



CULINÁRIA DA IMIGRAÇÃO ITALIANA

NO RIO GRANDE DO SUL



Receitas E História

Cleodes Maria Piazza Julio Ribeiro



CULINÁRIA DA IMIGRAÇÃO ITALIANA

NO RIO GRANDE DO SUL

Receitas E História

Cleodes Maria Piazza Julio Ribeiro

Fundação Universidade de Caxias do Sul

Presidente:

Dom José Gislon

Universidade de Caxias do Sul

Reitor:

Gelson Leonardo Rech

Vice-Reitor:

Asdrubal Falavigna

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação:
Everaldo Cescon

Pró-Reitora de Graduação:
Terciane Ângela Luchese

Pró-Reitora de Inovação e Desenvolvimento Tecnológico:
Neide Pessin

Chefe de Gabinete:
Givanildo Garlet

Coordenadora da EDUCS:
Simone Côrte Real Barbieri

Conselho Editorial da EDUCS

André Felipe Streck

Alexandre Cortez Fernandes

Cleide Calgaro – Presidente do Conselho

Everaldo Cescon

Flávia Brocchetto Ramos

Francisco Catelli

Gelson Leonardo Rech

Guilherme Brambatti Guzzo

Karen Mello de Mattos Margutti

Márcio Miranda Alves

Simone Côrte Real Barbieri – Secretária

Suzana Maria de Conto

Terciane Ângela Luchese

Comitê Editorial

Alberto Barausse

Universitá degli Studi del Molise/Itália

Alejandro González-Varas Ibáñez
Universidad de Zaragoza/Espanha

Alexandra Aragão
Universidade de Coimbra/Portugal

Joaquim Pintassilgo
Universidade de Lisboa/Portugal

Jorge Isaac Torres Manrique
Escuela Interdisciplinar de Derechos Fundamentales
Praeeminentia Iustitia/Peru

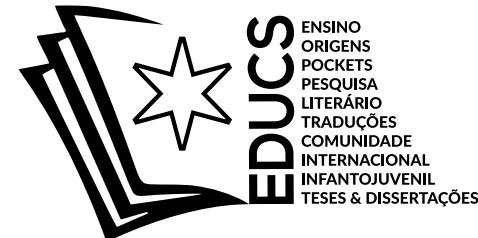
Juan Emmerich
Universidad Nacional de La Plata/Argentina

Ludmilson Abritta Mendes
Universidade Federal de Sergipe/Brasil

Margarita Sgró
Universidad Nacional del Centro/Argentina

Nathália Cristine Vieceli
Chalmers University of Technology/Suécia

Tristan McCowan
University of London/Inglaterra



CULINÁRIA DA IMIGRAÇÃO ITALIANA

NO RIO GRANDE DO SUL



APOIO



PRODUÇÃO CULTURAL



APOIO CULTURAL



VillagioCaxias



REALIZAÇÃO



FINANCIAMENTO



PREFEITURA
DE CAXIAS DO SUL

Capa: Anthony Beux Tessari, a partir de fotografia de Aldo Tonazzo (Acervo: IMHC-UCS).

Revisão ortográfica: Helena Vitória Klein

Diagramação: Anthony Beux Tessari

Revisão de conteúdo: Anthony Beux Tessari e Gelson Leonardo Rech

Execução de receitas: Felipe Biondo, Gustavo André Ruffato, Mauro Cingolani e Vanderlei Dalberto / Escola de Gastronomia da UCS

Fotografia das receitas executadas: Bruno Zulian / Assessoria de Imprensa da UCS

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Universidade de Caxias do Sul
UCS – BICE – Processamento Técnico

R484c Ribeiro, Cleodes Maria Piazza Julio
Culinária da imigração italiana no Rio Grande do Sul [recurso eletrônico]:
receitas e história / Cleodes Maria Piazza Julio Ribeiro. – Caxias do Sul :
Educs, 2025.
Dados eletrônicos (1 arquivo).

Apresenta bibliografia.
Modo de acesso: World Wide Web.
ISBN 978-65-5807-499-1

1. Culinária italiana – Rio Grande do Sul. 2. Culinária italiana – Rio
Grande do Sul – História. 3. Italianos – Rio Grande do Sul – História. I.
Título.

CDU 2. ed.: 641.55(450:816.5)(083.12)

Índice para o catálogo sistemático:

1. Culinária italiana – Rio Grande do Sul
2. Culinária italiana – Rio Grande do Sul – História
3. Italianos – Rio Grande do Sul – História

641.55(450:816.5)(083.12)
641.5(450:8165.)(091)
325.54(450:816.5)(091)

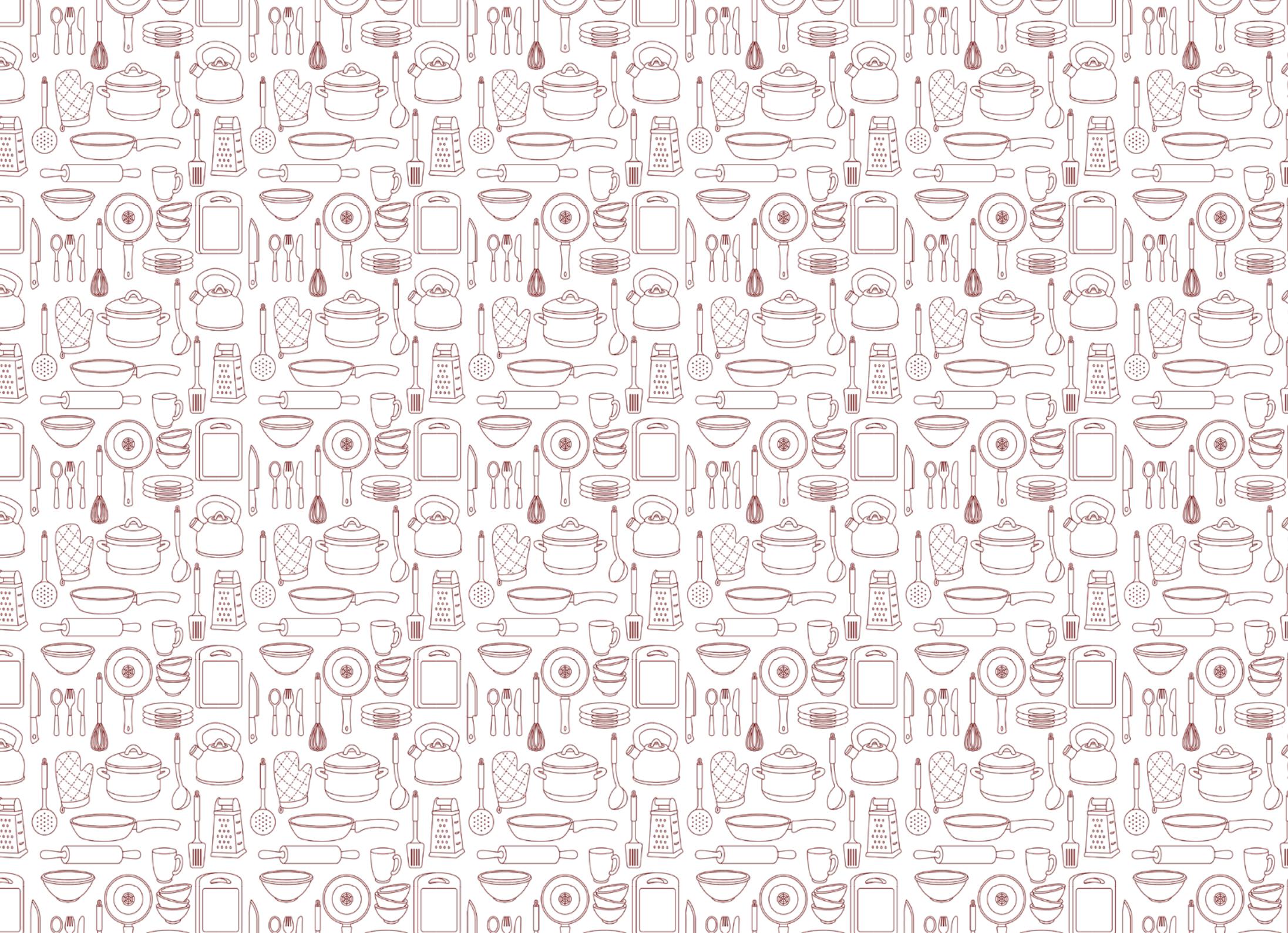
Catalogação na fonte elaborada pela bibliotecária
Márcia Servi Gonçalves – CRB 10/1500

Direitos reservados a:



EDUCS – Editora da Universidade de Caxias do Sul
Rua Francisco Getúlio Vargas, 1130 – Bairro Petrópolis – CEP 95070-560 – Caxias do Sul – RS – Brasil
Ou: Caixa Postal 1352 – CEP 95020-972 – Caxias do Sul – RS – Brasil
Telefone/Telefax: (54) 3218 2100 – Ramais: 2197 e 2281 – DDR (54) 3218 2197
Home Page: www.ucs.br – E-mail: educs@ucs.br





S U M Á R I O

APRESENTAÇÃO / 8

PRIMEIRA PARTE – O CONTEXTO / 10

INTRODUÇÃO / 11

1.0 CONTEXTO HISTÓRICO-TERRITORIAL / 16

2. AS FASES DO PERCURSO HISTÓRICO / 21

3. PRODUTOS AGROALIMENTARES TRADICIONAIS / 23

4. TRAÇOS RELEVANTES DO "MODELO" DA COZINHA DE
IMIGRAÇÃO ITALIANA / 25

SEGUNDA PARTE – O CÓDEX CULINÁRIO / 36

SOPAS / 38

SOPA IMPERIAL / 39

ZUPPA IMPERIALE (SOPA IMPERIAL) / 41

SOPA IMPERIAL (VARIANTE) / 41

SOPA DE AGNOLINI / 42

SOPA DE AGNOLINI (VARIANTE I) / 45

SOPA DE AGNOLINI (VARIANTE II) / 45

SOPA DE AGNOLINI (VARIANTE II, CAPELETTI) / 46

CAPELETTI À EMILIANA / 47

SOPA DE CANEDERLI / 48

SOPA DE CANEDERLI (VARIANTE I) / 48

SOPA DE CANEDERLI (VARIANTE II) / 49

SOPA DE CALENDRI (VARIANTE DIALETAL) / 49

SOPA MISÉRIA DELE DONE / 50

SOPA DE SFREGOLOTO / 50

MINESTRA / 52

MINESTRA DE ORZO / 53

MINESTRA "RICA" / 54

MINESTRA DE STRICHETI / 56

MINESTRA DE FEIJÃO DE BRANCO (COM ALHO E SALSA) / 57

MINESTRA DE LENTILHA COM MASSA, BACON E ALHO / 58

MINESTRONE / 60

MINESTRÓN DE FEIJÃO / 61

MINESTRONE COM PESTO / 63

BRODO (CALDO) / 64

BRODO DA SAGRA (CALDO DE FESTA) / 65

BRODO DE GALINHA / 66

SOBRAS, DERIVADOS E COMPLEMENTOS / 68

CARNE LESSA / 69

O PIEN / 70

PEVERADA CON LESSO / 71

CREN / 72

A POLENTA / 74

POLENTA E TÒCIO / 78

POLENTA E VERZE (POLENTA E COUVE) / 82

POLENTA E BACALÀ / 83

POLENTA CON OSÈI SCAMPADI (PASSARINHOS FUGIDOS) / 84

MASSAS / 86

MASSAS - BÌGOLI / 92

BÌGOLI COM MOLHO DE GALINHA E TOMATE / 95

MASSAS - GNOCHI / 96

NHOQUES DE FARINHA DE TRIGO / 97

NHOQUES DE BATATAS / 98

NHOQUES AO MOLHO DE MANTEIGA E SÁLVIA / 99

**MASSAS - LASANHAS / 100**

- LASANHA VERDE DE CARNE MOÍDA COM MOLHO BRANCO / 101
LASANHA VERDE / 104
LASANHA DE ESPINAFRE / 107
LASANHA DE ESPINAFRE (VARIANTE) / 107

PASTEL, CANELONE, TORTÉI / 108

- PASTEL / 109
CANELONE DE RICOTA / 110
TORTÉI / 110
TORTÉI DE ABÓBORA (MÂNTUA E TODA BASSA PADANA) / 111
TORTÉI (RECEITA LOCAL) / 112
TORTÉI (VARIANTE I) / 112
TORTÉI (VARIANTE II) / 114
TORTÉI (VARIANTE III) / 115
TORTÉI (VARIANTE IV) / 115

MASSAS - MOLHOS / 118

- MOLHO DE ANCHOVAS / 119
PERDIZES AO MOLHO / 120

CONSERVAS / 122

- VEGETAIS NO VINAGRE: CEBOLAS / 124
CONSERVA DE TOMATE / 125
CRAUTI (CHUCRUTE) / 126
CRAUTI (RECEITA DO PRATO) / 126
CONSERVAS NO SAL / 127
LARDO (TOUCINHO) / 127

DOCES / 128

- SBRISOLONA / 129
O SÚGULO / 130
SUGHI OU SÙGOL OU SÙGULO / 130
SÙGULO (VARIANTE) / 131

FREGOLÀ / 132

- FREGOLÀ II / 132
FRITOLE (BOLINHOS FRITOS) / 134
MANDOLATO / 134
MANDOLATO II / 134
CRÔSTOLI / 137
PUDIM DE LARANJA / 140
PUDIM DE LARANJA (VARIANTE) / 140
CREME DE BAUNILHA / 142
CREME DE BAUNILHA (VARIANTE) / 142
BISCOITO DE MANTEIGA / 142
NOZIN (NOCINO) / 143
BOLO DE LARANJA / 145
BOLO DE MILHO / 145
MERENGUE ITALIANO / 146
CUCA TEREZINHA / 146
CAÇAROLA ITALIANA / 146
SAGU / 148
SAGU DE VINHO / 149
SOBREMESA TIROLESA / 152
TORTA DE SUCHE (TORTA DE ABÓBORA) / 152
TORTA MANTUANA / 153

CONSERVAS DE FRUTAS / 156

- MARMELADA DE TOMATES / 157
MARMELADA DE MARMELOS / 157
GELEIA "SUPIMPA" (DE GOIABAS) / 157
GELEIA DE MAÇÃ / 157
GELEIA DE MORANGOS / 159

REFERÊNCIAS / 162



Apresentação

Gelson Leonardo Rech – Reitor da UCS

No ano comemorativo ao sesquicentenário da imigração italiana no Rio Grande do Sul (1875-2025), a Universidade de Caxias do Sul (UCS) tem a satisfação de apresentar ao público a edição deste estudo, que se soma a um conjunto de obras alusivas ao tema publicadas por ocasião da efeméride e que são resultado de pesquisa realizada no âmbito da instituição. Entre os destaques, está a publicação do livro *Serra Gaúcha: Etnias e Diversidade*, que contempla a cultura e a história de mais de 15 etnias e nacionalidades presentes no território regional, a edição de cinco volumes da série *Cansioniero Popolar (Cancioneiro Popular)*, que divulga 300 canções de imigração do acervo da Universidade, e o álbum comemorativo *Sesquicentenário da Imigração Italiana no RS – 1875-2025*, obra de fôlego, editada em versão bilíngue (português-italiano), e que reúne mais de 60 pesquisadores, brasileiros e estrangeiros, dedicados ao tema.

A temática dos estudos sobre o fenômeno imigratório marca a trajetória da UCS. Desde as vésperas da celebração do centenário (1975), a instituição iniciou o seu envolvimento com o assunto, por iniciativa de seus professores-pesquisadores e por meio de projetos de pesquisa, de programas e de órgãos institucionais. São exemplos: o início das atividades do projeto *Ecirs – Elementos Culturais da Imigração Italiana no Nordeste do RS*, e a criação do *Isbiep – Instituto Superior Brasileiro-Italiano de Estudos e Pesquisas*, ambos surgidos em 1974. Criada no mesmo período, a *Educs – Editora*

da Universidade de Caxias do Sul passou a difundir o conhecimento produzido, e hoje tem em seu catálogo mais de 230 obras que versam sobre a imigração italiana, e a partir de diferentes abordagens.

Na mesma esteira da produção e divulgação do conhecimento científico com qualidade e relevância que caracteriza a UCS é que vem ao público a obra *Culinária da Imigração Italiana no RS: receitas e história*. Fruto de denso estudo realizado por uma de nossas mais expressivas e reconhecidas pesquisadoras, a professora hoje aposentada da UCS Cleodes Maria Piazza Julio Ribeiro, o livro traz significativa e inédita contribuição à compreensão da cultura regional, em particular sobre as práticas alimentares desenvolvidas pelos imigrantes italianos. O estudo está fundamentado em rigor metodológico, com ampla coleta e análise documental, reunindo 90 receitas em um verdadeiro *códex culinário* regional. Nessas receitas, incluem-se pratos como sopas, *minestrás*, massas, polentas e doces, e práticas, como as conservas e o aproveitamento de sobras e derivados.

Destaca-se a relevância social, cultural e econômica desse estudo, ao reconhecer e valorizar práticas alimentares de raiz popular, diferenciando a culinária da imigração italiana daquela de caráter globalizado. Por meio da contextualização histórica e olhar etnográfico, o trabalho oferece a compreensão acerca das características dessa culinária, de suas práticas, técnicas, condimentos, produtos e saberes-fazer, que são marcas de elevado reconhecimento e mo-



Anthony Beux Tessari/IMH/UCS

tivo de orgulho para a região. Dessa forma, o estudo vem contribuir para o fortalecimento da identidade cultural e para o desenvolvimento sustentável das comunidades envolvidas – certamente, são estas as melhores qualidades que essa culinária tem a nos oferecer.

Esta publicação não teria sido possível sem o envolvimento de pessoas e de instituições, a quem devemos registrar especiais agradecimentos:

- à professora Cleodes Maria Piazza Julio Ribeiro, de exemplar e inspiradora dedicação à pesquisa, que marcou a sua trajetória profissional, e à sua família – na qual se inclui sua irmã e também professora aposentada da UCS Maria Elena Piazza –, pelos cuidados atuais para com a estimada professora;

- ao professor e diretor do *Instituto Memória Histórica e Cultural da UCS* Anthony Beux Tessari, pela seleção de imagens, diagramação e revisão (esta conjunta comigo) do conteúdo do livro;

- à equipe de chefs da *Escola de Gastronomia da UCS* Felipe Biondo, Gustavo André Ruffato, Vanderlei Dalberto e seu diretor Mauro Cingolani, pela execução das receitas que ilustram a obra;

- ao fotógrafo da UCS Bruno Zulian, pela produção de imagens;

- à equipe da *Educs – Editora da Universidade de Caxias do Sul*, pelo primoroso trabalho de edição;

- à Secretaria da Cultura de Caxias do Sul, pelo financiamento do projeto, via Lei de Incentivo à Cultura;

- à *Orquídea Alimentos, Villagio Caxias e Supermercados Andreazza*, pelo fundamental apoio cultural ao projeto, sendo ação exemplar de estímulo à divulgação do conhecimento científico e promoção da cultura regional;

- à produtora *Cali Gestão Cultural*, pela gestão cultural do projeto;

- ao *Iphan – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, pelo apoio para a publicação;

- aos demais pesquisadores vinculados ao estudo, mencionados no texto de Introdução.

Aos leitores, que terão a oportunidade de se deliciar nesta rica e saborosa edição: bom apetite!

PRIMEIRA PARTE – O CONTEXTO





Introdução

Este estudo fundamenta-se em evidências de uma efetiva contribuição da imigração italiana para a diversidade cultural brasileira no campo da culinária. A gastronomia, em qualquer contexto, nasce sempre da necessidade de alimentar-se para sobreviver, impulso humano que determina comportamentos e relações com o ambiente em que se encontra esse ser humano. Não foi diferente com os imigrantes italianos que, ao fazerem o percurso Itália-Brasil, ainda que marcados pela fragilidade de seus últimos tempos nos campos e de suas vidas como trabalhadores braçais nas lavouras da Itália, tinham uma tradição de vários séculos e uma convivência com os hábitos e valores alimentares de suas regiões e conheciam os requintes da mesa de seus patrões.

Adaptando receitas, substituindo ingredientes, improvisando métodos de preparo e construindo equipamentos para a produção de pratos da alimentação diária e das festas, os imigrantes tiveram ainda a necessidade de se adequar à realidade de um mercado restrito de compra e consumo de produtos e especiarias habitualmente conhecidos por todos.

Nesse sentido, a experimentação gerada pela necessidade de alimentar-se e de prover a alimentação dos seus, unida à natural curiosidade de quem chega a um lugar estranho, deu origem a uma variedade alimentar que se aperfeiçoou ao longo do último século, prevalecendo, no entanto, alguns princípios trazidos de além-mar

pelos avós. Esse conjunto de hábitos, normas e procedimentos é o fundamento que valoriza uma gastronomia regional rica, apetitosa, atraente, variada e farta, que valoriza os ingredientes, preserva sabores e destaca a sutileza dos aromas e texturas próprias de uma culinária onde o deleite e o gosto são cultivados como valores permanentes e expressivos. Essa mesma tradição revela padrões familiares e determina comportamentos e relações entre famílias, grupos e comunidades no que se refere à produção e ao manuseio de matérias-primas como, por exemplo, a farinha, o leite, as carnes e a imensa variedade de subprodutos que enriquecem a mesa regional.

Muitas das receitas que os avós transmitiram em seus lares – adaptadas ou criadas em decorrência da necessidade ou da safra abundante – certamente perderam-se na memória desses protagonistas. Ou, em caso de muita sorte, permaneceram anotadas em algum velho caderno, entre as lembranças familiares, algumas até adquirindo uma conformação folclórica – não menos valiosa por isso – ou ocultando detalhes que, por suas particularidades, estão destinadas a permanecer para sempre como legado ou segredo familiar. Recuperar, na medida do possível, esse tesouro será contribuir para o patrimônio cultural coletivo do Brasil.

Entre os benefícios que este estudo proporciona, destacam-se:

- no plano cultural, a identificação dos elementos autênticos

da cozinha da imigração italiana em seu processo de inserção na ecologia e nos costumes alimentares encontrados no Novo Mundo e, ainda, a proposição de um roteiro confiável, tanto para o conhecimento quanto para o uso e a preservação da autenticidade cultural dessa variedade culinária;

– no plano social, a valorização e o reconhecimento de práticas alimentares de inequívoca raiz popular, sinalizando de forma clara a diferença entre a “culinária italiana”, de cunho globalizado, e a “culinária da imigração italiana”, uma criação cultural elaborada no Brasil;

– no plano econômico, a criação de oportunidades para a produção de ingredientes e insumos culinários adequados à codificação elaborada; a produção de um diferencial culinário como atrativo para fluxos turísticos diversificados; e a criação de um complemento gastronômico ao turismo do vinho que se consolida na região.

No que diz respeito à metodologia do trabalho, foi necessário escolher um enfoque e, dentro dele, definir por um roteiro de investigação e organização dos dados.

Como observam Ulpiano Bezerra de Meneses e Henrique Carneiro (1997), dentro da diversidade de abordagens possíveis, cinco podem ser os enfoques principais para os estudos da alimentação: o biológico, o econômico, o social, o cultural e o filosófico. Ao tratarem o enfoque cultural, os autores apontam a existência de diferentes perspectivas de análise, com preponderância do que designam de “Semiologia da alimentação”, que teria alcançado “um avanço considerável nesse rumo, desde pelo menos as tentativas dos antropólogos estruturalistas ou de semióticos como Roland Barthes (1961), que procurou definir uma ‘gramática’ para o sistema alimentar” (p. 17). No entanto, sublinham os autores, Meneses e Carneiro (1997, p. 17): “Hoje a ideia de código é muito mais flexível,

Foto: corte do 'taiadele' – Linha 21 de Abril, Antônio Prado (RS).



e é em todos os desvãos da vida social e nas suas múltiplas formas que se procuram identificar e explicar as significações associadas à alimentação."

Nesse inventário da culinária, tomou-se como referência o conceito de Montanari (2008), que retoma a ideia de código de Barthes, mas busca situá-lo em um contexto de significados culturais. Segundo o autor, a cozinha pode ser comparada com a linguagem: como a linguagem, possui vocábulos (os produtos, os ingredientes) que se organizam de acordo com determinadas regras gramaticais (as receitas, que dão sentido aos ingredientes, transformando-os em pratos), regras sintáticas (os menus, isto é, a ordem ou sequência dos pratos) e regras de retórica (os comportamentos sociais no comer). A analogia da cozinha com a linguagem pode ir além do plano estrutural e técnico: ambos os sistemas, o linguístico e o culinário, possuem valores simbólicos de natureza diferente (econômicos, sociais, étnicos, éticos, estéticos, religiosos e outros). Como a língua falada, todo sistema alimentar contém e expressa a cultura de quem o pratica – incluídas suas tradições – e funciona como elemento de identidade de grupo.

Nessa perspectiva, o estudo da culinária aqui realizado levou em conta o contexto histórico e cultural, bem como todos os elementos estruturais dessa linguagem da alimentação, ou seja:

- os produtos e ingredientes;
- as receitas, em sua formulação geral, com indicação de variáveis;
- os menus codificados, com indicação de variantes; e
- o contexto social do comer: cotidiano, festa familiar, festa social, festa religiosa e outras situações características ou definidoras de mudanças de processos.

Na busca desses elementos, foram seguidos dois caminhos:

1. Pesquisa de fontes escritas – da ou sobre a região de imigração italiana – relativa a produtos, ingredientes, receitas, menus e eventos culinários, em jornais, livros, revistas, arquivos, museus e bibliotecas, tanto na região quanto fora dela.

2. Entrevistas com informantes de ambos os sexos sobre as práticas culinárias, a partir dos elementos enumerados. As entrevistas tiveram três graus de ênfase: (1) ênfase maior nos municípios de Antônio Prado e Nova Roma do Sul (desmembrado do primeiro), tanto pela condição de cidade tombada pelo IPHAN, no caso de Antônio Prado, quanto pelo notório reconhecimento da tipicidade de sua culinária; (2) ênfase média nos demais municípios provenientes das antigas colônias de Caxias, Conde d'Eu e Dona Isabel; (3) ênfase menor em outros municípios de colonização mais tardia por imigrantes italianos ou de cultura oriunda de migração interna.

Além desses dois registros (fontes escritas e depoimentos orais), foi realizado também o registro em vídeo tanto para contextualizar o ambiente da pesquisa como para ilustrar modos de fazer de um prato emblemático da cultura culinária da região: a sopa de agnolini (ou *capeletti*).

Como resultado dos trabalhos, podem ser apontados dois pontos principais:

a) a viabilidade operacional da metodologia empregada, que permite a caracterização do tipo estrutural da tradição culinária estudada e de sua significação cultural dentro de um contexto histórico e territorial;

b) o estabelecimento de uma matriz, a ser ampliada e detalhada com novos estudos, capaz de caracterizar o códex particular da cozinha da imigração italiana e, ao mesmo tempo, permitir a análise, bem como a avaliação comparativa com outros códices que venham a ser elaborados.

Acredita-se também que a caracterização e a descrição levadas a cabo neste estudo serão de importância significativa para as comunidades-sujeito da pesquisa, tanto no plano sociocultural quanto no econômico, em programas que poderão utilizar esse patrimônio cultural imaterial para incrementar o seu desenvolvimento pleno e sustentável.

APÊNDICE CONCEITUAL: TIPICIDADE E AUTENTICIDADE

É bastante comum o uso das expressões “comida típica”, “cozinha típica”, e outras semelhantes para caracterizar a diversidade gastronômica. Neste trabalho, busca-se evitar a caracterização do “típico”, que salienta apenas o caráter exótico de determinada cozinha, quase sempre como fórmula de atração turística ou comercial. Nesse sentido, é possível servir-se, por exemplo, de comida típica chinesa, mexicana, ou baiana, em qualquer parte, não importando a relação que tenha essa comida com uma tradição, com técnicas próprias de manipulação e com produtos do território em que essa tradição e essas técnicas se desenvolveram.

No lugar do conceito de tipicidade, usa-se neste trabalho o conceito de “autenticidade”, para caracterizar que as relações culturais com a tradição, as técnicas e o território são permanentemente observados e registrados. Ou seja, é com base nessas relações que determinada cozinha pode ser definida como “bem cultural”, e não apenas como recurso econômico.

O conceito de autenticidade não significa, como poderia parecer à primeira vista, estabelecer, conservar e proteger o que seria o padrão imutável de uma determinada cozinha. Como qualquer produto ou elemento cultural, a comida está sujeita a permanentes transformações, com base em trocas, acréscimos, substituições ou

mesma eliminação de elementos constitutivos. Isso, porém, se faz em uma relação que não pode ser omitida, com uma história, um território e um saber-fazer que asseguram a autenticidade dessa comida.

Assim, como já ficou observado, o inventário de uma cozinha não pode se resumir a um receituário, mesmo que erudito: no máximo, ele indicará a tipicidade dessa cozinha. A dimensão da autenticidade deverá estabelecida por observação e registro “no campo”, onde, mais do que produtos-padrão, sejam considerados os processos-padrão, que levam à construção, sedimentação e transformação dessa cozinha, dentro de um tempo e de um espaço determinados.

NOMENCLATURA UTILIZADA

Como demonstra o estudo sobre a diversidade linguística da imigração italiana, a língua falada na região não foi simplesmente o italiano, mas uma língua geral – ou coiné – construída pela mescla de dialetos trazidos pelos imigrantes mais as contribuições assimiladas oriundas da língua portuguesa. A essa língua geral vem sendo dado o nome de Talian.

Nas designações de ingredientes, pratos e outros elementos da culinária regional, manteve-se a forma original na língua geral, ou Talian, registrada em itálico. Eventualmente, apresenta-se sua tradução para a língua portuguesa ou faz-se o cotejamento com o italiano vernáculo e, em alguns casos, com designações paralelas mantidas em alguns dialetos específicos (como o milanês, o Trentino, entre outros). Não havendo essas ressalvas, deve-se entender que os termos registrados em itálico são em língua Talian.

ORIGEM DA PESQUISA

O presente livro resulta de um trabalho realizado pela Universidade de Caxias do Sul – UCS no âmbito do projeto Inventário da Diversidade Cultural da Imigração Italiana: o Talian e a Culinária, objeto do convênio celebrado entre o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN e o Instituto Vêneto – Associação Cultural-Educacional Novo Vêneto, tendo como partícipes a UCS e a Federação das Associações Ítalo-Brasileiras do Rio Grande do Sul – FIBRA-RS. Esse projeto gerou dois resultados: o relatório final do Inventário do Talian, que embasou o pedido de reconhecimento do Talian como língua de referência cultural brasileira, e o relatório da culinária, aqui apresentado no formato de livro, com o objetivo de difundir o conhecimento produzido.

Esta obra apresenta os estudos realizados com vistas à constituição de um *códex* da autêntica cozinha da imigração italiana no Sul do país. O projeto foi desenvolvido entre março de 2009 a abril de 2010, contando com a seguinte equipe de trabalho: coordenador-geral do projeto: Dr. José Clemente Pozenato; coordenadora da pesquisa sobre a culinária: Dra. Cleodes Maria Piazza Julio Ribeiro; pesquisadores: Dra. Vitalina Maria Frosi, Ms. Maria Elena Piazza, Ms. Rodrigo Capiotti da Silva, Ms. Patrícia Pereira Porto; técnicos: André Costantin, Aldo Tonazzo e Daniel Herrera; bolsistas: Elenise Trevisan, Katiane Danielle Paim e Bruno Brizotto.

A pesquisa original encontra-se preservada no Instituto Memória Histórica e Cultural (IMHC) da UCS, órgão responsável pela coordenação desta publicação em formato de livro, que contou com a revisão de conteúdo dos professores Ms. Anthony Beux Tessari e Dr. Gelson Leonardo Rech, e com a execução de receitas realizada pela Eslag – Escola de Gastronomia da UCS, na pessoa dos *chefs* Felipe Biondo, Gustavo André Ruffato, Mauro Cingolani (diretor da Eslag) e Vanderlei Dalberto, em trabalho realizado entre janeiro e agosto de 2025. As imagens das receitas executadas pela Eslag são do fotógrafo Bruno Zulian, e demais imagens foram selecionadas do acervo do IMHC-UCS.

No ano em que se celebra o Sesquicentenário da Imigração Italiana no Rio Grande do Sul (1875-2025), esta obra integra o conjunto de publicações alusivas ao tema editadas pela UCS, oferecendo especial contribuição para o conhecimento histórico sobre o fenômeno que marcou de forma decisiva a história do estado gaúcho. Em particular, debruça-se a um dos elementos mais significativos da cultura de imigração no Rio Grande do Sul: a culinária, com suas receitas, técnicas, utensílios, aromas e sabores que, pela história, transformaram-se em tradição e seguem, ainda hoje, representativos dos hábitos e valores alimentares da nossa região.





1. *Contexto histórico-territorial*

CONDIÇÕES INICIAIS DO IMIGRANTE ITALIANO

Não cabe aqui reconstituir toda a história da ocupação das colônias italianas no nordeste do Rio Grande do Sul, entre as quais se situa a de Antônio Prado. Além de ser relativamente recente, seus testemunhos são amplos e facilmente acessíveis. Para os objetivos do inventário da culinária – produto da cultura da imigração italiana – basta que sejam enumerados, ou pelo menos lembrados, alguns elementos cruciais da sua formação.

O primeiro fato a ser registrado é que os “italianos” que emigraram para a serra gaúcha não eram, na realidade, italianos, no sentido pleno da nacionalidade. A unificação política da Itália mal completara dez anos quando teve início a emigração em massa, sem tempo, portanto de uniformizar, ou sequer aproximar, as tradições culturais locais, seja no plano da língua, seja no dos usos e costumes. Cada família de camponeses deixou seu território com a marca da identidade local: são vicentinos, beluneses, mantuanos, crenoneses, trentinos e assim por diante. Essa identidade está não apenas nos passaportes, mas também nos registros de casamentos e batizados realizados já em terra brasileira. Um dos processos culturais resultantes será o da realização de trocas entre essa diversidade, já em território brasileiro, como se observa no campo da língua e da culinária.

Outro fato importante é que esses imigrantes – todos camponeses e, portanto, substancialmente dependentes ou condicionados pelo habitat natural em suas atividades e comportamentos – encontraram aqui um território radicalmente diverso do que conheciam: habituados a terras cultivadas há milênios, devem lidar no novo mundo com terras virgens de qualquer cultivo. Uma das decorrências disso será a necessidade de adaptar técnicas e procedimentos de cultivo. Outra, a necessidade de readaptar os hábitos alimentares e toda a cultura culinária. Falar em “cozinha italiana”, para referir-se a essa dimensão cultural, não pode assim ter um sentido literal, mas apenas referencial, em relação a um de seus componentes de origem.

O relativo insulamento em que permaneceram as colônias por pelo menos duas décadas foi também determinante na formação cultural da região. Sem vias de acesso, a comunicação com a cultura local ocorreu de forma esporádica e pontual; e, sem vias de transporte, o comércio ficou extremamente limitado. No campo da culinária, os ingredientes precisavam ser os produzidos, ou coletados, dentro da propriedade do colono, com raros acréscimos vindos de fora. Todos esses fatores fizeram com que se mantivesse durante a fase inicial da colonização uma “cozinha da pobreza”, que apenas seria enriquecida com a melhoria dos fluxos comerciais.

