

O MINISTÉRIO DO TURISMO APRESENTA:

TERRA, TRADIÇÃO E MEMÓRIA



PESQUISA, ACERVOS, EDUCAÇÃO PATRIMONIAL E PRESERVAÇÃO
DO PATRIMÔNIO CULTURAL NO OESTE CATARINENSE



AUDIOLIVRO:



DOCUMENTÁRIO:



EXPOSIÇÃO:



TERRA, TRADIÇÃO E MEMÓRIA: PESQUISA, ACERVOS, EDUCAÇÃO PATRIMONIAL E
PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL NO OESTE CATARINENSE



Apoio:



Patrocínio:



Realização:

SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA
MINISTÉRIO DO
TURISMO

Ficha catalográfica

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

F727t

Forneck, Elisandra

Terra, tradição e memória : pesquisa, acervos, educação patrimonial e preservação do patrimônio cultural no oeste catarinense/ [pesquisa Elisandra Forneck e Catavento Gestão e Produção Cultural]. – Chapecó : [s.n], 2022.

44 p. : il. col. ; 28 cm

ISBN 978-65-00-50303-6

1. Patrimônio cultural - Proteção - Oeste Catarinense (SC : Mesorregião). 2. Agricultura familiar - Oeste Catarinense (SC : Mesorregião). 3. Famílias rurais - Sucessão - Oeste Catarinense (SC : Mesorregião). 4. Sustentabilidade – Agricultura – Oeste Catarinense (SC : Mesorregião). I. Catavento Gestão e Produção Cultural. II. Título.

CDD 338.1098164



APRESENTAÇÃO

"[...] a agricultura familiar camponesa tem sobrevivido e se reproduzido ao longo dos anos, séculos e gerações – e não há nada no horizonte que mostre que vá desaparecer."
(PLOEG, 2016, XVII)

Prezado (a) participante/leitor (a)!

Seja bem-vindo (a) à oficina cultural **"Terra, tradição e memória: pesquisa, acervos, educação patrimonial e preservação do patrimônio cultural no oeste catarinense"**, promovida pela historiadora Elisandra Forneck, por meio do Programa Nacional de Apoio a Cultura (PRONAC), Lei Federal de Incentivo à Cultura e Secretaria Especial da Cultura/Ministério do Turismo.

Nosso objetivo é dar visibilidade às mais diversas manifestações e expressões culturais que são preservadas por agricultores familiares residentes no oeste catarinense. Você vai conhecer oito famílias que preservam tradições culturais materiais e imateriais importantes: objetos históricos, sementes crioulas, uso de plantas medicinais, cooperação, sociabilidade nas comunidades rurais, práticas artesanais, culinária tradicional e muito mais.

Essas famílias vêm provando que, apesar da predominância de um sistema socioeconômico que valoriza a produção em escala, o uso de agroquímicos e o consumo de produtos industrializados, elas conseguiram gerar renda com atividades diferenciadas, ter uma qualidade de vida e, ainda, preservar saberes e fazeres transmitidos há várias gerações. Isso tem inspirado os jovens a se tornarem sucessores nas propriedades e continuarem o trabalho que seu pais e avós tiveram para conquistar um tão sonhado pedacinho de chão.

Obrigada pela participação e bons estudos!



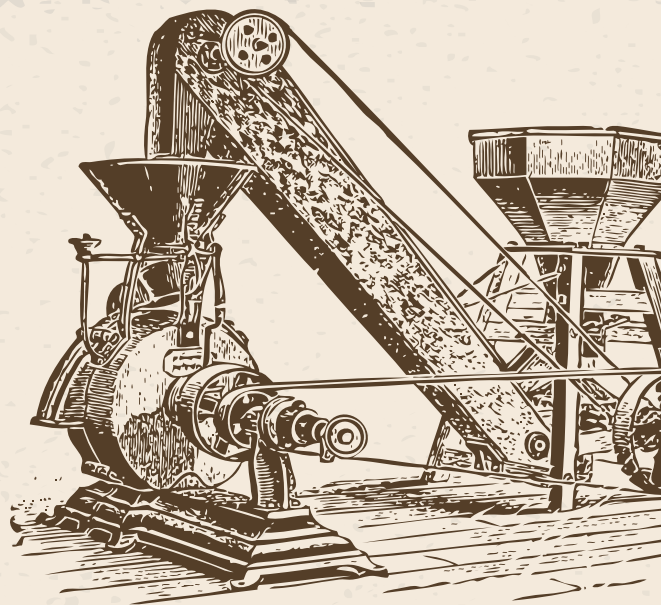


INTRODUÇÃO

Propriedade da Família Brand.

Para compreender a dinâmica socioeconômica atual das famílias pesquisadas, é necessário que tenhamos uma mínima compreensão da formação histórica do oeste catarinense. Com o fim da Guerra do Contestado (1912-1916), os limites territoriais entre os estados do Paraná e de Santa Catarina foram definidos. Quatro municípios foram criados em 1917, sendo um deles Chapecó, que abrangia todo o atual oeste catarinense. Fomentadas pelo Estado, empresas colonizadoras começaram a comercializar terras, entendendo ser essa a melhor forma para incorporar efetivamente a região ao estado de Santa Catarina e garantir a soberania sobre este espaço. A partir da década de 1920, a região passou a receber um fluxo maior de migrantes e imigrantes, que se fixaram na região, atraídos pelas promessas de riqueza do solo e um futuro promissor, em lotes de 25 hectares, destinados à agricultura familiar, em especial a descendentes de europeus que viviam no Rio Grande do Sul. Luiz Biff, agricultor de Irati (SC), lembra rindo:

“Meus pais se atentaram a vir para cá porque diz que era um lugar muito fértil, muito bom para trabalhar, diz que aqui trabalhavam pouco naqueles tempos. Eles contavam até por piada, diz que tinha salame pendurado nas árvores e a piaçada ficava curiosa.” (2021).



