

Portal
OLHAR DO VALE

Memórias à mesa

**150 ANOS DA IMIGRAÇÃO ITALIANA
EM SANTA CATARINA**

olhardovale.com.br



Especial

Memórias à mesa

Em celebração aos 150 anos da imigração italiana em Santa Catarina, o Portal Olhar do Vale traz o projeto especial “Memórias à Mesa”

O “Memórias à Mesa” é um convite à reflexão sobre as raízes e um tributo à força e resiliência dos imigrantes italianos que se instalaram em diversas regiões de Santa Catarina.

A narrativa deste ebook é tecida em torno do preparo de uma receita tradicional herdada dos antepassados, revelando não apenas os segredos dos sabores, mas também as histórias e memórias familiares que atravessaram décadas e gerações.

A grande imigração

A celebração dos 150 anos da imigração italiana em Santa Catarina e nas Américas é um marco importante. Foi 4 de junho de 1875 a chegada dos primeiros 108 imigrantes italianos – 20 famílias das regiões de Borgo Valsugana (Trentino) e Monza (Lombardia).

PATROCÍNIO:



Prefeitura de
GUABIRUBA

VANIFER
ESTRIBOS INTELIGENTES

Polenta com Galinha da Dona Salete e as lembranças de família



"Para mim o segredo
é ter vontade de fazer
e fazer com amor"
- Maria Salete Stedile





O sabor da tradição e a força da memória no Lageado Alto

No coração de Lageado Alto, um reduto de forte colonização italiana, a equipe do Olhar do Vale foi recebida por Dona Salete, que sempre morou na localidade, seus tataravós vieram da Itália em busca de uma vida melhor. A realidade, no entanto, foi desafiadora. “Pelo que eles falaram, eles vieram com aquilo que eles iam ter uma vida melhor do que lá na Itália, né? Mas foi ao contrário, diz que quando chegaram aqui ficaram muito surpresos, porque pegaram uma localidade que era muito morro, né? Não tinha nada preparado e aos poucos eles foram fazendo, cada um fazendo as suas casinhas. Era tudo gente simples”, relata Dona Salete, pintando um quadro da resiliência dos primeiros imigrantes.

A receita escolhida para apresentar não poderia ser mais representativa: polenta com galinha. O preparo, feito em um tradicional fogão a lenha, trouxe um sabor ainda mais especial.

Questionada sobre o segredo de sua culinária tão saborosa, Dona Salete não hesita: “Olha, para mim o segredo é ter vontade de fazer, ter amor, fazer a comida, né? Que eu adoro fazer comida. E os temperos que a gente usa aqui, mas segredo não tem nenhum. É tudo muito simples”.

Ela enfatiza que o ingrediente principal é o amor e o carinho no preparo, além de usar apenas temperos colhidos em seu próprio sítio.





Receita de Polenta com Galinha da Dona Salete

Ingredientes:

Fubá (idealmente caseiro, moído na tafona)

