

# GEOGRAFARES

Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES  
Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

## **Cristiane Tonezer**

Doutora em Desenvolvimento Rural/UFRGS. Docente do Programa de Pós-Graduação em Políticas Sociais e Dinâmicas Regionais/UNOCHAPECÓ. Vice-líder do Grupo de Pesquisa Dinâmicas Regionais e Desenvolvimento Rural/CNPq

[tonezer@unochapeco.edu.br](mailto:tonezer@unochapeco.edu.br)

## **Marta Nichelle do Amaral**

Mestre em Políticas Sociais e Dinâmicas Regionais/UNOCHAPECÓ. Docente nos Curso de Nutrição e Gastronomia/UNOCHAPECÓ. Coordenadora do Projeto de Extensão Permanente Patrimônio Gastronômico.

[m\\_nutricionista@unochapeco.edu.br](mailto:m_nutricionista@unochapeco.edu.br)

## **Simone Fátima Mascarello Cervini**

Mestranda em Políticas Sociais e Dinâmicas Regionais/UNOCHAPECÓ. Prof<sup>a</sup> no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia/UNOCHAPECÓ. Membro de equipe no Projeto de Extensão Patrimônio Gastronômico da Unochapecó

[simonefmc@unochapeco.edu.br](mailto:simonefmc@unochapeco.edu.br)

## **Maria Regina Martinazzo**

Especialista em Operação e Gestão de Restaurantes, Bares e Similares/UNOCHAPECÓ. Docente do Curso de Tecnologia em Gastronomia/UNOCHAPECÓ

[mreginamartinazzo@unochapeco.edu.br](mailto:mreginamartinazzo@unochapeco.edu.br)

*Artigo recebido em:*

29/09/2017

*Artigo publicado em:*

26/06/2018

## IDENTIDADE GASTRONÔMICA: PATRIMÔNIO IMATERIAL DO OESTE CATARINENSE

Gastronomic identity: immaterial heritage of the catarinense west.

Identidad gastronómica: patrimonio imacial del oeste catarinense.

### RESUMO

A cultura dos povos está ligada à alimentação e para entender sua diversidade e especificidade tornam-se imprescindíveis resgatar aspectos históricos, visitar o passado e trazer hábitos, costumes e crenças de cada etnia. Este estudo objetiva resgatar a memória gastronômica das etnias formadoras do oeste de Santa Catarina. Como metodologia utilizou-se a pesquisa-ação, onde além da revisão de literatura buscou-se descrever as ações de um projeto de extensão denominado Patrimônio Gastronômico do Oeste de Santa Catarina. Como resultado chegou-se aos ingredientes chaves de quatro etnias: italiana, alemã, cabocla e polonesa e a partir deles criou-se um novo prato representando-as, o Revirado.

**Palavras-chave:** Cultura; Etnias; Alimentação

### ABSTRACT

The culture of the peoples is connected to their feeding, and to understand it's diversity and specificity it is very important to rescue historical facts, visit the past and bring up habits, costumes and beliefs of each culture. This study has as its main objective to rescue the gastronomic memory of the cultures that formed the west of Santa Catarina. As a method we have used the action-research, where besides the literary review we tried to describe the actions of an extension project called GASTRONOMIC HERITAGE. As a result we have come to the main ingredients of four cultures: Italian, German, Caboclo and Polish, and from them we created a new plate representing all of them: the Revirado.

**Key words:** Culture; Ethnicities; Feeding

## RESUMEN

La cultura de los pueblos está ligada a la alimentación y para entender su diversidad y especificidad se vuelve imprescindible recuperar los aspectos históricos, visitar el pasado y traer los hábitos, costumbres y las creencias de cada etnia. Este estudio tiene como objetivo rescatar la memoria gastronómica de las etnias formadoras del Oeste de Santa Catarina. Como metodología se utilizó la investigación-acción, donde además de la revisión de la literatura se buscó describir las acciones de un proyecto de extensión denominado PATRIMONIO GASTRONÓMICO. Como resultado se llegó a los ingredientes clave de cuatro etnias: italiana, alemana, cabocla y polaca y a partir ellos se creó un nuevo plato que representa a todas ellas, el Revirado.

**Palabras-Clave:** Cultura; Etnia; Alimentación

## 1. INTRODUÇÃO

O ato da alimentação, além de ser biológico, é uma ação que exige diferentes técnicas, manejos e práticas, constituindo um processo social e cultural (SONATI, VILARTA, SILVA; 2009). Alimentar-se não somente define a história do alimento como a de quem o consome. A cultura dentro da gastronomia diferencia povos e costumes, já que o alimento pode demonstrar o modo de viver de uma população. Sabe-se que além do alimento e das técnicas envolvidas, a gastronomia pode ser entendida também como cultura, história de um povo, momentos de união e alegria, confraternização entre famílias e amigos. Através dela são desenvolvidos princípios científicos alicerçadas nas descobertas e experiências que visam equilibrar sabores e ingredientes aliando o resgate da memória e da identidade gastronômica dos grupos étnicos (DÓRIA, 2014).

A gastronomia de uma população está ligada à sua cultura, tradições, oferta de ingredientes e experiência culinária de seu povo. A cultura é um processo dinâmico que constrói a identidade permanente dos sujeitos, suas adaptações e registros. Através da cultura de um povo, um patrimônio imaterial se estabelece e delimita aquela população e sua história (BURKE, 2006).

O Brasil é um país com uma enorme variedade de etnias, culturas, crenças e valores que estabelecem e criam suas raízes em diferentes regiões do território brasileiro (DÓRIA, 2014). A cultura e a história dos povos estão ligadas à alimentação e para entender toda a diversidade e especificidade da gastronomia tornam-se imprescindíveis resgatar os hábitos, costumes e as crenças de cada etnia e qual o legado deixado pela etnia na formação da cultura em cada região brasileira.

A região oeste catarinense também tem



Revista do Programa de  
Pós-Graduação em Geografia e  
do Departamento de Geografia  
da UFES  
Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

sua história traçada pela miscigenação de povos, onde a mistura de raças permitiu firmar a identidade da sua cultura, tradições e experiências culinárias e alimentares (PIAZZA, 1994). A população oeste sofreu as mais variadas influências na gastronomia por intermédio das etnias italiana, alemã, polonesa e cabocla (VICENZI, 2008). Esse hibridismo cultural presente nesta região se caracteriza pela mistura da cultura que influencia hábitos e costumes. A presença de diferentes etnias numa região estabelece mistura de cultura e hábitos alimentares democráticos que determinam a gastronomia regional daquele lugar. Italianos, alemães, poloneses e caboclos são caracterizados como grupos étnicos presentes e marcantes no oeste catarinense, responsáveis pela gastronomia praticada na região. Esses grupos étnicos, segundo Dorigon (2015, p. 40) consistem em um grupo populacional que “se perpetuam por meios biológicos e partilham de valores culturais fundamentais”.

A cultura e a história dos povos estão ligadas, além de outros fatores, à alimentação e para entender toda a diversidade e especificidade da gastronomia tornam-se importante resgatar os aspectos históricos deixado por cada etnia na formação da cultura do oeste catarinense.

O oeste catarinense passou por disputas de fronteiras e configurações territoriais acolhendo posseiros que passaram habitar a região (VICENZI, 2008). Recebendo assim, inicialmente, influência

das etnias cabocla e italiana que trouxeram em seu cotidiano herança cultural e gastronômica (RENK, 1991).