Com essa ocupação mais intensiva, modificou-se imensamente a paisagem, tanto pelo extrativismo da madeira como pela expansão da agropecuária; ganharam destaque econômico a suinocultura, a avicultura e a produção de cereais, moldando o perfil produtivo da região, considerada hoje um dos maiores polos agroindustriais da América Latina. A partir da década de 1980, as comunidades rurais do oeste catarinense sofreram mudanças acentuadas, especialmente por fatores como êxodo rural, inovações tecnológicas e na organização da produção. Isso fez com que muitas famílias de pequenos produtores rurais não conseguissem mais se manter no campo.

Apesar de o oeste catarinense sediar as maiores agroindústrias de carne de aves e suínos do País, muitas famílias têm demonstrado que outras atividades e produções têm crescido e alavancado economicamente muitas propriedades. Isso demonstra que a agricultura familiar, “[...] além de não ter desaparecido, foi capaz, ainda, de reestruturar-se, para sobreviver e poder reproduzir-se e, inclusive, em muitos casos, tornou-se um segmento importante na produção de alimentos para o mercado capitalista.” (RADIN; CORAZZA, 2018, p. 8).

A diferenciada relação da agricultura familiar com as grandes agroindústrias e a variedade de alternativas econômicas com espaço na região têm sido modelo socio-econômico e cultural muito analisado por pesquisadores, especialmente procurando debater sobre o espaço e o papel dos pequenos produtores rurais no desenvolvimento local e nacional. Ploeg (2016, p. 23) mostra que, apesar de todo o avanço da modernização do campo, envolvendo maquinários, insumos agrícolas e produção em escala, “[...] o modo de vida camponês de agricultura continuou ajustando-se a novas circunstâncias e desde o início dos anos 1990 se revitalizou, se fortaleceu e se ampliou; em suma, passou por um renascimento.”

Justamente para registrar essa versatilidade da agricultura familiar diante das mudanças é que realizamos esta pesquisa, que tem por finalidade tornar amplamente conhecidos e valorizados os bens de natureza material e imaterial que são preservados por oito famílias de agricultores familiares residentes no oeste catarinense. Além de terem se reinventado economicamente para sobreviver às inúmeras mudanças no perfil produtivo da região nas últimas décadas, esses sujeitos também preservam tradições culturais importantes para que a agricultura familiar siga fortalecida: preservam sementes crioulas, difundem e fazem uso de plantas medicinais, praticam a cooperação e a sociabilidade nas comunidades rurais em que vivem, mantêm práticas artesanais, preservam a culinária tradicional, a história regional e muito mais. Esse capital cultural composto por memórias, histórias, aromas, saberes, fazeres, experiências, valores, crenças e paixões vivenciadas com carinho e dedicação compõe um vasto repertório cultural regional, que vem sendo transmitido de geração em geração.



Sementes guardadas pela Família Kern.



Pão feito pela Família Tramontini.

A partir dessa percepção da diversidade de patrimônios e das percepções que tivemos junto as famílias, acreditamos que esse registro é muito importante para minimizar o que Dorigon (2015) chama de “erosão dos saberes”. Registrar uma pequena parcela do vasto legado das famílias agricultoras contribui para que esses conhecimentos sejam reconhecidos e valorizados pelas pessoas que vivem hoje na região, especialmente os mais jovens, para que valorizem, assumam e perpetuem as práticas culturais que circundam o meio em que vivem. Através desta publicação, buscamos mostrar em imagens um pouco do trabalho que cada uma dessas famílias realiza para fortalecer laços entre gerações, estimular a retomada de práticas capazes de promover a sustentabilidade, valorizar a sabedoria popular e reconhecer a contribuição fundamental da agricultura familiar na construção da identidade e economia local.

Em cada entrevista, um universo particular e encantador se apresenta! São muitas histórias e memórias repletas de emoção, que merecem ser replicadas como exemplos de boas práticas na preservação do patrimônio cultural e estilos de vida sustentáveis, pela via da cooperação social e familiar.



Elio Biff.

A estradinha de terra cheia de curvas que dá acesso a propriedade é um espetáculo à parte. Além da vegetação que emoldura a paisagem, o reflexo do sol nas águas do lago de Itá deixa o dia ainda mais encantador. Chegando na propriedade, um majestoso portal anuncia ao visitante que o solo é balseiro, também conhecido como Recanto dos Balseiros. Localizado na Linha Simon, zona rural de Itá (SC), essa propriedade é o lar da 5ª geração da família de Nilo Celso Brand. O ponto turístico-cultural, além de salvaguardar um expressivo acervo histórico da família e do município, oferece aos visitantes um “almoço balseiro”, preparado com carinho pela esposa de Nilo, Ivanir Gusatto Brand, e a filha Quemili Clementina Simone Brand. Além de produzir grande parte do que é servido, a família também investiu na produção de frutas, sem uso de agroquímicos, que são comercializadas ou transformadas em suco para servir junto com o almoço.

