

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA  
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PATRIMÔNIO CULTURAL

Daffine Natalina Reck

**PATRIMÔNIO POSTO À MESA:**  
A CULINÁRIA DAS COMUNIDADES DE DONA FRANCISCA – RS

Santa Maria, RS  
2023

Daffine Natalina Reck

**PATRIMÔNIO POSTO À MESA:**  
A CULINÁRIA DAS COMUNIDADES DE DONA FRANCISCA – RS

Dissertação apresentada ao Curso de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Patrimônio Cultural.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Medianeira Padoin

Santa Maria, RS  
2023

Natalina Reck, Daffine  
Patrimônio posto à mesa: A culinária das comunidades  
de dona francisca - rs / Daffine Natalina Reck.- 2022.  
198 p.; 30 cm

Orientadora: Maria Medianeira Padoin  
Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa  
Maria, Centro de Ciências Sociais e Humanas, Programa de  
Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, RS, 2022

1. Patrimônio Gastronômico Local 2. Dona Francisca-RS  
3. Livro de receitas 4. Educação Patrimonial I.  
Medianeira Padoin, Maria II. Título.

sistema de geração automática de ficha catalográfica da usm. dados fornecidos pelo  
autor(a). sob supervisão da direção da divisão de processos técnicos da biblioteca  
central. biblioteca responsável paula schoenfeldt satta ctm 10/1728.

Declaro, DAFFINE NATALINA RECK, para os devidos fins e sob as penas da lei, que a pesquisa constante neste trabalho de conclusão de curso (Dissertação) foi por mim elaborada e que as informações necessárias objeto de consulta em literatura e outras fontes estão devidamente referenciadas. Declaro, ainda, que este trabalho ou parte dele não foi apresentado anteriormente para obtenção de qualquer outro grau acadêmico, estando ciente de que a inveracidade da presente declaração poderá resultar na anulação da titulação pela Universidade, entre outras consequências legais.

**Daffine Natalina Reck**

**PATRIMÔNIO POSTO À MESA:  
A CULINÁRIA DAS COMUNIDADES DE DONA FRANCISCA – RS**

Dissertação apresentada ao Curso de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do título de **Mestre em Patrimônio Cultural**.

Aprovada em 30 de janeiro de 2023:

---

**Maria Medianeira Padoin, Dr.<sup>a</sup> (UFSM)  
Presidente/Orientadora**

---

**André Luis Ramos Soares, Dr. (UFSM)**

---

**Ricardo de Aguiar Pacheco, Dr. (UFRPE)  
(Por Videoconferência)**

Santa Maria, RS  
2023

Dedico este trabalho a todas as mãos que arquitetam os sabores da Culinária de Dona Francisca e contribuem para com a divulgação e preservação do Patrimônio Gastronômico do Município e desenvolvimento do mesmo.

## **AGRADECIMENTOS**

A Deus, pela dádiva da vida e por me permitir realizar tantos sonhos nesta existência. Obrigada por me permitir errar, aprender e crescer e por me dar forças para prosseguir na caminhada acadêmica, da qual sempre priorizei.

À Universidade Federal de Santa Maria e ao Curso de Mestrado do Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, os quais prestaram todo o suporte para minha formação e das quais tenho orgulho de ser fruto. UFSM, instituição de ensino gratuito, a qual possibilitou que muitas pessoas de origem humilde, do mesmo modo que eu, pudessem ser o que quisessem, através de estudo, pesquisa e agregação de conhecimentos.

Aos professores do curso, em especial a minha orientadora Maria Medianeira Padoin, pelos aprendizados, contribuições, paciência, dedicação e confiança no decorrer do trabalho.

À minha mãe Ivanete, a meu pai Jeselei e à minha irmã Ana Carla, por sempre confiarem em mim, estarem ao meu lado em todas as adversidades que nasceram no meio do caminho e por me fazerem acreditar que fosse possível eu me tornar professora, pesquisadora e mestre.

A meu querido Noca por sempre me incentivar, cuidar, compreender nos momentos difíceis e confiar no meu potencial e me convencer da minha capacidade, quando eu mesma já não acreditava que era capaz.

A toda minha família e amigos, pelo apoio, incentivo, compreensão e amor. A meus três filhos de quatro patas, Bud, Amarula e Kaiser, por toda a lealdade, carinho e atenção em todos os momentos. A meus sobrinhos amados, Milena, Maiza e Miguel, de olhares ternos e encorajadores.

A todos os moradores de Dona Francisca-RS, que colaboraram para a escrita do presente texto, pela abertura e pelo apoio, receptividade e acolhimento ao meu projeto. A todos os estudantes e professores da Rede Municipal de Ensino, por se permitirem degustarem de uma experiência Culinária de Educação Patrimonial.

A todos, minha gratidão.

"Aprendemos a cozinhar com a memória dos outros e em algum momento, nós  
fazemos a nossa."

(Jean François Piège).

## RESUMO

### PATRIMÔNIO POSTO À MESA: A CULINÁRIA LOCAL DE DONA FRANCISCA – RS.

AUTORA: Daffine Natalina Reck  
ORIENTADORA: Maria Medianeira Padoin

O trabalho intitulado “Patrimônio Posto à Mesa: A Culinária das Comunidades de Dona Francisca” destaca a Gastronomia do Município, tendo como escopo a investigação das principais produções alimentícias que integram o patrimônio culinário dos franciscanos, tendo como produto final a elaboração de um caderno com as receitas eleitas pelos habitantes de cada comunidade que integra a divisão administrativa do Município. Entender as práticas culinárias de Dona Francisca como elementos identificadores das peculiaridades culturais da região, de maneira a interligar comida e patrimônio, tradições, identidades e pratos típicos são objetivos desta dissertação, elaborada por uma professora que atua no ensino fundamental do Município. A pesquisa realizada se ancora na realização de entrevistas a moradores das doze comunidades franciscanas e em suas receitas culinárias típicas, os modos de fazer e como repassar tais conhecimentos. A partir disso procurou-se descrever a experiência em Educação Patrimonial por meio da inserção dos aromas e sabores, transmitidos através das gerações, em sala de aula, com oficinas na Escola de Educação Infantil do Município. Ainda foi realizado o levantamento e estudo das festas comunitárias como elementos de sociabilidade, desenvolvimento territorial e divulgação da gastronomia local como forma de valorização e atração turística. Com isso, por meio das entrevistas foram eleitos os pratos típicos de cada comunidade, feito o registro das receitas e o seu estudo em relação à cultura local. A última parte da dissertação apresenta a descrição do produto, como foi construído e o resultado final proposto que foi um livro/caderno de receitas com o registro da história de cada comunidade e de seus pratos identitários. Busca-se, com esta dissertação vinculada a Área de Concentração e Linha de Pesquisa em História e Patrimônio Cultural, perceber os aspectos culturais que estão presentes nas receitas e nos seus modos de fazer, que perpassam gerações, sendo dotadas de tradições, culturas, costumes e elementos identitários e que fazem parte de uma herança cultural da população. Com isso, pretende-se inserir o conhecimento gastronômico de Dona Francisca como patrimônio cultural do território da Quarta Colônia enquanto também Geoparque Unesco.

**Palavras-chave:** Patrimônio Gastronômico Local. Dona Francisca-RS. Livro de receitas. Educação Patrimonial.



## ABSTRACT

### HERITAGE PLACED ON THE TABLE: THE CUISINE OF DONA FRANCISCA - RS COMMUNITIES

AUTHOR: Daffine Natalina Reck  
ADVISOR: Maria Medianeira Padoin

The work entitled “Heritage placed on the table: the cuisine of Dona Francisca – RS communities” highlights the Gastronomy of the Municipality, having as scope the investigation of the main food productions that integrate the culinary heritage of the Franciscans, having as final product the elaboration of a notebook with the recipes chosen by the inhabitants of each community that integrates the administrative division of the Municipality. Understanding Dona Francisca's culinary practices as identifying elements of the region's cultural peculiarities, in order to interconnect food and heritage, traditions, identities and typical dishes are the objectives of this dissertation, prepared by a teacher who works in elementary education in the Municipality. The research carried out is anchored in conducting interviews with residents of the twelve Franciscan communities and their typical culinary recipes, ways of doing and how to pass on such knowledge. From this, we tried to describe the experience in Heritage Education through the insertion of aromas and flavors, transmitted through generations, in the classroom, with workshops at the Municipal School of Early Childhood Education. There was also a survey and study of community parties as elements of sociability, territorial development and dissemination of local cuisine as a form of appreciation and tourist attraction. With that, through the interviews, the typical dishes of each community were chosen, the recipes were registered and their study in relation to the local culture. The last part of the dissertation presents the description of the product, how it was built and the proposed final result, which was a book/book of recipes with the record of the history of each community and its identity dishes. With this dissertation linked to the Area of Concentration and Line of Research in History and Cultural Heritage, the aim is to perceive the cultural aspects that are present in the recipes and in their ways of making, which permeate generations, being endowed with traditions, cultures, customs and identity elements that are part of the cultural heritage of the population. With this, it is intended to insert the gastronomic knowledge of Dona Francisca as cultural heritage of the territory of Quarta Colônia as well as Unesco Geopark.

**Keywords:** Local Gastronomic Heritage. Dona Francisca-RS. Cookbook. Heritage Education.

## LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 - Oficina Culinária Alimentação Indígena Emei Dente de Leite Dona Francisca-RS.....	33
FIGURA 2 - Socialização e aprendizagem sobre a culinária Indígena Emei Dente de Leite Dona Francisca-RS .....	33
FIGURA 3 - Oficina de apresentação e degustação de chás típicos do município de Dona Francisca .....	34
FIGURA 4 - Confeção do bolo de milho, prato típico da culinária africana.....	34
FIGURA 5 - Crianças confeccionando bolo de milho em oficina de educação patrimonial gastronômica na Emei Dente de Leite Dona Francisca-RS.....	35
FIGURA 6 - Mapa da região da Quarta Colônia.....	36
FIGURA 7- Prédio sede do CONDESUS junto ao Centro de Apoio de Pesquisas Paleontológicas (CAPP) em São João do Polêsine.....	39
FIGURA 8 - Mapa da Localização dos Municípios da Quarta Colônia, com ênfase em Dona Francisca .....	51
FIGURA 9 - Representação do Rio Jacuí no Município de Dona Francisca .....	52
FIGURA 10 -Francisca Mostardeiro, esposa de Manoel Mostardeiro .....	55
FIGURA 11 - Culinária Indígena.....	61
FIGURA 12 - Oficina de Gastronomia dos povos indígenas .....	62
FIGURA 13 - Bolo de milho confeccionado com as crianças .....	63
FIGURA 14 - Oficina de Culinária Africana, Bolo de Milho.....	63
FIGURA 15 - Confeção da Cuca Alemã .....	65
FIGURA 16 - Mesa de degustação da Culinária Alemã: Cuca e linguiça cozida na água .....	65
FIGURA 17-Oficina de Culinária Italiana, polenta .....	66
FIGURA 18 - Degustação da polenta.....	67
FIGURA 19 - Mapa Temático parte 1 Representação das Comunidades de Dona Francisca, numeradas e descrição períodos do ano em que ocorrem e seus respectivos cardápios típicos.....	72
FIGURA 20 - Convite Festa Junina Comunidade da Linha Grande .....	74
FIGURA 21 - Convite Festa em honra a Nossa Senhora Imaculada Conceição.....	75

FIGURA 22 - Convite para a Tradicional Festa da Colheita da Comunidade Evangélica do Formoso.....	76
FIGURA 23 - Convite almoço das mães Comunidade Católica do Trombudo .....	77
FIGURA 24 - Lasanhas da Comunidade Evangélica do Trombudo para a Festa da Colheita .....	78
FIGURA 25 - Imagem de Santa Rita de Cássia na Festa de Maio.....	79
FIGURA 26 - Cucas da Festa de Santa Rita de Cássia .....	79
FIGURA 27- Convite Feijoada Comunidade Quilombola .....	80
FIGURA 28 - Imagem dos Beatos Mártires em festa de Setembro .....	81
FIGURA 29 - Sede da Comunidade de Linha Grande .....	85
FIGURA 30 - Cucas alemãs assadas em fornos de tijolos.....	86
FIGURA 31 - Cucas alemãs produzidas por Roselaine Segabinazzi .....	87
FIGURA 32 - Homens da Comunidade da Linha Grande preparando a carne para assar no dia 20 de Setembro .....	88
FIGURA 33 - Sede da Comunidade de Cerro dos Dambrós .....	89
FIGURA 34 - Logotipo dos Produtos Coloniais Rubert .....	90
FIGURA 35 - Geleia de Tacho produzida por Neusa Rubert na comunidade de Cerro dos Dambrós.....	91
FIGURA 36 - Açúcar mascavo produzido por Neusa Rubert na comunidade de Cerro dos Dambrós.....	91
FIGURA 37 - Decoração de Festa em Honra ao Sagrado Coração de Jesus de 2019 .....	92
FIGURA 38 - Sede da Comunidade Católica do Formoso .....	93
FIGURA 39 - Salão preparado para festa em Honra ao Sagrado Coração de Jesus de 2019 .....	94
FIGURA 40 - Sede da Comunidade Evangélica do Formoso.....	95
FIGURA 41 - Linguças produzidas na Comunidade Evangélica do Formoso .....	96
FIGURA 42 - Cucas produzidas na Comunidade Evangélica do Formoso .....	97
FIGURA 43 - Sede da Comunidade Católica do Trombudo.....	98
FIGURA 44 - Risoto produzido na Comunidade Católica do Trombudo .....	99
FIGURA 45 - Galinhas caipiras para a produção do risoto na Comunidade Católica do Trombudo.....	99
FIGURA 46 - Salão da Comunidade Evangélica do Trombudo preparado para dia de Festa .....	100

FIGURA 47 - Salão da Comunidade Evangélica do Trombudo preparado para dia de Festa .....	101
FIGURA 48 - Lasanhas de frango da Comunidade Evangélica de Trombudo .....	102
FIGURA 49 - Sede da Comunidade de Linha Ávila.....	103
FIGURA 50 - Cuca de Nata produzida na Comunidade de Linha Ávila .....	104
FIGURA 51 - Produções gastronômicas de Cristiana Henning.....	105
FIGURA 52 - Bolo de Laranja produzido na Comunidade de Sanga Funda .....	106
FIGURA 53 - Cucas italianas da Comunidade da Linha do Moinho.....	107
FIGURA 54 - Sede da Comunidade da Linha do Soturno.....	108
FIGURA 55- Confeção de risoto na Comunidade da Linha do Soturno em 2022..	108
FIGURA 56 - Sede da Comunidade Quilombola Acácio Flores .....	109
FIGURA 57 - Convite Risoto Beneficente da Comunidade Quilombola Acácio Flores .....	111
FIGURA 58 - Igreja e Salão Paroquial da Comunidade São José .....	112
FIGURA 59 -Confeção de risoto na Comunidade São José.....	113
FIGURA 60 - Pão de amendoim produzido na Comunidade São José.....	114
FIGURA 61 - Comunidade São José preparada para dia de Festa. ....	114

## **LISTA DE APÊNDICES**

APÊNDICE A - ROTEIRO ENTREVISTA MESTRADO EM PATRIMÔNIO CULTURAL PARA A PESQUISA: PATRIMÔNIO POSTO À MESA: A CULINÁRIA LOCAL DE DONA FRANCISCA – RS, POR DAFFINE NATALINA RECK .....	184
---	-----

## LISTA DE ANEXOS

ANEXO A - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS LUIZ CONCEIÇÃO.....	187
ANEXO B - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS ROSELAINÉ SEGABINAZZI .....	188
ANEXO C - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS NEUSA MARTINAZZO RUBERT .....	189
ANEXO D - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS ROSELI PROCHNOW.....	190
ANEXO E - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS MICHELE MISSIO.....	191
ANEXO F - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS DANIELE DA VEIGA .....	192
ANEXO G - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS SÔNIA NEUENSCHWANDER .....	193
ANEXO H - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS CRISTIANA HENNING.....	194
ANEXO I - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS GRACIELE MARIANO .....	195
ANEXO J - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS JANICELIA MARCHEZAN.....	196
ANEXO K - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS MARA DE OLIVEIRA FANTINEL.....	197
ANEXO L - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS VANI RAPACHI MANN.....	198

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>18</b>
<b>2 FUNDAMENTOS TEÓRICOS E METODOLÓGICOS QUE EMBASAM A PESQUISA E A PRODUÇÃO DO PRODUTO .....</b>	<b>25</b>
<b>2.1 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS NA REALIZAÇÃO DA PESQUISA E NA CONSTRUÇÃO DO PRODUTO .....</b>	<b>30</b>
<b>3 GEOPARQUE QUARTA COLÔNIA E O MUNICÍPIO DE DONA FRANCISCA....</b>	<b>36</b>
<b>3.1 A história da Quarta Colônia e de Dona Francisca .....</b>	<b>46</b>
<b>3.2 O município de Dona Francisca – contando sua história.....</b>	<b>51</b>
<b>3.3 EDUCAÇÃO PATRIMONIAL NO GEOPARQUE QUARTA COLÔNIA E DONA FRANCISCA .....</b>	<b>58</b>
<b>3.4 OFICINAS GASTRONÔMICAS NA EMEI DENTE DE LEITE PROFESSORA IVANI LOUDES BARCHET TESSELE .....</b>	<b>60</b>
<b>3.4.1 Oficina de Gastronomia Indígena .....</b>	<b>61</b>
<b>3.4.2 Oficina de Culinária Africana .....</b>	<b>63</b>
<b>3.4.3 Oficina de Culinária Alemã .....</b>	<b>64</b>
<b>3.4.4 Oficina de Culinária Italiana .....</b>	<b>66</b>
<b>4. AS FESTAS DAS COMUNIDADES FRANCISCANAS COMO ELEMENTOS DE SOCIABILIDADE, DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E PROMOÇÃO DA GASTRONOMIA LOCAL.....</b>	<b>68</b>
<b>4.1.2 Comunidade Católica de Formoso .....</b>	<b>74</b>
<b>4.1.3 Comunidade Evangélica de Formoso.....</b>	<b>75</b>
<b>4.1.4 Comunidade Católica de Trombudo .....</b>	<b>77</b>
<b>4.1.5 Comunidade Evangélica de Trombudo .....</b>	<b>78</b>
<b>4.1.6 Comunidade de Linha do Moinho .....</b>	<b>78</b>
<b>4.1.7 Comunidade de Linha do Soturno .....</b>	<b>78</b>
<b>4.1.8 Comunidade Quilombola Acácio Flores.....</b>	<b>79</b>
<b>4.1.9 Comunidade Central .....</b>	<b>80</b>
<b>5. TIPICIDADE GASTRONÔMICA DAS COMUNIDADES DE DONA FRANCISCA EM DESTAQUE: PRATOS E PRODUTOS DE REINVIDICAÇÃO IDENTITÁRIA ...</b>	<b>83</b>
<b>5.1 AS ENTREVISTAS COMO FONTE HISTÓRICA E REPRESENTATIVIDADE DAS COMUNIDADES DO MUNICÍPIO .....</b>	<b>84</b>
<b>5.1.1 Comunidade de Linha Grande .....</b>	<b>84</b>
<b>5.1.2 Comunidade de Cerro dos Dambrós .....</b>	<b>89</b>

5.1.3 Comunidade do Formoso .....	91
5.1.4 Comunidade Católica de Formoso .....	92
5.1.5 Comunidade Evangélica de Formoso.....	94
5.1.6 Comunidade do Trombudo.....	97
5.1.7 Comunidade Católica de Trombudo .....	97
5.1.8 Comunidade Evangélica de Trombudo .....	100
5.1.9 Comunidade de Linha Ávila .....	103
5.1.10 Comunidade de Sanga Funda .....	105
5.1.11 Comunidade de Linha do Moinho .....	106
5.1.12 Comunidade de Linha do Soturno .....	107
5.1.13 Comunidade Quilombola Acácio Flores.....	109
5.1.14 Comunidade Central São José.....	112
<b>6 PRODUTO: CADERNO DE RECEITAS DAS COMUNIDADES FRANCISCANAS</b> .....	<b>115</b>
<b>ANEXO A - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS LUIZ CONCEIÇÃO .....</b>	<b>187</b>
<b>ANEXO B - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS ROSELAINÉ SEGABINAZZI .....</b>	<b>188</b>
<b>ANEXO C - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS NEUSA MARTINAZZO RUBERT.....</b>	<b>189</b>
<b>ANEXO D - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS ROSELI PROCHNOW.....</b>	<b>190</b>
<b>ANEXO E - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS MICHELE MISSIO.....</b>	<b>191</b>
<b>ANEXO F - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS DANIELE DA VEIGA .....</b>	<b>192</b>
<b>ANEXO G - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS SÔNIA NEUENSCHWANDER .....</b>	<b>193</b>
<b>ANEXO H - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS CRISTIANA HENNING .....</b>	<b>194</b>
<b>ANEXO I - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS GRACIELE MARIANO.....</b>	<b>195</b>
<b>ANEXO J - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS JANICELIA MARCHEZAN .....</b>	<b>196</b>



<b>ANEXO K - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS MARA DE OLIVEIRA FANTINEL.....</b>	<b>197</b>
<b>ANEXO L - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS VANI RAPACHI MANN .....</b>	<b>198</b>

## 1. INTRODUÇÃO

Observa-se, que na atualidade, as preparações das cozinhas típicas vêm perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento procedente do processo de elaboração destas preparações tradicionais estão desaparecendo, por conta da mundialização dos mercados, da homogeneização das cozinhas, de uma alimentação mais barata ou mais rápida e pela facilidade de aquisição de novas mercadorias estranhas a cultura de origem. O relativo excesso de misturas das preparações gastronômicas, como resultado de um processo desenfreado de crescimento global, suscitou o interesse em estudar a gastronomia típica tradicional, avaliando as possibilidades de valorização deste conhecimento, considerando e classificando a gastronomia típica como Patrimônio Imaterial que deve ser preservado por questões culturais e assim identitárias. Além disso, tem um forte apelo para a atração turística colaborando na geração/melhoria de empregos e renda.

Nesse sentido, a leitura do livro “CIDADE: história e desafios”, organizado por Lucia Lippi Oliveira (2002), traz colaborações importantes no sentido das transformações das cidades, provocando uma reflexão abrangente sobre a vida urbana e a urbanização. As localidades vêm sofrendo modificações em sua dinâmica social e política bem como o seu padrão de organização espacial. No capítulo “Monumentalidade e cotidiano: Os patrimônios culturais como gênero de discurso”, José Reginaldo Santos Gonçalves coloca que:

Os chamados “discursos do patrimônio cultural”, presentes em todas as sociedades nacionais modernas, florescem nos meios intelectuais e são produzidos e disseminados por empreendimento políticos e ideológicos de construção de “identidades” e “memórias”, sejam de sociedades nacionais, sejam de grupos étnicos, ou de outras coletividades. Esses discursos podem estar associados a grupos dominantes e centrados em valores tais como “civilização” e “cultura”, pensados como valores espirituais e imateriais, ou a grupos e categorias situados nos estratos inferiores da sociedade e centrados em valores que podem ser reinterpretados a partir daqueles e baseados em dimensões materiais e corporais da existência. Em termos bastante esquemáticos, e para os propósitos de nossa argumentação, podemos dizer, por exemplo, que existem “gêneros de discurso” mais fortemente centrados na espiritualidade, na imaterialidade, na hierarquia e na etiqueta. E, também, gêneros de discurso predominantemente centrados no corpo, na materialidade, na irreverência e no riso [...] (In OLIVEIRA, 2002, p.110).

Neste trecho, a autor discorre que os discursos se articulam em diferentes sociedades, sendo fundamentais na construção das memórias e identidades dos diversos grupos. Assim, também ocorre com o patrimônio gastronômico, sendo este dotado de valores imateriais que se transformam em materialidade. As receitas, em sua dimensão material, são carregadas de espiritualidade, de discursos históricos, étnicos e são testemunhos de uma determinada cultura, onde a memória e a identidade representam-se materialmente no patrimônio posto à mesa. Seguindo essa linha de pensamento, José Reginaldo Santos Gonçalves estabelece relações entre passado e memória:

[...] A memória, quando é tematizada, é a memória de indivíduos ou de coletividades individualizadas, é a memória autobiográfica, não a memória heróica da narrativa épica. O passado, na medida em que é aproximado da contemporaneidade, da experiência pessoal, torna-se um objeto familiar, passível de investigação. Se comparado com o passado da narrativa épica, ele torna-se menos transparente, não é mais o passado cristalino e estável da épica; não ilumina mais o presente de forma exemplar (a história, no romance, deixa de ser a “mestra da vida”, como era na concepção clássica, ou épica, de história). Mas, ao tornar-se essa dimensão escura e instável, o passado torna-se, ao mesmo tempo, objeto de curiosidade, de investigação, o que supõe uma relação não marcada pela reverência. O passado das sociedades, assim como o dos indivíduos, torna-se objeto de investigação e instrumento de autoconhecimento. (In OLIVEIRA, 2002, p.115).

Pode-se apreender, a partir disso, que as memórias se modificam com o tempo. O passado, em consonância com o presente, pode ser transformado com o passar dos anos, e pode ser objeto de investigação, visto que relacionar os diferentes tempos históricos e perceber as suas mudanças e continuidades é fundamental para se entender como se dá a formação da identidade a partir de memórias. No caso do patrimônio gastronômico, perceber se houve transformações no processo de elaboração de receitas das diferentes etnias que compõem o município de Dona Francisca, é crucial, assim como compreender como se deu e ainda se dá a transmissão das receitas através das gerações. Percebe-se, portanto, como o discurso identitário é importante na preservação de uma determinada cultura alimentar.

Patrimônios são atribuídos por pessoas, são dotados de memória, história e se constituem através de atribuição de valores, significados e sentidos, o que permite avançar em direção à sua dimensão política, econômica e social. O patrimônio deve ser estudado por sua importância, precisa ser compreendido como

um espaço de disputa e de luta, como campo discursivo sujeito a diferentes usos e submetido a vários interesses.

Preservar implica em reconhecer a diversidade de culturas e a importância da variedade de manifestações, hábitos, lendas, costumes e aspectos de vida. A pesquisa em questão, ao abordar a culinária local, busca manter viva a memória de seu povo e valorizar sua história, a fim de que a identidade cultural seja fortalecida.

O conhecimento popular acerca dos patrimônios materiais e imateriais é constituído de significados e sentidos. É por meio dele que valores, experiências e tradições e sua transmissão são valorizados e entendidos como fundamentais para a construção da cidadania e da identidade, além da formação de vínculos culturais entre a população.

Pautando-se na alimentação como fenômeno cultural que termina por caracterizar determinados grupos e desenhar territorialidades gastronômicas, bem como pensando na importância deste patrimônio no contexto turístico, o presente projeto de pesquisa visa colocar em evidência algumas receitas que são componentes do patrimônio gastronômico de Dona Francisca-RS.

Diante dessas questões, apresenta-se o principal problema que foi motivador desta pesquisa: Quais são as principais receitas culinárias que atravessam as gerações e se destacam na alimentação dos franciscanos<sup>1</sup>, sendo elementos identitários das comunidades, em sua diversidade, que compõem o patrimônio cultural da cidade de Dona Francisca? De que maneira podemos preservá-los a partir da perspectiva da Educação Patrimonial?

O objetivo principal desta pesquisa está em produzir um livro-caderno com as principais receitas culinárias que traduzem/representam a memória e a história das comunidades do município de Dona Francisca, na Quarta Colônia, propiciando uma ferramenta de preservação e divulgação do patrimônio regional e local enquanto um instrumento de educação patrimonial e recurso para o turismo.

Além disso, pretende-se valorizar a cozinha local franciscana, de forma a destacar os principais elementos das práticas alimentares dos habitantes; entender as práticas culinárias de Dona Francisca como elementos identificadores das peculiaridades culturais da região, de maneira a interligar comida e patrimônio tradições, identidades e pratos típicos; abordar pratos definidos como identificadores

---

<sup>1</sup> Apesar do IBGE considerar os habitantes de Dona Francisca como Francisquenses, devido à população se considerar franciscana, utilizar-se-á este conceito.

da região, os modos de fazer, de usar a cozinha e utensílios domésticos, bem como de consumir os alimentos, caracterizados como comuns a um grupo social; perceber os aspectos simbólicos que estão presentes nas receitas e nos seus modos de fazer, que perpassam gerações, sendo dotadas de tradições, culturas, costumes e elementos identitários; compor um livro-caderno com as principais receitas destacadas pelos moradores da cidade, distinguindo a culinária local e afirmando-a como patrimônio regional e possível de geração de renda e atrativo ao turismo. Tudo isso a fim de se promover a educação patrimonial em espaços educativos a fim de que o Geoparque Quarta Colônia tenha visibilidade, a partir da cultura imaterial preservada por meio dos elementos gastronômicos.

Entendendo o alimento como prática cultural, envolvido em discursos identitários, pretende-se inserir a alimentação no universo das relações sociais e a culinária no universo da organização social, refletir sobre as culinárias regionais como monumentos de uma cultura e, portanto, passíveis de serem percebidas e reconhecidas como patrimônio.