Os descendentes das mais diversas etnias acabaram formando comunidades e dentro destas existem algumas iniciativas de preservação e divulgação das tradições culinárias e culturais, percebe-se a motivação em algumas situações em se manter o legado que vem sendo transmitido por gerações através das etnias. Imigrantes europeus tinham na força do trabalho o ideal da preservação da família, costumes religiosos e alimentares, diferente da população cabocla que apresentava hábitos e características distintas, como por exemplo, a baixa inserção destes no mercado econômico, seminomadíssimo e trabalho coletivo não apenas entre os membros da família, mas também entre vizinhos e conhecidos. Desta forma devido à grande participação destas etnias na formação da região, pretende-se valorizar e reconhecer parte de sua cultura retratada pela gastronomia (FARINA, 2006). De uma forma geral este mapeamento das etnias e seus hábitos e costumes será um documento importante para registro e contribuição para o desenvolvimento regional.

Os resultados e discussões deste artigo estão inseridos em um projeto maior de extensão da Universidade Comunitária da Região de Chapecó - UNOCHAPECÓ denominado Patrimônio Gastronômico da Região Oeste de Santa Catarina. Deste 2015, este projeto é considerado



Revista do Programa de  
Pós-Graduação em Geografia e  
do Departamento de Geografia  
da UFES  
Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

protagonista na ação de resgate, catalogação, padronização e divulgação dos pratos típicos da cultura da região oeste catarinense, promotor da socialização e valorização do patrimônio histórico gastronômico da região. É um espaço de qualificação acadêmica dos cursos de graduação envolvidos por meio de atividades que priorizam a articulação entre ensino, pesquisa e extensão para promover a produção e difusão do conhecimento na área da gastronomia.

Espera-se a partir deste artigo dar visibilidade e difundir o histórico da região oeste catarinense a partir da culinária, não excluindo conflitos e injustiças sociais de alguns povos em relação a outros.

## 2. ALIMENTAÇÃO E CULTURA

O ato de se alimentar vai além da necessidade fisiológica, transformando-se em prática cultural, trazendo consigo uma história, um passado (DA MATTA, 1987). Braga (2004) complementa que independentemente das escolhas alimentares, o comportamento concernente à comida está intimamente ligado à identidade social, uma vez que a cultura na qual o indivíduo está inserido, também é revelada por suas práticas alimentares.

Conforme Zanchi e Etges (2016), a identidade local pode ser preservada a partir do resgate de receitas, de modos de preparo e dinâmicas sociais envolvidas à mesa,

transmitidos de uma geração para outra. Hernandez (2005, p.129) aborda que atualmente não existe aspecto da vida social que não seja tratado em termos de patrimônio. Mas o que é patrimônio? Um modo de abordar esta questão poderia consistir em analisar a sua função a partir de uma determinada tradição. Os objetos do patrimônio permitem interpretar a história e o território no tempo e no espaço. Para Hernandez (2005, p.129) o termo patrimônio, por sua vez, relaciona-se, entre outras possibilidades, com algo que foi legado pelo passado ou mais ou menos o “passado” que se quer conservar. Produzir patrimônio, por sua vez, refere-se a converter em patrimônio (ou construí-lo a partir de) determinados elementos preexistentes, selecionados entre outros que se excluem desse processo.

A relação história e tempo fornece sentido à vida coletiva, alimentando o sentimento de pertencer a um grupo com identidade própria. Converter o que é próprio em patrimônio significa “perpetuar a transmissão de uma particularidade ou de uma especificidade considerada própria e portanto identificada, isto é, permite que um coletivo determinado possa continuar vivo – de um lado, idêntico a si próprio e, de outro, distinto dos demais” (HERNÁNDEZ, 2005, P. 130).

Braga (2004) destaca que a cultura pode ser entendida como um sistema simbólico, ou seja, um conjunto de mecanismos de controle, planos, receitas, regras e

instruções que governam o comportamento humano. Então pode-se afirmar que nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui.

Para Menasche et al (2008, p.153), “a comida fala da família e da comunidade. Temperando tradições, a comida atualiza identidades, ao mesmo tempo em que sua hibridização evidencia a proximidade, material e simbólica entre campo e cidade”.

Conforme Lévi-Strauss apud Poulain e Proença (2003, p. 08) a cozinha é “uma linguagem na qual cada sociedade codifica as mensagens que lhe permitem significar ao menos uma parte do que essa sociedade é”, ainda segundo o sociólogo Lévi-Strauss, a cozinha é um conjunto de ações técnicas, de operações simbólicas e de rituais que participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o transformam em consumível.

A comida faz parte de um universo complexo que excede as suas funções biológicas, para alçar-se como um elo significativo na constituição identitária dos diferentes povos. O alimento serviu de impulso às grandes transformações sociais ao longo da história. Neste mundo cada vez mais globalizado, há uma intensificação das trocas culturais e econômicas, o que determina uma reconfiguração dos padrões alimentares e do seu consumo (ROCHA, 2010, p.06).

O ato de se alimentar delimita as fronteiras de identidade entre os grupos humanos de uma cultura ou outra, mas também no interior de uma mesma cultura, entre os membros que a formam, no interior de uma mesma sociedade, a alimentação desenha os contornos dos grupos sociais. Certos alimentos podem ser atribuídos a um grupo social e rejeitados por outros (POULAIN; PROENÇA, 2003).

Segundo Rocha (2010, p. 01) a comida exerce um papel fundamental para se pensar a trajetória das mais distintas sociedades, pois ao longo da história, ela esteve relacionada a diferentes transformações de ordem social, cultural, política e econômica, revelando-se como um dos instrumentos para se compreender algumas questões que permeiam a própria condição humana.

A comida pode ser vista como um importante meio para se comunicar valores, sentidos e identidades. Comer é um ato simbólico que não está restrito à necessidade de se suprir nutrientes. As profundas transformações em nível global vêm alterando profundamente os padrões alimentares; a intensificação das trocas culturais, reconfigura os repertórios alimentares e também o seu consumo. Neste contexto, assim como um elemento-chave para a constituição de identidades, a comida pode ser pensada como um meio de comunicação (ROCHA, 2010, p.04).

Conforme Rocha (2010) a comida também se



Revista do Programa de  
Pós-Graduação em Geografia e  
do Departamento de Geografia  
da UFES  
Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

inscreve como um importante instrumento para se comunicar alguns sentidos, assim como valores e identidades. Dada esta condição, ela é concebida como um meio de comunicação circunscrito a uma linguagem específica. O tema da comida nos oferece um vasto leque de perspectivas.

A maior revolução na alimentação humana [...] com a ruptura no isolamento continental, quando o intercâmbio de produtos de diferentes continentes, ocorrido no bojo da expansão colonial europeia, alterou radicalmente a dieta de praticamente todos os povos do mundo (ROCHA, 2010, p.02).

Segundo Maciel (2005, p. 49) na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois se comer é uma necessidade vital, o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar. Como um fenômeno social, a alimentação não se restringe a ser uma resposta ao imperativo de sobrevivência, ao 'comer para viver', pois se os homens necessitam sobreviver (e, para isso, alimentar-se), eles sobrevivem de maneira particular, culturalmente forjada e culturalmente marcada (Maciel, 2002). Ou seja, os homens criam 'maneiras de viver' diferentes, o que resulta em uma grande diversidade cultural.

Uma das dimensões desse fenômeno é a que se refere à construção de identidades sociais/culturais. No processo de construção,

afirmação e reconstrução dessas identidades, determinados elementos culturais (como a comida) podem se transformar em marcadores identitários (MACIEL, 2005, p.50).