MUSEU DO BAL

FAMÍLIA DE N



Nilo mostra a réplica de uma balsa e explica sobre todos os saberes dos balseiros que escutou do avô. O museu, inclusive, sedia um encontro anual de balseiros.



Nilo, Quémili e Ivanir em frente ao museu.

“Eu ganhei isso de presente e, para mim, viver aqui nesse lugar é uma qualidade de vida imensurável. Eu comparo com outros lugares, com outras famílias e eu vejo que realmente estou num paraíso.”
(Quémili).

SEIRO

NILO CELSO BRAND



A ideia do trabalho com turismo e produção de frutas surgiu a partir de 2007, quando Nilo frequentou o curso de Turismo, depois de suas terras terem sido atingidas pela Usina Hidrelétrica de Itá. Sem vontade de sair da sua cidade natal e buscando investir numa nova profissão, o curso abriu outras oportunidades para a família, que também com uma dose de sorte, conseguiu comprar a terra que tinha sido do bisavô de Nilo, voltando a ser agricultor como era antes, mas agora com novas atividades, pois o no local não havia a possibilidade de continuar com cultivos tradicionais como soja e milho, além da criação em escala de suínos. Com a “volta ao lar”, Nilo resgatou a receita da cachaça do balseiro do seu bisavô, que hoje é comercializada na propriedade.



“A receita da cachaça veio do meu avô e era considerada remédio para os balseiros.” (Nilo Brand).

Construiu também um museu, onde o visitante tem a oportunidade de desfrutar de uma aula fantástica sobre a história da família, da colonização de Itá e o trabalho do balseiro, a partir da trajetória do bisavô, do avô e do pai de Nilo, além de muitos outros balseiros da região.



O museu tem muitos objetos preservados, tanto da história da família quanto de Itá e dos balseiros.



Nilo tem uma grande paixão em compartilhar a história da sua família e da colonização de Itá com os visitantes do museu.

*“O museu é algo fundamental para mim nessa propriedade, vamos dizer assim, que toca a minha vida. Cada vez que eu falo de balseiros eu me apaixono mais por essa história.”
(Nilo Brand).*



Quémili ao lado da mãe, Ivanir.



O almoço balseiro preparado por dona Ivanir é composto basicamente pela feijoada e acompanhamentos. A maior parte dos ingredientes é de produção própria.

Essas atividades têm proporcionado à família uma boa renda e qualidade de vida inigualável, o que a estimula a investir cada vez mais em novas variedades frutíferas – como limão, pêssgo, figo e lichia –, além de novas atividades culturais no museu.



- A uva é a fruta que mais ocupa área plantada na propriedade, sendo, em grande parte, vendida no sistema colha e pague.



SÍTIO VIDA & SAÚDE

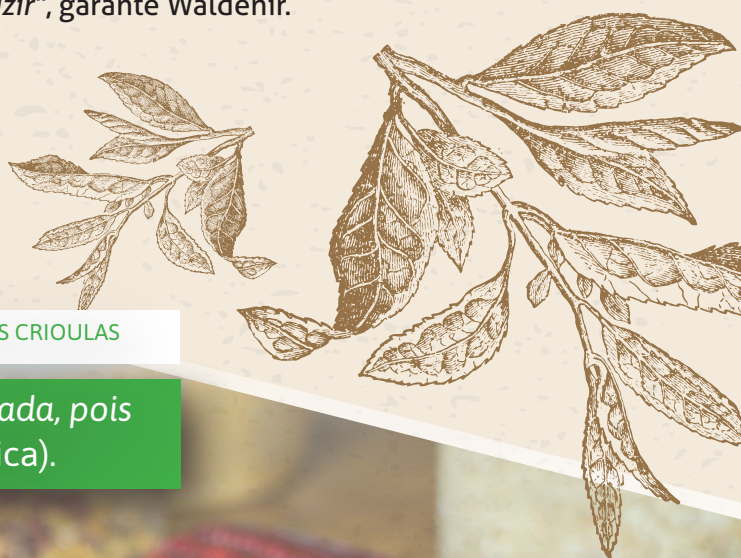
FAMÍLIA DE WALDEMIR KERN

Você conhece alguma propriedade em que se produz praticamente tudo que se consome e cujos gastos com supermercado são mínimos? Queremos apresentar a você, leitor, a Família Kern, de São Carlos (SC): Waldemir, Zuleica, Davi e Luiza. Davi estuda em outra cidade e Luiza trabalha com os pais, expressando um forte desejo de continuar na propriedade. Camponeses (como se autodenominam), eles têm uma relação profunda com a terra, cuja produção familiar agroecológica não é apenas uma fonte de renda, mas um jeito de viver e ser feliz. *"Para nós a agricultura familiar é resistência, porque não é fácil. Ainda assim, vivemos aqui na terra o céu antecipado"*, ressaltam.

No sítio produzem feijão, arroz, milho, mandioca, batata, trigo, pipoca, mel, entre tantas outras coisas. Têm leite, pomar, horta, galinhas, porcos e vacas. São praticamente autossuficientes na alimentação. Fazer compras não faz parte da rotina dessa família. Mercado uma vez por mês, mais ou menos, é só para comprar farinha de trigo, açúcar, sal, café e erva-mate para o chimarrão.



