

Nota:

Degustando Saberes

salvaguarda das formas e expressões dos alimentos e da culinária tradicional do oeste catarinense.

A sabedoria dos antigos nos lembra, somos o que comemos. As escolhas sobre como acessar, preparar e consumir os alimentos, vai muito além da necessidade física.

Comida também é "boa para pensar". Prova disso, são os movimentos que questionam o monopólio de grandes empresas, sobre a produção de sementes e sobre as técnicas de cultivo e preparo dos alimentos.

Para muitos pesquisadores, a forma com que o alimento é produzido também possui uma profunda relação com estratégias de dominação econômica.

Mais do que isso, a relação que temos com a comida é a relação que temos com a vida, com quem nos cerca, e reflete nossos princípios e valores. Há quem diga até que "a comida é uma forma de comunicação, na qual o indivíduo vai explicitar inclusive sua visão de mundo, ou seja, comer é revelar-se"².

Nas entrelinhas da sabedoria popular, da convivência com os mais velhos, encontramos a essência desse conceito. As receitas inventariadas ao longo dessa pesquisa, reproduzem conhecimentos que atravessam gerações, e expressam traços da nossa identidade cultural. Por isso, relembrar e preparar as receitas de mães e avós é uma forma de manter vivas as tradições e perpetuar heranças culturais únicas, de uma riqueza ímpar.

Desejamos que as receitas ilustradas nessa exposição possam acrescentar tempero ao seu cotidiano. Que você possa experimentar o delicado processo de preparar um prato e vivenciar a alegria de compartilhar.

Porque cozinhar é um pouco alquimia, na lenta transformação da uva em vinho, de leite em queijo e de farinha em polenta... Mas é também um ato de doação de tempo e energia e, como bem define o escritor

Mia Couto, um modo de amar os outros.

Um brinde às cores, sabores e aromas da cultura popular!

Bom apetite!



¹ MENACHE Renata. Somos o que comemos? In.: Revista Mundo Jovem, 2008. Disponível em <www.mundojovem.com.br>. Acesso em agosto de 2014.

² BLEIL, Susana I. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. Revista Cadernos de Debate, Campinas/SP, Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP, v. 6, p. 1-25, 1998.

Ensinando a fazer Chimia de Figo



Assumpta Anna J. e Antonio Marística - Formosa do Sul/SC



4 colheres de manteiga
1 xícara de leite coalhado
3 colheres de salmomiaco



"Aprendi [a fazer chimia] com meu falecido pai. Quando era pequeno, lá no Rio Grande [do Sul], sempre fazia [chimia] de figo, de uva... então vai continuando." (Antonio)

Ensinando a Fazer Bolachas Caseiras



Crista Renate Wolff - Cunha Porã/SC



4 colheres de manteiga
1 xícara de leite coalhado
3 colheres de salmomiaco



"Eu lembro daqueles biscoitos que a gente fazia. Biscoitos caseiros, com açúcar em cima, que a gente assava no forno a lenha. Isso era o que a gente mais gostava de fazer, e o que era mais fácil de fazer[...]" (Maria Dal Bosco Conte)

Nota:

Ensinando a fazer Chucrut

A massa de bolo
Frite os sonhos em gordura quente, colocando



Gudrun Marta Pietzch Christ - Cunha Parã-SC



1 xícara de leite coalhado
3 colheres de salmomiaco



A base do Chucrut é o repolho, cortado muito fino e conservado em sal. Muito popular entre os descendentes alemães que migraram para o oeste catarinense, atualmente é um prato que faz parte da culinária da região.

1 copo de farinha 1 colher de royal



Nota:

Ensinando a fazer suco de Bergamota

A massa de bolo
Frite os sonhos em gordura quente, colocando



Marlice Mallmann Erthal - Pinhalzinho-SC



1 xícara de leite coalhado
3 colheres de salmomiaco



"[...] O suco... o povo está tomando algo natural, que não tem conservante, que não tem produtos químicos; então é só ter higiene no fazer, no embalar e no conservar[...]." (Marlice)

1 copo de farinha 1 colher de royal

Nota: Polenta, Fortaia e Radicci coti



Olivete Fontana Gasperin e Onésia Fontana - Pinhalzinho-SC



Maurice Gasperin

"[...] a polenta era uma tradição quando eu era pequena [...]. O nono morava com a gente e todas as noites, menos no sábado à noite [era servida a polenta]."

"[...] me parece que o ponto chave da família é a comida, a comida da mãe [...]. É uma tradição que vem da vó, da minha mãe, agora eu estou levando adiante [...]"

(Olivete)

Nota: Ensinando a fazer queijo e puína



Terezinha Brancher - Pinhalzinho-SC



"[...] o queijo eu aprendi vendo a minha mãe fazer e quando a mãe fazia, sempre me pedia para ajudar para fazer a bola, pra depois colocar na forma [...]."