No caso específico do Núcleo Colonial Antônio Prado, criado em 1886, deve-se acrescentar o fato de que seus primeiros moradores procediam da colônia, mais antiga de Caxias, fundada em

1875. Documentos da Comissão de Terras, encarregada da administração do processo de colonização, revelam que, na instalação desse novo núcleo, foram adotadas medidas que corrigiam problemas ocorridos nas colônias iniciais. Entre elas, a construção de um barracão para alojar os imigrantes, no qual "foram construídas quatro dependências para cozinhas". Tais medidas abreviavam o período de adaptação às novas condições de vida que os imigrantes teriam de enfrentar.

Por fim, outra característica marcante da colônia Antônio Prado foi a de estar situada em uma fronteira direta com os Campos de Vacaria e de, em decorrência dessa posição, ter sido beneficiada com a função de uma espécie de entreposto comercial entre Vacaria, em um extremo, e a capital Porto Alegre no outro. Diversas características culturais, e especificamente culinárias, como se verá, terão relação com esta situação de fronteira.

CONDIÇÕES INICIAIS DO IMIGRANTE ITALIANO

Todo processo cultural acontece dentro de um território e em relação a um território. E todo território, fatalmente, é delimitado por fronteiras, algumas visíveis, outras invisíveis. A fronteira é, tanto do ponto de vista da realidade empírica como da compreensão conceitual, um objeto de duas faces, como sublinha Tomke Lask (1995, p. 60): "Tal como a Jano Bifrons cuja efígie ornava as portas das cidades romanas, a fronteira inclui e, ao mesmo tempo, repele. A fronteira 'interna' pode contribuir para a definição da comunidade, para o reforço de sua identidade ou de sua integração: 'aqui, estamos em casa'. A fronteira 'externa' sinaliza para os 'outros' que eles estão fora e que não poderão penetrar no interior a não ser sob certas condições."

Mas há ainda outras duas ambivalências da fronteira, na análise de Lask, além dessa primeira. A segunda é que a fronteira,

mesmo quando os mapas a representem por um traço nítido, é, na realidade, uma zona, dentro da qual as identidades de ambos os lados de certo modo flutuam, permitindo redes de relações, das quais as aduanas e o contrabando são apenas modalidades mais visíveis.

Isso evidencia a terceira característica da fronteira: "ela é ao mesmo tempo visível e invisível, tangível e imperceptível". Não raro, para recordar uma observação de Bourdieu a respeito das manifestações do poder, é justamente onde a fronteira é menos perceptível é que – talvez – ela seja mais eficaz.

A antropologia voltou a atenção para as fronteiras especialmente a partir da obra do norueguês Fredrik Barth (1998), *Os grupos étnicos e suas fronteiras*, originalmente publicado em 1969. Numerosos estudos foram desenvolvidos a partir do texto de Barth. A fronteira aparece então entendida como um processo de negociação permanente entre as duas partes, não sem os recuos e atritos que envolvem toda negociação. Como local de trocas culturais, a fronteira se torna particularmente visível no âmbito da comida. Bem mais do que a palavra – observa Massimo Montanari (2008) –, a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes, abrindo os sistemas culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e contaminações.

Este rápido percurso conceitual é importante para introduzir a abordagem do inventário da cozinha realizado, de forma exploratória, no município de Antônio Prado, cuja principal característica, para os fins deste estudo, é ser um território de fronteira. Ao contrário de outras comunidades oriundas da imigração italiana, que têm em suas "fronteiras" outras comunidades de origem semelhante, Antônio Prado encontra-se, de um lado, isolado das demais comunidades ítalo-brasileiras pela profundidade do vale do rio das Antas e, de outro, limítrofe a Vacaria e Lagoa Vermelha, municípios da região dos Campos de Cima da Serra, cuja "história cultural" já estava em processo quando ali chegaram os colonos italianos.

Moradores na Praça Garibaldi, na então Colônia Antônio Prado, [entre 1885-1890].

Foto: Giovanni Battista Serafini. Acervo: Arquivo Histórico Municipal João Spadari Adami.



A FRONTEIRA “EXTERNA”

O território de Antônio Prado difere visivelmente do de Vacaria já pela conformação geográfica e pela paisagem. Enquanto Vacaria é uma região de campos ondulados e de horizonte aberto, a comunidade de Antônio Prado localiza-se em área de mata, com terrenos acidentados e horizonte fechado. A atividade econômica, também fronteira visível, é de um lado a criação extensiva de gado – desde o tempo das “vacarias” missionárias e, depois, bandeirantes – e, de outro lado, o cultivo agrícola de cereais e outros produtos.

A fronteira invisível começa a revelar-se quando se compara a história das duas partes em confronto.

Do lado de Vacaria, constituiu-se uma sociedade de grandes proprietários de campo, obtidos muitas vezes por concessão de sesmarias, dedicados à criação de gado com a utilização de mão de obra escravizada, em especial para os afazeres manuais: construção de taipas, cercas e mangueiras, entre outros. Na fronteira interna, esse território já se havia estruturado política e juridicamente, com todas as instâncias do poder municipal, importante não apenas para manter a integração dentro da comunidade, mas também para protegê-la dos “de fora”. A eficácia dessa organização revelou-se em pelos menos dois episódios significativos, registrados na memória coletiva. O primeiro ocorreu quando a administração municipal de Vacaria conseguiu impedir que a sede da colônia de Antônio Prado fosse localizada em campo aberto, na localidade onde hoje está a Vila Ipê: a sede foi então instalada no meio da mata, entre montanhas, onde hoje se encontra a cidade de Antônio Prado. O outro episódio, também marcando profundamente a comunidade pradense, foi o de “os políticos” de Vacaria terem conseguido deslocar a ponte metálica, importada da Alemanha pelo governo estadual, do Passo do Zeferino – que ligaria fisicamente a colônia de Antônio Prado à colônia Caxias – para o Passo do Korff, em local deserto no meio dos campos entre São Francisco de Paula

e Vacaria. A “ponte do nada para lugar nenhum”, como foi apodada pela população, permaneceu como um monumento praticamente sem uso até os dias de hoje.

Os dois episódios refletem bem duas atitudes assumidas pelo grupo cultural já estabelecido: de um lado, impedir que os colonos recém-chegados penetrassem em seu território; de outro extremo, ao impedir a comunicação com as demais colônias, manter a comunidade de colonos de Antônio Prado refém dos interesses dos fazendeiros.

Quais fossem esses interesses não é difícil inferir, sobretudo partir do momento em que a abolição encerrou o regime da mão de obra escravizada. A substituição pela mão de obra dos colonos italianos recém-chegados foi a solução óbvia. De acordo com relatos e depoimentos daqueles que viveram essa fase de inserção do imigrante, este dirigia-se às fazendas de Vacaria para erguer taipas de pedra, estender aramados, construir instalações nas fazendas e, por fim, até mesmo casas de moradia, deixando nelas traços de sua técnica peculiar de construção. Também segundo a tradição, o pagamento não era feito em dinheiro, mas em espécie: normalmente um cavalo ou uma vaca, possivelmente já sem valor de mercado, mas que para os colonos representava ainda recurso importante para o transporte e a alimentação. Outro interesse dos criadores de gado residia no fornecimento de grãos cultivados pelos colonos, especialmente o milho, cujo preço se mantinha tanto mais baixo quanto mais restrito fosse o mercado ao território local.

Em suma, há uma gama de fatores que tendem a estreitar as fronteiras de Antônio Prado. Nesse quadro excludente, as trocas culturais ficam, em princípio, extremamente limitadas. Na cultura da alimentação, onde, segundo Montanari, elas são mais fáceis, ver-se-á de que forma e em que grau ocorreram.

A FRONTEIRA “INTERNA”

Engana-se quem acredita que os imigrantes italianos estabelecidos na colônia de Antônio Prado possuísem uma identidade comum e uma homogeneidade cultural. Eles provinham de uma Itália recém-unificada no plano político, mas que guardava uma extrema diversidade cultural – desde o plano linguístico, com sua variedade de dialetos, passando pelas técnicas de trabalho, formas de organização, costumes sociais e, o que é objeto de nossa análise, as formas de alimentação. Um levantamento da procedência desses imigrantes, realizado por Fidélis Barbosa (1980), mostra que, entre 51 famílias dos primeiros imigrantes, havia indicação de 12 regiões de origem distintas: Beluno, Vicenza, Treviso, Mântua, Pádua, Verona, Bérgamo, Crenona, Milão, Como, Régio Emilia e Trento, com predominância das cinco primeiras.

Em estudo sobre a proveniência dos imigrantes italianos e respectivas falas dialetais, Vitalina Maria Frosi (1983) apresenta percentuais mais detalhados acerca do total de imigrantes da região colonial italiana do Rio Grande do Sul: 54 % vênetos, 33% lombardos, 7% trentinos, 4,5% friulanos e 1,5% de outras procedências. Da região vêneta predominam os originários de Vicenza, Beluno e Treviso; da região lombarda, os procedentes de Crenona, Bérgamo e Mântua. Esses dados se revelarão importantes quando cruzados com as informações de Pellegrino Artusi (2004) sobre o sistema culinário de cada uma dessas regiões da Itália.

Toda essa variedade de procedência – com sua cultura respectiva, entre elas a da cozinha – terá, inicialmente, de desfazer fronteiras internas, isto é, existentes dentro do próprio grupo dos imigrantes. Como as famílias não foram distribuídas de acordo com sua proveniência, um mantuano podia ter um belunês como vizinho e um crenonês ter sua propriedade limítrofe à de um trentino. No plano da linguagem, esse fato levou ao estabelecimento progres-

sivo de uma língua comum ou coiné. No plano da alimentação, as trocas também se tornam uma tendência de comportamento, estabelecendo-se uma verdadeira rede de intercâmbio de fronteira ou, reproduzindo a observação de Montanari (2008), uma “coiné alimentar”.

Dadas as difíceis condições de comunicação – por falta, inclusive, de estradas – as trocas faziam-se, inicialmente, por relações de vizinhança. Quando começam a acontecer os primeiros casamentos entre filhos de imigrantes de várias procedências, as negociações de fronteira passaram para dentro do âmbito familiar, com a jovem esposa absorvendo e aprendendo a tradição culinária da sogra. Em um terceiro estágio, quando as comunidades já se organizaram em “capelas” – que tinham a dupla função de ser centro religioso e centro de vida social –, a rede de relações expandiu-se e passou a existir entre as comunidades, tendo a “festa do santo” como evento maior de socialização e de negociação entre fronteiras. Finalmente, toda a região de imigração italiana passou a se tornar um território visualizado como uma fronteira comum, fenômeno que se caracterizou mais claramente no pós-guerra, conforme aponta Cleodes Piazza Ribeiro (2002) em seu estudo sobre a Festa da Uva de 1950, quando o evento ultrapassou os limites da cidade de Caxias do Sul para se tornar regional. As comunidades isoladas, construídas por imigrantes italianos de variada procedência, passaram a ser identificadas por um traço comum a todas elas: serem da “região de colonização italiana” do Rio Grande do Sul.

É dentro desse novo campo de relações que a culinária da imigração italiana se consolidará e se ampliará.





2. As fases do percurso histórico

CONSTRUÇÃO, CONSOLIDAÇÃO E EXPANSÃO

Como todo fenômeno cultural, a cozinha de um grupo humano é criada em um processo histórico, ao longo do qual são articulados elementos aos quais a tradição confere significado identitário, na medida em que as diferenças no comer podem servir para a afirmação de identidades sociais. Se as identidades sociais e culturais resultam de um projeto coletivo em constante reconstrução, também as cozinhas estão sujeitas a transformações contínuas, a uma permanente recriação, como observa Maria Eunice Maciel (2004), para concluir: "Assim, uma cozinha não pode ser reduzida a um inventário, um repertório de ingredientes, convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço" (p.10).

Para fins de localização e descrição (sem, portanto, qualquer discussão epistemológica prévia), o percurso histórico da cozinha oriunda da imigração italiana pode ser balizado em três fases: a de construção, a de consolidação ou afirmação e a de expansão ou reconstrução. A escolha das designações para as últimas duas fases dependerá da ênfase dada a um ou outro elemento que as caracteriza.

A fase de construção pode ser caracterizada por três aspectos principais:

a) as trocas de saberes culinários entre as famílias de imigrantes, as quais, como já se registrou, provinham de diferentes

tradições alimentares locais do norte da Itália; tais trocas se ampliam, em especial, a partir da segunda geração, quando começa a ocorrer casamentos entre famílias de diferente origem cultural;

b) a identificação, teste e incorporação de produtos e ingredientes não conhecidos no norte da Itália: o uso da farinha de mandioca, do melado de cana, de ervas e frutas silvestres, do amendoim no lugar da amêndoia são alguns exemplos da transformação operada sobre a base das tradições culinárias dos imigrantes;

c) início da adoção de hábitos alimentares da tradição local, como o churrasco e o chimarrão.

Nessa fase de construção, todas essas mudanças ocorrem em âmbito doméstico, seja para o comer cotidiano, seja para as refeições mais elaboradas ou festivas de domingo, o que será, no futuro, também um fator da existência de variações na composição dos mesmos pratos. A duração dessa primeira fase pode ser estimada em três gerações, ou seja, a dos que emigraram e as duas primeiras nascidas no Brasil, tomando-se como data aproximada de referência para o seu término a década de 1930.

A fase de consolidação ou afirmação, que se estenderá pelas três ou quatro décadas seguintes, pode ser caracterizada pelos seguintes aspectos básicos:

a) passagem de uma cozinha de âmbito doméstico para espaços coletivos, em que a "festa do santo" passa a ser a principal referência: ela reúne a comunidade da capela, recebe forasteiros e regrupa famílias que residem em locais distantes, o que provoca

dois efeitos principais: a divulgação dessa comida por parte dos forasteiros e a consolidação dos modos de fazer dentro da comunidade local e junto às famílias distantes;

b) a definição de um cânone (ou sintaxe) para o almoço festivo, que será, com poucas variações, adotado em toda a região: a sopa de agnolini ou Capeletti, a carne lessa com saladas, a massa e as carnes;

c) a definição consensual de determinados padrões de qualidade, seja na escolha dos ingredientes, seja nos modos de fazer: em função dessas escolhas, determinadas comunidades passam a ser identificadas como lugares “onde se come bem” e como modelos a servirem de referência;

d) a abundância à mesa como sinônimo do comer bem: a comida abundante foi, desde a origem, indicador do sucesso do imigrante e, como todo mito fundador, parece continuar preenchendo de significado a formação da cozinha e dos rituais decorrentes na região.



A terceira fase, de expansão, que ocorre em especial a partir dos anos 1960, caracteriza-se por um duplo movimento:

a) o ingresso da cozinha, até então rural, nos restaurantes urbanos;

b) o início de um novo processo de incorporação e de trocas, em âmbito inclusive internacional.

O primeiro movimento pode se dar também de duas maneiras básicas:

a) pela transferência pura e simples do cânone festivo rural para o almoço de restaurante, seja o do almoço doméstico, seja o da “festa do santo”;

b) de forma seletiva ou parcial, com a incorporação de determinados pratos dentro de uma nova lógica de serviço, mesclados com pratos de outra procedência, como, por exemplo, servir polenta brustolada com churrasco.

O segundo movimento, de inserção em um padrão de gosto tido por mais sofisticado, levar à incorporação, nessa cozinha de origem tradicional, de ingredientes conspícuos como azeite extra-virgem no lugar da banha primitiva ou dos óleos vegetais comuns, aceto balsâmico no lugar do vinagre de vinho, bacon no lugar do toucinho, além de outras especialidades que, aos poucos, fazem também uma viagem de regresso à cozinha das comunidades de origem no meio rural.

Tais delimitações parecem suficientes para dar conta do processo histórico de formação da identidade da cozinha da imigração italiana na região em estudo. Elas serão referência importante para a leitura do receituário, que se entende ser expressão dessa diversidade cultural.

Foto: fogão a lenha em interior de residência.



3. Produtos agroalimentares tradicionais

Não há dados seguros que permitam estabelecer, em definitivo, o elenco de produtos agroalimentares tradicionais da região colonial italiana, e especificamente da de Antônio Prado, principal objeto deste estudo, por diversas razões:

- não há certeza sobre quais produtos – em especial sementes de hortaliças – foram trazidos da Itália;
- os relatórios administrativos das colônias não são precisos em relação às “sementes” que teriam sido fornecidas pelo governo brasileiro aos colonos imigrados;
- não há precisão sobre à data ou ao período da introdução de produtos já cultivados no estado quando da chegada dos imigrantes, como animais domésticos, em especial o suíno, e a fruticultura.

Sobre os produtos nativos da flora local, incorporados à alimentação do imigrante italiano, também são vagas as informações. Um naturalista italiano, Ernesto Ronna, na obra *Cinquantenario della Colonizzazione* (1925), refere:

Temos mais de duzentas e cinquenta plantas de primeira categoria, isto é, das quais pode o homem alimentar-se, seja com as raízes, seja com a parte aérea, flores, frutos, sementes. Unindo a essas nativas todas as que aqui foram introduzidas cultivadas com o mesmo escopo, o número se eleva muito [...]. Basta recordar o trigo, o arroz, o milho, o aipim, a banana, o amendoim, a batata doce, a batata, a cana-de-açúcar, a cebola, o feijão preto, as laranjas, a mandioca, a videira, para se ter uma ideia aproximada do valor econômico da flora

riograndense, considerada sob este ponto de vista (p. 283).

Mas não resta dúvida de que foi o milho o produto de ligação entre a cultura camponesa do norte da Itália e a do imigrante no sul do Brasil. Um cronista local, referindo-se ao que qualifica de “epopeia na selva”, depois de enumerar a penúria dos primeiros tempos, conclui, enfaticamente:

Enfim, as primícias da nova terra. O milho, luxuriante, gigantesco, já sorri com suas espigas verdes que, sapecadas na brasa, são saboreadas gulosamente, entre lágrimas de emoção (Barbosa, 1980, p. 29).

É desse milho, moído em moinho hidráulico instalado pouco mais de um ano depois da chegada dos colonos, às margens do rio Inferno, que será feita a polenta, prato que estabelece a ligação básica da cozinha dos dois mundos do imigrante, seja como alimento, seja como símbolo de identidade que sobrevive no novo território. Assim que a farinha de trigo se torna possível, ela passou a ser outra ponte para assegurar a continuidade da tradição entre dois territórios.

A relação feita a seguir é apenas um levantamento preliminar dos ingredientes que passaram a fazer parte da cozinha local e regional, tendo como fonte principal um relatório de 1913, do primeiro intendente de Antônio Prado, o Cel. Inocêncio de Mattos Miller:

1) **Grãos:** amendoim, arroz, aveia, centeio, cevada, feijão, milho, trigo;

2) **Fruticultura:** ameixa, amora, bergamota, figo, laranja, llimão, maçã, marmelo, nêspera, nozes, oliva, pêssego, pinhão, uva;

3) **Vegetais (hortaliças e outros):** abóbora, aipim, alca-chofra, alho, aspargo, batata-doce, batata-inglesa, cana-de-açúcar, castanha, cebola, couve, *cren* (raiz forte), ervilha, fava, feijão-de-vagem, lentilha, manjerona, manjericão, *maresina*, moranga, mostarda, *pissacàn* (almeirão silvestre), *radici*, repolho, pimentão, pepino, salsa, sálvia, tomate;

4) **Animais (domésticos):** abelha, cabra, galinha, ganso, pato, peru, porco (25 mil cabeças em 1913, em Antônio Prado), ovelha, vaca (3.500 cabeças em 1913, em Antônio Prado);

5) **Ingredientes de origem animal:** banha, *codeghin*, leite, manteiga, mel, ovos, pancetta, presunto, *puìna* (ricota), queijo, sa-

lame, toucinho (*lardo*);

6) **Ingredientes de origem vegetal:** açúcar amarelo, ca-chaça, erva-mate, farinha de mandioca, farinha de milho, farinha de trigo, *graspa*, rapadura, vinho;

7) **Produtos de caça e outros:** perdiz, pomba, peixes de rio (lambari, jundiá, cascudo), peixes de açude (carpa), pequenos pássaros;

8) **Especiarias:** açúcar branco, bicarbonato de sódio, canela, colorau, cravo da índia, noz-moscada, orégano, pimenta-do-reino, salitre.

Colheita de abóboras.





4. Traços relevantes do "modelo" da cozinha de imigração italiana

ESBOÇO GERAL

Como base para se estabelecer um termo de comparação com outras cozinhas regionais do Brasil, parece importante traçar um esboço, em grandes linhas, das características peculiares da cozinha de imigração italiana na região de Antônio Prado, no que se refere aos ingredientes mais utilizados e a alguns protocolos de uso mais típicos. A enumeração a seguir deve ser vista como de cunho exemplificativo e não como um censo geral dos traços definidores da identidade tradicional dessa cozinha:

1. O uso de gorduras (lipídios) é predominantemente de origem animal: toucinho (modernamente, o bacon), banha, manteiga. Os óleos vegetais (soja, milho, girassol) são de introdução recente e, em geral, considera-se que, com eles, não se mantém o sabor tradicional das receitas. O óleo de oliva teve consumo conspícuo até recentemente: a abertura do comércio exterior vem fazendo com que o óleo de oliva extravirgem (de pureza total) se incorpore a diversos pratos da cozinha regional.

2. Os dois cereais mais importantes dessa cozinha são o milho e o trigo, bem como as respectivas farinhas. A farinha de milho foi peça de sustentação da cozinha do imigrante (em especial na feitura da polenta, mas também do "pão com mistura" e da *mòsa*),

e, por isso, foi de certa forma identificado como símbolo tanto da abundância quanto da limitação de recursos dos primeiros tempos, quando era o único cereal disponível. A farinha de trigo, símbolo de qualidade da alimentação, dada a sua raridade inicial e a multiplicidade de usos possíveis, está presente no pão, nas massas, nos molhos e na doçaria. Tanto uma como outra permitiram também o estabelecimento do principal traço de continuidade entre a tradição culinária do território de origem e a construída no novo território.

3. A carne de porco é a matriz de toda a cultura de embutidos que se incorporaram à cozinha regional como um de seus esteios: o salame, a linguiça, os vários tipos de presunto, a copa, a mortadela, a morcilha, a sopressa, a pancetta, o codegin, o "queijo de porco". A carne de gado, quando utilizada, aparece sempre como complemento à carne suína, em direção contrária ao hábito alimentar gaúcho.

4. Com importância semelhante à do porco, as galinhas – por sua carne e por seus ovos – foram outra peça de resistência da cozinha regional. O galinheiro, ao lado do chiqueiro dos porcos e do estábulo das vacas, faz parte obrigatória de todo o agenciamento das moradias rurais. Além da galinha, outras aves domésticas tiveram uso menos generalizado: o pato, o ganso, a galinha-d'angola, a pomba e o peru.

5. O uso de ervas aromáticas é também persistente, com pre-

valência da sálvia e da manjerona.

6. Os laticínios – com predominância do queijo, mas também do leite, da ricota e da manteiga – são presença obrigatória em quase todas as receitas.

7. As sopas – com grande riqueza de variações – são uma forma básica de preparação dos alimentos, chegando a ser, até mesmo, o prato principal de um almoço festivo, como é o caso da sopa de agnolini, ficando as carnes, a salada e o pão como seus complementos.

8. Os assados (ròsti) são outra forma recorrente de preparo, em especial de carnes (de porco, de aves, de caça), com tradição ininterrupta. São feitos no forno ou em braseiro, de que o menaròsto subsiste como um emblema de fartura.

9. O uso de restos de alimentos para a elaboração de novos pratos é uma das fontes mais ricas da diversidade culinária regional. São, em especial, muitas as receitas em que se utilizam restos de pão. Os molhos (tòcio), as sopas e as fritadas, com frequência, são feitos com restos de refeições.

10. Existe uma utilização relevante da moranga, da abóbora, do pepino e de outras cucurbitáceas, ao lado de vegetais coletados, como as verduras silvestres.

11. A horta, com sua variedade imensa de produtos vegetais, funciona quase como um “apêndice da cozinha”: nela estão as ervas aromáticas, os tomates, a cenoura, os feijões-de-vagem etc.

12. As frutas, de uso sazonal, não são cultivadas em pomares, mas de forma dispersa na propriedade, com exceção da parreira, organizada em latadas; esse parreiral, via de regra, localiza-se também junto à casa de morar.

13. Enquanto, no consumo cotidiano, o hábito é o de ser servido um prato único, com o complemento eventual de saladas e pão, nos dias festivos ou em ocasiões especiais a tendência é servir

grande variedade de pratos, que pode chegar a dez ou mais tipos de comida.

14. No que diz respeito à doçaria, a tradição camponesa trazida da Itália, pobre nesse aspecto, somente passa a ser enriquecida com as trocas culinárias realizadas no ambiente cultural gaúcho. Como observa Montanari (2008), o sal era, na Itália, o condimento dos pobres, inclusive para a preservação dos alimentos, enquanto o açúcar, por seu preço elevado, era de consumo das elites. No Brasil, a abundância do açúcar levou à sua incorporação progressiva na culinária da imigração.

15. O uso de bebidas não se restringiu ao vinho, que se tornaria, com o tempo, uma das principais marcas culturais e econômicas da região. Desde o início, existia a produção e o consumo da cerveja, da cachaça (feita em alambiques no vale do rio das Antas) e da “gasosa”, um refrigerante rudimentar obtido pela combinação de ácido cítrico, bicarbonato de sódio e açúcar.

A COZINHA "DA COLÔNIA"

O foco de atenção deste estudo é, o tempo todo, o da cozinha da “colônia”, que é como se identifica, na região, o ambiente rural. Tal se justifica, principalmente, porque é a cozinha rural a que mais está presa à utilização direta dos recursos locais: é uma cozinha rigorosamente territorial.

De outro lado, o tipo de transmissão da cultura, inclusive a gastronômica, nesse meio, faz-se por dois caminhos quase únicos: o da transmissão familiar, feita no âmbito doméstico, e o do aprendizado nas redes de vizinhança, com pouca influência externa. Quando esta ocorre – e disto foram observados exemplos em Antônio Prado – esse aprendizado tende a se incorporar também à tradição local preexistente.

Fazer vir à tona esses componentes não é tarefa fácil, uma

vez que não se dispõe de fontes escritas nessa cultura de tradição substancialmente oral. É necessário, assim, proceder, literalmente, a um inventário da memória, apoiado em fontes orais ainda possíveis de serem localizadas, o que ocorre em quantidade cada vez mais rara. Mas somente esse tipo de testemunho pode reconstituir o contexto em que se constituiu essa cozinha “da colônia” e sua rede de relações com a tradição e o território.

A COMIDA POBRE

Não se pode perder de vista que essa cozinha colonial, independente do grau de qualidade e de aprimoramento do sabor que possa ter, é uma cozinha da pobreza. Pobreza que resulta da escassez de recursos, limitados aos disponíveis e cultivados na propriedade, mas também do ciclo sazonal, que não permite a utilização dos mesmos produtos – sejam de origem vegetal, sejam de origem animal – ao longo de todo ano. Os produtos mais abundantes terminam por estabelecer a rotina alimentar cotidiana, que muitas vezes se resume a encontrar alternativas para o acompanhamento da invariável polenta como prato de sustento básico.

Por outro lado, a mesma pobreza pode levar a experimentos e ao uso da imaginação culinária: fritar flores de abóbora ou transformar os pulmões do porco em quitute são exemplos de como a extrema pobreza pode gerar soluções inesperadas.

Não cabe, porém, falar em miséria e em fome, que existiram, sim, nos primeiros anos da imigração e permaneceram como ameaça permanente sobre as cabeças das mães de família. Não são raros os testemunhos, como o relatado pela neta de uma mulher que enivou jovem, tendo de ela mesma manobrar o arado para sustentar os filhos pequenos e que entrava em pânico cada vez que a cesta de pão se esvaziava.

Essa situação de penúria é bem representada em uma cena

do romance *O quatrilho*, de José Clemente Pozenato (2008), em que o personagem Padre Giobbe chega, montado em sua mula, para o almoço na casa de uma família da colônia:

E era bom que estivesse morto de fome. Na mesa de Dona Iolanda, a estas horas impacientes da espera, ia encontrar na certa um banquete digno da velha Ilíada. Postas douradas de leitão, fatias de queijo rústico, a travessa de taiadèle laboriosamente cortadas em tirinhas uniformes, a salada temperada com vinagre tinto e toucinho. E, junto, o vinho vermelho, de cheiro acre, onde molhar os bocados de pão branco, prelúdio de uma sesta bem-merecida. No entanto, durante muito tempo, o que ele encontrava nas mesas dos colonos era uma pobre polenta envergonhada, a salada amarga de pissacàn e a indefectível galinha frita, guardada para o sacrifício no dia da visita do padre. os olhos das crianças tanto se extasiavam diante daquele raro prato de carne que ele, padre Giobbe, sentia remorsos de comê-la. Inventara então a história de que a galinha lhe fazia mal ao estômago. Mas, para que as crianças não fossem privadas dessa delícia nos seus dias de visita, cuidara de acrescentar que a sua comida predileta era precisamente polenta com molho de galinha. Deus lhe perdoaria essa meia mentira (p. 20-21).

UMA TRANSIÇÃO CRUCIAL

A partir dos anos 1960 do século passado, momento em que a cozinha tradicional se acha consolidada e passa para uma fase de expansão, surge, ao lado da possibilidade de enriquecimento da tradição, também o risco de degradação da forma original, degradação que pode ser constatada em pratos tão emblemáticos como o do agnolini ou do capelèti. Consumido, em sua origem, como elemento ritual nas festas religiosas – Páscoa, Natal, santo padroeiro –, passou à mesa festiva familiar dos domingos e, por último, ao consumo cotidiano, incorporando-se ao cardápio dos restaurantes e à mesa doméstica.

Tal ampliação da demanda levou – sem considerar outros fa-

tores intervenientes, como a produção em escala de animais domésticos – a uma progressiva degradação do produto, seja pela substituição dos ingredientes, seja pela simplificação do modo de fazer, acompanhada também do que se poderia chamar de degradação do gosto por parte do consumidor. Em síntese, a degradação do valor construído culturalmente tem raiz tanto na cadeia de produção quanto na cadeia de consumo.

Para se recuperar o valor cultural perdido com essa degradação, além da realização do inventário das práticas autênticas construídas pela tradição, parecem necessárias outras duas linhas de ação: a primeira, de identificação de “nínhos” em que a autenticidade cultural tenha sido preservada em maior grau; a segunda, de proposição de ações de intervenção na cadeia produtiva dos ingredientes e também na cadeia de consumo, neste caso por meio de um processo de reeducação do gosto. Como observa Montanari (2008), “o gosto é um produto cultural”, pois “o órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente (e, por isso, historicamente) determinado” (p. 95).

A COMIDA COTIDIANA

A alimentação cotidiana tradicional na mesa da colônia é extremamente simples. Geralmente, cada refeição consiste em um prato único, eventualmente acompanhado de um complemento de verduras ou de carne.

Antes das mudanças do ritmo diário, impostas inclusive pelos meios de comunicação e de transporte, o agricultor da colônia comia quatro vezes por dia: uma refeição rápida antes de ir para o trabalho na roça, assim que clareava o dia – café com pão e alguma “marmelada”; uma merenda – chamada colassión – no meio da manhã, feita no próprio local de trabalho, mais reforçada que o café da manhã, podendo ter “comida de sal” e até mesmo um copo

de vinho; o almoço do meio-dia (pranzo), que era a refeição mais abundante e consistente da jornada de trabalho, em geral tendo a polenta como prato principal; e, por fim, a janta (la sena), quase sempre uma sopa ou minestra, ou uma polenta brustolada com acompanhamento de sobras do almoço, servida no início da noite (caso não fosse servido o merendin no meio da tarde, próprio das jornadas longas de verão).

Na comida cotidiana havia uma ausência quase completa de carnes, mas estavam presentes seus principais derivados: o salame e outros embutidos, feitos com carne de porco, e o queijo de leite de vaca – uns e outros de produção também doméstica.

O ALMOÇO FESTIVO

No âmbito doméstico, os almoços festivos reduziam-se quase sempre às festas de casamento, quando a mesa deixava de ser parcimoniosa, apresentando variedade e abundância de pratos e vinho servido generosamente. Nessas ocasiões, reuniam-se as famílias dos nubentes e os vizinhos próximos, criando-se uma convivência mais ampla, ainda que realizada em âmbito doméstico.

Nos registros de uma casa de comércio dos inícios do século XX, é possível verificar, pela relação de compras anotadas no crediário dos fregueses, quando estava acontecendo um casamento na família, seja pelas despesas feitas para a aquisição de roupas novas, seja pela compra de especiarias e ingredientes especiais destinados à preparação do almoço.

O Natal e a Páscoa eram ocasiões também de preparo de almoços festivos, mas, nestes casos, limitados à família, sem ampliação do círculo de convivência.

Foto: preparo de alimento em fogão a lenha, déc. 1980.







Fotos: lambrequim em casa de madeira (propriedade de Luciano Zanella e posteriormente da família Letti), na área urbana de Antônio Prado (RS), e casa em madeira e pedra (propriedade da família Zeatto), na Linha 21 de Abril – Antônio Prado, déc. 1980.

O ALMOÇO DE DOMINGO

Também dentro do âmbito da família, o almoço de domingo foge da rotina da comida cotidiana e pode ser considerado o protótipo dos almoços festivos da comunidade ou, simplesmente, do “comer bem”.

No almoço de domingo é que se consolida um menu ou, para usar o conceito de Montanari (2008), uma sintaxe padrão da cozinha da imigração italiana. Com pequenas variações, começa com uma sopa, seguida da carne lêssa (cozida para a preparação do caldo, ou brodo) e acompanhamento de saladas ou de conservas em vinagre; um prato de carne acompanhado de massa, ou o risoto da tradição lombarda; e, por fim, os doces de sobremesa – tudo acompanhado de vinho.

O proprietário de um restaurante na cidade de Caxias do Sul, oriundo de região vizinha de Antônio Prado, serve, ao almoço e ao jantar, o mesmo menu, sem nenhuma alteração ou surpresa possível. E declara, com orgulho, que se inspirou no “almoço de domingo da casa de minha nona (avó)”. Essa informação confirma outro detalhe: o almoço do domingo instituiu-se como um evento matriarcal (mais do que patriarcal), para a reunião da família dispersa por outras casas e lugares, até mesmo na cidade.

O ALMOÇO DO DIA DE FESTA

A *sagra*, que é a festa do santo padroeiro da comunidade, constitui um dos elementos culturais mais fortes e mais persistentes trazidos da Itália pelo imigrante. Basta comparar qualquer dessas “festas de colônia” com a descrição e a interpretação que faz Gianluigi Bera (2006) a respeito desse “comer extraordinário” ainda vivo na região do Piemonte na Itália:



Almoço em festa de capela, déc. 1980.

Para o nosso mundo camponês a festa do padroeiro, e não apenas do ponto de vista alimentar, constitui o mais importante evento do ano, muito mais que o Natal ou a Páscoa. É a festa de identidade social, reforçada e expressa pelo culto semi-totêmico de um santo que a encarna fisicamente e a representa: é a festa da pertença e das raízes. A sua celebração consolida as relações interpessoais, interparentais e interfamiliares; reforça e renova o 'pacto social' da convivência" (p. 65, grifo nosso).