Além dessa dedicação em produzir de tudo, e sem agrotóxicos, eles ainda cultivam plantas medicinais. “Adotaram” um horto de uma pessoa que ia se mudar para um local onde não era possível mantê-lo: são 85 plantas identificadas e cuidadas com muito carinho. Algumas são usadas na alimentação; outras, para a cura e saúde preventiva. Eles também aprenderam a preservar e reproduzir as sementes crioulas, estimulados pelo Movimento das Mulheres Agricultoras. *“Com orgulho, dizemos que é uma opção de vida nossa. Somos quase que totalmente independentes e autossustentáveis Até café e erva-mate que ainda compramos estamos nos preparando para produzir”*, garante Waldenir.



A FAMÍLIA PRESERVA E MULTIPLICA SEMENTES CRIOULAS

“Essa semente tem que ser cuidada, pois é nosso patrimônio.” (Zuleica).





Waldemir, Zuleica e Luiza com alguns produtos de uma variedade imensa que produzem.

Sob incentivo de órgãos de extensão rural, esse estilo de viver transformou-se em Turismo Rural. Eles recebem famílias e escolas de diversas regiões, que buscam viver um dia diferente, longe do barulho da cidade e consumindo alimentos sem qualquer uso de agroquímicos. E se a pessoa gosta de música, a filha Luiza toca diversos instrumentos musicais, e a família unida canta, deixando o dia ainda mais animado.



A filha, Luiza, canta e toca vários instrumentos musicais. Aliás, música é uma das paixões da família, que tem uma cumplicidade encantadora.

“Gostamos também de conversar com as pessoas, e percebemos que elas estão sedentas de uma conversa, de você parar e escutar. Até por isso meio que nos procuram.”
(Zuleica).



A comida da família é a mesma servida aos visitantes: tudo produzido lá mesmo e sem agrotóxicos, preparado num fogão a lenha.



A charrete é um dos atrativos da propriedade, que leva os visitantes para um passeio.

É um viver no campo com qualidade de vida, em harmonia com a natureza, consumindo alimentos frescos e valorizando a produção local.



Local onde são recebidos os visitantes para as refeições e, ao lado direito, o horto de plantas medicinais.



O sal temperado é apenas um dos produtos que Zuleica prepara com as plantas medicinais.

A história da família Kern nos convida a refletir: será que essa vida que eles escolheram é coisa do passado ou do futuro?



Zuleica conhece bem o poder de cada uma das plantas que cultiva.



SÍTIO DO LÉO E ODILA



Chegar à propriedade da família Piccini é como adentrar numa pintura: um jardim com gramado e flores impecavelmente cultivado; uma horta com grande variedade de verduras e legumes; muitos pés de frutas e uma casinha de madeira cuidada com muito amor – aliás, o jardim é cenário de muitas gravações de vídeos institucionais e ensaios fotográficos. Esse recanto fica no município de Águas de Chapecó (SC), e quem recebe os visitantes é o casal Odila e Léo Piccini. Acolhedores, simpáticos e falantes, eles transbordam um profundo amor pela terra, fruto de herança familiar. *“Hoje todos admiram nosso jardim, mas quando começamos a fazer, recebemos muitas críticas, até da nossa família. Diziam que era coisa ‘luxenta’, que não precisávamos perder tempo com isso”.*



À beira da rodovia, um portal de entrada encantador.

FAMÍLIA DE LÉO JOSÉ PICCINI

Como muitas famílias da região oeste, os pais do casal são migrantes do Rio Grande do Sul e buscaram nas terras “novas” de Santa Catarina um futuro melhor para seus filhos. Como a maioria dos agricultores, a produção que ganhava destaque era milho, feijão e criação de suínos. Odila e Léo, com alguns anos de casados, também investiram em criação de frangos e leite. No entanto, com o objetivo de terem mais tempo livre para viajar, deixaram a produção tradicional e passaram a se dedicar ao cultivo de frutas, impulsionados por uma cooperativa da região que instalou uma fábrica de sucos.

As frutas que ganham destaque são a uva, a laranja e o figo. Mas a variedade de cores e sabores é grande: goiaba, figo, uva, amora, pera, pêssigo, jabuticaba, mamão, morango, ameixa, entre outras. São vendidas *in natura* ou transformadas em deliciosas geleias e licores. Tudo isso, produzido sem agroquímicos.



O jardim da casa parece uma pintura!



Léo e Odila Piccini.

*“O trabalho penoso das épocas de colheita é compensado pelos vários meses que temos de entressafra, com as atividades mais leves. Nesse momento, podemos viajar e visitar amigos e familiares. Não tem preço essa liberdade que temos, esse trabalho junto à natureza.”
(Léo Piccini).*



Léo e Odila na colheita da uva.



Léo pesando frutas na balança histórica.



A geleia é preparada por Odila, que seleciona cuidadosamente cada fruta.

A partir da participação em um programa de qualidade, que incentiva o descarte de lixo na propriedade e a organização de ferramentas e objetos - dinamizado pela mesma cooperativa que incentivou a produção de frutas -, o casal também constituiu um museu no porão da casa, com o intuito de valorizar a história da região. Muitos objetos são deles mesmos e outros tantos foram doados por amigos ou salvos das enchentes que, de tempos em tempos, castigam o município.



Licores e geleias produzidos na propriedade.



Léo Piccini tem um apreço especial pela central telefônica do acervo histórico.

UM MUSEU PARA CELEBRAR AMIZADES

FAMÍLIA DE LUIZ BIFF



E/D: Carmelinda, Luiz, Jeferson, Elio e Loreni.

Na comunidade rural de Sete de Setembro, em Irati (SC), um museu vem chamando a atenção da população local: o Museu dos Amigos. Desde a década de 1990, o casal Luiz e Carmelinda Biff vêm guardando objetos que consideram importantes para a valorização da história da agricultura e da região. O casal, que migrou de Marau (RS) para a região oeste de Santa Catarina em 1963, veio cheio de sonhos.