Água

Sal

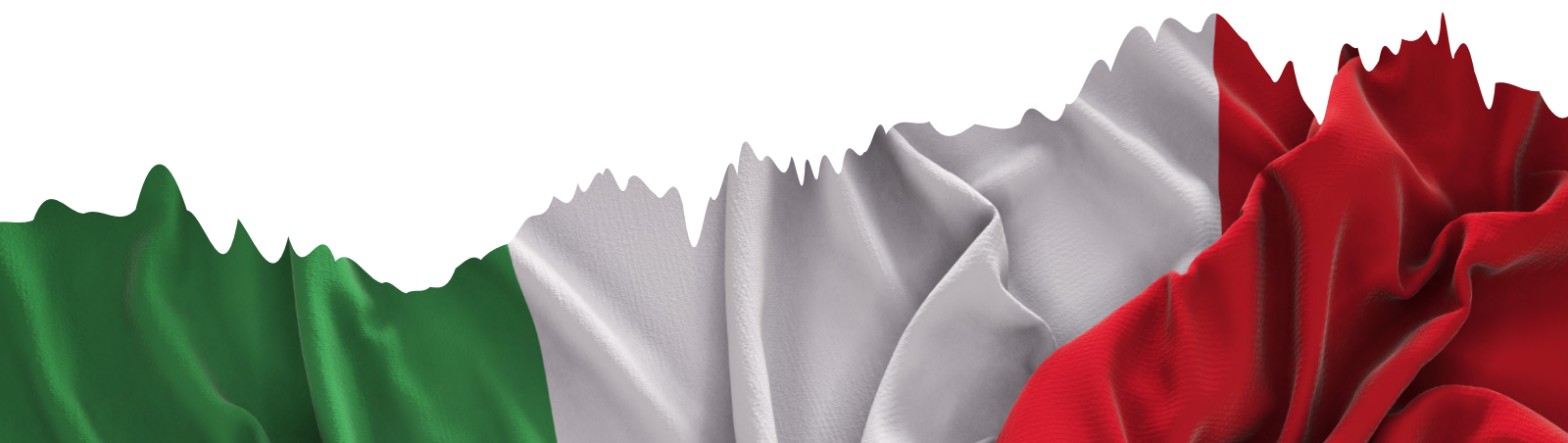
Galinha caipira

Banha para fritar

Cebola (cortada um pouco maior, conforme o segredo de Dona Salete)

Tempero verde (colhido na hora, se possível)

Colorau



Modo de Preparo:

Fritar a Galinha: Em uma panela grande, aqueça a banha.

Adicione os pedaços de galinha caipira e frite-os lentamente até ficarem bem dourados e cozidos.

A galinha é o que mais demora, então tenha paciência para que ela frite bem.

Preparar o Molho: Quando a galinha estiver frita, retire-a da panela.

Na mesma panela, adicione a cebola cortada (Dona Salete prefere um corte mais grosso para mais sabor) e deixe refogar.

Adicione o tempero verde e o colorau, refogando um pouco mais.

Adicione água e deixe ferver para formar o molho.

Transfira a galinha frita para outra panela.

Despeje o molho preparado sobre a galinha e deixe ferver junto para que os sabores se incorporem.

Fazer a Polenta: Em uma panela separada, ferva a água com sal.

Quando a água estiver fervente, adicione o fubá lentamente, mexendo constantemente para não embolar.

Continue mexendo vigorosamente até a polenta cozinhar e atingir a consistência desejada (cerca de 40 minutos)

Finalização: Com a polenta pronta, retire-a da panela e coloque-a em uma tábua.

Corte a polenta em pedaços usando uma linha, como é a tradição antiga, para cortes mais retos e uniformes. Sirva a polenta com a galinha ao molho.



Comemoração pelos

150 anos

da

Imigração
Italiana

Guabiruba celebra com orgulho os 150 anos da imigração italiana, honrando a coragem, a cultura e o legado dos que ajudaram a construir nossa história.



Prefeitura de
GUABIRUBA

A Bruschetta que conecta gerações em Guabiruba

"Eu peço que sempre guardem no coração as pessoas que vieram da nossa Itália, os nossos nonos, os nossos parentes, que nunca se esqueçam d eles e também da nossa Itália."

- Joice Suem Venzon



A Jornada da Família Suem: Do Tirol à Guabiruba

A história da família Suem em solo brasileiro começou com o tataravô de Joice, que chegou de navio. Originários da região do Tirol e Trento, uma área que na época pertencia à Áustria, eles trouxeram consigo não apenas a cultura italiana, mas também o sotaque e os costumes que hoje se perpetuam.

Como professora, Joice enfatiza a importância de manter a cultura dos imigrantes, especialmente a italiana, viva entre as novas gerações. Ela observa que as crianças estão cada vez menos envolvidas na cozinha, priorizando o industrializado. “Minha filha, desde pequenininha, participa comigo na cozinha”, afirma, destacando que essa participação é crucial para que a tradição não se perca.

Manter a cultura viva também se reflete na participação em grupos folclóricos. Joice reconhece a dificuldade em encontrar novos membros devido aos compromissos do dia a dia, mas reforça a necessidade de cultivar essas raízes para que a cultura não seja esquecida.

A História da Bruschetta:

A bruschetta é um prato com raízes humildes e profundas na culinária italiana. Sua origem remonta aos tempos antigos, quando os camponeses utilizavam pão velho e torrado para degustar o azeite de oliva recém-prensado.

O nome “bruschetta” deriva da palavra italiana “bruscare”, que significa “tostar na brasa”. Era uma forma prática e deliciosa de aproveitar o pão e apreciar a qualidade do azeite. Com o tempo, a receita evoluiu, ganhando outros ingredientes como tomate, alho e manjericão, mas a essência de sua simplicidade e o poder de ressaltar o sabor do azeite permanecem.





Receita da Bruschetta:

Ingredientes:

Pão italiano

Tomate cereja (ou outro tomate, sem sementes)

Manjericão fresco

Queijo provolone

Azeite de oliva

Sal a gosto



Modo de Preparo:

Prepare o pão: Corte o pão italiano em fatias. Você pode tostá-las no fogão à lenha, na chapa do fogão a gás, em uma frigideira ou no fornilho elétrico até ficarem douradas e crocantes.