A cozinha de um grupo cultural é muito mais do que um somatório de pratos considerados característicos ou emblemáticos. É um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas. Ela não pode ser reduzida a um inventário, convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço. Entendendo-se a identidade social como um processo dinâmico relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, pode-se afirmar que essas cozinhas agem como referenciais identitários, estando sujeitas a constantes transformações (MACIEL, 2005, p.50).

A tradição alimentar nos grupos, em plena transformação social ou em processo migratório, refere-se à origem e à recordação, de alto valor simbólico, e se readapta culinariamente, gustativamente, como ponte entre o destino e a situação presente. Adapta-se para ser utilizada como identidade. Quando o ciclo alimentar cotidiano se modificou em formas, saberes, sabores e práticas cunhadas no processo de sua inserção, sua expressão alimentar festiva conseguiu atuar

como emblema aglutinador de um tipo de comensalidade, um saber especial e um gosto compartilhado que evoca sensações intransferíveis. Além disso, temos que considerar a identidade alimentar na sua dupla dimensão biocultural, como complexo gustativo compartilhado por um grupo e como um universo simbólico interiorizado que informa àqueles que o compartilham os limites entre a cultura e a natureza, entre o que é próprio e o que é distante (PONS, 2005, p.103).

### 3.METODOLOGIA

Caracterizada como pesquisa-ação a metodologia baseou-se na compreensão do estudo na prática, ou seja, procurou-se unificar o estudo à ação. A pesquisa-ação pode ser considerada uma metodologia investigativa que objetiva encontrar a relação teórico prática do objeto de estudo, “trata-se de uma metodologia de pesquisa na qual há interação entre pesquisadores e pessoas implicadas na situação investigada com o objetivo de resolver ou esclarecer o problema em questão e cujo processo favorece o aumento do conhecimento de todas as pessoas envolvidas no processo” (COLETTE et al, 2014, p. 57).

O campo de estudo e ação foi o município de Chapecó, este considerado município polo da região oeste de Santa Catarina. Destaca-se que diariamente um fluxo intenso de pessoas se deslocam de Chapecó para outros municípios, o sentido oposto tam-

bém é recorrente talvez até em maior intensidade.

O embasamento teórico científico permitiu o início da catalogação de pratos e ingredientes típicos e comuns da região, para tanto utilizou-se artigos científicos, livros locais e documentários que tratavam da cultura culinária regional.

As técnicas para coleta de dados à campo deram-se através de observação e diálogo com os moradores, historiadores e escritores na cidade de Chapecó os diálogos foram analisadas a partir da análise de discurso. Buscou-se perguntar aos participantes o significado de cada alimento e ingrediente ao longo da história. Os critérios de seleção foram: ter nascido na região oeste de Santa Catarina; se auto denominar caboclo, italiano, alemão ou polonês; aceitar assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e ser maior de idade. A seleção foi realizada através da bola de neve, ou seja, após um primeiro participante, escolhido de forma aleatória, este indicava outro e assim sucessivamente, buscou-se contemplar todas as etnias - italiana, alemã, cabocla e polonesa.

Dentre as ações desenvolvidas no decorrer da pesquisa, destaca-se a criação de um novo prato que contemplasse e valorizasse as culturas alemã, italiana, polonesa, indígena e cabocla, considerando os elementos originais de cada culinária e agregando as técnicas da gastronomia. Os testes foram realizados em laboratório do curso de gastronomia da Universidade Comunitária da Região de Chapecó – UNO-



Revista do Programa de  
Pós-Graduação em Geografia e  
do Departamento de Geografia  
da UFES  
Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

CHAPECÓ, desenvolvidos por profissionais da gastronomia e aprovados por todos os pesquisadores e autores envolvidos.

#### 4. A TRANSFORMAÇÃO HISTÓRICA DO OESTE DE SANTA CATARINA COMPREENDIDA A PARTIR DA ALIMENTAÇÃO

A região oeste Santa Catarina foi colonizada por europeus vindos do Rio Grande do Sul. O processo migratório no início do século XX no oeste catarinense e do Paraná foi organizado por empresas colonizadoras privadas, que cuidaram de toda a ocupação das terras pelos migrantes oriundos do RS sendo estes descendentes de europeus, principalmente os italianos, alemães e poloneses (VICENZI, 2006).

Segundo Werlang (2008), a colonização aconteceu em três etapas. A primeira com os índios, os primeiros habitantes e a herança culinária que está presente ainda hoje, a segunda pelos caboclos, povos miscigenados, que já habitavam o oeste do estado quando as empresas madeireiras e colonizadoras chegaram em busca de terras férteis. E por fim, a chegada dos europeus, iniciado pelos colonos italianos e alemães que chegaram por volta de 1860 provenientes do Rio Grande do Sul com a esperança de encontrar também novas terras e férteis. Os italianos ganharam destaque nesse processo, pois formaram a maioria das colônias (VICENZI, 2008). Mais de

8.000 famílias ítalo-brasileiras chegaram ao oeste catarinense a procura de terras produtivas (CEON, 2011).

Os italianos e alemães ao chegarem ao oeste, se depararam com os caboclos que aqui já estavam e resistiram a presença dos novos moradores, o que dificultou o processo de colonização do estado. Esses descendentes da Itália pertenciam a quarta e quinta geração de europeus que estavam no RS e, devido à escassez de terras, se deslocaram para a região oeste no início do séc. XX através da passagem pelo rio Uruguai (WERLANG, 2006).

Segundo Hass (2007), “toda ocupação de espaço implica conflitos que giram em torno dos diferentes grupos existentes”, e também envolvendo conflitos políticos, econômicos e fronteiriços. A autora afirma ainda que: “nesse período, a violência, frequentemente armada, era um dos principais instrumentos de dominação oligárquica”.

Os *caboclos*, ocupantes natos da região oeste catarinense, passaram a viver em condições miseráveis, e como a condição para a efetiva posse da propriedade era a ocupação e exploração da terra, algumas passaram a ser devolutas, e outras foram vendidas por preços baixos, principalmente aos donos de colonizadoras (AURAS, 2001). Eles viviam da agricultura e sua produção era para o a subsistência da família, prezavam por alimentos produzidos nas proximidades (POLI, 2001).

Estes fatos ocorreram por volta do início do século XX, em consequência da expansão colonial procedente do Rio Grande do Sul, os colonizadores que chegavam à região obrigavam os caboclos a venderem suas terras afirmando que estes não eram capaz de aproveitá-la (AURAS, 2001).

O caboclo segundo a definição de Poli (1987), é aquele indivíduo mestiço, resultante da miscigenação do branco com o índio, que habita casas de pau-a-pique e barrote e dedica-se ao cultivo de cereais. Para Alba (2002), a população de caboclos era o excedente da população das fazendas de gado e emigrantes de outras áreas do país, que começaram o povoamento rarefeito em diferentes locais e regiões, antes da chegada de imigrantes. Outro significado comum para o termo caboclo são os de índio aculturado, mestiço de branco com índio, pessoas de pele acobreada e cabelo liso, pessoas de origem rural (BENJAMIN, 2010, p. 36).

