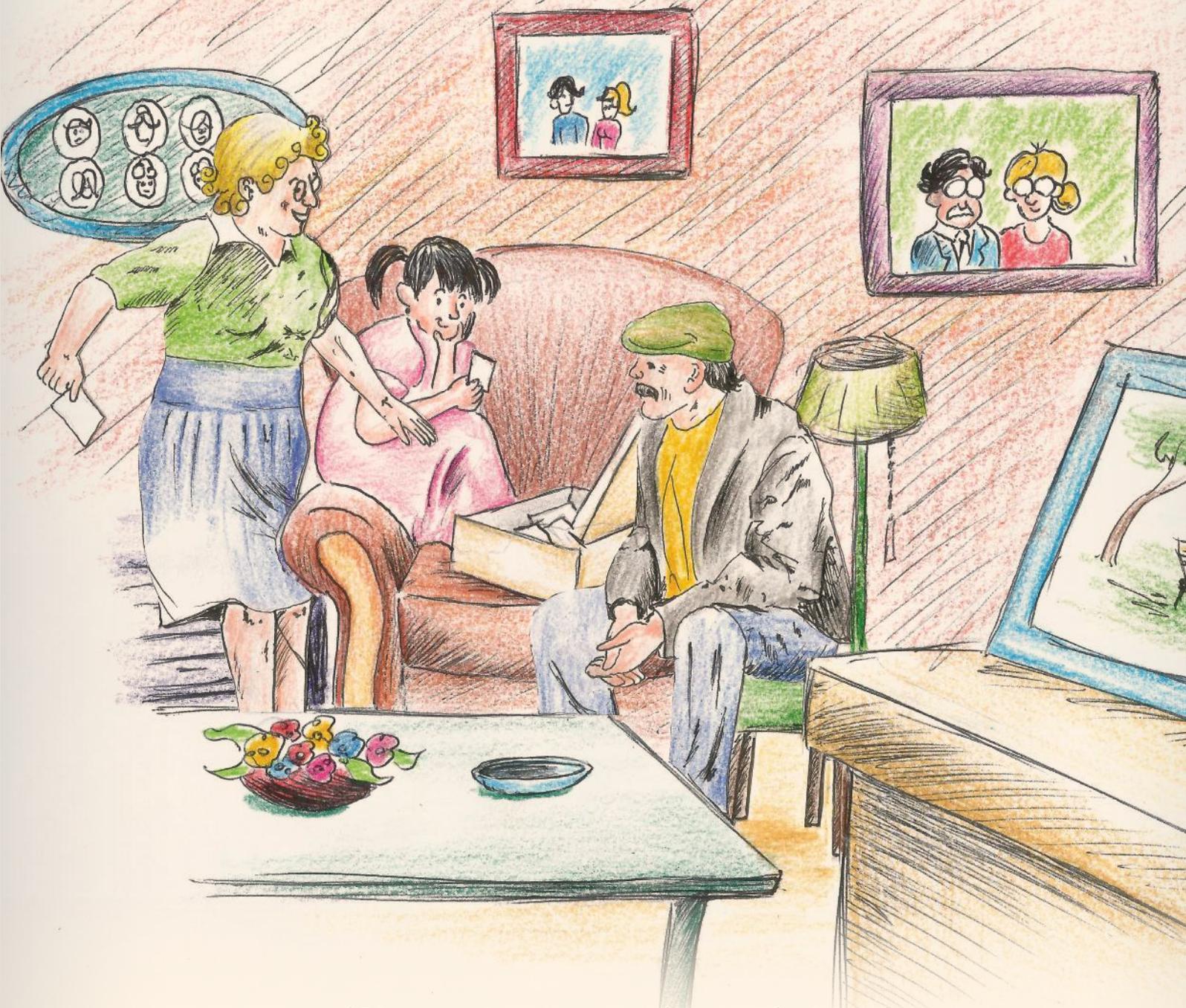


Tempo di Recordare

*saberes, fazeres e expressões da cultura
ítdlo-brasileira no oeste catarinense*



Cartilha de Apoio Didático

Pinhalzinho - SC, primavera de 2015.

**Projeto Tempo di Recordare:
saberes, fazeres e expressões da cultura ítalo-brasileira no oeste catarinense**

REALIZAÇÃO



Ministério da Cultura
Ministro: Juca Ferreira



Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico
Nacional – IPHAN
Presidente: Jurema de Sousa Machado
Departamento de Patrimônio Imaterial – DPI –
Vanderlei dos Santos Catalão



Município de Pinhalzinho
Prefeito: Fabiano da Luz
Diretora de Planejamento: Selú Lúcia Orlandi
Dall Agnol



Museu Histórico de Pinhalzinho
Coordenadora: Fernanda Ben

APOIO

Secretaria de Educação e Cultura de Pinhalzinho



Departamento de Cultura de Pinhalzinho
Departamento de Cultura de Maravilha
Departamento de Cultura de Palmitos
Departamento de Cultura de Nova Erechim
Departamento de Cultura de Formosa do Sul
Departamento de Cultura de Caxambu do Sul



Associação Mais Cultura de Pinhalzinho
Associação Cultural Italiana de Maravilha – Acima
Associação Cultural Italiana de Palmitos, SC – Acipal
Associação Italiana Trivêneta de Pinhalzinho
Associação Italiana de Nova Erechim
Associazione Veneta di Caxambu do Sul – Avencas

EQUIPE TÉCNICA

Coordenação: Carmen Tereza Salvini e Fernanda Ben
Pesquisa: Fernanda Ben, Carmen Tereza Salvini,
Marcio Luiz Rodrigues, Renan Breansini
Redação: Denise Argenta, Fernanda Ben, Luiz
Fernando Ferrari e Márcio Luiz Rodrigues
Colaboração: Regina Helena Meirelles Santiago
Ilustrações: Marcos Bettú
Fotografia: Simone Barbieri Nalin
Capa: Vagner Bozzetto
Diagramação e Layout: Vagner Bozzetto
Projeto Gráfico: Denise Argenta e Vagner Bozzetto
Impressão: Schaefer Impressos Ltda.

FICHA CATALOGRÁFICA

B456t

Argenta, Denise

Tempo di recordare: saberes, fazeres e expressões da cultura

Ítalo-brasileira no oeste catarinense / Denise Argenta, Fernanda Ben
– Pinhalzinho: Museu Histórico de Pinhalzinho, 2015.

36 p. : il. ; (30 x 21) cm.

Inclui bibliografia

1. Imigrantes – História. 2. Italianos – Santa Catarina – História.
3. Itália – Usos e costumes. I. Ben, Fernanda. II. Título.

CDD 325

Sumário

I - A TERRA PROMETIDA: imigração e formação de novas colônias no Brasil do século XIX ..	06
1.1 O começo da história além-mar	06
1.2 Atravessando o rio Uruguai: uma nova leva migratória para o oeste catarinense	08
1.3 No oeste catarinense: uma nova morada	09
1.4 Ofícios e as lidas domésticas no novo ambiente	11
II - SABERES, FAZERES E EXPRESSÕES DA CULTURA ÍTALO-BRASILEIRA	15
2.1 Produção e conservação dos alimentos	15
2.2 Sabedoria ensinada de geração a geração	17
2.3 Práticas tradicionais de cura e cuidados com a saúde	18
2.4 Fé e religiosidade	20
III - RELAÇÕES DE SOCIABILIDADE, MEMÓRIAS E HISTÓRIAS	22
3.1 Bailes, Jogos e Cantorias	22
3.2 Brinquedos e Brincadeiras	23
3.3 Namoro e Casamento	24
IV - TRADIÇÕES QUE RESISTEM AO TEMPO: A MEMÓRIA COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL	26
Referências	31

Apresentação

Prezado leitor,

Esta cartilha é um dos resultados do projeto de pesquisa e salvaguarda de patrimônio imaterial *Tempo di Ricordare – saberes, fazeres e expressões da cultura ítalo-brasileira no oeste catarinense*.

A proposta foi apresentada pelo Museu Histórico de Pinhalzinho ao Departamento de Patrimônio Imaterial (DPI) do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), no ano de 2013. O projeto foi aprovado e, ao longo dos anos 2014 e 2015, a pesquisa foi realizada, resultando no mapeamento e registro do modo de vida dos grupos formais, informais, mestres de sabedoria popular e detentores dos saberes descendentes de italianos que residem no oeste catarinense, especialmente nos municípios de Pinhalzinho, Nova Erechim, Formosa do Sul, Maravilha, Palmitos e Caxambu do Sul.

O objetivo deste material é apresentar a você, estudante e professor, um pouco mais sobre a riqueza do patrimônio imaterial relacionado aos costumes e às práticas tradicionais dos ítalo-brasileiros na região oeste catarinense. Nas próximas páginas você poderá conhecer um pouco mais sobre:

- O processo de migração de gaúchos, descendentes de italianos, para o oeste catarinense;
- As experiências vivenciadas nos primeiros anos da formação das vilas que deram origem a municípios da região;
- A memória dos costumes, modo de vida e a sabedoria popular criada e recriada nas comunidades e vilas que foram se constituindo;
- A importância da preservação do patrimônio cultural imaterial dos grupos de origem ítalo-brasileira e as expressões culturais que são mantidas e preservadas até os dias de hoje.

Desejamos que essa publicação possa embasar as atividades desenvolvidas sobre o patrimônio cultural imaterial e a cultura popular da região oeste catarinense. Que esse material possa ser uma fonte de conhecimento e aprendizado sobre a colonização ítalo-brasileira nessa região.

Boa Leitura!

Como foi desenvolvida a pesquisa?

A execução do projeto principiou pelo mapeamento dos mestres de sabedoria popular, detentores de saberes, grupos formais e informais que mantêm e preservam traços da cultura ítalo-brasileira e residem nos municípios de Pinhalzinho, Nova Erechim, Formosa do Sul, Maravilha, Palmitos e Caxambu do Sul.

Uma equipe de pesquisadores do Museu Histórico de Pinhalzinho visitou cada um dos grupos, associações e mestres mapeados e fotografou os lugares, as casas, os quintais e os locais onde os mestres e os grupos praticam seu ofício. Também foram realizadas entrevistas filmadas em cada local visitado, perguntando sobre a migração para o oeste catarinense, as técnicas construtivas, as práticas diárias de trabalho, lazer, sociabilidade, religiosidade, educação dos filhos e, também, sobre a importância de preservar e manter as manifestações culturais que identificam a cultura ítalo-brasileira.

A intenção da pesquisa foi reunir um banco de dados sobre saberes e fazeres, costumes, manifestações e expressões da cultura ítalo-brasileira, a fim de disponibilizá-lo a pesquisadores, estudantes e a comunidade.

Quais são os resultados dessa iniciativa?