Prepare o tomate: Corte o tomate cereja ao meio (se usar outro tomate, retire as sementes para evitar que a bruschetta fique muito úmida). Tempere com sal a gosto.

Monte a bruschetta: Sobre as fatias de pão torradas, coloque o tomate temperado. Adicione o manjericão: Corte algumas folhas de manjericão fresco e distribua sobre o tomate.

Finalize com o azeite e o queijo: Regue generosamente com azeite de oliva e finalize com fatias ou pedaços de queijo provolone por cima.



Produção de Tortei e lembranças em família



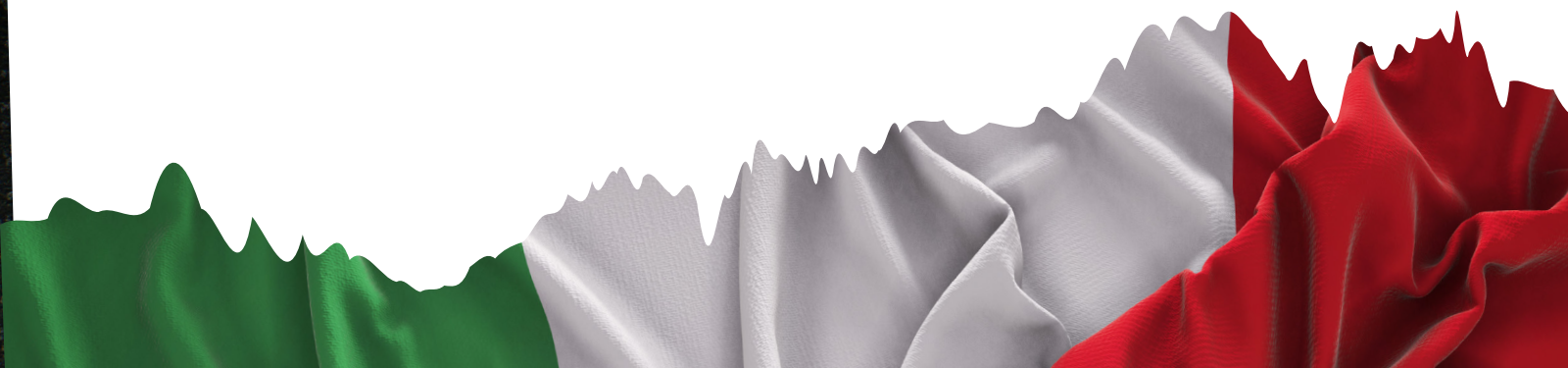
Memórias de uma vida simples e resiliente

Fomos recebidos na acolhedora casa de Dona Otília Gardine, em Brusque, onde, ao lado de sua irmã Neli e sobrinhas Zenaide e Zenair, mergulhamos na tradição do tortei, um prato que transcende o tempo e carrega consigo séculos de memória e afeto.

Com 75 anos de vida e mais de 30 dedicados à arte de fazer tortei, Dona Otília compartilha com paixão cada etapa do processo. “Faço isso com muito gosto, adoro mesmo”, revela, enquanto suas mãos habilidosas montam os delicados torteis de abóbora.

A receita, transmitida de geração em geração, é um tesouro familiar. O tortei de abóbora, feito com abóbora, queijo parmesão e farinha de rosca, é uma das opções, mas a família também prepara o tortei tradicional, com batata, batata doce, farinha de rosca, queijo parmesão e sal – sempre com massa feita na hora, sem atalhos.

Dona Otília e Dona Neli, de 81 anos, relembram com carinho os tempos em que a mãe as ensinava a fazer o tortei. “Naquele tempo, o tortei era feito só no Natal”, conta Dona Otília. “Meu pai plantava a batatinha dele para fazer e não comprar. Sempre tudo do mato: a massa, a batata, batata doce. Fazíamos o tortei na noite de Natal. Vinha todo mundo, enfeitavam um pé de pinho. O pessoal vinha comer ali na noite de Natal.”





Receita do Tortei

Ingredientes:

Para o Recheio (opção 1 – Tortei de Batata):

Batata

Batata doce

um pouquinho de abóbora

Farinha de rosca

Queijo parmesão

Sal a gosto

Para a Massa:

Trigo

Ovos

Um pouco de azeite

Água quente (para escaldar o trigo)

Para o Recheio (opção 2 – Tortei de Abóbora):

Abóbora

Queijo parmesão

Farinha de rosca



Modo de Preparo:

Prepare a Massa: Em um recipiente, coloque o trigo e escale-o um pouco com água quente. Adicione os ovos e um fio de azeite. Amasse bem até obter uma massa homogênea. (Dona Otília sugere o uso de uma amassadeira se disponível, mas antigamente era feita à mão).