Os caboclos que habitavam a área, usavam o sistema de rotação de terras, pois quando a terra ficava improdutiva, passavam a outro mato, derrubavam as árvores e faziam queimadas, assim o espaço ficava limpo e poderiam começar uma nova plantação. Nesse novo local, construíam seus casebres, que eram feitos de finos troncos e cobertos por folhas de bambu ou muitas vezes, de lascas de pinheiro. Não havia ambição, quando o sol surgia entre as montanhas, o caboclo já estava com o fogo nas lenhas, aquecendo a água

para seu chimarrão, que sempre foi seu companheiro e presente na sua vida. Para fazer a cuia, plantavam a matéria prima, chamada porongo, e usavam a parte extrema e mais fina, retiravam as partes internas e durante alguns dias eram colocadas cinzas e água quente a fim de retirar o amargor. E para que ela tivesse um aspecto visual sempre bonito, passavam externamente a gordura de porco e a colocavam ao sol, assim obtinha uma aparência envernizada, este método também garantia que a cuia tivesse maior durabilidade (POLI, 2002).

Plantavam em suas terras, cereais, principalmente o milho e o feijão sendo apenas para o consumo próprio. Para cozinhar era comum que a cocção fosse diretamente ao fogo, para isso faziam um suporte com pedras ao redor do fogo, o qual servia de base para a panela. Para acelerar o cozimento, eles cobriam a batata doce, milho verde ou abobora com palha e brasas (RENK, 1991). Após a chegada dos colonizadores europeus vários hábitos sofreram alterações entre eles os alimentares, sendo que alguns até foram abandonados, devido as novas tecnologias trazidas, como por exemplo, a substituição do trempe feito de arrame, onde embaixo era feito o fogo, pelo fogão a lenha (RENK, 1999).

O pão foi um alimento recente na dieta dos caboclos, pois o trigo veio a ser plantado, colhido e manufaturado depois da chegada dos imigrantes, que trouxeram consigo as técnicas de moinhos. O mais comum



Revista do Programa de  
Pós-Graduação em Geografia e  
do Departamento de Geografia  
da UFES  
Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

era o pão de milho, porém não muito consumido, pois o café da manhã consistia em virado de feijão (mistura de feijão com farinha de milho) ou apenas feijão, pois além de ser o item mais disponível, dava energia necessária para o duro trabalho. Nessa primeira refeição também era muito comum comer batata doce ou abóbora como acompanhamento. Outro ingrediente da culinária cabocla era a rapadura fabricada a partir do melado de cana de açúcar, acrescentando, às vezes, o amendoim.

O almoço caboclo consistia em comer feijão, couve, carne de porco, abóbora, milho verde, quirera de milho (ensopado de milho quebrado e não moído), torresmo e mandioca. O arroz só veio mais tarde compor a refeição cabocla, o mais comum era a quirera de milho com feijão. Como sobremesa o caboclo consumia canjica, polenta ou batata doce sempre acompanhada de leite e temperados com açúcar mascavo (DEBONA, 2010). A coalhada com farinha de beiju também eram muito apreciada e muitas vezes o doce de laranja acompanhava, tanto como doce cremoso como a casca bem fininha açucarada com mascavo. A farinha de beiju era muito consumida e a forma de preparo consistia em deixar o milho de molho por alguns dias para amolecer, e ao atingir certa espessura e maciez, era socada no pilão até virar farinha, em seguida era passada na peneira e por fim assada. Usavam essa farinha para engrossar caldos, servir como farofa ou para fazer

o virado de feijão (GIELDA, 2008).

O caboclo, apesar de ser marginalizado após a vinda dos imigrantes, sempre esteve presente na economia catarinense devido sua mão de obra barata, explorada pelo colonizador. O caboclo trabalhava na extração de madeira e erva mate, atividades difíceis, que geravam muita riqueza aos colonizadores. Ele derrubava, arrastava e a transportava, mas não acumulou nada dessa riqueza, seu papel era meramente braçal (REICHERT, 2008). O mesmo autor cita que “[...] os caboclos participam da colonização com a sua mão-de-obra, mas não são incorporados por ela, no sentido de adquirir uma propriedade e se fixar nela” (REICHERT, 2008, p. 56).

Reichert (2008, p. 56) ainda relata que “a identidade camponesa cabocla, anterior à colonização, vinculada à agricultura de subsistência e com inserção mínima no mercado econômico do extrativismo da erva-mate e madeira, se caracterizava pela característica de povos seminômades, pelo trabalho coletivo e sua alimentação vinha de uma prática agrícola rudimentar, complementada com a caça e a pesca. As atividades e a mobilidade dos caboclos representavam, no conjunto, uma síntese adaptativa da vida econômico-social num processo de utilização do meio imediato, onde cultura e natureza apareciam como uma totalidade”.

Avançando no tempo destaca-se que no início do século XX as Companhias

Colonizadoras foram as responsáveis pela imigração das etnias italianas, alemãs e polonesas. Elas dispunham dos Títulos de Posse das terras e incentivos do governo que anunciavam uma política de povoamento e ocupação oferecendo infraestrutura como ruas traçadas, lotes urbanos demarcados, escolas e igrejas. (HASS, 2007).

A colonização europeia alterou os modos de vida do oeste catarinense, redesenhando aspectos culturais, religiosos e culinários. A vinda dos europeus confrontou os hábitos alimentares dos índios e caboclos da região, transformando a gastronomia.

Ao discorrer sobre a imigração *italiana* para o Brasil, destaca-se que estes começaram a emigrar da Itália em torno do século XIX devido à crise governamental instalada naquele país que estabelecia altos impostos, deixando muitos moradores sem propriedades. Diante disso, o povo italiano encontrou na imigração a solução para uma vida mais digna e segura. Segundo Baldin (1999) entre os anos de 1875 e 1880 circularam panfletos, jornais, agentes de viagem e imigração e conferencistas a serviço das Companhias Estrangeiras de Imigração Europa, principalmente pela Itália e a Alemanha, desenhando a América em cores douradas e, especificamente, o Brasil como uma terra tropical riquíssima. Assim, as famílias italianas venderam suas terras e embarcaram em uma viagem que poderia durar de 30 à 60 dias em navios lotados sem

condições de acomodações, higiene e alimentação.

Segundo Piazza (1994), a chegada dos italianos ao oeste catarinense deu-se pelo estado do RS em torno de 1916. Após a longa viagem até o Brasil e posterior deslocamento até o estado do Rio Grande do Sul, enfrentaram mais um longo trajeto até o oeste de Santa Catarina.

Os pequenos terrenos adquiridos, também chamados de lotes significavam a busca de um bem estar econômico, social e familiar. Os hábitos e cultura europeia eram muito distintos dos povos instalados na região ocupada. Os migrantes não aceitavam a forma que os caboclos viviam, trabalhavam e se alimentavam. A forma da produção, armazenamento e comércio geram conflitos e preconceitos (DE BONI, 1983). As terras adquiridas pelos imigrantes estavam identificadas em documentos entregues pelas colonizadoras e os caboclos, indígenas moradores do oeste não tinham documentos das terras habitadas, diante disso, as colonizadoras colocavam seus capatazes e homens de confiança à disposição, encarregados de zelar pelas terras vendidas, muitas vezes expulsando índios e caboclos de suas moradas (DALL ALBA, 1983). Diante da situação instalada, os italianos regularizavam o poder sobre o território, conferindo o direito legal e impedindo a reivindicação dos caboclos e indígenas.

Os italianos tentaram de todas as formas manter sua identidade cultural, seus hábitos culinários, sua religião



Revista do Programa de  
Pós-Graduação em Geografia e  
do Departamento de Geografia  
da UFES  
Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

e suas famílias unidas, porém, esta era uma tarefa difícil, até colherem sua própria safra, por exemplo, tiveram que usufruir de uma alimentação baseada na etnia cabocla, sempre adaptadas e reconstruídas. Após começarem produzir seus próprios insumos, retomaram hábitos alimentares típicos italianos (DUCATTI NETO, 1979).