A partir da apreciação do material de pesquisa coletado, foram produzidos:

- a) Esta cartilha de apoio didático, visando estimular a ação educativa a partir dos referenciais de história, memória e identidades regionais.
- b) Um documentário audiovisual, com duração de 55 minutos;
- c) Uma exposição itinerante que visibiliza experiências, costumes, práticas e saberes coletados durante a etapa de pesquisa;
- d) Oficinas destinadas a integrantes das comunidades, grupos informais, associações e mestres a fim de dinamizar a organização comunitária e gerencial de produtores e/ou detentores de bens culturais de natureza imaterial, com os temas: “Língua e dialeto italiano” e “Sustentabilidade do Patrimônio Imaterial”;
- e) Oficinas de Formação de Multiplicadores embasadas pelos conhecimentos produzidos durante a pesquisa, para professores de todos os níveis de ensino, visando instrumentalizá-los para o reconhecimento, valorização e preservação do patrimônio Imaterial do Oeste Catarinense;
- f) Oficinas de Ação Educativa para estudantes de todos os níveis de ensino, abordando a valorização do patrimônio cultural imaterial, história e memória;
- g) Uma mostra cultural, a fim de estimular o reconhecimento e a valorização de detentores de conhecimentos e formas de expressão tradicionais de caráter imaterial;

Além da participação nos registros documentais, os entrevistados identificados atuaram como colaboradores nas oficinas de formação de multiplicadores, de ação educativa contando suas experiências de vida e compartilhando seus saberes, fazeres e práticas socioculturais.



I

A TERRA PROMETIDA: imigração e formação de novas colônias no Brasil do século XIX

1.1 O começo da história além-mar

Pesquisas sobre a formação do oeste catarinense indicam a ocupação desse espaço por diferentes grupos, tais como caboclos, poloneses, alemães e italianos¹. Cada grupo étnico apresenta peculiaridades que vão desde os motivos que o fizeram chegar, até a forma como ocuparam esse espaço e o moldaram com características próprias.

Antes de tratarmos da colonização italiana, é preciso compreender o fluxo de migração e imigração que estimulou italianos e italianas a deixar seu país de origem, em busca de novas terras e novos modos de vida, do outro lado do oceano atlântico. Segundo a historiadora e professora Sandra Jatahy Pesavento, a revolução industrial, em curso nos países europeus entre fins do século XVIII e início do século XIX, também fomentou a vinda de imigrantes estrangeiros para o Brasil pois, com a expansão do capitalismo e as profundas mudanças sociais, houve um excedente na população que estava sem terra e sem trabalho.

Tendo em vista que o trabalho artesanal foi manufaturado e os investimentos industriais concentravam-se nos centros urbanos, a parcela da população que estava sem trabalho e renda, via na saída do país a possibilidade de “melhorar de vida”.

Enquanto isso, no Brasil do século XIX e primeiras décadas do século XX, havia interesse em estimular a imigração europeia, especialmente com o fim do tráfico de escravos, em 1850 e a abolição da escravidão, promulgação da lei Áurea, em 1888.

Saiba Mais!

Imigrante ou migrante? Diz-se **imigrante** à pessoa que mudou para um novo país, como os que vieram para o Brasil, da Itália ou Alemanha nos séculos XIX e XX ou os haitianos, sírios e senegaleses cuja imigração acompanhamos atualmente. Às pessoas que migraram de uma localidade à outra, dentro do próprio país chamamos **migrantes**, por exemplo, gaúchos que mudaram para o oeste catarinense no início do século XX.

¹ Para maiores informações outras cartilhas construídas por meio de pesquisas in loco podem ser consultadas: ARGENTA, et al. **Onde Nasce a Nossa Identidade**. Pinhalzinho: Museu Histórico de Pinhalzinho, 2012; ARGENTA, et al. **50 anos depois**. Pinhalzinho: Museu Histórico de Pinhalzinho, 2014; SALVINI, et al. **Degustando Saberes**, Pinhalzinho: Museu Histórico de Pinhalzinho, 2014. SALVINI, et al. **As Ervas do Sítio**. Pinhalzinho: Museu Histórico de Pinhalzinho, 2014.

Pesquise Mais!

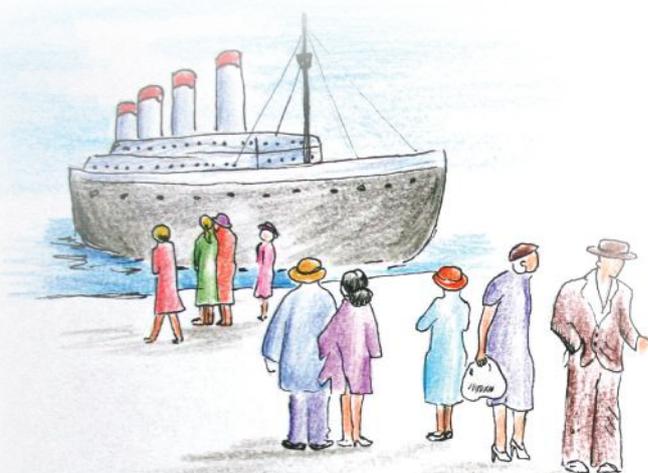
Em 1850 foram sancionadas no Brasil a Lei Eusébio de Queirós e a Lei de Terras que, de certa forma, prepararam o cenário da vinda dos imigrantes e do processo de abolição da Escravatura. Pesquise mais sobre o conteúdo dessas leis e quais foram às implicações sociais. Depois apresente a sua professora e aos colegas!

A carência de mão de obra para o trabalho agrícola no Brasil, com o fim da escravidão, e as mudanças ocasionadas pelo processo de industrialização na Europa, fizeram com que a vinda de imigrantes europeus para o país fosse atraente para ambos os lados.

Saiba Mais!

O pesquisador Rovílio Costa comenta que, no caso da Itália, as transformações ocorridas antes e depois dos anos de 1875 e 1900, levaram mais de 1 milhão de italianos a migrarem para o Brasil.

Por aqui, segundo o professor e pesquisador José Carlos Radin, o destino preferencial foi a região sul do Brasil, em especial o estado do Rio Grande do Sul. Como a demanda de trabalho no Brasil era essencialmente na agricultura, foi principalmente nessa área que os recém-chegados se empregaram.



“O pai falava que o nono viajou 40 dias no mar. Chegaram em Porto Alegre e depois seguiram rumo a Bento Gonçalves, na época a pé. Dai as coisas não deram certo por lá, morreu umas crianças, dai o nono se desanimou e subiram pra Guaporé-RS. No meio do mato ele e um compadre dele, que veio junto da Europa, fizeram uma casinha e moravam perto” (Olsarin Fossatti, Formosa do Sul, SC).



1.2 Atravessando o rio Uruguai: uma nova leva migratória para o oeste catarinense

O século XX encontra os filhos e netos dos imigrantes chegados ao Rio Grande do Sul em meados do século XIX, estabelecidos como agricultores com carência de terras para cultivo. Numa época em que a base da economia era essencialmente agrícola e as famílias numerosas, a partilha das terras entre os filhos resultaria em áreas muito pequenas para a agricultura. Por outro lado, no oeste catarinense a **densidade demográfica** era muito baixa, havia interesse do Estado em povoar essas terras e os preços eram convidativos.

Densidade demográfica consiste na média de pessoas residentes em uma determinada área, permitindo identificar áreas mais ou menos povoadas. Usualmente, ela é o número de habitantes por quilômetro quadrado: hab/km².

“Lá onde nós morava (Nova Prata, RS) tinha tudo família com bastante filhos, 6, 7, filhos e até mais. E não tinha como comprar terra, por que era cara e difícil de comprar terra. E daí passava os vendedores lá pra vender essas terras [Formosa do Sul]. Da nossa terra, tem muita gente morando aqui e um foi trazendo o outro, por que aqui era o lugar da terra boa” (Olsarin Fossatti, Formosa do Sul, SC).

“Nós já tinha dois cunhados que moravam aqui. Dai viemos pra cá” (Inês T. M. Bregalda, Formosa do Sul, SC).

Vale destacar que a migração para o Oeste de Santa Catarina, seguiu uma dinâmica que articulava parentes, amigos e conhecidos durante o processo migratório. Assim, na maioria dos casos, no momento de escolher o novo local de moradia, levavam em consideração a presença de conhecidos, parentes e amigos, formando, assim, as *Linhas* (comunidades rurais) e os primeiras vilas no novo local.

Saiba Mais!

Os relatos revelam a existência de uma *rede social* articulada que dinamizava a migração. O lugar de origem, a família, os parentes e amigos, a exemplo do que aponta o pesquisador Paulo Fontes (2002, p. 68), “[...] desempenhavam um papel determinante nessa rede [...]”, indicando uma dinâmica para a migração que acontecia alicerçada nas relações de amizade, parentesco e procedência entre as pessoas de um determinado local ou grupo social. Na maioria dos casos, a migração ocorria de forma articulada e planejada, na certeza de que alguém já tivesse disponibilizado terra, emprego ou local de moradia, mesmo que provisoriamente.

Mas não só de agricultura se vivia. Alguns dos migrantes recém-chegados ao oeste catarinense se estabeleciam como comerciantes nos mais diversos serviços: hotelaria, armazéns, restaurantes... A região precisava de tudo e ofertava oportunidades em várias áreas.

“Eu e meu irmão, num domingo de manhã, viemos à Pinhalzinho pra visitar o tio Pressi (...) que já morava aqui, ali na praça, onde tem a casa até hoje. Ai viemos conhecer a cidade e nos deparamos com o negócio, tinha o moinho à venda. Ai fomos negociando uma semana e fechamos o negócio. Dai viemos morar aqui” (Onório Fontana, Pinhalzinho, SC).

“O pai veio um ano antes pra fazer a roça, pra abrir a mata pra depois fazer a morada. Ele já tinha 3 filhos. Ai criou 12 filhos” (Sérgio Pagliarini, Nova Erechim, SC).

Saiba Mais!

Nos tempos dos nossos avós e bisavós, toda a região que hoje é conhecida como “oeste catarinense”, era chamada de Xapécó (com X, inspirada na fala dos índios que habitavam a região). Essa área correspondia a mais de 14 mil quilômetros quadrados, e se tornou município através da Lei estadual n. 1.147, de 25 de agosto de 1917. Seus limites iam da fronteira com a Argentina, no extremo oeste, até o município de Cruzeiro que, mais tarde, teve seu nome mudado para Joaçaba.

Pesquise Mais!

Migrar faz parte da história da humanidade. Ao longo do tempo, desde a pré-história, as migrações são responsáveis por mudanças culturais, configurações territoriais, transformações políticas... As causas das migrações basicamente se mantêm: desastres naturais, guerras, busca por melhores condições de vida e trabalho. Nos dias de hoje, ainda encontramos muitos movimentos migratórios. Que tal buscar conhecer mais sobre as motivações e os desafios enfrentados por quem mudou para outra região diferente? Procure descobrir na sua comunidade:

- a) Alguém que tenha migrado para a região há muitos anos.
- b) Algum migrante recém-chegado.

Entreviste essas pessoas e pergunte:

- 1 Por que saiu de sua terra natal?
- 2 Qual o maior desafio enfrentado na nova terra?
- 3 Qual a maior vantagem de viver aqui?