Pratos típicos são identificadores de uma região, assim como os modos de fazer, de usar a cozinha e utensílios domésticos, bem como de consumir os alimentos, caracterizados como comuns a um grupo social. Na medida em que está cozinha se refere ao passado e aos antepassados, insere-se na dinâmica histórica e cultural e contribui para ações do projeto maior “Geoparque Quarta Colônia/UNESCO” e assim do desenvolvimento local/regional.

Entende-se que a gastronomia típica pode ser preservada através do “saber fazer”, o conhecimento implícito no processo, já que a matéria-prima inerente ao mesmo é normalmente perecível. Este conhecimento preservado gera uma condição favorável para a disseminação das práticas alimentares para gerações futuras, garantindo uma perpetuação da memória na e da comunidade.

Investigar os pratos típicos da sociedade franciscana justifica-se por valorizar a cultura e o patrimônio gastronômico desta região, de modo a perceber as rupturas e permanências, perceber os traços distintivos no culto alimentício do Município, cultura não só em seus aspectos materiais, mas também os espirituais, intelectuais e afetivos do grupo social. Entende-se a culinária do município como um instrumento de incentivo à geração de renda aos moradores, bem como ao turismo local, divulgando os produtos para apreciação. Além disso, um excelente instrumento para

trabalhar nas escolas, pois colabora no sentimento de pertencimento e assim de valorização para a própria educação.

Mister reforçar que a vaga obtida no presente mestrado foi “vaga extra”, ou seja, destinada a professores e profissionais que atuem ou desenvolvam projetos, nos municípios da Quarta Colônia em temas análogos ou que envolvam diretamente a Educação Patrimonial. Fazer a devolutiva do conhecimento para a população local do ambiente em que se vive e trabalha é de fundamental importância, colaborando também para que no território do Geoparque Quarta Colônia contenha pessoas atuantes nos municípios que fazem parte dele e que, cada vez mais, haja conscientização da importância do território e seu desenvolvimento presente e futuro.

A Linha de Pesquisa escolhida pela pesquisadora foi “História e Patrimônio Cultural”, a qual inclui investigação, produção de conhecimento e a promoção de ações que viabilizem estudos acerca da história e do patrimônio cultural, material e imaterial da Quarta Colônia. Nesse sentido, propiciar estudos/ações de reconhecimento, constituição e preservação do patrimônio cultural é propiciar ações de educação e de desenvolvimento integrado com a ciência, a tecnologia e as humanidades. O produto resultado da pesquisa é de extrema importância para a devolução social do conhecimento obtido e servirá de aporte para que um maior número de pessoas possa compreender e valorizar o patrimônio culinário do Município de Dona Francisca e assim da região.

Ademais, há o envolvimento da pesquisadora com Dona Francisca, sua cidade de origem e de convivência cotidiana e profissional e, por isso o interesse de estudar a região e contribuir para a divulgação de pratos típicos regionais, o que irá colaborar para a formação de cidadania, valorização dos sujeitos históricos, preservação da memória e construção da memória e fortalecimento da identidade.

Ao perceber os aspectos simbólicos que estão presentes nas receitas e nos seus modos de fazer, que perpassam gerações, foi produzido um livro-caderno como produto da pesquisa, contendo as principais receitas destacadas pelos moradores da cidade, distinguindo a culinária local e afirmando-a como patrimônio regional e possível de geração de renda e atrativo ao turismo.

Assim, a presente dissertação tem relevância, pois se propõe a mostrar a necessidade de conhecer a própria história e a própria cultura e assim tornar a comunidade mais atenta, preocupada e defensora de seu local de convívio e de

seus hábitos alimentares, além de revelar a importância da preservação da história e da memória do município estudado e da Quarta Colônia como um todo.

E, para finalizar nossa justificativa, é mister localizar no tempo e espaço o município de Dona Francisca, palco de nosso estudo. De acordo com o site da Prefeitura Municipal<sup>2</sup>, o município está localizado na região central do Rio Grande do Sul, conhecida como Quarta Colônia. As terras onde se localiza o município faziam parte da antiga Colônia de Santo Ângelo, bem como integraram, posteriormente, terras destinadas a imigração italiana (quarta colônia criada pelo Império no RS) no final do século XIX. O núcleo colonial destinado aos imigrantes foi criado em 1883 e situa-se às margens direita do rio Jacuí. A sede pertenceu a Fazenda Santo Antônio, de propriedade do Senhor José Gomes Leal, o qual, por volta de 1880, vendeu suas terras à Família Mostardeiro, de Porto Alegre, uma vez que havia contraído dívida com a mesma e não possuía suficiente dinheiro para quitar o débito. Em 1881, Manoel José Gonçalves Mostardeiro ali fixou residência, com o fim de administrar a área. Conforme registro neste site, no ano seguinte, abriu a primeira escola, tendo como professora sua filha, Anália Mostardeiro. Em 1883 é contratado um agrimensor para estabelecer, naquele território, lotes de terras para a venda no programa de colonização do Império brasileiro, atraindo imigrantes alemães e italianos. O nome Dona Francisca foi em homenagem à esposa do Sr. Mostardeiro.

Conforme registros, os colonos alemães fixaram-se em Linha Ávila e os italianos, oriundos do Vêneto e Treviso, se localizaram onde hoje é Linha Grande, Linha do Moinho e Linha do Soturno. O rápido desenvolvimento econômico, fruto do trabalho dos imigrantes, fez com que Cachoeira do Sul, no primeiro quarto do século XX, instalasse em Dona Francisca a sede do 5º distrito, constituído pelas localidades de Dona Francisca, Faxinal do Soturno, Linha Ávila, Santos Anjos, Polêsine e Vale Vêneto<sup>3</sup>.

Em 1959, este distrito que incluía Dona Francisca solicitou emancipação. Decretada a emancipação, foi realizado um plebiscito para escolher onde seria a sede do município, Dona Francisca ou Faxinal do Soturno, povoados do mesmo distrito, em que este último foi vencedor. Em 1965, Dona Francisca consegue sua

---

<sup>2</sup> <https://www.donafrancisca.rs.gov.br/municipio/historia>

<sup>3</sup> Estas terras passaram a pertencer a cidade Cachoeira do Sul, por ocasião do desmembramento do território da Colônia Silveira Martins em 1886.

autonomia, pela Lei nº 4993, de 17 de julho de 1965, desmembrando-se de Faxinal do Soturno. Sua instalação foi em 19 de fevereiro de 1967.

Nesse processo histórico municipal foram se consolidando festas, comemorações, em que a gastronomia estava sempre presente, retratando as culturas presente neste território, unindo religiosidade, trabalho e comunidade. Porém, não havia um estudo específico que registre a tradição e a importância da gastronomia na vida cotidiana e na identidade da região como do local.

Assim, sendo, contribuir para a preservação e divulgação da culinária franciscana, é valorizar as cozinhas típicas, entendidas neste contexto, como as que identificam uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural. Resguardar é uma alternativa para manter viva a gastronomia própria de uma localidade, estudando a história, a região, os produtos, os hábitos alimentares, buscando compreender os significados que compõem a memória coletiva do seu povo e estimulando o desenvolvimento econômico local e o turismo gastronômico.

Existe uma preocupação com a devolução do conhecimento o qual foi pesquisado e levantando na pesquisa, por meio da construção do caderno de receitas, onde a comunidade franciscana poderá sentir-se valorizada, tendo sua cultura e hábitos gastronômicos reconhecidos como importantes.

O texto está dividido em Introdução e capítulos, sendo que o primeiro aborda a revisão bibliográfica dos fundamentos teóricos e metodológicos que embasam a pesquisa e a produção do produto, o segundo trás os conceitos de Geoparque Quarta Colônia e o município de Dona Francisca, a história da Quarta Colônia e de Dona Francisca, Educação Patrimonial e oficinas gastronômicas realizadas pela pesquisadora na Emei Dente De Leite Professora Ivani Loudes Barchet Tessele. O capítulo seguinte trás as festas das comunidades franciscanas como elementos de sociabilidade, desenvolvimento territorial e promoção da gastronomia local, seguido pelo capítulo que analisa a tipicidade gastronômica das comunidades de Dona Francisca, analisando as entrevistas como fonte histórica e representatividade das comunidades do município. Em seguida há a apresentação do produto e após, as considerações finais.



## **2 FUNDAMENTOS TEÓRICOS E METODOLÓGICOS QUE EMBASAM A PESQUISA E A PRODUÇÃO DO PRODUTO**

Neste capítulo serão apresentados estudos que se referem ao Patrimônio Cultural, Gastronomia e Educação Patrimonial, que serviram de base ao desenvolvimento da dissertação e também os métodos e materiais utilizados para que a pesquisa e o produto fossem realizados.

A categoria patrimônio é um potente instrumento analítico para apreender a vida social e cultural no mundo atual. O Patrimônio, tal como apontou Gonçalves (2003) em “Patrimônio como categoria de pensamento”, é polissêmico, envolve vários sentidos e assume no mundo moderno três dimensões, pois é categoria jurídica, política pública e instrumento de comunicação social. Patrimônio é um bem que porta valor.

Qualquer grupo pode atribuir valor aos patrimônios, movimentando um conjunto de relações simbólicas. Tal como aponta Choay (2001), patrimônio tem uma natureza afetiva e deve ser capaz de trazer o passado como lembranças ao presente, lançando uma nova duração das coisas.

O patrimônio natural e cultural, os costumes, as tradições, os saberes e fazeres dos antigos colonizadores de Dona Francisca são as referências para o pertencimento. Os sentidos da narrativa identitária ancoram-se, portanto, na reivindicação étnica, referenciada por um passado colonial, um tempo constantemente revisitado e exaltado nos discursos afirmativos, nos rituais festivos e demais espaços de sociabilidade.

Memórias são construções de grupos sociais. Não obstante que sejam os indivíduos que lembram, no sentido literal da expressão, são os grupos sociais que determinam o que é “memorável” e as formas pelas quais será lembrado. Logo, os indivíduos se identificam com os acontecimentos públicos relevantes para o seu grupo.

Os vínculos entre história e memória são intensos, nas palavras de Le Goff:

A memória, onde cresce a história, que por sua vez a alimenta, procura salvar o passado para servir o presente e o futuro. Devemos trabalhar de forma que a memória coletiva sirva para libertação e não para a servidão dos homens (1994, p.477).

Preservar é essencial quando se pensa em memória, e remete à ideia de proteção, cuidado, respeito. Preservar não é apenas guardar algo, mas ainda fazer levantamentos, cadastramentos, inventários e registros. A preservação do patrimônio histórico, artístico e cultural é necessária, pois esse patrimônio é o testemunho vivo da herança cultural de gerações passadas que desempenha papel essencial no período presente e se projeta para o futuro, transmitindo às gerações por vir as referências de um tempo e de um espaço singulares, que jamais serão revividos, mas revisitados, criando a consciência da intercomunicabilidade da história.

Pode-se conceituar cultura como as distintas maneiras de viver de um povo, transmitidas de geração a geração recebidas por tradição. O modo de falar, as crenças, o saber e o artesanato representam a forma do homem se relacionar em sociedade. É essa identidade, a qual tem por natureza a ambivalência e intangibilidade, que permite cada grupo social reconhecer-se, ao mesmo tempo, semelhante e diferente de outro grupo, ao revelar as ações do homem para viver em sociedade no correr da história. A herança cultural, que é transportada através dos séculos, compreende além dos bens naturais, os monumentos e as edificações que revelam as características das diferentes fases vividas pelos grupos sociais.

De acordo com Flavi Ferreira Lisboa Filho e Lucas da Silva Nunes:

Desde o nascimento, todo ser humano vincula-se a um determinado grupo social, seja a família, os amigos, os colegas de escola, entre outros. Em um processo chamado de socialização, nós somos expostos a diversos significados e regramentos que regulam nossas vivências. Esta afirmação, em um primeiro momento pode parecer um pouco abstrata, porém em exemplos concretos, estamos falando sobre o modo que definirmos nossa vida cotidiana, nossos saberes, nossas visões de mundo, nossas convicções e ideologias (2021, p. 160).

A educação patrimonial estimula a valorização cultural e a diversidade étnica, possibilitando que os indivíduos se reconheçam entre si e explorem elementos até mesmo desconhecidos para eles. “Como a cultura não é estática, ela pode passar por diversas transformações com o passar dos anos e estimular a educação patrimonial acaba contribuindo, pois estabelece o processo de redescobrimto de

sua própria cultura, levando à recuperação de algumas simbologias perdidas ou esquecidas ao longo dos anos”. (LISBOA FILHO; NUNES, 2021).

Em termos conceituais, Horta et al define a Educação Patrimonial da seguinte forma:

Trata-se de um processo permanente e sistemático de trabalho educacional centrado no Patrimônio Cultural como fonte primária de conhecimento e enriquecimento individual e coletivo. A partir da experiência e do contato direto com as evidências e manifestações da cultura, em todos os seus múltiplos aspectos, sentidos e significados, o trabalho de Educação Patrimonial busca levar as crianças e adultos a um processo ativo de conhecimento, apropriação e valorização de sua herança cultural, capacitando-os para um melhor usufruto destes bens, e propiciando a geração e a produção de novos conhecimentos, num processo contínuo de criação cultural (HORTA; GRUNBERG; MONTEIRO, 1999, p.6).

A culinária é um dos modos pelos quais as identidades assumem materialidade, é o que se chama de patrimônio gastronômico de um povo. A comida típica não é qualquer comida; representa experiências vividas, representa o passado e, ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivenciam o presente.

A tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas contribuem para a formação das culturas regionais. Observa-se uma tendência da sociedade à valorização patrimonial de sua cozinha, bem como o resgate da culinária tradicional em várias partes do mundo, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais (BELUZZO, 2004, p. 242).

Dentro deste tema, Lody (2004, p. 150) e Canesqui (2005, p. 36), enfatizam que comer é antes de tudo um ato simbólico, tradutor de sinais, de reconhecimentos formais, de cores, de texturas, de temperaturas, entre outros. Consiste num ato que une memória, desejo, fome, significado, sociabilidade e ritualidade.

Hernandez (2005, p.219) argumenta ainda que certos pratos se convertem em “pratos totens”, sendo atribuído um valor simbólico peculiar, servindo como indicadores de identidade, especificidades e diferenças.

Os modos alimentares se articulam com outras dimensões sociais e com a identidade. O valor cultural do ato e do modo alimentar é cada vez mais entendido enquanto patrimônio, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias.

Entendendo a estrutura culinária como o conjunto de regras e normas relacionadas à alimentação, incluindo os alimentos escolhidos, a organização do

cardápio, as técnicas de preparo e os temperos, é possível identificar a culinária de uma região ou nação como uma particularidade cultural. Destacado que desde as etapas de preparação até o consumo, estão inclusos vários fatores de identidade cultural (GARCIA, 1999, p. 14).

Fagliari (2005, p.54) aponta que pratos e produtos típicos são elementos que podem ser facilmente trabalhados de forma a se tornarem atrativos turísticos. A utilização destes elementos vem ao encontro daquilo que é almejado também pelo Turismo Cultural que demonstra interesse em corroborar a “experiência local” vivida pelos turistas, através das peculiaridades territoriais. Ginani (2005) afirma que as receitas regionais são conhecidas e valorizadas por comporem os hábitos alimentares nativos, sendo elaboradas com os ingredientes disponíveis na região e preparadas com técnicas transmitidas de geração a geração.

Fagliari (2005, p.55) concordando com Ginani (2005), considera que a receita gerada pela aquisição de pratos e produtos típicos é interessante, sobretudo considerando a predominância de pequenos produtores locais na produção e venda desse tipo de elemento. Além disso, existe a possibilidade de inserção da população local na produção e comercialização desses produtos, uma vez que ela é a detentora das habilidades para sua produção.

Assim, as práticas alimentares de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência ou do prazer do homem em se alimentar, contudo, expressam sua história, geografia, clima e organização social, podendo ser incluída no inventário de bens que compõem os chamados Patrimônios Imateriais.

No que se refere ao Patrimônio Gastronômico a alimentação é um fenômeno cultural, que caracteriza determinados grupos, desenhar territorialidades gastronômicas e gêneros de discurso. Patrimônios são atribuídos por pessoas, são dotados de memória, história e se constituem através de atribuição de valores, significados e sentidos, o que permite avançar em direção à sua dimensão política, econômica e social. O patrimônio deve ser estudado por sua importância, precisa ser compreendido como um espaço de disputa e de luta, como campo discursivo sujeito a diferentes usos e submetido a vários interesses, tais como ocorreram na Formação da República Brasileira.

Investigar os pratos característicos da sociedade franciscana é valorizar sua cultura e seu patrimônio, de modo a perceber as rupturas e permanências, os traços distintivos no culto alimentício, não só os materiais, mas também os espirituais,

intelectuais e afetivos de um grupo social. Entende-se a culinária do município como um instrumento de incentivo à geração de renda aos moradores, através de iniciativas públicas e privadas, bem como ao turismo local, divulgando os produtos para apreciação.

No que se refere a gastronomia como patrimônio cultural na região da Quarta Colônia destacamos a tese de Caroline Ciliane Ceretta (2009), “As representações sociais nas festas de padroeiros da Quarta Colônia/RS”, em que realiza o estudo das representações sociais nas festas de padroeiros da Quarta Colônia e mostra que, na perspectiva territorial do desenvolvimento, as dimensões culturais e identitárias são singularidades fundamentais para a construção social do território, as quais sobrelevam valores subjetivos recíprocos que nem sempre atendem ao sentido mercadológico e de consumo turístico. A obra é importante para a presente pesquisa, pois está também traz elementos de festas relacionados com a gastronomia e com o desenvolvimento territorial de Dona Francisca.

As representações sociais nas festas das comunidades de Dona Francisca estão ancoradas na perspectiva territorial do desenvolvimento, nas dimensões culturais e identitárias e são singularidades fundamentais para a construção social do território, as quais sobrelevam valores subjetivos recíprocos, para além daqueles com sentido mercadológico e de consumo turístico.

Nas festas, os elementos étnico-culturais servem de motivação para atrair os visitantes e dar visibilidade ao território, geralmente aparecendo como parte das expressões culturais em torno da culinária típica local; nas relações afetivas e familiares entre ex-moradores da comunidade; nos encontros para o almoço festivo, repleto de fartura de alimentos e comidas típicas; nas ações de mutualidade e solidariedade entre os trabalhadores voluntários, bem como, nas expressões culturais de saudosismo do passado, religiosidade, de italianidade, de envolvimento social entre as comunidades, etc

Rafaela Vendruscolo (2009), na dissertação “Somos da Quarta Colônia: os sentidos de uma identidade territorial em construção”, aborda a experiência dos municípios da Quarta Colônia em formar um consórcio inter-municipal (Consórcio de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia -CONDESUS). O estudo objetivou mapear a teia de significados que sustenta a narrativa sobre a identidade territorial da Quarta Colônia, buscando também verificar como esta narrativa se estabeleceu em meio às negociações identitárias e a partir do olhar dos visitantes. A autora

verificou que a identidade territorial da região sustenta-se sob uma teia de significados tecida a partir de uma heterogeneidade de elementos. O patrimônio natural e cultural, os costumes, as tradições, os saberes e fazeres dos antigos colonizadores são as referências para o pertencimento. Nesse sentido, a gastronomia, objeto de estudo da presente dissertação, também enquadra-se e, por isso, a obra de Vendruscolo (2009) é um bom referencial teórico.

Dessa forma, incorporar o alimento nas aulas é uma forma rica de se trabalhar com educação patrimonial desde a infância, de forma que as crianças conheçam e valorizam sua cultura gastronômica e sintam-se inseridas nos hábitos alimentares de seu território.

## 2.1 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS NA REALIZAÇÃO DA PESQUISA E NA CONSTRUÇÃO DO PRODUTO

Os argumentos desta pesquisa foram construídos a partir do arcabouço teórico e da relação de metodologias de produção e análise dos dados que conferem ao trabalho a legitimidade acadêmica. Como a presente pesquisa tem por base o uso de entrevistas como fontes, pautou-se na obra de Verena Alberti (2005), a qual fornece subsídios para a pesquisa e um conjunto de técnicas próprias para registro de depoimentos orais que podem constituir um acervo histórico sobre o tema em questão.

Após o trabalho de revisão bibliográfica e consulta a fontes escritas sobre o tema em questão, partiu-se para o contato com a população das comunidades de Dona Francisca e a posterior realização de entrevistas com os representantes das comunidades. Foi escolhido um representante que tem um papel atuante na comunidade.

O município de Dona Francisca apresenta uma divisão territorial em comunidades, sendo elas: Linha Grande, Linha dos Dambrós, Formoso, Trombudo, Linha Ávila, Sanga Funda, Linha do Moinho e Linha do Soturno. A presente pesquisadora optou por dividir as comunidades de acordo com suas tradições gastronômicas diferenciadas, em número de doze e, para a pesquisa, assim ficou organizado: Comunidade de Linha Grande, Comunidade de Linha dos Dambrós, Comunidade Católica de Formoso, Comunidade Evangélica de Formoso, Comunidade Católica de Trombudo, Comunidade Evangélica de Trombudo,

Comunidade de Linha Ávila, Comunidade de Sanga Funda, Comunidade de Linha do Moinho, Comunidade de Linha do Soturno, Comunidade Quilombola Acácio Flores e Comunidade Central.

As comunidades nas quais as entrevistas foram realizadas contam aproximadamente com uma população de 100 pessoas, sendo que a Central abrange um número maior de pessoas. O número de homens e mulheres, mais ou menos, é harmonioso, sendo que a faixa etária predominante é de 40 anos para mais. O número de entrevistados foi 12 (doze) pessoas.

Assim, por meio das entrevistas buscou-se conhecer os principais pratos típicos de cada comunidade, realizando conexões entre elas, identificando particularidades e pontos em comum, pois entende-se que o conjunto de elementos gastronômicos de cada comunidade integra-se aos demais e que, juntos, formam a identidade culinária de Dona Francisca e esta é um dos fatores que colabora para o desenvolvimento local/regional.

As perguntas colocadas em evidência nas entrevistas foram: Que receitas da comunidade você vê como testemunhos de um legado gastronômico dos seus antepassados? Qual o prato ou os pratos típicos que se destacam na comunidade e você percebe como essencial na identificação da comunidade? Como se dá a produção culinária nas famílias e sua transmissão através das gerações? Qual a ligação entre a culinária local das comunidades franciscanas e sua culminância nas suas festas? Como ocorre em sua comunidade? O que você acha que deveria ser feito para melhor resguardar essas receitas e deixá-las de legado para as futuras gerações? Você percebe ligação entre a gastronomia e a promoção de renda e valorização do território da Quarta Colônia? Existe uma cultura de valorização das antigas tradições e costumes ensinados pelas pessoas mais antigas da comunidade? Como isso se dá? Quais as principais festas da comunidade e em que período ocorrem? Você possui receitas que possam ser compartilhadas-fotografadas e posteriormente colocadas em um livro de receitas?

Ademais, ao longo dos anos letivos de 2021 e 2022, a presente pesquisadora empenhou-se em realizar concomitantemente as entrevistas de campo, utilizando-se do saber e fazer apreendido na pesquisa, atividades de educação patrimonial na Escola de Educação Infantil Dente de Leite Professora Ivani Lourdes Barchet Tessele, educandário em que atua como docente. Realizaram-se oficinas culinárias com as mais variadas representações gastronômicas dos povos que compuseram o

município de Dona Francisca. As turmas que foram envolvidas são: Maternal I, Maternal II e Pré A do turno da manhã, com crianças de faixa etária de 2 a 5 anos. O público de educação infantil, além de começar a compreender a elaboração das mais diferenciadas receitas da cultura de seu Município, pode auxiliar na fabricação dos alimentos e entender a dinâmica de produção destes, conhecendo, na prática, como se dá o fazer de pratos típicos que representam sua identidade cultural gastronômica.

Nesse sentido, o sabor da “colônia” está sendo posto em evidência e fazendo parte do processo de ensino, contemplando as culturas indígena, alemã, italiana e africana. Assim, como professora, em alguns momentos, apresenta-se componentes culinários das mais diversas culturas presentes no Município, a fim de que as crianças conheçam e valorizem a diversidade gastronômica e assim cultural presentes no local em que vivem e se alfabetizem a partir do que está ou estava presente no cotidiano da comunidade.

Trazer a educação patrimonial como base desde a educação infantil possibilita a interação e o diálogo entre as comunidades. (HORTA, et al 1999). Ela possibilita que os indivíduos sejam capazes de conhecer o mundo que os rodeia, levando-os a compreender os sentidos presentes no universo simbólico em qual estão inseridos, bem como possibilita um sentido ao que se estuda.



Figura 1-Oficina Culinária Alimentação Indígena Emei Dente de Leite Dona Francisca-RS



Fonte: Acervo pessoal de Daffine Natalina Reck, 2022.

Figura 2-Socialização e aprendizagem sobre a culinária Indígena Emei Dente de Leite Dona Francisca-RS



Fonte: Acervo pessoal de Daffine Natalina Reck, 2022.

Figura 3-Oficina de apresentação e degustação de chás típicos do município de Dona Francisca



Fonte: Acervo pessoal de Daffine Natalina Reck, 2022.

Figura 4-Confecção do bolo de milho, prato típico da culinária africana



Fonte: Acervo pessoal de Daffine Natalina Reck, 2022.

Figura 5-Crianças confeccionando bolo de milho em oficina de educação patrimonial gastronômica na Emei Dente de Leite Dona Francisca-RS



Fonte: Acervo pessoal de Daffine Natalina Reck, 2022.

Buscou-se, também, conectar os pratos típicos das comunidades com as suas festas tradicionais, elaborando um mapa com as comunidades franciscanas, suas festas típicas e pratos destaque, oferecendo um material ao visitante com uma visualização dos atrativos culinários de cada comunidade, assim como sua localização geográfica e os períodos em que as festas ocorrem ao longo do ano. Para isso, buscou-se apoio de um profissional a qual trabalha com designer de mapas.

O caderno de receitas foi produzido no aplicativo “Canva” e foi organizado levando em consideração comunidade e pratos típicos colocados em evidência nas entrevistas. Neste constou a descrição das receitas eleitas durante o processo das entrevistas com os representantes das comunidades, além de imagens dos pratos. Além disso, houve uma explicação e breve histórico de cada comunidade, de modo a contextualizar o leitor.

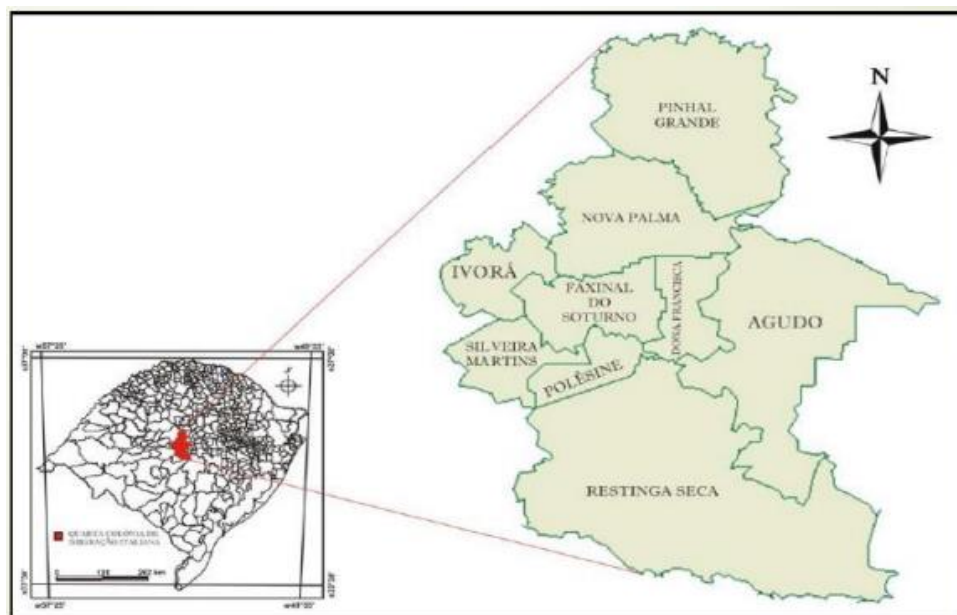
### 3 GEOPARQUE QUARTA COLÔNIA E O MUNICÍPIO DE DONA FRANCISCA

Localizado na região central do Rio Grande do Sul, o Geoparque Quarta Colônia é formado pelo território de nove municípios que integram o Consórcio de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia (CONDESUS): Agudo, Dona Francisca, Faxinal do Soturno, Ivorá, Nova Palma, Pinhal Grande, Restinga Seca, São João do Polêsine e Silveira Martins.

“A raridade dos fósseis paleontológicos (dinossauros) descobertos datados de 250 milhões de anos ou mais, adjunto a beleza natural de suas paisagens, a abundância de água dos rios e de cascatas, a diversidade cultural que resulta dos povos nativos e os que imigraram, formam um conjunto de características particulares neste território. Estas, se bem articuladas, podem permitir que se possa legar às nossas próximas gerações, um futuro em que a qualidade de vida esteja em sintonia com a conservação da nossa cultura e herança geopatrimonial”<sup>4</sup>.