Os hábitos alimentares dos italianos eram baseados no consumo de cereais como o milho e trigo, hortaliças, destacando-se o tomate e feijão. A partir desses alimentos, pães e massas eram produzidas, as massas com molhos vermelhos e com caldo de feijão, a tradicional minestra (sopa de feijão) ficaram conhecidas, bem como a polenta e a broa, ambas de milho. Ovos, carne de frango e porco também eram muito consumidos, o consumo da carne bovina era limitada pois este animal servia de auxílio para o trabalho pesado (GRANELLA, 200).

Quando os primeiros italianos chegaram ao Brasil, depararam-se com a ausência dos alimentos comumente usados na Itália. Segundo pesquisas de Oliveira (2006) em registros históricos nas fichas das antigas mercearias, os gêneros alimentícios mais comprados pelos italianos eram a cebola, o alho, queijo, linguiça, açúcar, farinha de trigo e o arroz.

A culinária baseava-se inicialmente, em pratos à base de carne de pequenos animais criados na propriedade como o porco e as galinhas. A carne

bovina era apenas utilizada em datas especiais, pois além de cara, na propriedade eram mais úteis para o trabalho na roça, na produção do leite e seus derivados para consumo. Já as aves domésticas, como a galinha, o pato e os marrecos forneciam ovos para o consumo e penas para fabricação de travesseiros, e outros utensílios para a família (ONGHERO, 2014).

Esses imigrantes trouxeram consigo algumas sementes, e as plantaram assim que se fixaram em suas terras. Devido a terra ser virgem e haver grande quantidade de águas, as sementes ali plantadas, cresciam facilmente, motivando-os a trabalhar. Com o intuito de protegê-las dos animais, faziam cercas ao redor. Um de seus primeiros atos foi o plantio do radicchio, uma salada que acompanhava quase que diariamente a polenta. Em relação aos temperos das comidas, comumente usavam: sálvia, salsa, alho, cebola, cebolinha, manjerona, pimentas, além do uso de vinho branco como tempero, tornando os alimentos apetitosos, saborosos e mais fáceis de digerir. Das frutas excedentes da colheita faziam compota e doces em caldas, como uma forma de armazenar (PERTILE, 2012).

O costume trazido de seu país de origem de preparar embutidos teve importante papel na culinária italiana, visto a maior durabilidade do que o consumo da carne in natura. Quando carneavam porcos produziam salame,

copa e torresmo, quase tudo era aproveitado, até mesmo os miolos eram cozidos na frigideira com banha, temperados com sal e pimenta ou até fritos. A banha era obtida através da fritura de pedaços de carne rendendo-lhes inúmeras latas, sendo possível algumas vezes até comercializar o excedente, usavam banha em todos os preparos, e também a manteiga. Frituras eram muito apreciadas nas refeições e também em lanches, como *grostolli*, uma massa doce, que proporcionava alegria ao consumido, era uma forma de premiar o trabalho ao final do dia (PICOLI, 2011).

De manhã, alguns bebiam o café, mas o mais consumido era uma mistura de chá de erva mate com leite, acompanhava-se muitas vezes com a *fortaia*, mistura do salame, ovos e queijo juntamente com a polenta *brustolada*, feita da sobra do dia anterior. O almoço nos dias de trabalho era na lavoura, onde levava-se o alimento em cestas por eles mesmos confeccionadas, assim como seus chapéus. Nelas havia polenta, *radicci*, vinho, pão, ovos fritos, salame, algum pedaço de carne, e algumas vezes arroz. Em casa comiam feijão, sopa de feijão muitas vezes acrescentada com macarrão, ou até *batatinha* ou *abóbora*. A noite também tinham o costume de fazer polenta para o café da manhã do dia seguinte. Uma sopa com massa geralmente era o jantar dos italianos no período colonial. Aos domingos a comida variava, porém era feito apenas um prato, como *agnoline*, *nhoque* (massa

com batata cozida na água), *galinhada*, *macarronada*, polenta e salada (HIRSCH, 2005).

O hábito de tomar vinho, por algum tempo passou por restrições, pois os vinhos comercializados aqui eram de má qualidade e caros, levando o imigrante italiano a começar suas próprias plantações de uva. O colono recém-chegado em 1875 não trouxe mudas de videiras para iniciar o cultivo, porém, devida a paixão pela viticultura, buscou contato com agricultores alemães já instaladas nas terras *gaúchas* desde 1824 e algum tempo já cultivavam uma variedade da uva *Isabel*, para consumo próprio. No início, cultivaram para o consumo da família, pequenos vinhedos, devido à fertilidade do solo virgem, a umidade e o sol quente do verão fizeram de frutificação abundante (PIAZZA, 1994).

A culinária italiana rapidamente influenciou as outras etnias da região e também recebeu influência dos que aqui já estavam instalados. Na gastronomia, a cultura logo contagia a alimentação do outro e logo um bem imaterial começa ser registrado.

Assim como a cultura *italiana*, a cultura alemã também chegou ao Brasil através da colonização e imigração de povos vindos da Europa. Implantada no país desde 1818, a colonização estrangeira começou com a fundação da colônia suíça no Rio de Janeiro com a autorização de D. João VI (ROCKENBACK, 2004). O governo brasileiro investiu na migração de imigrantes alemães



Revista do Programa de  
Pós-Graduação em Geografia e  
do Departamento de Geografia  
da UFES

Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

para suprir a mão de obra na região do Rio Grande do Sul no início do século XIX, no oeste catarinense e Paraná no século XX, enviando através de navios várias famílias também com o intuito de colonizar terras que não eram povoadas. Após se instalarem nas regiões rurais seus costumes foram modificados gradualmente pelo fato da diferença climática entre a região da Alemanha e do Rio Grande do Sul, transformações que se dividiam desde suas vestimentas até seus hábitos alimentares (THOMÉ, 2004).

Os colonos alemães se uniam para formar suas comunidades, as principais construções eram a escola, o cemitério, a igreja e a moradia do pastor ou padre, como também as picadas, estradas e suas próprias casas, já que quando chegaram foram mandados para locais que eram inabitados e inexplorados. Alguns imigrantes saíram do Rio Grande do Sul em busca de mais terras, de lugares mais produtivos e maiores em Santa Catarina. Alguns alemães instalaram-se em Chapecó, Xanxerê e cidades próximas, a maioria vinda através da migração do próprio estado catarinense.

Após a legalização de limites dos estados de SC e PR, uma parte do vale do Rio do Peixe foi colonizada a partir de lavouras e terras para plantio, predominantemente por alemães e imigrantes vindos na época do pós-primeira guerra mundial. Quando colonos alemães fixaram-se nas terras do oeste catarinense,

começaram o plantio de alimentos para manterem sua alimentação e o sustento da família. Como foram trazidos como meio de mão de obra, começaram a preparar as terras para a lavoura, as estradas, as construções e tudo o que precisavam para sobreviver. Alguns dos colonos conheciam trigo, cevada, repolho, couve folha, batata inglesa, videira, leite, carne de porco e defumados. No Brasil, muitos alimentos seriam incorporados à sua dieta, como feijão, milho, aipim, amendoim e diversas frutas antes desconhecidas, também o chimarrão e a cachaça seriam por eles adotados. A partir daí, sua cultura e hábitos alimentares começaram a sofrer mutações, já que eles não tinham todos os produtos antes conhecidos em suas receitas.