Anote suas respostas e compartilhe com os colegas.

1.3 No oeste catarinense: uma nova morada

Ao chegar às terras catarinenses, uma das primeiras providências era a construção da casa, trabalho frequentemente baseado na mão de obra familiar e em poucos casos, no trabalho especializado de carpintaria. A grande maioria das casas eram construídas em madeira bruta, cobertas com tabuinhas e os galhos menores das árvores utilizadas na edificação, eram matéria prima para a construção de mangleiras para os animais.

“Nós era em 11 irmãos (...). A primeira benfeitoria era um paiolão, que na época o pai foi comprar a madeira à cavalo em São Lourenço [do Oeste]. Daí trouxeram até Formosa e fomos lá e puxamos com a carroça (...). Era um paiolão com sobrado em cima, porão em baixo e uma varandona, família grande. Colocava todos os pertences, fazia uma varandinha, a estrebaria e as mangueiras dos porcos, nós fazia com vara” (Ademírio José Comunello, Formosa do Sul, SC).

Com frequência a família optava por construir primeiro o **paiol** onde habitavam provisoriamente, enquanto reuniam recursos e aguardavam o tempo necessário à construção da casa.

“Fazia o paiol e quando se podia fazer a casa, daí essa construção ficava pra paiol” (Pierina Baggio, Formosa do Sul, SC).

Paiol ou **celeiro**: edificação rústica destinada a armazenar ferramentas de trabalho e estocar a colheita de cereais.

A construção da residência com frequência buscava aproveitar o declive do terreno para o **porão**, que era construído com pedras e de chão batido, alvenaria ou madeira, de acordo com as condições financeiras de cada família. A forma de construção desse espaço favorecia a temperatura constante e amena, tornando-o adequado à conservação dos alimentos. Nesse espaço, eram produzidos e armazenados alimentos e bebidas, tais como vinhos, queijos e salames.

“A casa era grande com três andares: porão, sala e uma escada que subia em cima no sobrado. Naquela casa tinha quatro janelas naquele sobrado, duas de cada lado, se abria as janelas, tinha duas tábuas grande (...). Numa tábua se colocava o queijo mais novo e na outra o queijo mais velho, mais estacionado. Então se guardava, ele durava até quatro anos” (Graciosa Francisca Chiarelo Canzi, Pinhalzinho, SC).



Em geral as casas eram grandes com cômodos espaçosos e muitos quartos, a fim de abrigar as famílias numerosas, comuns à época. A moradia era composta de dormitórios, sala e cozinha grande, sendo o banheiro uma construção externa e anexa a casa.



“Quando começamos a nossa vida, não se tinha banheiro dentro de casa. Então se chamava, a patente, a privada fora. Lá se colocava uma bacia com água e se lava a testa (...). Se preparava um balde de água morna, separada na bacia e com um caneco se jogava água na testa e se lavava. Depois secava e colocava a roupa limpa” (Graciosa Francisca Chiarelo Canzi, Pinhalzinho, SC).

Usualmente as casas possuíam um sótão que ficava no piso superior e era utilizado como dormitório das crianças, já que o teto era mais baixo. À medida que os filhos cresciam, o lugar passava a ser utilizado para a secagem de cereais como milho, feijão e pipoca, ou para estocagem de alimentos e utensílios domésticos.

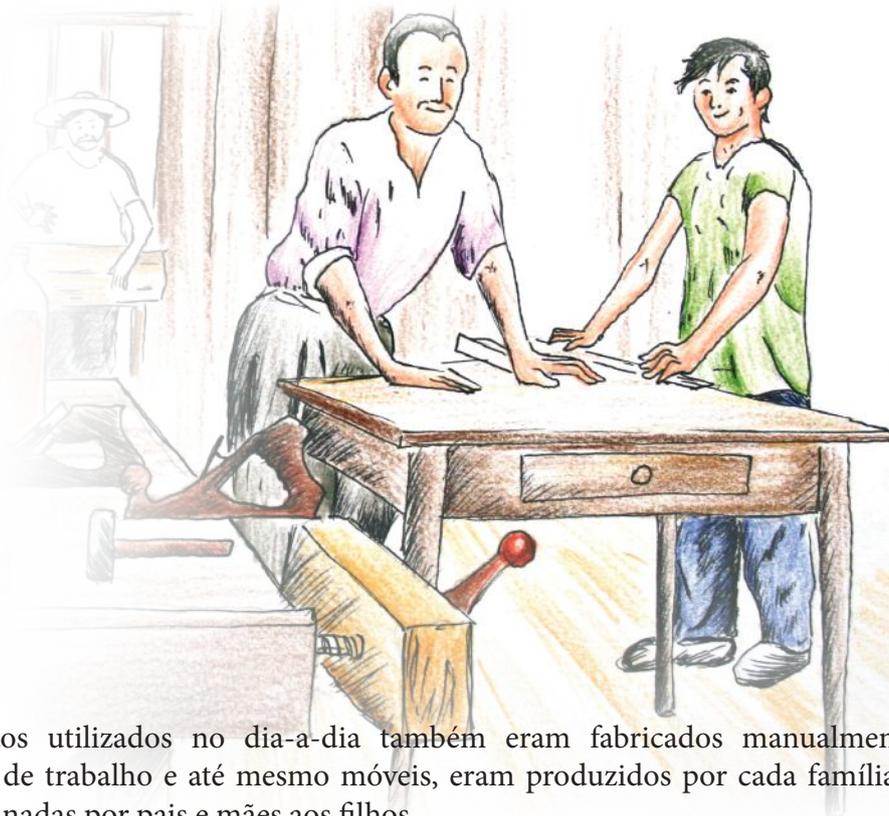
1.4 Ofícios e as lidas domésticas no novo ambiente

Como a principal motivação da migração foi a melhoria nas condições de vida, o trabalho e os ofícios laborais manuais ocupavam praticamente todo o tempo dos ítalo-brasileiros no oeste catarinense. Os fazeres e saberes eram postos em prática nas atividades agrícolas e na melhoria da infraestrutura do local, com a construção de taipas e estradas, como também, nas atividades nas casas comerciais, nos moinhos, alambiques, ferrarias e marcenarias.

Como a madeira era matéria prima abundante no oeste catarinense, as moradias, os móveis e os utensílios domésticos e agrícolas eram confeccionados com esse material.

“Fazia cinco, seis, guarda-roupas, tudo com madeira. Fazia porta, janelas, cortava toda a madeira” (Ermínio Dalla Costa, Pinhalzinho, SC).

“Roda de carroça, carroceria de caminhões, aberturas, portas e janelas de madeira e depois móveis. Eu plainava madeira, fazia os pés da cadeira, lixava e cortava com uma fitinha. Usava a plaina, a desempenadeira e uma fitinha pra cortar” (Iago Matté, Pinhalzinho, SC).



Os objetos utilizados no dia-a-dia também eram fabricados manualmente. Ferramentas, instrumentos de trabalho e até mesmo móveis, eram produzidos por cada família e as técnicas de produção ensinadas por pais e mães aos filhos.

“As estradas eram de chão. Ai tinha que ‘ferrar’ o cavalo, pra não gastar o casco”. Além das ferragens de proteção para os cavalos, também se faziam “foice, enxada, arrado, carroça, de tudo que vinha, concertos... Alavancas, o que mandavam fazer a gente fazia” (Victorio Bortolanza, Palmitos, SC).

Os saberes repassados de pais para filhos foram reproduzidos pelos migrantes descendentes de italianos que por aqui chegavam. Desde a sapiência para escolher as terras que seriam mais promissoras, a fase da lua para otimizar o plantio e, também, a seleção das melhores sementes que seriam guardadas e semeadas no próximo plantio.

“Pra escolher as terras, passaram por todas as terras planas e vieram comprar aqui (nos morros). Porque os velhos, antigamente a terra onde tinha pedra, urtigão e Maria-mole, era terra que ali produzia” (Ademírio José Comunello, Formosa do Sul, SC).

Havia, naquele tempo, a separação dos trabalhos entre os familiares: os afazeres domésticos e a preparação das comidas ficavam a cargo da mãe ou uma das filhas e os trabalhos na lavoura, com os animais e também negócios comerciais eram feitos, em sua maioria, pelos homens. Segundo a maioria dos relatos, as mulheres realizavam trabalhos domésticos e também trabalhavam na lavoura.

“O trabalho era dividido, enquanto alguns iam pra roça outros faziam as tarefas domésticas. Todos iam pra roça e uma ficava em casa pra fazer o serviço e fazer o almoço” (Idalina F. Ecco, Pinhalzinho, SC).

Para refletir!

De fato, o valor conferido ao trabalho, entre os ítalo-brasileiros, mesmo nos dias de hoje, ainda é notório. Nas primeiras décadas da colonização com a ausência de equipamentos e maquinário capazes de aliviar os trabalhos considerados mais leves como ordenhar, cozinhar ou carregar baldes de água – normalmente reservado às mulheres – eram tidos como inferiores a trabalhos como plantar e colher. Outro aspecto que denota a assimetria nas relações de trabalho era a falsa noção de que o trabalho doméstico não era mesmo um trabalho. A principal consequência dessa ideia errônea foi a institucionalização e naturalização de duplas ou triplas jornadas impostas às mulheres que, com frequência acumularam o trabalho doméstico, o preparo das refeições, o trabalho agrícola, o cuidado com os filhos e, embora pareça espantoso, o cuidado com os maridos – que iam de servir o prato do homem à assegurar seu descanso no intervalo interjornadas de trabalho. Tal cultura, profundamente enraizada na memória regional, em alguns casos, ainda hoje persiste e, apesar das mudanças sociais, segue coibindo possibilidades de relações mais humanas e respeitadas entre casais e familiares.

Mais um ensinamento aplicado tanto na chegada às terras do oeste de Santa Catarina como nos dias de hoje é o ato de “acompanhar” os ciclos da lua. Prática comum também nas comunidades caboclas, antecessores dos ítalo-brasileiros, na ocupação da região.

“Sempre acompanhei a lua, sei de cor o dia que se faz a lua. Aprendi com o pai a contar as patas [fases] da lua. Por exemplo, as parreiras não se podam na lua nova ou na crescente, sempre na lua minguante” (Domingos Ângelo Canzi, Pinhalzinho, SC).

“Quem tinha o feijão seco antes, vinha a família inteira pra ajudar e assim nós se trocava os dias. Nós batia feijão há manguá, um do lado de cá e outro do lado de lá e vai e vem” (Ademírio José Comunello, Formosa do Sul, SC).

Outra prática cultural importante era a reprodução de **sementes crioulas** a fim de garantir o plantio da próxima safra. A preparação das sementes era realizada em casa, orientada pela sabedoria e práticas ensinadas pelos mais velhos.

Como o trabalho agrícola era totalmente manual, trabalhos como ceifar grãos ou preparar a terra, requeriam grande número de trabalhadores. Por isso as famílias costumavam colaborar entre si, a fim de cumprir os trabalhos em tempo.