Prepare o Recheio: Cozinhe a batata e a batata doce (ou a abóbora). Amasse-as bem. Adicione a farinha de rosca, o queijo parmesão ralado e o sal (se for o tortei de batata) ou apenas o queijo parmesão e a farinha de rosca (se for o tortei de abóbora). Misture bem até formar uma pasta consistente.

Monte o Tortei: Estique a massa bem fina. Com a ajuda de uma espátula, corte a massa em quadrados do tamanho desejado para o tortei. Coloque uma porção do recheio no centro de cada quadrado. Dobre a massa, unindo as pontas para formar um triângulo ou um formato de “bombom”, pressionando bem as bordas para que o recheio não escape durante o cozimento.

Cozinhe o Tortei: Ferva bastante água em uma panela grande. Quando a água estiver borbulhando, coloque os torteis delicadamente. Eles estarão prontos quando boiarem, o que geralmente leva cerca de cinco minutos. Prepare o Molho

Sugestão Tradicional: Em uma frigideira, derreta manteiga e doure cebolinha picada até ficar bem dourada.

Sirva: Retire os torteis cozidos da água com uma escumadeira. Sirva-os em um prato e regue com a cebolinha dourada na manteiga.







VANIFER
SOLUÇÕES INTELIGENTES
PARA CONSTRUÇÃO CIVIL

**SOLUÇÕES
INTELIGENTES**
PARA CONSTRUÇÃO CIVIL

FALE CONOSCO

 **47 99183-1164**

 **47 3350-3880**


 **ivanir@vanifer.com.br**

 **www.vanifer.com.br**



O Pesto: um tesouro culinário de Gênova





Márcio Fumagalli, membro da comissão dos 150 anos da imigração italiana em Santa Catarina, abriu as portas da sua escola para compartilhar não apenas os segredos da clássica receita do molho pesto alla genovese e do refrescante Spritz Aperol, mas também ricas histórias e memórias ligadas à imigração italiana no estado. A atmosfera intimista do local proporcionou um cenário perfeito para uma conversa envolvente sobre tradição, família e os legados culinários que atravessam gerações.

Márcio Fumagalli explicou que a palavra pesto vem do verbo italiano "pestare", que significa macerar. Essa técnica é crucial para o preparo do autêntico pesto, especialmente o pesto alla genovese, onde a folha é macerada e não triturada, preservando seu frescor e aroma. A base do pesto genovês é o manjericão, misturado com amêndoas (tradicionalmente pinoli, mas nozes ou castanha-do-pará são substitutos válidos no Brasil), azeite de oliva extra virgem, alho e queijo parmesão. Embora o queijo pecorino (leite de cabra) também seja usado, Márcio sugere o parmesão para um sabor mais leve, ideal para o paladar brasileiro e para o verão.

O pesto pode ser apreciado de diversas formas: sobre peixes, frango, massas ou como entrada em torradas, acompanhando um bom vinho ou um Spritz.

A jornada pessoal de Márcio Fumagalli e o legado familiar

Márcio Fumagalli, que há 34 anos se dedica à comunidade italiana, é Cavaleiro da República Italiana e membro de um conselho de italianos no exterior. Sua ligação com a Itália começou como um "débito" com sua própria família.

Seu pai ficou órfão muito jovem, o que gerou uma ruptura com as origens italianas da família Fumagalli e Cassaniga. Márcio buscou preencher essa lacuna aprendendo o idioma e explorando a história de seus antepassados.



Receita do Molho Pesto

Ingredientes:

Folhas de manjerição (bas lico) fresco (apenas as folhas, as hastes são fibrosas e podem deixar o molho denso)

Sal marinho a gosto (não muito acentuado)

Amêndoas ou nozes (Márcio usa nozes ou castanha-do-pará como alternativa ao pinoli)

Alho (retirar o miolo, "anima dell'aglio", para não acentuar o sabor)

Azeite de oliva extra virgem (quanto mais verde, mais acentuado e de extra o fria)

Queijo parmesão (parmigiano) ralado (pode-se usar pecorino, mas o parmesão   mais leve para o paladar brasileiro)



Modo de Preparo:

Macerar: A tradição genovesa prega a maceração em pilão. Se usar liquidificador, faça em etapas e em velocidade baixa.

Primeira Etapa (liquidificador): Comece triturando as amêndoas/nozes e o alho.

