o alimento do suíno” (Aloisio Lengert).

A carne obtida era utilizada para o sustento da própria família, em uma variedade de formas de consumo, como linguiça, salame e torresmo. Já a banha do animal, além de contribuir na conservação e preparo dos alimentos, funcionava como um ativo econômico importante, e era vendida a comerciantes locais ou utilizada como moeda de troca nas pequenas mercearias de “secos e molhados” da localidade e região.

“Eu lembro que naquela época carneava até dois porcos no dia, o que mais vendia era a banha. A carne fazia linguiça, consumia em casa e vendia a banha pro comércio. Depois se começou a vender o porco [...] Na minha época quando carneava os porcos fritava toda a carne e colocava em latas com banha pra conservar porque não tinha freezer e geladeira. Fazia copa, em alemão chama “sching” [...] E fazia muita morcilha também [...] defumada com fumaça, só com alho, sal, um pouco de pimenta e mais nada” (Roque Barden).



Acervo pessoal das famílias de Itapiranga.



Acervo pessoal das famílias de Itapiranga.

SUINOCULTURA MODERNA

A transição de sistema tradicional para um sistema mais moderno na suinocultura, acompanhou o crescimento do mercado consumidor e dos frigoríficos (agroindústrias). As mudanças foram impactadas diretamente pelo advento dos óleos vegetais e das geladeiras, o que fez com que a banha, principal ativo na cadeia da suinocultura, caísse em desuso.

“No início o suíno que tinha aquela genética comum, tinha muita banha, gordura. O mercado ficou mais exigente, queria mais carne e por isso foi trabalhado o melhoramento da genética e melhoramento das instalações e do manejo” (Tarcio Kummer).



Sistema de criação moderno de suínos.

Esses fatores impulsionaram o melhoramento genético do suíno, surgindo as chamadas raças de porco “tipo carne” ou *bacon type*, com menos gordura, calorias e colesterol.

Entre as décadas de 1960 e 1980 o consumo de carne suína se expande e pequenos abatedouros vão dando lugar ao surgimento de frigoríficos na região oeste catarinense. O suíno branco de raças importadas, pela maior quantidade de carne e menor produção de banha, se torna mais viável dadas as novas condições de mercado, em busca de maior rentabilidade aos produtores e melhoria da carne para o consumidor.

As técnicas de criação e manejo passam por uma renovação em seus processos e os produtores vão gradativamente se adaptando às novas condições de produção e consumo.

“Antigamente o produtor tinha que ter no mínimo um plantel de três matrizes, pra ser aprovado pela empresa como integrado. As matrizes que o produtor tinha, ele criava, depois desmamava os leitões, fazia a creche e depois terminava quando estavam com peso de 100 a 120 kg, aí a empresa comprava esses suínos, chamava de ciclo completo [...] Depois começou a trabalhar com três sítios. Um produtor trabalha com a produção de leitão, até o desmame segregado, que vai até 22 a 25 dias, o leitão fica na maternidade depois é desmamado. Ele não fica na mesma propriedade, ele é transferido para a creche, que é outro sítio, o produtor daí fica com o leitão lá até a idade de 45 a 60 dias, o peso de 25 kg. Aí ele é transferido para o local que chama hoje, terminadores, ele fica lá até atingir o peso ideal que hoje está em torno de 110 a 120 kg, e é carregado” (Tarcio Kummer).

SUINOCULTURA HOJE

“Ciclo completo não existe mais quase. Tem o produtor de leitão, tem o produtor que cuida da parte de creche e tem o pessoal que faz a terminação. Geralmente essas três etapas que acontecem. Cada produtor tem uma especialidade” (Aloisio Lengert).

“No Brasil, as raças melhoradas geneticamente e mais criadas hoje são três: *Duroc*, *Landrace* e *Large White*. Outras raças criadas em menor escala são *Hampshire*, *Pietrain* e *Wessex*. Entre as raças nativas ou nacionais, as mais criadas são *Piau*, *Caruncho*, *Nilo*, *Mouro* ou *Estrela*, *Pirapitinga* e *Canastra*. No mundo inteiro, as raças *Landrace* e *Large White* são as mais utilizadas na produção de suínos para abate industrial” (BONETT; MONTICELLI, 1998, p. 187).