Tudo isso pode ser dito, com as mesmas palavras, das festas do santo padroeiro nas capelas da colônia, em Antônio Prado e em toda a região de imigração italiana. O modo de celebrar permanece, também, idêntico.

Na parte religiosa, há a "missa grande" (com cânticos e sermão longo e festivo), a procissão e, em muitos casos, a novena. Há também uma parte recreativa, com jogos variados (cavalinhos, roda-da-fortuna, jogo de argolas, bochas). Manifestam-se ainda expressões ruidosas de alegria, com a banda de música (que acompanha inclusive a procissão) e os foguetes ou morteiros.

Mas a culminância da sagra está no almoço festivo. Repetindo a tradição trazida da origem, comparecem a "parentela ampliada", isto é, os membros distantes das famílias. São convidados os parentes que residem em outras capelas e as pessoas das cidades que mantenham relações mais ou menos próximas com a comunidade, "ativando um círculo virtuoso de trocas que multiplica potencialmente as ocasiões festivas" (Bera, 2006, p. 65). São essas festas também que "permitem ao camponês ampliar e articular o âmbito matrimonial", já que muitos namoros e casamentos começam nelas, graça à oportunidade de se conhecerem pessoas de fora do círculo local.

O almoço de festa abre-se, inverno ou verão, com uma sopa requintada, quase sempre a de agnolini ou capelèti, elaborada pelas cozinheiras mais competentes da comunidade, acompanhada de

queijo ralado e pão de trigo. Segue-se a ela o lessso (carnes de gado e de galinha fervidas para a elaboração da sopa) e o pien (embutido feito com a pele do pescoço da galinha), acompanhado do cren (raiz-forte ralada e curtida em vinagre de vinho tinto), de saladas e de outras conservas de vegetais em vinagre. Depois, são servidos os pratos quentes, que podem variar de localidade para localidade: uma massa ou um risoto, ou ambos, e carnes de galinha e de leitão. Atualmente, não é raro que tenham se incorporado a esse almoço festivo o galeto (de criação urbana) e o churrasco da tradição gaúcha, ambos servidos em espetos.

A CULTURA DO SUÍNO

No mundo rural das colônias italianas, a criação doméstica de suínos teve valor não apenas econômico e nutricional, mas também cultural, histórico e até mesmo folclórico. "Do porco aproveita-se tudo, menos o berro", diz um jocoso ditado popular. Apenas esse capítulo da cultura alimentar da região mereceria um longo e detalhado estudo, ainda por ser feito.

Logo nos primeiros anos da colonização, a criação de porcos teve importância econômica vital. O milho abundante e sem mercado de compra foi direcionado para a suinocultura, voltada inicialmente para a produção de banha, que chegou a ser chamada de "ouro branco". Jean Roche (1969) afirma: "o milho transformado em gordura rendia três vezes mais que o milho vendido em grãos" (vol. I, p. 257).

A criação de suínos vinha também ao encontro de uma cultura de produção de derivados da carne suína, existente no norte da Itália desde a Idade Média. Nas colônias italianas, e especificamente em Antônio Prado e na vizinha Nova Roma do Sul, a produção de salames, presuntos e outros derivados adquiriu destaque em exposições realizadas inclusive na capital do estado.

O preparo do salame e a tradição que envolve criar o porco, carnear, preparar o torresmo, a banha, o *lardo*, a pancetta, o *codeguin*, a morcilha (*morcela*) de sangue e, mais recentemente, o *culatello* e o *zampone*, contêm saberes e fazeres ricos em elementos culturais que necessitam de registro e valorização, para não se perderem no anonimato da produção e do consumo industrial.

Inúmeros pratos da cultura culinária local dependem dos ingredientes provenientes da criação doméstica de suínos.

UMA CULTURA ENOLÓGICA

Não se pode desconsiderar, na cultura alimentar dessa região, a importância do vinho, que apresenta estreita vinculação com o território, a tradição e as técnicas de produção. O vinho não é apenas uma bebida obrigatória à mesa, mas também ingrediente na elaboração de alguns pratos, sem contar a função central no sistema alimentar desempenhada por um de seus derivados: o vinagre.

No início, a produção de vinhos era rigorosamente familiar, o que se refletiu na arquitetura característica das casas do meio rural na região. Em geral feitas de madeira, as casas eram construídas sobre uma base de alvenaria, de pé-direito elevado, dentro da qual se abrigava a cantina – nome local dado ao espaço de fabricação do vinho.

A produção de vinhos teve, porém, seu grande incremento com a criação das cooperativas vinícolas, como aconteceu também em Antônio Prado. Nem todas tiveram sucesso: algumas foram extintas, outras se transformaram em empresas particulares. Traz-se aqui, no entanto, apenas a título de exemplificação, uma relação de vinhos hoje produzidos por uma cooperativa local, a Agroindustrial Pradense.

São vinhos de videiras comuns e tradicionais, como a Isabel, para vinho tinto, e a Niágara e a Moscato, para vinhos brancos,

mas já com a incorporação de vinhos de cepas viníferas especiais, como o Merlot e o Chardonnay. Todos eles trazem a marca, Primo Fior, na língua Talian, que faz referência à qualidade de “primeira flor” desses vinhos. A relação é extraída de catálogo divulgado pela cooperativa:

Vinhos varietais tintos: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Vinhos varietais brancos: Chardonnay, Niágara.

Vinhos comuns (uvas Isabel, Moscato, Bordô): Vinho tinto de mesa seco, vinho branco de mesa seco, vinho rosado de mesa seco, vinho tinto de mesa suave, vinho branco de mesa suave.

Vinho espumante: Moscatel (pelo processo Asti).

O elenco de vinhos mostra que a diversificação e o refinamento do gosto ocorrem também nesse ramo da alimentação, com influência recíproca da culinária e sobre ela.

EM CONCLUSÃO

Após essas considerações, acredita-se terem sido apresentados alguns dos elementos fundamentais para a compreensão do significado da autêntica cozinha da imigração italiana na região objeto de estudo. É nesse contexto que deverá ser lido o receituário aqui recolhido.

Foto: casa mista de madeira e pedra – Linha 21 de Abril, Antônio Prado.



SEGUNDA PARTE – O CÓDEX CULINÁRIO





s receitas a seguir constituem uma seleção que reflete como é hoje a cozinha no território estudado, vista na sua relação com a tradição construída pelo imigrante italiano: sua autenticidade decorre precisamente de suas raízes históricas e territoriais. Todas elas correspondem a pratos efetivamente preparados na atualidade, seja no âmbito das famílias, seja no dos restaurantes.

Vê-se, portanto, que este receituário não tem por objetivo fixar um padrão do passado, mas, ao contrário, oferecer referências para que a autenticidade histórica e territorial possa ser mantida mesmo com as mudanças e transformações que o processo cultural opera. Em outras palavras, nesse receituário apresenta um panorama do estado atual da cozinha, que pode ser confrontado com as informações colhidas sobre essa mesma tradição no passado e que pode servir de norte para a sua evolução futura, dentro da mesma linha de autenticidade.

Pode-se observar que as receitas não apresentam sempre a mesma estrutura. Algumas trazem o elenco dos ingredientes e os procedimentos bem detalhados; em outras, a descrição do modo de fazer é sumária; em algumas, são acrescentados comentários; em outras, fica-se apenas com o registro documental. Isso significa que não apenas a cozinha está em evolução, mas também o conhecimento sobre ela tem etapas a percorrer.

Nas receitas a seguir não se indica a autoria das informações, que, no entanto, estão registradas e arquivadas.¹ Foi dada preferência às receitas de família, no caso, de famílias ainda residentes ou com raízes em Antônio Prado. Algumas dessas famílias pesqui-

¹ Parte das receitas aqui relacionadas foram obtidas em pesquisa realizada pelo “Projeto Ecantas: Elementos Históricos e Culturais na Área do Complexo Energético Rio das Antas”. O trabalho foi efetuado pela mesma equipe deste estudo. Esse conjunto de receitas, todas da mesma região de Antônio Prado, foi publicado com o título de “A cozinha colonial do Rio das Antas” (2009), pela Editora da Universidade de Caxias do Sul, com patrocínio da Ceran – Cia. Energética Rio das Antas.

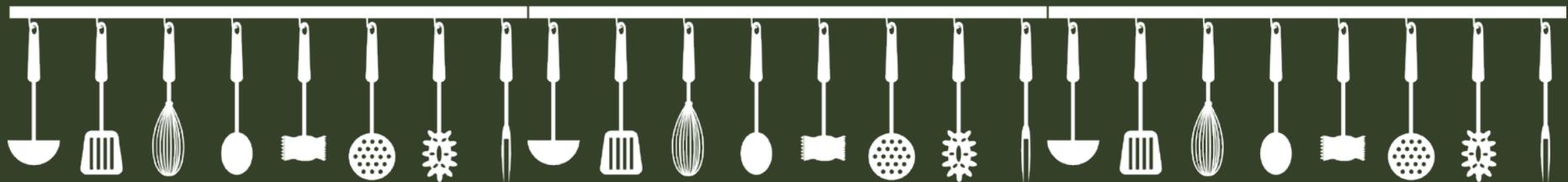
sadas utilizaram o saber-fazer herdado para constituírem negócios no ramo da alimentação, seja em restaurantes, seja em pequenas empresas que produzem pratos tradicionais da cozinha da imigração italiana em outras cidades da região.

Este critério da raiz familiar da culinária regional, mesmo quando transformada em negócio, parece importante porque é dentro de casa que se perpetua a tradição. Os restaurantes, em geral, são mais sensíveis ao estímulo de influências externas, que muitas vezes nem sequer têm relação com alguma forma de cultura ou que, quando a possuem, oferecem a chamada “cozinha típica”, em que os modos de fazer e os ingredientes característicos da história de cada prato já não existem.



Salame, copa, crôstoli, pão e vinho.

SOPAS



Asopa, na acepção local, é uma minestra cuja composição principal é o brodo (o caldo). Dicionarizada em língua portuguesa, o verbete “sopa” é definido como “alimento líquido que consiste basicamente em um caldo (de carne, galinha, peixe, legumes etc.), podendo conter pedaços desses ingredientes e/ou massas, cereais, verduras, ou ser engrossado com farinhas diversas, e que geralmente se come com pão”.

A palavra deriva do gótico supôn – donde suppa, que significa “pedaços de pão empapado em líquido”. Respeitada a etimologia, presume-se que a sopa de pão seria a mais antiga das sopas, da qual todas as demais descendem. Todavia, nada sabemos sobre o

que continha aquela panela feita de fibras trançadas e recobertas de barro cozido, que foi ao fogo com água e mariscos, ou água e espelta, ou castanhas, ou folhas de almeirão selvagem. De qualquer forma, a sopa está entre os pratos mais antigos de que se tem notícia.

A minestra (sopa) é, às vezes, feita apenas com toucinho refogado, algumas folhas da horta e água, ou com um punhado de feijão, sal e água. Esse foi um dos lados dessa comida do pobre, talvez o mais conhecido dos imigrantes, por seus filhos e netos, na grande maioria. O outro foi o que triunfou entre as especialidades da cozinha da imigração: a sopa de agnolini.



SOPA IMPERIAL

Considerada uma legítima especialidade de Antônio Prado, a Sopa Imperial é de feitura delicada e saborosa. Os quadradinhos de

Tipologia: primeiro prato

Sazonalidade: primavera-outono-inverno

Dificuldade: média

Tempo de execução: 2 horas

Técnica de cozimento: fervura

Utensílio: uma panela, uma tigela e uma assadeira.

Ingredientes (para 6 pessoas):

6 ovos

600 g de farinha de trigo

2 colheres de sopa (cheias) de queijo parmesão ralado

1 colher de café de noz-moscada ralada

1 colherinha de sal

2 colheres de sopa de manteiga derretida (morna).

Execução: bater ligeiramente os ovos, acrescentar em seguida a noz-moscada e o sal, depois colocar o queijo, bater mais um pouquinho (pode ser usada batedeira ou batedor manual). Acrescentar a manteiga derretida (morna, mais para quentinha). Por fim acrescentar a farinha até obter o ponto de massa para bolo. Untar com manteiga, uma assadeira retangular, enfarinhar e colocar a massa para assar em forno médio por, aproximadamente, 40 minutos. Para saber se a massa está cozida, espetar um palito; se o palito sair limpo, está pronta. A parte de cima deve ficar um amarelo claro brilhante, não pode nunca tostar na parte superior. Depois de fria, cortar em quadradinhos de, mais ou menos, meio centímetro.

massa assada no forno são crôutons de queijo parmesão mergulhados em brodo de galinha.

Corta-se antes, em tiras que darão origem a palitinhos e, depois, os quadradinhos de meio centímetro. Colocar no caldo, já fervendo, por mais ou menos dois minutos.

Nota: se os ovos forem muito pequenos, colocar deve-se acrescentar um a mais. A farinha prevista é de 600 g, mas recomenda-se começar com 500 g, porque a quantidade de farinha necessária é relativa. Para não errar, comece usando metade da farinha e vá acrescentando aos poucos até atingir o ponto certo. Lembre-se: são duas colheres de sopa de queijo parmesão ralado para cada ovo. Nossa receita, aqui, é de 6 ovos; portanto, serão 12 colheres de queijo ralado. Cuide do sal, lembrando que o queijo já é salgado. Como já se disse acima, a massa da sopa, ao cozinar, não pode tostar na parte de cima; por isso, não utilize forno com dourador. A parte de baixo da massa, que fica em contato com a assadeira, essa sim ficará mais escura e precisa ser retirada. Ao despejar a massa na assadeira de (25 cm X 25cm, sugestão), ela deverá atingir uma altura de aproximadamente 3 dedos ou 3 cm. Não se impressione com a altura indicada na receita da Emília Romagna logo abaixo, leia com atenção e observe que a quantidade prevista é para uma pessoa. Para cozinhar a sopa, utilize o mesmo brodo proposto para a sopa de agnolini.

Referências: a presença, na antiga colônia Antônio Prado, de um contingente de imigrantes oriundos da Emília Romagna autoriza a hipótese de que a receita da Sopa Imperial já fosse de domínio da família referida, ainda desde a Itália. Por outro lado, considerando

que alguns imigrantes retornaram ao país de origem para adquirir ferramentas, insumos e outros equipamentos como – parece ter sido o caso –, é plausível que aquele filho de imigrantes emilianos tenha “importado” também a receita da Sopa Imperial.

Um exemplo de que imigrantes estabelecidos na Serra Gaúcha realizavam viagens à Itália e retornavam trazendo o que havia de “novo” – até mesmo no campo das canções – encontra-se no acervo do Cancioneiro Popular da Imigração Italiana no RS, registrado pela equipe do Projeto ECIRS – UCS. Canções antigas foram revestidas de novas letras alusivas à Primeira Guerra Mundial; outras foram compostas para registrar batalhas, a igrejinha nas montanhas nevadas, entre tantas outras referências. Essas composições foram incorporadas ao repertório dos grupos pesquisados sem que eles próprios soubessem como elas haviam chegado até eles. Assim, às canções tradicionais somaram-se daquelas ligadas à guerra, com toponímicos de combates cruentos que se tornam experiências partilhadas “da dor da guerra”, embora esses ítalo-brasileiros não conhecessem os lugares mencionados. É justamente por isso que continuam sendo cantadas. Desse modo, é possível estabelecer um paralelo entre a canção e a receita, quando se trata de elementos identitários ancorados na tradição.

Seja como for, a Sopa Imperial só é conhecida em Antônio Prado e em Caxias do Sul, onde ainda é produzida em uma casa de

massas especializada, de propriedade de uma família que migrou de Antônio Prado. Receita dessa família há mais de sessenta anos, a Sopa Imperial conta com consumidores fiéis, que aguardam os primeiros frios do outono para renovar o prazer de saboreá-la no brodo de galinha da colônia.

Em apoio a essa versão, depoimentos fidedignos que uma casa de pastos da Zona Golin, em Antônio Prado, era frequentada por uma família de imigrantes que se transferira para a capital do estado nas primeiras décadas do século XX. O retorno sistemático dos conterrâneos, em determinados períodos do ano, é lembrado como o de “gente que gostava de comer bem, apreciava produtos de boa qualidade e de especialidades como o presunto de Parma e o queijo *parmigiano reggiano*. Quando não encontrados “no Prado”, tais produtos eram trazidos de Porto Alegre. Eles próprios organizavam seus almoços e jantares, e, embora fossem ciosos de seus conhecimentos culinários a ponto de dispensarem os proprietários ou serviços da cozinha, isso não impediu que a receita fosse descoberta. A receita transcrita a seguir, permite comparações com a receita de Sopa Imperial registrada em Antônio Prado, quer dos ingredientes quer do modo de fazer.

A receita a seguir, oriunda da Emilia-Romagna, serve como termo de comparação para a Sopa Imperial de Antônio Prado.



ZUPPA IMPERIALE (SOPA IMPERIAL) (receita originária da zona de Faenza – Emília-Romagna)

Ingredientes (para 1 pessoa):

30 g de *semolina* (farinha de trigo)
20 g de *parmegiano reggiano* ralado
20 g (escassas) de manteiga
1 pitada de noz-moscada
1 ovo
Sal, pimenta a gosto
Caldo (*brodo*) de galinha (melhor ainda se for de capão).

Execução: amoleça a manteiga, misture a farinha e depois acrescente os demais ingredientes. Despeje o composto em uma assadeira untada, de modo que fique com um centímetro de altura e leve ao forno preaquecido com temperatura média por aproximadamente 15 minutos. Cuide para que não fique tostado na superfície. Quando estiver frio, corte em quadradinhos pequenos. Meia hora antes de servir, despeje-os no caldo quente e sirva.

Fonte: <http://www.emiliaromagnaturismo.it> (acesso em abr. de 2010).

Nota: uma variante da Sopa Imperial encontra-se no livro de Carolina Nabuco (2002). Filha de Joaquim Nabuco, viveu por longo tempo no estrangeiro e construiu para si, em sua biblioteca, imagina-se, uma estante especial para abrigar trinta livros de cozinha em inglês e francês. Tirada dos livros ou obtida depois de servir-se dela, em algum jantar, aqui está a receita de *Consommé à la Royale* de Carolina Nabuco, para 8 pessoas: tomar 50 g de parmesão

ralado. Misturar com 20 g de farinha de trigo, pôr sal, pimenta e noz-moscada. Bater numa tigela 2 claras de ovo em neve. Acrescentar 2 gema sem bater, e depois a mistura de queijo e farinha. A mistura deve ser feita com rapidez e cuidado para as claras não se desfazerem. Assar no forno em assadeira untada. Antes de esfriar, cortar esta *royale* em forma de losangos e jogar esses *croûtons* em cima do *consommé*, mas nunca ao fundo da sopeira.

SOPA IMPERIAL (variante)

Ingredientes
15 ovos
15 colheres de queijo ralado
2 colheres de manteiga derretida
1 colher de noz-moscada
1 pitada de sal
Farinha, o suficiente para amassar.

Execução: bata os ovos com a manteiga e o sal. Coloque os demais ingredientes. Amasse bem, coloque a massa em assadeira untada com azeite e farinha. Asse durante 50 minutos. Quando a massa estiver fria, corte em quadradinhos de 0,5 cm de lado. Cozinhe em caldo de galinha. A receita é para uma grande quantidade de massa, que pode ser guardada no freezer.

SOPA DE AGNOLINI

Agnolini é uma massa recheada em forma de pequenas bolinhas com uma aba, que na área das Antigas Colônias Italianas, também recebe o nome de Capeletti. O recheio pode variar – três tipos de carne ou apenas dois, com linguiça fresca, ou sem –, mas o modo de preparar o invólucro é sempre o mesmo: a massa deve ser

Tipologia: massa recheada

Sazonalidade: outono-inverno

Dificuldade: grande

Tempo de execução: de 3 a 4 horas

Técnica de cozimento: fervura

Utensílio: rolo ou máquina para massa, duas panelas, um coador.

Ingredientes para a massa (para 6 pessoas):

500 g de farinha de trigo

3 ovos

1 colher de sopa de leite

Ingredientes para o recheio:

1 galinha cortada em postas

500 g de alcatra

150 g de copa

1/4 xícara de óleo

6 colheres de sopa bem cheias de queijo parmesão ralado

1 cebola

2 dentes de alho

temperos verdes (salsa, sálvia, cebolinha)

1 e 1/2 colher de massa de tomate

farinha de pão ralado (quanto baste)

espichada finíssima e cortada em quadrados de 2,5 cm a 3,0 cm. O nome deriva do italiano agnolo, (do latim agnus), que significa cordeiro. Originalmente, a carne de cordeiro era utilizada em Roma para compor o recheio dessa sopa, servida como ritual na Páscoa e no Natal.

1 noz-moscada pequena ralada

Sal a gosto

Ingredientes para o caldo:

1 galinha de colônia cortada em pedaços (menos o pescoço)

800 g de ponta de peito (carne de boi)

4 a 6 ossos de alcatra

1 cebola grande

2 dentes de alho

1 buquê de temperos verdes, um talo de aipo, uma cenoura.

Execução: amasse bem os ingredientes até obter uma mistura homogênea. Estenda a massa com o rolo até que fique bem fina. Corte em quadrados, coloque o recheio e molde, um a um, os *agnolini*.

Modo de fazer o recheio: em uma panela grande, aqueça o óleo e refogue primeiro a alcatra (por ser a carne mais dura). Acrescente a galinha, a copa, a cebola cortada em pedaços, o alho, os temperos verdes e a cenoura. Cozinhe, adicionado água quente aos poucos para evitar que as carnes grudem no fundo da panela. Junte a massa de tomate. Quando a carne estiver cozida, retire do fogo e deixe esfriar. Separe a galinha, removendo pele e ossos. Passe tudo na máquina de moer carne por duas vezes – ou, preferencialmente, em um processador de alimentos. Com a pasta de carnes pronta,

acrescente a noz-moscada, a farinha de pão ralado e o parmesão ralado. Se o recheio estiver muito mole, adicione meia colher de farinha de trigo. Espiche a massa, corte quadrados de 2,5 cm de lado, recheie e feche os agnolini em forma de triângulo. Una as duas pontas da base do triângulo, deixando um pequeno orifício no centro – isso permitirá que a massa cozinhe por inteiro.

Modo de fazer o brodo: coloque em uma panela grande 5 litros de água fria e juntar os ossos de alcatra e a ponta de peito. Deixar levantar fervura e, à medida que se formar a espuma, retire-a com a escumadeira. Acrescente os pedaços da carne de galinha e os demais ingredientes, incluindo o sal e os grãos de pimenta. Tampe parcialmente a panela, deixando uma pequena abertura para o vapor escapar. Quando a carne estiver cozida, transfira-a para outra panela. Coe o brodo em peneira bem fina ou em pano branco. Na panela em que foi colocada a carne lessa (fervida), acrescente três conchas de brodo para conservá-la aquecida até a hora de servir. Leve o brodo novamente à fervura, despeje nele o agnolini e controle o tempo de cozimento. Sirva o agnolini no caldo, finalizando com queijo parmesão ralado.

Referências: na obra *Di terra e di acqua: identità sociale della cucina mantovana*, coletiva de restauradores, acadêmicos e sociólogos, há uma referência à sopa de agnoloni, que merece registro pelo que traz de informação sobre a mais saborosa e elegante sopa da cozinha da imigração.

O almoço tradicional da culinária mantuana, nas antigas festividades de inverno, era composto apenas por algumas fatias de salame e polenta brustolada (na grelha), sopa de agnolini, vários tipos de carne lessa e, para encerrar, uma torta, provavelmente a *sbrisolona*. Como outras massas recheadas, o agnolini tem origens controversas. É certo, no entanto, que suas origens



Bruno Zulian/UCS

culturais e territoriais se perdem no tempo, resultando em inúmeras variantes de sabor e de definições. Ainda que identificado por elementos centrais – como a sfoglia (a folha da massa) e o recheio de carnes variadas –, o gosto particular da receita varia de família para família e, maior escala, de região para região.

O agnolini é de provável origem nobre (a carne jovem era prerrogativa dos ricos), e conservou uma aura de solenidade que lhe confere a dignidade de “prato príncipe” nas mesas mantuanas no Natal e na Páscoa, para festejar um evento doméstico importante, ou para tornar suntuosa a festa do lugar. Cada família mantém seu próprio modo de fazer preparo do agnolini. Até mesmo os restaurantes pesquisados, situados em diferentes pontos da província e depositários das culturas gastronômicas distintas, apresentam pequenas variações que individualizam o recheio e o prato, sem abandonar o sistema ditado pelas tradições do território mantuano.

Outras notas sobre a Sopa de Agnolini: 1) a tradição de cozinhar o agnolini no brodo de capão (ou galinha) remonta às indicações de Maestro Martino e de Bartolomeu Sacchi, conhecido como Platina, humanista e bibliotecário do Vaticano (Piadena, 1421 – Roma, 1481). Platina é autor de um curioso tratado de culinária *De honesta Voluptate* e, junto com Maestro Martino, propunha que as “trouxinhas recheadas fossem cozidas no mesmo líquido em que haviam sido preparadas as carnes lessas”. 2) o agnolini mantuano é chamado em Roma de agnolotti, forma derivada de agnelotti, em razão de conter carne de cordeiro (agnelo) e de ser tradicionalmente preparado por ocasião da Páscoa. Na Emília Romagna, chama-se Capeletti, nome derivado de cappello, porque a forma dos Capeletti lembra o chapéu medieval, bem como chapéu de cardeal e o chapéu dos granadeiros de antigamente.

Fotos: preparo de agnolini para a festa de Nossa Senhora de Monte Bérico – Linha 21 de Abril, Antônio Prado, 2004.



SOPA DE AGNOLINI (variante I)

Ingredientes para a massa:

500 g de farinha de trigo
2 ovos
1 colher de óleo.

Ingredientes para o recheio:

250 g de carne de frango
250 g de carne de gado
1 cebola
2 dentes de alho
Tempero verde
Salsinha
Cebolinha verde
Manjerona
1 pauzinho de canela
Queijo ralado a gosto
Noz-moscada a gosto
Sal

Execução: refogue as carnes com uma cebola, 2 dentes de alho, um punhado de temperos verdes – salsinha, cebolinha verde, manjerona – e acrescente um pauzinho de canela. Para melhor concordância das orientações, inverter a ordem da oração para: "Em seguida, retire os temperos maiores e o pau de canela e passe tudo na máquina de moer carne. Depois de moído, coloque um pouco de queijo ralado, uma pitada de noz-moscada e sal a gosto. Prepare a massa, abra com o rolo e deixe-a bem fina.

SOPA DE AGNOLINI (variante II)

Ingredientes para a massa:

3 ovos
1 colher de azeite de oliva
Farinha de trigo, o suficiente para amassar.

Execução: bata os ovos, acrescente o azeite de oliva e a farinha. Sove bem a massa.

Ingredientes para o recheio:

250 g de carne de gado
250 g de carne de galinha
1 colher rasa de banha
3 colheres de pão triturado
9 colheres de queijo ralado
1 ovo
1 pitada de noz-moscada
Salsinha, manjerona, alho, cebola e sal a gosto

Execução: coloque numa panela a carne de gado e de galinha com a banha. Salgue e doure a carne. Acrescente os temperos, salsinha, manjerona, alho, uma cebola. Deixe fritar tudo isso, sem colocar água, até cozinhar. Depois de tudo misturado e cozido, moa e acrescente o pão triturado, o queijo, a noz-moscada e um ovo cru. Misture bem e o recheio ficará pronto. Estique a massa bem fina com o rolo ou a máquina, corte em quadradinhos e recheie. Cozinhe em brodo (caldo) de galinha.





SOPA DE AGNOLINI (variante II, com o nome de *Capeletti*)

Ingredientes para a massa:

7 ovos
1 colher de óleo
1/2 colher de sal
5 colheres de água
1 kg de farinha de trigo

Execução: faça um monte com a farinha e abra uma cova no meio. Quebre os ovos um a um. Misture, acrescente água, o óleo e o sal. Amasse bem. Estenda a massa com o rolo até ficar bem fina. Corte em quadrados pequenos, coloque o recheio e molde os capeletti.

Ingredientes para o recheio:

250 g de guisado de carne de gado
250 g de moelas de galinha
1 fígado de galinha
Queijo ralado
Pão dormido triturado
Cebola verde, salsa, orégano, manjerona, alho, pimenta, noz-moscada, manteiga e sal a gosto
1 linguiça fresca (opcional, para deixar o recheio mais saboroso).

Execução: retire a gordura dos miúdos de galinha e corte-os em pedacinhos. Coloque numa panela o óleo e a cebolinha verde e frite. Acrescente a linguiça quando estiver quase dourado, junte os outros temperos e, após, os miúdos de galinha. Deixe cozinhar. Quando estiver cozido, retire do fogo e deixe amornar. Na máquina de moer carne, moa os miúdos três vezes, junto com alguns pedaços de pão dormido triturado. Quando pronto, coloque a noz-moscada e o queijo. A noz-moscada deve apenas perfumar levemente o recheio.

CAPELETTI À EMILIANA

Ingredientes:

Ingredientes para a massa (para 8 pessoas):

600 g de farinha de trigo

6 ovos

Ingredientes para o recheio:

200 g de pão triturado

150 g de parmegiano reggiano ralado

50 g de presunto cru

50 g de vitelo magro

50 g de carne de porco magra

50 g de carne de gado magra

50 g de manteiga

Sal e noz-moscada

Execução: moer todas as carnes, deixando-as bem finas. Levar a carne moída ao fogo com a manteiga quente. Refogá-la muito bem, mexendo, constantemente com uma colher de pau, evitando que grude no fundo da panela. A carne cozida deve ficar quase seca.

Despejar numa tigela o pão triturado e acrescentar a carne bem quente e misturar. Se ficar muito seca, acrescentar um pouco de caldo morno. Incorporar o queijo, o presunto picado bem fino, sal, o quanto baste e uma pitada de noz-moscada. Com a farinha e os ovos preparar a massa conforme a receita, abrir uma folha muito fina e, usando o recheio, fazer os *capeletti*. Depois abrir, com as mãos (e a ajuda do rolo de massa), cortá-la em quadrados com 3 cm de lado, cobrindo-os com uma toalha. Para que durante a confecção dos Capeletti a massa não seque muito, é bom preparar um pouco de cada vez. No centro de cada quadrado de massa colocar um pouco de recheio, fechar a massa em triângulo. O lugar de fechamento do “capeleto” na Emília, ou seja, as duas pontas do triângulo se juntam. Tradicionalmente são servidos no brodo de carnes mistas e depois polvilhados com queijo ralado. Aqueça o brodo e quando estiver fervendo, colocar os Capeletti, assim que estiverem cozidos (levarão pouco tempo se tiverem sido feitos na hora). Servir no brodo em que foram cozidos.



SOPA DE CANEDERLI

'Canederli' é o termo utilizado na região investigada para designar uma sopa de bolotas, de tamanho variável, feitas de pão dormido e outros ingredientes. Trata-se de uma tradição de origem trentina e é chamado também de *calendre*. As duas designações derivam do alemão 'knödel', utilizado na vizinha Áustria, onde era

Tipologia: sopa ou nhoque

Sazonalidade: todo o ano

Dificuldade: pequena

Tempo de execução: 40 minutos

Técnica de cozimento: fervura

Utensílio: uma panela, uma frigideira.

Ingredientes:

500 g de pão dormido

2 ovos

1 linguiça fresca

50 g de presunto (facultativo)

1 molho de salsinha

1 punhado de queijo ralado

1 colher de farinha de trigo

1/2 litro de leite

Execução: pôr o pão cortado em pequenos cubos em uma tigela e molhar com leite quente, deixando absorver por algumas horas. Desmanchar o pão com o garfo, juntar então a linguiça desmanchada, previamente refogada em uma panela, o presunto picadinho, o

um prato antigo dos Habsburgos, e servido tanto no caldo como ao molho, como nhoques. Na região de imigração italiana, o 'canederli' parece ser utilizado apenas em sopas. A primeira receita a seguir pode ser considerada mais próxima da tradição trentina, seguida de variantes mais ou menos distantes.

queijo ralado, a salsinha triturada, uma pitadinha de sal e a colher de farinha. Misturar bem todos os ingredientes e com o composto, fazer bolas, passar na farinha de trigo e colocá-las no caldo fervente por 10 minutos.

SOPA DE CANEDERLI (variante I)

Ingredientes:

500 g de pão dormido picado

500 ml de leite, ou quanto baste

queijo ralado a gosto

uma pitada de canela em pó

uma pitada de noz-moscada ralada

400 g de guisado

2 ovos

Execução: pique o pão, umedeça com leite quente, junte o queijo, a canela e a noz-moscada. Acrescente o guisado já cozido, misturar tudo, sem amassar, com uma colher de pau. Junte os ovos bem batidos, com uma pitada de sal, e continue misturando. Se ficar muito mole acrescente à massa um pouco de farinha de trigo. Faça bolas (não muito grandes) e passe-as na farinha de trigo. Coloque no caldo fervente por 10 minutos. Sirva.

SOPA DE CANEDERLI (variante II)

Ingredientes para o caldo:

2 peitos de galinha
500 g de ponta de peito ou músculo
1 cebola grande
3 dentes de alho
3 tabletas de caldo de galinha
1 maço de temperos verdes
5 litros de água.

Ingredientes para os grumos (as “bolinhas”):

1 xícara e meia de queijo parmesão ralado
1 xícara e meia de farinha de rosca
Manjerona e salsa picada
3 a 4 ovos
2 colheres de farinha de trigo
200 g de linguiça bem picada

Execução: misture todos os ingredientes. Coloque no caldo fervente as pequenas bolinhas. Na primeira vez que cozinhar os canederli, se os grumos se desmancharem no caldo, acrescente um pouco mais de farinha. Em poucos minutos de fervura a sopa estará pronta.

SOPA DE CALENDRI (variante dialetal de Canederli)

Ingredientes:

1 linguiça nova
1 pão dormido
temperos verdes – salsa e cebolinha
queijo ralado – um prato bem cheio
1 ovo e noz-moscada ralada
1 punhado de farinha de trigo
caldo (quanto baste)

Execução: frite a linguiça com os temperos. Corte o pão em fatias bem finas e umedeça com o caldo. Misture o pão com a linguiça já frita e meio fria, o queijo, o ovo e a farinha. Amasse bem e faça as bolinhas. Cozinhe no caldo fervendo.



SOPA MISÉRIA DELE DONE

É provável que o *ingrediente para a sopa conhecida como 'Miséria dele done'*, expressão ambígua com seu tanto de ironia, ou sua dose de verdade, seja a massa mais pobre e simples que alguém possa fazer. Miséria, neste caso, pode ter o sentido de preguiça, pouca vontade de fazer o que quer que seja, donde o termo em Talian, no aumentativo, 'miseriona', que significa preguiçosa. Pode também a palavra ter o mesmo sentido de miséria em português, o de pobreza extrema. Fazer uma sopa de grumos de farinha de trigo, água e, eventualmente, um ovo é o que se poderia chamar de extrema frugalidade.

Ingredientes:

2 xícaras de farinha de trigo
1 ovo
3 colheres de sopa de água
1 pitada de sal

Execução: tome uma tigela, abra o ovo, acrescente a água e o sal. Bata ligeiramente e vá despejando aos poucos a farinha e, com as pontas dos dedos, misture até formar grumos. Despeje no caldo fervendo, deixe cozinhar por três minutos e sirva. Esse tipo de sopa não consta de nenhum receituário, mas continua sendo feita. A evolução do gosto praticamente a relegou ao limbo do repertório da cozinha de imigração. Seu registro deve-se a ter sido lembrada por uma informante, que disse que, com farinha, água e ovos, ainda faz uma deliciosa "sopa de preguiça de mulher".