Semente crioula: diz-se das sementes cultivadas e selecionadas de forma artesanal, pelos próprios agricultores. Em geral, sementes crioulas não são dependentes de defensivos e adubos químicos, tem maior resistência às pragas e adaptam-se melhor ao solo das localidades de origem, contribuindo para a preservação dos ecossistemas locais. A produção de sementes crioulas é baseada em conhecimentos herdados da sabedoria popular e tem como objetivo preservar, conservar e melhorar espécies sem o uso de defensivos químicos.

“As espigas de milho mais bonitas a gente guardava pra semente, tirava as pontas, debulhava e plantava. E dava um milho que nossa! E não tinha adubo, nem ureia igual a hoje” (Inês T. M. Bregalda, Formosa do Sul, SC).

As famílias eram autossuficientes e produziam quase todos os alimentos que consumiam. Nesse cenário os moinhos eram indispensáveis ao beneficiamento de grãos como milho, arroz e trigo. Os produtos de maneira geral eram comercializados **a granel**.

“A farinha vinha em saco, bolsa de farinha, arroz, soda, breu, feijão, tudo pesado em quilo, 200 gramas, fazia os pacotinho com aquela folha de papel amarelo e pesava na balancinha” (Eda Frozza, Pinhalzinho, SC).

A granel: termo que designa produtos sem embalagem individual, armazenados em quantidades maiores, como sacas, por exemplo. Nesses casos, a quantidade de produto a ser adquirida pelo consumidor é embalada e pesada no momento da compra.

Nessa época, era comum o **escambo** de produtos produzidos pelas famílias, com aqueles disponíveis na venda.

“Os ovos eram embalados um a um com palha de milho, para protegê-los no transporte, geralmente até a venda, onde eram trocados por mercadorias como: querosene, sal, tecidos e condimentos” (Olindo e Zelma Tibola, Maravilha, SC).

Escambo: troca de produtos por trabalho ou outras mercadorias. Nos pontos comerciais do oeste catarinense, era comum a troca de produtos agrícolas por mercadorias disponíveis nas casas de comércio. Nos dias atuais, a prática vem sendo retomada, com o intuito de estimular o reuso e a circulação de bens como móveis, roupas, acessórios, artigos culturais e, até mesmo, conhecimentos.

Pesquise Mais!

Agora que você sabe o que significa escambo, que tal organizar uma feira na sua turma ou na sua escola? Pense nas coisas que você tem em casa e que não está usando ou que tem a mais, como roupas, livros, acessórios, brinquedos, alimentos. Você também pode oferecer em troca algo que você saiba fazer como, por exemplo, pintar, tocar algum instrumento ou ensinar algum trabalho manual. Junto com seus colegas, façam uma lista de todos os bens que vocês gostariam de trocar. Depois, combinem com seus professores um dia e local para que cada um traga seus produtos ou ofereça seus serviços e boa feira!



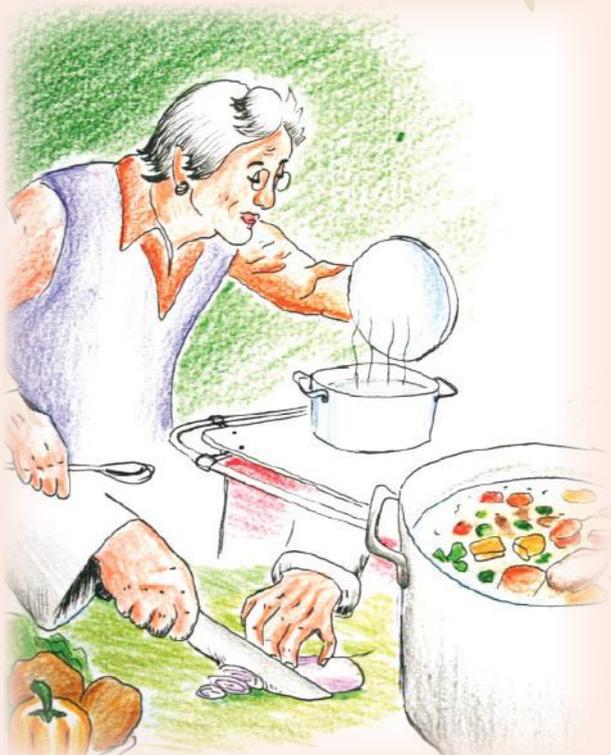
II SABERES, FAZERES E EXPRESSÕES DA CULTURA ÍTALO-BRASILEIRA

2.1 Produção e conservação dos alimentos

Dorigon e Renk (2013) acreditam que o sabor dos produtos coloniais estão vinculados aos sabores experimentados na infância daqueles que viveram no campo ou próximos dele, evocando boas lembranças, sejam de pessoas queridas ou de momentos importantes que aconteceram ao redor da mesa, ponto de encontro familiar. Dentre as principais lembranças de receitas saborosas para os nossos entrevistados, estão àquelas preparadas com carne de galinha em molho com batatas, a polenta, a *menestra* (sopa de feijão com arroz ou massa).

“Fazia pão de farinha de milho e o fermento fazia com a guarapa. Coava a guarapa, deixava azedar e fazia o fermento de noite e, no outro dia, tava fervendo, crescido. E cozinhava na chapa, fazia bastante fogo, e colocava as brasas em cima da chapa” (Maria Bedin, Pinhalzinho, SC).

“Se eu lembro daquela galinha com as batatinhas que se colhia da terra nova. Então cozinhava a galinha naquela frigideira de ferro, se colocava em cima do fogão e se mexia para que não grudasse. Então se colocava dentro as batatinhas, se refogava os temperos... Má ficava bom!” (Graciosa Chiarelo Canzi, Pinhalzinho, SC).



“A menestra, sopa de feijão, lá em casa era todas as noites. Se não era sopa de feijão, era polenta com radicci, fortaia, queijo[...] A menestra – colocava o feijão cozinhar de tarde, depois do meio dia e deixava cozinhar. De noite se amassava o feijão e colocava água, arroz ou massa, feita em casa com a máquina” (Lúcia J. T. Tomelero, Maravilha, SC).

Como não existiam eletrodomésticos para refrigerar e conservar os alimentos, as técnicas de conservação, apreendidas e disseminadas entre os moradores da região, incluíam armazenagem em porão, conservas, compotas e embutidos como salame, scodeguin, sacol e morcília.

“Naquele tempo não se tinha geladeira, ai fritava a carne e colocava dentro das latas de banha. Carne cozida, dentro da banha” (Lídia Ecco, Pinhalzinho, SC).

“O scodeguin era feito de couro de porco, massa de carne, ervas, sal, essas coisas ali. Depois colocava dentro, como se faz com o salame e, depois, se cozinhava toda a carne e deixava na banha e o sacol, feito com carne da barriga do porco. O pai sempre fazia” (Babtista e Clementina Bertol, Formosa do Sul, SC).

“Pra conservar as batatas de um ano pro outro, colocava dentro de uma caixa de madeira, uma camada de palha e uma de batata, ou uma camada de terra e outra de batata. E tinha que ser a batata bem enxuta, deixava 3, 4 dias no sol” (Inês T. M. Bregalda, Formosa do Sul, SC).

“O porão era o local onde se guardava o queijo, o salame e as ferramentas de trabalho: arado, enchada...” (Ademírio José Comunello, Formosa do Sul, SC).

“No porão tinha o salame, os caixões pra por o trigo, os caixões pra por os feijões e uma carreira de pipas de vinho” (Pierina Baggio, Formosa do Sul, SC).

Embora os produtos coloniais fossem produzidos em sua maioria para o consumo da própria família, o excedente era trocado com os vizinhos por outros produtos ou comercializado sob encomenda.

“Quando matava o porco fazia banha, salame, sabão. Se fazia troca de carne, a mãe colocava a carne na baciuzinha e nós trocava [levava] pros vizinhos” (Ademírio José Comunello, Formosa do Sul, SC).

“Do leite se tirava a nata e o queijo tinha sempre a vontade pra comer. E o que não se vendia, vinha sempre os meus irmãos, e nós dava pra eles. O que sobrava se vendia em troco, se pegava tecido, calçados, tudo em troco” (Graciosa Francisca Chiarelo Canzi, Pinhalzinho, SC).

Os pesquisadores Clóvis Dorigon e Arlene Renk indicam que os principais produtos negociados eram o queijo colonial, ovos, frutas de época, doces e geleias. Além disso, o vinho também era produzido com frequência pela maioria das famílias da região e, em menor escala, a aguardente também tinha uma produção significativa. A tal ponto que, mesmo nos dias atuais, é frequente encontrar entre os moradores da região, quem domine as técnicas de produção dessas bebidas.

“O meu avô era agricultor, o pai também era agricultor, mas quando chegou aqui, também começou a fabricar cachaça. Montaram ali uma empresa, era a Aguardente Guiné, que é a mesma marca que eu tenho até hoje. Hoje eu tenho ainda um rótulo que era da fábrica de cachaça deles. Daquela época eu tenho de recordação, o engenho e a tradição que me levou a continuar a fazer cachaça, porque eu aprendi quando era solteiro, de fazer alguma coisa desse gênero” (Sergio Pagliarini, Nova Erechim, SC).

2.2 Sabedoria ensinada de geração a geração

O entrelaçar dos saberes passados de geração para geração se materializam em produtos artesanais que refletem a herança cultural regional. Pelas mãos de mulheres palhas de milho e de trigo trançadas com habilidade ímpar se transformavam em chapéus, cestos, **sportas**, → artigos utilizados no trabalho cotidiano. Ainda hoje, muitas pessoas detêm e exercitam esses saberes transmitidos de geração a geração.

Sporta: tipo de cesta confeccionada com palha de trigo trançada e costurada. Pode ter vários tamanhos e formatos, conforme modelo da ilustração.

“O serviço que eu mais gosto é fazer trança e chapéu. Eu aprendi com a minha mãe. Minha mãe e minha avó também, por que nós morava perto e ela me ensinava. Antigamente todo mundo sabia fazer trança, fazer o chapéu pro gasto, pra ir na roça. Hoje em dia são poucos jovens que se interessam nesse serviço de fazer trança. Hoje em dia os jovens não querem mais fazer nada” (Adelina R. Alessi, Nova Erechim, SC).

“Eu aprendi a fazer trança com a minha mãe e ela já morreu. Ela me ensinou a fazer trança e eu me lembro bem, como se fosse hoje. Eu tinha de 12 para 13 anos” (Pierina Baggio, Formosa do Sul, SC).

“A mãe fazia cada chapéu. Quando ela sobrava um tempinho, ela fazia trança pra fazer chapéu. Fazia uns chapéus bem caprichados” (Inês T. M. Bregalda, Formosa do Sul, SC).



“Se a gente não tem nada pra fazer entra as minhocas na cabeça. Então a gente faz trança e vai, assim a gente se ocupa (...) por que durante o dia só fica eu e Nosso Senhor!” (Pierina Baggio, Formosa do Sul, SC).