A suinocultura é uma atividade importante para a economia brasileira. Segundo Estudos de Mercado SEBRAE, a atividade gera emprego e renda para cerca de 2 milhões de propriedades rurais, e o setor fatura mais de R\$ 12 bilhões por ano, sendo que o rebanho suíno brasileiro tem sua maior representação numérica, econômica e tecnológica na região Sul, com mais de 80% da produção nacional. Atualmente, o Brasil é o único país da América do Sul que figura entre os 10 maiores produtores de carne suína (MATTA; CUNHA, 2008).



Veterinário examinando suínos em propriedade.

“E um termo hoje, que a gente não escutava tempos atrás é zootecnia de precisão, um termo novo que a pesquisa trabalha muito em fornecer uma nutrição bem balanceada, pro animal responder pela genética que ele tem [...] Antigamente os técnicos falavam que pra cada porca que você tinha no plantel precisava de cem sacas de milho pra engordar os leitões, hoje [...] você não precisa mais cem sacos de milho e produz muito mais leitão. A alimentação dos animais ficou muito mais em conta, por questão de ganho genético e aprimoração da nutrição” (Aloisio Lengert).

Além do melhoramento genético, na atualidade a produção é feita pelo sistema de integração, no qual as empresas fazem parceria com produtores de suínos. Conforme a EMBRAPA (BONETT; MONTICELLI, 1998, p. 239) “na região Sul, grande parte dos suínos é produzida dentro do sistema de integração. Os produtores têm adotado esse sistema em razão, principalmente, das constantes crises com as quais a atividade tem convivido”.

“Hoje a gente trabalha num sistema de integração, com uma cooperativa que é o nosso caso, que adquire nossa produção, tem garantia de mercado. O preço é balizado pelo mercado e a gente tem uma segurança de receber, porque antigamente, às vezes o pessoal recebia calote, hoje essa parte é segura” (Aloisio Lengert).

5. Os suínos em Itapiranga

Os primeiros suínos a chegar em Itapiranga, vieram em 1928, com as primeiras famílias de alemães a se instalarem na localidade. Os animais tinham a finalidade de fornecer além da carne, a banha, importante para conservar a proteína animal e servir como moeda de troca no comércio. Os animais eram criados soltos ou em chiqueiros rudimentares. As raças eram crioulas, derivadas das trazidas pelos portugueses desde o início da colonização europeia. A alimentação era à base de um ensopado preparado com abóboras, melões, melancias, mandioca, soja, sal e água (HAHN e ANTON, s/d).

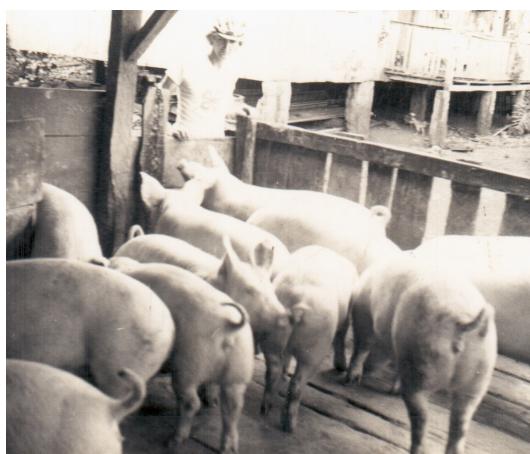
“Os animais pro abate da família carneava em casa, a carne trocava com os vizinhos, mas também vendia alguma coisa pro comércio, tinha os comerciantes que compravam, o porco gordo, mas aí era lote pequeno, mas tinha bastante valor. [...] Vendia e um caminhão carregava em vários lugares, pra fazer uma carga. Era caminhão pequeno. Esse suíno ia pra um pouco mais longe, o pai recorda de Ponta Grossa/PR que era um lugar de referência que levavam cargas de cinquenta suínos, mas não tinha nenhum produtor que tinha cinquenta na época, então eles pesavam na propriedade, em cima de uma balança pequena e levavam” (Aloisio Lengert).