SOPA DE SFREGOLOTI

O nome 'sfregoloti' (possivelmente derivação dialetal de 'frègole' – farelos, migalhas) é usado para designar uma variante da sopa 'miseria dele done'. A receita a seguir inclui queijo ralado entre os ingredientes, sinal de evolução do gosto, entre outros aspectos.

Ingredientes:

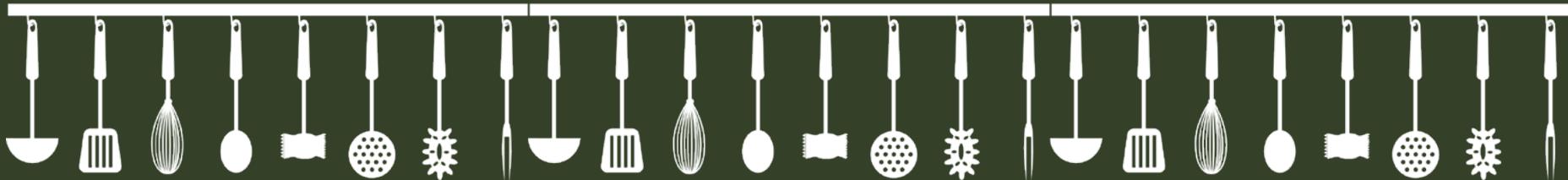
Ovos
Farinha de trigo
Queijo ralado
Caldo de verduras ou de carne

Execução: para cada ovo, coloque 1 e ½ xícara de farinha de trigo, sal e queijo ralado a gosto. Misture até a massa ficar esfarrelada (formando pequenos grumos) e coloque-os no caldo por 10 minutos.





MINESTRA



Dicionarizada em língua portuguesa como sendo “sopa de arroz ou massa, com legumes e verduras” o termo *minestra* deriva do verbo *minestrare* (variante do latim *ministrar*) que significa servir (a comida) à mesa. Na linguagem local, a *minestra* difere da sopa (em italiano “zuppa”), que é de preparo mais complexo e sofisticado, enquanto a *minestra* é simples tanto nos ingredientes quanto no modo de fazer.

A *minestra* é um prato difundido nas tradições e nos hábitos alimentares de muitos países, particularmente naqueles de tradições mediterrâneas como a Itália, a França, a Espanha. Por muito tempo foi o prato principal e, quase sempre, o único para as classes mais pobres. Mas, mesmo sendo tão enraizada na tradição italiana e nas cozinhas que dela se originaram como a cozinha da imigração na Serra Gaúcha, hoje não é tão simples definir o que seja exatamente uma *minestra*. Aceita-se que signifique um prato (*primo piatto*) de verduras, cereais, massas, legumes ou arroz, numa composição em que haja equilíbrio entre o caldo e os demais

ingredientes.

Não é raro também que os termos *minestra* e sopa sejam usados como sinônimo, em especial quando se acrescentam ingredientes como a massa e o arroz.

A *minestra* de massa era feita com a massa aberta com o rolo e um pouco mais densa que as das massas recheadas. Depois, deixada alguns minutos pra secar e, em seguida, enrolada sobre si própria formando um rolo. Com uma faca bem afiada ia-se cortando essa massa em ponta dupla, para que os fios não ficassem tão longos, uma vez que e destinavam à *minestra* (*l'era le taiadele per la minestra*). Aqui também valem os costumes de cada família. Nem todas cortavam do mesmo modo as *taiadele*. Todas, porém, afirmam que a massa deveria ser bem fina quando era para ser comida no caldo. No léxico da língua italiana, as *taiadele* para o *brodo*, são chamadas de *tagliolini* e são definidas como: “um tipo de massa alimentar, mais fina que as *tagliatelle*, que se come no *brodo*”.

MINESTRA DE ORZO (sopa de cevada)

A cevada, junto com o trigo, o milho e o centeio foram os cereais cultivados primeiro pelos imigrantes italianos. Do trigo fizeram o pão, do milho a polenta e da cevada fizeram a sopa mais

"pobre", porém rica em calorias, necessárias principalmente durante o inverno na serra. Hoje, a sopa de cevada raramente aparece à mesa dos pradenses.

Tipologia: primeiro prato e prato único

Sazonalidade: todo o ano

Dificuldade: pequena

Tempo de execução: 1 hora aprox.

Técnica de cozimento: fervura.

Utensílio: uma panela grande, uma frigideira, uma concha, uma faca de lâmina longa.

Ingredientes:

200g de cevadinha

150g de endívias de inverno

1 cenoura

1 cebola

100g de toucinho

Água suficiente para cobrir a cevada (mais ou menos um palmo).

Execução: ponha a cevadinha de molho umas duas horas antes. Leve ao fogo, acrescente as endívias cortadas em tiras e a cenoura

cortada em rodelas. Ponha sal e deixe ferver em fogo baixo por uma hora. Pique a cebola, refogue em óleo, acrescente o toucinho cortado em cubinhos. Adicione à cevadinha e deixe ferver por mais 30 minutos. Corrija o sal. Sirva com uma fatia de pão.

Nota: esta sopa raramente é lembrada na área urbana, mesmo quando se fala de "comida simples de antigamente". Uma das razões parece ser o sabor singular da cevada. É a sopa cuja matéria-prima consta do rol das sementes distribuídas pelo Império aos colonos imigrantes, juntamente com o milho, o trigo e o centeio.



MINESTRA “RICA” (de feijão e costeletas de porco)

Esta minestra é “enriquecida”, na realidade, com a inclusão de uma quantidade maior e mais variada de carnes do porco. No restante,

Utensílio: uma panela

Ingredientes:

200g de pedaços de costelinha de porco, orelhas cortadas em pedaços e algumas peles de porco cortadas em tiras

200g de feijão vermelho ou mulatinho

60g de bacon defumado

250g de repolho cortado bem fino

2 colheres de sopa de farinha de trigo

2 folhas de sálvia

30g de salsa picada

1 cebola picada

1 dente de alho grande

1 cenoura

40g de toucinho

5 colheres de sopa de óleo

Sal

segue ela o padrão das demais minestras da cozinha da região.

Execução: Ponha de molho o feijão na véspera. Escorra e cozinhe-o em panela com água. Depois de 20 minutos junte a carne de porco cortada em pedaços pequenos e continue cozinhando. Numa frigideira toste a farinha, em outra frigideira aqueça o óleo, junte a farinha, mexa bem e acrescente ao feijão. Faça um desfrito com o toucinho, a cebola, a salsa, a sálvia e a cenoura e refogue numa frigideira. Na última meia hora acrescente esse desfrito ao feijão. Na frigideira refogue o bacon, cortado em pedaços pequenos, retire a gordura junte o repolho, salgue e deixe-o amaciar. Acrescente à minestra na hora de servir.

Nota: *desfrito* é o termo dialetal cujo correspondente em italiano é *sofritto*. O *pestà* antecede à preparação do *desfrito* quando não é ele próprio, o *desfrito*. O *pestà* é o termo dialetal para designar o “batido”, que em italiano é o *battuto*. O termo descreve o processo de reduzir em pedacinhos a mistura de ingredientes que são batidos com uma faca em uma tábua de cortar. Tanto na fase de construção quanto na de consolidação da formação da cozinha da imigração



italiana no RS os componentes invariáveis de um *pestà*, eram o toucinho, a salsa e a cebola. Quando faltasse a cebola de cabeça, esta era substituída pelo talo branco da cebola verde. A principal mudança introduzida pelo uso contemporâneo do *desfrito* ensina Hazan, “foi a substituição do toucinho por azeite de oliva ou manteiga”.

Na cozinha da imigração o toucinho nunca foi totalmente eliminado no *desfrito*. O exemplo mais bem acabado é o *desfrito* para a feijoada. Nas famílias do interior, a autonomia de produzi-lo e o apreço ao seu sabor forte, fazem do toucinho a matéria prima insubstituível em muitos pratos de verduras e também de carne de aves ou de porco. Por fim, um bom *pestà* ou *soffritto* é a base de todos os molhos para a massa, para o risoto, para a minestra e para a grande maioria das verduras cozidas.

Quando o *pestà* vai pra a frigideira, em fogo forte (e cuida-se para que não grude no fundo), até a cebola ficar transparente e o alho, se foi incluído, ficar dourado, então o *pestà* virou *desfrito*. A recomendação é a de que se houver alho na receita, este deve ser acrescentado somente depois que a cebola do *pestà* estiver transparente. Ai pode-se acrescentar o alho, e, eventualmente, outros ingredientes. A razão para isso é de que a cebola demora mais tempo para saltear do que o alho e, se forem colocados juntos, quando a cebola ficar transparente, o alho estará muito escuro.



MINESTRA DE STRICHETI

'Strichet' é a massa com o formato conhecido como "gravata-borboleta". 'Stricheti' é o termo no dialeto da Emília-Romagna e também o nome dado por moradores de Antônio Prado a essa mas-

sa. É da região da Emília-Romagna próxima à fronteira do Vêneto e da Lombardia, que provém uma parcela dos imigrantes da Antiga Colônia Antônio Prado.

Tipologia: sopa de massa

Sazonalidade: todo o ano

Dificuldade: média

Tempo de execução: 1 hora e 30 min.

Técnica de cozimento: fervura

Utensílio: rolo de massa (também chamado de rolo de macarrão), máquina para abrir a massa, carretilha, panela com tampa.

Ingredientes (para 6 pessoas):

300 g de farinha

3 ovos

1 colher (sopa) azeite de oliva

1 ou 2 colheres (sopa) leite

1 pitada de sal

Brôdo – caldo de galinha

Ingredientes para o caldo:

1 e ½ kg de pescoço, asas, patas e uma carcaça de galinha

2 cebolas médias cortadas em 4 partes

2 dentes de alho descascados

1 cenoura grande partida em 3 pedaços

5 grãos de pimenta-do-reino

1 buquê de temperos verdes amarrados (salsa, cebolinha e 3 a 4 folhas de sálvia)

Sal a gosto

12 xícaras ou 2 e ½ litros de água

Execução: lave e coloque todos os ingredientes em uma panela grande e leve ao fogo para ferver. Cozinhe lentamente (de 2 a 3 horas). Assim que começar a levantar fervura, com uma escumadeira vá retirando a espuma e os resíduos que se formarem. Quando pronto, retire todos os ingredientes e coe o caldo usando uma peneira fina. Conserve na geladeira até 3 dias. Se não for usar logo, congele.

Para a massa: numa tigela ou sobre a mesa de madeira, faça um montinho com a farinha. Abra uma cavidade no centro e coloque os ovos e bata com um garfo. Aos poucos incorpore a farinha, com os dedos. Trabalhe a massa até obter uma boa liga. Quando a massa apresentar um aspecto brilhante, faça uma bola e deixe descansar por meia hora. Abra a folha da massa com o rolo ou com a máquina e faça os stricheti.

Execução: a forma de stricheti é a mais fácil de se fazer à mão. Consiste em cortar a massa fresca em tiras de 2 cm de largura por 3 cm de comprimento e marcar o meio do retângulo com os dedos – o polegar e o indicador – apertando as laterais do retângulo em direção ao centro, obtendo assim a forma de "gravatinha".

MINESTRA DE FEIJÃO DE BRANCO (com alho e salsa)

Tipologia: sopa rápida

Sazonalidade: todo o ano

Dificuldade: pequena

Tempo de execução: de 20 a 30 minutos

Técnica de cozimento: fervura

Utensílio: uma panela (caldeirão), um processador manual

Ingredientes:

½ xícara de azeite de oliva extravirgem

1 colher de chá de alho picado

2 xícaras de feijão branco deixado de molho, cozido e escorrido

Sal a gosto

Pimenta-do-reino preta moída na hora

1 xícara de caldo de carne

2 colheres de sopa de salsa picada

Fatias grossas de pão com crosta, grelhadas (facultativo)

Execução: coloque o azeite e o alho picado em um caldeirão, em fogo médio. Salteie o alho, mexendo até ficar ligeiramente dourado. Adicione o feijão escorrido (enlatado ou cozido), uma pitada de sal e um pouco de pimenta-do-reino. Cubra e cozinhe em fogo brando por cinco a seis minutos. Retire cerca de meia xícara de feijão do caldeirão e, com um processador manual ou uma peneira, reduza-o a um purê junto com todo o caldo. Cozinhe lentamente por mais 5 ou 6 minutos, prove e corrija o sal e a pimenta. Adicione a salsa picada e desligue o fogo. Coloque em tigelinhas de sopa individuais, sobre fatias grelhadas de pão.



MINESTRA DE LENTILHA COM MASSA, BACON E ALHO

Tipologia: primeiro prato

Sazonalidade: todo o ano

Dificuldade: pequena

Tempo de execução: de 50 a 60 minutos

Técnica de cozimento: fervura

Utensílio: uma panela grande

Ingredientes:

Azeite de oliva extravirgem (2 colheres de sopa para cozinhar e outro tanto para colocar na sopa)

115 g de bacon bem picadinho

½ xícara de cebola picada

2 colheres de chá de alho picado

1/3 de xícara de salsão picado

2 colheres de sopa de salsa picada

1/3 de xícara de tomates frescos descascados e picados

1 xícara de lentilhas secas

Sal a gosto

Pimenta-do-reino preta moída na hora

1 e ½ xícara de queijo ralado

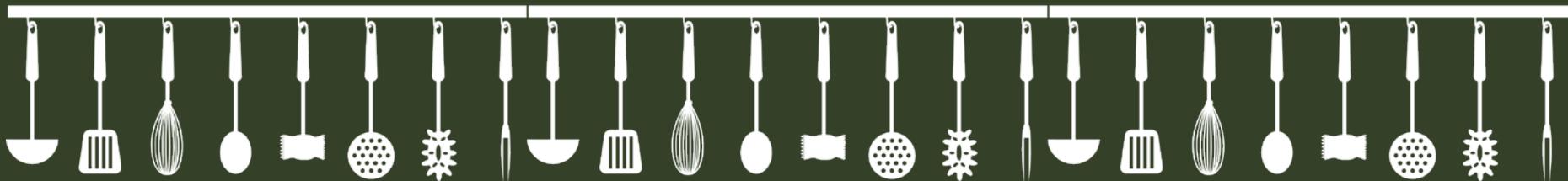
Execução: : deixe as lentilhas de molho por umas duas horas. Para isso escolha uma panela que possa conter as lentilhas e a massa com água suficiente para cozinhar os. Coloque duas colheres de sopa de azeite de oliva extravirgem, o bacon picado, a cebola, o alho, o salsão e a salsa em fogo médio. Cozinhe por cerca de 15 minutos, mexendo os ingredientes com frequência até ficarem bem corados. Acrescente o tomate picado, mexa bem e cozinhe rapidamente, até que a gordura suba. Adicione as lentilhas, mexendo-as umas três ou quatro vezes. Coloque água suficiente para ficar 2 e ½ cm acima dos ingredientes. Ajuste o fogo de modo que o líquido cozinhe em fogo brando por mais ou menos 30 minutos, ou até que as lentilhas estejam macias. Sempre que o nível da água baixar, acrescente mais água. Adicione o sal e a pimenta-do-reino, coloque a massa e ligue o fogo alto para cozinhar rapidamente. Se for preciso, adicione mais água para cozinhar a massa. Quando a lentilha ficar pronta, isto é, macia, porém firme, a consistência da sopa deverá estar mais para o denso do que para o ralo. Prove e corrija o sal e a pimenta. Adicione o queijo ralado e mais ou menos uma colher de sopa de azeite de oliva extravirgem. Mexa muito bem, retire do fogo e sirva.

Foto: fogolar, Linha Salete – Nova Roma do Sul (RS), déc. 1980.





MINESTRONE



Aumentativo de *minestra*, o termo *minestrone* também está dicionarizado em língua portuguesa, havendo, na fala local, a variante *minestrón*. É um tipo de sopa que exprime a ideia de maior densidade em relação à minestra e que também implica o emprego de um maior número de ingredientes vegetais. Para o minestrone é indispensável o uso de vegetais que encorpem o caldo, como as leguminosas – feijão, ervilha, favas, frescas ou secas – e as batatas e abóboras. O feijão é o ingrediente indispensável. Hoje a tendência é de que seja usado o feijão branco, mas pode ser o fradinho, o rajado e até mesmo o feijão preto que por longo tempo foi, aliás, o mais consumido no minestrone.

Além dos vegetais responsáveis pelo aroma e pelos sabores da estação, entram no elenco dos ingredientes o que todo colono tinha em casa: peles de porco – chamadas *scódeghe* no Talian, toucinho salgado e curado, e pancetta e até mesmo a linguiça ou alguns ossos conservados na salmoura.

O arroz, como regra e com frequência as *taiadele* – um ou outro, conforme a disponibilidade e as receitas familiares –, completavam essa robusta sopa dos dias frios do outono e do inverno.

A exemplo de outros pratos de base da cozinha da imigração, o *minestrone* reflete, no elenco dos ingredientes, a diversidade das cozinhas regionais do norte da Itália na segunda metade do século XIX. Acrescentar uma colherada de vinho tinto ao *minestrón*, como fazem os vênetos, por exemplo, é um costume ainda praticado na região da Serra.

A modernização desta sopa, contrariamente ao que ocorreu com o *agnolini*, ganhou em sutileza. Com o acesso ao azeite de oliva, o “fio de extravirgem” passou a ser um ingrediente obrigatório. Outra inovação que invade o minestrone é o pesto genovese com o perfume inconfundível do manjericão.

Por último, os apreciadores desta sopa não dispensam, como guarnição, fatias de pão colonial e um bom vinho tinto, e uma meia colher de pesto, na versão urbana mais recente.

MINESTRÓN DE FEIJÃO

O minestrone mais antigo nas áreas de colonização italiana era feito à base de feijão, batata, arroz – mais raramente taiadele – e temperado com um desfrito. É o prato que nos remete, ao lado da polenta, do pão e da minestra, à raiz da alimentação campone-

Tipologia: prato único

Sazonalidade: outono-inverno

Dificuldade: pequena

Tempo de execução: 1 hora e 30 min.

Técnica de cozimento: fervura

Utensílio: uma panela grande, uma frigideira, concha para servir.

Ingredientes (para 6 pessoas):

600 g de feijão

1 xícara de arroz

1 cebola

2 cenouras

2 abobrinhas médias

1 maço de espinafre

100 g de vagens

3 tomates sem pele e sem sementes

2 colheres de sopa de salsinha picada

150 ml de azeite de oliva (ou banha)

Sal e pimenta-do-reino a gosto moída na hora

Execução: deixe o feijão de molho à noite. Cozinhe, tempere e reserve. Numa panela grande, doure a cebola fatiada em 100 ml de azeite (ou banha). Acrescente todos os legumes em pequenos cubos, o arroz e o feijão previamente cozido, cubra com água quen-

sa. Ou seja, o provimento mais próximo para saciar a fome vinha da horta. A seguir uma receita de minestrón básico em versão moderna.

te. Deixe em fogo baixo até que os legumes estejam bem macios. Se preferir um minestrón menos denso, bata metade dos legumes no processador ou liquidificador e retorne-os à panela. Tempere com sal e pimenta-do-reino moída na hora. Sirva com salsinha picada. Regue com um fio de azeite. O parmesão é opcional.

Nota: esse *minestrón*, o *minestrone* tradicional na área investigada, feito com feijão, batata, alguma verdura ou legume da estação como abóbora, chuchu, ou repolho refogado, é cheio de variações de momento. É costume, como ainda se faz hoje, pôr o feijão de molho, de véspera. No dia seguinte, leva-se ao fogo na mesma panela e na mesma água. Quando o feijão estiver cozido, acrescentam-se os outros ingredientes. A batata deve ser cortada em cubinhos. Se houver alguma hortaliça, como couve ou outra, cortá-la bem fininha, refogá-la com uma colher de banha e juntar ao feijão. À parte, é costume fazer um *desfrito* (condimento) à base de toucinho batido, com cebola, alho. Se alho e cebola não forem da estação, o toucinho será batido com salsa e cebolinha e acrescentado ao minestrón. Para enriquecer o prato, pode-se acrescentar o arroz cozido que havia sobrado do almoço. Raramente havia tempo, na intensa jornada de trabalho da dona de casa, para fazer a folha de massa estirada com o rolo e cortar as *taiadele* para fazer o *minestrón*.



MINESTRONE COM PESTO

Esta receita é exemplo da modernização – ou talvez, melhor dito, da urbanização – que leva a transformações em um prato tão tradicional como o 'minestrone'.

Tipologia: prato único

Sazonalidade: outono-inverno

Dificuldade: pequena

Tempo de execução: 2 horas

Técnica de cozimento: fervura

Utensílio: uma panela grande, um triturador (mixer) e frigideira.

Ingredientes:

2 colheres de sopa das de azeite de oliva
3 cenouras médias cortadas em rodelas
2 talos de aipo cortados em rodelas finas
1 cebola grande cortada em cubos
60 g de pancetta cortada em fatias (ou em cubos de bacon)
3 batatas (450g) descascadas e cortadas
2 abobrinhas (suqueti) médias, cortadas em cubinhos.
450 g de couve crespa cortada em tirinhas finas (½ cm)
1 dente de alho grande, bem picado
900 ml de caldo de galinha
400 g de tomates enlatados, picados
175 g de feijão branco (deixado de molho à noite e cozido).
½ colher de chá de sal
75 g de pesto

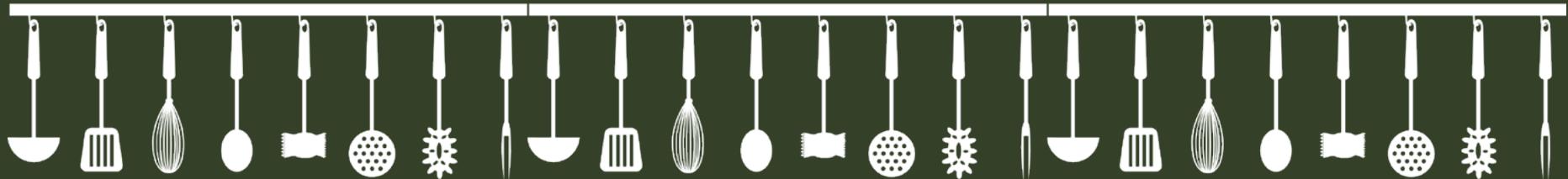
Ingredientes para o pesto:

125 g de folhas de manjericão (ou duas xícaras bem cheias)
60 ml de azeite de oliva e 60 ml de água quente
60 g de parmesão ralado na hora
½ colher de café de sal
2 colheres de sopa bem cheias de nozes picadas

Execução: limpe as folhas de manjericão com um pano úmido e ponha no processador com as nozes, o sal, o azeite, em fio. Por fim, acrescente o queijo. Use a velocidade média e vá acrescentando 60 ml de água quente até obter um molho homogêneo. Sirva em molheira, para que cada um tempere o minestrone a seu gosto.

Para fazer o minestrón: aqueça o azeite numa panela de 5 litros em fogo médio. Acrescente as cenouras, o aipo, a cebola e a pancetta, refogue 10 minutos, mexendo de vez em quando, até as cebolas começarem a dourar. Acrescente as batatas, as abobrinhas, a couve e o alho. Cozinhe até que a couve murche. Acrescente o caldo, os tomates com seu líquido e 225 ml de água. Em fogo alto, leve à fervura. Quando ferver reduza o fogo, tampe a panela e cozinhe por 30 minutos, com o líquido apenas fervendo ou até que as hortaliças estejam macias. Faça um purê com 50 g do feijão branco cozido e 225 g da sopa. Use o multiprocessador ou um mixer ou qualquer triturador que tenha lâminas. Junte à panela do minestrone o sal, o purê de feijão, o restante do feijão cozido e retorne a fervura. Reduza o calor, tampe a panela, cozinhe por mais 10 minutos em fogo muito baixo. Sirva o minestrone bem quente com o pesto.

BRODO (CALDO)



O brodo, ou caldo, é a base da sopa de *agnolini* (ou *capeletti*). A qualidade dele é tão importante quanto a delicada massa recheada que dá o nome à sopa. Por isso deve ser feito, segundo a tradição, da carne de “galinha de colônia”. Por influência de receituários de outras regiões, a galinha de colônia (com idade entre 150 e 180 dias) passou a ser chamada, também na área estudada, de galinha caipira.

O brodo de galinha era e é, além de elemento de composição das sopas, alimento para pessoas doentes ou convalescentes. Uma xícara de brodo aconchega o estômago e é alimento adequado para quem está com a saúde debilitada.

Houve um tempo em que em casas de família com mulher grávida, a ceva das galinhas era abastecida para a depuração das aves, uma vez que durante toda a quarentena (após o nascimento do bebê) a mãe era alimentada com brodo e sopas leves.

Também em serões de família ou com a presença de vizinhos (chamados *filò*), especialmente em noites de inverno, o brodo era servido quase com o sentido de um ritual de convivência.



BRODO DA SAGRA **(caldo de festa)**

Tipologia: base para sopa de agnolini

Sazonalidade: todo o ano

Dificuldade: pequena

Tempo de execução: 2 horas

Técnica de cozimento: fervura

Utensílio: uma panela grande, uma escumadeira, um coador de tela bem fina.

Ingredientes:

1,5 kg de ponta-de-peito

6 coxas e sobrecoxas de galinha de colônia

3 cebolas médias cortadas em 6 pedaços

4 dentes de alho inteiros (descascados)

2 cenouras médias cortadas em 4 pedaços

1 talo de salsão

1 buquê de cheiros verdes amarrados (salsa, sálvia e cebolinha)

6 a 8 grãos de pimenta-do-reino

Sal a gosto

4,5 litros de água

Execução: num caldeirão grande, junte todos os ingredientes, leve ao fogo alto e deixe ferver (cerca de 15 minutos). Reduza o fogo para médio-baixo e com uma escumadeira vá retirando a espuma que se forma na superfície. Controle o cozimento da carne. Espete com um garfo e verifique se está macia. Não deixe cozinhar demais. Se estiver no ponto retire e reserve. Confira o caldo (deverá ter fervido por aproximadamente 3 horas). Desligue. Retire todos os temperos e coe. Use uma peneira fina, melhor se usar uma gaze molhada (ou pano fino) para reter todos os resíduos. O brodo deverá ficar claro e limpo. Retire a gordura que se forma na superfície quando ele esfriar.

Nota: manda a tradição que a carne utilizada para fazer o caldo seja servida depois da sopa de *agnolini*, nas festas. Para tanto, compõe-se uma travessa com pequenos pedaços de ponta-de-peito, de carne de galinha e de fatias de *pien*. *Cren* (conserva de raiz-forte em vinagre) e pão formam o acompanhamento clássico para a carne *lessa* e o *pien*.

BRODO DE GALINHA

Tipologia: base para sopas

Sazonalidade: todo o ano

Dificuldade: pequena

Tempo de execução: 2 horas

Técnica de cozimento: fervura

Utensílio: uma panela grande, uma escumadeira e um coador ou pano para coar.

Ingredientes:

galinha da colônia

salsinha, sálvia e cebolinha

1 cebola

2 dentes médios de alho

Sal a gosto

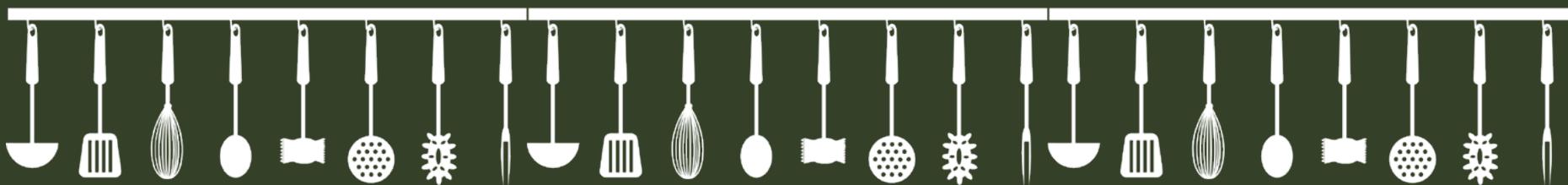
Execução: tome uma galinha da colônia (caipira) limpa e cortada em pedaços, exceto o peito. Colocar o peito inteiro e os demais pedaços da galinha numa panela grande, cobri-los com água fria, incluir os temperos (um amarrado de ervas como salsa, sálvia e cebolinha), uma cebola, dois dentes de alho (médios), adicione o sal. Tampe a panela só depois de ter retirado a espuma que se forma na quase fervura. Depois de tampar a panela baixe o fogo e deixe a galinha ir cozinhando em fogo baixo por aproximadamente 2 horas. Retirar a panela do fogo quando o brodo estiver pronto. Retirar a carne, coar o caldo e deixá-lo aquecido, na panela em que foi cozido, até a hora de servi-lo, em xícaras, conforme o costume.

Foto: alimentação de aves domésticas. Capela Nossa Senhora de Lourdes – Nova Prata (RS), 2022.





SOBRAS, DERIVADOS E COMPLEMENTOS



A elaboração dos caldos de sopa, feitos com pequenos pedaços de carne bovina junto à carne de galinha, gera um derivado de carne cozida, que tem o nome de carne lessa ou simplesmente lesso (fervido). O cozimento do caldo, por outro lado, permite que nele sejam preparados outro componente da cozinha tradicional: o pien. Dessas sobras e derivados, criou-se o costume de servi-los como complementos da sopa que, no caso de almoços festivos, funcionam como elemento de ligação para o prato principal servido

a seguir. No almoço doméstico, o lesso e seu acompanhamento são um complemento da refeição, iniciada com a sopa.

Essa sequência canônica obedece ao preceito de que, nos almoços ou nos jantares festivos em que houver a sopa de brodo, isto é, um caldo de carnes fervidas, ela deve preceder todos os demais alimentos. Há nessa ordem um princípio de temperatura: do quente ao morno. É uma transição branda, cujo núcleo é a carne lessa. Depois dela, seguem-se massa ou risoto, carne de porco ou frango assado e salada verde.

CARNE LESSA

O prato de lesso, ou carne *lessa* é composto pelos pedaços de carne cozida para a preparação do caldo. É servido com verduras em conserva no vinagre (cebola, repolho, pimentão e pepino), além do *pien*, o *cren* e algumas fatias de pão, que servem de acompanhamento para o prato de *lesso*. Podem ser servidas também saladas verdes.



Bruno Zulian/UCS



Bruno Zulian/UCS

O PIEN

O termo dialetal *pien* corresponde ao italiano *ripieno*, que significa “recheio”. O nome designa o pescoço de galinha (ou de frango) recheado de acordo com diversas receitas familiares e locais. A pele do pescoço deve ser esvaziada da longa fila de vértebras que ela envolve, costurada em uma das pontas, recheada e bem socada, com a ajuda de uma colher e, depois de cheia, costurada na outra

PIEN (pescoço recheado) I

Ingredientes:

1 fígado de galinha (cru)
1 coração de galinha (cru)
3 colheres de sopa de queijo
1 colher de sopa de pão ralado
1 ovo
1 pitada de sal
1 pitada de pimenta
1 pitada de noz-moscada
Alho, salsa e cebola picados a gosto
1 pescoço de galinha limpo (do qual foi extraído o osso).

Execução: pique o fígado e o coração. Junte os demais ingredientes. Coloque o recheio dentro do pescoço e costure as duas pontas. Cozinhe o pescoço com 1 litro de caldo da própria galinha, durante 30 minutos. Quando começar a ferver, fure o pescoço com uma agulha para que o ar saia.

ponta. O *pien* pode ser cozido em água e sal para ser servido em fatias, como entrada. Mas o modo tradicional de o preparar e servir é outro: nos almoços festivos, o *pien* é fervido junto com as outras carnes, para a preparação do caldo da sopa de agnolini, e é servido depois dela, antes dos pratos de massa e carnes.

PIEN (pescoço recheado) II

Ingredientes:

4 fatias de pão amanhecido
250 g de carne de frango refogada
250 g de carne de gado refogada
2 ovos
2 colheres de sopa de queijo ralado
1 pitada de canela
1 pitada de pimenta
1 pitada de noz-moscada
1 pouco de toucinho ou bacon
Salsinha e cebola verde

Execução: cozinhe a carne e, posteriormente, acrescente o pão previamente molhado no leite, os ovos, o queijo ralado, a pimenta, a canela, a noz-moscada, os temperos verdes e o bacon. Misture todos os ingredientes e passe-os na máquina de moer carne.

PEVERADA CON LESSO

A 'peverada' (caldo, molho, ou creme apimentado) é tradicional na cozinha italiana. A receita aqui recolhida destina-se a acompanhar a carne lessa.

Ingredientes:

Pão ralado
Queijo ralado
Sal
Brodo (caldo de galinha)
Pimenta-do-reino preta

Execução: refogue na manteiga três colheres de pão ralado bem fino; acrescente, mexendo sempre, $\frac{3}{4}$ de litro de caldo (brodo), sal e abundante pimenta preta ralada. Deixe cozinhar em fogo brando por meia hora e, então, antes de servir salpique com salsa bem picada. Se desejar dar-lhe uma tonalidade rosa-dada, acrescente à peverada uma colher de cren.

Nota: como comida doméstica, o acompanhamento clássico deste prato são fatias de carne de gado. O modo de fazer é este: ponha em água fervendo uma posta de carne de bovina, (ponta de peito, ou outra de sua preferência), 1 cenoura, 1 cebola, 1 dente de alho e 1 talo de salsa (sem folhas). Deixe ferver por 1 hora. Retire a carne e sirva o lesso com a peverada.

*Foto: preparo alimento para festa da comunidade.
Nova Milano – Farroupilha, 1980.*





Bruno Ziliani/UCS

CREN

O *cren* (do alemão *kren*), como é conhecido na Região Colonial Italiana (RCI), tem em português o nome de raiz-forte.

É um vegetal da família das crucíferas (*Armoracia rusticana*), cultivada na horta e colhida no outono.

Prepara-se o *cren* ralando as raízes tomando cuidado para não arderem os olhos (atualmente, utiliza-se o multiprocessador, que elimina esse inconveniente).

Colocam-se as raízes raladas em vidro, com vinagre tinto, em recipiente hermeticamente fechado. Esta é a preparação tradicional, ainda hoje mantida, ao gosto do Tirol alemão.

Na cozinha italiana do pós-guerra, para reduzir o sabor ácido, acrescenta-se azeite de oliva, em acréscimo ou em substituição ao vinagre.

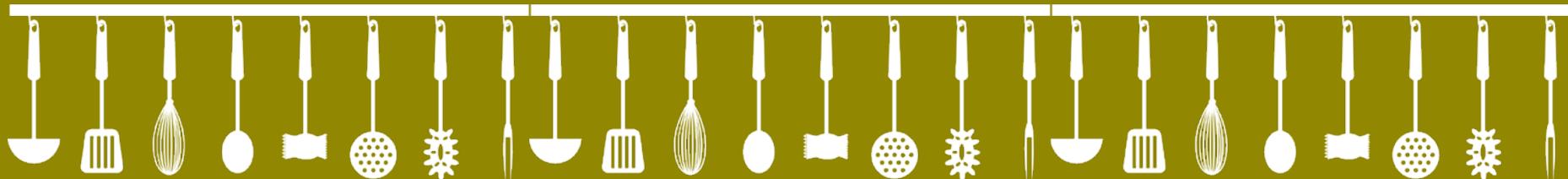
Na região, o *cren* pode ser adquirido em supermercados, como produto de fabricação caseira.