“A mãe fazia a trança de noite com o ciareto [lampião] e fazia também remendos de roupas. Naquela época as roupas e tecidos quase não tinha. A mãe tinha onze filhos e sempre remendava” (Lúcia J. T. Tomelero, Maravilha, SC).

Tinha-se o costume de costurar e remendar as roupas de toda a família, ensinando às crianças, especialmente as meninas, a técnica. E, embora de grande utilidade, a produção do artesanato era considerada uma atividade secundária, que seria realizada no intervalo das atividades consideradas mais importantes como o trabalho agrícola, o cuidado com os animais ou o preparo das refeições.

“Remendava de noite, costurava quando chovia e passava ferro, tudo de noite” (Cecília Tomazi Erthal, Pinhalzinho, SC).

“Quando chovia na roça, nós era remendar, costurar, fazer crochê, fazer chapéu... como a família era grande, cada um tinha seu setor” (Dilma Dalla Costa, Pinhalzinho, SC).

Gamelas, esculpidas em madeira, panos de prato, lençóis, fronhas, toalhas de banho e de mesa, vestido de noiva, além de fazer parte do rol de produtos confeccionados de maneira artesanal, eram considerados parte da **dota**.

Dota: termo em dialeto italiano para designar o enxoval, ou seja, a reserva de artigos de cama, mesa e banho que as jovens confeccionavam visando levar consigo ao se casar. Em geral, essa era a única herança a que as filhas mulheres tinham direito. Entre os filhos homens, ao contrário, costumava-se designar uma porção das terras da família como herança.

“Pra dota, bordava, costurava lençol de tudo, tudo bordado. Era 10 filhas moças e uma se ajudava com a outra” (Dilma Dalla Costa, Pinhalzinho, SC).

“O meu marido veio com uma carrocinha puxada por dois burrinhos, ele veio buscar essa tal de dota, era uma herança que meu pai me deu, o lençol, as fronhas. Nós costurava. Meu pai me deu uma máquina de costura pra costurar as fronhas, os lençóis, pedaços de pano. Ele me deu também a vaca de leite” (Graciosa Francisca Chiarelo Canzi, Pinhalzinho, SC).



2.3 Práticas tradicionais de cura e cuidados com a saúde

Nos primeiros anos da colonização, os remédios que conhecemos hoje em dia, não existiam. Assim, o uso de chás, xaropes, garrafadas, infusões e emplastros, fabricados com base em plantas nativas, eram utilizados com frequência e suas propriedades medicinais retransmitidas de geração em geração. Era comum também o uso medicinal de derivados de animais como a banha de porco ou de galinha, tidos como remédios para inúmeras enfermidades. Outra prática utilizada por algumas famílias, de acordo com a crença e a fé, era a orientação com benzedeiros e curandeiros que viviam na região.

“Se tinha vermes a gente benzia, mandava benzer, chumbava. Ficava em casa. Médico não tinha. Aprendi da minha mãe, ela chumbava com chumbo de espingarda. Derretia o chumbo e botava um pano branco em cima da cabeça da criança e colocava o chumbo dentro de um copo de água. No fundo do copo formava os bichinhos que tinha na criança. Fazia o sinal da cruz, três vezes. Um pouco a fé, um pouco [o ritual] que valia. Ficava bom! Começava a comer e a dormir” (Eda Frozza, Pinhalzinho, SC).

“Quando os filhos ficavam doentes dava sempre chazinho, fazia os remedinhos em casa” (Cecília Tomazi Erthal, Pinhalzinho, SC).

“Os [meus] filhos nasceram todos em casa, com parteira. Eu tive 12 filhos” (Cecília Tomazi Erthal, Pinhalzinho, SC).

Saiba Mais!

As práticas de cura estão ligadas ao próprio desenvolvimento das sociedades humanas. Desde os primórdios das civilizações, é possível encontrar registros de ritos e práticas destinados a apaziguar os deuses, alcançar a cura ou obter sucesso nas mais diferentes áreas. Para saber mais sobre os benzimentos e práticas de cura consultar os referenciais do Projeto “No quintal da casa de madeira: saberes, fazeres e dizeres dos benzedores e benzedoras do oeste de Santa Catarina”, realizado por uma equipe multidisciplinar vinculada ao Museu Histórico de Pinhalzinho.

Uma figura fundamental, quando se tratava de nascimentos, até a primeira metade do século XX, era a parteira. Mulheres dotadas de grande sabedoria e conhecimentos acerca das práticas de cura eram indispensáveis tanto no momento do parto quanto na saúde dos primeiros momentos de vida do bebê e também na condição física e emocional da mãe. Quando a gestante começava a sentir as dores do parto, alguém ia a cavalo ou de jipe buscar a parteira mais próxima. Os partos ocorriam na casa da gestante, contando com o apoio de vizinhas e familiares femininas. As parteiras eram muito respeitadas na comunidade e, com frequência, eram solicitadas a atender partos a quilômetros de distância, deslocando-se a cavalo, jipe ou até caminhando. Em muitos casos, permaneciam junto a família da parturiente durante dias, até o nascimento se realizar.

O conhecimento e as práticas envolvidos no ofício da parteira eram retransmitidos oralmente à mulher que desejasse ser aprendiz. Em geral a aprendiz começava por acompanhar ou ajudar a parteira nos partos, até se considerar apta a atender como parteira. Era um trabalho voluntário e prestado gratuitamente. Como reconhecimento, era comum as famílias doarem alimentos à parteira.

Os cuidados com a saúde das gestantes e mães de recém-nascidos eram repassados de mães para filhas e cuidadosamente observados.

“Minha mãe me ensinou assim: nos 40 dias comia comida leviana (leve). Não andar de pé descalço, não se molhar. Eu sempre tinha as minhas sobrinhas que vinham lá lavar a roupa, passar pano, me ajudar. E comida, só comia polenta depois dos 40 dias. E só tirava do quarto quando ele [o bebê] fazia 7 dias. Quando fazia 7 dias, podia trazer na cozinha” (Maria Vizoli Bedin, Pinhalzinho, SC).

“Os filhos, todos os filhos enfaixados, por que quando nasceu o menino Jesus, nosso senhor enfaixou. Então os antigos enfaixavam também. Eu dava banho neles, trocava a roupa e enfaixava” (Maria Vizoli Bedin, Pinhalzinho, SC).

Como as mulheres tinham filhos com pouco tempo de intervalo e suas responsabilidades domésticas, na lavoura e no trato dos animais eram muitas, as crianças mais velhas eram ensinadas desde cedo a cuidar os mais novos.

O trabalho era intenso e contínuo e, cuidar das crianças, com frequência era considerada uma tarefa menor. No entanto, a sobrecarga de trabalho era naturalizada e até encorajada.

“Quando a filha mais velha começou a crescer, um cuidava do outro, os filhos começavam a crescer e um cuidava do outro” (Cecília Tomazi Erthal, Pinhalzinho, SC).

“Eu cantava com as minhas crianças, por que durante o dia eu tinha que fazer o queijo, lavar roupa, fazer comida (...) então quando a criança dava sinal que queria comer – por que eu conhecia o sinal quando a criança queria comer – então eu experimentava segura ela, pra poder fazer mais coisa. Então eu cantava com ela, ia cantando e a criança cantando e ajudando. Dai depois eu dava a comida e botava pra dormir” (Graciosa Francisca Chiarelo Canzi, Pinhalzinho, SC).

2.4 Fé e religiosidade

A religiosidade dos ítalo-brasileiros no período da colonização do oeste catarinense, na maioria dos casos, estava intimamente relacionada ao catolicismo oficial nas formas de rezar o terço em casa, na devoção e culto aos santos, no batismo e nos casamentos comumente realizados na igreja. O ato da oração estava presente em diferentes contextos, seja no dia-a-dia, antes das refeições, na educação das crianças ou em momentos específicos, como velórios.

“A mãe reunia nós desde criancinha e ensinava nós a rezar e fazia os pedidos pra Nossa Senhora [...]. O falecido nono quando morria alguém, eles cantavam o ofício em italiano. E o pai, eu me lembro que ajudava a cantar. Era umas orações antigas que cantavam quando falecia alguém” (Olsarin Fossatti, Formosa do Sul, SC).

“Quando acabou o dia, depois da janta, todo mundo ajoelhava e se rezava o terço [...]. A capelinha era a chegada de Nossa Senhora, a visita mais importante que se recebia. Quando ela chegava, a gente se ajoelhava e rezava três Ave Marias. Lá no interior quando vinha a capelinha se rezava o terço, se levava a capelinha nos vizinhos” (Graciosa Francisca Chiarelo Canzi, Pinhalzinho, SC).

“Não se podia ir dormir sem rezar o terço. E nós quando recém casados, antes de dormir, rezava o terço” (Diva e Genésio Rosset, Palmitos, SC).

“A primeira oração que a mãe e a nona me ensinou foi o Santo Anjo do Senhor” (Zelma Tibola, Maravilha, SC).

*“Santo Anjo do senhor,
meu zeloso guardador,
se a ti me confiou
a piedade divina,
sempre me rege, guarde,
governe, ilumine.
Amém.”*

Saiba Mais!

A pesquisadora Maria Catarina C. Zanin relata que a religiosidade com base no catolicismo era um fator de identificação da “italianidade”. E sua prática criava uma significação de segurança, que pautava pensamentos e ações dos fiéis, permitindo um alento para a fixação em terras brasileiras e para sua manutenção nesses novos espaços.

*“Quando chegava a capelinha, a vizinhança se reunia pra rezar. E depois da reza, o dono da casa preparava alguma coisa pra comer”
(Lidia Ecco, Pinhalzinho, SC).*

*Eu rezava o meu terço em cima do cabo da enxada. Eu fui sempre de oração”
(Cecília Tomazi Erthal, Pinhalzinho, SC).*

*“Quando vem a capelinha, ainda hoje, a gente reza o terço juntos”
(Salvina Matté, Pinhalzinho, SC).*

Outro momento especial que envolvia a religiosidade era “a chegada da capelinha”, uma imagem de santo, ou santa de devoção da comunidade, acomodada em uma pequena caixa, com visor em vidro, que circulava de casa em casa. Era costume a imagem pernoitar uma noite em cada residência e, com frequência, os vizinhos mais próximos se reuniam à noite para “rezar o terço” em devoção à imagem.

De forma ressignificada, essa tradição existe até os dias de hoje, persistindo a tradição de rezar o terço, ao receber a capelinha na residência.





III

RELAÇÕES DE SOCIABILIDADE, MEMÓRIAS E HISTÓRIAS

3.1 Bailes, Jogos e Cantorias

Embora os momentos de lazer fossem limitados, o domingo costumava ser um dia em que o trabalho ficava um pouco de lado e as pessoas frequentavam o espaço comunitário que compreendia a igreja, a bodega e para os homens espaços à jogos como a bocha, o carteadado e **mora**.