Dois fatos contribuíram para a modernização da suinocultura em Itapiranga: a implantação da Sociedade Anônima Frigorífico Itapiranga (SAFRITA) em 1962, e o escritório local da Associação de Crédito e Assistência Rural de Santa Catarina (ACARESC), em 1965 (HAHN e ANTON, s/d). Em termos de região, foram importantes também a criação da Secretaria dos Negócios do Oeste, em 1963, pela qual foram viabilizadas várias obras de infraestrutura, como a rede de energia elétrica e a construção de estradas, e a criação da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) Suínos e Aves, instalada em Concórdia, em 1975.

“Década de setenta todo mundo construía aviário ou chiqueiro de porcos, aí eu falei pro meu irmão, vamos investir, acompanhar a evolução, aí fomos no Frigorífico Safrita, aquela época, Inácio Oswald era o técnico [...] ele já me conhecia, e disse – Já que vocês sempre tiveram porcos bonitos, façam um chiqueiro [...] A gente tem o dom de criar porcos, gosta de fazer isso. Eu tenho 66 anos, praticamente do município, o único produtor ainda do tempo da Safrita” (Roque Barden).



Antiga criação de suínos.



Antiga criação de suínos.



Sede do Frigorífico SAFRITA.



Escritório do Frigorífico SAFRITA.



SOBRE O FRIGORÍFICO SAFRITA

Formada 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. A criação do frigorífico teve grande influência dos padres jesuítas, que buscavam convencer os agricultores, inclusive nos sermões das missas. Em 1981 a indústria teve seu controle acionário adquirido pela Ceval, do grupo Hering (RADIN, 2019).

Entre antigos moradores do município são muitas as lembranças sobre o processo de criação de suínos, atividade muitas vezes oriunda de herança familiar. Lembranças sobre práticas comunitárias e o exímio cuidado dos alemães de Itapiranga com o processo produtivo.

“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).

“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 faceiros 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).

“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).



Antiga criação de suínos.



Antiga criação de suínos.

GASTRONOMIA REGIONAL

A carne de porco tem presença garantida na culinária brasileira. É uma carne que requer especial atenção na hora de “pegar” o tempero e ao “ponto” de assar na hora do preparo. Paleta, lombo, pernil e barriga são alguns dos cortes *in natura*. Existem ainda derivados defumados como bacon e toucinho, além de embutidos como linguiça, presunto, queijo de porco e salame.

Em Itapiranga, assim como em diversos municípios catarinenses, a carne suína é apreciada em eventos que promovem a culinária típica regional.

“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. Tudo que nós colhíamos, a mandioca, o arroz, e os porcos vinham também de casa e era um trato diferente, a carne era diferenciada antigamente. Claro que hoje ela é boa, mas quando tu tratava com coisas naturais, que não era ração, a carne era diferenciada, era muito gostosa [...] Era de praxe, quando carneava, nós tínhamos um vizinho por perto, levamos um pernil de porco pra eles, e quando eles carneavam eles traziam um pernil de porco pra nós. Porque naquele tempo não tinha geladeira, congelador pra guardar as coisas, aí a gente se trocava” (Arcirio Matias Specht).

“É bastante prestigiada a carne suína, nós temos vários eventos, festas comunitárias [...] Nós temos aqui em Itapiranga um Núcleo dos Técnicos Agrícolas e sempre no mês de novembro, no dia 05 é Dia do Técnico Agrícola, é feito pra comemorar, uma janta a base de carne suína, servindo 1000 a 1200 pessoas e isso já vem há vários anos” (Tarcio Kummer).

“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, linguiçinha, tem pequenos frigoríficos que usam receitas alemãs” (Aloisio Lengert).



Joelho de porco, prato típico da culinária alemã.



Linguiça de carne suína.

CURIOSIDADE!