Além de acompanhar o lessso nos almoços festivos, o *cren* pode ter vários usos cotidianos, como servi-lo sobre o pão como entrada da refeição, ou pôr uma colherada dele no *minestrone* ou na sopa.



Bruno Zulian/UCS

A POLENTA



Apolenta assumiu papel decisivo na história da alimentação dos camponeses italianos e de seus descendentes em terras brasileiras, em particular na Serra Gaúcha. Séculos antes da grande imigração, a posse da terra e o seu cultivo estavam na raiz da fome dos camponeses na Itália e em outros países da Europa. Quem possuía a terra era o senhor, cultivava o trigo, e tinha pão branco. O camponês era dependente e tinha, no máximo, pão preto.

A descoberta da América foi responsável, em boa parte, por integrar novos produtos ao “sistema” alimentar europeu, nos anos de carestia e fome. O milho, a batata, o tomate e, um pouco mais tarde, o cacau foram acolhidos e, como diz Montanari (1985), por um processo de homologação cultural, ajustados “às tradições genuinamente locais” (p. 167). De acordo com essa homologação, “o milho foi interpretado” pelos camponeses europeus, segundo a sua cultura, e, sujeito a um uso alimentar (a polenta), bem diferente do

que dele faziam as populações americanas.

Colombo, em sua primeira viagem para o outro lado do mar Oceano, conheceu uma planta exótica cujas sementes levou à Península Ibérica em 1493: o milho. Depois do milho, outros produtos nativos da América foram incorporados à dieta alimentar dos europeus, independentemente da classe social.

Apesar da ocorrência quase sistemática de ciclos de fome no norte da Itália, o milho, assim que foi introduzido, raramente foi cultivado nos campos no lugar de outros cereais, diz Montanari (2003): “Quem o cultivou nas hortas foram os camponeses e, do que nos é dado saber esses compreenderam e deram-se conta das potencialidades nutritivas do grão amarelo” (p. 171). Parece pertinente a pergunta sobre o porquê de eles o plantarem nas hortas e não em terras destinadas ao cultivo tradicional como o trigo ou o arroz que já se fazia na Lombardia. Porque, diz Montanari (2003), todo o campo que é cultivado por cereais como trigo mourisco,

cevada ou centeio era tributado por exigências patronais com a dízima e pelas regras fundiárias. Logo, sobrava ao camponês a exploração otimizada da pequena fração de terra que lhe era permitido usufruir sem ônus.

Ao tratarmos da horta, mais adiante, ver-se-á o papel que ela desempenhou na alimentação dos imigrantes italianos e o lugar que desempenha até hoje em áreas próximas às cidades. As hortas acabaram estabelecendo, numa conexão conceitual que se aproxima de “cinturão verde” da economia em toda a grande área das antigas colônias.

O fato é que o milho vai à Europa como grão e volta à América como o fubá, trazidos por portugueses e espanhóis, depois africanos e, mais tarde, por italianos, alemães, poloneses e tantos outros, como a *pulmentum latina* – origem da nossa polenta.

O cereal de cor amarela, com o qual se faz não só a polenta, mas os biscoitos, o pão de milho e nhoque, torna-se a matéria-prima do sistema de sobrevivência da população rural do fim do século XVII até o século XIX, período da grande diáspora italiana. Na Itália do Setecentos, surge o dilema entre comer polenta, para não morrer de fome, e correr o risco de morrer de pelagra. Relata Montanari (2003), com base em texto de 1778 de um agrônomo de Rimini, Giovanni Battarra, que os camponeses plantavam ao redor dos hortos uma espiga ou duas. Mas, pouco a pouco, com o aumento das plantações e das colheitas, os donos dos campos, que antes não davam valor ao milho, passaram a querer metade das colheitas.

Mas a polenta de milho, sozinha, não bastava, de fato, para nutrir: a sua carência de niacina, uma vitamina indispensável ao organismo, fazia com que fosse perigosa uma dieta baseada somente nesse alimento (uma quantidade mínima de carne ou de verduras frescas já seria suficiente para garantir a necessidade diária de niacina). Enfrenta-se, então, uma doença terrível: a pelagra (Montanari, 2003, p. 170-171).

A polenta demorou a fazer parte das mesas mais ricas e do cardápio dos restaurantes, de modo que ainda subsiste o desafio de a livrá-la do estigma de ser comida de rústicos e pobres. Isso foi tentado ainda no período da Arcádia, quando um grupo de artistas e intelectuais italianos, que moravam em Paris, fundou a “Academia Parisiense dos Polentófagos”, com direito a escudo e hino. O hino da confraria dos Polentófagos ainda hoje é entoado, na Serra Gaúcha, por grupos de vozes encorpadas por um copo de “vinho bom”, exorcizando, quem sabe, o epíteto ainda desconfortável de “magna polenta”:



Um bel di

Um belo dia

Frà l'Oglio e el Brenta

Entre o (rio) Ogglio e o (rio) Brenta

Viene al mondo

Veio ao mundo

Viene al mondo

Veio ao mundo

La polenta

A polenta

Salve ò polenta

Salve oh! polenta

Piato da rè [...]

Prato de rei [...]



O QUE É A POLENTA

A polenta é uma papa ou massa espessa de farinha de milho, cozida com água e sal. Esse tipo de massa é muito antigo: os romanos consumiam papas de diversos cereais como fava, grão de bico ou trigo sarraceno, aos quais davam o nome de puls – pultes. Especula-se que a etimologia de polenta esteja vinculada à puls latina, com a qual apresenta certa similitude. Por um quarto de milênio particularmente nas regiões da Itália Setentrional, ou seja, Vêneto, Friuli-Venezia-Giulia, Lombardia, Piemonte e o Trentino era a polenta, mais do que outro alimento, foi a base de sustento da vida da população pobre italiana. Até hoje essas são as regiões onde mais se cultiva o milho. Para produzi-lo os agricultores dessas regiões não recorrem a híbridos, apostam, há muitos anos, em variedades tradicionais, mas de sabor marcado, o que acabará por definir o próprio sabor da polenta.

A MATERIA PRIMA

Os grãos de milho dos quais é extraída a farinha são amarelos ou brancos. Dependendo do grão com que é feita a farinha, a polenta terá cor amarela ou branca, mas a polenta amarela, proveniente do milho amarelo, é a mais comum. O milho branco quase não é cultivado no Brasil e, no norte da Itália, são os venezianos e os tiroleses os quem apreciam a polenta branca.

A farinha de milho pode ser grossa, média ou fina. A farinha fina é a que mais se presta a polentas cremosas para serem consumidas como prato único, acompanhadas de queijos cremosos, como o gorgonzola e o roquefort. E também a que rende bem com bacalhau ao molho. A farinha amarela grossa é a mais satisfatória em textura e sabor, é quase uma sêmola, isto é uma farinha de grâ-

nulos irregulares, mais adequada para polentas consistentes. Por essas características resulta em uma polenta sólida ou espessa que pode ser cortada com a ajuda de um fio de linha. Os apreciadores de polenta preferem essa versão, mais demorada para cozinhar, porém mais saborosa. Há quem prefira que a granulação da farinha seja a média. De qualquer forma, seja a moagem fina, média ou grossa, a farinha tem que estar seca, sem grumos e não pode ter mais de um ano.

OS EQUIPAMENTOS PARA A POLENTA: BRONZO OU PIGNATA (PANELA) E A MÊSCOLA (ESPÁTULA)

A iconografia e a própria literatura culinária italianas dos séculos XVIII e XIX ilustram e descrevem a panela da polenta como um caldeirão de cobre. A *pignata*, *bronzo* ou *caliera* da polenta, outrora, era de cobre não estanhado. No Brasil, desde sempre, usou-se a de ferro-gusa.

Antigamente, a *caliera* ficava pendurada num gancho no centro do *fogolar* ou lareira, encostado a uma das paredes da cozinha. Com a mudança da fonte de calor – *fogolar* – passou-se ao fogão de chapa e, sucessivamente, ao fogão à lenha, mas a panela da polenta continuou sendo a mesma. Hoje, a panela usada para fazer a polenta é a de alumínio fundido ou a de aço inox de fundo triplo. Em fogo, de médio a alto, uma polenta feita em caldeirão ou panela aberta, irá resultar de alta qualidade, quer em textura, aroma ou sabor, desde que se sigam as regras. É mexida com uma grande espátula de madeira chamada de *mêscola* ou *baston de la polenta*, ou *steca* ou *canela*, conforme o dialeto de origem. Na falta da *mêscola* usa-se uma colher de pau de cabo longo.



POLENTA E TÒCIO

Tipologia: acompanhamento

Sazonalidade: todo o ano

Dificuldade: pequena

Tempo de execução: min. 45 minutos, máx. 60 minutos

Técnica de cozimento: fervura

Utensílio: panela para polenta, frigideira.

Ingredientes:

500 g de farinha de milho média

Sal (2 colheres de sopa)

200 g de pancetta, bacon ou toucinho

Alho (2 dentes)

2 litros de água

Execução: ponha a ferver a água, adicione o sal e despeje a farinha em chuva, mexendo continuamente. Cozinhe (acrescentando água fervendo, se necessário), sempre mexendo, por 50 minutos ou até que a polenta se destaque das paredes da panela. Quando a polenta estiver quase pronta, refogue a pancetta, cortada em cubinhos e junte o alho. Despeje a polenta de uma só vez sobre o panaro (tábua redonda de madeira). Com um fio de linha de carretel nº 16, corte fatias de 1,5 cm, disponha-as na travessa e cubra cada fatia com o tòcio preparado com a pancetta e o alho.

Comentário: o termo tòcio designa abundante condimento líquido no qual tenha sido preparado qualquer alimento. Se refere, quase sempre, a molho resultado do cozimento de carne de galinha (ao molho), de refogados em geral, em especial de carne de porco, ou mesmo de peixes, como o bacalhau, quando cozido em molho de

tomate e ervas aromáticas. Na versão mais simples e mais antiga, tòcio era sinônimo de pestà: toucinho batido, refogado com sal, que servia de condimento para a polenta, para a minestra, para as verduras, para a salada. Numa versão mais elaborada, o toucinho é substituído pela pancetta, cortada em pequenos cubos, acrescentando-se alho e outros condimentos. Serve-se a polenta cortada em fatias de um centímetro e meio, com fio de linha de carretel nº 16, dispostas na travessa e cobertas com o tòcio. Polenta e tòcio é o arquétipo de todas as outras polentas com algum tipo de molho.



Panela em bronze para polenta.





Bruno Zulian/UCS





Bruno Zulian/UCS



Bruno Zulian/UCS

POLENTA E VERZE (polenta e couve)

Tipologia: acompanhamento

Sazonalidade: todo o ano

Dificuldade: pequena

Tempo de execução: min. 45 minutos, máx. 60 minutos

Técnica de cozimento: fervura

Utensílio: panela para polenta, frigideira.

Ingredientes:

1 maço de couve

150g de toucinho ou bacon

2 dentes de alho

1 galhinho de rosmarino

Sal quanto baste

Execução: lavar e escorrer as folhas de couve. Cortar cada uma das folhas pela metade eliminar o talo rígido e cortá-las o mais fino que puder. Aquecer na chama do bico do fogão a lâmina de uma faca grande e fazer um pestà, um batidinho com o toucinho, as folhas de rosmarino, os dentes de alho. Refogar o pestà com um pouco de banha numa frigideira grande. Acrescentar a couve tampar a frigideira e deixar a couve cozinhar lentamente, sem deixar secar. Acrescentar água sempre que estiver secando. Servir com polenta recém-feita.

Observação: a variante para polenta e verze – em edição atualizada, segue os mesmos passos da receita tradicional, com as seguintes substituições: a) ao refogar a couve pingar caldo de verduras ou de carne intercalado com vinho branco seco. b) Preparar uma polenta mole (com farinha fina) e despejar em forma refratária, previamente untada com manteiga, numa altura de 4 centímetros. c) Introduzir na polenta pequenas porções de couve.

Nota: a versão original de polenta e verze é a que vinha acompanhada de ossos de porco refogados. Era um prato muito apreciado pelo sabor particular dessa carne. Os ossos de que trata a receita são os que foram despojados de quase toda a carne. Partidos em pedaços de pequenos a médios, eram conservados na salmoura em barricas de madeira. Para prepará-los eram dessalgados e refogados com toucinho batido com cebola e alho, se houvesse, mais temperos verdes: salsa, cebolinha e sálvia.

*Foto: polenta preparada pela Sra. Terezinha Dalegrave Valentini.
Capela Nossa Senhora da Salete – Caxias do Sul, 2007.*



Aldo Tonizatto/IMHC/UFG

POLENTA E BACALÀ (polenta e bacalhau)

Tipologia: prato único

Sazonalidade: todo o ano

Dificuldade: média

Tempo de execução: 1 hora

Técnica de cozimento: refogar

Utensílio: panela

Ingredientes:

600g de bacalhau demolido

1 cebola picada

1 dente de alho

4 colheres de azeite

1 xícara de molho de tomate refogado

½ xícara de vinho branco

Sal a gosto

Execução: deixe o bacalhau de molho na geladeira por 24 horas; troque a água várias vezes para dessalgá-lo. A fervente o bacalhau (não o deixe ferver). Escorra e reserve uma xícara de água. Remova a pele e as espinhas e separe o bacalhau em lascas. Numa panela, refogue a cebola e o alho no azeite e junte o bacalhau, o molho de tomate, o vinho e a água. Cozinhe por 40 minutos e tempere com sal. Sirva a polenta mole.

POLENTA CON OSÈI SCAMPADI (polenta com passarinhos fugidos)

Tipologia: prato único

Sazonalidade: todo o ano

Dificuldade: pequena

Tempo de execução: para a polenta, 50 minutos;
para os osèi, 1 hora aprox.

Técnica de cozimento: assado

Utensílio: panela, assadeira.

Ingredientes:

200g de lardo (toucinho) ou pancetta ou bacon

12 pedaços de filezinho suíno bem tenro

6 fígados de galinha

Folhas de sálvia, sal, pimenta

Espetinhos de madeira de 15-20 centímetros

Execução: faça uma polenta que possa ser cortada em fatias. Deixe os pedaços de filezinho marinando por duas horas (use o mesmo tipo de tempero usado para o frango). Prepare os espetinhos introduzindo um pedaço de filezinho, a sálvia, o toucinho, o fígado de galinha. Acomode-os em uma assadeira, leve ao forno quente. Faça-os girar de vez em quando para que fiquem cozidos por inteiro.

Nota: para a polenta con osèi scapadi, aconselha-se fazer a polenta para servi-la na hora. Acompanhe com salada de radici conssi col lardo.



Caçada, déc. 1920. Acervo: Anthony Beux Tessari.



MASSAS



Para os habitantes das antigas colônias italianas no Rio Grande do Sul, a questão de quem teria inventado a massa – la pasta – passou ao largo de qualquer especulação. Interessava, sim, a qualidade da farinha de trigo para fazê-la. Carluccio (2006), por sua vez, lamenta: é frustrante que a origem histórica exata da massa seja desconhecida. Por muito tempo, presumiu-se que Marco Polo a tivesse trazido da China, mas o descrédito recente de seus diários – que, acreditava-se, foram escritos sem ele sequer tivesse saído de Veneza – derruba essa teoria. Sabe-se, por outro lado, que a massa já era consumida na Itália pelos antigos romanos. O macarrão que comiam era chamado de Loganum, embora não esteja claro como era cozido.

É certo que a massa “cabelo de anjo”, a da lasanha e as da taiadele são de produção muito antiga. Montanari (2006, p.59) informa que já os romanos, como outras populações mediterrâneas e de outras zonas do mundo, conheciam a prática de amassar a farinha com água e de estendê-la numa grande sfoglia (folha), chamada lagana – a atual “lasagna”, ou lasanha – que depois era cortada em largas tiras e cozida.

Mas foi na Idade Média que se definiram alguns elementos decisivos para a constituição da categoria “moderna” da massa. Desde a variedade das formas – largas, estreitas, curtas, compridas (longas) furadas, reclinadas – até o modo de cozinar. Enquanto a lagana romana era cozida no forno junto com seu tempero (que funcionava como líquido de cozimento), na Idade Média consolidou-se um novo hábito que perdura até nossos dias: o de ferver (cozinhar) a massa na água ou no caldo, às vezes no leite. Por fim, ocorreu a invenção da massa seca de longa conservação: isso transforma o artesanato em um produto “industrial”, adaptado ao transporte e à comercialização.

As massas secas, continua Montanari (2006), representam um aspecto fundamental da história da massa. Costuma-se atribuir sua paternidade aos árabes, que teriam inventado a técnica da secagem para garantir provisões alimentares durante os deslocamentos no deserto. Nos receituários árabes, a massa seca comparece no século IX, e esta tradição está verossimilmente ligada à presença, na Sicília – mais especificamente na Sicília Ocidental de cultura árabe –, de instalações para a sua manufatura, documenta-

das desde o século XII. O geógrafo Al-Idrisi é quem nos informa da existência, naquele tempo, de uma verdadeira pequena indústria de massa seca de Itria na localidade de Trabia, nas proximidades de Palermo.

A Itria relatada pelo geógrafo e transcrita pelo medievalista Montanari (2006) é a massa alerhia, dicionarizada também como "cabelo de anjo". O autor conclui que, ao longo de quatrocentos anos, outras zonas de produção aderiram à massa seca, enquanto a área "padana" (Emília-Romagna, Lombardia, Vêneto, às margens do Pô) permaneceu ligada ao uso doméstico da massa fresca, que até hoje a distingue.

Esta síntese tem a intenção de destacar dois aspectos: a existência de massa há mais de mil anos; segundo, que as massas produzidas na área investigada são herdeiras de uma tradição que remonta ao século XIV. É a tradição da massa fresca, feita em casa ou em pequenas indústrias caseiras. São massas estendidas com o rolo e depois cortadas em quadrados – para serem recheadas ora com carnes e temperos, ora com vegetais e especiarias, e fechadas à mão. Também podem ser talhadas à mão em tiras longas e finas, ou grossas e com um furo, passadas no törco manual ou em máquina elétrica.

Aqui como lá, a massa fresca se distingue das massas secas de longa duração, e as duas vertentes da tradição permanecem.

COMO TIRAR O SFOLIO

Abrir a massa com o rolo, isto é, tirar lo sfoglio é uma arte que passa de geração para geração. Exige-se prática e habilidade para transformar, com as mãos e um rolo de madeira, uma bola de farinha e ovos em um grande disco de massa fina como um papel: sfólio, no Talian, significa exatamente isso: folha muito fina. Quem não adquire essa habilidade, o melhor mesmo é usar a máquina. Para os que querem aprender, tomamos a decisão de recorrer à

descrição da professora Mariele Hazan (1997, p. 143-150), da Emília-Romagna, terra das massas recheadas, para que ela apresente as etapas desse curioso e cansativo processo:

MÉTODO DE ABRIR A MASSA COM O ROLO

O equipamento necessário: para fazer massa a mão, você precisa de uma mesa grande e firme e um rolo de macarrão. Para cortar a massa depois de ter sido aberta, seria muito bom ter um cutelo chinês, que é o que mais se assemelha ao tipo de faca usado em Bolonha.

Uma mesa de 70 cm de altura é o suficiente, porém, quanto mais longa for mais fácil será trabalhar nela. Uma mesa de aproximadamente 1m seria muito boa, mas o ideal mesmo seria que tivesse cerca de 1,35 m.

O melhor material para o tampo da mesa é a madeira sólida ou em bloco como os dos açougueiros. Fórmica ou altileno também dão boas superfícies. O material menos adequado é o mármore, pois sua frieza inibe a massa, tornando-a pouco maleável.

Se o tampo for de madeira, certifique-se de que a beirada próxima a você não tenha pontas, pois elas cortariam a massa que tivesse pendurada. Se não for lisa e arredondada, mande lixá-la para que fique assim. Os tampos laminados geralmente não representam esse problema, pois sua beirada ou é recoberta por uma moldura ou termina em corte cego.

O rolo de macarrão deve ser mais estreito e mais longo do que outros rolos para outros tipos de massa. Suas dimensões clássicas são 3,5 cm de diâmetro e 80 cm de comprimento. Não é muito fácil encontrá-lo fora da Emília-Romagna, embora boas lojas de equipamentos de cozinha possam tê-lo. Uma casa de artigos de material de construção pode fazer-lhe um rolo de madeira cuja espessura varie de 3,5 a 5 cm de diâmetro. Lixe as

extremidades para deixá-lo bem lisinho.

Para curar e armazenar um rolo de madeira, lave-o com água e sabão, e enxágue bem sob água fria corrente. Enxugue com pano macio e deixe secar completamente num lugar quente.

Umedeça um pano com qualquer óleo vegetal neutro e esfregue-o em toda a superfície do rolo (basta uma leve camada). Depois de o óleo ter sido embebido pela madeira, passe um pouco de farinha de trigo.

Para manter o rolo em bom estado, repita a "cura" uma vez a cada dúzia de vezes que tiver sido usado. Guarde o rolo pendurado, para não entortar. Coloque um gancho numa extremidade e pendure-o numa parede ou no guarda-louça. O rolo deve estar sempre bem liso, pois qualquer aspereza pode rasgar a massa. Antes de pegar o rolo de macarrão, leia todas as instruções com cuidado. Os movimentos com o rolo são uma espécie de balé das mãos, e elas devem apreender usá-lo do mesmo modo que um dançarino aprende sua arte. Antes que suas mãos entrem em ação e esta se torne intuitiva, tenha clara em sua mente a lógica e a sequência dos movimentos.

Sugestão: ao preparar massa a mão pela primeira vez, você vai achar mais fácil começar com massa verde. Além de macia, é mais fácil de esticar.

Descansar a massa. Mesmo quando você já estiver dominando o uso do rolo de macarrão, é desejável que a massa sovada descanse seu glúten antes de ser aberta. Quando estiver totalmente sovada, embrulhe a bola de massa em filme PVC transparente e deixe-a em temperatura ambiente por quinze minutos no mínimo, ou até por duas horas.



Aldo Tomazzo/IMH/UCS

Para o primeiro movimento, retire o filme de PVC transparente da bola de massa e coloque-a no centro da mesa com bastante espaço ao redor. Analise a massa tentando abri-la com a palma da mão duas ou três vezes.

Coloque então o rolo de macarrão de traves sobre a bola de massa já um pouco aberta, antes do meio em direção ao centro. O rolo deve estar paralelo à beirada da mesa.

Abra a massa empurrando o rolo com força para a frente, deixando que ele volte levemente para o ponto de partida e empurrando-o novamente. Repita essa operação quatro ou cinco vezes. Não deixe que o rolo passe pela borda da massa.

Dê a massa um giro de 90º e repita a operação acima. Continue a girar a massa a 90º sempre na mesma direção, até obter um círculo achatado de espessura uniforme. Quando obter um diâmetro de aproximadamente 22 cm, passe para o movimento seguinte.

O segundo movimento: agora você vai começar a esticar a massa. Segure, com uma mão à extremidade a sua frente. Coloque o rolo do lado oposto, na outra beirada da massa, deixando-o paralelo ao seu lado da mesa. Uma mão estará trabalhando com o rolo enquanto a outra atuará como um ponto para detê-lo e mandá-lo de volta para a beirada da massa mais próxima de você.

Enrole a ponta mais distante do rolo. Comece a girá-lo em sua direção usando a massa que for preciso para enrolar. Com a outra mão, mantenha a extremidade mais próxima imóvel. Gire o rolo em sua direção e em seguida, usando a base da palma da mão, empurre-o de volta. Não enrole de volta – apenas empurre-o, deixando a massa esticada entre suas duas mãos, e continue a esticar. Isto deve ser feito rapidamente, num movimento preciso e contínuo. Não faça nenhuma pressão para baixo com seu movimento. Não deixe a mão que trabalha o rolo descansar

sobre ele por mais de dois ou três segundos no mesmo lugar.

Mantenha o rolo girando em direção a você, parando e empurrando para a frente para esticar a massa, levando sempre mais massa com ele, girando em sua direção, parando, esticando, repetindo a sequência inúmeras vezes, até perceber que está trabalhando toda a massa com o rolo. Depois, enquanto a massa estiver enrolada no rolo, gire-o a 180º de modo que ele fique voltado para você e desenrole a massa, abrindo-a.

Repita a operação de girar o rolo e esticar a massa conforme mencionado acima, até que ela esteja mais uma vez totalmente enrolada no rolo. Gire-o a 180º mais uma vez, na mesma direção de antes, desenrole a massa e repita a operação outra vez. Continue fazendo isso até que a massa tenha sido esticada a ponto de atingir cerca de 30 cm. Passe imediatamente para o próximo movimento.

O terceiro movimento: este é o passo decisivo. Você vai esticar a massa até quase dobrar seu diâmetro anterior, quando então ela se tornará, realmente, massa de macarrão. Quando suas mãos já tiverem dominado a execução deste movimento rítmico e sem pressão sobre a massa, você terá aprendido uma das tarefas mais artesanais da arte culinária: o preparo de massa caseira de tradição bolonhesa.

O círculo de massa está à sua frente sobre a mesa. Coloque o rolo de macarrão na outra ponta da massa, paralelamente à beirada da mesa próxima a você. Enrole o final da massa ao redor do centro do rolo, e gire-o em sua direção usando cerca de 10cm da massa. Coloque as duas mãos sobre o centro do rolo, sem que seus dedos o toquem. Nessa posição, role-o para extremidade mais distante da massa e depois traga-o para a que fica à sua frente, usando, para tanto, não mais que 10 cm originais de massa. Simultaneamente a esse movimento de vaivém, deslize as mãos de modo que se afastem uma da outra em direção

às extremidades do rolo e voltem para o centro, repetindo o movimento várias vezes.

À medida que suas mãos se afastam do centro, deixe que a base das palmas toque a massa num suave movimento de abrir e esticar em direção às extremidades do rolo. Ao mesmo tempo que você faz correr as mãos do centro para as extremidades também precisa abrir a massa em sua direção. Lembre-se de que há alguma pressão neste movimento, mas sempre direcionada para os lados e nunca para baixo, ou seja, sobre a massa. Se você pressionar para baixo, a massa não vai esticar, pois grudará no rolo.

Quando as mãos se retraem para o centro da massa, devem flutuar sobre ela, como se apenas deslizassem. Você quer esticar a massa para fora, em direção às extremidades do rolo, e não a trazer de volta em direção ao centro. Ao mesmo tempo em que traz suas mãos de volta para o centro do rolo, leve-o para frente na direção contrária a você.

Suas mãos devem tocar suavemente a massa, apenas roçando-a com a base das palmas, empurrando à medida que avança e nunca pondo peso. E, enquanto isso, é preciso fazer o rolo avançar para frente e para trás.

Coloque mais alguns centímetros de massa no rolo e repita o movimento coordenado: as mãos para dentro e para fora, o rolo para frente e para trás.

Quando já tiver esticado quase toda a massa, gire o rolo a 180º desenrolando a massa até ficar aberta, e comece novamente do fim, repetindo toda a operação de abertura acima descrita.

Conforme a extensão da massa vai aumentando, deixe-a pender da mesa. Isso vai funcionar como um contrapeso, contribuindo para a ação de esticar. Mas não encoste nela, pois poderia quebrá-la. À medida que pega massa com o rolo a extremi-

dade da massa esticada vai gradualmente voltando para a mesa.

Quando a massa já estiver completamente esticada, abra-a e use o rolo novamente para eliminar quaisquer irregularidades.

O terceiro movimento inteiro deve ser executado em dez minutos no máximo para uma quantidade padrão de massa.

Sugestões:

- Esticar uma bola de massa e deixá-la finíssima é uma corrida contra o tempo. A massa pode ser esticada desde que seja macia e flexível, mas sua flexibilidade não dura muito tempo. Quando começar a secar, não poderá ser trabalhada da mesma maneira e começará a rachar. Desde o início, você deve trabalhar rapidamente.

- Não prepare massa quando o forno estiver ligado, nem perto de um aquecedor ou onde houver uma corrente de ar. Todos esses fatores provocam o ressecamento da massa.

- Trabalhe a massa tendo bastante espaço para os braços, a fim de ter um melhor controle dos seus movimentos.

- Antes de começar a abrir massa de verdade, seria interessante tentar executar o movimento de esticar usando para tanto uma folha circular de papel manteiga ou plástico não aderente.

Problemas: suas causas e possíveis soluções

- Buracos na massa. Acontece com todos, inclusive com os especialistas. Em geral, não é nada de sério. Conserte a massa, sobrepondo novos pedaços para remendar as extremidades rasgadas. Sele com as pontas dos dedos levemente umedecidas, se necessário retoque os remendos com o rolo e continue trabalhando a massa.

- Pequenas rachaduras nas extremidades. Isso significa que a massa começou a secar mais rápido do que estava sendo esticada. Ou pode ser, também que suas bordas tenham sido mais esticadas do que seu centro.

– A massa se quebra. Ou você a está deixando secar por não esticá-la suficientemente rápido, ou sovou demais logo de início, tendo cuidado especial de sovar de modo a obter uma massa macia e elástica.

– Você não consegue a espessura desejada, isto é, bem fina. Basicamente, é uma questão de prática e perseverança. Releia as descrições dos movimentos para esticar a massa. Trabalhe mais rápido. As razões também podem ser técnicas: a massa pode não ter sido sovada por tempo suficiente e em toda sua extensão; talvez haja farinha em excesso; você não deixou a massa descansar suficientemente depois de tê-la sovado; a cozinha pode estar muito quente, muito seca e com corrente de ar.

– A folha de massa está grudenta e também no rolo. Você pode estar colocando muita pressão sobre a massa na hora de abri-la. Talvez tenha sovado a massa demais, deixando-a excessivamente macia por falta de farinha. Neste caso, você ainda poderá reconstituir a massa, basta pôr mais farinha e espalhar uniformemente sobre a massa.

– A massa está muito grossa para fettuccine ou tortellini, mas parece boa demais para não ser reaproveitada. Corte-a em outros formatos – maltagliati, quadrucci ou manfrigul [...] e use-os para sopas. Se a massa estiver muito grossa, deixe cozinhar por mais tempo.

Como secar massa caseira: coloque sobre a mesa (ou outro lugar onde esteja trabalhando) um guardanapo limpo e seco, e sobre ele estenda a folha de massa aberta com sua superfície totalmente uniforme. Deixe que 1/3 da massa caia e fique pendendo a beirada da mesa. Dez minutos depois, gire a massa para permitir que outra parte fique pendente. Repita esta operação depois de mais dez minutos. O tempo total de secagem depende da maciez da massa, da temperatura e da ventilação do local. A massa deve perder parte de sua umidade para não grudar ao

ser dobrada e cortada, mas também não deve ficar seca demais para não se tornar quebradiça. De modo geral, estará pronta quando sua superfície começar a ter um aspecto de couro.

Cortar massa caseira: quando a massa estiver chegada ao estágio ideal de secagem, enrole-a totalmente no rolo, retire o guardanapo debaixo dela e desenrole-a esticando-a sobre a superfície de trabalho. Pegue então a ponta da massa mais distante de você e dobre cerca de 7,5 cm a partir de sua borda. Dobre-a mais algumas vezes, até que a folha inteira tenha sido dobrada, formando um rolo cumprido, quase plano e retangular de aproximadamente 7,5 cm de largura.

Com um cutelo (ou outra faca semelhante), corte o rolo de través, em tiras de 0,6 cm para tagliatelle e um pouco mais estreitas para fettuccine. Desdobre as tiras e espalhe-as sobre um guardanapo limpo e seco. Reveja as observações anteriores sobre a secagem e outros cortes de massa [...].

O uso da massa caseira para o tortellini e outros formatos: se você vai preparar massa para rechear ou para fazer formatos que exigem texturas macias, não a deixe secar. Reveja as observações anteriores sobre massa recheada.

Corte uma extremidade da folha de massa para deixá-la reta (guarde as aparas para usá-las em sopas). Corte fora uma tira retangular da massa; se estiver preparando o tortellini, a tira deverá ter 3,5 cm de largura; se estiver preparando torteloni ou outro formato quadrado, faça-a ter o dobro da largura do formato pedido pela receita.

Ponha de lado a folha de massa restante e envolva-a com filme de PVC transparente para não perder a umidade. Use a tira para preparar tortellini ou qualquer outro formato. Quando uma tira já tiver sido usada, corte outra e vá procedendo assim sucessivamente, não se esquecendo de cobrir a massa a cada retirada.

MASSAS - *BIGOLI*



Os *bigoli* parecem um espaguete “gordo”, ou seja, de grossura acima do padrão do espaguete, mas abaixo da grossura do macarrão, que é a massa longa com furo. No passado, em toda a área de colonização italiana os *bigoli* eram consumidos com molho feito de miúdos de galinha e tomate, aos domingos, com acompanhamento de galinha assada no forno ou bife à milanesa.

A massa dos *bigoli* é feita a mão, amassada muito dura, e passada numa prensa manual chamada tórcio, no talian (torchio, em italiano), ou bigolaro. O tórcio tem a forma de um cilindro no qual é introduzida a impiasta, ou piastrela (nomes que designam um disco de ferro com 30 ou mais furos através dos quais irá passar a massa prensada, dando origem aos *bigoli*). O tórcio é preso numa mesa ou num banco e, num nível cerca de 70 cm abaixo, põe-se uma bacia com farinha de milho. Quando o feixe de *bigoli* que sai

da máquina chega na bacia, é ele pulverizado com a farinha de milho (para evitar que eles grudem entre si), cortado com a mão e estendido sobre a mesa por sobre uma toalha de algodão (pano de saco), onde ficam até a hora de serem cozidos.

De acordo com Salda (1999, p. 188):

Os 'bigoli' não são uma exclusividade mantuana porque encontram-se também na mais antiga cozinha vêneta; são espaguetis no formato de cordas bastante grossas, cuja massa feita em casa passa pelo tórcio (na prensa), no qual repousa o único e fundamental segredo para o verdadeiro sucesso desse saborosíssimo prato. Antigamente essa massa era de tal modo apreciada na região de Mântua que dizer 'ir a bigoli' significava 'ir a um bom almoço'. Alguns costumam acrescentar ao tempero salsa picada e um pouco de atum.





Bruno Zuliani/UCS



Bruno Zulian/UCS

BÌGOLI COM MOLHO DE GALINHA E TOMATE

Esta é uma receita tradicional, entre as mais antigas de que se tem conhecimento.