O **jogo da mora**, ou apenas **mora**, é uma tradição da região italiana do Vêneto, trazida para o Brasil pelos imigrantes. A palavra significa “morra”! Tradicionalmente o jogo é realizado em língua vêneta rio grandense ou talian e se resume em acertar o número do conjunto de dedos da mão que os contendores sucessivamente apresentam sobre uma mesa, batendo os dedos sobre ela. A dificuldade é a rapidez com que isso se desenvolve, o que gera sempre um grande entusiasmo em todos que se traduz em exclamações e improperios em alta voz³.

“Nosso divertimento era de dia trabalhar na roça. Na roça, quando era tempo de debulhar milho, não era que nem hoje, que tem as máquinas, era tudo descascar e debulhar na máquina a mão. Lá pela meia noite tinha o brodo e o café. Era divertido, trabalhava, mas era divertido” (Dilma Dalla Costa, Pinhalzinho, SC).

“Todos os domingos de manhã não sobrava um em casa, todos iam pra missa. E todo mundo ia se confessa e comungar” (Genésio Rosset, Palmitos, SC).

“No domingo se ia na Igreja, se rezava o terço e se vinha pra casa. Se fazia um assadinho e um prato de bife pra guardar na geladeira, pra semana” (Celília Tomazi Erthal, Pinhalzinho, SC).

Saiba Mais!

“A sociabilidade daqueles colonos era limitada às festas religiosas, à missa dominical, quando se reuniam na igreja e, em seguida, na bodega, na qual compravam artigos que não produziam para o sustento familiar” (ZANINI, 2007, p.532).

³ Jogo da Mora. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Jogo_da_mora. Acesso em: 03 de setembro de 2015.

Outro momento de lazer e sociabilidade era o **filó** – também chamado de **serão** – que consistia na reunião de amigos e familiares em uma residência à noite, geralmente durante a semana, depois de cumpridas as tarefas do dia. Nesses encontros se falava sobre o trabalho cotidiano: o desenvolvimento das plantações, o resultado das colheitas ou as condições dos rebanhos de animais. Nesses momentos, crianças aproveitavam para brincar e os adultos podiam também jogar cartas (quadrilho, tresséte, escopa e bíscola) e cantar músicas e cantos folclóricos (RADIN, 2001). Era costume a família anfitriã oferecer frutas da estação, bolos, cucas ou bolacha aos convidados.

“O costume de conversar com os vizinhos agora se perdeu. Nós se visitava de noite, ia fazer o serão, agora tem a televisão” (Rufino Lazzaroto, Formosa do Sul, SC).

Pesquise Mais!

Explique a seus pais ou avós o que você aprendeu sobre o filó. Depois pergunte se o filó ainda acontece nos dias de hoje e por que. Anote as respostas e compartilhe com seus amigos e colegas.

Outro momento de lazer significativo, especialmente para os jovens, eram os bailes e matinês, com música e comida farta (geralmente bolos recheados, pudim, sagu, batata frita entre outros). Segundo os entrevistados, era comum que as pessoas fossem e voltassem caminhando, em grupos e, durante o percurso, cantassem juntos.

“Se ia aos bailes com a turma com o ciareto [lâmpião à querosene]. Se fazia farrá e se voltava cantando” (Lúcia J. T. Tomelero, Maravilha, SC).

“Nós cantava com aquele ciaretin à querosene. Nós cantava e era bonito!” (Geni Bortolanza, Palmitos, SC).

“A gente sempre lembra dos causos que o pai contava, e a gente guardou e agora repassa [...]. De vez em quando a gente lembra e conta pras netas e da risada dos costumes de como era antigamente. Eu gosto bastante de preservar esses costumes” (Arcenio Orsolim, Palmitos, SC).

“Se reunia no sábado assim, uma turminha, se ficava cantando um pouco em italiano, a gente tocava uma gaita, cantava” (Hyldo Ferla, Nova Erechim, SC).

3.2 Brinquedos e Brincadeiras

Em relação às crianças, os brinquedos e brincadeiras eram elaborados pelas próprias crianças, juntamente com seus pais. Brinquedos como bonecas de pano e de milho, carrinhos de madeira, carrinhos de rolimãs... As brincadeiras eram de caráter coletivo, destacando-se bolas de pano ou bexiga de porco, pega-pega, pular corda, cantigas de roda e jogos com bolas de gude – conhecidas na região como “bolitas”.

O cenário das brincadeiras e dos brinquedos infantis revela a relação que as crianças tinham com a natureza: tomar banho de rio, brincar nos “**potreiros**”, em meio às plantações de milho ou mandioca, nos quintais e paióis ou galpões.

Pastagens cercadas destinadas ao confinamento do gado.

“Mas olha, quando nós éramos crianças, até os 12 anos a gente brincava. Se fazia o carrinho com um pedaço de tábua, se fazia com carretel de linha. E depois junto com o pai na enxadinha. Era todo o dia, junto com eles na roça” (Hylde Ferla, Nova Erechim, SC).

“As crianças brincavam, se corriam atrás, brincavam de corda, de bolinha. No paiol, pulavam no meio dos milhos” (Cecília Tomazi Erthal, Pinhalzinho, SC).

“Era brincar de boneca de pano, dos paninhos que a mãe fazia a roupa, então com os retalhos que sobrava fazia a boneca. Era boneca de pano, de sabugo de milho, pular corda, pega-pega” (Leocádia Franzon Fornara, Nova Erechim, SC).

“Nós brincávamos com boneca de pano, [...] se fazia mate, comer pipoca, batata doce assada no forno [...]” (Idalina F. Ecco, Pinhalzinho, SC).

Na época, as famílias eram numerosas, bastava alguns vizinhos para compor um grupo de crianças ou adolescentes que geralmente brincavam, inventavam travessuras, às vezes, brigavam, mas, no final, reuniam-se novamente para novas aventuras e brincadeiras que coloriam a paisagem da época.



3.3 Namoro e Casamento

As relações afetivas das primeiras décadas do século XX obedeciam à rigorosos códigos e regras de conduta. Os jovens eram atentamente vigiados pelos familiares e gestos de carinho ou contato corporal, duramente reprimidos. Eram outros tempos, a religiosidade ocupava um papel central na vida das pessoas e exercia um rígido controle sobre o corpo e os gestos de seus fiéis. Outro aspecto revelado pelas memórias dos entrevistados era o preconceito para com outras etnias. Embora o discurso comum de harmonia entre as diferentes etnias, namoros e casamentos inter étnicos eram muito mal vistos pela comunidade ítalo-brasileira.

“Naqueles anos pra pegar na mão de uma guria, não era fácil. O segredo de uma relação é o respeito” (Victorio Bortolanza, Palmitos, SC).

“A mãe não queria esse casamento, porque eu era brasileira e ele italiano. Dai eu e meu irmão fomos até Passarinhos, nos encontramos com ele e casamos. O padre nos casou, mas não teve festa, nem nada. Dai fomos morar juntos com a família dele” (Doralícia Gomes Tortura, Palmitos, SC).

Mas, quando o casamento era bem visto e a família dispunha de posses para tal, o costume era uma festa que podia durar até dois dias.

“Nosso casamento durou dois dias: sábado e domingo. Os casamentos antigos era meio dia a festa e, de noite, o brodo ou café, o resto do churrasco e dança. Era na casa do noivo” (Dilma Dalla Costa, Pinhalzinho, SC).

“Foi bonito o casamento, era uma festa meio grande. Tinha churrasco, saladas, bifés e de tarde de café. Fomos de caminhão, nós na cabine do caminhão e os outros em cima. E assim fomos” (Salvina Matté, Pinhalzinho, SC).

Para refletir!

As festas de casamento era também um momento de ostentação, a fim de demonstrar o poder econômico da família e explicitar a diferença entre o colono e o caboclo. Por que eram especiais? Basta lembrar que não oferecer a festa de casamento era mal visto pela comunidade e, com frequência, o caboclo não dispunha de recursos para arcar com as despesas de uma grande festa.



IV TRADIÇÕES QUE RESISTEM AO TEMPO: a memória como Patrimônio Imaterial

As expressões culturais, as tradições, os saberes, os modos de fazer e viver, as lendas, danças, os costumes, a culinária... Todas essas manifestações podem ser caracterizadas como patrimônio cultural imaterial. É por meio do conhecimento, reprodução e preservação desse patrimônio que as identidades culturais de diferentes grupos étnicos são eternizadas.

Aspectos como o orgulho pela origem, pelo modo de vida e pelas memórias pessoais e coletivas são evidentes entre os representantes mais velhos da etnia. Porém, a geração mais jovem não possui o mesmo vínculo, pautado pela memória do processo migratório e do desafio de construir a vida nas terras que hoje são o oeste catarinense. Assim, a preocupação dos entrevistados com a valorização da identidade étnica se junta à esperança de que iniciativas de valorização e promoção do patrimônio cultural regional estimulem o cuidado, a preservação e a transmissão destes valores culturais às futuras gerações.

*“Quem pode lembrar, fazer alguma coisa pra não esquecer a cultura italiana, eu acho que a gente fica muito grato”
(Onório Fontana, Pinhalzinho, SC).*

*“A gente tenta manter aquilo que nossos avós e nossos pais faziam. A gente tenta fazer do mesmo jeito. Só que os costumes mudaram”
(Sérgio Pagliarini, Nova Erechim, SC).*

*“A gente se orgulha e se sente bem de ser italiano. A gente sempre cultiva a honestidade, a sinceridade, os amigos, os vizinhos, a gente quer manter”
(Ângelo Lunardelli, Palmitos, SC).*

O que é, em última instância, o objetivo das ações de mapeamento e registro de bens e expressões culturais como as capitaneadas por projetos como este: dar voz e vez à manifestações culturais significativas para comunidades, povos e territórios. Assim, espera-se fortalecer laços entre gerações, estimular a retomada de práticas capazes de promover sustentabilidade, valorizar mestras e mestres de sabedoria popular e reconhecer a contribuição fundamental de grupos e povos na construção da identidade brasileira. Reconhecer e valorizar as manifestações culturais tradicionais também contribui à projeção de futuro de forma positiva e criativa.

*“Meus netos, as netas são interessadas em conhecer as historietas e nós contamos que antigamente não era assim como hoje”
(Genésio Rosset, Palmitos, SC).*

Mas é importante salientar que os “italianos” e suas comunidades, com as quais travamos conhecimento ao longo dessa pesquisa são brasileiros. Embora a origem europeia, seus costumes, práticas, modo de vida e, inclusive, o idioma estão condicionados ao território que os acolheu. Suas tradições culturais falam muito mais acerca das influências e contribuições do Brasil e das etnias com as quais esse grupo conviveu desde sua chegada à esse território: caboclos, indígenas, alemães, poloneses... Assim, não é possível afirmar uma cultura italiana única, desprovida de conexões e contribuições externas. A diversidade de contato com outros grupos deu origem ao que hoje é reconhecido como *Talian* – termo que denomina o idioma e o modo de vida de descendentes de italianos que vivem no Brasil.