Salienta-se que o Geoparque Quarta Colônia se justifica pela raridade dos fósseis paleontológicos e a presente pesquisa e produto de mestrado, ainda que trabalhem com gastronomia, encaixam-se no projeto maior “Geoparque”.

Figura 6-Mapa da região da Quarta Colônia



Fonte: Stefanello, 2010, *apud* Padoin, 2021, p. 82.

<sup>4</sup> Fonte: <https://www.geoparquequartacolonia.com.br/home> Acesso em: 14 de agosto de 2022.

Antes de abordar sobre o Geoparque Quarta Colônia UNESCO, é necessário fazer uma contextualização das ações que surgiram na região e que foram indispensáveis para o surgimento do Projeto Geoparque. No início dos anos 1990, de iniciativa do senhor José Itaquí, secretário municipal de Silveira Martins, iniciou-se um importante projeto pioneiro de Educação Patrimonial, buscando a promoção do conhecimento histórico e a valorização da história local e regional da Quarta Colônia. Alinhado a este projeto, já vinha ocorrendo a atuação de dois sacerdotes: Padre Luiz Sponchiado, que de certa forma criou a denominação “Quarta Colônia”, bem como foi o responsável pela organização do Centro de Pesquisas Genealógicas da imigração italiana da Quarta Colônia que foi inaugurado em 1984, e o Padre Clementino Marcuzzo, com a divulgação da cultura ítalo-brasileira (PADOIN, BOLZAN, CRUZ, 2019) por meio das festas em Vale Vêneto e em programas de rádio da região.

Com o Projeto Identidade (PROI), a iniciativa de Itaquí estava voltada a uma perspectiva de valorização da identidade e do patrimônio de Silveira Martins, buscando rememorar o passado histórico dos moradores. O projeto contou com a participação de professores e alunos das escolas de Silveira Martins, trabalhando na perspectiva de Educação Patrimonial (CRUZ, 2020).

Cruz (2020) destaca que a realização do projeto e a participação dos professores e alunos foi importante para a formação de uma consciência cultural e estes últimos, por sua vez, foram grandes promotores da ideia de valorização do patrimônio e da identidade local, servindo de “pontes” entre o projeto e a comunidade. Cruz (2020, p. 182) acredita que “o projeto foi o responsável por lançar as bases do desenvolvimento sustentável da comunidade”.

O autor ainda acrescenta a sua relevância no sentido de contribuir para a criação e fortalecimento de uma identidade para o novo município, que há pouco havia se desvinculado de Santa Maria.

Diante do êxito do projeto, foi criado o Projeto Regional de Educação Patrimonial (PREP), sendo desenvolvido em vários outros municípios, como Nova Palma, Faxinal do Soturno, Ivorá, Dona Francisca e incluindo São João do Polêsine (emancipado em 1992), Agudo e Restinga Sêca, entre os anos de 1992 e 1997. O projeto contou com seis programas semestrais de Educação Patrimonial, em que

cada semestre se trabalhava uma temática específica. O objetivo principal do PREP era fortalecer o sentido de regionalidade, difundindo a importância da Quarta Colônia na formação da identidade cultural da região (CRUZ, 2020).

Em 1995, é criado o Projeto de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia (Prodesus), em que os nove municípios fizeram parte, com sede em São João do Polêsine. Conforme menciona Padoin (2021, p. 85), o projeto “visava promover o desenvolvimento de forma equilibrada em relação à preservação do meio ambiente e da cultura, de forma sustentável enquanto patrimônio da comunidade regional”.

Para a execução desta política de desenvolvimento sustentável, foi criado, em 1996, o CONDESUS, uma associação de direito privado, sem fins lucrativos, com a finalidade de atuar articuladamente com os poderes públicos, de modo a promover o fortalecimento e integração dos municípios (CRUZ, 2020).

A Assembleia Geral, órgão máximo de gestão do CONDESUS, é composto por prefeitos dos nove municípios e seus vices como suplentes. O Consórcio conta também com o Conselho Fiscal, Secretaria Executiva, Câmaras Setoriais e Controle Interno. Quanto aos seus objetivos e atuação, Cruz (2020) acrescenta que,

O CONDESUS Quarta Colônia [...] possui potencial de auxiliar em ações que visem a manutenção da cultura e da identidade regional, além de ser uma entidade com potencial político e econômico, capaz de congrega forças para alavancar o desenvolvimento dos municípios que fazem parte do Consórcio, em um único bloco. (p. 181).

O autor destaca que o CONDESUS Quarta Colônia atua no sentido de unificar o território em torno de um ideal em comum, cujos municípios pertencentes possuem um passado e um presente que os aproxima e os identifica. O Consórcio deve estimular sentimento de identificação, coesão e coletividade entre os indivíduos, conectando-os com a região a que pertencem, fazendo surgir e permear o sentimento de pertença ao território da Quarta colônia. Também cabe ao CONDESUS promover a integração aliada à busca de uma identidade comum entre todos os grupos que compõem a diversidade cultural da Quarta Colônia.

O Consórcio objetiva também promover ações políticas que busquem o desenvolvimento social e cultural, o fortalecimento da diversidade cultural, do passado histórico e da gastronomia. Somado a isso, o intuito é a articulação e cooperação dos nove municípios para alavancar o desenvolvimento sustentável por

meio de uma Gestão Integrada do Território<sup>5</sup> (ITAQUI, 2018, *apud* CRUZ, 2020, p. 187).

Nos últimos anos, têm sido realizados projetos e iniciativas visando dar projeção à região da Quarta Colônia como um território que possui uma identidade regional com características próprias, valorizando seu potencial para alavancar o próprio crescimento. Com base nos objetivos do CONDESUS voltados ao desenvolvimento sustentável e à gestão integrada do território, em iniciativa conjunta da UFSM, é criado, em 2019, o projeto do Geoparque Quarta Colônia, cujo termo de cooperação foi assinado pelas duas instituições.

Figura 7-Prédio sede do CONDESUS junto ao Centro de Apoio de Pesquisas Paleontológicas (CAPPA) em São João do Polêsine, RS, Brasil



Fonte: <http://www.condesusquartacolonia.com.br/noticias/condesus-quarta-colonia/119> Acesso em: 10 de outubro de 2022.

Para falarmos do Geoparque Quarta Colônia, é importante começarmos com a compreensão do conceito de Geoparque. Os Geoparques são territórios reconhecidos pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a

---

<sup>5</sup> Motta e Nunes (2015) explicam que a Gestão Integrada do Território (GIT) consiste em uma evolução do conceito de desenvolvimento sustentável, que possui como base os aspectos econômico, ambiental e social. A GIT incorpora uma variável fundamental: a cultura. Consiste, então, em um novo modelo de gestão dos territórios, promovendo a diversidade e a integração cultural ao equilíbrio da geração de riquezas, à qualidade de vida e à manutenção dos recursos naturais.

Cultura (UNESCO) devido aos seus atributos geológicos e paleontológicos extraordinários, além de apresentarem importância cultural, histórica, arqueológica, científica e paisagística (BRASIL, 2010).

Castro, Fernandes e Firmino (2016) acrescentam que, para receber a certificação de Geoparque pela UNESCO, o território deve demonstrar a utilização do patrimônio para a promoção do desenvolvimento sustentável da comunidade local - tanto econômico quanto social. O território deve proporcionar a melhoria das condições de vida da comunidade, o desenvolvimento de serviços e produtos locais e a criação de novas oportunidades de emprego.

Ao candidatar-se a Geoparque Mundial da Unesco, o Geoparque Quarta Colônia é uma iniciativa da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) e do Consórcio Municipal de Desenvolvimento Sustentável (Condesus Quarta Colônia). Essas duas entidades visam articular o poder público, terceiro setor, empresas, educação, instituições de ensino, entidades de pesquisa e comunidade em geral para a promoção de um desenvolvimento endógeno regional através de ações que promovam um turismo sustentável que valorize as características singulares da região<sup>6</sup>.

O principal objetivo do programa da UNESCO denominado de Geoparque é proporcionar novas alternativas para a economia regional, de maneira sustentável, por meio da conservação do patrimônio geológico, natural e cultural, da educação ambiental, do turismo local e do incentivo à geração de renda através de iniciativas privadas<sup>7</sup>. Ou seja, “entender o território que dá o nome ao Geoparque Quarta Colônia é perceber a importância do processo histórico e cultural como fundamento que define este espaço”. (PADOIN, 2021, p.68).

Nesta perspectiva o texto “Patrimônio Cultural e Geoparque”, o autor Carlos Fernando de Moura Delphim (2009), trabalha com a articulação de conceitos de Patrimônio Cultural, Geoparque, Geologia e Paleontologia. Seu objetivo está em abordar o papel dos órgãos culturais brasileiros, de forma articulada com outros entes do poder público e a sociedade civil, para o reconhecimento do patrimônio geológico.

A noção cultural da geologia, trazendo sua historicidade e defendendo que, para preservá-la, é necessária a ação dos órgãos culturais para defender, preservar,

---

<sup>6</sup> Fonte: <https://www.geoparquequartacolonia.com.br/home> Acesso em 11 de outubro de 2022.

<sup>7</sup> Fonte: <https://www.geoparquequartacolonia.com.br/home>



divulgar e valorizar os bens geológicos e paleontológicos de forma associada à cultura. Isso pode ser apreciado nas palavras do autor:

O reconhecimento do valor patrimonial de um bem é feito por processos seletivos e depende de suas excepcionais qualidades. Somente aquele que apresentar valores reconhecidos por um órgão cultural, deverá gozar das vantagens da proteção institucional. Os órgãos de patrimônio cultural atuam na defesa e preservação de tudo o que apresenta excepcional valor, não apenas de valores materiais como também dos imateriais. Bens de valor geológico apresentam, como qualquer outro bem cultural, duas dimensões: uma dimensão material, que é o bem físico, e uma outra, de natureza imaterial, que é o conhecimento que o homem detém sobre esse bem, os significados com os quais a cultura os impregnou, os modos de fazer, de saber e de usá-los (DELPHIM, 2009, p.79).

O autor ainda explica que a “terra”, desde os primórdios da humanidade, revela importantes valores e significados culturais. Outros termos desenvolvidos na obra são o de “Cultura e Paisagem”, estes vistos como leitura do ambiente pelas comunidades locais e a influência destes elementos paisagísticos na visão de mundo e imaginário que elas possuem. Delphim (2009) argumenta que o IPHAN<sup>8</sup> tem atuado na preservação de sítios de valor geológico e paleontológico através do tombamento de sítios e coleções. Segundo o autor, os geoparques possuem reconhecimento internacional e deverão gerar condições sustentáveis de desenvolvimento social e econômico, cuja base é o acesso ao conhecimento científico, parte complementar da educação. O autor argumenta que:

A vocação principal do geoparque deverá ser o estabelecimento de condições sustentáveis de desenvolvimento social e econômico cuja premissa é o acesso ao conhecimento científico, parte integrante da educação em seu sentido mais amplo. O geoparque deverá ser considerado em sua condição de contexto ideal para a promoção das diversas conexões entre o patrimônio cultural material, arqueológico, paleontológico, geológico, histórico, natural e imaterial e os múltiplos saberes expressos em seu território. De forma simultânea, a leitura da paisagem efetuada pela ciência incluirá páginas elaboradas há séculos pelas comunidades locais e, reciprocamente, a visão de mundo destas comunidades incorporará o chamado pensamento científico ao seu imaginário (DELPHIM, 2009, p.83).

Assim, Geoparque alia a preservação com as demais atividades ao possibilitar a manutenção e valorização da paisagem cultural de uma região. Esta característica aproxima-o da paisagem cultural brasileira que procura unir o desenvolvimento com a preservação do patrimônio. O texto de Delphim (2009)

---

<sup>8</sup> Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

contribui na medida em que destaca que a política de conservação e preservação relativa à paisagem cultural e ao geoparque deve buscar a máxima conexão entre os múltiplos protagonistas envolvidos, como comunidades locais, organizações não-governamentais, universidades, institutos de pesquisa, escolas e os setores turístico e imobiliário. Assim, o entendimento da importância do geoparque deve ser propagado de forma harmônica, incrementando as ações do poder público e dinamizando a sustentabilidade econômica da região.

A forma perfeita de gestão de um geoparque é a gestão compartilhada, na qual cada órgão deve assumir, de forma exemplar, sua responsabilidade pelos componentes apresentados pelo geoparque. Deve ainda, tendo sempre em conta o valor e a singularidade desse patrimônio, promover todas as formas do desenvolvimento, quando compatíveis com sua preservação. Lembre-se que, segundo a UNESCO, um geoparque deve contribuir substancialmente para o desenvolvimento sustentável da região onde se insere, com ênfase para o turismo, mais exatamente, o geoturismo, em consonância com a proteção do meio ambiente, a promoção da educação e pesquisa, a geração de emprego e renda, além da preservação e difusão do nosso rico patrimônio material e imaterial (DELPHIM, 2009, p.82).

Com isso, para Delphim (2009), a melhor maneira de gestão de um geoparque é a partilhada, na qual cada entidade deve assumir, de forma rigorosa, sua responsabilidade pelos componentes apresentados pelo geoparque, que deve ser considerado em sua condição de contexto ideal para a promoção das diversas conexões entre o patrimônio cultural material, arqueológico, paleontológico, geológico, histórico, natural e imaterial e os múltiplos saberes expressos em seu território. A partir de tal interpretação, percebe-se que promover e valorizar a culinária local é também fortalecer os vínculos com a terra e com a promoção do território do Geoparque Quarta Colônia, que é responsabilidade de todos.

O autor Antonio Vazquez Barquero (2007), no artigo “Desarrollo endogeno teorías y políticas de desarrollo territorial.”, procurou explicar o desenvolvimento endógeno de um território, isto é, o qual vem de dentro, se forma no interior e que, por sua vez, integra e dá coesão a diferentes visões de desenvolvimento, tais como autocentrado, humano, territorial e desenvolvimento sustentável. O artigo desenvolve o conceito de desenvolvimento endógeno, com um enfoque territorial do desenvolvimento que remete aos processos crescimento e acumulação de capital de territórios que possuem uma cultura e instituições próprias, com base na qual são tomadas as decisões de investimento. Assim, a política de desenvolvimento

endógeno constitui a resposta dos atores local aos desafios da globalização. Para o autor:

El desarrollo endógeno es una interpretación que incluye diversos enfoques, que comparten una misma lógica teórica y un mismo modelo de políticas. Se trata de una aproximación territorial al desarrollo que hace referencia a los procesos de crecimiento y acumulación de capital de territorios que tienen una cultura e instituciones propias, sobre cuya base se toman las decisiones de inversión. Desde esta perspectiva, la política de desarrollo endógeno constituye la respuesta de los actores locales a los desafíos de la globalización. El artículo argumenta que la teoría del desarrollo endógeno integra y da cohesión a visiones diferentes del desarrollo, como el desarrollo autocentrado, el desarrollo humano, el desarrollo sostenible o el desarrollo desde abajo (VÁZQUEZ-BARCHERO, 2007, p. 183)

Assim, a essência desta interpretação está no caráter territorial dos processos de crescimento e mudança estrutural que depende dos fatores e mecanismos territoriais de desenvolvimento e das leis que regulam e regem os processos de crescimento e distribuição de renda. A teoria de desenvolvimento endógeno facilita a definição de estratégias e políticas, que os atores de um território podem executar aproveitando as oportunidades que a globalização apresenta.

Para o autor, as políticas de desenvolvimento devem ser construídas de acordo com partindo de fatores econômicos, sociais, ambientais, institucionais, políticos e culturais que são unicamente combinados em cada localidade, em cada território. De acordo com Vazquez Barquero (2007) a política de desenvolvimento endógeno é uma interpretação que permite analisar os processos de desenvolvimento das cidades, regiões e países, e propor soluções viáveis para os desafios colocados pelas transformações econômicas e sociais. O autor defende desenvolvimento endógeno e sustentabilidade, no sentido que:

El desarrollo de un territorio es, en definitiva, un proceso interactivo. La cultura y las instituciones económicas y no económicas condicionan el funcionamiento de la economía, la introducción de innovaciones y el cambio tecnológico, así como la transformación de las organizaciones, productivas y monetarias (Polanyi *et al.*, 1957). Pero, el proceso de desarrollo económico produce, a su vez, la transformación de las instituciones y de la cultura, tal como mantiene el pensamiento marxista al argumentar que la estructura productiva determina las creencias y en general la cultura. Así pues, existe una interrelación entre la cultura, las instituciones y el capital social, de una parte, y los factores que dinamizan la productividad y el desarrollo de los territorios, de otra (VÁZQUEZ-BARCHERO, 2007, p. 193).

O texto de Antonio Vazquez Barquero (2007) colaborou na reflexão na pesquisa realizada, pois, ao tratar o desenvolvimento como algo que vem do próprio território, pode-se afirmar que o Geoparque Quarta Colônia é um ambiente rico, com capacidade empreendedora e de sustentabilidade, onde as potencialidades do território podem ser aproveitadas através de mecanismos e forças que valorizem o ambiente e contribuam para o progresso econômico e social da região. De acordo com esse ponto de vista, os processos de desenvolvimentos são internos e não podem ser explicados apenas através de mecanismos externos ao próprio processo de desenvolvimento. Desenvolver um território a partir dele mesmo pode trazer benefícios tais como criação de empregos, renda, turismo e ganhos econômicos inestimáveis.

Nesse sentido, a existência de um Consórcio dos nove municípios que se uniram em prol ao desenvolvimento sustentável da região da base e fortalece a perspectiva do Geoparque. Todos os produtos relacionados ao Geoparque Quarta Colônia e também fruto da qualificação no mestrado profissional em Patrimônio Cultural da UFSM são extremamente válidos, contribuindo para o desenvolvimento da região, desenvolvimento este feito no interior do território, com instrumentos próprios.

O texto “Os Geoparques como estratégias de desenvolvimento turístico de base territorial” dos autores Emanuel de Castro, Gonçalo Poeta Fernandes e Gisela Firmino (2015), detém o objetivo de abordar Geoparque interligado com desenvolvimento territorial, turismo sustentável e comunidades. Estes autores trazem o conceito de Geoparque, que surgiu no final do século XX na Europa, com a constituição da Rede Europeia de Geoparques. Para eles, um Geoparque é um território, bem delimitado geograficamente, com uma estratégia de desenvolvimento sustentado, com vista à melhoria das condições de vida das populações que residem no seu interior, promovendo os valores endógenos de modo integrado e a sua apropriação turística.

O Patrimônio Geológico congregado a toda uma estratégia de desenvolvimento sustentável tem como objetivos a geração de novas infraestruturas que gerem a conservação do patrimônio geológico, a educação e o turismo; o desenvolvimento de novos produtos locais e serviços; o encorajamento do artesanato e o crescimento econômico local e a criação de novas oportunidades de

emprego. A bibliografia apresenta, desta forma, uma nova visão sobre o turismo do território e da sua sustentabilidade, sendo que:

A imagem dos territórios está, intrinsecamente, relacionada com as suas marcas paisagísticas, não apenas com aquilo que a nossa visão alcança, mas todos os elementos que a compõem e que dão “vida”, cheiro e cor à sua dimensão espacial. Estas imagens que se constroem dando forma e conteúdo aos lugares estão, muitas vezes, associadas à qualidade ambiental de inúmeros sectores da raia, à diversidade e heterogeneidade das suas paisagens, à sucessão de elementos patrimoniais, tanto histórico-culturais como naturais, aos modos de vida ligados às práticas tradicionais, materializadas em alguns produtos regionais, tradições e outros “usos”, aos recursos naturais de valor estratégico, alguns com potencial energético, e à história da história das gentes de cada lugar [...] (CASTRO; FERNANDES; FIRMINO, 2015, p.7).

O Geoparque conta, assim, com potencial turístico, ambiental, patrimonial e cultural. Desse modo:

Sendo os geoparques locais eminentemente territoriais, estes têm por base abordagens territoriais tais como a valorização, preservação e promoção da biodiversidade, do património cultural, geológico, da gastronomia e da investigação científica. Os vértices de ação destes espaços são a conservação do património geológico, a educação para uma sustentabilidade e consequentemente um desenvolvimento turístico das áreas onde se integram [...] (CASTRO; FERNANDES; FIRMINO, 2015, p. 9).

Assim, os autores trabalham também a união entre Geoparque e Educação, bem como a promoção do geoturismo:

Mas a educação não passa apenas pelos estudantes. A educação é a base do geoturismo, ao receber a informação o geoturista está a aprender mediante os instrumentos interpretativos didáticos que lhe são facultados. Quanto mais explícitos forem os fenómenos e mais apelativa for a interpretação mais eficaz se torna a divulgação da Geologia. Por outro lado, um cidadão que tenha tido a possibilidade de ter estudado Geologia, mais consciente e interessado está para a prática do geoturismo (CASTRO; FERNANDES; FIRMINO, 2015, p.10).

Assim, a gastronomia típica faz parte destes patrimônios que compõem um território e também um território que pode receber o selo da UNESCO do programa Geoparque.

Pratos típicos são identificadores de uma região, assim como os modos de fazer, de usar a cozinha e utensílios domésticos, bem como de consumir os alimentos, caracterizados como comuns a um grupo social. Na medida em que está

cozinha se refere ao passado e aos antepassados, insere-se na dinâmica histórica e cultural e contribui para ações do “Geoparque Quarta Colônia” e de desenvolvimento local.

Nesse sentido, entender a relação do desenvolvimento endógeno com os Geoparques como estratégias de desenvolvimento turístico, da importância do patrimônio cultural e da educação, são de extrema relevância para valorizarmos nossa proposta de trabalhar com as tradições culinárias nas comunidades de Dona Francisca, município que integra a Quarta Colônia.

Os avaliadores da UNESCO já estiveram em visita ao Geoparque Quarta Colônia e o que se espera agora é o selo de aprovação.

### **3.1 A história da Quarta Colônia e de Dona Francisca**

O território que compreende hoje a Quarta Colônia tem a forte presença em sua povoação de imigrantes germânicos e italianos desde a segunda metade do século XIX. Ainda que, no momento da sua chegada, o local já havia sido povoado pelas sociedades originárias indígenas, pelos portugueses, espanhóis, africanos e descendentes. Nos municípios de Restinga Sêca, Dona Francisca e Nova Palma, encontram-se locais já reconhecidos como comunidades quilombolas (CRUZ, 2020; PADOIN, 2021).

Os primeiros habitantes chegaram há milhares de anos antes dos europeus. Estas comunidades tradicionais eram desde caçadores-coletores até os indígenas, conhecidos como Kaingangos e Guaranis. Até hoje, podem ser encontradas pontas de flecha de pedra e outros objetos que nos permitem interpretar como era o seu modo de vida. Estes povos originários nos herdaram a sua cultura material, em forma de patrimônio arqueológico, bem como costumes, hábitos e cultivos que sustentaram os europeus em sua colonização no território gaúcho. Registros deste patrimônio cultural arqueológico encontram-se nos museus da região, em grutas e no Laboratório de Arqueologia da UFSM.

O Brasil no século XIX (1800-1899), especialmente a partir da vinda da família real portuguesa (1808) para o seu território vivenciou transformações sócio econômicas da modernidade. A colônia passou a ser Reino Unido em 1815 e, em 1822 se tornou independente. Com a revolução industrial na Europa houve a necessidade da expansão do mercado consumidor e os problemas do crescimento

populacional e da pobreza, como sabemos, vem estimular a política migratória inserida em um contexto de crescimento e estruturação do sistema capitalista.

Com as Regências (1831-1842), inicia-se um período conturbado e de vários movimentos políticos regionais, diminuindo o fluxo migratório, especialmente para o sul. Com a instalação do II Império, com Dom Pedro II, a política internacional de modernização e de avanço do capitalismo levaram a criação de leis que começaram a proibir o tráfico de escravos africanos e a estimular o trabalho livre. Com isso, o incentivo a entrada de imigrantes europeus se acentua. Pois, a partir de 1850 a terra passa ser objeto de venda e com isso de interesse de atrair quem as comprasse.

O incentivo à entrada de imigrantes no Brasil deu-se no contexto de substituição do trabalho escravo pelo trabalho livre em que a falta dos braços dos cativos para a lavoura cafeeira já era sentida devido à proibição do tráfico negreiro e pela lei do Ventre Livre, que impossibilitava a renovação do número de escravos. No sul do Brasil, a atração de imigrantes europeus ocorreu com fim de ajudar a equacionar o problema da substituição da mão-de-obra escrava pela livre, sobretudo no sudeste do país, mas também por outros motivos, no caso das províncias do sul. No Rio Grande do Sul, realizou-se a implantação de colônias imigrantes com base na pequena propriedade familiar, que tinha objetivos variados. De um lado, buscava-se incrementar a população em uma província fronteira, e ampliar a produção de alimentos para o mercado interno (ZARTH, 2002, p.252).

Distintas foram as experiências de colonização das terras do Rio Grande do Sul, relacionadas a um contexto de grandes crises na Europa. O contexto geral de colonização assinalava para uma obrigação do Império de substituir a mão-de-obra nas lavouras de café, bem como a necessidade de produzir e fazer prosperar a região sul, a qual também passava por momentos de crise (VENDRUSCOLO 2009, p. 62).

Vendruscolo (2009) coloca que no sul do país verifica-se a criação de núcleos coloniais e a imigração de alemães para o Brasil que teve início em 1824. A colônia Santo Ângelo constituía o que hoje conforma os municípios de Paraíso do Sul, Agudo, parte de Dona Francisca e Cachoeira do Sul, Cerro Branco, Nova Palma (Caemborá) e também alguns núcleos em Restinga Seca. Observa-se que alguns dos municípios que hoje compõem a Quarta Colônia constituíam núcleo de colonização alemã, contemplando um histórico de apropriação cultural do território

que mais tarde foi desmembrado, mas que ainda conserva várias das características culturais de sua colonização.

Posteriormente, na segunda metade do século XIX, começaram a chegar imigrantes italianos em solo riograndense. A imigração para o Brasil foi um acordo entre os dois países como forma de evitar no norte da Itália uma possível convulsão social. O cenário europeu desta época era marcado por um processo de crise, de passagem do mundo campestre para o urbano, em virtude do que se convencionou chamar de Revolução Industrial. Assim, ocorria um processo constante de urbanização e de transformação da lógica camponesa para a lógica proletária. A emigração para o Brasil foi a forma encontrada para lutar contra a crise que se instaurava, bem como a possibilidade para os camponeses reproduzirem sua lógica de produção em terras próprias. Assim, a promessa de terras atraiu milhares de imigrantes italianos, principalmente para a região sul.

Na região sul do Brasil, havia o interesse de criarem-se colônias com o fim de garantir a posse efetiva do território considerado fronteiriço e com o perigo do separatismo. Além disso, criar colônias próximas em espaços considerados não ocupados permitiria garantir o desenvolvimento, com o surgimento de uma economia mais diversificada, através da criação de regiões coloniais dedicadas a policultura e a pequena propriedade.

Em 1850, todo esse território que viria a constituir as futuras colônias Santo Ângelo e Silveira Martins pertenciam a Cachoeira do Sul. Com o passar dos anos, os processos de emancipações foram criando divisões político-administrativas, mas que não apagam a origem comum.

Em 1857 chegaram os primeiros imigrantes de cultura alemã, constituindo a Colônia Santo Ângelo. Em 1877 foi criado o núcleo colonial de Santa Maria da Bocca do Monte, que em 1878 passou a denominar-se Colônia Silveira Martins. Esta Colônia passou com o tempo, como a alemã, ter núcleos coloniais, que no futuro (segunda metade do século XX), muito deles se tornaram municípios (PADOIN; CRUZ; BOLZAN, 2020).

Juntamente com a criação dos núcleos coloniais da Serra Gaúcha, criou-se Silveira Martins, o qual constituiu o Quarto Núcleo Colonial Imperial. Em 15 de novembro de 1876 chegaram setenta famílias italianas no núcleo colonial de Santa Maria da Bocca do Monte, os quais, segundo Righi *et al*, “ficaram estarecidos ao encontrarem os russos-alemães fugindo do núcleo para onde eles estavam sendo



enviados” (2001, p.60). Observa-se, portanto, que no contexto da colônia Silveira Martins houve uma tentativa de colonização de russos-alemães ainda durante a medição dos lotes coloniais. Instalados em um barracão, na localidade denominada posteriormente de Val de Buia, enquanto aguardavam a distribuição dos lotes, foram dizimados por doenças infecto-contagiosas (SPONCHIADO, 1996). Portanto, a chegada dos italianos no novo núcleo colonial ocorreu após a tentativa de colonização com russos-alemães.

De acordo com Vendruscolo (2009), com a demarcação e distribuição dos lotes coloniais, as condições no Quarto Núcleo Imperial começavam a melhorar, pois o governo passou a dar mais assistência aos imigrantes. Os contatos com os parentes que ficaram na Itália incentivavam a vinda de mais imigrantes, fazendo aumentar a população da Colônia. “A população crescia vertiginosamente, o que obrigou o governo a criar novos núcleos coloniais, o Núcleo Norte e o Núcleo Soturno, como uma extensão da Quarta Colônia” (SPONCHIADO, 1996). Posteriormente, foram sendo criados outros núcleos como a Geringonça, hoje localidade de Novo Treviso. Além disso, núcleos coloniais particulares foram criados no que hoje constitui o município de Dona Francisca, território objeto da presente pesquisa.