Ingredientes (para 6 pessoas):

Para a massa:

500g de farinha de trigo

3 ovos

leite quanto baste

Para o molho:

1 cebola grande

2 dentes de alho médios

miúdos de galinha (moela e coração) cortados em pedaços

1 xícara de carne de galinha cortada em cubos

5 colheres de óleo (ou banha)

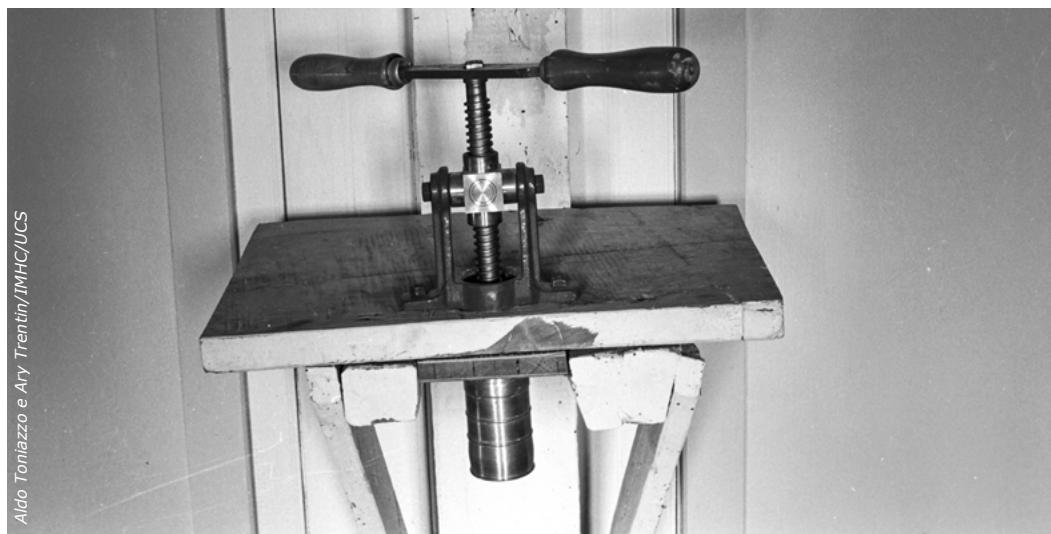
1 buquê de cheiro verde (salsa, cebolinha e sálvia – pode-se acrescentar um galhinho de manjerona sem triturar)

5 colheres de sopa de massa de tomate

sal e pimenta q. b.

Execução: fazer um montículo com a farinha de trigo, abrir uma cova no meio e abrir dentro dela os ovos inteiros. Com o garfo, vá batendo e acrescentando a farinha. Vá pondo leite quanto for necessário para deixar a massa dura. Amasse bem. Passe no törcio. Para preparar o molho, aqueça o óleo em uma panela média, acrescente os miúdos e os cubos de galinha. Refogue bem. Junte a

cebola picada e alguns minutos depois o alho também picado. Deixe esse refogado em fogo brando. Quando a cebola estiver transparente, pingue água quente para que não grude. Acrescente os cheiros verdes amarrados em buquê e continue mexendo por mais alguns minutos e adicione a massa de tomate. Ponha o sal e vá acrescentando água, sempre em pequena quantidade, até resultar num molho denso. Confira o sal e perfume com um pouco de pimenta moída na hora. Tempere com o molho o bígoli já cozido em água e sal e espalhe nele queijo parmesão ralado.



Alírio Tonazzzo e Ary Trentin/IMHC/UCS

Törcio manual para fazer bígoli.



MASSAS - GNOCHI



Adenominação do nhoque vem do italiano gnocco (plural gnocchi) , que significa grumo ou protuberância. É um nome mais antigo que o do macarrão. O nhoque consiste numa comida pobre, feita de uma mistura de farinha e água, que seria de consumo generalizado na Europa medieval. O knödel dos germanos, que aparece na região estudada como componente da sopa de canederli é, de fato, um nhoque, que pode ser servido enxuto, sem o caldo da sopa.

Em Antônio Prado, como em toda a região, prepara-se o nhoque misturando numa massa farinha de trigo com água e ovos. Uma variante que parece ganhar espaço é a que utiliza a batata no lugar da farinha de trigo

Nota: Camporesi (2001), autor de alentada introdução à obra de Pellegrino Artusi, em nota ao capítulo “Minestre”, a propósito da

sopa de nhoque, observa o seguinte (que damos em tradução do original italiano):

Artusi, ao elencar as receitas de minestras, exclui dessa constelação aquelas de acentuada conotação popular, com o que o signo de exclusão classista fica claramente marcado. Por isso não aparecem [no elenco de Artusi] as minestras pobres da Romagna [...]. estão excluídos também os nhoques no leite feitos com farinha de trigo e não com batatas, que eram, à época, uma particularíssima minestra ritual consumida pelos romanholos por ocasião do nascimento de um filho.

Observação: Na cozinha da imigração italiana há pelo menos dois registros de nhoque consumido sob a forma de sopa: o já citado canederle e os também chamados “nhoqueti”, feitos com farinha umedecida para as sopas – também já referidas – *Miserie dele done* e a denominada *Sopa de sfregolóti*.



NHOQUES DE FARINHA DE TRIGO

Ingredientes:

300g de farinha de trigo

2 ovos

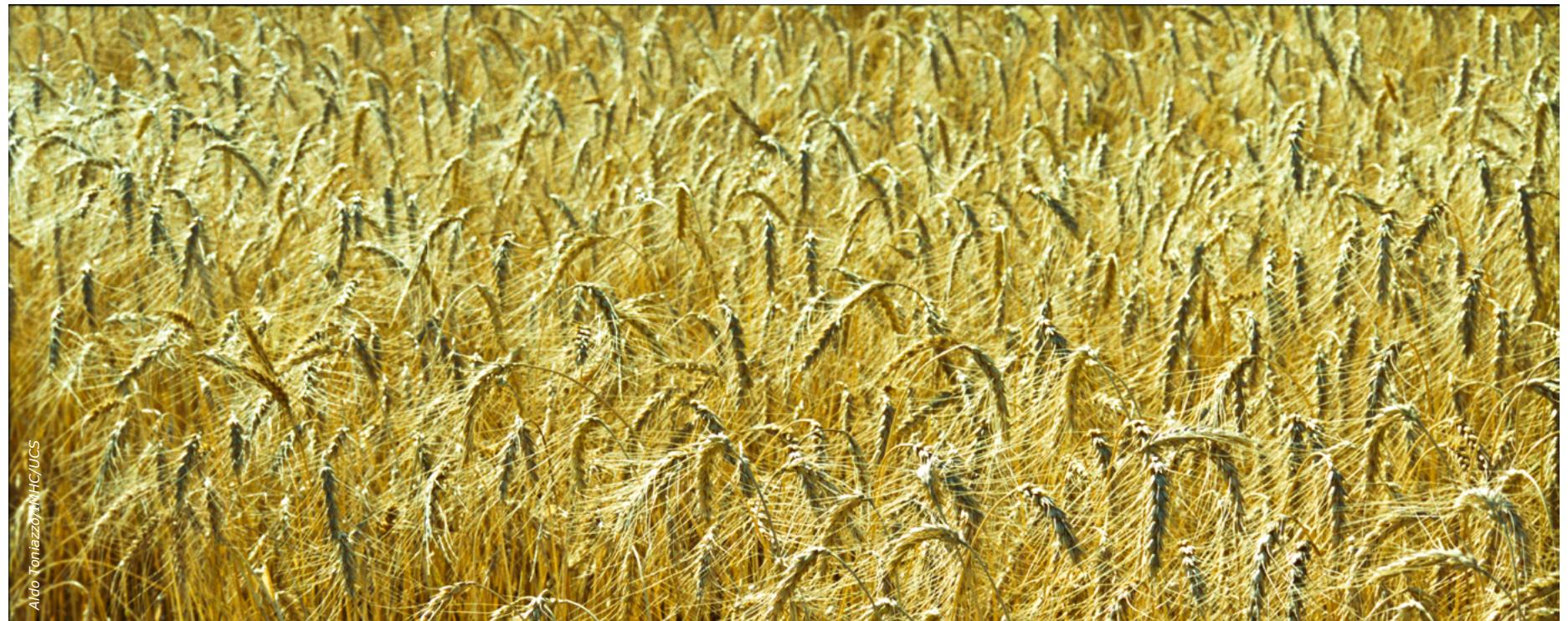
Sal

Água (3 colheres de sopa para cada ovo)

Execução: ferver numa panela água e sal. Numa tigela, por os ovos, o sal e a água, e bater ligeiramente. Acrescentar, aos poucos,

a farinha até obter uma pasta densa. Quando a água ferver, com uma colher de chá, colocar pequenas porções de massa, sempre imergindo a colher na água fervendo. A massa irá se soltar com facilidade. Deixar ferver de seis a oito minutos. Retirar os nhoques com a escumadeira e colocar em travessa funda. Temperar com molho de tomate e queijo ralado.

Plantação de trigo.



NHOQUES DE BATATAS

Ingredientes:

1kg de batatas farinhentas

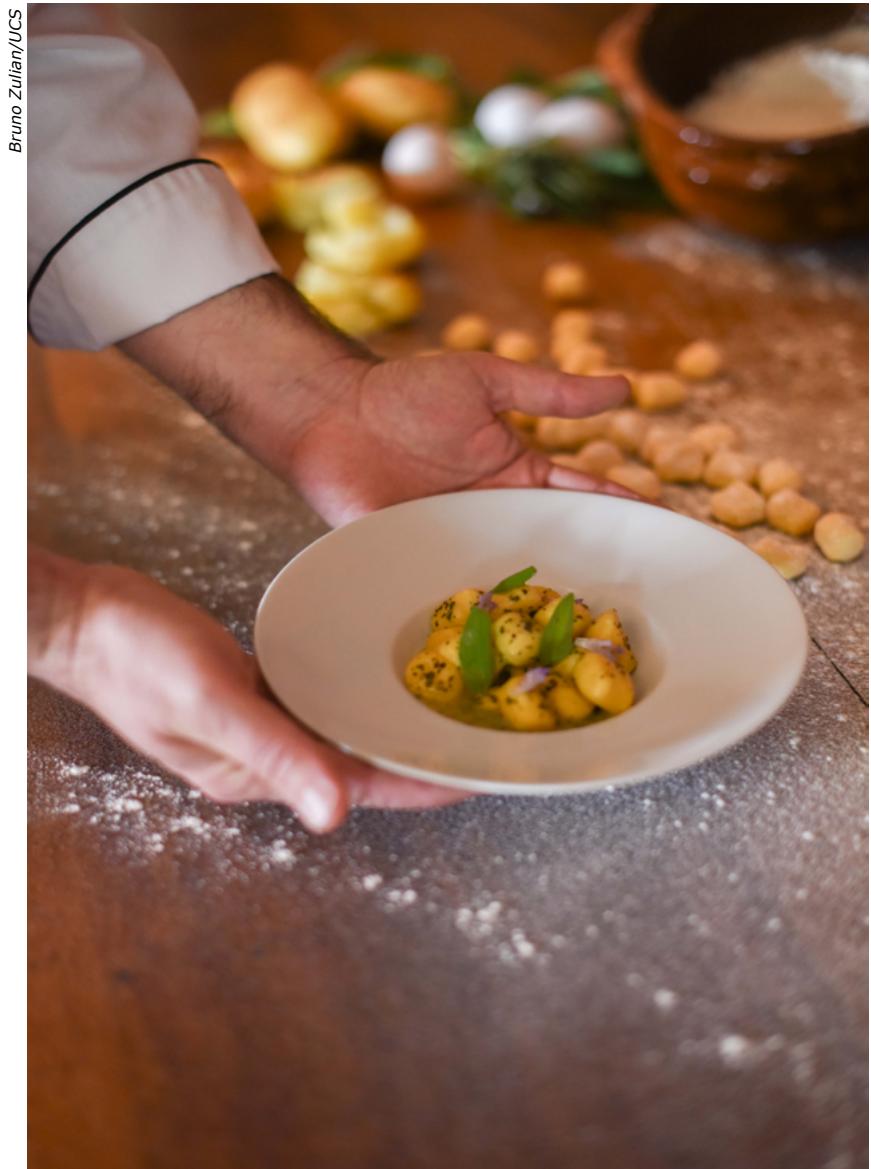
250-500g de farinha (a quantidade de farinha depende das batatas serem mais ou menos farinhentas)

1 colher de chá de sal

Execução: cozinhe as batatas com casca; descasque e, ainda quentes, passe no espremedor de batatas. Faça cair a batata espremida sobre a mesa onde está a farinha, acrescente o sal e amasse muito bem até obter uma massa lisa e elástica. Forme, com a massa, rolinhos de mais ou menos 2 cm de diâmetro e corte em pedacinhos de mais ou menos 2 cm. Aperte levemente com o polegar o centro de cada nhoqui, ou pressione, contra o lado avesso do ralador de queijo, (fica um xadrezinho) ou pressione com os dentes de um garfo e depois passe rapidamente sobre a superfície enfarinhada. Coloque os nhoques sobre um pano branco, limpo, e deixe-os secar aí por algumas horas. Cozinhe em bastante água fervendo já salgada. Com uma escumadeira vá retirando quando vierem à tona. Tempere com molho de tomate ou manteiga derretida e bastante queijo ralado.



Bruno Zulian/UCS



NHOQUES AO MOLHO DE MANTEIGA E SÁLVIA

Ingredientes:

Para os nhoques:

250g de farinha de trigo

250g de manteiga

2 ovos inteiros

Sal

Pimenta-do-reino

Noz-moscada

Para o molho:

100g de manteiga derretida

1 colher (sopa) de sálvia picada grosseiramente

Queijo parmesão ralado

Execução: deixe a manteiga em temperatura ambiente. Numa tigela trabalhe a manteiga com uma colher de pau até virar um creme. Acrescente uma pitada de sal, pimenta, noz-moscada, os ovos e misture bem. Junte aos poucos, a farinha peneirada. Continue trabalhando o composto até que a mistura fique homogênea. Podem-se acrescentar duas colheres de farinha de rosca e um pouco de água para que a massa fique “mole”. Em uma panela de água fervendo e salgada, com uma colher de chá vá pondo um pouquinho da massa, imergindo sempre a colher na água fervendo para que a massa se solte com facilidade. O resultado são nhoques irregulares. Deixe ferver por uns cinco minutos, ou quando começarem a boiar, retire e disponha num pirex untado, ou tigela de louça. Repita a operação até terminar a massa. Numa caneca aqueça a manteiga, misture a sálvia e tempere os nhoques acrescentando o queijo ralado.



Bruno Zulian/UCS

MASSAS - LASANHAS



Lasanha, que existia já no império romano, (com o nome de lagana e cozida em forno) entra tardivamente na cozinha da imigração italiana. Segundo testemunho, em Antônio Prado a primeira lasanha feita aí foi a lasanha verde.

A lasanha é uma folha de massa longa de 1mm de espessura e cortada de 8-10 centímetros de largura e 20 cm de cumprimento.

A lasanha é distribuída em camadas intercaladas por recheios de carne moída, queijo mussarela e molho bechamel. Por ser um prato rico e versátil, Carluccio a considera uma comida de conveniência não só na Itália como no mundo todo. Dá-se aqui em primeiro lugar uma receita completa de lasanha, com detalhes de preparação, e a seguir algumas variantes.



LASANHA VERDE COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA COM MOLHO BRANCO

Ingredientes (para 6 a 8 pessoas):

Para a massa:

1/2 kg de farinha de trigo

5 ovos

Meio molho de espinafre cru ou 2 xícaras de folhas de espinafre

Para o recheio:

Queijo mussarela fatiado

Carne de gado moída, como tatu ou qualquer carne de primeira, para refogar, cebola, alho, temperinho verde (salsa e cebola), sal, refogados juntos e 3 colheres de massa de tomate.

Para o molho branco (grosso):

3 colheres de sopa de manteiga;

3 colheres de sopa de farinha de trigo

500 ml de leite

1 cebola ralada (opcional)

Sal, pimenta (ou caldo em tablete: 1/4)

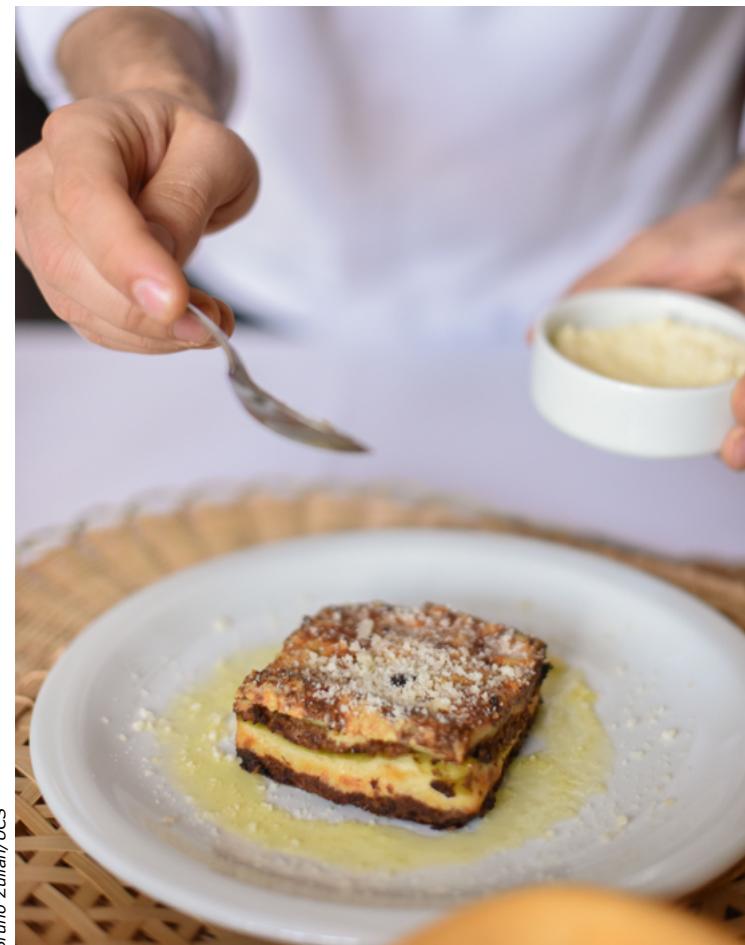
Execução: derreter a manteiga em fogo baixo até dourar ligeiramente, refogar a farinha na manteiga em fogo brando, juntar o leite levemente cuidando para não empelotar (é melhor fazer isso fora do fogo, juntar o caldo esfarelado). Deixar cozinhar.

Obs.: Se usar a cebola esta deve ser refogada na manteiga.

Para fazer o recheio:

Refogue no óleo, a cebola cortada bem fininha, depois o alho um

pouquinho, frite, acrescente a carne moída e deixe fritar junto com os temperos. Acrescente um pouquinho de água e um tabletinho de caldo de galinha e acrescente a massa de tomate.







Para fazer a massa:

Como misturar os ovos e a farinha: já que ninguém pode saber de antemão de quanta farinha vai precisar exatamente, o melhor é misturar os ovos e a farinha a olho, o que lhe permite ajustar a proporção de farinha à medida que for trabalhando. Coloque a farinha na superfície onde vai trabalhar, faça com ela um montinho e, com a colher, abra um buraco fundo no centro. Quebre os ovos dentro desse buraco. No caso da massa verde, a essa altura acrescente também o espinafre picado. Com um garfo, bata os ovos ligeiramente por um minuto, como se estivesse batendo uma omelete. Se estiver preparando a massa com espinafre, bata por dois minutos. Jogue um pouco de farinha sobre os ovos, misturando-a com o garfo um pouco por vez, até que os ovos não estejam mais tão ralos. Empurre com as mãos o monte de farinha, mas deixe um pouco de lado para o caso de precisar usá-la. Trabalhe a mistura dos ovos e farinha com os dedos e a palma das mãos, até obter uma mistura realmente homogênea. Se ainda estiver úmida coloque mais farinha. Quando achar que a massa está boa, e que não precisa de mais farinha, lave as mãos, enxugue-as e faça um teste simples: afunde o polegar no centro da massa; se sair limpo, sem grudar em nada, não há mais necessidade de farinha. Coloque a massa de ovos e farinha de um lado, raspe a superfície sobre a qual trabalhou, para eliminar resíduos de massa, migalhas e farinha, e prepare-se para sová-la. Sover adequadamente amassa pode ser o passo mais importante do preparo de uma boa massa feita na máquina, e é um dos segredos da massa de alta qualidade que se pode obter em casa. A massa para macarrão pode ser misturada na máquina, mas, na verdade, não é tão mais rápido do que se fazer à mão, e é muito menos satisfatório quando sovada num processador de alimentos. Volte à massa de farinha e ovos. Empurre-a para frente usando as extremidades das palmas das mãos, mantendo os dedos dobrados. Dobre a massa ao meio, dê mais uma virada e de

novo pressione fortemente com as extremidades das palmas das mãos. Repita a operação. Tenha o cuidado de girar a bola de massa sempre na mesma direção, em sentido horário ou anti-horário, como preferir. Depois de tê-la sovado por oito minutos completos e a massa estiver tão macia quanto a pele de um bebê, estará pronta para a máquina. Nota: Se estiver trabalhando com uma grande quantidade de massa, pode dividir em duas ou mais partes e terminar de sovar uma parte antes de prosseguir. A parte que não está sendo trabalhada ou a que já foi sovada deve ficar envolta em filme de PVC transparente. (Referência: Fundamentos da Cozinha Italiana Clássica, Marcella Hazan).

Para montar o prato:

Cozinhar as folhas de lasanha e deixe secar, sobre uma toalha. Unte uma forma refratária, e vá montando o prato, alternando o guisado misturado com o molho branco e fatias de mussarela. Finalize com parmesão ralado, asse no forno por 30 minutos.

LASANHA VERDE

Ingredientes:

Para a massa:

1 kg de farinha de trigo

8 ovos

1 pires de espinafre cozido em água (pouca) e sal bem espremidos

Execução: amassar tudo junto, abrir a massa com um rolo, polvilhar com farinha de milho, enrolar e cortar em rodelas largas. Cozinhar até amaciá-la; rechear com presunto queijo e galinha desfiada e molho. Levar ao forno para tostar.





LASANHA DE ESPINAFRE

Ingredientes:

1/2 xícara de chá de espinafre cozido, bem espremido e batidinho
3 ovos inteiros
1 colher de chá de sal
2 xícaras de chá de queijo ralado
300 g de presunto em fatias
200 g de manteiga
300 g de mussarela
1 porção de molho branco
1 porção de molho de tomate com carne moída

Execução: junte aos espinafres os ovos, o sal e a farinha, mistu-

rando tudo aos poucos, a princípio com uma colher e depois amassando com as mãos até que esteja no ponto. Deixar a massa descansar por meia hora, depois estendê-la (espichar) em superfície enfarinhada. Deixe secar um pouco (10 minutos) e corte-a em tiras de 5 (cinco) centímetros de largura. Cozinhe essas tiras por três ou quatro minutos em água fervente com sal. Escorra e arrume em vasilha refratária alternando tiras, molho de tomate, queijo ralado, creme branco, presunto, manteiga e mussarela. Leve ao fogo bem quente por 10 minutos pra que o queijo derreta. Sirva bem quente.

LASANHA DE ESPINAFRE (variante)

Ingredientes:

Para a massa:

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de água

1 xícara de folhas de espinafre (cozinhar com pouca água e colocar no liquidificador com um pouco de água)

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa bem cheia de manteiga

Para o recheio:

200 g de queijo mussarela picado

250 g de presunto magro picado

250 g de carne moída

5 tomates com peles e sementes cortados

Sal a gosto

Obs.: Pode-se fazer também com cenoura e beterrabas.

Execução: colocar 3 xícaras de farinha e uma xícara de espinafre já refogado, mais duas xícaras de água, bater no liquidificador, adicionando 4 pitadas de sal e levar ao fogo por 5 minutos mais ou menos. Quando desgrudar da panela e ficar verde escuro está pronto. Colocar na forma untada a massa e o presunto, o queijo picado e o guisado cozido com o tomate, três camadas, e a última de presunto com guisado e colocar no forno ou congelar, tirar do congelador, direto para o forno.

PASTEL, CANELONE, TORTÉI



Entre as massas recheadas que podem ser relacionadas (além das utilizadas nas sopas, como o agnolini), estão também o pastel, o canelone (palavra dicionarizada em português) e, especialmente, os tortéi. Estes se tornaram, com o tempo, uma das referências de base da cozinha da imigração italiana, da qual são registradas várias receitas.



PASTEL

Ingredientes e execução: peneire $\frac{1}{2}$ kg de farinha de trigo, faça um monte, abra uma cova no centro e coloque aí 2 ovos inteiros, 2 colheres de sopa de banha (ou óleo) e 2 colheres de sopa de cachaça.

Faça uma salmoura com água e sal (cerca de 1 copo, embora não vá usar toda).

Misture todos os ingredientes – exceto a salmoura – muito bem, amassando e colocando, aos poucos, a salmoura, até formar um composto liso e homogêneo que não grude nas mãos.

Coloque a bola de massa numa vasilha funda, cubra-a com um guardanapo úmido e deixe descansar por pelo menos 30 minutos, para ser aberta com mais facilidade.

Coloque a massa sobre superfície enfarinhada, corte-a em 5 ou 6 pedaços e abra-a com um rolo enfarinhado, formando tiras de 20 cm de largura.

Corte as tiras em quadrados. Sobre esse quadrado – numa das extremidades (deixe uma beirada de 2 cm) coloque duas porções de recheio. Dobre a massa sobre o recheio e recorte os pastéis com carretilha.

Aperte as bordas com um garfo.



CANELONE DE RICOTA

Ingredientes (para a massa):

200 g de farinha de trigo
2 ovos
1 colher de chá de azeite
1 pitada de sal

Ingredientes (para o recheio):

2 colheres de sopa de manteiga
3 colheres de sopa de farinha de trigo
1 dente de alho
1 colher de chá de sal
500 ml litro de leite
400 g de ricota fresca

Modo de fazer a massa: misture todos os ingredientes e amasse até obter uma massa lisa. Passe pedaços de massa na máquina, fazendo tiras de aproximadamente 20 cm. Vá fervendo as tiras e estendendo-as sobre uma toalha de pano.

Modo de fazer o recheio: derreta a manteiga e junte o alho bem amassado e o sal. Acrescente a farinha, aos poucos, intercalando com o leite, até formar uma massa grossa. Deixe a massa esfriar e misture a ricota.

Modo de montar: coloque, sobre as tiras da massa, uma colher de recheio, enrolando-as como charutos. Coloque-as num prato refratário, acrescente um molho de tomate ou carne e cubra com queijo ralado. Leve ao forno quente até gratinar.

TORTÉI

Os tortéi entram na categoria das massas recheadas, consumidas sem caldo, em que o recheio é feito de abóbora. Muitas das receitas confrontadas, a exemplo dos tortéi, ilustram como um prato da cozinha autêntica da imigração italiana no Rio Grande do Sul é resultado de uma hibridação ocorrida na própria origem na Itália, a começar pelo modo de fazer.

Depoimentos colhidos em Antônio Prado dão conta de que, sempre que a abóbora fosse considerada aguada para os tortéi, era cozida ora no forno, ora na panela com um pingo d'água. Em ambas as situações, a massa (polpa) depois de retirada da casca, era posta em um pano branco e pendurada num gancho sobre a pia para que, durante a noite, escorresse toda a água contida nela. Já em Flores da Cunha e Ipê (RS), o procedimento era diverso: acrescentava-se pão ralado para minimizar o excesso de água. Procedimentos semelhantes são observados na região italiana de Mântua.

A informação de que, na Lombardia (Lodigiano), temperam-se os tortéi com ragu reforça o vínculo entre os procedimentos ainda hoje praticados na cozinha da imigração. Ao que convém acrescentar: nessa cozinha, ao tempero de carne com molho de tomate (ragu), alterna-se aquele feito com os miúdos da galinha (moela e coração), também ao molho de tomate.

TORTÉI DE ABÓBORA (Mântua e toda Bassa Padana)

Ingredientes (para 8 pessoas):

2,5 kg de abóbora amarela
700 g de farinha de trigo
300 g de mostarda picante de frutas (melhor se for de maçã)
300 g de parmesão ralado
200 g de manteiga
200 g de amaretti (biscoito com farinha de amêndoas)
6 ovos
1 limão
Noz-moscada, sal e pimenta

Execução: é bom preparar o recheio com um dia de antecedência, ficará muito melhor. O ingrediente principal destes tortéi é a abóbora, que deve ser, realmente muito boa, enxuta e doce. Corte a abóbora em pedaços, de preferência grosso, tire as sementes, mas deixe a casca. Acomode os pedaços numa assadeira e leve-os ao forno para cozinar. Muitos costumam cozinar a abóbora na água ou no vapor, e, neste caso, depois de passada na peneira ou de bem amassada com o garfo, a abóbora deverá ser posta num pano branco, ralo, amarrado e pendurada sobre a pia, para que escorra toda a água que ela contém. Assim que a abóbora estiver cozida, retire do forno e passe-a na peneira, deixando cair a massa numa tigela. Acrescente os biscoitos (amaretti) reduzidos a pó, a mostarda de frutas picadas e com seu suco, oito ou nove colheres de parmesão ralado, uma pitada (forte) de noz-moscada, sal, pimenta e suco de meio limão (estes três últimos ingredientes nem sempre são usados). Cubra o recheio e deixe-o em lugar fresco até a hora de usá-lo. Mais ou menos uma hora antes do almoço, preparar a massa com a farinha, os ovos e uma pitada de sal, formando a folha fina. Coloque sobre a massa pequenas bolas de recheio a uma distância de não menos que 4 cm da borda e de 6 a 7 cm entre

elas. Dobre a borda da massa sobre as bolas de recheio e, com os dedos, comprima a massa ao redor do recheio, de sorte que, ao serem cozidos, não se abram. Em seguida, usando a carretilha, corte os tortéi, que terão a forma retangular. À medida que ficarem prontos, acomode-os sobre um tabuleiro grande, cobertos e postos em lugar fresco até a hora de cozinhá-los. Três quartos de hora antes do almoço, ferva água salgada em panela grande. Quando estiver em plena fervura, emerja, com delicadeza, os tortéi, mexendo com a escumadeira, cuidando para não os romper. Depois de alguns minutos, retire-os, um pouco de cada vez (usando sempre a escumadeira), e acomodá-los em camadas, numa travessa que se preste para isso temperando cada camada com manteiga derretida e queijo parmesão ralado. Conservar a travessa em forno aquecido, mas desligado, até completar a operação. Deixe-os descansar de 5 a 10 minutos, e, então, sirva-os.

Nota: na zona mantuana e, especialmente, na Bassa Padana, este é o prato tradicional da vigília de Natal. Trata-se, porém, de uma preparação de uma zona muito limitada. Nas localidades vizinhas, os tortéi são preparados de modo diferente. No Lodigiano, por exemplo, mistura-se carne à abóbora e se tempera com o ragu de carne, enquanto, na Reggio Emília, o recheio se limita à abóbora, pão ralado, queijo ralado, noz-moscada, sal e pimenta. Na Vigília de Natal, na tradicional ceia com abstinência de carne (cena di magro), na mesa de todos, sejam pobres ou ricos, o menu costumeiro é sempre igual. Isso inclui, além dos tortéi de abóbora, peixe marinado com contorno de verduras no vinagre e, para terminar, um palito de torrone (uma espécie de mandolato modificado). Os tortéi que sobram do almoço são reproveitados fritos na manteiga. Há quem os considere mais saborosos dessa maneira.

TORTÉI (receita local)

Ingredientes (para o recheio):

1 moranga japonesa média
2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 xícara de parmesão ralado
Sal
Pimenta-do-reino
Canela
½ xícara de açúcar
Farinha de rosca (o suficiente)

Ingredientes (para a massa):

2 xícaras de farinha de trigo
2 ovos

Como preparar o recheio: reparta a moranga em dois ou quatro pedaços e cozinhe em água. Retire as sementes e separe a polpa. Tempere com o restante dos ingredientes, colocando a gosto o sal, a pimenta e a canela.

Como preparar a massa: amasse bem os ovos e a farinha, até que a massa fique bem sovada. Abra a massa com o rolo ou cilindro, de modo que fique bem fininha. Corte a massa em quadrados e recheie com a mistura de moranga. Dobre a massa e feche-a com o auxílio de um garfo. Cozinhe os tortéis na água fervente com sal e um fio de óleo, e sirva com o molho de sua preferência.

TORTÉI (VARIANTE I)

Ingredientes (para a massa):

3 ovos
300 g de farinha de trigo

Ingredientes (para o recheio):

300 g de moranga refogada em óleo, com salsa e cebolinhas picadas, e depois de bem cozida, amassada com um garfo até formar uma pasta
300 g de queijo parmesão ralado
300 g de linguiça cozida na água e triturada
½ xícara de farinha de rosca
2 colheres (sopa) de salsa e cebolinha picadas
Sal e pimenta-do-reino moída na hora

Ingredientes (para o molho):

1 peito de frango cortado em cubinhos
3 colheres de sopa de cebola picada
1 dente de alho amassado
3 tomates médios, sem pele e sem sementes, picados
5 ramos de salsa, 1 de sálvia e 3 talos de cebolinha verde amarrados em buquê
3 colheres de sopa de óleo
75 g de manteiga
Sal e pimenta-do-reino moída na hora
Queijo parmesão ralado

Execução: preparamos a massa: sobre uma superfície de madeira, faça um monte com a farinha de trigo peneirada e, nele, abra uma cova. Abra os ovos, um a um, no centro dessa cavidade. Com um garfo, incorpore, aos poucos, a farinha em volta da cova com os ovos, até que estes não estejam mais líquidos. Quando não for mais possível usar o garfo, use as mãos para misturar a farinha restante aos ovos. Amasse bem, decidindo se precisa incorporar mais farinha (a massa não deve ficar grudenta). Embrulhe a massa em filme plástico e deixe-a repousar por uns 15 minutos. Abra-a, com rolo ou máquina. Corte a massa em quadrados de 8 cm e coloque uma colher (sopa) de recheio e feche com os dentes de um garfo. Cozinhe em panela grande, com fogo alto. Quando a água estiver fervendo, adicione 1 colher (sopa) de sal e uma de óleo. Quando as bordas dos tortéis estiverem cozidas, transfira-os para uma travessa, tempere-os com o molho e polvilhe-os com queijo parmesão ralado.

Preparo do recheio: descasque a abóbora, corte-a em cubos e refogue-a em óleo quente com os temperos verdes, adicionando um pouco de água, quando necessário, até estar bem cozida. Retire do fogo e amasse-a até formar um purê. Junte o queijo, a farinha de rosca, a linguiça, uma pitada de sal e de pimenta. Misture tudo muito bem.

Preparo do molho: tempere o peito de frango com sal e pimenta. Aqueça o óleo e a manteiga e refogue a carne até ficar dourada. Acrescente a cebola e o alho, mexa bem e deixe cozinhar por alguns minutos. Junte os tomates e, quando estes começarem a ferver, baixe o fogo e adicione o buquê de temperos verdes. Cozinhe por mais ou menos vinte minutos. Retire o buquê de temperos e corrija o sal, se necessário.



Bruno Zillian/UCS

TORTÉI (VARIANTE II)

Ingredientes (para a massa):

- 5 ovos
- 1 colher de chá de azeite de oliva
- 1 pitada de sal
- 400 g de farinha de trigo (suficiente para amassar)

Obs.: Bata os ovos com sal e azeite de oliva. Junte a farinha e amasse bem.

Para o recheio:

- 1 kg de moranga cozida, sem casca
- 150 g de queijo ralado
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 pitada de pimenta
- 1 colher rasa de sal

Obs.: se a moranga for aguada, esprema-a com um pano até sair toda água e acrescente pão ralado e mais queijo. Esmague a moranga e acrescente o resto dos ingredientes. Amasse bem.