“A minha mãe não aprendeu a falar o português. Ela nunca aprendeu a falar o português. Nós aprendemos o português e falamos o italiano. Os nossos filhos falam o português e entendem o italiano, por que antigamente, quando chegamos aqui, nós falava o italiano” (Olsarin Fossati, Formosa do Sul, SC).

“Nós falava em italiano, mas com os filhos se falava em brasileiro” (Lídia Ecco, Pinhalzinho, SC).

Pesquise Mais!

Durante a Segunda Guerra Mundial, nos anos 1940, os brasileiros foram proibidos de falar qualquer idioma de “países inimigos”. E a Itália era um desses países. Por isso, imigrantes e descendentes passaram a ser vigiados pela polícia, para que não descumprissem a lei. Pesquise mais sobre a Segunda Guerra Mundial e procure descobrir quais eram os “países inimigos” do Brasil. Depois, pergunte aos seus avós, ou outras pessoas mais velhas, quais são suas recordações daquela época, e como foi a experiência de ser proibido de falar o idioma tradicional.

Saiba Mais!

Italiano ou Talian?

A antropóloga Raquel Mobelli identificou que os imigrantes italianos que chegaram ao Brasil não falavam uma língua única. Dessa forma, ficou a encargo da igreja e de religiosos a unificação de um idioma comum entre os imigrantes num fenômeno que os linguistas chamam de Koiné (forma dialetal que se amalgamou e se sobrepôs sobre todos os outros grupos). Assim, o Talian seria então uma forma de koiné. Já a pesquisadora Elisete Marco comenta que, nesse cenário, é preciso compreender que existe uma diferença na concepção do talian e do Italiano padrão. Enquanto o Italiano é a língua oficial da Itália, o talian consiste em uma mistura dos dialetos falados no norte da Itália com a língua portuguesa e as demais etnias presentes nas regiões do Sul do Brasil. Por ser resultado dessa fusão de dialetos oriundos da Itália com idiomas nativos como o português e, inclusive, incorporando expressões indígenas, o talian se constituiu um idioma único, característico do Brasil. Por isso o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, reconhece o idioma como patrimônio histórico e cultural, sobretudo dos estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

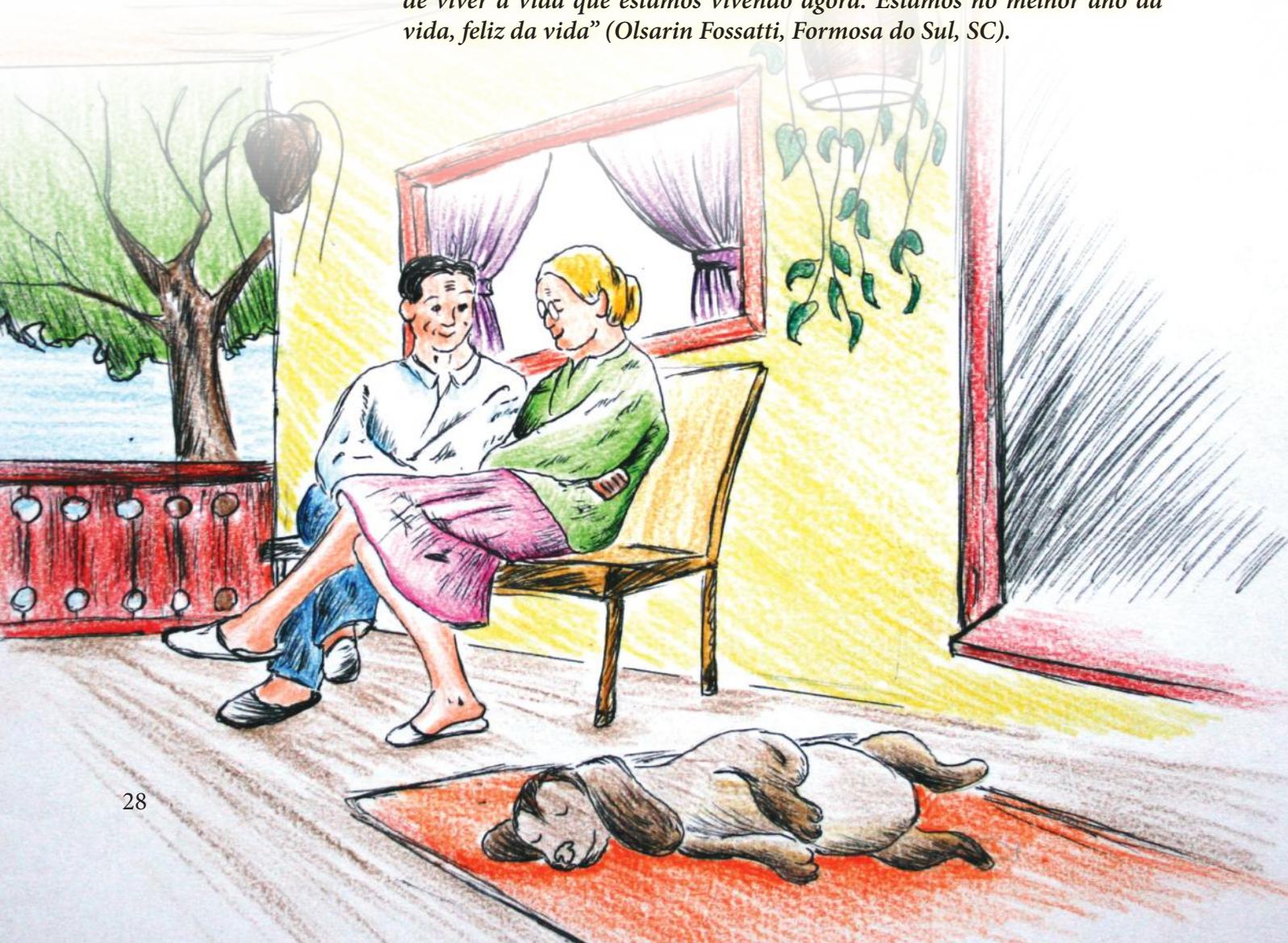
Che bello! O talian é patrimônio cultural imaterial!

Enfim, para além da nostalgia que lembrar sempre evoca, importa apreciar as lições de vida, os conselhos – sim, conselhos nunca caem de moda – e a sabedoria de quem já caminhou mais pelo mesmo chão que hoje é pisado pelas novas gerações.

“Não fazer mal pra pessoas, por que esse mal volta pra gente. A honestidade era algo que era cultivado. E ajudar os outros sem esperar nada em troca” (Olindo e Zelma Tibola, Maravilha, SC).

Por meio dessa cartilha, registramos uma pequena parcela desse vasto legado, desejando que esses conhecimentos sejam reconhecidos e valorizados tanto pelo próprio grupo, quanto pelas demais etnias que vivem hoje no oeste catarinense. Também desejamos que esta publicação seja uma fonte de conhecimento e inspiração, especialmente aos mais jovens para que valorizem, assumam e perpetuem as práticas culturais que os identificam.

“E agora pudemos dizer que terminamos a empreitada, criamos a família, demos escola pra todos eles, na medida que podemos. [...] Então nós agora estamos felizes da vida por que nós nunca tivemos o conforto e a felicidade de viver a vida que estamos vivendo agora. Estamos no melhor ano da vida, feliz da vida” (Olsarin Fossatti, Formosa do Sul, SC).



Conheça um pouco mais das Associações que foram parceiras desse projeto!

Associação Cultural Italiana de Maravilha-SC – ACIMA

Fundada em 25 de julho de 1992, a entidade tem como finalidade registrar, conhecer, preservar, valorizar, incentivar, cultivar e divulgar a cultura italiana dos nossos antepassados, a fim de socializar e preservar essa cultura.

Promove a preservação do dialeto italiano, realiza eventos artísticos, culturais e sociais, promove o intercâmbio sociocultural com outras entidades do mesmo gênero, dentro e fora do Brasil, especialmente com a Itália.

Reúne descendentes de todas as etnias, simpatizantes da cultura italiana. A sede própria do grupo é a *Cantina Italiana*, localizada no perímetro urbano da cidade de Maravilha, SC.

Entre as atividades realizadas pela associação estão: encontros de ensaio de canto, todas as quintas-feiras; ensaios do grupo de danças no domingo de tarde; grupo de Terno de Reis e, anualmente, o Encontro de Corais reunindo apresentação de grupos de toda a região oeste catarinense.

Associação Italiana Trivêneta de Pinhalzinho-SC

Fundada em 16 de novembro de 2002, com a finalidade de promover, difundir, manter e incentivar a preservação do folclore, usos e costumes, especialmente, desenvolver o ensino e o cultivo da língua italiana e dos dialetos.

Mantém um grupo de canto coral, que se reúne semanalmente para ensaios e se apresenta local e regionalmente. Realiza anualmente, em setembro, o Encontro de Corais, seguido de Jantar de culinária típica e Baile de confraternização. Promove ações de solidariedade a instituições sociais da comunidade, expõem produtos típicos da culinária italiana na Festa Colonial do Vinho, Queijo e Salame promovida a cada dois anos pela Prefeitura Municipal de Pinhalzinho.

Associação Italiana de Nova Erechim-SC

Fundada em 08 de novembro de 2004, tem como finalidade preservar, promover e estimular a transmissão da cultura dos descendentes de italianos de Nova Erechim.

Mantém um grupo de canto – que se apresenta local e regionalmente, realiza anualmente os bailes do Ciareto e do Brodo, o Encontro de Corais e o Jantar Típico Italiano, com pratos típicos como salame, radicci, tortéi, polenta e massas, produzidos pelos membros da Associação.

Promove ações de solidariedade e, atualmente, almeja a construção de sua sede própria que deverá beneficiar cerca de cem famílias participantes da Associação.

Associazione Veneta di Caxambu do Sul-SC - AVENCAS

Fundada em maio de 2006, objetiva sensibilizar a comunidade local e regional, para a importância da preservação da cultura italiana através das linguagens artísticas, especialmente dança, teatro, música e registro das memórias, saberes, fazeres e expressões da cultura regional.

Realiza atividades relacionadas a música, canto coral, teatro, Museu Histórico, Dança e Língua Italiana, é um Ponto de Cultura reconhecido na região oeste catarinense. Os grupos de canto, dança e música se apresentam em eventos festivos locais e regionais. Tem suas atividades apoiadas pela Prefeitura Municipal de Caxambu do Sul que cede o espaço físico e contrata profissionais para mediação de oficinas.

Anualmente promove a Festa do Vinho, Queijo e Salame Colonial, ações e projetos beneficentes para atender à comunidade.

Associação Cultural Italiana de Palmitos-SC – ACIPAL

Fundada em fevereiro de 1995, com a finalidade de preservar, valorizar, incentivar, cultivar e divulgar a cultura italiana. Faz parte da instituição o grupo de canto “Vozes de Uccelli”, (Vozes dos Passarinhos), um grupo de terno de reis e realiza encontros semanais envolvendo lazer e ensaios artísticos.