Terras particulares também foram divididas em lotes coloniais, e alguns imigrantes que tinham algumas posses, logo que chegaram compraram suas terras. Foi assim que a colônia Dona Francisca foi ocupada, por meio da venda de lotes coloniais, tanto a imigrantes italianos quanto alemães. No próximo subitem serão apresentados alguns elementos mais específicos da formação de Dona Francisca, que teve a presença de povos indígenas, portugueses, alemães, italianos e africanos.

Revela-se na obra de Santin (1986) que, no período de 1878 à década de 1930, a evolução econômica dos núcleos colonias da ex-colônia Silveira Martins equiparava-se com as colônias Caxias, Bento Gonçalves e Garibaldi. Entretanto, no período posterior, o autor destaca que começou um período de estagnação, a qual justifica pela falta de dirigentes competentes para a emancipação política do território da colônia; a divisão do território da Colônia, em 1886, entre os municípios de Santa Maria, Vila Rica/Júlio de Castilhos e Cachoeira do Sul, intensificadas pela rivalidade entre os diferentes grupos de italianos bem como as rivalidades entre

grupos religiosos, a situação geográfica e a produtividade das terras (SANTIN, 1986).

O contexto histórico, portanto, mostra uma realidade fragmentada ao longo de sua formação, processo muito diferente de suas colônias irmãs, o que, segundo Santin (1986), dificultou o desenvolvimento desta microrregião. Posterior a estas tentativas de emancipação da Quarta Colônia, iniciou-se processos isolados de emancipação que originaram, ao longo da segunda metade do século XX, as divisões político-administrativas existentes hoje. De acordo com Moacir Bolzan:

Ajustando-se este modo de pensar geral à realidade da ex-colônia Silveira Martins, torna-se nítido que, após a desintegração da colônia (emancipada em 1882 e dividida em 1886), houveram duas tentativas de unidade da região em torno das propostas frustradas do padre Luiz Sponchiado (1958) que serviram de impulso à criação de múltiplas unidades administrativo-políticas atendendo, às expectativas de modernidade no capitalismo tardio da periferia do sistema (a partir da década de 1960) quando se criou o conjunto de municípios que compõem a região. Sem dúvida que a estratégia da busca pelo desenvolvimento econômico-social operou essa transformação. No entanto, a partir da década de 90, estando consolidadas as autonomias dos municípios, sinaliza-se, dentre eles, a necessidade de repensar o desenvolvimento regional, agora sob o discurso da sustentabilidade. A parceria intermunicipal parece ser o caminho a ser seguido como prática alternativa de desenvolvimento. (2011, p. 249).

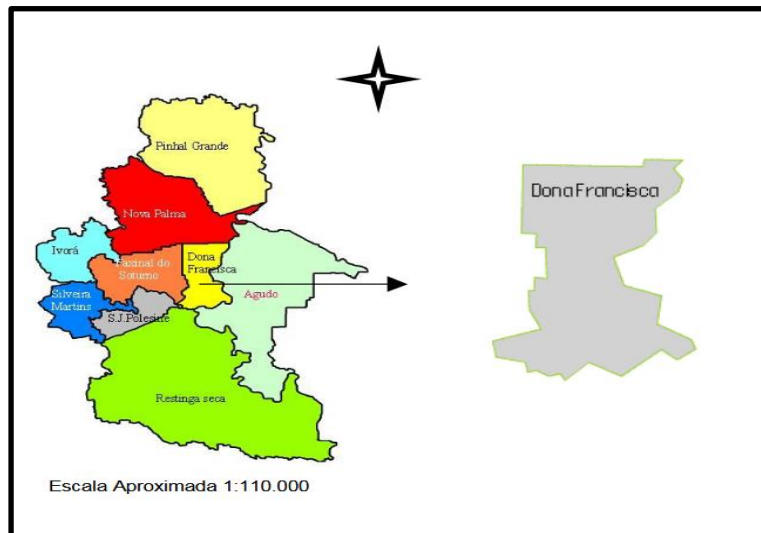
A área territorial da Quarta Colônia (Dona Francisca, Faxinal do Soturno, Nova Palma, Pinhal Grande, São João do Polêsine, Silveira Martins, Ivorá, Agudo e Restinga Seca) se configura em um território conformado por uma série de manifestações políticas, econômicas, sociais e culturais, que indicam um processo antigo de configuração das colônias alemãs e italianas criadas pelo governo imperial, no século XIX, com o objetivo de ocupar as terras devolutas e fazê-las produzir, como já visto anteriormente. Padoin descreve muito bem esta questão de integridade territorial:

Esses nove municípios possuem territórios em que o urbano e o rural se integram e dão identidade “física, cultural e humana” a região, fundamentados muito por sua localização e pelo seu processo histórico de formação, especialmente a partir do século XIX, com a criação das colônias de Santo Ângelo e de Silveira Martins (PADOIN, 2021, p.69).

Assim, entender o contexto de formação histórica é basilar para que as práticas culturais e gastronômicas do povo sejam absorvidas e compreendidas em

sua importância e diversidade. A seguir, apresenta-se o contexto de formação histórica de Dona Francisca, o objeto de estudo da presente pesquisa.

Figura 8-Mapa da Localização dos Municípios da Quarta Colônia, com ênfase em Dona Francisca



Fonte: Departamento de Engenharia da Prefeitura Municipal de Dona Francisca, s.d., apud adaptação Vendrusculo (2010, p. 47).

### 3.2 O município de Dona Francisca – contando sua história

Dona Francisca é um pequeno município localizado na Quarta Colônia na região central do Rio Grande do Sul, contando atualmente com uma área total de 114,149 km<sup>2</sup>, sendo o segundo município da Quarta Colônia com menor área territorial. Faz divisa com Agudo, Restinga Seca, Faxinal do Soturno, São João do Polêsine e Nova Palma. Em 2010, contava com uma população de 3.401 habitantes, sendo 1.255 residentes da zona rural e 2.146 da zona urbana. Atualmente, possui uma população estimada de 2.999 pessoas, descendentes de alemães, italianos, africanos, portugueses e indígenas (IBGE, 2010) O município possui um relevo basicamente de dois tipos: encostas e várzeas. A vegetação caracteriza-se como pequenas extensões de campos limpos e de matas ciliares (GROFF, 2016).

De acordo com o site da Prefeitura Municipal de Dona Francisca, o município é banhado pelas águas do Rio Jacuí, localizado à direita do município. Esta proximidade originou o carinhoso apelido ao município de “namorada do Rio Jacuí”,

constituindo-se como um dos principais patrimônios da cidade. Ele é de vital importância e, para Dona Francisca e diversos municípios por onde passa, suas águas são utilizadas para a pesca, lazer, fornecimento de energia, abastecimento de água e irrigação de lavouras, garantindo o desenvolvimento da economia local e o sustento de inúmeras famílias franciscanas.

Figura 9- Representação do Rio Jacuí no Município de Dona Francisca



Fonte: Departamento de Engenharia da Prefeitura Municipal de Dona Francisca, s.d., apud Vendrusculo (2010, p. 59).

A base econômica do Município é a produção agrícola, tendo como principal cultura o arroz, cultivado em áreas planas, em várzeas ao longo das margens do Rio Jacuí. Também há a produção de fumo, soja, milho e feijão nas áreas de encosta, bem como a produção de leite e pecuária. Há predomínio de pequenas propriedades, a sua maioria na zona rural, e a mão-de-obra utilizada é basicamente a familiar. Nas últimas décadas, tem-se presenciado a diversificação das atividades como, por exemplo, com o desenvolvimento do hortifruticultura, agroindústrias caseiras, piscicultura e apicultura (GROFF, 2016).

Em relação às riquezas ambientais e culturais do Município, pode-se destacar também a presença de sítios paleontológicos. Nele são encontrados importantes fósseis datados do período Triássico Médio, entre 245 milhões a 228 milhões de anos atrás. Tais achados projetaram o Município em nível nacional e mundial, visto a idade e o excelente estado de conservação dos fósseis (VENDRUSCULO, 2010).

Em 2010, por exemplo, foi encontrado no local um esqueleto quase completo da espécie *Prestosuchus Chiniquensis*, que pertence ao grupo dos tecodontes, ancestrais dos dinossauros (THENÓRIO, 2010). Muitos destes estudos e fósseis encontram-se no Centro de Pesquisas Paleontológica da UFSM, localizado junto a sede do CONDESUS, no município de São João do Polêsine.

Outro elemento cultural que tem destaque enquanto patrimônio é a religião. A religiosidade, por ser um aspecto identitário na vida dos colonizadores, foi preservada e transmitida de geração para geração, sendo muito importante e presente na vida dos moradores franciscanos. Há a predominância da religião católica (FENKER, 2016), observada tanto na religiosidade como cultura imaterial como material, como nas construções de Igrejas, capitéis, escolas e monumentos de ordem religiosa, bem como as festas dos padroeiros das comunidades.

Os territórios dos municípios atuais da Quarta Colônia compuseram outros espaços territoriais ao longo dos séculos XIX e XX. O território do atual município de Dona Francisca foi delineado em 1883. Fazia parte do município de Cachoeira do Sul e seu primeiro proprietário foi Cláudio José Figueiredo, o qual recebeu as terras de seus ancestrais, embora nunca tenha sido possível encontrar dados sobre quando e como tornou-se o senhor das terras (SPONCHIADO, 1996).

Em 1850, Figueiredo vendeu as terras a José Gomes Leal, o qual iniciou a ocupação efetiva do território, dando-lhe o nome de Fazenda Santo Antônio (SPONCHIADO, 1996). Em 1870, Leal encaminhou documentação solicitando a nomeação de um agrimensor para medir e demarcar suas terras. Em 6 de julho de 1870, foi iniciada a medição pela congruência do arroio do Soturno com o rio Jacuí, onde foi assentado o Marco Pião (CASASSOLA, 1985).

O título da propriedade foi registrado em nome de José Gomes Leal, significando que o primeiro proprietário Figueiredo nunca tomou posse efetiva de suas terras com cultivo e fixando residência. A residência da família Leal localizava-se em frente ao atual cemitério municipal, no terreno onde se encontrava a residência de Nereu Cassol. Por muito tempo, foram encontrados no local vestígios do cemitério particular da família Leal (CASASSOLA, 1985).

A fazenda comunicava-se com a Colônia Santo Ângelo (no que se refere as terras de Agudo) por estrada e pelo rio Jacuí por meio de balsa (FENKER, 2016). Em 1870, percebendo o grande trânsito de pessoas entre os núcleos, Leal viu a oportunidade de montar uma casa de negócios chamado “varejão”. No

estabelecimento, eram comercializados produtos como tecido, sal, farinha, açúcar e materiais agrícolas. As mercadorias eram adquiridas em Porto Alegre, no atacado da família Mostardeiro, as quais chegavam ao porto da Fazenda Santo Antônio por meio do rio Jacuí a cada quinze dias, transportados por barcos, principalmente da companhia Navegação Becker (FENKER, 2016; SPONCHIADO, 1996).

Segundo Fenker (2016), em Porto Alegre, as compras eram feitas a prazo e nem sempre o valor de venda das mercadorias cobria as despesas. Diante disso, Leal passou a assumir dívidas com a família Mostardeiro e, impossibilitado de pagá-las em dinheiro vivo, entregou as terras da Fazenda a Manoel José Gonçalves Mostardeiro como forma de pagamento das dívidas, no ano de 1880.

Mostardeiro, por sua vez, estabeleceu-se no local e, verificando o grande fluxo de colonos italianos e alemães no local, resolveu formar uma colônia em sua propriedade e, assim, dividiu sua fazenda em lotes coloniais. Para executar o loteamento, contatou o agrônomo Ernesto Merhing, cujo trabalho demarcatório foi concluído em 15 de abril de 1883. A propriedade, com um total de quase três mil hectares, ficou dividida em 69 lotes coloniais, 31 chácaras e 164 lotes urbanos (CASASSOLA, 1985).

Os lotes coloniais variavam de tamanho, medindo entre 30 a 50 hectares cada um. Na região urbana, foram reservados terrenos para a construção de uma igreja, de uma praça e de espaço para recreação e prática de esportes. Mesmo que a demarcação tenha sido concluída em abril de 1883 e o primeiro lote vendido após um mês, a data considerada pela família Mostardeiro como fundação da colônia foi 15 de agosto de 1883, conforme localizado no Arquivo Histórico de Nova Palma, o qual descreve "desde 15 de agosto de 1883 estava reservado o lote colonial nº 7 da Fazenda Santo Antônio de Dona Francisca a José Gomes Leal" (CASASSOLA, 1985, p. 10).

Para a demarcação das terras, foi solicitada a presença do casal Mostardeiro para prestigiarem o acontecimento: Manoel e Francisca Mostardeiro. Dona Francisca (Figura 3) foi quem fixou o marco pião no início da demarcação, localizado onde está atualmente o portão do cemitério municipal. Diante disso, bem como ao fato de Francisca ser uma figura carismática, amiga e conselheira dos moradores locais, a comunidade pediu que o nome do local fosse mudado para Dona Francisca, o que foi acatado por Mostardeiro (FENKER, 2016).

Figura 10-Francisca Mostardeiro, esposa de Manoel Mostardeiro



Fonte: Acervo da Secretaria da Cultura, Desporto e Turismo de Dona Francisca.

A notícia de conclusão dos trabalhos demarcatórios da nova colônia espalhou-se por toda Silveira Martins e Santo Ângelo. A procura por terras iniciou principalmente em função da fertilidade dos solos e da planura da várzea dos rios. As vendas dos lotes eram feitas à vista ou a prazo. Quando era a prazo, os colonos teriam 3 meses para pagá-las e, passando este período, seriam cobrados juros. Tal fato incentivou muitos colonos de Silveira Martins e Santo Ângelo a abandonarem seus lotes coloniais localizados na encosta íngreme da serra geral em busca das áreas planas de Dona Francisca (CASASSOLA, 1985). Em 1886, as terras da ex-colônia Silveira Martins são desmembradas e são criados três distritos (distribuídos entre Santa Maria, Vila Rica e Cachoeira).

O 5º Distrito de Cachoeira do Sul, Colônia de Dona Francisca, constituía-se das seguintes localidades: Faxinal do Soturno, Sítio dos Mellos, Santos Anjos, Novo Treviso, São João do Polêsine, Ribeirão, Vale Vêneto, Formoso, Linha Ávila e Trombudo. Em 1938, Dona Francisca é elevada à categoria de Vila (FENKER, 2016). Os imigrantes alemães pioneiros que chegaram à Colônia Dona Francisca, antes mesmo dos italianos, e adquiriram terras foram as famílias Pachaly, Vogel,

Fuchs, Kraemer, os quais, na sua grande maioria, estabeleceram-se nos territórios que atualmente compreendem as localidades de Formoso, Trombudo e Linha Àvila, terras pertencentes à Colônia Santo Ângelo na época (CASASSOLA, 1985).

Os imigrantes italianos pioneiros foram das famílias Cassol, Fantinel, Segabinazzi, Mezzomo e Reck, estabelecendo-se nas atuais localidades de Linha Grande, Linha do Moinho e Linha do Soturno. Em 1890, a Colônia de Dona Francisca contava com 85 famílias italianas e 10 alemães (CASASSOLA, 1985).

Em 1938, a povoação de Dona Francisca foi elevada à categoria de Vila. Em 1959, os núcleos de Faxinal do Soturno, São João do Polêsine e Dona Francisca se emancipam de Cachoeira do Sul, tendo Faxinal do Soturno como nova sede, ou seja, foi criado o município de Faxinal do Soturno, agregando os dois demais territórios, entre eles Dona Francisca. Em 17 de julho de 1965, ocorre a emancipação de Dona Francisca, desmembrando-se de Faxinal do Soturno (PADOIN; BOLZAN; CRUZ, 2019).

Muito se fala da imigração italiana e alemã em Dona Francisca, por terem uma representação majoritária, mas não podemos deixar de mencionar a contribuição dos afrodescendentes no povoamento da região. Na sua maioria, chegaram ao local já no século XX, oriundos de São Miguel (integra o atual município de Restinga Sêca). Partiram para Dona Francisca famílias como Conceição, Menezes, Alves, Martimiano, de Deus, da Rosa, Rodrigues e Flores (FENKER, 2016).

No tema da emancipação de Dona Francisca, está se deu após muita luta do povo franciscano, com a realização de vários comícios para a campanha de emancipação. Os líderes de Dona Francisca faziam emocionantes discursos incentivando a população a votar no plebiscito para que ela se tornasse a nova sede. Acreditava-se que Dona Francisca tinha condições de ser a sede, pois a vila possuía banco, subprefeitura, correio, cartório, hospital, escolas, cinema, salão de baile e um porto no Rio Jacuí (FENKER, 2016).

Esta luta contou com grande apoio do pároco local, Padre Benjamin Moro, que ajudou a população, muito devota, com orações. Também subiu o cerro Santo Antônio com os franciscanos fiéis, celebrando uma missa no seu topo, pedindo a proteção a Santo Antônio para a emancipação de Dona Francisca (FENKER, 2016). As Comissões criadas para buscar a conquista da sede do novo município eram compostas por homens da comunidade representantes de vários segmentos,



buscando o desligamento definitivo de Faxinal do Soturno, cujo processo foi criado em 1964. e em 17 de julho de 1965, o sonho de emancipação política é concretizado pela Lei nº 4993 (FENKER, 2016).

Após o processo de emancipação política e administrativa, o sentimento de identidade se fortaleceu e o patrimônio cultural e gastronômico ganha sentido maior, é agora franciscano por lei e direito.

Hoje, o município de Dona Francisca é subdividido em 8 comunidades, que são: Linha Grande, Linha dos Dambrós, Formoso, Trombudo, Linha Ávila, Sanga Funda, Linha do Moinho e Linha do Soturno São estas comunidades nosso palco para a pesquisa.

Posteriormente, após o surgimento de outros municípios nesta região, iniciaram projetos conjuntos para captação de recursos e de preservação do meio ambiente e do patrimônio cultural, como ações que envolveram a Educação Patrimonial. Com isso, no início dos anos 90, aproveitando as oportunidades de financiamentos voltados para as questões de preservação ambiental e desenvolvimento sustentável criou-se o PRODESUS (Projeto de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia), como explicou-se anteriormente. A experiência do PRODESUS uniu nove municípios em prol do desenvolvimento territorial da Quarta Colônia. Dessa forma, Agudo, Dona Francisca, Faxinal do Soturno, Ivorá, Nova Palma, Pinhal Grande, Restinga Seca, São João do Polêsine e Silveira Martins reuniram-se, em 1996, em um Consórcio de desenvolvimento, o CONDESUS.– Consórcio de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia – buscando dar forma e execução ao PRODESUS<sup>9</sup>.

---

<sup>9</sup>O PRODESUS abarcou projetos de Educação Ambiental e patrimonial, ações de resgate da memória cultural da colonização italiana na região, técnicas e práticas de diversificação da agricultura com vistas à produção 'ecológica e sustentável', bem como de estímulo ao desenvolvimento do turismo rural, cultural e ecológico na região, ações financiadas pelo programa MAB-UNESCO via Ministério do Meio Ambiente. "Na década de 1990, organismos internacionais como a UNESCO e o Banco Mundial, preocupados com a problemática ambiental global, lançaram o programa de cooperação científica internacional Man and Biosphere – MAB, com o objetivo de coibir a deterioração sistemática de ecossistemas e recursos naturais singulares, reconhecendo tais áreas como 'Reserva da Biosfera'. Compondo uma rede internacional de intercâmbio e cooperação científica e financeira, as ações das 'Reservas da Biosfera' objetivam, além do fomento e difusão do conhecimento científico, a conservação da biodiversidade e a educação ambiental, a promoção do desenvolvimento sustentado e da participação da população local na busca de soluções para os problemas de interação com seu meio ambiente. O programa MAB, através do Banco Mundial, disponibilizava recursos de financiamento a fundo perdido para projetos que preenchessem estes requisitos, desde que no âmbito de áreas reconhecidas como 'Reservas da Biosfera'. Atendendo a solicitação oficial do governo brasileiro, o MAB-UNESCO declarou como 'Reserva da Biosfera', entre 1991-1992, as partes mais significativas dos remanescentes da Mata Atlântica demarcadas no Brasil. O País, assim, habilitou-se a concorrer aos recursos disponibilizados pelo programa, tendo como

Assim, o CONDESUS Quarta Colônia construiu, de certa maneira, a tão sonhada integração regional pregoada por vários líderes no final do século XIX, como durante o século XX, e que gerou uma marca identitária do território neste século XXI. É, exatamente, a partir desta estrutura que surge outro projeto que fortalece essa unidade, que é o Geoparque Quarta Colônia/Unesco.

### 3.3 EDUCAÇÃO PATRIMONIAL NO GEOPARQUE QUARTA COLÔNIA E DONA FRANCISCA

Ao longo do ano letivo de 2022, a presente pesquisadora empenhou-se em realizar concomitantemente às pesquisas e entrevistas de campo, atividades de educação patrimonial na Escola de Educação Infantil Dente de Leite Professora Ivani Lourdes Barchet Tessele, educandário em que faz parte. Realizaram-se oficinas culinárias com as mais variadas representações gastronômicas dos povos que compuseram o município de Dona Francisca. Nesse sentido, o sabor da colônia foi posto em evidencia, contemplando as culturas indígena, alemã, italiana e africana.

Este capítulo trará informações sobre Educação Patrimonial e Geoparque, Patrimônio Gastronômico e o Patrimônio Gastronômico de Dona Francisca, experiências educativas na prática do ensino-aprendizagem a partir da gastronomia regional/local e sobre educação patrimonial e gastronomia, com aromas e sabores transmitidos através das gerações. Estas experiências se deram através de oficinas de Educação Gastronômica e neste item da dissertação serão apresentados a metodologia, as ações e os resultados destes laboratórios.

A Educação Patrimonial consiste em um instrumento de ensino em que o patrimônio cultural é a fonte principal de conhecimento, seja ele de natureza material ou imaterial. A metodologia consiste na realização de ações voltadas à compreensão, reconhecimento e preservação do patrimônio, realizadas por meio da experiência e contato direto com as manifestações culturais. Esse conhecimento crítico sobre o patrimônio é fator primordial para estimular a valorização e o senso de preservação do patrimônio (HORTA; GRUNBERG; MONTEIRO, 1999).

---

gestor federal o Ministério do Meio Ambiente, o qual criou para este fim o Programa Nacional da Mata atlântica (PNMA) e, como parceiros, os órgãos estaduais de Meio Ambiente” (FROEHLICH, 2002, p.55).

A Educação Patrimonial permite que os indivíduos explorem elementos culturais até mesmo desconhecidos por eles, visto que, como a cultura não é estática, muitas simbologias e manifestações culturais acabam desaparecendo ao longo dos anos. Desta forma, ela pode ser utilizada para a redescoberta de elementos culturais não mais presentes no cotidiano das comunidades (LISBOA FILHO; NUNES; 2021). Além disso, a Educação Patrimonial possibilita a leitura de diferentes traços culturais e estimula o reconhecimento e o respeito à diversidade cultural (HALL; WOODWARD, 2000).

É relevante mencionar, no entanto, que os resultados advindos da prática da Educação Patrimonial não são imediatos e a metodologia requer esforços constantes e por um longo prazo. Também é pertinente salientar que, apesar de poder ser realizada com o público de todas as idades, quanto mais cedo a metodologia for desenvolvida, ou seja, desde os primeiros anos de idade dos indivíduos, maiores serão os resultados alcançados (FREITAS, 2015).

O mesmo autor destaca que uma boa estratégia para promoção da Educação Patrimonial, capaz de produzir resultados duradouros de comportamento, é a elaboração de ações educativas envolvendo o estímulo de sensibilidades. Por exemplo, envolver e despertar os diferentes sentidos humanos, a imaginação e a criatividade no processo educacional é um exercício a ser seguido. Uma prática educativa voltada ao patrimônio utilizando-se desta estratégia é a interpretação do patrimônio, que será abordada no próximo subcapítulo.

Para que se possam preservar bens culturais, é necessária a compreensão de como tal elemento é praticado ou utilizado, como os valores e tradições estão sendo transmitidos às novas gerações, quais são as pessoas e grupos sociais que atuam diretamente na manutenção e transmissão destas tradições, além de outros aspectos relacionados à existência dos bens culturais. O primeiro passo, portanto, é conhecer os bens culturais, identificando os principais problemas que a comunidade enfrenta para que ele permaneça vivo ao longo do tempo (IPHAN, 2012).

Um segundo passo para a preservação das memórias e sentidos consiste em registrar e documentar as informações sobre o bem cultural. Significa caracterizar uma manifestação cultural por meio da realização de entrevistas, produção de fotografias, textos, filmagens, entre outros. Este processo é importante visto que, muitas vezes, expressões culturais sofrem modificações ao longo do tempo ou, até mesmo, deixam de existir. Desta forma, manter documentadas as informações sobre

o patrimônio cultural poderão servir como referência do passado para que a comunidade possa compreender o que ela é atualmente (IPHAN, 2012).

Queiroz (2017, p. 72) afirma que “a preservação busca garantir a sobrevivência de um bem material para ser acessado na sua integridade pelas gerações futuras, que lhe atribuirão novos usos e significados”. Além da preservação dos elementos físicos do patrimônio cultural, há de se acrescentar a preservação dos seus atributos imateriais, ou seja, do significado e valores atrelados ao patrimônio. A preservação e transmissão do seu aspecto intangível para as gerações futuras é uma maneira de manter o patrimônio vivo e valorizado pelas comunidades. Dessa forma:

A educação patrimonial nada mais é do que uma proposta interdisciplinar de ensino voltada para questões atinentes ao patrimônio cultural. Compreende desde a inclusão, nos currículos escolares de todos os níveis de ensino, de temáticas ou de conteúdos programáticos que versem sobre o conhecimento e a conservação do patrimônio histórico, até a realização de cursos de aperfeiçoamento e extensão para os educadores e a comunidade em geral, a fim de lhes propiciar informações acerca do acervo cultural, de forma a habilitá-los a despertar, nos educandos e na sociedade, o senso de preservação da memória histórica e o conseqüente interesse pelo tema. (ORÍÁ, 2005)

Assim, trabalhar o Patrimônio Cultural dentro das escolas é extremamente necessário para o fortalecimento das relações dos cidadãos com suas heranças culturais, e assim estabelecer um vínculo com estes bens, com a responsabilidade pela valorização e preservação do Patrimônio, e desta forma também fortalecer sua prática para a cidadania. As oficinas de gastronomia foram fundamentais para que as crianças da EMEI Dente de Leite conhecessem elementos culinários de seu município e fortalecessem seus vínculos com seu local de origem. A seguir, apresenta-se os laboratórios realizados em sala de aula.

### 3.4 OFICINAS GASTRONÔMICAS NA EMEI DENTE DE LEITE PROFESSORA IVANI LOUDES BARCHET TESSELE

A seguir, apresentam-se os laboratórios realizados em sala de aula, sendo eles: Gastronomia Indígena, Africana, Alemã e Italiana.

### 3.4.1 Oficina de Gastronomia Indígena

A primeira oficina realizada foi a de gastronomia indígena. As crianças puderam conhecer elementos da cultura indígena e suas principais manifestações, por meio de roda de conversa, contos, histórias e preparações culinárias de origem indígena. Os alunos puderam compreender que seu município possui raízes dos povos indígenas em sua composição e que suas marcas são presentes até os dias de hoje no cotidiano de seus moradores.

Figura 11-Culinária Indígena



Fonte: Acervo pessoal de Daffine Natalina Reck, 2022.

Figura 12 - Oficina de Gastronomia dos povos indígenas



Fonte: Acervo pessoal de Daffine Natalina Reck, 2022.

As turmas do Maternal I, Maternal II e Pré A tiveram um momento de confraternização e aprendizado de alguns dos produtos pratos base da culinária indígena, tais como amendoim, milho, mandioca, banana e macela. As receitas feitas com ingredientes de origem indígena são passadas por gerações, caracterizando pratos marcantes e presentes na nossa mesa e que sempre foram a base da alimentação dos povos originários. Trazer isso para a sala de aula foi de extrema importância para a preservação dessa cultura e sua valorização.

O objetivo deste trabalho foi demonstrar que a culinária brasileira teve uma grande influência dos alimentos que eram consumidos pelos indígenas antes mesmo da chegada dos colonizadores europeus e evidenciar que hábitos alimentares desses povos permaneceram inalterados com o passar do tempo. Mesmo que as crianças são pequenas, podem entender e respeitar as diferentes culturas e entendê-las como importantes para a composição dos hábitos culinários de suas famílias.

### 3.4.2 Oficina de Culinária Africana

Após isso, estudou-se a culinária africana. As crianças puderam compreender que os africanos e seus descendentes trouxeram uma contribuição muito grande para a gastronomia do Brasil e também de nosso município. A culinária afro-brasileira tem sua origem com a chegada dos negros escravizados à colônia. Os africanos escravizados tiveram que recriar seus quitutes com os ingredientes locais. Assim, na oficina de gastronomia afro, as crianças confeccionaram com a ajuda da professora um bolo de milho ou fubá, típico da culinária africana.