Montagem: espiche a massa, deixando-a bem fina, e corte em quadrados 9 x 9 cm; coloque uma colher de recheio; dobre e feche com o garfo.

Obs.: o molho pode ser de galinha, à bolonhesa ou de manteiga e sálvia.



Bruno Zuliani/UCS

TORTÉI (VARIANTE III)

Ingredientes (para a massa): conforme a receita anterior.

Ingredientes (para o recheio):

800 g de abóbora
3 colheres de azeite de oliva
1 gema
1 cebola pequena
1 e ½ xícara de queijo parmesão ralado
3 colheres de sopa de salsa bem picada
Sal e pimenta a gosto
1 pitada de noz-moscada
2 colheres de sopa de farinha de rosca

Execução: descasque a abóbora, corte em cubinhos. Pique a cebola em fatias finas e refogue-a no azeite. Quando a cebola estiver transparente, acrescente a abóbora e cozinhe, pingando água para não grudar. Acrescente o sal e a pimenta. Quando estiver cozida, retire do fogo e deixe esfriar. Depois de fria, numa tigela, amasse com um garfo ou passe no espremedor de batatas. Acrescente a gema, o queijo parmesão ralado, a salsa. Se desejar, pode acrescentar duas colheres de sopa de farinha de rosca. Para a massa, veja a receita anterior. Estenda-a bem fina e corte em tiras de 10 cm. Coloque pelotinhas de recheio (uma colher de sopa) a cada 5 cm de distância. Dobre a tira, cobrindo o recheio e, com a carretilha, vá fazendo os tortéi. Ao cozinhar a massa, adicione uma colher de azeite à água fervente, já salgada. Tempere com pedacinhos de galinha ao molho de tomate e polvilhe com queijo ralado.

Sugestão de molho: tempere um peito de frango com sal e pimenta e corte-o em pedaços pequenos. Aqueça o óleo e a manteiga e refogue a carne até ficar dourada. Acrescente cebola e alho picado, mexa bem e deixe cozinhar por alguns minutos. Junte tomates sem pele e sem sementes e, quando eles começarem a ferver, baixe o fogo e adicione um buquê de temperos verdes. Cozinhe por mais ou menos 20 minutos.

TORTÉI (VARIANTE IV)

Ingredientes (para a massa):

½ kg de farinha de trigo
3 ovos
1 colher de chá de azeite
1 xícara pequena de água
Misture e sove bem.

Ingredientes (para o recheio):

½ kg de abóbora (cortada em cubinhos) cozida
3 colheres sopa de azeite
2 colheres sopa de farinha de rosca
2 colheres sopa de queijo ralado

Execução: mexa bem, esmagando a abóbora com o garfo. Coloque um pouco de água para não deixar grudar na panela, até adquirir uma consistência cremosa. Adicione ½ colherinha de noz-moscada ralada, 2 colheres de sopa de queijo ralado e a farinha de rosca. Misture bem. Espiche a massa com rolo e corte-a em quadrinhos de 8 x 8 cm. Coloque o recheio e dobre a massa como pastel, apertando as bordas com um garfo. Cozinhe em água fervendo com sal. Tire os tortéis com uma escumadeira e coloque-os em uma travessa, em camadas intercaladas com molho. O molho pode ser de tatu, carne, etc.





MASSAS - MOLHOS



As massas *sute* (isto é, enxutas, sem caldo) são um suporte para a inventividade dos molhos. Diversas receitas de molho ficaram registradas. Alguns outros são enumerados a seguir. Esses molhos são também ótimos acompanhamentos para a polenta.



MOLHO DE ANCHOVAS

Ingredientes:

½ pacote de manteiga (ou um pouco mais)
½ xícara de azeite de oliva
6 dentes de alho bem picados
2 latas pequenas de anchovas
20 azeitonas pretas picadas
1 pacote (500 g) de talharim, água e sal

Execução: aqueça a água, colocando duas colheres de sopa de sal. Deixe levantar fervura. Enquanto isso, derreta a manteiga com o óleo. Junte o alho e cozinhe até que fique macio. Pode-se retirar o óleo nesta altura ou deixá-lo, conforme desejar. Junte as anchovas e cozinhe, mexendo até que dissolvam (cerca de 2 minutos). Acrescente as azeitonas e mexa. Misture à massa já cozida em água e sal.

Interior de cozinha, déc. 1980.

Aldo Tonazzzo e Ary Trentin/IMHC/UCS



PERDIZES AO MOLHO

Ingredientes (para 6 pessoas):

6 perdizes
6 fatias de bacon
4 cebolas médias
1 cabeça de alho
3 ramos de sálvia
3 ramos de salsa
1 maço de cebola verde
2 limões
1 copo de vinho branco
500 ml de óleo
Sal
Pimenta-do-reino

Execução: limpe e lave bem as perdizes, por dentro e por fora, e deixe escorrer. Enquanto isso, triture as cebolas e o alho no processador e reserve. Pique grosseiramente os temperos verdes. Coloque as perdizes numa bacia grande, passe sal por dentro e por fora e, em seguida, esfregue nelas a cebola e o alho. Esprema os limões, acrescente os temperos verdes, o óleo, o vinho, junte a pimenta e esfregue muito bem, uma a uma, deixando-as nesse tempero durante a noite. No dia seguinte, uma hora antes de refogá-las, retire

todos os temperos, enrole uma fatia de bacon em cada perdiz e amarre-as com um barbante, prendendo as asas e as pernas junto ao corpo. Use uma panela grande, de preferência de ferro, para que elas fiquem distribuídas, uma a uma. Adicione 5 colheres de sopa de óleo na panela, deixe esquentar bem, coloque as perdizes e vá dourando de todos os lados. Quando estiverem inteiramente douradas, vá pingando água aos poucos e virando-as; depois, tampe a panela. Tempo de cozimento: se for perdiz de campo, demora em torno de três horas para ficar pronta. Se for de cativeiro, fica pronta na metade desse tempo. Para fazer o molho da massa, acrescente duas perdizes. Reserve o peito de ambas e corte o restante em pedaços pequenos. Acrescente a eles cubos de sobrecoxa de galinha. Junte os dois peitos às perdizes inteiras. Com os pedaços, faça o molho para a massa, usando o mesmo tempero ao das perdizes inteiras, inclusive o modo de cozinhar. A massa mais apreciada para acompanhar a perdiz é o espaguete e, como salada, o *radicci* temperado com bacon.

Foto: horta doméstica.





Aldo Tonazzoli/MHC/UCS

CONSERVAS



Numa economia rural, em que se busca gastar o menos possível de dinheiro e, para isso, utilizar ao máximo os recursos produzidos na terra, a conserva de matérias-primas vegetais é muito importante e termina por constituir, também, um traço importante da cultura e, por extensão, da cultura culinária. Na despensa da cozinha de tradição italiana, o vinagre, o açúcar, a gordura animal ou vegetal e o sal eram os conservantes utilizados, junto com a cocção e a secagem (ao sol ou por defumação), conforme o produto e sua destinação. Os ovos eram conservados em solução de água e cal; a batata-doce, debaixo da terra, em lugar escuro e ventilado. Para a batata inglesa, não havia possibilidade de conserva.

CONSERVAS NO VINAGRE

Protagonista das conservas que se fazem salada – das cebolas aos pimentões, passando pelos pepinos, rabanetes, repolhos e outros mais –, o vinagre esteve sempre na cozinha da imigração.

Conservar vegetais *soto aseo* (no vinagre) é prática conso-

lida, entre outros motivos porque indissociável do contorno da carne lessa ou lesso, a começar pelo *cren*, na sopa do domingo. Na fala dialetal da região, *aseo*, versão do italiano *aceto*, que deriva do latim *acetum*, designa a acidificação do vinho. Em português, a palavra designa, com mais clareza, que se trata de vinho acre, ou seja, vinho ácido ou azedo.

A técnica de usar o vinagre para conservar alimentos, dizem os estudiosos, é conhecida há milênios. A expansão da vitivinicultura, com o aumento da produção do vinho, beneficiou, por sua vez, o acesso de um maior número de famílias a um vinagre de boa qualidade, aumentando as possibilidades das conservas domésticas.

Poder dispor de vegetais “no vinagre” como salada tinha importância estratégica. Para a dona de casa, representava a garantia do acompanhamento à carne lessa na comida do domingo (caso houvesse sopa) e conferia um certo prestígio. Ter conservas no vinagre era poder servir salada quando escasseavam as folhas verdes. Por isso, cada família guardava in cantina (porão da casa onde estavam as barricas de vinho) um barrillete de vinagre.

a qualidade de verduras que podem ser postas em vinagre. Muitas verduras se adaptam a esse processo de conservação, mas duas delas tiveram, e, em parte continuam tendo, a preferência: os pepinos e os pimentões. Uns e outros eram de diversas espécies.

No passado, deixava-se o pepino aumentar de tamanho até atingir de 10 a 12 cm de comprimento. Eram envasados em potes de vidro, obrigatoriamente em vinagre de vinho tinto, com capacidade para três litros ou mais.

A introdução da conserva de pepinos menores é posterior à década de 1950 e está associada à difusão de tecnologias implantadas, entre outros, pelo extensionismo rural. Disponíveis até nas prateleiras dos supermercados, os pepinos são conservados em vinagre branco. Os pepinos grandes, em vinagre de vinho tinto, subsistem apenas em alguma festa de santo no interior das antigas colônias. No geral, são já os “pepininhos” que dividem a travessa com os outros vegetais no vinagre.

No que diz respeito aos pimentões, por muito tempo, o mais apreciado era o do tipo holandês, mais picante. O tipo “chapéu de padre” é de introdução recente. Outras verduras, como o repolho cortado em quatro partes ou envasado em folhas, podem, como o do pepino grande, pode ser divididas entre vários comensais.

A primeira fase, mas particularmente a segunda, a de consolidação da cozinha da imigração, é o período áureo do uso do vinagre na conservação de verduras. Há dois momentos de ritualidade festiva nos quais as conservas no vinagre desempenham um papel crucial: as festas de casamento e as festas do santo padroeiro. Condicionados à sazonalidade das folhas verdes para as saladas, são as conservas no vinagre que garantem o “azedinho” do acompanhamento.

Para a festa de bodas não era diferente, razão pela qual a preocupação maior recaía sobre a mãe do noivo. É na casa do noi-

Aldo Tonazzoli/IMHC/UCS



Recipiente em cerâmica para conservar alimento no vinagre.

vo que deveria ocorrer o banquete. As vizinhas, a mãe da noiva, e eventuais colonas que fazem comércio de verduras, todas eram chamadas a colaborar com ingredientes possíveis de serem postos no vinagre: pimentões, pepinos, cebolinhas, rabanetes, repolhos e *cren*. Procedimento análogo acontecia por ocasião da festa do santo. A festeira e sua equipe de coadjuvantes eram as encarregadas de providenciar e preparar as verduras no vinagre.

O vinagre, de resto, servia para muitos usos na cozinha. Vale lembrar uma contribuição da antiga cozinha vêneta (rica na preparação de peixes), como o peixe *scapece*, *scabeccio*, que, entre nós, se tornou “peixe a escabeche”. É o vinagre que tempera o *pissacán*, o *radite* e as saladas. Hoje, a variedade de vinagres e a ampliação de seu uso são fatos novos que induzem a transformações da cozinha tradicional. Até mesmo o vinagre balsâmico é hoje produzido na região.

É interessante observar que, nas duas primeiras fases dessa cozinha, o lardo, o toucinho, a *pancetta* e a banha de porco eram usados com predominância sobre os óleos vegetais. O vinagre era, então, um expediente de importância para contrabalançar a gordura suína.

Cebolas armazenadas em celeiro, déc. 1980.



Aldo Tonazzo e Ary Trentin/IMHC/UCS

VEGETAIS NO VINAGRE: CEBOLAS

Vegetais no vinagre são uma preparação doméstica de conservas. As cebolas mais utilizadas são as pequenas e brancas, hoje à disposição o ano todo. Postas em vasos hermeticamente fechados, duram até sessenta dias, em condições de serem consumidas.

Ingredientes:

½ kg de cebolas pequenas
1 litro de vinagre de vinho tinto
2 folhas de louro
6 grãos de pimenta
1 dente de alho
Sal grosso

Execução: descasque as cebolas, coloque-as num recipiente e cubra-as com sal (há quem sugira o uso do sal grosso). Deixe-as repousar por uma noite. Leve ao fogo as cebolas (sem o sal) em um litro de vinagre tinto, com 2 folhas de louro, 6 grãos de pimenta e 1 dente de alho. Deixe ferver, em fogo bem baixo, por 3 a 5 minutos. Escorra, deixe esfriar e coloque em vaso de vidro para conserva. Ponha vinagre tinto novo, com as mesmas duas folhas de louro, a pimenta e o alho. Tampe bem o vidro. Espere uma semana para servir.

Observação: a conserva de outros vegetais, como pimentões, pepinos e repolho, seguem o mesmo processo, que é adotado até hoje.

CONSERVA DE TOMATE

O modo tradicional de fazer a conserva de tomate, nos meses de dezembro a março, era o de cozinhar o tomate a seco (ou seja, com o próprio suco), sem cascas e sem sementes.

Na forma mais antiga (talvez se pudesse dizer arcaica), não era acrescido nenhum tempero, a não ser um pouco de sal.

Cozinhava-se o tomate por horas a fio, até ficar uma massa sólida e compacta. Faziam-se bolas do tamanho de uma laranja grande.

A massa devia estar completamente desidratada, sem necessidade de pô-la a secar ao sol. Esse ritual durava dias. Era feito no verão, época do tomate.

Bem seca, a massa de tomate era posta em caixinhas de madeira, coberta com um pano branco feito de saco de sal ou papel de celofane em lugar ventilado e seco. Sua duração é de alguns meses.

Anos mais tarde, a conserva de tomates era posta em vidros tipo garrafa bojuda e esterilizado.

Modernizaram-se as técnicas com o advento da refrigeração.

Foto: colheita do tomate em Santa Lúcia do Piaí – Caxias do Sul (RS).



Anthony Beux Tessari/Instituto Cultural da UNESCO

CRAUTI (CHUCRUTE)

O repolho fermentado é conhecido no Brasil como chucrute e é um dos poucos exemplos de conserva de vegetais na salmoura. Por muito tempo, foi acompanhamento para a carne de porco, quando não para os ossos de porco, conservados eles próprios na salmoura ou na banha. Apreciado, ou pelo menos consumido, por imigrantes vênetos; da Lombardia, especialmente, os mantuanos; do Friuli e do Trentino Alto-Ádige. Para preparar o crauti é necessário um recipiente de cerâmica vitrificada (ou de madeira impermeabilizada),

que tenha tampa para vedar bem. O repolho, cortado em tirinhas, deve ser posto nesse recipiente em camadas alternadas com sal (a última camada será sempre de sal). Após um mês, tira-se a tampa e removem-se os resíduos que tenham vindo à tona durante a fermentação. Acrescenta-se água e logo estará pronto para, des-salgado, ser cozido. O odor acre dos crauti fermentados é lembrado como um "cheiro forte e desagradável". Antigamente, era preparado para ser consumido no inverno.

CRAUTI (receita do prato)

Ingredientes:

600 g de crauti
3 colheres de sopa de banha
1 batata inglesa
1 cebola
6 bagas de Wacholder (zimbro)
¼ colher de chá de cominho (kümmel)

Execução: cozinhe o crauti até amolecer. Descasque a batata e rale-a. Desque a cebola e pieque-a. Derreta a banha e refogue a cebola, juntando a batata ralada. Ao crauti junte os zimbros amassados e o kümmel, cozinhando por cerca de 15 minutos. Coloque o repolho em uma peneira fina e deixe escorrer. Junte a banha com a cebola e a batata e deixar cozinhar por mais 10 minutos.



'Moscarola' em interior de porão de pedra, déc. 1980.

CONSERVAS NO SAL

LARDO (toucinho)

É a parte adiposa do porco, grudada na pele. Conserva-se mediante a salgadura e/ou a defumação. Por séculos, o toucinho foi o condimento mais comum a ser utilizado. Na cozinha da imigração, foi a matéria-prima para o *pestà*, para temperar a salada e para fazer parte do espeto do *menarosto*. Hoje, costuma ser substituído por bacon. Para fazer o toucinho salgado, cobre-se com sal grosso e

deixa-se em lugar fresco e ventilado por 48 horas. Depois, é só retirar o sal e estará pronto para ser usado. No passado, faziam-se mantas de 30 cm, que eram deixadas penduradas no porão da casa, dentro de um armário aéreo telado (*la moscarola*) ou simplesmente penduradas junto à *pancetta* e aos salames.



Bruno Zulian/UCS

DOCES



As receitas de doces são poucas na região. São raros os doces da tradição italiana preservados – ainda que com modificações – na cozinha local. Os doces começam a ter presença mais marcante a partir da década de 1930, quando livros de receitas publica-

dos em Porto Alegre e no centro do País passaram a ser conhecidos nas casas de família. Mesmo na Itália, a cultura do doce pouco alcançou os camponeses: as casas ricas e os conventos foram os grandes criadores da doçaria europeia – não apenas italiana.



SBRISOLONA

A 'sbrisolona' é um tipo de torta comum na Lombardia, em especial na região de Mântua, de onde vieram muitos imigrantes. Exige muito cuidado no amassar para assegurar sua consistência e não esfarelar. O nome 'sbrisolona', por sinal, deriva do italiano 'sbriciolare', que significa "esmigalhar".

Ingredientes:

300 g de farinha de trigo
100 g de farinha de milho
100 g de banha
100 g de manteiga
200 g de miolo de amêndoas (no RS as amêndoas são substituídas pelo amendoim)
200 g de açúcar
2 gemas
Casca ralada de um limão
Algumas gotas de essência de baunilha

Execução: peneire ambas as farinhas numa tigela. Junte a banha e a manteiga e amasse até obter uma massa ligeiramente esfarelada. Pique finamente as amêndoas (ou os amendoins) e junte-as à massa com o açúcar. Adicione as gemas, a casca de limão e a essência de baunilha, e trabalhe tudo até obter uma massa lisa e firme. Coloque a massa numa forma de abrir, untada, alise a superfície e leve ao forno aquecido a 160°C por 45 minutos. Deixe na forma até amornar. Retire e ponha num prato próprio.



Aldo Tonazzoli/IMHC/UCS

O SÚGULO

Como observa Camporese, em *Nota ao livro de Pellegrino Artusi (2008, p. 646)*, 'La Scienza in cucina e L'Arte Di Mangiare Bene', em Bolonha, em Ferrara e na Romagna eram muito difundidos, segundo registros de 1758, os 'sughi', que eram uma mistura de mosto cozido e farinha, à qual, às vezes, se incorporava também pão ralado. Com o nome de súgulo, essa antiga tradição campesina na Itália permanece entre os imigrantes. Essa sobremesa – que podia também ser consumida como alimento, numa espécie de merenda – continuou presente: mesmo nas casas em que não era produzido vinho, havia sempre alguns "pés de parreira" para fornecer uvas para o consumo doméstico. A principal característica do súgulo, como resultado do seu modo de fazer, é sua consistência sólida, que se assemelha à da polenta. Transcrevem-se, a seguir, uma receita da região do Pó, na Itália, como termo de comparação, e duas receitas colhidas na área estudada.



Aldo Tonazzoli/IMHC/UCS

Colheita da uva em Monte Belo do Sul (RS).

SUGHI OU SÚGOL OU SÚGULO

Ingredientes:

Uva preta doce
Farinha de trigo
Açúcar (facultativo)

Execução: para fazer o súgulo, nas áreas rurais, usa-se o mosto da uva recém-feito. Não havendo o mosto, usa-se a uva. A mais indicada é a comuníssima uva preta doce – não a de mesa, mas a que se usa para fazer o vinho. Lave bem a uva, deixe-a escorrer, e só então debulhe os grãos em um recipiente, de preferência de cobre não zinkado (jamais de alumínio), acrescentando um pingo d'água. Leve o recipiente ao fogo médio e cozinhe a uva por meia hora. Despeje-a numa tigela, cubra com um pano e deixar em repouso por 24 horas. Transcorrido esse tempo, coloque sobre uma bacia bem limpa uma peneira de malha muito fina, despeje a uva e amasse bem, de modo que sobrem na peneira apenas as cascas e as sementes, que deverão ser jogadas fora. Meça o suco obtido e, para cada litro obtido, calcular 50 g de farinha de trigo. Depois de pesada, dissolver a farinha em um pouco de suco, cuidando para que não se formem grumos. Por fim, despeje essa mistura numa caçarola e, mexendo sempre com uma colher de madeira, vá juntando o restante do suco. Se preferir um súgolo mais doce, acrescente uma colherada de açúcar. Quando a farinha estiver bem misturada, leve o recipiente ao fogo moderado e, sempre mexendo (ou pelo menos mexendo com frequência), deixe ferver por uma hora. Então, despeje o composto em taças ou pratos fundos e deixe esfriar.

SÚGULO (variante)

Ingredientes:

Suco de uva (quantidade medida em copo de 200 ml)

Farinha de trigo

Açúcar a gosto

Execução: para cada copo de suco, acrescente duas colheres de farinha de trigo bem cheias. Dissolva a farinha em um pouco de

suco e peneire a mistura para que não fiquem flocos de farinha. Acrescente o açúcar a gosto. Leve ao fogo e deixe cozinhar, mexendo sempre, até que o líquido engrosse e se forme uma crosta no fundo da panela. Depois de cozido, coloque o súgulo sobre um tabuleiro (o panaro da polenta, onde pode ser cortado com linha de costura, como a polenta) ou numa travessa. Deixe esfriar para servir.



FREGOLÀ

O 'fregolà', ou também 'sfregolá', é doce originário da Itália, adaptado às condições locais: no lugar das amêndoas, usa-se o amendoim. Também podem ser usadas cascas raladas de laranja ou de limão.

Ingredientes:

Suco de uva (quantidade medida em copo de 200 ml)

Farinha de trigo

a Ingredientes

3 ovos (claras em neve)

3 laranjas (suco e casca ralada)

3 xícaras de farinha de milho

3 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de sopa de banha

3 xícaras de açúcar

1 colher de sopa de fermento

Execução: bata as gemas com o açúcar. Acrescente a banha, o suco e a raspa das laranjas, a farinha, o fermento e, por último, as claras em neve. Unte a forma com azeite e farinha e leve ao forno durante 40 minutos.

FREGOLÀ II

Ingredientes:

300 g de farinha de milho

300 g de farinha de trigo

300 g de açúcar

300 g de amendoim torrado

2 ovos

3 colheres de chá de fermento Royal

2 a 3 colheres de banha

Execução: coloque os ingredientes em um recipiente e junte as 2 a 3 colheres de banha. Bata os ovos, acrescente o fermento Royal e misture com os outros ingredientes. A massa terá uma consistência dura. Leve ao forno em temperatura para bolo. O fregolà estará pronto quando a superfície atingir uma bela cor amarelo-dourada.





Fotos: Fregolà preparado e servido no 'Nostro Filò' de Antônio Prado, 2025.

FRITOLES (bolinhos fritos)

Ingredientes:

2 ovos
6 colheres de sopa de açúcar
½ xícara de leite
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de sopa de aguardente
Farinha de trigo

Execução: misture todos os ingredientes, acrescentando farinha de trigo até dar o ponto de pingar com a colher. Frite em gordura

bem quente, formando bolinhos com a colher ao despejar. Polvilhe com açúcar e canela em pó.

Nota: Este doce de massa é característico da região de Friuli Venezia Giulia, ao norte da Itália. São doces típicos do Carnaval. Na região do Vêneto, as mais conhecidas são as *fritole alla veneziana*, em cuja receita se incluem passas de uva e pinoli, e a aguardente é substituída pelo rum.

MANDOLATO

Ingredientes:

½ kg de mel
¼ de xícara de açúcar
2 kg de amendoim com casca (torrado e descascado poderá render aproximadamente ½ kg).

Execução: leve ao fogo o mel. Quando começar a ferver, junte o açúcar, mexa e deixe ferver um pouco. Bata as claras em neve e junte ao mel e ao açúcar. Em fogo brando, vá mexendo sempre. Quando estiver no ponto*, junte o amendoim inteiro, torrado e sem pele. Vire o composto em mesa polvilhada com farinha de trigo.

* para verificar se está no ponto, espeta um garfo. Se o mel escorrer, está no momento de juntar o amendoim e, em seguida, retirar do fogo.

MANDOLATO II

Ingredientes:

½ kg de mel
300 g de açúcar
2 claras em neve
½ kg de amendoim

Execução: numa panela média, ponha o mel no fogo. Quando começar a ferver, junte o açúcar. Deixe ferver durante 15 minutos, até atingir o ponto de bala. Deixe esfriar um pouco e acrescente as claras batidas em neve. Leve novamente ao fogo brando até que o composto atinja o ponto de fio. Acrescente o amendoim torrado e descascado.



Aldo Tonazzoli/IMFC/UCS



Bruno Ziliani/UCS

CRÔSTOLI

Os crôstoli, ou também grôstoli, são um doce tradicional, com várias receitas que variam de acordo com a tradição familiar.

Ingredientes:

300 g de farinha de trigo
110 g de leite
60 g de manteiga
50 g de açúcar
3 colheradas de graspera ou rum
1 limão
2 ovos
Sal e óleo para fritar

Execução: numa tigela, bata os ovos com o açúcar. Acrescente a casca ralada do limão, a graspera e uma pitada de sal. Misture bem e, sempre mexendo, despeje metade do leite quente (não fervendo). Faça um montinho com a farinha, abra uma cova no centro e nela despeje a manteiga derretida e a mistura de açúcar, ovos, sal e a casca de limão. Trabalhe a massa por cerca de 30 minutos, acrescentando o restante do leite quente. Espiche a massa na espessura de 2 mm. Corte em tiras de 5 x 10cm. Faça um corte no centro de cada tira e passe uma das pontas pelo meio, formando uma espécie de nó de fita. Frite em gordura quente e pulverize com açúcar e canela.

CRÔSTOLI II

Ingredientes:

Para cada ovo coloque:
1 colher de sopa de açúcar
1 pitada de sal
1 colher de sopa de azeite de oliva
2 colheres de sopa de água
1 colher de sopa de aguardente.
Farinha de trigo (quanto baste)
Óleo (quanto baste para fritar)

Execução: misture todos os ingredientes, acrescentando a farinha de trigo aos poucos, até obter uma massa no ponto de espichar com o rolo. Corte em losangos, fazendo um pequeno corte no centro de cada um. Passe uma ponta do losango pelo corte e puxe, formando o laço característico. Frite em gordura quente e polvilhe com açúcar cristal.





Bruno Zulian/UCS



PUDIM DE LARANJA

Os pudins são uma incorporação posterior à formação da cozinha regional, resultado da influência da veiculação de receitas em jornais e livros.

Ingredientes:

1 copo de suco de laranja (250 ml) + 50 ml (1/5 de copo, opcional)
200 ml de leite
10 ovos (ou 8 ovos)
1 colher de sopa bem cheia de maisena
1 colher de açúcar para cada ovo + 1 colher de sopa bem cheia para adoçar o suco.

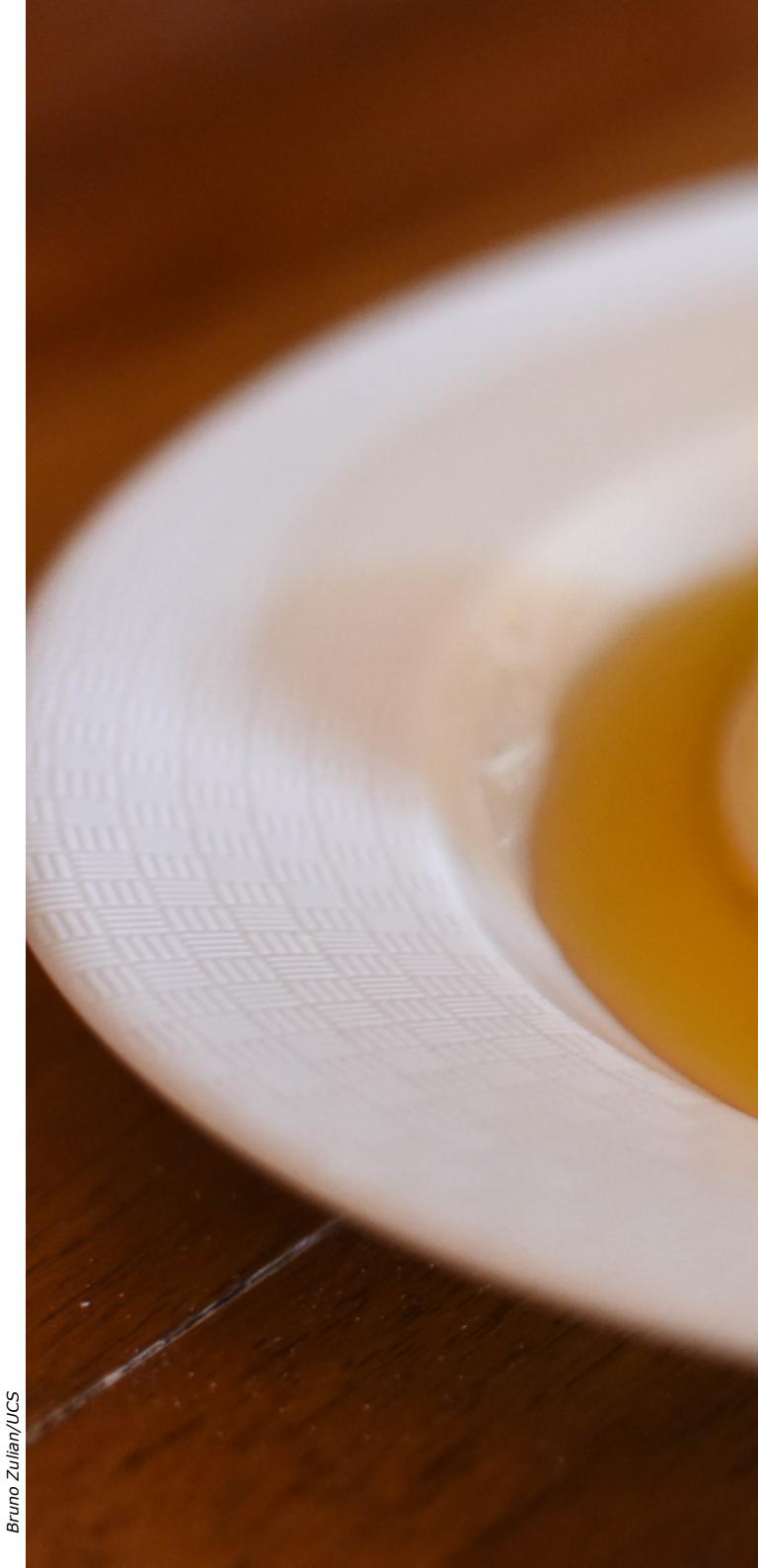
Execução: bata tudo no liquidificador. Coloque em forma caramelizada (1 xícara de açúcar + 1/2 xícara de água). Ponha a forma em banho-maria por 40 minutos, em panela fechada.

PUDIM DE LARANJA (VARIANTE)

Ingredientes:

1 1/2 copo de suco de laranja
300 g de açúcar (misturar com o suco)
8 ovos (bem batidos)
1 colher de sopa bem cheia de maisena

Execução: caramelize a forma com 200 g de açúcar. Cozinhe em banho-maria.



Bruno Zuliani/UCS



CREME DE BAUNILHA

Ingredientes:

1 litro de leite
7 gemas
250 g de açúcar (um pouco menos)
2 colheres de sopa de manteiga
6 colheres de sopa de farinha de trigo peneirada
1 envelope de açúcar de baunilha

Execução: bata as gemas com o açúcar até esbranquiçar. Junte a farinha aos poucos, batendo sempre. Dilua a mistura no leite fervente, mexendo bem. Despeje numa panela e levar ao fogo brando, sem parar de bater, até ferver por uns 2 minutos. Retire do fogo e misture 1 colher de sopa de manteiga. Se não for usar o creme logo, unte a superfície com a outra colher de manteiga, para não formar crosta.

Nota: o creme de baunilha é o acompanhamento preferido para o doce de sagu.

CREME DE BAUNILHA (VARIANTE)

Ingredientes:

1 litro de leite
500 g de açúcar
50 g de farinha de trigo
1 colher de sopa de maisena
1 colher de café de baunilha
8 gemas
4 ovos inteiros

Execução: leve ao fogo o leite e a metade do açúcar até levantar fervura. À parte, bata as gemas e os ovos inteiros com o restante do açúcar, até obter uma gemada fofa. Acrescente a farinha e a maisena, batendo até incorporar bem à massa. Aos poucos, acrescente o leite fervente e misture delicadamente. Volte ao fogo, mexendo com colher de pau, até formar um creme liso. Deixe esfriar, mexendo de vez em quando, para que não forme uma crosta sobre o creme.

BISCOITO DE MANTEIGA

Ingredientes:

½ kg de açúcar (3 xícaras bem cheias)
400 g de manteiga (1 ½ xícara)
5 ovos (claras em neve)
2 colheres de sopa de fermento Royal

Baunilha a gosto (em gotas)

Farinha de trigo suficiente para dar consistência

Execução: a massa deve ficar dura. Passe-a na máquina de biscoitos. Leve ao forno quente.

NOZIN (NOCINO)

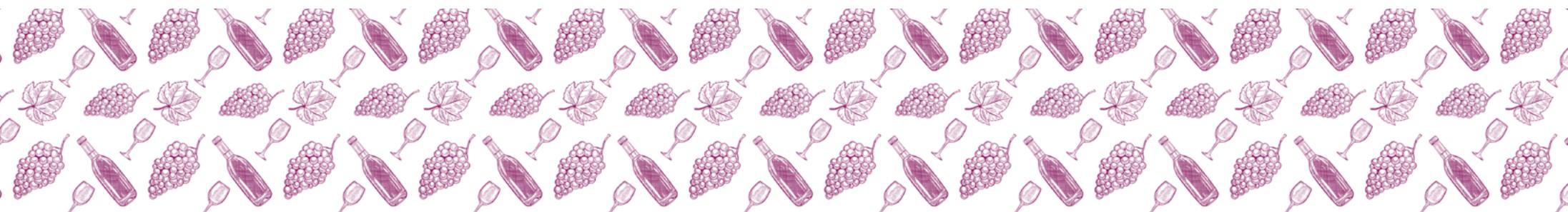
Ingredientes:

550 g de açúcar
30 nozes verdes
1 litro de cachaça (ou álcool etílico 96º)
2 bastões de canela em ramo
6 cravos-da-índia
1 limão (somente a casca verde)

Execução: as nozes deverão ser muito tenras, a ponto de poderem ser facilmente furadas de lado a lado com um estilete ou agulha de tricô. Atenção: as nozes verdes mancham muito as mãos; use luvas de borracha ao elaborar o licor. Corte as nozes em quatro partes e deposite-as em um vidro de 3 litros, com tampa hermética. Acrescente a cachaça (ou álcool), o cravo, a canela e a casca do limão cortada em pedacinhos. Feche o vidro e exponha-o ao sol, durante quatro semanas, mexendo bem o conteúdo todas as manhãs. De corridas as quatro semanas, adicione o açúcar e volte a expor o vidro ao sol por mais duas semanas, mexendo diariamente. Passadas

as seis semanas, coe o licor: primeiro com um coador de massas, depois filtrando em papel próprio ou, na falta deste, em um pano de textura fina, previamente escaldado. Transfira o licor em garrafas escrupulosamente limpas. Arrolhe e sele as rolhas com parafina. Guarde as garrafas na despensa e deixe descansar por um ano. Só então o nocino estará “maduro” para ser saboreado. As nozes usadas no preparo deste licor podem ter outro aproveitamento: volte a colocá-las no vidro original e cubra-as com duas garrafas de vinho Marsala. Deixe macerar por uma semana, exposto ao sol. Filtre e obterá um licor brando, pronto para ser degustado. Há variações nas receitas de nozin, como a que recomenda enterrar a garrafa por trinta dias.