“Faziam muita propaganda que aqui era a vida do futuro, só vir que tinha ‘salame nas árvores, pesca e caça e à vontade’ [...]”, lembra Luiz rindo.



Elio e Loreni, que saíram do campo e voltaram em nome da qualidade de vida e para ficar perto da família.

Como muitas famílias migrantes, os primeiros anos foram muito difíceis, morando “no meio do mato”, com poucos recursos, mas muita vontade de construir um lar próspero para a família. Dos oito filhos que o casal teve, Elio é hoje o sucessor, ao lado da esposa, Loreni, e do filho, Jeferson. *“Eu saí de casa na difícil década de 1990, porque na agricultura não conseguíamos nos sustentar. Mas graças a Deus tivemos a oportunidade de voltar em 2007 e continuar a trajetória que meus pais começaram com tanto sacrifício [...]”, observa Elio.*

Foi de Elio a ideia de construir um museu. Seu entusiasmo começou observando o gosto que o pai tinha por guardar coisas antigas. *“Um dia, depois de vender um caminhão ao ferro-velho, o pai resolveu começar a guardar as ferramentas, para os netos saberem como era o trabalho no tempo do avô [...]”, comenta Elio.* Já são mais de 500 peças no espaço, que já é pequeno, especialmente quando recebem grupos escolares. O Museu recebeu esse nome por dois motivos: recebe muitas doações de objetos dos amigos da família mas, especialmente, por ser espaço que reúne os amigos para tomar chimarrão, fazer jantas e conversar e contar histórias.



Vista interna do museu.

Elio, que é um dos maiores entusiastas do projeto, afirma: *"O prazer de ter esse espaço não tem dinheiro que pague. Já ofereceram bons valores em dinheiro por algumas peças e não vendemos. Nunca me arrependi de ter voltado para casa. Depois disso até a saúde dos meus pais melhorou. E me orgulho de meu filho também querer ficar e continuar essa história que meus pais construíram."*



A história da agricultura é contada através de diversos objetos, como essas plantadeiras manuais.



Jogo de bolão e bocha, muito presente na sociabilidade das comunidades.



Debulhador de milho muito utilizado pelos produtores rurais até a década de 1980.



O amor pela terra é percebido no cuidado com a propriedade.



Loreni também se dedica a um belo orquidário. Sua coleção iniciou através de uma orquídea amarela que recebeu de presente. E o que começou como coleção tornou-se fonte de renda da família, ao lado da criação de suínos e de gado de corte.



MUSEU TROPEIRO VELHO

FAMÍLIA DE LUIZ DA FONSECA ROZA

No interior de Chapecó (SC), na comunidade de Boa Vista, há um museu já bem conhecido pela população local, um espaço que retrata o amor pela terra, a vida do tropeiro e o respeito ao patrimônio cultural regional: o Museu Tropeiro Velho. De forma muito organizada, peças da lida no campo ou com animais, ferramentas, panelas, fogareiros, facas, louças, pelegos, documentos, entre muitos outros objetos. O acervo diferenciado conta a história da região e do tropeirismo, movimento ainda pouco conhecido no oeste catarinense. Luiz da Fonseca Rosa, também conhecido como Luiz Mineiro, construiu sua trajetória na região ao lado da esposa, Enedina (*in memoriam*), e dos nove filhos, primeiro como filho de tropeiro, depois como tropeiro e, por fim, como agricultor. A vida de tropeiro fez de Luiz um apaixonado pelas tradições. Foi um dos fundadores do Centro de Tradições Gaúchas Vaqueanos do Oeste, em Chapecó, e do Recanto dos Tropeiros.



Seu Luiz gosta de contar a história de cada objeto.



*"Digo com orgulho que já são cinco gerações cuidando da mesma terra, com amor, respeito à natureza e à trajetória da família."
(Lenoar da Fonseca).*



Lenoar da Fonseca.



A cama, ao centro, é uma das peças do museu que foi feita por Luiz.

*“Essa terra e o museu significam nossa vida! Vamos cuidar com carinho de tudo isso, que foi um sonho dos nosso pais e hoje é também nosso.”
(Orlei da Fonseca).*

Com a ajuda dos filhos, organizou o museu, também uma área de camping e piscinas. *“O pai gostava de guardar muitas coisas antigas, que não tinha mais utilidade, mas um dia poderia ter. Um dia fui visitar Santa Rosa de Lima, onde trabalham com agroturismo e preservação da memória. Então veio a ideia de abrir o museu para visitação, isso em 2000, e agregar mais peças das redondezas. Começou a vir muita criançada dos colégios da região. Mas eles chegavam e só tinha o museu. Então resolvemos colocar umas piscinas para as crianças brincarem [...]”, explica Orlei, um dos filhos de seu Luiz.*

Os filhos argumentam que após a criação do camping e do Museu, os pais ganharam um novo ânimo. *“Agregou 10 ou 15 anos a mais na vida deles. O fato de interagirem com quem visita a propriedade fez aumentar a qualidade de vida. Eles gostam muito de contar histórias com o pessoal no camping, a gente fazia uma água ardente aí o pai distribuía para o pessoal. Isso mexia com a autoestima deles! E o pai sempre gostou de explicar para que servia cada objeto no museu, explicar sua utilidade.”, complementa Orlei.*



Área de camping e piscinas da Família Fonseca.