Figura 13 - Bolo de milho confeccionado com as crianças



Fonte: Acervo pessoal de Daffine Natalina Reck, 2022.

Figura 14 - Oficina de Culinária Africana, Bolo de Milho



Fonte: Acervo pessoal de Daffine Natalina Reck, 2022.

Os principais pratos de origem africana foram apresentados para as crianças, tais como o canjica e a feijoada. Entender que o município de Dona Francisca também tem contribuições dos povos africanos é romper preconceitos e manter viva a cultura destes.

Os pratos típicos que mais se destacam na Comunidade Quilombola Acácio Flores são a feijoada, o bolo de milho, a canjica com feijão, o chamado “beliscão”, conforme percebido durante a entrevista com o representante da comunidade.

### **3.4.3 Oficina de Culinária Alemã**

Também se trabalhou com a **gastronomia alemã**, onde as crianças de dois a cinco anos auxiliaram na produção da cuca. A gastronomia é uma das principais formas de divulgação da cultura e da história de um povo. Os hábitos culinários dos descendentes dos alemães foram trabalhados com as crianças, que os entenderam como herança deixada por esse povo.

Após apresentar aos alunos os principais elementos e produtos da culinária alemã, partiu-se para o preparo da cuca alemã, onde os pequenos puderam “colocar a mão na massa” e aprender na prática como se fabrica um alimento de origem alemã. Depois da produção, as crianças reuniram-se com as professoras e saborearam a cuca e a linguiça alemã.

Os pratos típicos que mais se destacam na culinária alemã são a cuca recheada, a linguiça cozida, a rosca de polvilho, a carne de porco, juntamente com a banha, entre outros.



Figura 15 - Confeção da Cuca Alemã



Fonte: Acervo pessoal de Daffine Natalina Reck, 2022.

Figura 16 - Mesa de degustação da Culinária Alemã: Cuca e linguiça cozida na água



Fonte: Acervo pessoal de Daffine Natalina Reck, 2022.

### 3.4.4 Oficina de Culinária Italiana

A **culinária italiana** também foi colocada em destaque, com a apresentação dos produtos e pratos de origem italiana e confecção da tradicional polenta, junto com as crianças e sua posterior degustação. Salienta-se que a polenta vai ser produzida com farinha de milho a partir dos europeus que quando chegam na América levam para a Europa o milho. Assim, no norte da Itália começam a produzir a polenta de farinha de milho substituindo a farinha de trigo e/ou aveia. Ou seja, a polenta, é uma mescla de uma cultura indígena da América Central com a europeia. Os pratos de origem italiana que mais se destacam são as massas, fortaia, salame, polenta (com as adaptações e miscigenações que a receita sofreu), entre outros.

Figura 17-Oficina de Culinária Italiana, polenta



Fonte: Acervo pessoal de Daffine Natalina Reck, 2022.

Figura 18-Degustação da polenta



Fonte: Acervo pessoal de Daffine Natalina Reck, 2022.

Ao se realizar oficinas culinárias com as crianças da Escola de Educação Infantil Dente de Leite Professora Ivani Lourdes Barchet Tessele, abordou-se a importância de se conhecer os elementos da alimentação das etnias que formaram o município de Dona Francisca e que estão presentes na vida de seus moradores até os dias atuais. Estes laboratórios ocorreram paralelamente à pesquisa das receitas nas comunidades e colaboraram para a prática da educação patrimonial.

A Educação Patrimonial tem um papel importante no processo de preservação e valorização da memória e das referências culturais, pois ela ultrapassa as usuais abordagens acerca da preservação do patrimônio. Suas ações educativas admitem construir conhecimentos a partir de um amplo diálogo entre o patrimônio e as pessoas, com o estabelecimento de relações efetivas de conhecimento e, por conseguinte, de preservação das suas memórias e das suas práticas culturais.

#### **4. AS FESTAS DAS COMUNIDADES FRANCISCANAS COMO ELEMENTOS DE SOCIABILIDADE, DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E PROMOÇÃO DA GASTRONOMIA LOCAL**

Este capítulo tem por objetivo estabelecer uma ligação entre a culinária local das comunidades franciscanas e sua culminância nas suas festas, as quais serão apresentadas de acordo com o período do ano em que ocorrem em cada localidade e seus cardápios típicos. As representações sociais nas festas das comunidades de Dona Francisca estão ancoradas na perspectiva territorial do desenvolvimento, nas dimensões culturais e identitárias e são singularidades fundamentais para a construção social do território, as quais sobrelevam valores subjetivos recíprocos, para além daqueles com sentido mercadológico e de consumo turístico. No decorrer da pesquisa, percebeu-se que a gastronomia do município encontra-se entrelaçada às festas das comunidades, sendo o principal atrativo destas.

Nas festas, os elementos étnico-culturais servem de motivação para atrair os visitantes e dar visibilidade ao território, geralmente aparecendo como parte das expressões culturais em torno da culinária típica local; nas relações afetivas e familiares entre ex-moradores da comunidade; nos encontros para o almoço festivo, repleto de fartura de alimentos e comidas típicas; nas ações de mutualidade e solidariedade entre os trabalhadores voluntários, bem como, nas expressões culturais de saudosismo do passado, religiosidade, de italianidade, de envolvimento social entre as comunidades, etc. (FROEHLICH; VENDRUSCOLO, 2012; VENDRUSCOLO, 2009; ZANINI, 2006).

A gastronomia é um elemento cultural que abrange culinária, bebidas, materiais de preparo da alimentação, seguindo hábitos identitários (ROSS; BECKER, 2011). Essas “práticas alimentares constituem o elemento identificador de uma cultura que permanece por mais tempo no imaginário” (VENDRUSCOLO, et. al. 2008, p. 3). Assim, a gastronomia “constitui-se em um importante veículo de divulgação, não somente da culinária, mas também de outros hábitos” culturais (ROSS; BECKER, 2011, p.37). Dessa forma, a culinária pode revelar muitas tradições de um território e as festas são manifestações de religiosidade, do prazer de comer, de sociabilidade e fortalecem os vínculos identitários e estimulam a coesão social no território e na comunidade onde são realizadas.

As representações sociais têm sentido comunitário e ligam-se com os valores subjetivos de solidariedade, entrega e ajuda mútua. Existe, nas festas, a obrigação de retribuir, no sentido da dádiva, como para a doação sem esperar algo em troca, em seu sentido recíproco. As práticas de reciprocidades são ancoradas nas interações subjetivas dos sujeitos, em meio às relações de parentesco, amizade e solidariedade que são objetivadas no momento em que revelaram pela linguagem, os elementos simbólicos da realidade experimentada no instante das interações. Assim, percebem-se elementos culturais presentes nas festas.

As comunidades organizam as festas e trabalham junto nas preparações culinárias e colaboram para o turismo do município, para a identidade territorial e desenvolvimento da Quarta Colônia como um todo.

Garcia (1999) aponta a ligação da gastronomia com a identidade regional, sendo a alimentação uma linguagem relacionada à cultura regional pelos costumes e comportamentos de um povo. Esse fato inclui suas preparações alimentares, pois o modo de cozinhar está ligado ao modo de vida de uma população. As festas das comunidades franciscanas, neste sentido, são manifestações de identidade, de costumes, de hábitos e de um modo de vida e apesar de conter elementos gastronômicos em comum, se diferem por características singulares, em relação à organização e cardápio.

Segundo Flandrin e Montanari (1996), as cozinhas de comidas típicas são elementos de valorização da cultura regional, de perpetuação da memória culinária das famílias e podem oferecer ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local. Pode-se dizer, então, que a Gastronomia Típica permite simbolizar uma cultura. Partindo-se deste pressuposto, pretende-se, ao valorizar a culinária das comunidades, contribuir para a preservação e valorização da gastronomia típica como um bem cultural de natureza imaterial. As festas são elementos de manifestação cultural e de valorização das comunidades em que ocorrem.

Existe uma forte ligação entre a culinária local das comunidades franciscanas e sua culminância nas suas festas. As representações sociais nas festas das comunidades de Dona Francisca estão ancoradas na perspectiva territorial do desenvolvimento, nas dimensões culturais e identitárias e são singularidades fundamentais para a construção social do território, as quais sobrelevam valores

subjetivos recíprocos, para além daqueles com sentido mercadológico e de consumo turístico.

A gastronomia e as festas configuraram-se como um dos elementos fundamentais para o fortalecimento e consolidação dos destinos turísticos. Elucidando essa afirmativa, Corner (2006, p.2) diz que “o turista sempre busca conhecer o sabor do lugar, e é a gastronomia que vai oferecer este sabor e revelar muito de uma cidade ou país” e Hall (2005) lembra que a identidade cultural está sempre em processo, sendo construída ao longo do tempo, através de processos inconscientes. Nesse sentido, a gastronomia das festas está relacionada à atratividade turística, pois fornece benefícios pessoais aos indivíduos que visitam um destino e como exposto nas considerações de Cavaco (1995) promove e divulga o turismo através do “boca-a-boca” que é produzido pelo turista quando retornar a sua cidade de origem, formando assim um conjunto de ganhos.

Para Fagliari (2005), a gastronomia enquanto produto turístico é uma forma de preservação da cultura de um povo, que tem a capacidade de ajudar a resgatar antigas tradições que estão prestes a desaparecer. Nas festas, a gastronomia tem lugar destaque e auxiliam a manter vivo o Patrimônio Imaterial do lugar e conferindo um status turístico às comunidades em que ocorrem, contribuindo também para sua geração de renda e para mantê-las vivas economicamente.

Nas festas atuais, os participantes são, na maioria, ex-moradores das comunidades e as doações de alimentos, o voluntariado, a ajuda mútua, a solidariedade e o sentimento de comunidade permanecem presentes e originários da própria vivência e tradição cultural da localidade desde o início da imigração. O alimento, a produção e a comida são elementos simbólicos do trabalho, da comunidade, das interações sociais e do patrimônio. As festas anunciam um emaranhado de sentimentos, experiências e condutas das comunidades. Esse conjunto de emoções e manifestações culturais e gastronômicas irá compor o patrimônio cultural imaterial destas festas e, conseqüentemente, da identidade do território.

A maior parte do envolvimento comunitário para a realização da festa ocorre em torno da arrecadação do alimento nas casas, no preparo das refeições, na organização do espaço para receber os visitantes, na forma de colocar os alimentos na mesa e de servi-los. A cultura alimentar das comunidades vai ser representada nos “cardápios de festa”, onde cada localidade possui suas especificidades e modos

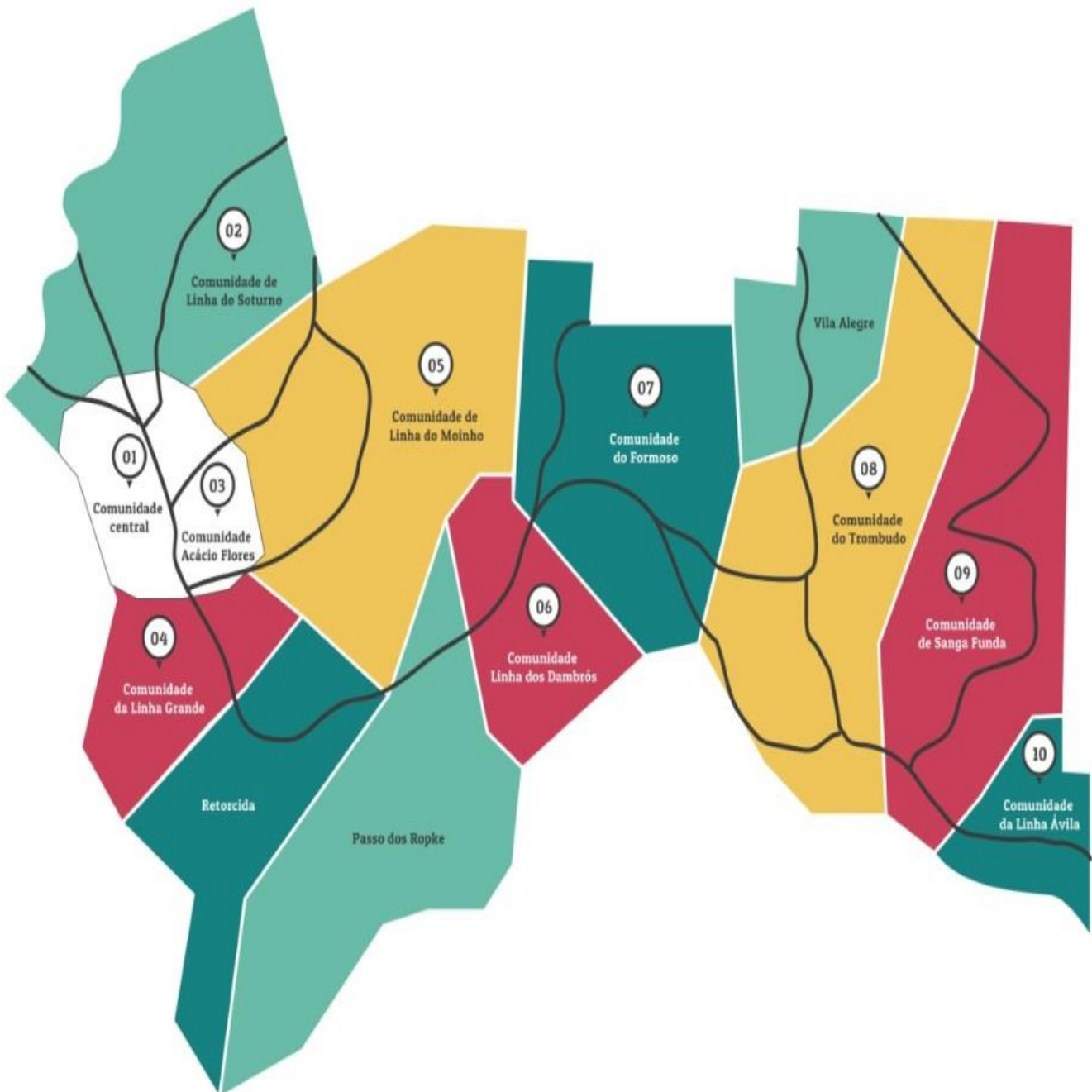
de fazer. O sentido da comida da festa usado neste estudo se aproxima da concepção de Damatta (1986), o qual identifica ser a comida um saber ritualizado, de apropriação e valorização do alimento, dotada de regras sagradas, comunhão e comensalidade e reveladora de identidades quando é escolhida sobre os demais alimentos.

Pode-se concluir que os participantes das festas, muitos estes ex-moradores, elegem o dia das festas para visitar familiares e amigos, conferindo à refeição um dos principais motivos para visitar a comunidade e encontrar a comida apetitosa e farta que recordava à casa da família e suas iguarias.

Os saberes representativos da gastronomia poderão elevar a identidade cultural de uma região. Através do patrimônio gastronômico também é possível favorecer a identificação, expor crenças, valores e costumes. A intenção de conhecer o patrimônio culinário da região visitada é um dos principais motivos para a escolha do destino (BOYNE ET AL., 2003). A gastronomia assume, assim, importância fundamental na promoção de produtos endógenos locais e regionais sustentáveis. Esse é um dos motivos de se defender a valorização gastronômica e das festas comunitárias enquanto recurso para geração de renda e turismo na Quarta Colônia.

A partir do exposto, colocam-se as principais festas de cada comunidade e épocas do ano em que ocorrem, lembrando que algumas das comunidades não estão realizando suas festas devido à desarticulação de suas diretorias.

Figura 19: Mapa Temático parte 1 Representação das Comunidades de Dona Francisca, numeradas e descrição períodos do ano em que ocorrem e seus respectivos cardápios típicos





01

**COMUNIDADE CENTRAL**

**FESTA DOS NAVEGANTES**  
Quando ocorre: Início de Fevereiro

Cardápio: Leitão assado, risoto, maionese, churrasco, pão de amendoim, saladas.

**FESTA DE SÃO JOSÉ**  
Quando ocorre: Março

Cardápio: Risoto, malonese, galeto, churrasco, pão de amendoim, saladas.

**FESTA ITALIANA DA SEMANA DO MUNICÍPIO**  
Quando ocorre: Meados de julho, em uma sexta-feira

Cardápio: Polenta, fortaia, arroz branco, queijo, salame, galeto.

**FESTA DOS BEATOS MÁRTIRES**  
Quando ocorre: Final de setembro

Cardápio: Risoto, malonese, galeto, churrasco, pão de amendoim, saladas.

02

**COMUNIDADE DE LINHA DO SOTURNO**

**FESTA DE SANTA RITA**  
Quando ocorre: Maio

Cardápio: Risoto, maionese, churrasco, cuca alemã, cuca italiana, saladas.

03

**COMUNIDADE ACÁCIO FLORES**

**FEIJOADA DA SEMANA DO MUNICÍPIO**  
Quando ocorre: Meados de julho

Cardápio: Feijoada, couve, laranja, farofa.

**ALMOÇO TÍPICO DA SEMANA FARROUPILHA**  
Quando ocorre: Setembro

Cardápio: Feijoada, couve com farofa e laranja, bolo de milho, mandioca, canjica com feijão.

04

**COMUNIDADE DE LINHA GRANDE**

**FESTA EM COMEMORAÇÃO À SEMANA FARROUPILHA**  
Quando ocorre: 20 de setembro

Cardápio: Carreteiro, saladas, pão.

**FESTA JUNINA**  
Quando ocorre: Meados de junho

Cardápio: Pipoca, quentão, cachorro quente, rapadura, tortas.

05

**COMUNIDADE DE LINHA DO MOINHO**

**FESTA EM HONRA A SANTA LUZIA**  
Quando ocorre: Julho

Cardápio: Churrasco, risoto, maionese, sopa de agnolini, massa caseira, salada verde, pão e cuca.

06

**COMUNIDADE LINHA DOS DAMBRÓS**

No momento, as festas estão desativadas.

07

**COMUNIDADE DO FORMOSO**

CATÓLICA

**FESTA EM HONRA AO SAGRADO CORAÇÃO DE JESUS**  
Quando ocorre: Primeiro domingo de junho

Cardápio: Sopa de massa, risoto, maionese, churrasco, galeto, cuca de italiano, bolachas de polvilho e outras.

**FESTA EM HONRA A IMACULADA CONCEIÇÃO**  
Quando ocorre: Segundo domingo de dezembro

Cardápio: Risoto, maionese, churrasco, galeto, cuca de italiano, bolachas de polvilho e outras.

EVANGÉLICA

**FESTA DA COLHEITA**  
Quando ocorre: Primeiro domingo de maio

Cardápio: Arroz com molho, massa caseira, linguiça cozida na água, churrasco de gado, pão de amendoim, sopa de galinha, maionese, sobremesas.

**FESTA ALEMÃ DA SEMANA DO MUNICÍPIO**  
Quando ocorre: Meados de julho, em uma quarta-feira

Cardápio: Arroz com molho, galeto, linguiça cozida na água, maionese, rosca de polvilho, pão de milho, pão de amendoim, cuca alemã, saladas e sobremesas.

08

**COMUNIDADE DO TROMBUDO**

CATÓLICA

**FESTA DE JANEIRO**  
Quando ocorre: Janeiro

Cardápio: Risoto, churrasco, galeto, maionese, cuca alemã e cuca italiana.

**FESTA DIA DAS MÃES**  
Quando ocorre: Maio

Cardápio: Risoto, galeto, sopa de agnolini, churrasco, maionese, cuca alemã e italiana, rosca, bolachas, sobremesas.

**FESTA DA SEMANA FARROUPILHA**  
Quando ocorre: Semana Farroupilha (Setembro)

Cardápio: Churrasco, galeto, risoto, maionese, pão.

EVANGÉLICA

**FESTA DE FEVEREIRO**  
Quando ocorre: Fevereiro

Cardápio: Lasanha, cuca alemã, arroz, maionese, churrasco, verduras e sobremesa.

**FESTA DA COLHEITA**  
Quando ocorre: Junho

Cardápio: Sopa de galinha, lasanha de frango, maionese, arroz, churrasco, cuca alemã, linguiça cozida na água.

**CAFÉ DA OASE**  
Quando ocorre: Agosto

Cardápio: Tortas, salgadinhos, chá, cuca, bolacha, rosca de polvilho.

09

**COMUNIDADE DE SANGA FUNDA**

No momento, as festas estão desativadas.

10

**COMUNIDADE DE LINHA ÁVILA**

No momento, as festas estão desativadas.

#### 4.1 Comunidade da Linha Grande

Festa em comemoração à Semana Farroupilha – 20 de setembro – Cardápio: Carreteiro, saladas, pão.

Festa Junina – meados de junho – Cardápio: Pipoca, nega maluca, pinhão, quentão, cachorro quente, rapadura, tortas.

Figura 20-Convite Festa Junina Comunidade da Linha Grande



Fonte: Acervo particular de Roselaine Segabinazzi, 2022.

#### 4.1.2 Comunidade Católica de Formoso

Festa em Honra ao Sagrado Coração de Jesus – Primeiro domingo de junho – Cardápio: Sopa de massa, risoto, maionese, churrasco, galetto, cuca de italiano, bolachas de polvilho e outras.

Festa em Honra a Nossa Senhora Imaculada Conceição - Primeiro ou segundo domingo de dezembro – Cardápio: Risoto, maionese, churrasco, galetto, carne de porco, cuca de italiano, bolachas de polvilho, buffet de sobremesas.

Figura 21 - Convite Festa em honra a Nossa Senhora Imaculada Conceição



Fonte: Acervo pessoal de Michele Missio, 2022.

#### 4.1.3 Comunidade Evangélica de Formoso

Festa da Colheita – primeiro domingo de maio – Cardápio: Arroz com molho, massa caseira, linguiça cozida na água, churrasco de gado, pão de amendoim, sopa de galinha, maionese, sobremesas.

Figura 22 - Convite para a Tradicional Festa da Colheita da Comunidade Evangélica do Formoso



Fonte: Acervo pessoal de Gilberto Prochnow, 2022.

Festa Alemã da Semana do Município – meados de Julho, em uma quarta-feira – Cardápio: Arroz com molho, galeto, linguiça cozida na água, maionese, rosca de polvilho, pão de milho, pão de amendoim, cuca alemã, saladas e sobremesas.

#### 4.1.4 Comunidade Católica de Trombudo

Festa de Janeiro – Janeiro – Cardápio: Risoto, churrasco, galeto, maionese<sup>10</sup>, cuca alemã e cuca italiana.

Festa dia das mães – Maio – Cardápio: Risoto, galeto, sopa de agnolini, churrasco, maionese, cuca alemã e italiana, rosca, bolachas, sobremesas.

Figura 193 - Convite almoço das mães Comunidade Católica do Trombudo



Fonte: Acervo particular de Daniele da Veiga, 2022.

Festa da Semana Farroupilha – Cardápio: Churrasco, galeto, risoto, maionese, pão.

<sup>10</sup> Destaca-se que a salada de batata tem influência Russa e do norte da Itália (Hungria).

#### 4.1.5 Comunidade Evangélica de Trombudo

Festa de Fevereiro – Fevereiro – Cardápio: Lasanha, cuca alemã, arroz, maionese, churrasco, verduras e sobremesa.

Festa da Colheita – junho – Cardápio: Sopa de galinha, lasanha de frango, maionese, arroz, churrasco, cuca alemã, linguiça cozida na água.

Figura 24 - Lasanhas da Comunidade Evangélica do Trombudo para a Festa da Colheita



Fonte: Acervo Particular de Sônia Neuenschwander.

Café da OASE – Agosto – Cardápio: Tortas, salgados, chá, cuca, bolacha, rosca de polvilho.

#### 4.1.6 Comunidade de Linha do Moinho

Festa em Honra a Santa Luzia – Julho - Cardápio: Churrasco, risoto, maionese, sopa de agnolini, massa caseira, salada verde, pão e cuca.

#### 4.1.7 Comunidade de Linha do Soturno

Festa de Santa Rita de Cássia – Maio – Cardápio: Risoto, maionese, churrasco, cuca alemã, cuca italiana, saladas.

Figura 25 - Imagem de Santa Rita de Cássia na Festa de Maio



Fonte: Acervo Particular de Ricardo Zimmer, 2022.

Figura 26 - Cucas da Festa de Santa Rita de Cássia



Fonte: Acervo Particular de Ricardo Zimmer, 2022.

#### **4.1.8 Comunidade Quilombola Acácio Flores**

Feijoada da Semana do Município – Meados de Julho – Cardápio: Feijoada, couve, laranja e farofa.

Figura 27 - Convite Feijoada Comunidade Quilombola



Fonte: Acervo pessoal de Jocelaine Fagundes, 2021.

Almoço típico da semana farroupilha. Setembro. Cardápio: feijoada, couve com farofa e laranja, bolo de milho, mandioca, canjica com feijão

#### 4.1.9 Comunidade Central

Festa dos Navegantes – Início de Fevereiro - Cardápio: Leitão assado, risoto, maionese, churrasco, pão de amendoim, saladas.

Festa de São José – Março – Cardápio: Risoto, maionese, galetto, churrasco, pão de amendoim, saladas.

Festa Italiana da Semana do município – Meados de Julho, em uma sexta-feira – Cardápio: Polenta, fortaia, arroz branco, queijo, salame, galetto.

Festa dos Beatos Mártires – Final de setembro - Cardápio: Risoto, maionese, galetto, churrasco, pão de amendoim, saladas.



Figura 28 - Imagem dos Beatos Mártires em festa de Setembro



Fonte: Acervo Particular de Ricardo Zimmer, 2022.

Apresentaram-se, dessa forma, no presente capítulo, as principais festas das Comunidades Franciscanas. Estas são representações da sociabilidade da população local e são extremamente importantes para o desenvolvimento do território, sua manutenção econômica e geração de renda. Nas festas, a gastronomia atua como atrativo principal e movimentam a agenda de eventos de Dona Francisca, atraindo não só o público local, mas de toda a Quarta Colônia.

De modo geral, as festas constituem importantes rituais, sobretudo para as comunidades, como as festas religiosas e juninas (RODRIGUES, 2008). Esses rituais envolvem grandes preparações, trabalho voluntário dos representantes das comunidades, abundância de comida, fartura e são carregadas de fé, devoção e envolvimento. As festas representam um momento de grande importância social da vida coletiva da comunidade e nelas as preparações culinárias ocupam papel de destaque e chamamento dos participantes. As festividades são manifestações culturais que contribuem para a afirmação da identidade cultural e são passíveis de serem registradas como patrimônio imaterial, assim como suas manifestações gastronômicas.

Após este panorama geral das Festas e sua relação com a gastronomia, irá se apresentar a tipicidade gastronômica das comunidades franciscanas, com seus pratos e produtos considerados típicos por sua população e análise das entrevistas.

## **5. TIPICIDADE GASTRONÔMICA DAS COMUNIDADES DE DONA FRANCISCA EM DESTAQUE: PRATOS E PRODUTOS DE REINVIDICAÇÃO IDENTITÁRIA**

Este capítulo realiza a apreciação da tipicidade gastronômica das comunidades de Dona Francisca, colocando os pratos e produtos de reivindicação identitárias. Aqui, a análise das entrevistas é colocada em evidência, destacando-se a gastronomia franciscana e a colocando como passível de desenvolvimento territorial e geração de renda, a partir das comunidades franciscanas.

Este item abordará os pratos típicos de cada comunidade de Dona Francisca, conforme levantamento realizado em entrevistas e também trará respostas às perguntas investigativas deste trabalho. Além disso, uma contextualização histórica de cada comunidade será colocada a fim de localizar o leitor.

Brillat-Savarin (1995) ressalta que a gastronomia está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais em que as pessoas se desenvolvem, ou seja, sua identidade. Além dessa representatividade, a gastronomia sempre será proporcionadora de prazeres não somente palatais, mas também acrescentando ao homem conhecimentos culturais e, conseqüentemente o status social e a capacidade de convivência e relacionamento com a sociedade (BRILLAT SAVARIN, 1995, p. 58).

Assim, a Gastronomia Típica e tudo a ela relacionado, são percebidas como um marcador étnico, aquele que identifica uma localidade e é resultante da aliança cultural de formação, colonização ou da própria evolução. São cozinhas que perpetuam a influência da cultura gastronômica na vida social e nos costumes. E estão associadas a povos em particular, constituindo aspectos da identidade e sendo a chave simbólica dos costumes (FREITAS, 1997).

A memória experimentada através de um alimento configura a identidade e a identificação de grupos sociais. O envolvimento de todo o processo desde a origem das matérias primas, modos de produzir, armazenar e consumir une o passado ao futuro. Diante dessa perspectiva, a gastronomia está extremamente ligada à cultura, memória e identidade dos grupos e, neste caso, das comunidades.

A tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas contribuem para a formação das culturas regionais. Observa-se uma tendência da sociedade à valorização patrimonial de sua cozinha, bem como o

resgate da culinária tradicional em várias partes do mundo, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais (BELUZZO, 2004, p. 242).

Dentro deste tema, Lody (2004, p. 150) e Canesqui (2005, p. 36), enfatizam que comer é antes de tudo um ato simbólico, tradutor de sinais, de reconhecimentos formais, de cores, de texturas, de temperaturas, entre outros. Consiste num ato que une memória, desejo, fome, significado, sociabilidade e ritualidade.