"[...] as nossas mães nos ensinaram e nós estamos fazendo. Desejo que nossos filhos aprendam essa arte, e não deixem de fazer tudo que é artesanal, feito em casa. É muito mais saudável e, com certeza, nossa vida e nossa saúde agradecem." (Terezinha)

Nota: A massa de bolo tipo massa de bolo
Frutas
Ensinando a fazer compotas e conservas



Jacinta Rempel Wagner - Pinhalzinho-SC



"[Aprendi] com minha mãe, tudo com a minha mãe [...].
Tudo o que for fruta é compota; tudo o que for legume e verdura é conserva
[a diferença é que] compota é doce e conserva é salgada [...]." (Jacinta)

1 copo de farinha 1 colher de royal

Nota: A massa de bolo tipo massa de bolo
Frutas
Ensinando a fazer Canjica



Jovelino Pereira da Cruz - Formosa do Sul-SC



"[...] O pilão é uma coisa importante, porque o senhor vê, não precisa vim do mercado já feito o arroz. Aqui se o senhor tem um arroz com casca, põe ali e vai descascando [...].
Quando comecei a fazer a canjica, primeira coisa que me lembrei foi da falecida mãe e da falecida vó! (Jovelino)



Nota: Ensinando a fazer Pão Caseiro



Maria Dal Bosca Corte - Formosa do Sul-SC



"[...] Algumas receitas, eu peguei com minha mãe e minhas irmãs. Outras eu fui pegando com as amigas ou até na internet às vezes [...]. Precisa ter amor, [...] ter amor naquilo que tu vai fazer e gostar de fazer. Se fizer uma coisa que tu não gosta, não sairá bem feito." (Maria)

Nota: Ensinando a fazer Cuca Alemã



Marli Fulber - Maravilha-SC



"[...] Sempre que estou preparando um prato que foi receita de minha mãe, passa um filme na minha cabeça... quanta saudade... dela." [Marli]



Ensinando a fazer pratos da Culinária Cabocla



Rosalina Nogueira da Silva - Chapecó-SC



"[...] Eu nunca esqueci as receitas de minha mãe e de minha avó; sempre fiz.

"[...] O sabor não tem receita... ele depende de cada ser, é singular, único, subjetivo." (Rosalina)

Tradições Festivas da Etnia Italiana



Jantar típico italiano em Nova Erechim-SC



Filés italiana em Nova Erechim-SC

A Associação Italiana Veneta de Nova Erechim-SC existe desde 2004, e estimula a preservação de costumes e tradições dos descendentes de italianos do município. Dentre as atividades do grupo, a culinária tem destaque e, anualmente, ocorre o Jantar Típico Italiano em que os participantes apreciam pratos típicos como salame, radicci, tortéi, polenta e massas. O "Filé" é outro costume da comunidade italiana; consiste na reunião noturna de famílias vizinhas. Nessas encontros, pode haver música, preparo e consumo de alimentos e outras atividades de lazer.



elota:
A massa fica mole, tipo massa de bolo

Festa Típica Polonesa em Nova Erechim-SC



comunidade em preparativos para a Festa



Organizada pelos integrantes da Braspol - Organização Cultural da Sociedade Brasileira Polonesa de Nova Erechim, a Festa Típica Polonesa acontece em Nova Erechim anualmente, desde 1998. O grande destaque da festa é a gastronomia e, durante o evento, é possível apreciar pratos típicos como a czarnina (sopa de pato), o pierogi (pastel de requeijão) e o sarrasi (bolinha de carne de porco).

elota:
A massa fica mole, tipo massa de bolo

Ensinando a fazer melado e açúcar mascavo



Família Filipini - Formosa da Sul-SC



O processo de fabricação de açúcar mascavo e melado segue a mesma receita: a cana é prensada em moinho, para extrair a garapa e, depois, "coloca na tacha ferver, mexendo de três a quatro horas, tirando com a peneira as impurezas [...]. Quando tá no ponto, tem que tirar do fogo e mexer com as paletas de madeira". (Luiz e Catarina Cozer - Pinhalzinho-SC). A diferença entre o melado e o açúcar mascavo é o tempo de cozimento da garapa.

Nota:

A colheita da Uva

A massa fica mole, tipo massa de bolo



Família Brancher Pinhalzinho-SC

Nota:

Engarrafamento e armazenagem do vinho

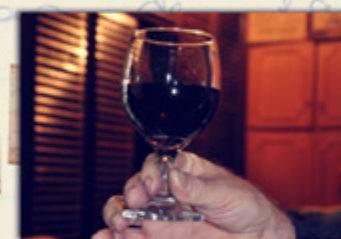
A massa fica mole, tipo massa de bolo



Família Savagnago - Pinhalzinho-SC



Família Bach - Pinhalzinho-SC



Viviani Lenhard Savagnago

1 xícara de leite coalhado
3 colheres de salmomiaco



"[...] muita daquilo que a gente faz e sabe hoje, vem dos nossos pais [...], a gente cultiva e cultua e aprendeu e faz até hoje [...]"
(Terezinha Brancher)