Orlei da Fonseca.



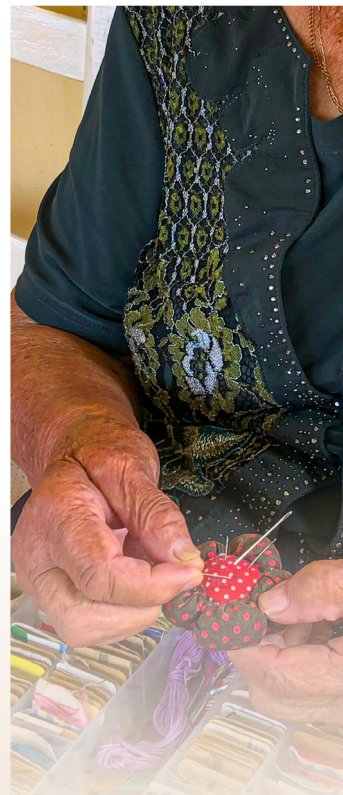
E/D: Lenoar, Luiz e Orlei.

Hoje, uma grande área da propriedade no entorno da casa serve ao agroturismo, com espaço para acampar, tomar banho e fazer caminhadas. Os filhos de Orlei estão se especializando para dar mais qualidade ao negócio. Dos nove filhos de Luiz, sete trabalham na agricultura, cinco com propriedades perto do pai.



O museu possui muitos objetos da cultura tropeira, como a bruaca, que era colocada no lombo das mulas para transporte de mercadorias.





TRADIÇÃO E MUDANÇA

FAMÍLIA DE ALCIDES TRAMONTINI



A família Tramontini migrou do sul de Santa Catarina para o oeste, atual município de São Bernardino (SC), na metade do século XX; hoje, já é a terceira geração na mesma terra. Além da preservação de objetos históricos, para honrar a história do pai, a filha Terezinha Fátima Tramontini Bao resgatou um trabalho manual realizado por sua mãe, dona Vitalina:

o bordado, conhecido também como *patchwork*. No entanto, não foi um resgate tradicional. Vitalina aprendeu com a mãe e as irmãs a bordar, e colocou em prática preparando o enxoval para o casamento. Depois de casada, com muitos filhos, os trabalhos da casa e da roça tomavam todo seu tempo, e acabou deixando de lado o bordado. Sua única filha mulher cresceu

e mostrou que tinha gosto pelo artesanato; começou a fazer e incentivou a mãe a retomar a prática abandonada. Para Terezinha, nosso corpo tem memória: *"Tudo que está lá dentro está guardado e uma hora tu acessa essa informação e ela continua lá. Acredito que com a mãe foi assim, estava tudo lá, meio com poeira, e a gente começou a mexer e ela conseguia voltar a fazer"*.



A filha de Terezinha, Camila, também criou gosto pelo artesanato. Além de fortalecer os laços familiares, Terezinha argumenta que isso fortaleceu o lado feminino delas, muitas vezes deixado de lado diante da rotina pesada de trabalho, no meio dos irmãos homens. Além disso, para elas, é muito simbólica a ressignificação dos retalhos, o ato de juntar os pedaços e dar vida a algo que seria jogado fora.



Costurados à mão ou com máquina, os retalhos se transformam em lindas peças.

“O artesanato representa para nós força, delicadeza, afeto e criatividade. A parte mais forte é essa volta lá nas memórias que tinham ficado para trás. Então, acredito que a gente carrega essa meada da vida, que a gente é uma caixa cheia de cores, de pedaços. Às vezes, levamos umas alfinetadas; às vezes, tem que cortar um pouco para ajustar [...]”
destaca Terezinha.



Terezinha, ao lado da mãe, Vitalina.



Família Tramontini: uma de suas práticas é buscar uma vida com menos consumismo.

Nos últimos anos, a família passou também a repensar as culturas cultivadas na propriedade, produzindo o que não se produzia mais, como, por exemplo, batatinha. Eles estão dando impulso também a uma produção mais sustentável, tentando desconstruir a ideia de que só se pode produzir com agroquímicos.

"A terra a gente sempre olha com respeito, porque um dia eu escutei o nono falar que a terra é que nem uma mãe, ela sempre te dá alguma coisa. Escutei ele falando que podem inventar tudo de tecnologia do mundo, mas se colocar uma semente na terra dali sai uma árvore, um pé de milho, um pé de feijão e tal. E aí eu fiquei pensando nisso, e acredito muito nessa ideia", argumenta Terezinha.



A família construiu um forno a lenha, no qual são assados deliciosos pães caseiros e outras delícias.



A propriedade onde a família construiu sua vida está sendo bem cuidada.

• Lado a lado com a preservação de tradições, ganhou força na propriedade uma atividade econômica importante na região: a produção leiteira, que é administrada pelo marido de Teresinha, Nilson Bao, e seu dois filhos, André e Gabriel. Investindo em tecnologias que facilitam o dia a dia, a propriedade consegue muito bem aliar tradição e mudanças – pensadas para melhor qualidade de vida a todos. A propriedade é uma unidade camponesa onde “[...] há continuidade, bem como descontinuidade e renovação [...]” (PLOEG, 2016, p. 85).



As ferramentas preservadas pela família remetem a muitas histórias, especialmente para seu Alcides, que, infelizmente, faleceu alguns meses depois da entrevista a nós concedida.

UMA GRANDE FAMÍLIA

FAMÍLIA DE LEVIS BORDIGNON



Maria e Levis Bordignon.