Em algumas culturas é tradicional o consumo de carne suína no **Ano Novo**. Em alguns locais é comum, inclusive, o preparo da cabeça de porco para degustação. Você sabe por quê? Esse costume tem relação com a simbologia de que o suíno representa prosperidade e abundância, conexão que se faz com o animal pois ele nunca se move para trás e “fuça para frente” na hora de procurar alimento, diferente das aves que “ciscam para trás”.

6. Considerações finais

“É louvável a ideia do seu Inácio Oswald, de implementar o Museu do Suíno [...] éramos colegas de serviço e o Inácio era também um mentor dessa questão da forma de trabalhar as transformações das propriedades [...] Agora com esse Museu, eu acredito que se consegue passar muitas informações [...] desde a época que era mais tradicional, os produtores não tinham aquele avanço da tecnologia, até a atualidade” (Tarcio Kummer).

O objetivo desta cartilha foi aprofundar conteúdos e conhecimentos sobre a memória da suinocultura, e comunicar as temáticas das exposições do Museu do Suíno, localizado no Centro Histórico Germânico Itapiranga, contribuindo para salvaguarda dos bens culturais e a história da suinocultura em Itapiranga, estado de Santa Catarina.

Ao nos acompanhar na leitura destas páginas esperamos que você tenha apreciado essas informações e que elas ampliem seus conhecimentos sobre a diversidade cultural, social e econômica que existe na nossa região.

Para os participantes dessa pesquisa, o trabalho desenvolvido pelo Museu do Suíno é uma grande contribuição para a região oeste catarinense, ao retratar a história, memória e trazer novos conhecimentos sobre essa temática tão importante para a vida das famílias que aqui residem. Histórias que se conectam a muitas outras, de famílias espalhadas pelo estado catarinense, e por todo Sul do Brasil.

“É muito interessante o Museu do Suíno. No desenvolvimento econômico de Itapiranga foi a suinocultura o mais forte” (Roque Barden).

“Eu acho o Museu muito importante porque divulga Itapiranga e valoriza a suinocultura. Porque a suinocultura desde o começo teve muita importância aqui em Itapiranga” (Aloisio Lengert).

“O Inácio Oswald está de parabéns por ter colocado uma coisa assim. Não tanto para as gerações da minha idade, mas para os mais novos [...] Eles tem tudo aqui pra ver como era o passado, a vida não foi fácil, mas foi boa” (Arcirio Matias Specht).



Vista parcial externa do Museu do Suíno.



Área de entrada do Museu do Suíno.



Vista parcial interna do Museu do Suíno.



Vista externa do Museu do Suíno.



Vista interna do Museu do Suíno.

7. Referências

BACH, Arnaldo Monteiro. **Porcadeiros**. Ponta Grossa: Pallotti, 2009.

BONILLA, Juan Miguel Hernández. **Javali pintado há 45.500 anos é a obra de arte figurativa mais antiga do mundo**. 2021. Disponível em <https://brasil.elpais.com/ciencia/2021-01-14/javali-pintado-ha-45500-anos-e-a-obra-de-arte-figurativa-mais-antiga-do-mundo.html>. Acesso em 04 abr. 2023.

CHEVITARESE, Eduarda Soares; CAIAFA, Thiago Brandão; SOUZA, Marianna de Alencar. O porco ao longo da história: evolução biológica e desenvolvimento gastronômico. **Revista de Gastronomia**. Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora. V. 1, N. 1, 2018. Disponível em <https://seer.cesjf.br/index.php/revistadegastronomia/article/view/1870/1210>. Acesso em 04 abr. 2023.

DIAS, Alexandre César [et al.]. **Manual brasileiro de boas práticas agropecuárias na produção de suínos**. Brasília, DF: ABCS; MAPA; Concórdia: Embrapa Suínos e Aves, 2011. Disponível em https://abcs.org.br/categoria_material/bem-estar-animal-e-sustentabilidade/. Acesso em 04 abr. 2023.

BONETT, Lucimar Pereira; MONTICELLI, Cícero Juliano. **Suínos: o produtor pergunta, a Embrapa responde**. 2. ed., rev. Brasília, DF: Embrapa-SPI; Concórdia: Embrapa Suínos e Aves, 1998. Disponível em <https://mais500p500r.sct.embrapa.br/view/publicacao.php?publicacaooid=90000029>. Acesso em 08 jun. 2021.