1 xícara de leite coalhado
3 colheres de salmomiaco



"Eu tenho recordações remotas— imagino lá dos cinco, seis anos de idade— eu lembro que meu pai, me colocava dentro do mastel, pisotear a uva. Então a gente já vem de 55 anos atrás essa história de vinho [...]" (Wilson Savagnago)
"[...] um ano colhemos bastante uva [...], experimentamos fazer uma pipinha de 50 litros [de vinho], deu um vinho muito bom e aí surgiu adega [...]"
(Rafael e Paulo Bach)

Nota:

Fermentações do Vinho

A massa fica mole, tipo massa de bolo



Família Fiorini - Pinhalzinho-SC



"[a fabricação do vinho] é uma herança do pai que passou para nós produzirmos, é a nossa cultura italiana [...]." (Darci Fiorini)

1 xícara de leite coalhado
3 colheres de salmuniaco
1 colher de royal

Nota:

A poda da parreira

A massa fica mole, tipo massa de bolo



Família Canzi - Pinhalzinho-SC



Graciela e Domingos Angelo Canzi

1 xícara de leite coalhado
3 colheres de salmuniaco



"O meu pai me ensinou a fazer as mudas, cultivar a uva. Ele sempre dizia que, pra dar vinho bom, tem que ter capricho e cuidar bem da planta, pra vir a fruta bonita! Daí sim vai dar um vinho saboreado!" (Domingos).

1 copo de farinha 1 colher de royal

Nota:

Degustando Saberes:

salvaguarda das formas e expressões dos alimentos e da culinária tradicional do oeste catarinense.

Proponente:



Museu Histórico de Pinhalzinho



Prefeitura de Pinhalzinho

Realização:



Governo do Estado de Santa Catarina
João Raimundo Colombo



Secretaria de Estado de Turismo, Cultura e Esportes
Secretário: Filipe Mello



Fundação Catarinense de Cultura
Presidente: Maria Teresinha Debatin.



Edital Elisabete Anderle de Estímulo à Cultura – edição 2013.

FUNCULTURAL

APOIO

Secretaria de Educação e Cultura de Pinhalzinho
Departamento de Cultura de Pinhalzinho
Associação Cultural Mais Cultura
Fundação Cultural de Cunha Porã
Casa da Cultura Prefeito Paulo Pan
Departamento de Cultura de Maravilha
Departamento de Cultura de Formosa do Sul
Departamento de Cultura de Nova Erechim

EQUIPE TÉCNICA

Coordenação: Carmen Tereza Salvini

Pesquisa: Diana Cristina dos Santos, Denise Argenta, Luis Fernando Ferrari e Fernanda Ben

Curadoria: Denise Argenta e Fernanda Ben

Arte: Paulo Henrique Cruz sobre caderno de receitas de Zelinda Pozzer Kerbes

Fotografia: Simone Nalin Barbieri e Carmen Tereza Salvini

Coordenação Artística: Catavento – Gestão e Produção Cultural

Impressão: Gráfica Seritec – Pinhalzinho-SC

Agradecimentos:

Zelinda Pozzer Kerbes e Mariane Kerbes – Chapecó-SC

Entrevistados:

Angelina Alves Machado - Nova Erechim-SC

Assumpta Anna Tecchio Maróstica - Formosa do Sul-SC

Antonio Maróstica - Formosa do Sul-SC

Braziliano Nunes de Góis - Nova Erechim-SC

Carmen Tereza Salvini - Pinhalzinho-SC

Crista Renati Wolf - Cunha Porã-SC

Darci Fiorini - Pinhalzinho-SC

Darci Filipini e família - Formosa do Sul-SC

Graciosa e Domingos Angelo Canzi - Pinhalzinho-SC

Gudrun Marta Pietzsch Christ - Cunha Porã-SC

Jacinta Rempel Wagner - Pinhalzinho-SC

João Batista Brancher - Pinhalzinho-SC

Jovelino Pereira da Cruz - Formosa do Sul-SC

Maria Dal Bosco Conte - Formosa do Sul-SC

Marli Fulber - Maravilha-SC

Marlice Mallmann Erthal - Pinhalzinho-SC

Milton Colisseli - Cunha Porã-SC

Olivete Fontana de Gasperin - Pinhalzinho-SC

Onório Fontana - Pinhalzinho-SC

Paulo Roberto Bach - Pinhalzinho-SC

Rafael Bach - Pinhalzinho-SC

Regina Knakiewicz - Nova Erechim-SC

Rosalina Nogueira da Silva - Chapecó-SC.

Terezinha Maria Brancher - Pinhalzinho-SC.

8 ovos

1 copo de farinha

3 xícaras

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha

1 colher de

1 colher de

6 ovos

4 colheres de

1 xícara de

3 colheres de

1 colher de

1 colher de

1 colher de

1 colher de

1 colher de