Com o tempo, após a estabilização das famílias, começaram a vender carne de porco, banha, torresmo, ovos e manteiga, e assim, podiam comprar o que não produziam em suas terras. Como sofreram adaptações, conheceram e incluíram a batata doce na alimentação, em que assavam-na no forno a lenha e utilizavam como lanche junto de pão, melado e *käschmier* (leite talhado em que se acrescenta água quente e sal) e frutas. Muitas colônias tiveram contatos com outras culturas, como por exemplo, a italiana, a polonesa e a cabocla, nesse contexto é importante ressaltar que a gastronomia dos imigrantes sofreu mutações mas não deixou a originalidade de suas receitas de lado, como

por exemplo, a participação da batata inglesa e do repolho fermentado (chucrute) em suas preparações (MENASCHE, 2007).

Em 1920 começou a ser observada a presença de imigrantes *poloneses* em Chapecó também oriundos do Rio Grande do Sul. Os povos poloneses fixaram-se entre as colônias já existentes de outras etnias, muitas vezes seguindo os roteiros dessas colonizações. (PIAZZA, 1994). Com a Polônia em crise, sem alimentos e poucas condições de plantio em uma terra arenosa, muitos poloneses decidem emigrar para o Brasil, o qual na época estava à procura de mão de obra para substituir os escravos (MARQUETTO, 2016).

Com sentimentos de esperança e de uma vida nova, os poloneses vieram para o Brasil no final do século XIX e início do XX, porém este processo não foi como eles esperavam, isso porque durante o processo de instalação e acolhimento, não foi dado a eles dinheiro, nem comida e nem a moradia prometida pelo governo brasileiro, relatando um início de muita luta e sofrimento (RODYCZ, 2002).

Após a chegada e desembarque em áreas litorâneas, o povo polonês abrigou-se junto aos europeus. Com o passar dos meses, o Governo Brasileiro distribuiu pedaços de terras para os poloneses, mas ao invés de receberem terras para cultivo, receberam terras para desbravamento no Rio Grande do Sul. Com escassez de alimentos, sem ajuda e com terras pouco

férteis, os grupos de poloneses da segunda ou terceira geração decidem então, migrar para Santa Catarina, conhecida pela sua fartura (JADWISZAK, 2009).

A colonização polonesa em Santa Catarina ocorreu em áreas novas ou próximas das colônias já existentes de alemães e italianos. Um total de 16 famílias da aldeia Siolkowice, Região da Alta Silésia, chegaram à Santa Catarina no ano de 1869. Na região oeste, a partir de 1920, instalaram-se nas cidades de Chapecó, Itá, Mondaí, Nova Erechim, Faxinal dos Guedes, Descanso, São Lourenço do Oeste, Belmonte, São Miguel do Oeste e União do Oeste, contribuindo então para a caracterização da cultura europeia da região (JADWISZAK, 2009).

A região oeste de Santa Catarina foi umas das últimas áreas colonizadas do estado por poloneses. Essa etnia contribuiu com a economia do estado através da extração de madeira. (JADWISZAK, 2009). A comunidade polonesa era produtora de erva mate, com característica familiar, sem grande expressão na época (MARQUETTO, 2016). Sua alimentação era composta de feijão, trigo, milho e batata. Todos os alimentos provinham da agricultura e eram produzidos em casa e pelas mulheres. Os pratos reconhecidos até hoje como típicos são: *Bigos*, cozido de carne de porco, chucrute e temperos; *Golabki*, um prato feito de folhas de repolho recheadas com carne bovina ou suína e arroz, em forma de trouxinhas; *Pierogi*, um pastel

**FIGURA 1:** Revirado: o prato



Fonte: Autores, 2015.

**FIGURA 2:** Caldo de Feijão.



Fonte: Autores, 2015.

**FIGURA 3:** Polenta mole



Fonte: Autores, 2015.

de massa cozida onde o salgado leva recheio de ricota e tempero verde e o doce é recheado com frutas da estação; *Paksi* é uma receita de sonho recheado com goiabada; *Sernik* que é uma torta de requeijão com uvas passas; *Barszcz* é uma sopa de beterrabas que pode ser consumida fria ou quente e outros que valorizam ingredientes tradicionais (MARQUETTO, 2016).

Ainda hoje o grupo étnico polonês, presente em Chapecó e região, busca resgatar a cultura, dança, folclore, gastronomia e arquitetura polonesa, demonstrando quais as heranças desse povo para a região, qual a história da chegada até sua instalação no estado de Santa Catarina.

## 5. DIFERENTES CULTURAS EM UM MESMO PRATO: O REVIRADO

Diante da contextualização da cultura alimentar cabocla, italiana, alemã e polonesa, os autores do projeto de extensão Patrimônio Gastronômico da Região Oeste de Santa Catarina colocaram-se no desafio de criar um único prato que valorizasse cada etnia: o Revirado.

Reunindo ingredientes comuns da alimentação dos caboclos, italianos, alemães e poloneses, criou-se o intercâmbio entre elementos dessas diversas culinárias que se encontraram e complementaram ao longo da história no oeste.

O revirado (Figura 1) é composto por um espelho de *caldo de feijão preto*, *polenta mole com queijo colonial*, *ragu suíno* e com cobertura de *couve*

*crispe acompanhado com e pão de broa assada*.

Destaca-se que cada ingrediente do revirado representa um porquê na história de cada etnia.

O *caldo de feijão preto* (Figura 2) faz parte da alimentação dos caboclos desde os primórdios da colonização (DÓRIA, 2014). Existem muitas espécies de feijões consumidas, mas o feijão mais utilizado em Santa Catarina é o feijão preto. A região sul é responsável por uma grande parcela da produção do país e essa informação nos mostra a importância desse ingrediente na cesta da população (EPAGRI, 2015). De uso universal, é nítido que sua existência no meio culinário atual vive a margem, pois não se percebe com frequência o uso do mesmo em receitas mais elaboradas. Existem centenas de variedades, mas ele acaba assumindo características próprias das famílias quando o temperam. Pode-se então considerá-lo singular na culinária regional ou local, pois cada lugar tem seu próprio tempero ou receita. (DÓRIA, 2014).

O feijão era cultivado tanto pelos caboclos como pelos migrantes europeus. Os colonos implantaram a produção nas pequenas propriedades para sustento familiar e também visavam a comercialização. Se dedicavam ao cultivo do milho principalmente (RENK, 1991). Já os caboclos sempre produziam para consumo próprio e prezavam pela comida de casa, com sabores da terra e valorizavam tudo que era produzido nas proximidades.

**FIGURA 4:** Ragú suíno e pão de milho



Fonte: Autores, 2015.

**FIGURA 5:** Couve crispe



Fonte: Autores, 2015.

**FIGURA 6:** História escrita: material ilustrado



Fonte: Autores, 2015.

**FIGURA 7:** Utensílios: toalha bordada e colher de pau



Fonte: Autores, 2015.

Sobre a *polenta mole* com queijo colonial e pão de broa assada (Figura 3) destaca-se que do milho e da mandioca, se produzia a farinha que era bastante usada no Brasil colônia. O pão era considerado luxo para a população em geral e era geralmente substituído pela farinha de milho (PINTO E SILVA, 2005). A Farinha de milho integrante da polenta começou a ser introduzida quando apareceram os moinhos de moagem. A polenta, típica da culinária italiana, tornou-se um hábito alimentar. A farinha de milho e o feijão devido ao fácil acesso, começam a fazer parte da alimentação também dos caboclos (RENK, 1991).