Saiba Mais!

Vamos conhecer ainda mais sobre o que é o Terno de Reis? Faça uma entrevista com alguma pessoa que você conheça e que já tenha participado desse tipo de festividade e escreva um texto narrando a história que lhe foi contada.

Compartilhe com seus colegas, amigos e familiares, aposto que eles também vão gostar de conhecer um pouco mais sobre a nossa cultura!

REFERÊNCIAS

ARGENTA, Denise et al. **Onde Nasce Nossa Identidade**. Cartilha de apoio didático do projeto Registrando saberes: o palavreado, as crenças e as tradições relacionadas à cultura popular dos caboclos do Oeste de Santa Catarina. Pinhalzinho, SC: Museu Histórico, 2012.

_____. **50 Anos depois**. Inventário e salvaguarda do patrimônio imaterial de Nova Erechim. Pinhalzinho, SC: Museu Histórico, 2014.

COSTA, Rovílio. **Antropologia Visual da Imigração Italiana**. Caxias do Sul: EDUCS, 1976.

DORIGON, Clóvis; RENK, Arlene. **Juventude rural, produtos coloniais e produtividade**. Chapecó: Argos, 2013.

DURHAM, Eunice. **A caminho da cidade**. São Paulo: Perspectiva, 1984.

FONTES, Paulo R. R. **Trabalhadores e Cidadãos**. Nitro Química: a fábrica e as lutas operárias nos anos 50. São Paulo: Annablume, 1997.

IPHAN certifica três línguas como Referência Cultural Brasileira. Disponível em: http://www.cultura.gov.br/noticias-destaques/-/asset_publisher/OiKX3xLR9iTn/content/iphan-certifica-tres-linguas-como-referencia-cultural-brasileira/10883. Acesso em 03 de setembro de 2015.

MACHADO, Paulo Pinheiro. **A política de colonização do Império**. Porto Alegre: Ed. Universidade/ UFRGS, 1999.

MARCO, Elizete Aparecida de. **A trajetória e presença do talian e do dialeto trentino em Santa Catarina: por uma educação intercultural**. Dissertação de Mestrado em Educação. Universidade Federal de Santa Catarina, 2009.

MOMBELLI, Raquel. **Mi soi talian gracia a dio: identidade étnica e separatismo no oeste catarinense**. Dissertação de Mestrado em Antropologia Social. Universidade Federal de Santa Catarina, 1996.

PASAVENTO, Sandra Jatahy. **História do Rio Grande do Sul**. 3ª edição, Porto Alegre: Mercado Aberto, 1984.

RADIN, José Carlos. **Italianos e Ítalo-Brasileiros na Colonização do Oeste Catarinense**. 2ª edição, revisada, ampliada, Joaçaba: UNOESC, 2001.

SALVINI, et al. **Degustando Saberes...** Pinhalzinho: Museu Histórico de Pinhalzinho, 2014.

_____. **As Ervas do Sítio**. Pinhalzinho: Museu Histórico de Pinhalzinho, 2014.

TEDESCO, João Carlos; ROSSETTO, Valter. **Festas e saberes: Artesanato, genealogias e memória imaterial na região colonial do Rio Grande do Sul**. Passo Fundo: Méritos, 2007.

ZANINI, Maria Catarina Chitolina; SANTOS, Miriam Oliveira. Comida e simbolismo entre imigrantes Comida e simbolismo entre imigrantes italianos no Rio Grande do Sul (Brasil). **Caderno Espaço Feminino**, v.19, n.1, Jan./Jul. 2008.

ZANINI, Maria Catarina Chitolina. Um olhar antropológico sobre fatos e memórias da imigração italiana. **Mana**, Rio de Janeiro, v.13, n. 2, p. 521-547, Outubro. 2007.

Entrevistados e Colaboradores

Município de Pinhalzinho

Antônio Bedin
Cecília Tomazi Erthal
Darci Fiorini
Dilma Saugo Dalla Costa
Domingos Angelo Canzi
Eda Gema Frozza
Ermínio E. Dalla Costa
Graciosa Francisca Chiarello Canzi
Iago Matté
Idalina Ecco
Lídia Ecco
Maria Vizoli Bedin
Natalina Picoletto
Onório Fontana
Olivete Fontana de Gasperim
Salvina Tereza Matté
Terezinha Brancher
Valcir João Ben
Wilson Savagnago

Município de Formosa do Sul

Ademirio José Comunello
Baptista Bertol
Clementina Bertol
Inês Terezinha Marini Bregalda
Olsarin Fossatti
Pierina Baggio
Sibila Bregalda Fossatti
Rufino Lazzaroto

Município de Palmitos

Angelo Lunardeli
Arcenio Orsolin
Diva Rosset
Doralícia Gomes Tortora
Genésio Rosset
Geni Bortolanza
Hermínio Valentim Palombit
Luiz Tortora
Victorio Bortolanza

Município de Nova Erechim

Adelina Riboldi Alessi
Airton Darcy Deon
Herta Ferla
Hyldo Ferla
Leocádia Franzon Fornara
Noeli Alessi Soletti
Sergio Pagliarini

Município de Maravilha

Alcedir Signor
Alcino Filipin
Amélia M. B. Zanlucchi
Armando Benetti
Celito Pertussatti
Dovílio Leida
Elias Genesini
Enio Fank
Irma P. Zanin
Lucia Joana Tiepo Tomelero
Milton Teodoro
Olindo Tibola
Orfila Reinehr
Plínio Giacomoli
Tarcísio Fiorentini
Tereza Dal Castel Copini
Teresinha D'Agostini Nardini
Teresinha Genesini
Teresinha Giacomoli
Valdomira Zamproгна D'Agostini
Zelma Ana Bresolin Tibola

Ponto de Cultura de Caxambu do Sul

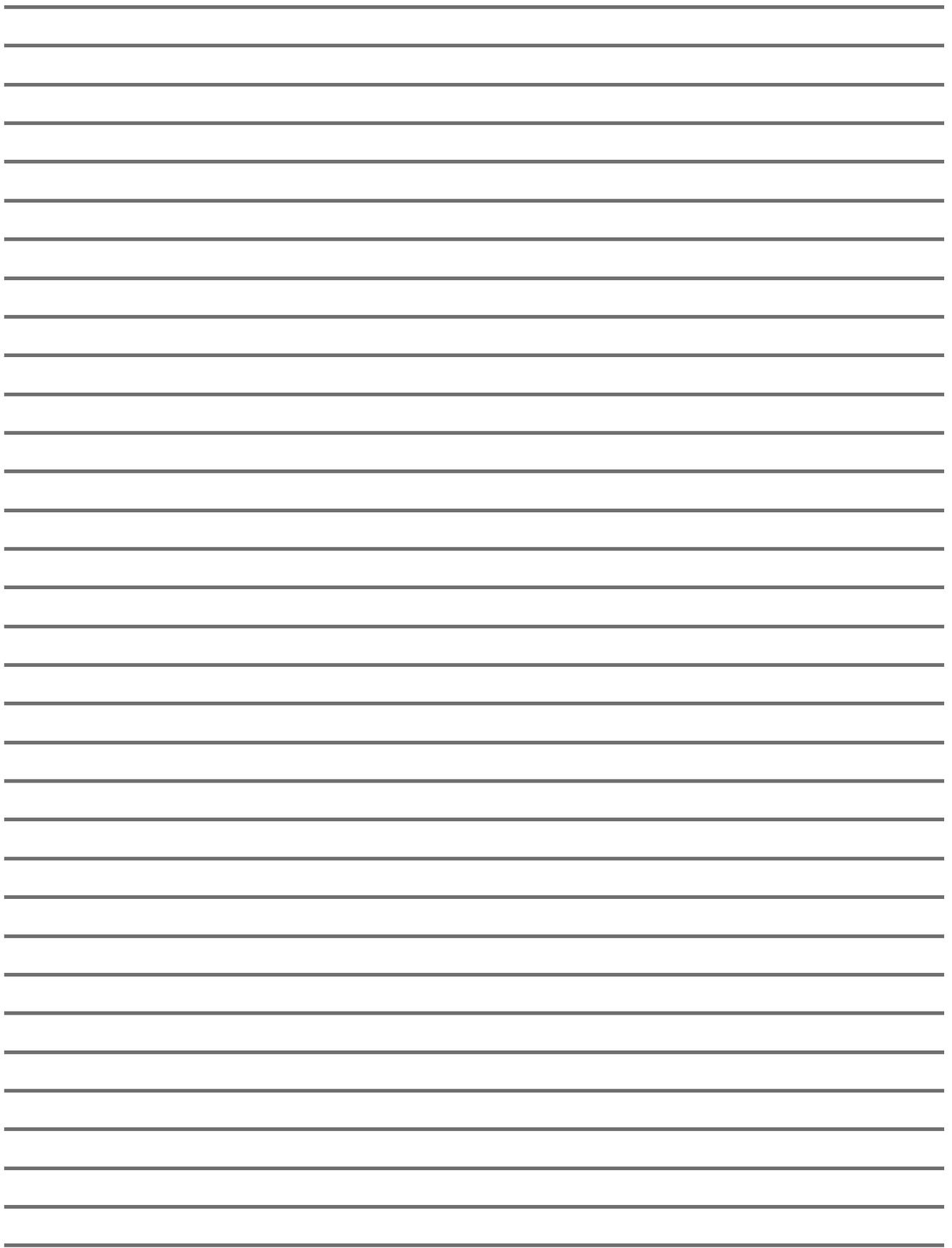
Inês Marlene Basso

Associações Participantes

Associação Cultural Italiana de Maravilha – ACIMA
Associação Cultural Italiana de Palmitos – ACIPAL
Associação Italiana Trivêneta de Pinhalzinho
Associação Italiana de Nova Erechim
Associazione Vêneta di Caxambu – Avencas

Documentos pesquisados

Estatuto da Associação Cultural Italiana de Maravilha – ACIMA
Estatuto da Associação Cultural Italiana de Palmitos – ACIPAL
Estatuto da Associação Italiana Trivêneta de Pinhalzinho
Estatuto da Associação Italiana de Nova Erechim
Estatuto da Associazione Vêneta di Caxambu – Avencas
Relatório de Atividades do Ponto de Cultura de Caxambu do Sul – Uma cidade tem que ter memória: resgate, preservação e integração regional da cultura italiana



REALIZAÇÃO



Ministério da
Cultura



APOIO



Secretaria de Educação
e Cultura de Pinhalzinho

Departamento de Cultura
de Caxambu do Sul

Departamento de Cultura
de Maravilha

Associação Cultural
Italiana de Maravilha – Acima

Departamento de Cultura
de Palmitos

Departamento de Cultura
de Nova Erechim

Departamento de Cultura
de Formosa do Sul

Associazione Veneta
di Caxambu do Sul – Avencas

Associação Cultural Italiana
de Palmitos, SC – Acipal

Associação Italiana
Trivêneta de Pinhalzinho

Associação Italiana
de Nova Erechim