FAGANELLO, Eliane. **A história do porco**. Disponível em <https://www.suinoindustria.com.br/imprensa/a-historia-do-porco/20091117-135856-t091>. Acesso em 04 abr. 2023.

FORNECK, Elisandra; LUBENOW, Aline Maisa. **De fábricas de banha a agroindústrias internacionais: a construção da cultura agroindustrial de Chapecó**. Chapecó: [s.n.], 2021. Disponível em <https://www.flickr.com/photos/189781982@N07/51216508993/in/album-72157719311502613/lightbox/>. Acesso em 09 jun. 2021.

FORNECK, Elisandra; LUBENOW, Aline Maisa. **Entre trilhas e caminhos: a importância do tropeirismo no desenvolvimento de Chapecó**. Chapecó, 2018. Disponível em <https://www.flickr.com/photos/189781982@N07/51247081803/in/album-72157719412996006/>. Acesso em 15 jun. 2021.

GIUFFRÀ, Elisabetta et al. The origin of the domestic pig: independent domestication and subsequent introgression. **Genética**, 2000, 154(4): 1785–1791. Disponível em <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1461048/>. Acesso em 04 abr. 2023.

HAHN, Leandro; ANTON, Seno Leopoldo. **Costurando retalhos: história da suinocultura em Itapiranga**. Faculdade de Itapiranga – FAI/ Sociedade Educacional de Itapiranga – SEI. Disponível em http://www.seifai.edu.br/artigos/historia_da_suinocultura-seno_e_leandro.pdf. Acesso em 08 jun. 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Itapiranga, SC**. Disponível em <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/sc/itapiranga.html>. Acesso em 03 abr. 2023.

LESKOSCHEK, Axl. **Porcos**. Museu Nacional de Belas Artes, Rio de Janeiro, 1940. Disponível em https://artsandculture.google.com/asset/porcos-ilustracao-para-o-poema-odiss%C3%A9ia-de-homero-axl-leskoschek/QQHYYa5_7ZHnpw. Acesso em 04 Abr. 2023.

MATTA, João Oswaldo Schiavon; CUNHA, Reynaldo Dannecker. **Suinocultura: carne in natura, embutidos e defumados**. SEBRAE, ESPM, 2008.

MAYER, Leandro. Porto Novo: a materialização da “terra dos sonhos” no Extremo-Oeste de Santa Catarina na década de 1920. **Espaço Acadêmico**, n.182, julho 2016, p. 117-128.

MUNICÍPIO DE ITAPIRANGA. **Willkomenn ao Berço Nacional da Oktoberfest!** Disponível em <https://turismo.itapiranga.sc.gov.br/sobre-a-cidade>. Acesso em 03 abr. 2023.

PEIXOTO, Fábio. **Francesco Matarazzo: o patrão de São Paulo**. Aventuras na história. 2019. Disponível em <https://aventurasnahistoria.uol.com.br/noticias/reportagem/biografia-francesco-matarazzo-empresario-fabrica-capitalismo-fascismo-italia.phtml>. Acesso em 14 abr. 2023.

RADIN, José Carlos. A indústria frigorífica no oeste catarinense e a participação dos ítalos (1940-1960). **História: Debates e Tendências**. Passo Fundo, V.19, N.4, p.720-744, dez 2019. Disponível em <http://seer.upf.br/index.php/rhdt/article/view/10495/114114946>. Acesso em 08 jun. 2021.

WIKIPEDIA. **Entelodonte**. Disponível em <https://pt.wikipedia.org/wiki/Entelodonte>. Acesso em 04 abr. 2023.

ENTREVISTAS concedidas à Catavento Produção Cultural de fevereiro a junho de 2023, no Centro Histórico Germânico Itapiranga.

Aloisio Lengert
Arcirio Matias Specht
Inácio Oswald
Roque Barden
Tarcio Kummer





**AUDIODESCRIÇÃO
DA CARTILHA:**