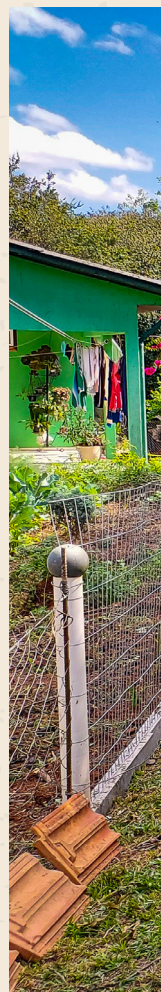
Numa linda propriedade localizada no interior de Seara (SC), uma grande família se diferencia das demais, não apenas pelas inúmeras atividades que desenvolve mas também porque moram em conjunto pai, mãe, as famílias de três filhos e toda a bicharada. É uma família que tem um elo forte com a comunidade onde vive, cultivando tradições, trabalhando em cooperação e incentivando atividades alternativas para a melhoria da renda e qualidade dos agricultores familiares.

Levis e Maria Bordignon, migrantes gaúchos que chegaram em Santa Catarina na metade do século XX, lembram com clareza que uma das tradicionais atividades econômicas da família era a suinocultura. No entanto, com o passar dos anos, tornou-se pouco lucrativa, e hoje a criação é pequena. A principal

renda na atualidade é a atividade leiteira. O diferencial é que eles estão em fase de transição da agricultura tradicional para a orgânica. No trato das pastagens e do gado, usam a homeopatia como alternativa tanto na prevenção como no tratamento de enfermidades. A família mantém uma tradição que vem de algumas gerações: produzir queijo de leite cru, ou seja, sem pasteurização. Apesar de já ter sido importante economicamente na sustentabilidade da agricultura familiar, nos últimos anos, o queijo tem sido alvo de regras sanitárias, que não regulamentaram a comercialização. É uma atividade tradicional, enraizada no cotidiano da família e de toda a região, mantida sem fins lucrativos, para o consumo do produto pela família e por amigos próximos.



Queijo, pitaya e nozes são produzidos na propriedade.



FAMÍLIA CAMPONESA



Família Bordignon com amigos da principal cooperativa parceira da família.

A família também investiu em outras atividades, diversificando o cotidiano da propriedade: reflorestamento de eucalipto para futura venda como madeira, plantio de araucárias para futura venda de pinhão, plantio de nozes e de banana. Estão implementando energia solar, fazem uso do pó de rocha para equilibrar o solo, participam ativamente de cooperativas (com as quais têm grandes parcerias), têm fomentado a bioconstrução e cultivam um espírito comunitário muito forte, com o objetivo de preservar tradições.

*“É uma grande satisfação ver os filhos e netos dando continuidade ao que construímos: para nós, nossa propriedade é o paraíso na terra.”
(Levis).*



Na horta, há verduras, legumes e plantas medicinais.

Para Ploeg (2016), essa seria uma “autêntica unidade camponesa”. Segundo o autor, elas

[...] equivalem às diversas expressões da arte da agricultura presente no ajuste de cada um dos muitos equilíbrios envolvidos na unidade e na habilidosa coordenação de diferentes equilíbrios. Portanto, pastos e gado são adaptados, variedades de plantas são cuidadosamente selecionados e aprimorados. O insumo de trabalho é definido, o capital é formado, o conhecimento é desenvolvido e as redes são exploradas. Os diversos equilíbrios são vinculados em um todo coeso que se traduz no planejamento organizacional da propriedade. (PLOEG, 2016, p. 85).



Gilson e o pai, Levis, mostram a produção de nozes.



O plantel de vacas é tratado com homeopatia.



Nas casas dos agricultores familiares a presença de animais de estimação também é uma prática cultural forte.



O DOCE SABOR

FAMÍLIA DE ARI SCHERER



Na localidade onde nasceu Chapecó, o Distrito de Marechal Bormann, a poucos quilômetros do majestoso rio Uruguai, registramos uma tradição que já foi muito presente entre as famílias do oeste catarinense: produzir melado e açúcar mascavo. Ari Scherer, nascido em Chapecó, recebeu como herança uma propriedade dos sogros (Ricardo e Cezira Zuffo, em memória) e lá mantém a tradição. Todos os anos, nos meses de junho e julho, ele dedica boa parte do seu tempo para a produção de melado e açúcar, que é usado para consumo próprio, mas também comercializado a amigos e familiares. Seu filho, Rafael, tira férias de suas atividades como técnico agrícola numa cooperativa do município especialmente para ajudar o pai nesse trabalho. *“Desde pequeno ajudava na lida com a cana, aprendendo todo o processo. Uma coisa que eu não sei bem ainda é o tal do ponto de açúcar. Mas hoje a última tachada que a gente fez de manhã fui eu que tirei o ponto e o açúcar saiu bom.”*



DA TRADIÇÃO

Ari conta que aprendeu o ofício com seu avô, que inclusive ajudava toda a vizinhança nessa atividade, pois tinha a prática de “dar o ponto”. *“Nos tempos do meu avô, era tudo feito no engenho de madeira, tocado a boi, então demorava para moer a cana. Até para buscar a cana na roça era complicado. Ou plantava onde a carroça conseguia ir, pois nem estrada direito tinha, ou puxava com o cavalo ou mula, e nem sempre as famílias tinham esses animais”,* lembra Ari.