O *ragu suíno* (Figura 4), um cozido de carne em molho até se tornar uma sopa, também faz parte do revirado. Destaca-se que a carne está sempre relacionada a fartura desde o processo de colonização. A criação de animais faz parte da história do consumo dos povos, com a chegada dos italianos e alemães, estes trazem o hábito

alimentar de consumir suínos. O hábito de tomar sopas é de origem Europeia. Existe uma divisão entre as culinárias dos caboclos e europeia, a qual podemos chamar de secos e molhados respectivamente (DÓRIA, 2014). A preparação molhada, como carne ensopada e a sopa são expressivo na culinária alemã e italiana. O ragu suíno, visualmente lembra um frango desfiado refogado, porém o sabor surpreende ao sentir que é carne suína, esta característica sensorial remete a lembrança da culinária europeia.

A *couve crispe* (Figura 5), é a fritada da couve mantida em gordura bem quente deixando o vegetal crocante. Ela foi inserida no prato por representar a vegetação de fácil cultivo e consumido pelos caboclos e pelos europeus. Para os imigrantes europeus, esse consumo aconteceu como substituição antes de terem seus produtos tradicionais cultivados.

Após criado o prato, realizou-se um evento para sua



Revista do Programa de  
Pós-Graduação em Geografia e  
do Departamento de Geografia  
da UFES  
Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

divulgação e apreciação para a sociedade de Chapecó e região. Assim, o evento reuniu pessoas, cerca de 120 pessoas de Chapecó que puderam ouvir o relato da pesquisa e seus resultados e um documentário com os autores envolvidos na pesquisa, tanto os que contaram a história quanto os que registraram a história da gastronomia do oeste catarinense.

O evento prestigiado uniu cultura e gastronomia e trouxe o entendimento da história de um lugar e através dela o resgate do saber fazer de um povo. O prato apresentado pode difundir valores e costumes de uma região deixando um legado para as futuras gerações, e para manter viva a cultura gastronômica de um povo.

As etnias envolvidas tornaram-se uma e a receita elaborada, baseada em um conceito histórico, harmonizou ingredientes comuns em todas as culturas. Alguns relatos recebidos, de dois convidados, sobre o evento:

“[...] hoje todas se tornaram uma só cultura no oeste catarinense”. Convidado 1.  
“Revirado é uma inesperada surpresa. Uma mistura de nostalgia do fogão à lenha da casa da dos avós com a criatividade, originalidade e inovação [...]”. Convidado 2.

Os convidados receberam uma lembrança (Figura 6 e 7) relatando a história do projeto realizado e utensílios utilizados até hoje.

Unir os hábitos alimentares de uma região em um mesmo prato foi um desafio para a equipe do programa

de extensão Patrimônio Gastronômico da Região Oeste de Santa Catarina, isso porque, esta união possibilitou não apenas a elaboração de um saboroso alimento, mas também a compreensão de que diferentes culturas podem “sobre” viver em um mesmo espaço, tornado este um lugar melhor.

A população do oeste catarinense enfrentou muitas disputas no passado, principalmente por território. Estas lutas ainda permanecem em alguns locais da região, assim como preconceitos historicamente construídos. Cabe questionar estas características e, assim como na construção de um prato comum, construir um novo cenário, de respeito às diferenças.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo teve como objetivo resgatar a memória gastronômica das etnias formadoras do Oeste de Santa Catarina levando em conta que o ato de se alimentar ultrapassa a função de suprir as necessidades biológicas, indo além e caracterizando o modo de viver de uma população. A região oeste catarinense tem sua história traçada pela miscigenação dos povos, dentre as etnias estão a cabocla, a italiana, a alemã e a polonesa.

A etnia cabocla é a mais antiga das culturas analisadas neste estudo, anterior à colonização, europeia, sua alimentação estava vinculada à agricultura de subsistência e com ausência de comércio desta produção. Por volta

de 1860 inicia-se a chegada dos europeus, primeiro vieram os italianos e alemães, após os poloneses. A vinda dos europeus confrontou os hábitos alimentares dos índios e caboclos da região, transformando a gastronomia.

Se os caboclos até então viviam da agricultura e sua produção era para o consumo da família, as empresas colonizadoras, por sua vez, tinham uma outra lógica, a da produção intensiva para o mercado. Também destaca-se que como os antigos moradores do oeste não tinham documentos das terras que habitavam, as colonizadoras expulsavam os índios e caboclos de suas moradas, o que gerou inclusive lutas sangrentas entre diferentes etnias.

Diante deste contexto de lutas e transformação a equipe do projeto de extensão viu-se desafiada a criar, através da alimentação das diferentes etnias, algo que tentasse unir e valorizar as diferentes culturas do oeste catarinense, surge assim o revirado, que

buscou integrar ingredientes comuns de cada cultura.

Através do alimento mostrou-se que a diversidade produz novos e melhores sabores, daí a importância deste estudo, pois ao provar o revirado compreende-se que nenhum ingrediente é superior ou inferior do que outro, sendo todos necessários para que o prato final se torne algo gastronômico e audacioso.

A pesquisa tem sua originalidade, pois até então não se conhece estudos que buscam, através de um projeto, unir diferentes etnias. Como desafio de continuidade coloca-se a necessidade de dar vós às etnias ainda não contempladas, com destaque para a indígena, isso porque, reconhece-se que este povo tem muito à ensinar através de seus hábitos alimentares. Até então foram estes os frutos colhidos, cabe agora continuar divulgando este novo prato, carregado de simbolismos, e quem sabe em um futuro próximo, inserir novos sabores.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBA, Rosa S. Espaço urbano: os agentes da produção em Chapecó. Chapecó: Argos, 2002.

AURAS, Marli. Guerra do Contestado: a organização da Irmandade Cabocla. 4ed. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2001.

BALDIN, Nelma. Tão fortes quanto à vontade: história da imigração italiana no Brasil: os Vênetos em Santa Catarina. Florianópolis: Insular, 1999. 279 p.

BENJAMIN, Roberto. A África Está Em Nós. História e Cultura Afro-brasileira. 2ª Edição. Livro 03. Editora Grafset. João Pessoa, Paraíba. 2010.



Revista do Programa de  
Pós-Graduação em Geografia e  
do Departamento de Geografia  
da UFES  
Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

BRAGA, Vivian. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. Saúde em revista, Piracicaba, n.6 (13): 37-44, 2004.

BURKE, Peter. Hibridismo Cultural. São Leopoldo: UNISINOS, 2006.

CARLOS RODYCZ, Wilson. Colônia Lucena Itaópolis: Crônica dos imigrantes poloneses. Florianópolis: BRASPOL, 2002.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. O correio da UNESCO, Rio de Janeiro, n. 15 (7), p. 22-23, 1987.

DALL ALBA, João Leonir. Imigração italiana em Santa Catarina: documentário. Caxias do Sul: EDUCS, 1983. 182 p.

DE BONI, Luis A.; GOMES, Nelci R.. Entre o passado e o desencanto: entrevistas com imigrantes italianos e seus descendentes no Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1983. 128 p.

DEBONA, Marcelio Inácio. O CABOCLO DE PALMA SOLA E ARREDORES: Depoimentos sobre as décadas de 1930 – 1960. UFPR Curitiba, 2010.

DÓRIA, Carlos Alberto. Formação da culinária Brasileira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DUCATTI NETO, Antonio. A vida nas colônias italianas. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brin, 1979. 167 p.

EPAGRI –Informações Técnicas: Feijão. Disponível em: <[http://www.epagri.sc.gov.br/?page\\_id=1356](http://www.epagri.sc.gov.br/?page_id=1356)>. Acesso em: 08 ago. 2015.