Para Menasche (2018), a culinária pode ser considerada uma das mais elaboradas e sofisticadas práticas de sobrevivência humana, ao traduzir a identidade de grupos sociais, suas representações e seus valores. A autora destaca que a cozinha popular é criada a partir de um processo histórico que articula elementos culturais e geracionais referenciados na tradição, além de incluir constantes reconstruções e recriações, de modo a não se tornar algo cristalizado e imutável.

A culinária, quando relacionada ao turismo cultural, pode ser difundida como identidade de um povo, uma vez que, por meio dela, se conhecem os costumes e o modo de vida das pessoas de determinada comunidade. Nesse sentido, a culinária tradicional revela os saberes e as técnicas, entre outros fatores que formam a cultura regional (SANTOS et al., 2018).

Para o antropólogo Roberto Damatta (2001), “comida” é, para além das substâncias nutritivas, o modo de fazer e, ao mesmo tempo, o estilo de alimentar-se. Para ele o jeito de comer define quem o deglute. Em outras palavras, esse processo maior que envolve a comida está imerso em bases culturais. Isso também ocorre nas comunidades em que se dá este estudo.

## 5.1 AS ENTREVISTAS COMO FONTE HISTÓRICA E REPRESENTATIVIDADE DAS COMUNIDADES DO MUNICÍPIO

### 5.1.1 Comunidade de Linha Grande

A história de Linha Grande tem a origem em meados de 1882, com a vinda da família do senhor Manoel José Gonçalves Mostardeiro que contratou um agrimensor para demarcação da fazenda, transformando em lotes colônias, solicitando a presença do casal proprietário para prestigiar o acontecimento e foi convidada a senhora Francisca Pereira Gonçalves Mostardeiro para fixar o “Marco Pião”, no local

escolhido, localizando-se este no centro do portão do cemitério, denominado de Linha Dona Francisca.

A linha, que partia deste marco, seguia em direção a encosta da Serra Geral, deixando à direita o morro Santo Antônio. Com a crescente povoação dos colonos, as demarcações dos lotes a vila foi denominada Dona Francisca. E os colonos que residiam nesta grande reta deram o nome de Linha Grande.

“Grande” - extensão em comprimento e reta. “Linha” - demarcação do loteamento.

Na administração do Ex-prefeito Mauri Moisés Tessele Mezzomo, o projeto de ampliação e pavimentação da estrada da Linha Grande é transformada em uma avenida. Em homenagem ao Ex-prefeito, In memoriam, Nereu Antônio Cassol, natural desta Linha, é denominada Avenida: Nereu Antônio Cassol e Comunidade de Linha Grande. (MARIN, 2022).

Figura 29 - Sede da Comunidade de Linha Grande



Fonte: Acervo Pessoal de Daffine Reck, 2022.

A entrevistada representante Roselaine Rampelotto Segabinazzi, casada, dois filhos, moradora da Linha Grande, abordou sobre os hábitos culinários e receitas que são testemunhos de um legado gastronômico dos antepassados.

Roselaine salientou duas principais festas da comunidade: Festa em comemoração à Semana Farroupilha, 20 de setembro, com cardápio de carreteiro, saladas, pão; Festa junina, que ocorre em meados de junho, com cardápio de pipoca, pinhão, nega maluca, quentão, cachorro quente, rapadura, tortas. Além

dessas duas principais festas, outras ocorrem esporadicamente, à medida que a comunidade vê necessidade e nestas, o risoto é o prato principal.

Roselaine coloca que a tradição do voluntariado, de realização de festas e pratos típicos vem sendo passada através das gerações e ainda encontra-se viva nos dias atuais, sendo transmitida aos jovens. Atualmente, Rose e outros membros da diretoria da comunidade conduzem aos filhos e netos o conhecimento gastronômico e as técnicas culinárias que adquiriram com seus pais e avós.

A entrevistada fala sobre a produção do risoto na comunidade, considerado típico. Ela conta que quem começou a fazer o prato e quem ficava sempre responsável por ele era um antigo morador, Lélío, que hoje mora na cidade de Torres. Com a ida dele de Dona Francisca, Roselaine precisou aprender a receita e hoje é ela, com a ajuda de outros voluntários, quem prepara. Rose diz que o risoto da Linha Grande é diferente das outras comunidades e que para seu acompanhamento são necessárias as cucas alemãs, também produzidas na comunidade. Segundo ela, a mistura gastronômica italiana e alemã é o que dá ao sabor da comida da Linha Grande.

Figura 30 - Cucas alemãs assadas em fornos de tijolos



Fonte: Acervo particular de Roselaine Segabinazzi, 2022.

Figura 20 - Cucas alemãs produzidas por Roselaine Segabinazzi



Fonte: Acervo particular de Roselaine Segabinazzi, 2022.

Para se fazer o risoto para dez pessoas, Roselaine diz que usa uma galinha caipira e um prato de arroz. Ela fritou bem a cebola e depois coloca o frango, deixando também fritar bastante. Um caldo é feito com os pés, costelas e ossos, através de uma longa fervura. Este caldo é colocado no arroz, para dar um sabor diferenciado. No final, usa-se tempero verde e queijo ralado. Rose diz que se a cebola atingir o ponto considerado adequado, não é preciso nem inserir o tomate no risoto. A panela de ferro também é essencial para que o risoto saia com o sabor esperado. Rose diz que se for feito no fogão a gás ou com paus de lenha, o tempo de cozimento é diferenciado. A “forma de cozinhar” é o grande diferencial, na opinião dela e isso é que deve ser transmitido para as novas gerações.

A responsável pela localidade também conta que, diferentemente das outras comunidades, na Linha Grande, atualmente, são os homens que estão seguindo a tradição e a liderança da diretoria. As mulheres ajudam, mas fica a cargo dos homens a iniciativa e o fazer, no caso das gerações mais jovens. Rose diz que se preocupa com a identidade da comunidade, na medida em que as gerações mais novas vão dando menos importância às técnicas do saber fazer aprendidas ao longo dos anos e que o “mandar fazer” muitas vezes se configura como uma alternativa mais fácil.

A geração de renda da Comunidade de Linha Grande se dá pela realização da Festa Junina, do almoço típico gaúcho, da realização de venda de risoto e dos

jogos de futsal que ocorrem no ginásio local. É através disso que a mesma se mantém economicamente. O CNPJ está ativo e em dia com a prestação de contas anual. Rose afirma que a pandemia foi bastante negativa para a Linha Grande, assim como para todas as outras comunidades, já que os eventos, essenciais para a manutenção destas, não puderam ser realizados.

A realização do carreteiro, outro prato considerado típico e que foi inserido no caderno de receitas, se dá como parte do cardápio de 20 de Setembro na comunidade. Este é feito pelos homens da diretoria, também o churrasco que é bem importante nesta data, onde a comunidade recebe vários visitantes dispostos a saborear o almoço típico e a socializar, conversar, contar causos e relembrar os bons tempos do passado.

Figura 32 - Homens da Comunidade da Linha Grande preparando a carne para assar no dia 20 de Setembro



Fonte: Acervo pessoal de Ricardo Zimmer, 2022.

A entrevistada diz que para que se haja a manutenção desta tradição culinária, é preciso conscientizar a população mais jovem, inventariar o modo de fazer dos pratos, para que elementos cruciais não se percam com o tempo e tornar cada vez mais conhecidas as receitas típicas da comunidade. A diretoria deve ser forte, com mais membros, pessoas comprometidas com o patrimônio da localidade em que nasceram, cresceram e que levam no coração com saudosismo. Assim, o “risoto do Vó Lélío”, será aprendido por outras pessoas que levarão seu legado para as próximas gerações.



### 5.1.2 Comunidade de Cerro dos Dambrós

Esta comunidade é assim nomeada, pois era o sobrenome das famílias que residiam neste cerro. Sua festa tradicional é em honra a Nossa Senhora da Saúde, padroeira. Hoje, a comunidade ainda realiza missas, no entanto, o salão está desativado por conta da estrutura que precisa ser reformada. Além disso, a diretoria precisa ser reativada com pessoas atuantes e preocupadas com o local. Suas receitas são famosas por todo o território de Dona Francisca.

Figura 33 - Sede da Comunidade de Cerro dos Dambrós



Fonte: Acervo Pessoal de Daffine Reck, 2022.

A entrevistada representante Neusa Martinazzo Rubert, casada, dois filhos, moradora de Cerro dos Dambrós abordou sobre a situação atual da sua comunidade e falou sobre a produção culinária de sua família. Neusa é agricultora e também fabrica vários produtos típicos para comercialização e complemento de sua renda principal.

Neusa coloca que as festas na Comunidade de Cerro dos Dambrós não estão sendo realizadas, devido à desarticulação da diretoria e más condições da estrutura do salão onde elas aconteciam. Muitas pessoas envelheceram e os jovens não se sentem motivados a continuarem a liderança dos eventos, segundo ela. As missas na Igreja continuam acontecendo, porém, o prédio onde as festas ocorriam precisa de reformas para que os visitantes possam ter a devida segurança.

A entrevistada possui papel de liderança na comunidade em que mora, conciliando as atividades agrícolas com a fabricação e comercialização de vários produtos coloniais tais como geleias, mandolates, bolachas, pães, vidros de conservas, melado, açúcar mascavo, cucas e rapaduras. Estes produtos identificam a comunidade em que Neusa mora, por serem únicos e apresentarem elementos de singularidade.

A proprietária dos “produtos Rubert” coloca que as principais festas que eram realizadas em sua comunidade eram a das mães, em maio e a de Nossa Senhora da Saúde, em novembro, ambas com cardápio principal de risoto, maionese, churrasco e cucas. Neusa diz que para que os eventos voltem a ser realizados na comunidade, é preciso haver envolvimento dos moradores locais, além de incentivo das secretarias de cultura e de obras do município, no sentido de movimentar a criação de nova diretoria e também de se realizar a reforma do prédio sede da localidade.

Neusa compartilhou duas receitas que ela considera diferenciadas da comunidade e dignas de estarem no caderno: mandolate e geleia de tacho. A entrevistada diz que ensina esses e outros pratos típicos a seus filhos, moradores e a todos que se interessarem pelas formas de preparo destes. Ela acredita que para que o patrimônio gastronômico não se perca com o passar do tempo, ele deva ser compartilhado e conhecido por um grande número de pessoas, que compreendam o saber fazer e os rituais de preparação destes produtos que são singulares no território de Dona Francisca e da Quarta Colônia.

Figura 214 - Logotipo dos Produtos Coloniais Rubert



Fonte: Acervo pessoal de Neusa Rubert, 2022.

Figura 35 - Geleia de Tacho produzida por Neusa Rubert na comunidade de Cerro dos Dambrós



Fonte: Acervo pessoal de Neusa Rubert, 2022.

Figura 36 - Açúcar mascavo produzido por Neusa Rubert na comunidade de Cerro dos Dambrós



Fonte: Acervo pessoal de Neusa Rubert, 2022.

### 5.1.3 Comunidade do Formoso

Formoso está localizado no interior do município, zona rural e, segundo consta nos registros, a Comunidade Formosa, foi fundada 25 de julho de 1885. Leva este nome por ser considerada uma planície linda e formosa. Conta com a comunidade evangélica e católica, que formam um emaranhado de tradições de origem alemãs e italianas, que juntas enriquecem a comunidade e a tornam muito importante em Dona Francisca, também por sua gastronomia e belezas naturais. (MARIN, 2022).

#### 5.1.4 Comunidade Católica de Formoso

A entrevistada representante Michele Missio, solteira, sem filhos, trabalha na cidade durante a semana e nos finais de semana reside com os pais em Formoso, monitora de educação infantil, abordou sobre as festas de sua comunidade e as suas principais produções gastronômicas.

As festas da Comunidade Católica do Formoso são: Festa em Honra ao Sagrado Coração de Jesus, a qual ocorre no primeiro domingo de junho, com o cardápio de sopa de massa, risoto, maionese, churrasco, galeto, cuca de italiano, bolachas de polvilho e outras e a Festa em Honra a Imaculada Conceição, realizada no primeiro ou segundo domingo de dezembro, com o menu risoto, maionese, churrasco, galeto, cuca de italiano, bolachas de polvilho e outras.

Figura 37 - Decoração de Festa em Honra ao Sagrado Coração de Jesus de 2019



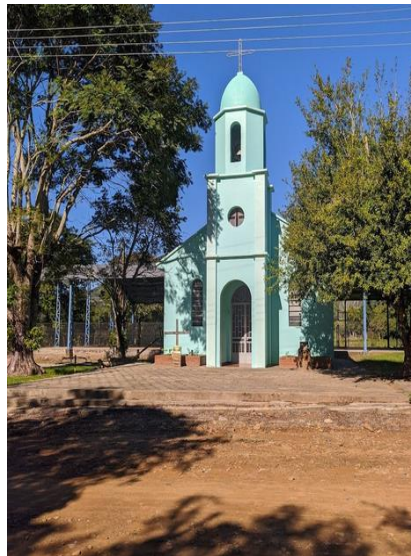
Fonte: Acervo pessoal Michele Missio, 2019.

Michele diz que as pessoas produzem os pratos típicos de acordo com seus costumes e os pais passam para os filhos. Nas festas o cardápio é tradicional e dificilmente é modificado, as formas de fazer permanecem as mesmas com o passar do tempo, para que elementos básicos e o sabor não se percam. Michele conta que as pessoas com mais experiência, geralmente as mais velhas da comunidade, ficam na parte da coordenação e execução, e os mais novos atuam como auxiliares e aprendizes. As pessoas mais antigas ensinam costumes e tradições aos mais novos através das produções culinárias e formas de organizar uma festa típica.

Ela diz que os produtos são feitos de forma artesanal e que é comercializado o excedente das festas. Ela acredita que para melhor preservar as receitas e deixá-las de legado para as futuras gerações é preciso inventariar essas produções e divulgá-las para mais pessoas, a fim de que memórias não sejam perdidas, assim como os modos de fazer e preparar os alimentos. A base econômica da localidade, a forma como ela se mantém, está na realização das festas, segundo Michele. A renda que é arrecadada e que faz a comunidade viver está na venda dos almoços e produtos típicos.

Assim, além da socialização que as festas trazem, além dos rituais de comer, além da transmissão desse legado gastronômico, o patrimônio alimentício atua, na localidade Católica do Formoso, como mantenedor econômico.

Figura 38 - Sede da Comunidade Católica do Formoso



Fonte: Acervo pessoal Daffine Reck, 2022.

Na semana que antecede as festas, o grupo fica bastante atarefado. O Salão é limpo e organizado, as mesas são preparadas, assim como a decoração. É preciso receber os visitantes com muita hospitalidade e comida farta. Para o livro de receitas, Michele compartilhou a sopa de massa e a bolacha de polvilho, que estão presentes não só nas festas, mas também no cotidiano dos moradores da Comunidade Católica de Formoso.

A entrevistada destaca que as festas têm cunho religioso, pois os habitantes são muito devotos e utilizam o momento festivo também para agradecer a saúde e a colheita farta.

Figura 22 - Salão preparado para festa em Honra ao Sagrado Coração de Jesus de 2019



Fonte: Acervo pessoal Michele Missio, 2019.

### 5.1.5 Comunidade Evangélica de Formoso

A representante da Comunidade Evangélica de Formoso Roseli Roselaine Pretzel Prochnow, casada, dois filhos, agricultora e vendedora de produtos coloniais, moradora de Trombudo, concedeu entrevista acerca das festas da Comunidade Evangélica do Formoso, das produções gastronômicas principais, valorização das tradições e preservação das receitas.

As festas dessa comunidade são, segundo Roseli: Festa da Colheita, que acontece no primeiro domingo de maio, onde é servido arroz com molho, massa caseira, linguiça cozida na água, churrasco de gado, pão de amendoim, sopa de galinha, maionese e sobremesas e Festa Alemã da Semana do Município, realizada em meados de Julho, em uma quarta-feira à noite, com cardápio arroz com molho, galetto, linguiça cozida na água, maionese, rosca de polvilho, pão de milho, pão de amendoim, cuca alemã, saladas e sobremesas.

Figura 23 - Sede da Comunidade Evangélica do Formoso



Fonte: Acervo pessoal Daffine Reck, 2022

De acordo com Roseli, existe todo um preparo que antecede a realização das festas, pois praticamente todos os alimentos ofertados são produzidos na localidade. As linguiças, por exemplo, são confeccionadas na comunidade, com a ajuda dos membros da diretoria e de outros voluntários. Após a “carneação” do gado e do porco, a carne é moída e são utilizadas 30% de carne de gado e 70% de carne de porco, com alho, sal e um pouco de salitre.

É preciso produzir tudo na comunidade, pois as pessoas procuram o sabor do interior nas festas e este deve ser conservado através das gerações, como já vem sendo feito. Os cardápios devem seguir os rituais de preparação, pois as pessoas vêm até a comunidade para saborear o cardápio típico alemão. As festas fazem com que a comunidade se mantenha financeiramente.

A entrevistada diz que embora exista um esforço grande das pessoas mais velhas em incentivar as mais jovens em continuar desenvolvendo a tradição e a valorização das antigas tradições, permanece um movimento, em Dona Francisca, dos jovens, depois de concluírem o ensino médio, de saírem do município em busca de emprego e melhores condições de vida. Para ela, a agricultura passa por um momento difícil, onde os insumos estão cada vez mais caros e para quem possui pequenas propriedades, o trabalho árduo da lavoura não vale mais a pena, ou seja, não gera mais lucros. Assim, os jovens, morando em outras cidades, voltam para o interior apenas esporadicamente, o que torna difícil transmitir a tradição do produzir e servir na comunidade.

Isso causa certa preocupação, no entender de Roseli, pois todo o conhecimento adquirido e mantido até os dias atuais pode ser perdido, caso não

haja ninguém que se interesse em permanecer na comunidade e continuar o legado. Ela acredita que políticas que incentivem os jovens a ficar no interior e ter uma vida estável possam ser a solução. No entender dela, política, economia, gastronomia e desenvolvimento territorial caminham lado a lado. É preciso ter as pessoas que fazem, que arquitetam os saberes e sabores e não só as que consomem.

Figura 41 - Linguiças produzidas na Comunidade Evangélica do Formoso



Fonte: Acervo pessoal Daffine Reck, 2022

As festas atraem muitos visitantes e a comida de sabor alemão é bastante elogiada na Comunidade Evangélica do Formoso. Pessoas de toda a região visitam a localidade nestes dias e saem muito satisfeitas, de acordo com Roseli. Para ela a gastronomia é indubitavelmente um patrimônio digno de preservação e valorização.

Roseli diz que parte dos ganhos econômicos da Comunidade precisam ser oferecidos à paróquia central da cidade.



Figura 42 - Cucas produzidas na Comunidade Evangélica do Formoso



Fonte: Acervo pessoal Roseli Prochnow, 2022.

### 5.1.6 Comunidade do Trombudo

Dá se o nome devido ao fato de a entrada da comunidade, tanto pela estrada quanto pelo arroio fazerem o formato de uma tromba. (PADOIN ET AL 2021.)

### 5.1.7 Comunidade Católica de Trombudo

A entrevistada representante Daniele da Veiga, casada, um filho, moradora de Trombudo, monitora de educação infantil e agricultora, compartilhou receitas e falou sobre sua comunidade.

Daniele salientou as festas principais de sua comunidade: Festa de Janeiro, com risoto, churrasco, galeto, maionese, cuca alemã e cuca italiana; Festa dia das mães, em maio, com o cardápio de risoto, galeto, sopa de agnolini, churrasco, maionese, cuca alemã e italiana, rosca, bolachas e sobremesas e Festa da Semana Farroupilha, em setembro, com churrasco, galeto, risoto, maionese e pão.

Figura 24 - Sede da Comunidade Católica do Trombudo



Fonte: Acervo pessoal Daffine Reck, 2022.

Daniele descreve o processo de preparo do risoto, que segundo ela, é único em Dona Francisca e que precisa ser começado no caldo para ser o legítimo risoto italiano. Daniele diz que a comunidade utiliza de toda a galinha, se não no risoto, para o preparo do caldo que deve ser adicionado ao arroz. O queijo adicionado ao final da receita, também necessita ser colonial. A cebolinha verde também precisa fazer parte da composição do prato. Dezesseis galinhas são suficientes para se fazer o risoto para 300 pessoas, diz Daniele.

Na comunidade Católica do Trombudo, os costumes alemães e italianos se agregam e se misturam. O preparo da cuca alemã, indispensável nas festas, é um exemplo disso. Elas são produzidas com morango, melancia de porco, ananás, pêssego, uva e chocolate. Além disso, alguns membros da Comunidade Evangélica de Trombudo também auxiliam na realização dos eventos.

O churrasco é preparado apenas com sal e fogo, já o galetto é devidamente temperado. As batatas da maionese já começam a ser cozidas cedo da manhã, para depois ser adicionado a elas o creme com ovos crus e cozidos, um pouco de cebola e azeite. O cardápio das sobremesas é vasto: Chico balanceado, sagu, pudim, tortas, mousses, sopa de pêssego, arroz doce...

As crianças pequenas fazem parte do cenário de preparação dos pratos para a festa. Existe uma preocupação muito grande em transmitir para as gerações mais novas os conhecimentos culinários, de forma a conservá-los e mantê-los vivos na comunidade.

Diferentemente da Comunidade Evangélica do Formoso, na Comunidade Católica do Trombudo, pode-se notar maior envolvimento dos jovens e crianças no

preparo dos pratos e na sua presença no salão da comunidade nos preparos das festas. A Comunidade do Trombudo é muito participativa.

Figura 44 - Risoto produzido na Comunidade Católica do Trombudo



Fonte: Acervo pessoal Ricardo Zimmer, 2022

Figura 25 -Galinhas caipiras para a produção do risoto na Comunidade Católica do Trombudo



Fonte: Acervo pessoal Ricardo Zimmer, 2022.

Daniele coloca que as festas são essenciais para que a comunidade se mantenha financeiramente e que elas produzem um bom lucro, já que pouca coisa é comprada de fora. Os moradores doam a maior parte dos ingredientes para a composição dos pratos, cada um doa o que tem em sua propriedade e desta forma, os lucros são maiores. Este ano de 2022, foi bem proveitoso no entender de

Daniele, pois a pandemia tinha sido bem prejudicial à comunidade e voltar com os eventos fazia-se necessário. No entender dela, as comunidades vivem e sobrevivem através da realização das festividades.

A entrevistada diz que na sua localidade, existe uma cultura forte de valorização das antigas tradições e costumes e que as festas e o compartilhamento de receitas típicas da região são importantes instrumentos de visibilidade e promoção do patrimônio alimentício e cultural. Na opinião dela, os visitantes vêm para a comunidade não só para comer, mas para estreitar vínculos sociais, conversar, dançar e também comprar os produtos típicos.

### 5.1.8 Comunidade Evangélica de Trombudo

A representante Sônia Neuenschwander, casada, dois filhos, moradora do Trombudo, agricultora, aborda suas experiências na Comunidade Evangélica de Trombudo. Sônia aborda as principais festas da Comunidade: Festa de Fevereiro, com lasanha, cuca alemã, arroz, maionese, churrasco, verduras e sobremesa; Festa da Colheita, que acontece em junho, com cardápio de sopa de galinha, lasanha de frango, maionese, arroz, churrasco, cuca alemã, linguiça cozida na água e Café da OASE, o qual ocorre em agosto, com tortas, salgados, chá, cuca, bolacha, rosca de polvilho.

Figura 46 - Salão da Comunidade Evangélica do Trombudo preparado para dia de Festa



Fonte: Acervo pessoal Daffine Reck, 2022.

A entrevistada diz que, na Comunidade Evangélica de Trombudo, ainda que tenham acontecido incorporações de outras culinárias, os pratos são de origem alemã, o que pode ser observado nas cucas, linguiça cozida e rosca de polvilho, tal qual ocorre na Comunidade Evangélica do Formoso e na Linha Ávila, segundo ela.

O trabalho para as festas é bastante árduo e é voluntário. Segundo Sônia, as pessoas doam para que os pratos típicos sejam produzidos e para que o andamento das festividades seja o melhor possível. Na semana que antecede o dia de festa, os membros da diretoria, em especial as mulheres, se reúnem para produzir as delícias gastronômicas. O trabalho é artesanal, manual, regado a boas conversas, socialização e troca de conhecimentos. Desde a preparação dos alimentos até o arrumar do salão para receber os visitantes, o que se dá é um ritual de afazeres.

Figura 26 - Salão da Comunidade Evangélica do Trombudo preparado para dia de Festa



Fonte: Acervo pessoal de Sônia Neuenschwander, 2022.

As lasanhas de frango são produções gastronômicas diferenciais nas festas da Comunidade Evangélica do Trombudo, pois não estão no cardápio das outras localidades. Sônia diz que elas são feitas por mulheres da diretoria na própria comunidade. O queijo usado é o colonial, também produzido na comunidade.

Figura 48 - Lasanhas de frango da Comunidade Evangélica de Trombudo



Fonte: Acervo pessoal de Sônia Neuenschwander, 2022.

Produtos também são confeccionados para a venda nas festas, tais como cuca, rosca de polvilho e uma diversidade de bolachas.

Sônia destaca que muitas pessoas da Comunidade Católica ajudam na preparação dos produtos e festas, a maior parte mulheres. Ela diz que a juventude quase não participa dos eventos da Igreja, o que torna bastante difícil a motivação para que sigam no comando das atividades relacionadas à comunidade. Não obstante, existe, na localidade, a preocupação do conjunto de características singulares do território e, em especial da gastronomia, de serem compartilhados e preservados.

A entrevistada também coloca que vende produtos coloniais tais como banha de porco, mel (possui produção de abelhas) e queijo. Sônia acompanha o projeto geoparque e é favorável à conservação da cultura e herança geopatrimonial de Dona Francisca e da Quarta Colônia.

### 5.1.9 Comunidade de Linha Ávila

Linha Ávila foi colonizada pelos Imigrantes Alemães, no século XIX, em meados de 1885, onde instalaram suas residências às margens esquerdas do Rio Jacuí, sendo a maioria agricultores, que formaram uma pequena vila para cultivar seus produtos e fixar residência.

As principais contribuições destes imigrantes foram a ênfase na educação, na música, na valorização da cultura, a gastronomia e as práticas religiosas, que passaram a ser constantes entre estes imigrantes e seus descendentes. Hoje, suas manifestações e tradições permanecem vivas.

As procedências da origem do nome "Linha Ávila" passam por duas explicações: Ou por significar um pequeno vilarejo, onde Linha significa lote e Ávila, pequeno vilarejo ou por haver uma linha de casas em sequência e pelo sobrenome dos mais antigo morador ser Ávila. (MARIN, 2022).

Figura 49 - Sede da Comunidade de Linha Ávila



Fonte: Acervo pessoal Daffine Reck, 2022.

A entrevistada representante Cristiana Henning, união estável, um filho, agricultora e cozinheira, moradora da Linha Ávila coloca a situação atual de sua comunidade e compartilha receitas típicas. Cristiana coloca que a comunidade encontra-se sem diretoria e por isso, não realiza festas, no momento atual. Os eventos que acontecem são esportivos e giram em torno do futsal no ginásio da comunidade. A entrevistada acredita que membros da comunidade precisam ser conscientizados acerca da importância de se manter uma diretora atuante e com

papel decisivo nos eventos comunitários, para que ocorram ganhos econômicos, desenvolvimento do turismo e socialização.

Para o caderno de receitas, Cristiana destacou como fundamentais a cuca de nata e a cueca virada, produções típicas alemãs, já que a Comunidade da Linha Ávila foi colonizada por imigrantes desta etnia.

Cristiana é uma figura atuante na comunidade em que mora. Também agricultora, a entrevistada possui um restaurante onde serve almoços para a população local. Nos dias de semana prepara carne de panela, bolo frito, verduras, arroz, feijão, saladas. Já no sábado e domingo as preparações são mais sofisticadas, tais como churrasco, massas e galeto. Além das comidas do restaurante, também confecciona pães, pizzas, cucas, mini-hambúrgueres, bolachas, cuca de nata, cueca virada, entre outros, que levam o nome da comunidade de Linha Ávila por todo o município de Dona Francisca e arredores.

Figura 27 - Cuca de Nata produzida na Comunidade de Linha Ávila



Fonte: Acervo pessoal de Cristiana Henning, 2022.



Figura 51 - Produções gastronômicas de Cristiana Henning



Fonte: Acervo pessoal de Cristiana Henning, 2022.

### 5.1.10 Comunidade de Sanga Funda

Esta comunidade ficou conhecida por esse nome por existir no local uma sanga funda, considerada pelos moradores como perigosa. A sanga fazia a divisão de dois cerros. Até hoje o local é de mata fechada e de estradas estreitas. (PADOIN ET AL 2021)

A entrevistada representante Graciele Mariano, casada, um filho, agricultora, moradora da Sanga Funda, aborda sobre a situação da sua comunidade e fala sobre a gastronomia de sua família e a transmissão através das gerações.

A diretoria da Comunidade de Sanga Funda também se encontra desarticulada e por isso, não ocorrem festas atualmente. Não obstante, Graciele compartilha receitas que, no seu entender, são típicas na sua comunidade, tais como o bolo de laranja e a fortaia. A entrevistada fala que, para ela e sua família aguentarem o trabalho pesado da lavoura, a mesa precisa ser “farta e de sustância”.