Enquanto morou com seus sogros, dos quais mantém a casa e um trator preservados, também foi praticando esse saber, que hoje repassa ao filho Rafael. Ele fala sobre um desses conhecimentos tradicionais *“Se a terra da cana é mais pedregulho, ela dá o açúcar melhor. Onde a terra é mais pura, o açúcar tende a ficar mais escuro; e aonde a terra é muito molhada, nem dá açúcar, faz um bolão.”* Sobre o trator, que foi um dos primeiros de Chapecó, ele comenta *“Meus cunhados já me fizeram proposta para me dar outro trator maior e melhor, mas não quis. Esse aqui é uma relíquia que faço questão de preservar e manter.”* Na propriedade, ele também produz mel, tem plantação de bananas e criação de galinhas, tudo sem uso de agroquímicos.



Propriedade da Família Scherer.



Veja como é produzido o açúcar mascavo!



*Ari e Rafael fazem o
corte da cana.*



*Após, é feita
a moagem.*



*O caldo de cana
ferve por horas
até dar o ponto
do melado e do
açúcar.*



Depois de algumas horas de fervura, o caldo de cana começa e ficar mais espesso. Nesse momento, Ari coloca um pouco do líquido numa tigela com água fria. Se ele ficar crocante em alguns segundos, é o ponto do açúcar.

Por fim, basta tirar do fogo e mexer até parecer uma farofa.



O trator F35, da Ferguson, com mais de 60 anos de história, é usado para buscar a cana e levar o bagaço para virar adubo na lavoura.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Histórias quem encantam...

Acervos que comunicam...

Memórias carregadas de saudade...

Tradições que revelam nossa identidade.

Assim podemos resumir a essência deste projeto. As terras férteis do sertão catarinense, que inspiraram sonhos gigantes de uma vida melhor para as milhares de famílias que chegaram ao oeste de Santa Catarina após a década de 1920, hoje são as terras que continuam embalando muitos desejos: de uma vida melhor, de mesa farta, de sorrisos gratuitos e bobos, de educação com qualidade, da garantia de acesso à terra, da certeza de que amanhã não haverá fome.

Este projeto buscou mostrar que, apesar de a lógica mercadológica parecer uma redoma incontrolável, muitas famílias estão provando que é possível, sim, viver com qualidade de vida, com sustentabilidade econômica, cultural, social e ambiental, com respeito às tradições culturais e, ao mesmo tempo, inovação. Elas estão demonstrando que a produção de alimentos não está necessariamente condicionada ao uso de agrotóxicos e ao uso irracional da natureza; que a permanência do jovem no campo tem sido uma realidade possível, na qual tradição e inovação caminham juntas, num presente e futuro muito promissores.

O exemplo de vida dessas famílias do oeste catarinense que compartilharam conosco suas histórias e tradições certamente vai inspirar muitas outras práticas transformadoras. Muita gratidão pela sempre maravilhosa receptividade e participação na pesquisa. Através de registros como este, objetivamos valorizar os acervos e saberes de seus detentores e contribuir para manter vivas algumas tradições importantes para a cultura regional. Além disso, o aprofundamento do tema pode contribuir na compreensão da importância da agricultura familiar na formação da sociedade contemporânea.

FONTES ORAIS/ENTREVISTAS

Entrevistas concedidas no período de 9 de fevereiro a 7 de setembro de 2021, sob responsabilidade da pesquisadora Elisandra Forneck e da Catavento - Gestão e Produção Cultural. Material disponível no acervo do Centro de Memória Alfa/MaxiCrédito - CE-MAC e da Catavento - Gestão e Produção Cultural.

Família de Alcides e Vitalina Tramontini.

Família de Ari Scherer.

Família de Léo e Odila Piccini.

Família de Levis e Maria Bordignon.

Família de Luiz e Carmelinda Biff.

Família de Waldemir e Zuleica Kern.

Museu do Balseiro – Família de Nilo Celso Brand.

Museu do Tropeiro Velho – Família de Luiz da Fonseca Roza.

REFERÊNCIAS

DORIGON, Clóvis et al. **Produtos coloniais: tradição e mudança**. Chapecó: Argos, 2015. 430 p.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, A CIÊNCIA E A CULTURA. **Convenção para salvaguarda do patrimônio cultural imaterial**. Paris: Unesco, 2003. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540por.pdf>. Acesso em: fev. 2022.

PLOEG, Jan-Douwe Van Der. **Camponeses e a arte da agricultura: um manifesto chayanoviano**. Porto Alegre: UFRGS; São Paulo: UNESP, 2016. 196 p.

RADIN, José Carlos; CORAZZA, Gentil. **Dicionário histórico-social do Oeste Catarinense**. Chapecó: UFFS, 2018.

EQUIPE TÉCNICA

Pesquisa e Coordenação Técnica:

Elisandra Forneck

Catavento Produção Cultural

Produção, Edição e Revisão de Texto:

Elisandra Forneck

Catavento Produção Cultural

Inova Soluções Criativas

Projeto gráfico:

BSK Filmes

Fotografia:

Simone Márcia Barbieri

Ateliê da Cidade

Impressão:

Gráfica Schaefer

Audiodescrição:

BSK Filmes

Arcoires Produções

Distribuição gratuita

Venda proibida

"A vida se tornaria chata e enfadonha sem a diversidade da comida, o aroma dos temperos, a alegria das festas, a beleza das roupas, o sabor das bebidas, e toda a riqueza da herança cultural que foi gerada e transmitida por gerações de famílias de camponeses."
(PLOEG, 2016, XIV).