FARINA, Daniela. Documentário Desbravadores do Oeste: O oeste catarinense em cena. Cadernos do Ceom, Chapecó, Sc, v. 25, n. 19, p.53-78, jun. 2006. Disponível em: <<https://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/rcc/article/download/2048/1126>>. Acesso em: 04 abr. 16.

GIELDA, F. Monique. A comida como traço étnico da cultura cabocla no limiar do século XXI. Revista Grifos. 2008.

GRANELLA, Maritânia; DMITRUK ORTIZ, Hilda Beatriz. Memória histórica de ocupação e povoamento de origem italiana em Novo Tiradentes, RS. 2000. 74 f : Monografia (conclusão do curso de história) Universidade do Oeste de Santa Catarina, 2000.

HASS, Monica. O linchamento que muitos querem esquecer.

Chapecó, 1950-1956. 2 ed. Chapecó: Argos, 2007.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Wanda Diez. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, p. 129-146, 2005.

HIRSCH, Maria Adelaide Pasquali. Ernesto Bertaso de Verona a Chapecó. Chapecó: Argos, 2005

JADWISZAK, Grazyna et al. DA 'Polska' à terra prometida: O legado polonês em Santa Catarina e um tributo à comunidade do Chapadão/ Orleans. Florianópolis: Insular, 2009.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação, ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? Horizontes Antropológicos, 16, 2002.

MACIEL. Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Wanda Diez. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, p. 49-56, 2005.

MARIA MARQUETTO, Rut; SERAFIM TUSI DA SILVEIRA, João. Produtos agroalimentares e desenvolvimento regional. Santo Ângelo: FURI

MENASCHE, Renata. A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

MENASCHE, Renata. MARQUES, Flávia Charão. ZANETTI, Cândida. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. Revista de Nutrição. Vol 21, Campinas, 2008.

MENASCHE, Renata. Saberes e sabores da Colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo rural. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015.

OLIVEIRA, Flávia Arlanch Martins de. Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista. Revista Brasileira de História, Marília, São Paulo, v. 26, n. 51, p.47-62, 10/jun.2006. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-01882006000100004](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-01882006000100004)>. Acesso em: 04 maio 2016.

ONGHERO, André Luiz. Colonização e constituição do espaço rural no oeste de Santa Catarina. XXVII Simpósio Nacional de História. Natal RN. 2013.



Revista do Programa de  
Pós-Graduação em Geografia e  
do Departamento de Geografia  
da UFES  
Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

ONGHERO, André Luiz. Nova Erechim: da colonização à emancipação. Chapecó, SC: CEOM/Unochapecó; Nova Erechim, SC: Prefeitura Municipal de Nova Erechim, 2014. 167 p.

ONGHERO, André Luiz. Retratos e memórias da história de Formosa do Sul. Chapecó: CEOM/Unochapecó, 2012.

PERTILE, Krisciê; GASTAL, Susana. Turismo e gastronomia: As vozes italianas e a culinária da imigração. Vii Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, Caxias do Sul, 17 nov. 2012. Disponível em: <[http://www.ucs.br/ucs/tplVSEminTur/eventos/seminarios\\_semintur/semin\\_tur\\_7/gt14/arquivos/14/01\\_16\\_42\\_Pertile\\_Gastal](http://www.ucs.br/ucs/tplVSEminTur/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_7/gt14/arquivos/14/01_16_42_Pertile_Gastal)>. Acesso em: 03 mar. 2016.

PIAZZA, Walter F. A colonização de Santa Catarina. 3. Ed. Florianópolis: Lunaedelli, 1994.

PICOLI, Bruno Antonio. Sono Tutti Buona Gente: a fabricação da superioridade italiana. Cadernos do CEOM, Chapecó, SC, v.24, n.35, p. 337-348, dez. 2011

PINTO E SILVA, Paula. Farinha, feijão e carne seca: Um tripé culinário no Brasil Colonial. São Paulo: Senac, 2005.

POLI, Jaci. Caboclos: pioneirismo e marginalidade. Cadernos CEOM Chapecó, FUNDESTE, 2 (3): 3-34, out. 1987.

POLI, Odilon Luiz. Camponeses no Oeste Catarinense - Cadernos do Ceom. Chapecó, SC: Unochapecó, v. 15, n. 14, (dez. 2001).

POLI, Odilon Luiz. Cultura e modo de vida camponês no Oeste Catarinense: as bases para a organização e frente à crise dos anos 70 / 2002.

PONS, Silvia Carrasco I. Pontos de Partida Teórico-metodológicos para o Estudo Sociocultural da Alimentação em um Contexto de Transformação. In: Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, p. 101-128, 2005.

POULAIN, Jean-Pierre, PROENÇA, Rosana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. Revista de Nutrição. Campinas: 16(3):245-256, jul./set., 2003.

REICHERT, Patrício. Diferenças culturais entre caboclos e teuto-brasileiros de Porto Novo: a segregação social do caboclo, Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-Graduação em Geografia, Porto Alegre: UFRGS, 2008.

RENK, Arlene. A luta da erva: um ofício étnico da nação brasileira no oeste catarinense. 2. ed. rev. Chapecó: Argos, 2006. 250 p.

RENK, Arlene. A colonização do oeste catarinense: as representações dos brasileiros. Cadernos do CEOM - Ano 19, n. 23 - CEOM: 20 anos de memórias e histórias no Oeste de Santa Catarina.

RENK, Arlene. Migrações: de ontem e de hoje. Chapecó: Grifos, 1999.

ROCHA, Carla Pires Vieira da. Comida, Identidade e Comunicação: a comida como eixo estruturador de identidades e meio de comunicação. Disponível em <[http://www.bocc.ubi.pt/\\_esp/autor.php?codautor=1923](http://www.bocc.ubi.pt/_esp/autor.php?codautor=1923)>, acesso em 23/09/2017.

ROCKENBACK, Sílvio Aloysio. Imigração alemã: 180 anos – história e cultura. Porto Alegre: CORAG, 2004.

SONATI, J. G.; VILARTA, Roberto; SILVA, Cleiliane de Cassia; Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas - In Qualidade de Vida e Cultura Alimentar. 11/2009, ed. 1, IPES EDITORA, Vol. 1, pp. 11, pp.137-147, 2009

THOMÉ, Nilson. Pioneirismo da imigração Alemã, em Santa Catarina, na Região do Contestado. Caçador: UnC/Museu do Contestado, 2004.

VICENZI, Renilda. Colonizadora Bertaso e a (des) ocupação no Oeste Catarinense. Cadernos do Ceom, Chapecó, Sc, v. 25, n. 19, p.301-318, jun. 2006. Disponível em: <<https://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/rcc/article/download/2061/1139>>. Acesso em: 04 abr. 2016.

VICENZI, Renilda. Colonizadora Bertaso e a (des) ocupação no oeste catarinense. Cadernos do Ceom, Chapecó. 2006.

VICENZI, Renilda. Mito e história na colonização do oeste catarinense. Chapecó: Argos, 2008.

VICENZI, Renilda. Mitos e história na colonização do Oeste Catarinense. Chapecó: Argos, 2008.

WERLANG. Alceu Antonio. A colonização do Oeste Catarinense. Argos, 2008.

WERLANG. Alceu Antonio. Disputas e ocupações do espaço no Oeste Catarinense. Argos. CHAPECÓ 2006.

ZANCHI, Verenice; ETGES, Virgínia Elisabeta. O alimento como estratégia de atração turística nos vales do Rio Pardo e do Taquari – RS. In. Produtos agroalimentares e desenvolvimento regional. Santo Angelo, FuRI, p. 361-374, 2016.