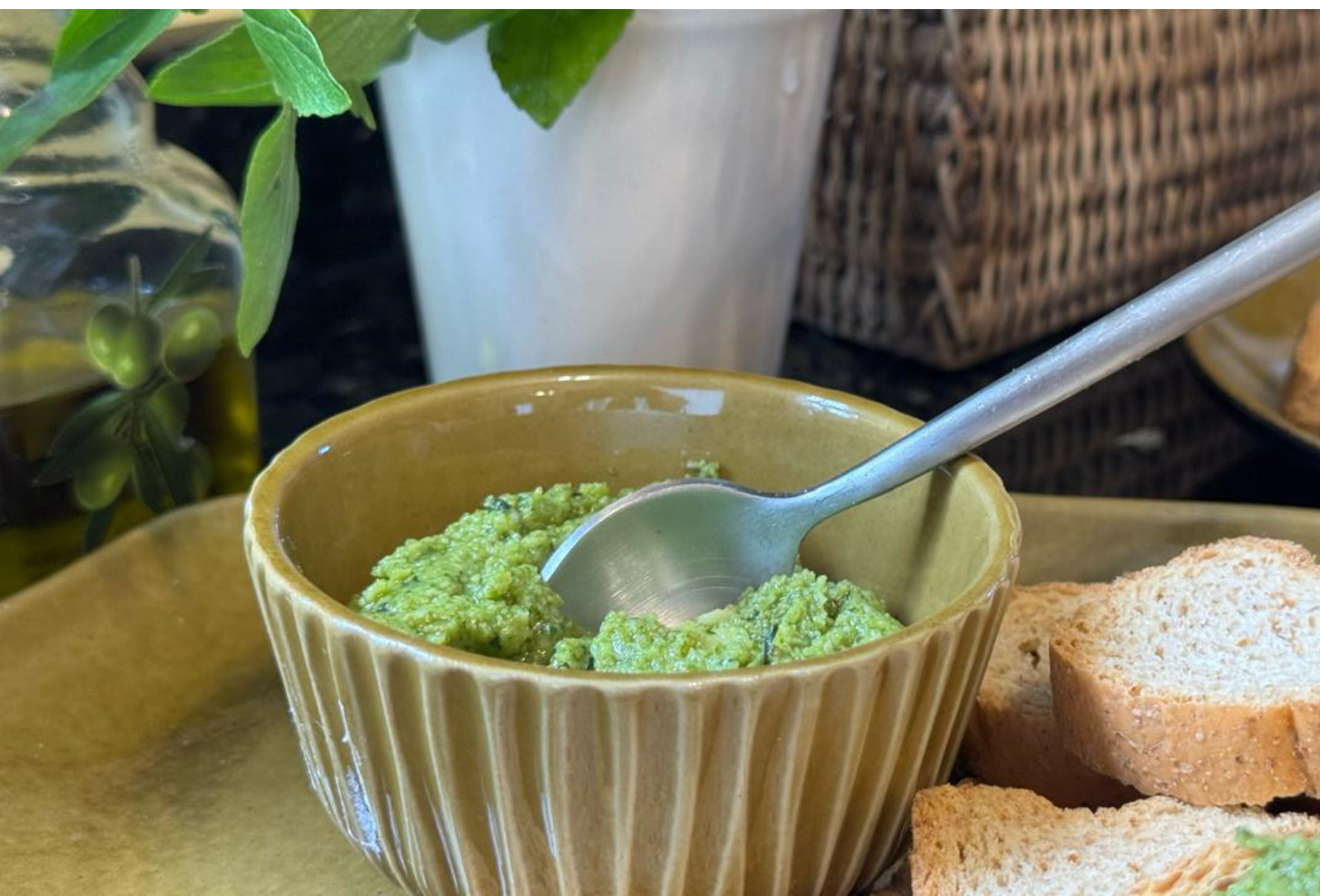
Adicionar as Folhas: Acrescente as folhas de manjericão.

Sal: Use sal marinho a gosto, sem exagerar.

Macerar Novamente: Se estiver usando pilão, pressione as folhas inicialmente e depois faça um movimento rotativo para que o aroma se dissolva bem com o alho e as amêndoas/nozes. No liquidificador, pulse até obter uma pasta homogênea.

Queijo: Incorpore o queijo parmesão ralado.

Azeite de Oliva: Adicione o azeite de oliva aos poucos, enquanto continua macerando (ou pulsando no liquidificador) até que o molho atinja a densidade desejada.



Portal
OLHAR DO VALE

Memórias **à mesa**

**150 ANOS DA IMIGRAÇÃO ITALIANA
EM SANTA CATARINA**

**Clique aqui para assistir
os episódios em vídeo**