A comunidade ainda conta com uma Igreja, onde ocorrem missas frequentemente e com o salão comunitário, ainda que não estejam ocorrendo festas no momento. Graciele diz que o principal motivo da desarticulação da diretoria é a falta de membros, pois só duas pessoas, já com idade avançada e saúde um pouco debilitada, ainda permanecem no comando da localidade, e que seriam necessárias pessoas jovens, com energia e dedicação, para liderar e trabalhar pela comunidade na realização de eventos e arrecadação de fundos.

Figura 52 - Bolo de Laranja produzido na Comunidade de Sanga Funda



Fonte: Acervo pessoal de Graciele Mariano, 2022.

Graciele destaca que tenta valorizar os costumes e tradições aprendidas e passa à filha os modos de fazer dos alimentos. Na opinião dela, uma diretoria em ação seria indispensável para que a Comunidade de Sanga Funda tivesse desenvolvimento e renda própria. Para isso é preciso que o poder público motive os moradores da comunidade e que estes estejam envolvidos e dispostos a trabalhar pela localidade.

#### **5.1.11 Comunidade de Linha do Moinho**

Na atual comunidade da Linha do Moinho, o pioneiro italiano, Antônio Cassol, imigrante, adquirindo lote, instalou um moinho hidráulico, para produzir farinha de milho. (MARIN, 2022).

Neste local foram colocados mais de um moinho. Porém, o do senhor Antônio Cassol, por ser o primeiro e mais bem sucedido, ficou na memória e na história nas rodas de conversa contada pelos colonos que precisavam levar o milho para moer, a cavalo ou aranha até o moinho do Cassol. (MARIN, 2022).

O dialeto era a língua fluente entre os colonos - "Domani bonora devo portare il grano al molino per fare la polenta" ou "Amanhã bem cedo vou levar o milho ao moinho para fazer a polenta". A origem do nome foi paulatinamente construído pelos colonos e a denominação ficou neste traçado de lote de terras vendidas. (MARIN, 2022).

A entrevistada representante Mara de Oliveira Fantinel, casada, dois filhos, agricultora, moradora da Comunidade de Linha do Moinho, compartilha suas experiências para com o patrimônio gastronômico e aborda os pratos típicos que se destacam em sua comunidade.

Mara diz que a festa da Comunidade da Linha do Moinho ocorre em julho, em homenagem a Santa Luzia, com cardápio de churrasco, risoto, massa caseira, sopa de agnolini, salada verde, pão e cuca italiana.

Para o caderno de receitas Mara destacou a cuca italiana e a massa caseira.

Para Mara, o trabalho que antecede as festas é voluntário e envolve bastante dedicação e empenho. Ela diz que nos dias das festas, os encontros de visitantes e participantes junto aos salões fortalecem os laços afetivos, familiares e sociais, fortalecendo em meio à religiosidade, a coesão social e os vínculos comunitários dos participantes, além do prazer de comer bem.

Figura 53 - Cucas italianas da Comunidade da Linha do Moinho



Fonte: Acervo pessoal de Mara de Oliveira Fantinel, 2022.

#### **5.1.12 Comunidade de Linha do Soturno**

Recebe este nome por estar à margem do Rio Soturno. Neste local é comemorada a festa em honra a Santa Rita de Cássia. (PADOIN ET AL 2022.)

Figura 54 - Sede da Comunidade da Linha do Soturno



Fonte: Acervo pessoal Daffine Reck, 2022

A entrevistada representante Janecelia Marchezan, união estável, dois filhos, agricultora, vendedora de produtos coloniais, moradora de Linha do Soturno, trás suas contribuições sobre sua comunidade. Ela diz que a festa de sua comunidade ocorre em maio, sendo em honra a Santa Rita de Cássia. O cardápio é “típico”, tal qual afirma Jane: Risoto, maionese, churrasco, cuca alemã, cuca italiana, saladas.

Figura 55 - Confeção de risoto na Comunidade da Linha do Soturno em 2022



Fonte: Acervo pessoal Daffine Reck, 2022.

### 5.1.13 Comunidade Quilombola Acácio Flores

Nos anos de 1990, existia nesta comunidade um centro que era referência para o grupo de afrodescendentes, a Associação da Comunidade Mostardeiro. Esta contava com um prédio, onde se realizavam eventos. Nesta comunidade, se reunia, também, um grupo de dança que era conhecido na região pelo nome de Linguere. O prédio passou por reformas para melhor atender a comunidade e em 2019, formou-se no local a Associação Quilombola Acácio Flores, com a participação ativa de remanescentes, a fim de que a sua cultura tivesse um local físico para ser manifestada e um grupo de pessoas com interesses e hábitos comuns ganhasse representatividade no município.

Acácio Flores veio da Bahia, ajudou a construir a escola, o hospital, a igreja, Além disso, criou seus quatro filhos sozinho, após o falecimento de sua esposa. Ainda se tornou policial e foi protagonista em um cenário onde o negro era tido como figurante. Por sua importância na história da cidade, seu nome está atrelado à comunidade quilombola de Dona Francisca (PADOIN ET AL 2021).

Figura 56 - Sede da Comunidade Quilombola Acácio Flores



Fonte: Acervo pessoal Daffine Reck, 2022.

O entrevistado representante Luiz Conceição, casado, dois filhos, pedreiro e aposentado, morador do bairro Mostardeiro, aborda a experiência da Associação Quilombola Acácio Flores e compartilha os pratos típicos destaque de sua

comunidade. Segundo ele, as principais produções alimentícias encontram-se na feijoada e acompanhamentos, na canjica com feijão e no bolo de milho.

A Associação dos Remanescentes Quilombolas Acácio Flores foi aberta em 02/04/2020 e seu objetivo maior é a realização de ações de defesa de direitos sociais. Seu Luiz diz que a Associação Remanescentes Quilombolas Acácio Flores preserva a história da população negra na região. Em busca de promoção e igualdade, o espaço promove atividades de resgate da ancestralidade e também funciona como espaço de aprendizado. A associação é considerada a maior entidade pública do município, com 205 famílias afro descendentes e representação de mais de 700 pessoas, de acordo com o entrevistado, aproximadamente 20% da população de Dona Francisca.

A Comunidade realiza para sua manutenção econômica a realização de bailes, feijoadas e risoto beneficente. Os pratos são elaborados com a ajuda com membros da diretoria, em trabalho voluntário.

Seu Luiz diz que costumes e tradições afros são passados de geração em geração e agora com a Associação, fica mais fácil de unir as pessoas e transmitir os hábitos e memórias dos negros. Foi no bairro Mostardeiro, que os primeiros descendentes de africanos começaram a se estabelecer, comprando terrenos a baixos custos e construindo suas casas em uma espécie de loteamento, com ajuda de seus empregadores, já que muitos trabalhavam nas lavouras com os imigrantes alemães e italianos. O Bairro iniciou-se com aproximadamente dez famílias.

A gastronomia afro se destaca em Dona Francisca, em meio às outras composições alemãs e italianas, e são essenciais na identificação da comunidade. O entrevistado diz que é preciso fazer esse resgate da ancestralidade e manter vivas as tradições gastronômicas de seu povo.

Figura 57 - Convite Risoto Beneficente da Comunidade Quilombola Acácio Flores



Fonte: Acervo pessoal Jocelaine Fagundes, 2022.

Seu Luiz contou que uma cozinha industrial foi comprada e está sendo implantada na associação com o objetivo de serem produzidos produtos para auxiliar na economia da comunidade, tudo de acordo com as normas higiênicas e sanitárias e também para que cursos de culinária possam ser realizados no centro, culinária essa não só africana, mas de todas as etnias. Luiz acredita que, atualmente, o cardápio é uma miscigenação de produções alemãs, italianas, indígenas e também africanas.

O presidente da associação quilombola destaca além do bolo de milho, da feijoada e da canjica com feijão, o “beliscão”, que é uma massa de farinha e ovos, com recheio de goiabada e a qual foi aprendida com os ancestrais, os quais utilizavam das frutas da época para rechear a composição. Seu Luiz também destacou a cocada e a paçoca como pratos típicos africanos. Todas essas receitas possuem carga emocional e cultural, diz o entrevistado, e foram passadas através das gerações. A Associação de remanescentes de Quilombolas busca transmitir todo esse conhecimento a seus entes.

#### 5.1.14 Comunidade Central São José

Havia, nos primeiros anos da cidade, uma pequena capela localizada no centro. Aos poucos, foi erguendo-se no local as edificações para criar a atual Igreja São José, com a ajuda da comunidade. Em 4 de agosto de 1929 foi abençoada a igreja e lançada a primeira pedra da torre com 35 metros de altura e imagens do Cristo Rei, sendo inaugurada em 21 de novembro de 1931. Sua pintura é do italiano Aldo Locatelli. O salão paroquial se configura no centro das principais festas desta comunidade, a qual conta com devotos e voluntários na realização de suas atividades e festividades. (PADOIN et al., 2021.)

Figura 58 - Igreja e Salão Paroquial da Comunidade São José



Fonte: Acervo pessoal de Ricardo Zimmer, 2022.

A representante Vani Rapachi, casada, um filho, aposentada, moradora do Centro de Dona Francisca, fala sobre a Comunidade Central São José e sobre suas principais festas e pratos típicos. Estas produções gastronômicas compreendem as culturas miscigenadas, já que possuem elementos da cultura gaúcha, espanhola, posturguesa, todos estes misturados e que formam a identidade gastronômica de Dona Francisca.

Vani diz que as principais festas são: Festa dos Navegantes, no início de fevereiro, com cardápio de leitão assado, risoto, maionese, churrasco, pão de



amendoim e saladas; Festa de São José, que ocorre em março, com cardápio de risoto, maionese, galetto, churrasco, pão de amendoim, saladas; Festa Italiana da Semana do Município, que ocorre em de julho, em uma sexta-feira, com cardápio de polenta, fortaia, arroz branco, queijo, salame e galetto; Festa dos Beatos Mártires<sup>11</sup>, que ocorre no final de setembro, próximo ao dia 21 (dia em que é comemorado o dia dos Beatos), com cardápio de risoto, maionese, galetto, churrasco, pão de amendoim e saladas.

Figura 59 -Confeção de risoto na Comunidade São José



Fonte: Acervo pessoal de Ricardo Zimmer, 2022.

As festas são realizadas pela diretoria da Comunidade São José, com a ajuda de voluntários. São comprados os produtos para a confecção dos pratos típicos e estes são elaborados no Salão Paroquial da Comunidade. Além das receitas tradicionais para as festas são produzidos pães, cucas e bolachas para a comercialização, geralmente na Festa dos Navegantes e de São José. Esses produtos vão sendo feitos ao longo da semana e vendidos até o dia da festa.

As festas da Comunidade São José são, em sua maioria, de cunho religioso e marcadas por devoção e fé. O trabalho é voluntário. A recepção hospitaleira atrai

---

<sup>11</sup> Padre Manuel Gómez González (1877-1924) e seu coroinha Adílio Daronch (1908-1924), mártires que, no Brasil, depois de serem maltratados e amarrados a duas árvores em um morro, foram fuzilados, morrendo por causa do ódio que seus algozes tinham da fé cristã e da Igreja Católica. Tornaram-se Beatos Santificados em Dona Francisca, sendo celebradas missas em seu nome e realizada festa no mês de setembro em sua homenagem. Adílio Daronch era natural de Dona Francisca. (Disponível em: <https://santo.cancaonova.com/santo/beatos-padre-manuel-gonzalez-e-seu-coroinha-adilio-daronch-fuzilados-no-brasil/>. Acesso em: 22 de dezembro de 2022)

visitantes que oram, comem e socializam em um só momento. Originários da matriz religiosa identitária do território, estas representações sociais manifestam valores mútuos voltados à solidariedade, à ajuda mútua, à compaixão, à gratidão, à submissão aos ensinamentos do Catolicismo Romano, à veneração aos santos, entre outros sentimentos.

Figura 60- Pão de amendoim produzido na Comunidade São José



Fonte: Acervo pessoal de Ricardo Zimmer, 2022.

Figura 61 - Comunidade São José preparada para dia de Festa.



Fonte: Acervo pessoal de Ricardo Zimmer, 2022.

## **6 PRODUTO: CADERNO DE RECEITAS DAS COMUNIDADES FRANCISCANAS**

Este capítulo visa abordar a produção do produto do Mestrado Profissional em Patrimônio Cultural. O caderno de receitas destaca a Gastronomia do Município de Dona Francisca-RS, tendo como escopo a investigação das principais produções alimentícias que integram o patrimônio culinário dos franciscanos, em suas comunidades (divisão administrativa do município). Inventariar as produções alimentícias das Comunidades Franciscanas é uma forma de valorizar e preservar o seu patrimônio gastronômico, bem como divulgar e propagar a sua manutenção.

Valorizar as práticas locais e cotidianas e trabalho de construção identitária foram motivadores para a construção do caderno de receitas das comunidades. Destaca-se que as receitas colocadas no produto foram cedidas por moradores das comunidades. Agradece-se, de forma especial, a todas as colaborações para que este material fosse concretizado.

O produto foi confeccionado no aplicativo “Canva”. As receitas foram separadas por comunidades, onde cada uma teve espaço para duas produções consideradas fundamentais no local. Um pequeno histórico da comunidade ou a explicação de sua nomenclatura também foi alocado a fim de contextualizar o leitor. Um sumário com todas as produções também foi apresentado.



*Patrimônio Posto à  
Mesa: Caderno de  
Receitas Típicas das  
Comunidades de Dona  
Francisca/RS*



*Produzido por: Daffine Natalina Reck  
Mestranda em Patrimônio Cultural UFSM*

# *Caderno de Receitas Típicas das Comunidades de Dona Francisca/RS*

Autora: Daffine Natalina Reck  
Orientação: Maria Medianeira Padoin

---

*Dedico este trabalho a todas as mãos que  
arquitetam os sabores da Culinária de Dona  
Francisca e contribuem para com a divulgação e  
preservação do Patrimônio Gastronômico do  
Município e desenvolvimento do mesmo e em  
especial aos entrevistados: Luiz Conceição,  
Vani Rapachi, Janecelia Marchezan,  
Roselaine Segabinazzi, Cristiana Henning,  
Sônia Neuenschwander, Mara de Oliveira  
Fantinel, Roseli Prochnow, Neusa  
Martinazzo Rubert, Graciele Mariano,  
Michele Missio e Daniele da Veiga*

*Dona Francisca/RS, 2023*

## *Caderno de Receitas Típicas das Comunidades de Dona Francisca/RS*

*"Aprendemos a cozinhar com a memória dos  
outros e em algum momento, nós fazemos a  
nossa."*

*Jean François Piège*




Imagem: Confeção de risoto  
típico na Comunidade Central  
para festa de São José. (Fonte:  
Acervo particular de Daffine  
Reck, 2021).



## *Apresentação*

O presente caderno de receitas destaca a Gastronomia do Município de Dona Francisca-RS, tendo como objetivo a investigação das principais receitas que integram o patrimônio culinário dos franciscanos, em suas comunidades. Foram realizadas entrevistas com representantes de 12 Comunidades, sendo 10 rurais (Linha Grande, Cerro dos Dambrós, Católica do Formoso, Evangélica do Formoso, Católica do Trombudo, Evangélica do Trombudo, Linha Ávila, Sanga Funda, Linha do Moinho e Linha do Soturno) e 2 urbanas (Quilombola Acácio Flores e Central São José).

Assim, as receitas colocadas neste caderno foram cedidas por moradores das comunidades. Agradece-se, de forma especial, a todas as colaborações para que este material fosse concretizado. Inserir o conhecimento gastronômico franciscano como importante e digno de preservação e divulgação é contribuir para a concretização do território da Quarta Colônia enquanto Geoparque Unesco.



## Sumário:

### *Receitas Comunidade Quilombola Acácio Flores*

*Histórico da Comunidade...página 8*

*A escolha das receitas...página 9*

*Feijoada.....página 10*

*Bolo de Milho...página 11*



### *Receitas Comunidade Linha Grande*

*Histórico da Comunidade...página 12*

*A escolha das receitas...página 13*

*Risoto.....página 14*

*Carreteiro...página 15*

### *Receitas Comunidade Cerro dos Dambrós*

*Histórico da Comunidade...página 16*

*A escolha das receitas...página 17*

*Geleia de Tacho.....página 18*

*Mandolante...página 19*

### *Receitas Comunidade do Formoso*

*Histórico da Comunidade...página 20*

*Comunidade Evangélica do Formoso*

*A escolha das receitas...página 21*

*Salame cozido na água.....página 22*

*Rosca de polvilho...página 23*





## Sumário:

- Comunidade Católica do Formoso*  
*A escolha das receitas...página 24*  
*Sopa de Massa.....página 25*  
*Bolacha de Polvilho...página 26*



### **Receitas Comunidade do Trombudo**

- Histórico da Comunidade...página 27*  
*Comunidade Católica do Trombudo*  
*A escolha das receitas...página 28*  
*Sopa de agnolini...página 29*  
*Risoto ...página 30*

- Comunidade Evangélica do Trombudo*  
*A escolha das receitas...página 31*  
*Lasanha...página 32*  
*Cuca Alemã...página 33*



### **Receitas Comunidade Linha do Moinho**

- Histórico da Comunidade...página 35*  
*A escolha das receitas...página 36*  
*Cuca Italiana...página 37*  
*Massa Caseira...página 39*



## **Sumário:**

### **Receitas Comunidade de Linha do Soturno**

*Histórico da Comunidade...página 40*

*A escolha das receitas...página 41*

*Risoto...página 42*

*Salada de Maionese...página 43*

### **Receitas Comunidade Linha Ávila**

*Histórico da Comunidade...página 44*

*A escolha das receitas...página 45*

*Cueca Virada...página 46*

*Cuca de Nata...página 47*

### **Receitas Comunidade de Santa Funda**

*Histórico da Comunidade...página 49*

*A escolha das receitas...página 50*

*Bolo de Laranja...página 51*

*Fortaia...página 52*

### **Receitas Comunidade Central**

#### **São José**

*Histórico da Comunidade... página 53*

*A escolha das receitas...página 54*

*Pão de amendoim...página 55*

*Polenta...página 56*

**Referências...página 57**



Imagens: Sopa de agnolini. Fonte: Acervo particular de Daffine Reck, 2022.

*Comunidade Quilombola*

*Acácio Flores*

## HISTÓRICO DA COMUNIDADE



Imagem: Comunidade Quilombola Acácio Flores. Fonte: Acervo particular de Daffine Reck, 2022.

Nos anos de 1990, existia nesta comunidade um centro que era referência para o grupo de afrodescendentes, a Associação da Comunidade Mostardeiro. Esta contava com um prédio, onde se realizavam eventos. Nesta comunidade, se reunia, também, um grupo de dança que era conhecido na região pelo nome de Linguere. O prédio passou por reformas para melhor atender a comunidade e em 2019, formou-se no local a Associação Quilombola Acácio Flores, com a participação ativa de remanescentes, a fim de que a sua cultura tivesse um local físico para ser manifestada e um grupo de pessoas com interesses e hábitos comuns ganhasse representabilidade no município.

Acácio Flores veio da Bahia, ajudou a construir a escola, o hospital, a igreja, Além disso, criou seus quatro filhos sozinho, após o falecimento de sua esposa. Ainda se tornou policial e foi protagonista em um cenário onde o negro era tido como figurante. Por sua importância na história da cidade, seu nome está atrelado à comunidade quilombola de Dona Francisca.

(Fonte: Cartilha Patrimônio Histórico-Cultural Geoparque Quarta Colônia: Memória, Educação e Preservação  
Coordenadora: Maria Medianeira Padoin.Santa Maria, UFSM, 2021.)

## Comunidade Quilombola Acácio Flores

### A ESCOLHA DAS RECEITAS

---

Luiz Conceição diz que selecionou as receitas apresentadas a seguir, pois são originárias de seus descendentes africanos e que ainda nos dias de hoje são produzidas na Comunidade Quilombola e nos lares de seus membros. As receitas de origem africana são muito importantes na culinária do município de Dona Francisca, tais como o "beliscão", a cocada e em especial a feijoada e o bolo de milho e merecem destaque e valorização.



*Comunidade Quilombola Acácio Flores*

## FEIJOADA

### INGREDIENTES

- 1 kg de feijão preto
- 100 g de carne seca
- 70 g de orelha de porco
- 70 g de rabo de porco
- 70 g de pé de porco
- 100 g de costelinha de porco
- 50 g de lombo de porco
- 150 g de linguiça
- 2 cebolas (picadas)
- 1 maço de cebolinha verde (picada)
- 3 folhas de louro
- 6 dentes de alho
- pimenta e sal a gosto



Imagem: Feijoada. Fonte: Acervo particular de Luiz Conceição, 2022.

### MODO DE PREPARO

- Limpe as carnes, tire o excesso de gorduras, e deixe de molho por 12 horas. Vá trocando a água;
- Cozinhe o feijão, apenas com a folha de louro. E, depois tempere com a cebola, alho, cebolinha verde, pimenta e sal;
- Coloque, em outra panela, as carnes para cozinhar (primeiro as carnes duras, depois as carnes moles). Escorra a água e reserve;
- Coloque novamente as carnes para cozinhar e depois adicione o feijão temperado
- ACOMPANHAMENTOS: Laranja, farofa e couve.

*Receita de Luiz Conceição*

10

*Comunidade Quilombola Acácio Flores*

## BOLO DE MILHO

### INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de fubá
- 3 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
- 1/2 copo (americano) de óleo
- 1 copo de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

### MODO DE PREPARO

- Bata todos os ingredientes no liquidificador.
- Coloque em uma forma untada e enfarinhada.
- Leve ao forno preaquecido e deixe assar, por cerca de 40 minutos.



Imagem: Bolo de milho,  
Fonte: Acervo particular de  
Luiz Conceição, 2022.

## Comunidade de Linha Grande



Imagem: Comunidade de Linha Grande. Fonte: Acervo particular de Daffine Reck, 2022.

### HISTÓRICO DA COMUNIDADE

A história de Linha Grande tem a origem em meados de 1882, com a vinda da família do senhor Manoel José Gonçalves Mostardeiro que contratou um agrimensor para demarcação da fazenda, transformando em lotes colônias, solicitando a presença do casal proprietário para prestigiar o acontecimento e foi convidada a senhora Francisca Pereira Gonçalves Mostardeiro para fixar o “Marco Pião”, no local escolhido, localizando-se este no centro do portão do cemitério, denominado de Linha Dona Francisca.

A linha, que partia deste marco, seguia em direção a encosta da Serra Geral, deixando à direita o morro Santo Antônio. Com a crescente povoação dos colonos, as demarcações dos lotes a vila foi denominada Dona Francisca. E os colonos que residiam nesta grande reta deram o nome de Linha Grande.

“Grande” - extensão em comprimento e reta.

“Linha” - demarcação do loteamento.

Na administração do Ex-prefeito Mauri Moisés Tessele Mezzomo, o projeto de ampliação e pavimentação da estrada da Linha Grande é transformada em uma avenida.

Em homenagem ao Ex-prefeito, In memoriam, Nereu Antônio Cassol, natural desta Linha, é denominada Avenida: Nereu Antônio Cassol e Comunidade de Linha Grande.

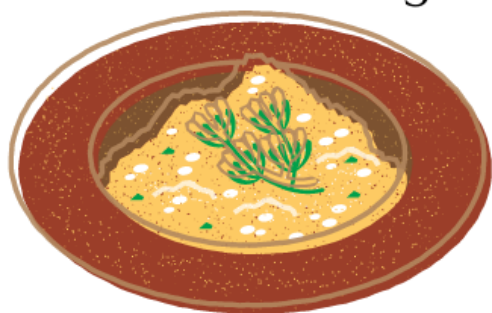
(Fonte: Elisabete Marin, Histórico das Comunidades, Acervo Secretaria Municipal da Cultura de Dona Francisca).

## *Comunidade da Linha Grande*

### A ESCOLHA DAS RECEITAS

---

Roselaine escolheu o risoto e o carreteiro, pois segundo ela, são preparações transmitidas através das gerações e que representam a comunidade de Linha Grande em Dona Francisca. Além de serem pratos tradicionais das festas da localidade, carregam sentimentos, sabores, saberes e aromas característicos da região, devendo ser conhecidos, saboreados e preservados por um grande número de pessoas. A gastronomia da comunidade da Linha Grande é miscigenada por elementos alemães, italianos e também de gauchescos.





*Comunidade de Linha Grande*

## RISOTO

### INGREDIENTES

- 1 Galinha caipira
- 3 cebolas
- 3 tomates
- Tempero verde
- Medida de um prato cheio de arroz
- Sal a gosto
- Água quente
- Queijo ralado a gosto



Imagem: Risoto. Fonte: Acervo particular de Roselaine Segabinazzi, 2022.

### MODO DE PREPARO

- Fazer um caldo com os pés, costelas e ossos da galinha e deixar ferver bastante;
- Fritar a carne da galinha com cebola, depois adicionar o tomate, fazendo um molho;
- Colocar o arroz e deixar tostar bem;
- Adicionar água fervente e o caldo já fervido e mexer sempre;
- Colocar sal a gosto.
- Quando tiver cozido o arroz, adicionar o tempero verde e o queijo ralado.

## Comunidade de Linha Grande "CARRETEIRO"

### INGREDIENTES

- 1 quilo de carne (pode ser já assada)
- 1 colher (sopa) de óleo
- 2 cebolas média picada
- 2 dentes de alho amassados
- meio pimentão verde picado
- 4 tomates sem pele picados
- 5 xícaras (chá) de água quente
- 3 xícara (chá) de arroz
- meio maço de cebolinha-verde picada
- Sal a gosto



Imagem: Carreteiro. Fonte:  
Acervo particular de  
Roselaine Segabinazzi, 2022.

### MODO DE PREPARO

- Em uma panela, aquecer o óleo e refogue a cebola, o alho e o pimentão.
- Juntar a carne e deixe fritar até dourar.
- Acrescentar os tomates e, em seguida, o arroz.
- Acrescentar o caldo dissolvido na água quente para cozinhar o arroz, sem deixar secar totalmente.
- Acrescentar a cebolinha verde e sirva.

## Comunidade de Cerro dos Dambrós



### HISTÓRICO DA COMUNIDADE

Imagem: Comunidade de Cerro dos Dambrós. Fonte: Acervo particular de Daffine Reck, 2022.

Esta comunidade é assim nomeada, pois era o sobrenome das famílias que residiam neste cerro (morro). Sua festa tradicional é em honra à Nossa Senhora da Saúde, padroeira. Hoje, a comunidade ainda realiza missas, no entanto, o salão está desativado por conta da estrutura que precisa ser reformada. Além disso, a diretoria precisa ser reativada com pessoas atuantes e preocupadas com o local. Suas receitas são famosas por todo o território de Dona Francisca.



## Comunidade Cerro dos Dambrós

### A ESCOLHA DAS RECEITAS

---

Neusa selecionou para o caderno de receitas produções que considera características da Comunidade de Cerro dos Dambrós, pois a identificam perante o Município de Dona Francisca. A geleia de tacho e o mandolate são comercializados em toda a cidade e são referencias em sabor. Os produtos são produzidos na comunidade, de forma especial e são carregados de cultura, saberes e conhecimentos recebidos pelos ancestrais.



*Comunidade de Cerro Dos Dambros*

# GELEIA DE TACHO

Imagens: Geleia de Tacho. Fonte: Acervo particular de Neusa Rubert, 2022.

## INGREDIENTES

- Caldo de cana
- Melancia
- Abóbora
- Bergamota
- Laranja
- Mamão
- Cravo e Canela
- Açúcar a gosto.



## MODO DE PREPARO

- Colocar para ferver em um tacho de cobre grande, mexendo sempre. Adicionar açúcar a gosto.



Comunidade de Cerro Dos Dambros

# MANDOLATE

## INGREDIENTES

- Meio copo de mel
- 1 copo e meio de açúcar branco
- 3 copos de amendoim torrado e moído.



Imagem: Mandolate. Fonte: Acervo particular de Neusa Rubert, 2022.

## MODO DE PREPARO

- Derreter o mel, depois adicionar o açúcar até derreter, mexendo sempre, colocar o amendoim;
- Mexer até soltar do fundo da panela;
- Colocar em um tabuleiro e espichar, logo em seguida cortar em tirar;
- O preparo é rápido.

Receita de Neusa Martinazzo Rubert

19

## Comunidade do Formoso

### HISTÓRICO DA COMUNIDADE

Formoso está localizado no interior do município, zona rural e, segundo consta nos registros, a Comunidade Formosa, foi fundada 25 de julho de 1885.

Leva este nome por ser considerada uma planície linda e formosa. Conta com a comunidade evangélica e católica, que formam um emaranhado de tradições de origem alemãs e italianas, que juntas enriquecem a comunidade e a tornam muito importante em Dona Francisca, também por sua gastronomia e belezas naturais,

(Fonte: Elisabete Marin, Histórico das Comunidades, Acervo Secretaria Municipal da Cultura de Dona Francisca).



Imagem: Comunidade Evangélica do Formoso. Fonte: Acervo particular de Daffine Reck, 2022.



Imagem: Comunidade Católica do Formoso. Fonte: Acervo particular de Daffine Reck, 2022.