Nota: na Itália, a tradição manda colher as nozes para a preparação do Nocino ao clarear do dia 24 de junho, dia de São João Batista. A este licor são atribuídas virtudes terapêuticas digestivas.





Aldo Tonazzoli/IMH/UCS

BOLO DE LARANJA

Ingredientes para a massa:

6 ovos
450 g de açúcar
350 g de farinha de trigo
1 copo de suco de laranja
1 colher (café) de fermento em pó.

Cobertura:

2 copos de suco de laranja
1 copo de água
3 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de maisena

Execução: bata os ovos com o açúcar. Peneire a farinha com o fermento em pó e junte-a aos ovos batidos. Acrescente o suco de laranja, misturando delicadamente. Distribua a massa em uma assadeira retangular (26 cm X 40 cm), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno preaquecido a 180°C, por 35 a 45 minutos, ou até que, enfiando um palito, este saia limpo. Deixe esfriar por alguns minutos, retire da forma, umedeça-o com o suco de laranja e coloque a cobertura.

Cobertura: misture o suco de laranja e a água e leve ao fogo até ferver. Retire a espuma, junte a maisena e deixe engrossar. Caso fique muito espessa, acrescente um pouco de água. Cubra o bolo com essa cobertura.

Fotos: 'merendìn' e cestas de vime com laranjas.

BOLO DE MILHO

Ingredientes:

2 xícaras de açúcar
½ xícara de manteiga ou nata
3 ovos (claras em neve)
3 xícaras de farinha de milho
1 pitada de sal
1 xícara de leite
1 colher de sopa de fermento Royal

Execução: bata as gemas com o açúcar e a manteiga. Acrescente o sal, o leite, a farinha, o fermento e, por último, as claras em neve. Despeje em forma untada e polvilhada com farinha. Leve ao forno preaquecido por cerca de 25 minutos. Para verificar se está assado, espete um palito: se sair seco, desligue o forno e deixe o bolo esfriar.



Aldo Tonazzini/INPHC/UCS

MERENGUE ITALIANO

Ingredientes:

3 claras
½ kg de açúcar refinado
6 colheres de sopa de maisena
3 colheres de chá de sal amoníaco

Execução: bata as claras em neve com açúcar, junte a maisena e o sal-amoníaco. A massa deve ficar no ponto de soltar da colher (se ficar muito mole, junte mais maisena). Com a ajuda de uma colher, forme os merenguinhos e disponha-os em assadeira untada. Leve ao forno até assar.

CUCA TEREZINHA

Primeira etapa: preparo do fermento

3 colheres de sopa bem cheias de fermento fresco
½ garrafa de água
½ colher de chá de sal
3 colheres de sopa de açúcar

Coloque todos os ingredientes em uma panela e deixe crescer. Quando o fermento formar uma espuma, é a hora de preparar a segunda etapa.

Segunda etapa: preparo da cuca

3 ovos
1 xícara de açúcar
¼ noz-moscada ralada

CAÇAROLA ITALIANA

Ingredientes:

5 colheres de sopa de queijo ralado
5 ovos
5 colheres de sopa de farinha de trigo
3 xícaras de leite
2 xícaras de açúcar

Execução: bata todos os ingredientes e coloque no forno em forma untada.

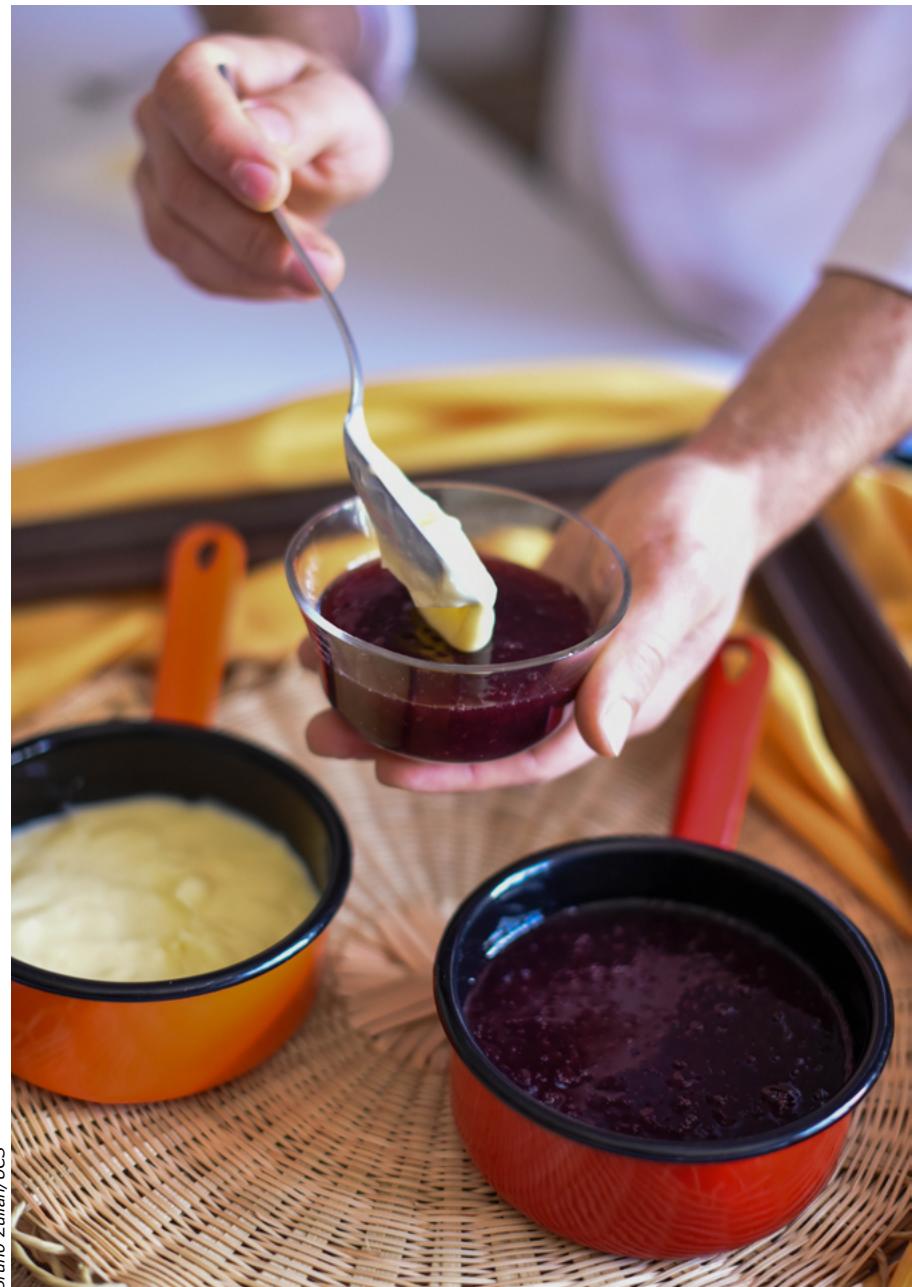
1 colher de sopa de erva doce
Suco e casca de 1 laranja
1 colher de sopa cheia de manteiga
1 colher de sopa cheia de banha
Farinha de trigo (até dar o ponto de sovar)

Modo de fazer: prepare o fermento e deixe crescer. Enquanto isso, bata os ovos com os demais ingredientes. Junte a farinha de trigo, aos poucos, até o ponto de sovar. Sove bem a massa e deixe crescer novamente. Quando estiver crescida, faça um corte em forma de cruz sobre cada cuca, pincele com ovo batido e polvilhe com açúcar. Asse até dourar. Rendimento: 3 cucas.

Foto: pano de parede em interior de cozinha doméstica, déc. 1980.

Bom cozinheiro poupa dinheiro





SAGU

Ingredientes:

3 e ½ copos de vinho tinto bordô
3 e ½ copos de água
1 copo de sagu
11 colheres de sopa de açúcar cristal
Cravo e canela (a gosto)

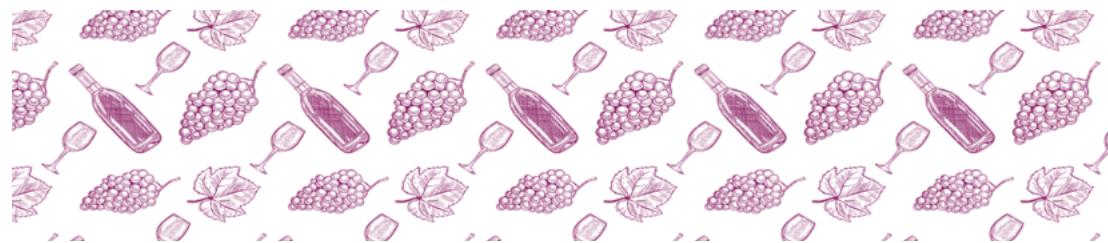
Execução: junte a água e o vinho e leve ao fogo. Ponha o sagu em um prato fundo e cubra com água.

Deixe a água e o vinho ferverem por 5 minutos. Acrescente o sagu, o cravo e a canela.

Mexa de vez em quando com colher de pau, para não grudar. Tempo de cozimento: 25 minutos. Nos primeiros 15 minutos, mantenha o fogo alto; nos 10 minutos finais, baixe o fogo.

Acrescente o açúcar e deixe ferver por mais 5 minutos. Desligue o fogo, tampe a panela e deixe esfriar.

Sirva acompanhado com creme de baunilha.



SAGU DE VINHO

Ingredientes:

5 xícaras de vinho tinto
5 xícaras de água
1 xícara (bem cheia) de sago
1 xícara de açúcar
3 a 5 cravos da Índia
2 a 3 ramas de canela

Execução: coloque para ferver o vinho, a água, os cravos e a canela.

Quando iniciar a fervura, acrescente o sago e deixe cozinhando, em fogo alto, até que as bolinhas fiquem transparentes. Junte o açúcar e deixe cozinhar por 3 minutos.

Retire do fogo e mexa ocasionalmente enquanto esfria. A consistência ideal é obtida após o resfriamento completo.

Pode ser consumido puro ou acompanhado de creme de baunilha, creme de leite, nata ou chantilly. Rendimento: 6 a 8 porções.



Aldo Tonazzoli/IMH/C/UCS





SOBREMESA TIROLESA

Ingredientes:

1 litro de leite
6 ovos
1 xícara de uvada
1 xícara de nozes picadas
12 bananas
2 colheres de sopa de chocolate em pó
3 colheres de sopa de maisena

Execução: derreta a uvada com um pouco de água e espalhe em uma forma de vidro. Prepare um creme com $\frac{1}{2}$ litro de leite, açúcar a gosto e 3 gemas. Espalhe sobre a uvada. Forre com rodelas de bananas e polvilhe com meia xícara de nozes. Faça outro creme idêntico ao anterior, acrescentando o chocolate em pó, e distribua por cima as nozes. Cubra com mais uma camada de bananas e nozes. Por fim, bata as claras em neve, acrescente 12 colheres de sopa de açúcar e espalhe sobre a sobremesa. Leve ao fogo até dourar levemente.

TORTA DE *SUCHE* (torta de abóbora)

Ingredientes:

5 colheres de sopa de manteiga derretida
5 colheres de sopa de açúcar
5 colheres de sopa de leite
3 gemas
2 colheres de chá de fermento em pó
Farinha até o ponto de crôstoli (massa meio durinho, que dê para espichar)

Execução: amasse bem todos os ingredientes até obter consistência adequada. Espiche a massa e forre com ela uma forma, cobrindo também as beiradas. Reserve um pouco de massa e faça tirinhas para decorar.

Recheio:

$\frac{1}{2}$ kg de abóbora
1 xícara de açúcar branco
1 xícara de açúcar mascavo
1 copo de vinho tinto

Preparo: cozinhe todos os ingredientes até formar uma geleia. Coloque o recheio sobre a massa da torta, que estará na forma ainda crua. Decore com as tirinhas de massa reservada, formando um xadrez. Polvilhe com açúcar e asse por aproximadamente 45 minutos.

TORTA MANTUANA

Ingredientes:

170 g de farinha de trigo

170 g de açúcar

150 g de manteiga

80 g de amendoim torrado e triturado

3 ovos

Casca ralada de 1 limão

Manteiga (ou azeite de oliva) e farinha para untar e enfarinhar a forma

Execução: derreta a manteiga em banho-maria. Em uma tigela, bata o açúcar com dois ovos, mais uma gema, até obter um creme. Acrescente, aos poucos, a manteiga e a casca ralada do limão. Por último, acrescente a farinha peneirada e dois terços dos amendoins. Unte e enforme a forma. Despeje a massa da torta e cubra com o restante do amendoim.

Nota: a torta mantuana é, com frequência, confundida com o *fregolà*. As descendentes de imigrantes italianas, na falta de amêndoas (*mandorle*, ingredientes da receita original), as substituíram pelo amendoim, tanto no *fregolà* quanto na torta mantuana.

Aldo Tonazzo e Ary Trentin/IMHC/UCS



Forno de tijolos, déc. 1980.







Aldo Tonazzzo/IMHC/UCS

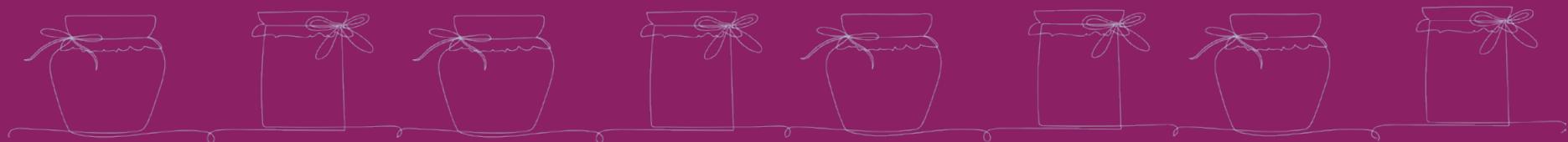


Fotos: cantina doméstica e garrafões de vinho empalhados com vime, déc. 1980.

Aldo Tonazzzo e Any Trentin/IMHC/UCS

Aldo Tonazzzo/IMHC/UCS

CONSERVAS DE FRUTAS



conservação de frutas faz-se, em geral, por cozimento com açúcar – processo que, na região, leva o nome genérico de “marmelada”, seja ela feita de marmelos, de figos ou até mesmo de tomates. As geleias são um processo mais sofisticado, incorporado em fase posterior.



MARMELADA DE TOMATES

Corta-se um quilo de tomates dos novos e tiram-se as sementes e põe-se num tacho.

Corta-se um limão em rodelas finas e junta-se aos tomates. Leva-se ao fogo.

Quando estiver cozido, passa-se por peneira e junta-se 750 g de açúcar. Volta-se ao fogo e mexe-se com uma colher de pau até ficar com a consistência de marmelada.

MARMELADA DE MARMELOS

"Se ferve um pouco os marmelos. Em seguida se rala, se prepara a calda com um quilo de açúcar e um quilo de massa" (de acordo com o registro feito por uma informante).

GELEIA "SUPIMPA" (de goiabas)

Cozinhe, em pouca água, algumas goiabas bem maduras. Passe por um pano fino e, para cada três xícaras de caldo, junte 250 g de açúcar. Misture e leve ao fogo até tomar ponto.

GELEIA DE MAÇÃ

Ingredientes:

2 kg de maçã
suco de limão
açúcar

Execução: utilize, de preferência, maçãs pequenas. Corte-as em pedaços, com casca e bagaço. Leve tudo ao fogo, em uma panela com capacidade para 6 litros. Cubra as maçãs com água e deixe ferver por meia hora. Separe o suco com uma peneira e depois coe com um pano, pois essa calda precisa ficar bem limpa e não pode ser aguada.

Para cada copo de calda, acrescente $\frac{1}{2}$ copo de açúcar e 1 colher de suco de limão. Para os 2 kg de maçã desta receita, as medidas ficam em torno de: 4 copos de calda de maçã, 2 copos de açúcar e 4 colheres (sopa) de suco de limão.

Leve ao fogo essa mistura, mexendo com uma colher de pau até desmanchar o açúcar. Depois que levantar fervura, não mexa mais, apenas retire a espuma que se forma.

Quando a calda não levantar mais é sinal de que a geleia está quase no ponto. Não faça em grande quantidade, pois ela não conserva a cor.





GELEIA DE MORANGOS

Ingredientes:

1 kg de morangos
½ kg de açúcar
Suco de um limão

Execução: limpe e lave bem os morangos. Tome metade da fruta e metade do açúcar e liquidifique. Reserve.

Corte o outro meio quilo de morangos em pedaços bem pequenos. Dissolva o restante do açúcar em 100 ml de água (um copo).

Leve ao fogo em panela grande, até levantar fervura. Acrescente o morango liquidificado.

Mexa com colher de pau. Deixe cozinhar por 15 minutos.

Acrescentes os morangos em pedaços e o suco de limão.

A geleia estará no ponto quando uma gota de geleia chegar ao fundo de um copo d'água.

Ingredientes para geleias:

5 xícaras de calda
2 xícaras de açúcar.





REFERÊNCIAS

- ÁLBUM COMEMORATIVO do 75º Aniversário da Colonização Italiana no Rio Grande do Sul: órgão oficial da Festa da Uva e Exposição Agro-Industrial. Porto Alegre: Revista do Globo, 1950.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura*, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008. Disponível em: <http://www6.ufrgs.br/pgdr/arquivos/525.pdf>. Acesso em: 19 abr. 2010.
- ANTUNES, Duminiense Paranhos. *Caxias do Sul*: a metrópole do vinho. Caxias do Sul: Mendes, 1957.
- ANTUNES, Duminiense Paranhos. *Documentário Histórico do Município de Caxias do Sul 1875-1950*: Comemorativo do 75º aniversário da colonização. Caxias do Sul, 1950.
- ARON, Jean-Paul. A Cozinha: Um cardápio do século XIX. In: LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre. *História: Novos objetos*. Rio de Janeiro: Livraria Francisco Alves, 1976. v. 3, p. 160-185.
- ARTUSI, Pellegrino. *La Scienza in Cucina e L'arte di Mangiar Bene*. Torino: Einaudi, 2004.
- ASSIS-BRASIL, Joaquim Francisco de. *Cultura dos campos: noções geraes de agricultura e especiaes de alguns cultivos actualmente mais urgentes no Brasil*. 3. ed. Porto Alegre: Governo do Estado do Rio Grande do Sul, 1910.
- AZEVEDO, Thales de. *Os italianos no Rio Grande do Sul*: Caderno de Pesquisa. Caxias do Sul: EDUCS, 1994.
- BARBOSA, Fidélis Dalcin. *Antônio Prado e sua História*. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1980.
- BARTH, Fredrik. Os grupos étnicos e suas fronteiras. In: POUTIGNAT, Philippe. *Teorias da etnicidade*. São Paulo: Fundação Editora da UNESP, 1998.
- BARTHES, Roland. *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*. Annales ESC, n.16, pp. 977-986, 1961.
- BROCKMANN, Wanda. *O livro da quituteira*. Porto Alegre: Globo, 1940.
- CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIAL ARTIGIANATO AGRICOLTURA DI SAVONA. *Aromatiche belle buone e di molte virtù*. Savona, 2003.
- CAPATTI, Alberto, MONTANARI, Massimo. *La cucina italiana: Storia di una cultura*. Bolonha: Laterza, 2006.
- CARLUCCIO, Antonio. *Cozinha italiana completa*. São Paulo: Editora Globo, 2006.
- CARNEIRO, Henrique S. Comida e Sociedade: Significados Sociais na História da Alimentação. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42. Disponível em: <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/viewFile/4640/3800> Acesso em: 19 abr. 2010
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 3 ed. São Paulo: Global Editora, 2004.

- CECLA, Franco La. *La Pasta e la Pizza*. Bolonha: Il mulino, 1998.
- CENTENÁRIO DA IMIGRAÇÃO ITALIANA 1875-1975: Rio Grande do Sul-Brasil. Porto Alegre: Edel, 1975.
- CENTRO ECOLÓGICO: Biodiversidade: passado, presente e futuro da humanidade. *Ipê*: out. 2006. Disponível em: <http://www.centroecologico.org.br>. Acesso em: jul. 2009.
- CINQUANTENARIO DELLA COLONIZZAZIONE ITALIANA NEL RIO GRANDE DEL SUD: 1875-1925. 2. ed. Porto Alegre: Posenato Arte e Cultura, 2000.
- CONSÓRCIO MACHADINHO. *A tradição culinária das comunidades rurais*. Piratuba: Consórcio Machadinho, 2007.
- COSTA, Rovílio; MARCON, Itálico. *Imigração Italiana no Rio Grande do Sul: Fontes Históricas*. Escola Superior de Teologia e Espiritualidade de Franciscana. Caxias do Sul: EDUCS, 1988
- COSTA, Rovílio; COSTELLA, Irineu; SALAME, Pedro; SALAME, Paulo (orgs.). *Imigração Italiana no Rio Grande do Sul: Vida Costumes e Tradições*. Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1974
- DE BONI, Luís; COSTA, Rovílio. *Os Italianos do Rio Grande do Sul*. Caxias do Sul: EDUCS, 1984.
- COZINHEIRO Nacional ou Coleção das Melhores Receitas das Cozinhas Brasileira e Européias: para a preparação de sopas, molhos, carnes, caça, peixes, crustáceos, ovos, leite, legumes, pudins, pastéis, doces de massa e conservas para sobremesas. São Paulo: SENAC-SP, 2008.
- FERRAZ, João Grinsepum; KON, Nelson. *Museu do Pão*: caminho dos moinhos. Ilópolis: Associação dos Amigos dos Moinhos do Vale do Taquari, 2008.
- FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. 3. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FROSI, Vitalina Maria; MIORANZA, Ciro. *Dialetos italianos*: um perfil lingüístico dos Ítalo-Brasileiros do nordeste do Rio Grande do Sul. Caxias do Sul: EDUCS, 1983.
- GARDELIN, Mário. *Colônia Caxias origens*. Porto Alegre; Est. 1993.
- GIRON, Loraine Slomp; BERGAMASCHI, Heloisa Eberle. *Colônia um Conceito Controverso*. Caxias do Sul: EDUCS, 1996.
- GUTA, Chaves. *Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra*. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.
- HAZAN, Marcella. *Fundamentos da cozinha italiana clássica*. São Paulo: Martins Fontes, 1997.
- HEISER JR., Charles B. *Sementes para a civilização: história da alimentação humana*. São Paulo: Nacional, 1977.
- HERÉDIA, Vania Beatriz Merlotti. *Processo de Industrialização da Zona Italiana*: estudo de caso da primeira indústria têxtil do Nordeste do Estado do Rio Grande do Sul. Caxias do Sul: EDUCS, 1997.
- HUE, Sheila Moura. *Delícias do descobrimento*: a gastronomia brasileira no século XVI. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.
- JACOB, Heinrich Eduard. *Seis mil anos de pão*: A civilização humana através de seu principal alimento. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.
- JORNAL PIONEIRO. *Receitas Italianas*: Buono apetito! Caxias do Sul: Pioneiro, 2002.

LA CACCIA e Gli Uccelli Nella Tradizione. Vicentina: Artigrafiche, 1996.

LASK, Tomke. Avant-propos: frontières visibles/frontières invisibles. *Quaderni*, n. 27, p. 59-64, Automne 1995. Disponível em: https://www.persee.fr/doc/quad_0987-1381_1995_num_27_1_1123. Acesso em: 10 set. 2025.

LAYTANO, Dante de. *Cozinha Gaúcha*: Estudo histórico. 2. ed. Porto Alegre: EDIGAL, 1988.

LEOGRA, La Val. *Civiltà Rurale Di Una Valle Veneta*. Vicenza: Accademia Olimpia Vicenza, 1976. ECIRS.

LOBO, Eulália Maria Lahmeyer. *História político-administrativa da agricultura brasileira: 1808-1889*. [s.l.]: [s.n.], [s.d.].

LOBO, Eulália Maria Lahmeyer: O estado e a política agrícola no Brasil no século XIX: *Resumo da pesquisa intitulada história política administrativa da agricultura brasileira no século XIX*. São Paulo: APUH, 1982. Disponível em: http://www.anpuh.org/arquivo/download?ID_ARQUIVO=1685. Acesso em: 19 ago. 2009.

MACIEL, Maria Eunice. Uma Cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, jan./jun. 2004. Disponível em: <http://virtualbib.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/viewFile/2217/1356>. Acesso em: 19 abr. 2010.

MARTINS, José de Souza. *A imigração e a crise do Brasil Agrário*. Biblioteca Pioneira de Ciências Sociais, 1938

MARY, Del Priori e VENÂNCIO, Renato. *Uma história da vida rural no Brasil*. Rio de Janeiro: Ediouro, 2006.

MENASCHE, Renata; SCHNEIDER, Maurício Dias; REAL, Luciana Correia Villa. A comida na antropologia brasileira: um balanço em

construção. In: REUNIÓN DE ANTROPOLOGÍA DEL MERCOSUR, 8., 2009, Buenos Aires. *Anais* [...]. Buenos Aires, 2009. Disponível em: http://erl.orn.mpg.de/~icaf/downloads/29th_ICAF_Meeting_Programme.doc. Acesso em: 19 abr. 2010.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*, São Paulo, v. 5, n. 1, p. 9-91, 1997. Disponível em: <https://revistas.usp.br/anaismp/article/view/5349>. Acesso em: 10 set. 2025.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. In: *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*, Nova Série, v. 5, p. 9-92, jan./dez. 1997.

MONTANARI, Massimo. *A fome e a abundância*. A História da Alimentação na Europa. EDUSC, 1985

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: SENAC SP, 2008.

MONTANARI, Massimo (org.). *História da alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MONTANARI. Massimo. *O mundo na cozinha*: história, identidade, trocas. São Paulo: SENAC, 2009.

MORO, Amália Mascarello. *Cozinhando com dona Mimi*. Porto Alegre: Globo, 1962.

NABUCO, Carolina. *Meu Livro de Cozinha*. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2002.

- NASCIMENTO, Roberto R. F. *A Formação urbana de Caxias do Sul*. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.
- PALDAOF, João Maria. *Tratado elementar de agricultura prática: adaptado ao Estado do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Souza e Barros, 1906.
- PAZ, Ivoni Nör; BALDISSEROTTO, Isabel. *A Estação do vinho: história da Estação Experimental de Viticultura e Enologia – EEVE (1921-1990)*. Caxias do Sul: EDUCS, 1997.
- PELWING, Andréia Becker. FRANK, Lúcia Brandão. BARROS, Ingrid I. Bergman de. *Sementes crioulas: o estado da arte no Rio Grande do Sul*. Revista de Economia Sociologia Rural, Brasília, v. 46, n. 2. abr./jun. 2008.
- PÉREZ DE CUÉLLAR, Javier. (org.). *Nossa diversidade criadora: relatório da Comissão Mundial de Cultura e Desenvolvimento*. Campinas: Papirus, 1997.
- PICCOLI, Cristina: *Imagens de documentos pesquisados no Arquivo Histórico Estadual-Porto Alegre – RS*. Instituto de Memória Histórica e Cultural – Projeto ECIRS. Caxias do Sul: UCS, 2008.
- PILLA, Maria Cecília Barreto Amorin. O gosto e de leite: construção e sentido de um menu elegante. gustativa. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42. Disponível em: <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/viewFile/4643/3797>. Acesso em: 19 abr. 2010.
- PIRAS, Claudia, MEDAGLIANI, Eugenio. *Culinária Italiana: Especialidades Italianas*. Konemann, 2000.
- POZENATO, José Clemente. *Processos culturais: reflexões sobre a dinâmica cultural*. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL. *Caderno de receitas: Conjunto de receitas das mulheres do interior de Caxias do Sul*. Coordenadoria Municipal da Mulher (org.). Caxias do Sul: São Miguel, 2008.
- PRIORE, Mary Del. VENÂNCIO, Renato. *Uma História da Vida Rural no Brasil*. Rio de Janeiro: Ediouro, 2006.
- QUADERNI: LA REVUE DE LA COMMUNICATION. Penser la frontière. Paris: AZ Presse, n. 27, 1995.
- RABUSKE, Arthur. *Os Inícios da Colônia Italiana do Rio Grande do Sul em Escritos de Jesuítas Alemães*. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul; Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes; Co-Edição, 1978.
- RE, Lucia. MUZZARELLI, Maria Giuseppina (org). *Il cibo e le donne nella cultura e nella storia*. Bolonha: CLUBE, 2005.
- RIBEIRO, Cleodes Maria Piazza Júlio. *Anotações de literatura e de cultura regional*. Caxias do Sul: EDUCS, 2005.
- RIBEIRO, Cleodes Maria Piazza Julio. *Fronteiras sem divisas: aspectos históricos e culturais da UHE Barra Grande*. Caxias do Sul: EDUCS, 2005.
- RIBEIRO, Cleodes Maria Piazza Julio. *Paese di Cuccagna ou O País das Maravilhas. Nós, os ítalo-gaúchos*. Porto Alegre: Ed. Universidade, UFRGS, 1996.
- RIBEIRO, Cleodes, Maria Piazza. CONSTATINO, Núncia Santoro de. (orgs.). *De pioneiros a cidadãos: imagens da imigração italiana no Rio Grande do Sul (1875-1960)*. Porto Alegre. Consulado Geral da Itália no Rio Grande do Sul, 2005.

- RIBEIRO, Cleodes, Maria Piazza; POZENATTO, José Clemente. *A cozinha colonial do Rio das Antas*. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.
- RIVIECCIO, Maria Zaniboni. *Polenta, piatto da re*. Milano: San Tomaso, 1986.
- ROCHE, Jean. *A colonização alemã e o Rio Grande do Sul*. v. 1. Porto Alegre: Globo, 1969a.
- ROCHE, Jean. *A colonização alemã e o Rio Grande do Sul*. v. 2. Porto Alegre: Globo, 1969b.
- RODRIGUES, Domingos. *Arte de Cozinha*. Rio de Janeiro: SENAC Editora Rio, 2008.
- ROSA, Maria. *A arte de comer bem*. Rio de Janeiro: São José, 1950.
- SALDA, Anna Gosetti Della. *Le Ricette Regionali Italiane*. 14. ed. Milano: Casa Editrice SOLARES, 1999.
- SAMANA, Claude-Raphaël. *Développement mondial et culturalités. Essai d'archéologie et de prospective éco-culturelles*. Maisonneuve & Larose, 2001
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa*. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42. Disponível em: <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/viewFile/4643/3797>. Acesso em: 19 abr. 2010.
- STORMOWSKI, Marcia Sanocki. *Crescimento econômico e desigualdade social: o caso da ex-colônia Caxias (1875-1910)*. 2005. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2005.
- UCS-EMBRAPA. *Antônio Prado: uso e cobertura do solo*. Caxias do Sul: UCS, 2007.
- UCS-EMBRAPA. *Ipê: uso e cobertura do solo*. Caxias do Sul: UCS, 2007.
- UCS-EMBRAPA. *Nova Roma do Sul: uso e cobertura do solo*. Caxias do Sul: UCS, 2007.
- VALVERDE, Orlando. *Excursão à Região Colonial do Rio Grande do Sul*. *Revista Brasileira de Geografia*, n. 4, pp. 3-54. out./dez. 1948. Disponível em: http://biblioteca.ibge.gov.br/colecao_digital_publicacoes_multiplo.php?link=RBG&titulo=Revista%20Brasileira%20de%20Geografia%20-%20RBG. Acesso em: 22 abr. 2010.
- VIELMO, G. R. R. *Resgate de sementes de milho crioulo em Ibarama*. In: CANUTO, J. C.; COSTABEBER, J. A. (orgs.). *Agroecologia: conquistando a soberania alimentar*. Porto Alegre: Emater/RS-Ascar; Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2004. p.37-44.
- WAIBEL, Leo. *Princípios da Colonização Europeia no Sul do Brasil*. *Revista Brasileira de Geografia*, Rio de Janeiro, n. 2, p. 3-60, abr./jun. 1949. Disponível em: http://biblioteca.ibge.gov.br/colecao_digital_publicacoes_multiplo.php?link=RBG&titulo=Revista%20Brasileira%20de%20Geografia%20-%20RBG. Acesso em: 22 abr. 2010.

Foto: 'Nostro Filò', em Antônio Prado (RS), 2018.



A Editora

A Editora da Universidade de Caxias do Sul, desde sua fundação em 1976, tem procurado valorizar o trabalho dos professores, as atividades de pesquisa e a produção literária dos autores da região. O nosso acervo tem por volta de 1.600 títulos publicados em formato de livros impressos e 600 títulos publicados em formato digital. Editamos aproximadamente 1.000 páginas por semana, consolidando nossa posição entre as maiores editoras acadêmicas do estado no que se refere ao volume de publicações.

Nossos principais canais de venda são a loja da Educs na Amazon e o nosso site para obras físicas e digitais. Para a difusão do nosso conteúdo, temos a publicação das obras em formato digital pelas plataformas Pearson e eLivro, bem como a distribuição por assinatura no formato streaming pela plataforma internacional Perlego. Além disso, publicamos as revistas científicas da Universidade no portal dos periódicos hospedado em nosso site, contribuindo para a popularização da ciência.

Nossos Selos

-  **EDUCS/Ensino**, relativo aos materiais didático-pedagógicos;
-  **EDUCS/Origens**, para obras com temáticas referentes a memórias das famílias e das instituições regionais;
-  **EDUCS/Pockets**, para obras de menor extensão que possam difundir conhecimentos pontuais, com rapidez e informação assertiva;
-  **EDUCS/Pesquisa**, referente às publicações oriundas de pesquisas de graduação e pós-graduação;
-  **EDUCS/Literário**, para qualificar a produção literária em suas diversas formas e valorizar os autores regionais;
-  **EDUCS/Traduções**, que atendem à publicação de obras diferenciadas cuja tradução e a oferta contribuem para a difusão do conhecimento específico;
-  **EDUCS/Comunidade**, cujo escopo são as publicações que possam reforçar os laços comunitários;
-  **EDUCS/Internacional**, para obras bilíngues ou publicadas em idiomas estrangeiros;
-  **EDUCS/Infantjuvenil**, para a disseminação do saber qualificado a esses públicos;
-  **EDUCS/Teses & Dissertações**, para publicação dos resultados das pesquisas em programas de pós-graduação.



Conheça as possibilidades de formação e aperfeiçoamento vinculadas às áreas de conhecimento desta publicação acessando o QR Code.



“... uma gastronomia regional rica, apetitosa, atraente, variada e farta, que valoriza os ingredientes, preserva sabores e destaca a sutileza dos aromas e texturas.”

APOIO



PRODUÇÃO CULTURAL



APOIO CULTURAL



REALIZAÇÃO



FINANCIAMENTO



PUBLICAÇÃO EM COMEMORAÇÃO AOS 150 ANOS DA IMIGRAÇÃO ITALIANA NO RIO GRANDE DO SUL (1875-2025)