## Comunidade Evangélica de Formoso

### A ESCOLHA DAS RECEITAS

---

Roseli escolheu duas receitas típicas das festas que ocorrem na Comunidade Evangélica do Formoso e que são atrativos para os visitantes: a linguiça cozida na água e a rosca de polvilho.

As preparações ocorrem na localidade e envolvem muitos colaboradores. A forma de fazer foi transmitida pelas pessoas mais antigas da localidade, de origem alemã. As festas atraem muitos visitantes e a comida de sabor alemão é bastante elogiada, sendo que pessoas de toda a região visitam a localidade nestes dias e saem muito satisfeitas, de acordo com Roseli e procuram especialmente a linguiça e a rosca de polvilho.





Comunidade Evangélica do Formoso

## LINGUIÇA COZIDA NA ÁGUA



Imagem: Linguiça cozida na água. Fonte: Acervo particular de Daffine Reck, 2022.

### INGREDIENTES

- Para preparar a linguiça colocar 30% de carne de gado e 70% de carne de porco
- Sal a gosto
- Alho a gosto
- Salitre

### MODO DE PREPARO

- Adicionar todos os ingredientes e mexer bem com as mãos;
- Colocar em tripas e amarrar;
- Pendurar e deixar "secar";
- Colocar a linguiça na fumaça;
- Depois de pronta cozinhar em água fervente.

Receita de Roseli Prochnow

22

*Comunidade Evangélica do Formoso*

## ROSCA DE POLVILHO

### INGREDIENTES

- Uma xícara de leite
- Meia xícara de azeite
- 3 ovos
- Uma pitada de sal
- 500 gramas de polvilho azedo



Imagem: Rosca de Polvilho.  
Fonte: Acervo particular de  
Daffine Reck, 2022.

### MODO DE PREPARO

- Bater todos os ingrediente no liquidificador;
- Colocar em forma para rosca untada com óleo;
- Assar em forno pré aquecido 200 graus por aproximadamente 35 minutos;
- Rende aproximadamente 12 rosca grandes.



## Comunidade Católica de Formoso

### A ESCOLHA DAS RECEITAS

---

Michele destaca para o caderno duas receitas tradicionais, as quais são aprendidas pelas pessoas mais velhas da Comunidade e que são muito importantes para as festas.

Para ela, as pessoas produzem os pratos típicos de acordo com seus costumes e os pais passam para os filhos. Nas festas o cardápio é tradicional e dificilmente é modificado, as formas de fazer permanecem as mesmas com o passar do tempo, para que elementos básicos e o sabor não se percam. Para o caderno de receitas, Michele escolheu a sopa de massa e o biscoito de polvilho, por acreditar que eles identificam sua localidade.



*Comunidade Católica do Formoso*

## SOPA DE MASSA

### INGREDIENTES

- 1 Galinha caipira
- Ossos de gado
- Massa caseira
- 1 panela cheia de água
- Sal a gosto
- Tempero verde
- 2 Cenouras



### MODO DE PREPARO

- Ferver a galinha caipira e os ossos de gado na água por bastante tempo;
- Colocar a cenoura picada;
- Colocar a massa até cozinhar;
- Sal a gosto;
- Colocar tempero verde a gosto.

Imagem: Sopa de Massa.  
Fonte: Acervo particular de  
Ricardo Zimmer, 2022.

*Comunidade Católica do Formoso*

## BOLACHA DE POLVILHO

### INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de banha
- 3 xícaras de polvilho doce
- 2 colheres de sal amoníaco



Imagem: Bolacha de Polvilho. Fonte: Acervo particular de Michele Missio, 2022.

### MODO DE PREPARO

- Bater bem os ovos com o açúcar reservar;
- Em uma bacia, colocar o polvilho doce, a banha derretida e a margarina;
- Acrescentar os ovos com o açúcar;
- Dissolver o sal amoníaco no leite morno e acrescentar aos ingredientes da bacia;
- Misturar muito bem todos os ingredientes. Aos poucos, acrescentar farinha de trigo até dar o ponto de modelar as bolachas;
- Encaixar a peça de modelar bolachas na máquina, escolhendo o modelo desejado. Dividir a massa em porções e vai colocando na maquina;
- Corte no tamanho desejado, asse em forno pré aquecido na temperatura média até assar.

## Comunidade do Trombudo

### HISTÓRICO DA COMUNIDADE

Imagem: Comunidade Católica de Trombudo. Fonte: Acervo particular de Daffine Reck, 2022.



Dá se o nome devido ao fato de a entrada da comunidade, tanto pela estrada quanto pelo arroio fazerem o formato de uma tromba.

(Fonte: Cartilha Patrimônio Histórico-Cultural Geoparque Quarta Colônia: Memória, Educação e Preservação Coordenadora: Maria Medianeira Padoin. Santa Maria, UFSM, 2021.)



Imagem: Comunidade Evangélica de Trombudo, Fonte: Acervo particular de Daffine Reck, 2022.



## Comunidade Católica de Trombudo

### A ESCOLHA DAS RECEITAS

---

A representante da comunidade Católica de Trombudo escolheu a sopa de agnolini e o risoto como pratos essenciais para estarem no livro de receitas. Segundo Daniele, esses produtos representam a localidade e as festas precisam deles para acontecer, já que os visitantes contam com esse cardápio nas festividades. O processo de produção dessas receitas é único e colocá-lo em um caderno de receitas faz com que seu modo de fazer seja conservado e valorizado.



*Comunidade Católica do Trombudo*

## SOPA DE AGNOLINI

### INGREDIENTES

- 500 g de agnolini (ou capeletti)
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 peito de frango cortado em cubos
- Sal a gosto
- 3 litros de água
- Salsa e cebolinha a gosto
- Queijo a gosto



Imagem: Sopa de Agnolini.  
Fonte: Acervo particular de  
Daniele da Veiga, 2022.

### MODO DE PREPARO

- Dourar a cebola e o alho;
- Adicionar a água e o frango e deixar ferver bastante;
- Adicionar o sal;
- Colocar os agnolini e deixar cozinhar;
- No final, adicionar salsa e cebolinha e o queijo.

*Receita de Daniele da Veiga*

29



## Comunidade Católica do Trombudo

# RISOTO

### INGREDIENTES

- 1 galinha caipira
- 1 prato de arroz
- 2 cebola picada
- Molho de tomate
- 2 dentes de alho triturados
- Tempero verde a gosto
- Água
- Sal a gosto
- Queijo colonial a gosto



Imagem: Risoto tradicional. Fonte: Acervo particular de Daniele da Veiga, 2022.

### MODO DE PREPARO

- Fazer um molho separado com água e a galinha, deixando cozinhar bastante;
- Fritar a cebola, o alho em uma panela a parte;
- Adicionar o arroz no alho e na cebola e deixar fritar;
- Adicionar o molho feito com a água e a galinha;
- Colocar o sal;
- Deixar o arroz cozinhar;
- Quando o arroz estiver cozido, acrescentar o tempero verde e o queijo ralado colonial.
- A receita rende para dez pessoas e deve ser começada no caldo.

## Comunidade Evangélica de Trombudo

### A ESCOLHA DAS RECEITAS

---

Duas preparações foram escolhidas para estarem no caderno de receitas: a lasanha de frango e a cuca alemã. Segundo Sônia, na localidade ainda que tenham acontecido incorporações de outras culinárias, os pratos são de origem alemã, o que pode ser observado nas cucas, linguiça cozida e rosca de polvilho. A entrevistada diz que as receitas foram aprendidas com os antepassados e são transmitidas para as gerações mais novas. Tanto a lasanha de frango, quanto a cuca alemã identificam a Comunidade Evangélica de Trombudo e podem ser desfrutadas nas festas locais.



*Comunidade Evangélica do Trombudo*

# LASANHA DE FRANGO

## INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 500 g de queijo queijo fatiado
- 1 pacote de massa para lasanha
- 2 copos de leite
- 1 caixa de creme de leite
- 2 colheres de farinha
- 3 colheres de manteiga
- 1 cebola média



Imagem: Lasanha de Frango.  
Fonte: Acervo particular de Sônia Neuenschwander, 2022.

## MODO DE PREPARO

- Em uma panela, fazer um creme homogêneo com as 2 colheres de farinha e 2 colheres de manteiga (reserve 1 colher de manteiga).
- Acrescentar o leite e mexer constantemente.
- Retirar do fogo e acrescentar o creme de leite, reservar.
- Cozinhar o peito de frango em água (sem óleo), após cozido, desfie-o.
- Picar a cebola em pedaços pequenos, colocar em uma panela e dourar com a manteiga.
- Acrescente o frango e o caldo de galinha, mexa sempre até o frango ficar totalmente dourado.
- Em um refratário, colocar 2 conchas de molho, massa, o queijo, repetindo o processo até chegar na borda do refratário.
- Asse por, aproximadamente, 20 minutos em fogo baixo.

*Comunidade Evangélica do Trombudo*

## CUCA ALEMÃ

### INGREDIENTES DA MASSA

- 1 ovo
- 1 colher de nata ou manteiga
- 2 colheres de banha ou azeite
- 1 kg de farinha
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher pequena de sal
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de água
- canela moída e noz moscada

### INGREDIENTES DA FAROFA

- 2 litros de água
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha
- 3 colheres de azeite
- Canela em pó a gosto



Imagem: Cuca Alemã, Fonte: Acervo particular de Ricardo Zimmer, 2022.

### RECHEIO

- Pode ser frutas picadas, chocolate, framboesa, doce de leite.

*Comunidade Evangélica do Trombudo*  
**CUCA ALEMÃ**

### MODO DE PREPARO

- Faça uma esponja com 2 colheres de fermento, 2 colheres de farinha, 1 colher. de açúcar e uma xícara de água morna
- Deixe crescer;
- Amassar bem com a mãos. Se necessário acrescentar mais leite e água. A massa fica mole e grudenta;
- Deixar crescer até dobrar de tamanho.
- Colocar na forma, deixar crescer mais um pouco
- RECHEIO: fazer um caldo com os ingredientes.
- Colocar o recheio, a farofa por cima e assar por aproximadamente 25 minutos.
- Rende 03 cucos médias!
- Obs: Quando colocar a massa na forma, molhar as mãos, para a massa não grudar.



Imagem: Cuca Alemã. Fonte:  
Acervo particular de Daffine  
Reck, 2022.

## Comunidade de Linha do Moinho

### HISTÓRICO DA COMUNIDADE

Na atual comunidade da Linha do Moinho, o pioneiro italiano, Antônio Cassol, imigrante, adquirindo lote, instalou um moinho hidráulico, para produzir farinha de milho.

Neste local foram colocados mais de um moinho. Porém, o do senhor Antônio Cassol, por ser o primeiro e mais bem sucedido, ficou na memória e na história nas rodas de conversa contada pelos colonos que precisavam levar o milho para moer, a cavalo ou aranha até o moinho do Cassol.

Nestes anos o dialeto era a língua fluente entre os colonos - "Domani bonora devo portare il grano al molino per fare la polenta" ou "Amanhã bem cedo vou levar o milho ao moinho para fazer a polenta".

A origem do nome foi paulatinamente construído pelos colonos e a denominação ficou neste traçado de lote de terras vendidas.

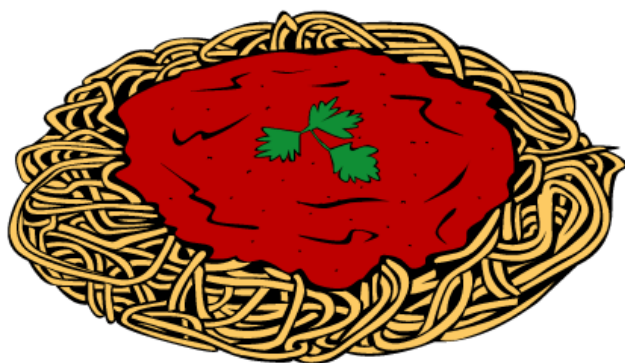
(Fonte: Elisabete Marin, Histórico das Comunidades, Acervo Secretaria Municipal da Cultura de Dona Francisca).

## *Comunidade Linha do Moinho*

### A ESCOLHA DAS RECEITAS

---

Mara escolheu duas receitas típicas que são produzidas para as festas da Comunidade de Linha do Moinho: A cuca italiana e a massa caseira. Ambas produções são produzidas na localidade por voluntários e fazem parte do patrimônio gastronômico do local. O trabalho que antecede as festas é voluntário e envolve bastante dedicação e empenho. Ela diz que nos dias das festas, os encontros de visitantes e participantes junto aos salões fortalecem os laços afetivos, familiares e sociais, fortalecendo em meio à religiosidade, a coesão social e os vínculos comunitários dos participantes, além do prazer de comer bem.



*Comunidade de Linha do Moinho*

## CUCA ITALIANA

### INGREDIENTES DA MASSA

- 3 xícaras de farinha de trigo (420 gramas)
- 1½ xícaras de açúcar (240 gramas)
- ¾ xícara de água morna
- 2 ovos
- 6 colheres de sopa de leite
- 2 colheres de sopa de banha ou manteiga
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- 1 colher de chá de essência de baunilha (opcional)
- 1 pitada de noz moscada
- 1 pitada de sal



Imagem: Cuca Italiana. Fonte: Acervo particular de Mara de Oliveira, 2022.

### INGREDIENTES DA FAROFA

- 1 xícara de açúcar (160 gramas)
- ½ xícara de farinha de trigo (70 gramas)
- 2 colheres de sopa de banha ou manteiga
- 1 colher de chá de essência de baunilha

*Receita de Mara de Oliveira Fantinel*

**37**



# Comunidade de Linha do Moinho

## CUCA ITALIANA

### MODO DE PREPARO

- Preparar a massa da cuca italiana colocando em uma vasilha a farinha de trigo peneirada, a noz moscada e o sal. Noutra vasilha misturar o açúcar, a água, os ovos, o leite, a banha, o fermento e a baunilha.
- Juntar as duas misturas e misture com as mãos até obter uma massa homogênea - 5-10 minutos. Colocar em uma forma untada e enfarinhada e reservar
- Preparar a farofa misturando todos os ingredientes com as pontas dos dedos, formando bolinhas. Colocar a farofa sobre a massa, cubra com um pano e deixe a massa crescer por 2 horas ou até dobrar de volume
- Por fim levar a cuca tradicional italiana ao forno preaquecido a 180°C e assar por 40 minutos ou até dourar.

Imagem: Cuca Italiana. Fonte:  
Acervo particular de Mara de  
Oliveira, 2022.



*Comunidade de Linha do Moinho*

## MASSA CASEIRA

### INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 10 gramas de sal
- 6 ovos
- 150 ml água



Imagem: Massa Caseira. Fonte:  
Acervo particular de Mara de  
Oliveira, 2022.

### MODO DE PREPARO

- Colocar a farinha em um recipiente;
- Misturar os demais ingredientes e sovar bem, colocando a água aos poucos até dar o ponto;
- Embrulhar a bola de massa em plástico e deixe descansar por 20 minutos na bancada.
- Abrir a massa em uma bancada com farinha e caso não tenha um cortador de massas, corte a massa com a ajuda de uma faca, não abrir muito grossa a massa.
- Por fim, depois de cortar em tiras, desenrolar a massa e separar as tiras. Depois de deixar a massa descansar, cozinhar em água fervente, cuidar o ponto para retirar e servir.

## Comunidade de Linha do Soturno

### HISTÓRICO DA COMUNIDADE



Imagem: Comunidade de Linha do Soturno. Fonte: Acervo particular de Daffine Reck, 2022.

Recebe este nome por estar à margem do Rio Soturno. Neste local é comemorada a festa em honra a Santa Rita de Cássia.

(Fonte: Cartilha Patrimônio Histórico-Cultural Geoparque Quarta Colônia: Memória, Educação e Preservação  
Coordenadora: Maria Medianeira Padoin. Santa Maria, UFSM, 2021.)



## Comunidade de Linha do Goturno

# RISOTO

## INGREDIENTES

- 1 galinha caipira ou peito de frango picado
- 2 xícaras de arroz
- 1 cebola picada
- Molho de tomate
- 2 dentes de alho triturados
- Tempero verde a gosto
- Água quente
- Sal a gosto
- Queijo a gosto



Imagem: Risoto. Fonte: Acervo particular de Daffine Reck, 2022.

## MODO DE PREPARO

- Fritar a cebola e o alho até formar um molho;
- Colocar a galinha e deixar cozinhar bem;
- Adicionar o molho de tomate;
- Colocar o arroz e fritar;
- Colocar água quente e sal;
- Quando o arroz estiver cozido, acrescentar o tempero verde e o queijo.

## Comunidade Linha do Soturno

### A ESCOLHA DAS RECEITAS

---

Janecelia escolheu o risoto e a maionese para o livro de receitas, pois são os pratos básicos da Festa de Santa Rita de Cássia. As produções são realizadas pela comunidade através de conhecimentos adquiridos pelos antepassados.



*Comunidade de Linha do Soturno*

## SALADA DE MAIONESE

### INGREDIENTES

- 10 batatas
- 4 ovos
- Meia embalagem de azeite
- Sal a gosto
- Meia xícara de chá de leite
- Tempero verde a gosto
- Vinagre a gosto



Imagem: Salada de maionese.  
Fonte: Acervo particular de  
Jane Marquezan, 2022.

### MODO DE PREPARO

- Cozinhar as batatas e 3 ovos;
- Deixar esfriar;
- Descascar e cortar as batatas;
- Bater 3 ovos cozidos, 1 ovo cru, o leite, o sal e ir misturando aos poucos o azeite;
- Colocar as batatas em um recipiente e adicionar o conteúdo do liquidificador;
- Adicionar o vinagre e o tempero verde. Se necessário, colocar mais sal;
- Rende de dez a quinze pessoas.

*Receita de Janecelia Marchezan*

43

## Comunidade da Linha Ávila

### HISTÓRICO DA COMUNIDADE



Imagem: Comunidade de Linha Ávila. Fonte: Acervo particular de Daffine Reck, 2022.

Linha Ávila foi colonizada pelos Imigrantes Alemães, no século XIX, em meados de 1885, onde instalaram suas residências às margens esquerdas do Rio Jacuí, sendo a maioria agricultores, que formaram uma pequena vila para cultivar seus produtos e fixar residência.

As principais contribuições destes imigrantes foram a ênfase na educação, na música, na valorização da cultura, a gastronomia e as práticas religiosas, que passaram a ser constantes entre estes imigrantes e seus descendentes. Hoje, suas manifestações e tradições permanecem vivas.

As procedências da origem do nome "Linha Ávila" passam por duas explicações: Ou por significar um pequeno vilarejo, onde Linha significa lote e Ávila, pequeno vilarejo ou por haver uma linha de casas em sequência e pelo sobrenome dos mais antigo morador ser Ávila.

(Fonte: Elisabete Morin, Histórico das Comunidades, Acervo Secretaria Municipal da Cultura de Dona Francisca).

## Comunidade Linha Ávila

### A ESCOLHA DAS RECEITAS

---

Para o caderno de receitas, Cristiana destacou como fundamentais a cuca de nata e a cueca virada, produções típicas alemãs, já que a Comunidade da Linha Ávila foi colonizada por imigrantes desta etnia.

A representante local levou em consideração a tradição alemã na fabricação dos pratos, e devido ao modo de fazer destes serem singulares no território franciscano.





*Comunidade de Linha Ávila*

## CUECA VIRADA

### INGREDIENTES

- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 1/2 xícara de chá de leite
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de cachaça
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- açúcar e canela misturados para polvilhar
- óleo para fritar



Imagem: Cueca Virada. Fonte: Acervo particular de Cristiana Henning, 2022.

### MODO DE PREPARO

- Misturar os ingredientes até ficar uma massa que não grude nas mãos (se necessário, colocar um pouquinho mais de farinha de trigo);
- Abrir com rolo em superfície enfarinhada;
- Cortar tiras no tamanho desejado;
- Fazer um corte no meio e passar uma ponta por dentro virando;
- Fritar em óleo não muito quente;
- Descansar sobre papel toalha e polvilhar açúcar e canela.

*Comunidade de Linha Ávila*

## CUCA DE NATA

### INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) rasa de leite
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Farofa
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) rasa de açúcar
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal ou manteiga sem sal
- 2 colheres (sopa) rasa de creme de leite
- 1 colher (chá) de canela em pó
- Raspas da casca de um limão
- 15g de açúcar de baunilha



Imagem: Cuca de Nata. Fonte:  
Acervo particular de Cristiana  
Henning, 2022.

*Comunidade de Linha Ávila*

## CUCA DE NATA

### MODO DE PREPARO

- Começar batendo as claras em neve. Reservar;
- Em outra vasilha, na batedeira, bater os ovos com a nata e o açúcar até formar um creme homogêneo;
- Adicionar a farinha de trigo, intercalando com o leite e bater bem;
- Desligar a batedeira, adicione o fermento, misturar bem e, por último, juntar as claras em neve;
- Misturar delicadamente e coloque a massa em uma forma untada;
- Por cima da massa colocar a farofa e assar em forno a 180°C, cerca de 40 minutos, ou até enfiar um palito e este saia limpo;
- Para a farofa colocar em uma vasilha o açúcar, a farinha de trigo, a canela, as raspas de limão e o açúcar de baunilha;
- Misturar com uma colher e acrescentar a manteiga e misturar com as pontas dos dedos.



## Comunidade de Sanga Funda

### HISTÓRICO DA COMUNIDADE

---

Esta comunidade ficou conhecida por esse nome por existir no local uma sanga funda, considerada pelos moradores como perigosa. A sanga fazia a divisão de dois cerros. Até hoje o local é de mata fechada e de estradas estreitas.

(Fonte: Cartilha Patrimônio Histórico-Cultural Geoparque Quarta Colônia: Memória, Educação e Preservação  
Coordenadora: Maria Medianeira Padoin. Santa Maria, UFSM, 2021.)



## Comunidade Sanga Funda

### A ESCOLHA DAS RECEITAS

---

Graciele compartilha receitas que, no seu entender, são típicas na sua comunidade, tais como o bolo de laranja e a fortaia. A entrevistada fala que, para ela e sua família aguentarem o trabalho pesado da lavoura, a mesa precisa ser farta e de sustância. Os pratos foram aprendidos com os antepassados que viviam na localidade de Sanga Funda.



*Comunidade de Sanga Funda*

## BOLO DE LARANJA

### INGREDIENTES

#### MASSA:

- 3 ovos
- Suco de 2 laranjas
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

#### CALDA:

- Suco de 1 laranja
- -3 colheres (sopa) de açúcar



Imagem: Bolo de Laranja. Fonte: Acervo particular de Graciele Mariano, 2022.

### MODO DE PREPARO

- Bater no liquidificador os 4 primeiros ingredientes, despeje em uma tigela, acrescente a farinha de trigo aos poucos e por último o fermento;
- Colocar em uma assadeira redonda de buraco no centro untada e enfarinhada;
- Levar ao forno médio pré-aquecido por 35 minutos, ou até que esteja assado;
- Para a calda, levar o suco de laranja e o açúcar ao fogo, dar uma aquecida e despejar no bolo ainda quente.

*Receita de Graciele Mariano*

51

*Comunidade de Sanga Funda*

## FORTAIA

### INGREDIENTES

---

- 4 Ovos
- 200g Salame colonial em cubinhos pequenos
- 250g Queijo colonial em cubos pequenos
- 1 colher sopa Orégano
- À gosto Sal e pimenta-do-reino
- 1 colher de óleo



Imagem: Fortaia. Fonte:  
Acervo particular de  
Graciele Mariano, 2022.

### MODO DE PREPARO

---

- Misturar ligeiramente os ovos com o orégano, o sal e a pimenta;
- Aquecer uma frigideira e coloque o óleo. Fritar o salame até dourar bem. Adicionar os cubos de queijo e a mistura de ovos. Mexer até soltar da panela, sem deixar secar demais.

## Comunidade Central São José

### HISTÓRICO DA COMUNIDADE

Havia, nos primeiros anos da cidade, uma pequena capela localizada no centro. Aos poucos, foi erguendo-se no local as edificações para criar a atual Igreja São José, com a ajuda da comunidade. Em 4 de agosto de 1929 foi abençoada a igreja e lançada a primeira pedra da torre com 35 metros de altura e imagens do Cristo Rei, sendo inaugurada em 21 de novembro de 1931. Sua pintura é de Aldo Locatelli. O salão paroquial se configura no centro das principais festas desta comunidade, a qual conta com devotos e voluntários na realização de suas atividades e festividades



Imagem: Comunidade Central São José. Fonte: Acervo particular de Daffine Reck, 2022.

(Fonte: Cartilha Patrimônio Histórico-Cultural Geoparque Quarta Colônia: Memória, Educação e Preservação Coordenadora: Maria Medianeira Padoin.Santa Maria, UFSM, 2021.)





## Comunidade São José

### A ESCOLHA DAS RECEITAS

---

Vani destacou as duas receitas abaixo por serem singulares nas festas de Dona Francisca e serem típicas da Comunidade São José. As festas são, em sua maioria, de cunho religioso e marcadas por devoção e fé. O trabalho é voluntário. A recepção hospitaleira atrai visitantes que oram, comem e socializam em um só momento. Originários da matriz religiosa identitária do território, estas representações sociais manifestam valores mútuos voltados à solidariedade, à ajuda mútua, à compaixão, à gratidão, à submissão aos ensinamentos do Catolicismo Romano, à veneração aos santos, entre outros sentimentos. O pão de amendoim e a polenta, são, dessa forma, essenciais para a comunidade São José.



Comunidade Central  
São José

## PÃO DE AMENDOIM



Imagem: Pão de Amendoim.  
Fonte: Acervo particular de  
Vani Rapachi, 2022.

### INGREDIENTES DA MASSA

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 ovo
- 6 colheres (sopa) de óleo
- 6 colheres de açúcar branco
- 1 colher (café) de sal
- 1/2 litro de leite (morno)
- 2 colheres (sopa) de fermento para pão

### INGREDIENTES DO RECHEIO

- 300 g de açúcar
- 300 g de amendoim torrado, sem pele e triturado

### MODO DE PREPARO

- Em uma bacia colocar a farinha, o açúcar, o sal, o azeite, o ovo batido, o leite morno e misturar até ficar uma massa que não grude nas mãos, sove bem;
- Dividir em três partes;
- Abrir as massas em forma retangular e rechear com o açúcar e amendoim misturados;
- Enrolar em forma de rocambole. A forma deve estar untada e enfarinhada.
- Deixar descansar por 3 horas;
- Assar os pães em forno pré-aquecido, a 200°, por 40 a 50 minutos.

*Comunidade Central São José*

## POLENTA

### INGREDIENTES

---

- 2 litros de água
- 400 gramas de farinha de milho
- Sal a gosto
- Queijo a gosto



Imagem: Polenta Fonte: Acervo particular de Vani Rapachi, 2022.

### MODO DE PREPARO

---

- Em uma panela, leve a água ao fogo e acrescente o sal,
- Quando iniciar a fervura, acrescente a farinha de milho e mexa sem parar para não empelotar.
- Deixe a polenta cozinhar por 40 minutos em fogo baixo.
- Despeje a polenta em um refratário, salpique com queijo e cubra com o molho de sua preferência.



## Referências

- CONCEIÇÃO, Luis Cleci Flôres da. *Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade Quilombola de Dona Francisca*. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 10 de setembro de 2022.
- FANTINEL, Mara de Oliveira. *Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade de Linha do Moinho de Dona Francisca*. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 17 de setembro de 2022.
- HENNING, Cristiana. *Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade de Linha Ávila de Dona Francisca*. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 17 de setembro de 2022.
- MARIANO, Graciele. *Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade de Sanga Funda de Dona Francisca*. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 17 de setembro de 2022.
- MANN, Vani Rapachi. *Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade de São José de Dona Francisca*. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 17 de setembro de 2022.
- MARCHEZAN, Janicelia. *Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade de Linha do Soturno de Dona Francisca*. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 10 de setembro de 2022.
- MARIN, Elisabete. *Histórico das Comunidades de Dona Francisca - RS*. Acervo Secretaria de Cultura, Dona Francisca, 2022.
- MISSIO, Michele Montagner. *Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade Católica de Formoso de Dona Francisca*. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 07 de maio de 2022.
- NEUENSCHWANDER, Neusa. *Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade Evangélica de Trombudo de Dona Francisca*. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 17 de setembro de 2022.
- PADOIN, Maria Medianeira (Coord). *Cartilha Patrimônio Histórico-Cultural Geoparque Quarta Colônia: Memória, Educação e Preservação*. Santa Maria, UFSM, 2021.
- PROCHNOW, Roseli Roselaine Pretzel. *Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade Evangélica de Formoso de Dona Francisca*. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 17 de setembro de 2022.
- RUBERT, Neusa Martinazzo.. *Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade de Cerro dos Dambrós de Dona Francisca*. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 17 de setembro de 2022.
- SEGABINAZZI, Roselaine Rampelotto. PROCHNOW, Roseli Roselaine Pretzel.. *Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade Linha Grande de Dona Francisca*. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 07 de maio de 2022.



Imagem: Oficina de Gastronomia Típica com crianças da Escola de Educação Infantil Dente de Leite. Fonte: Acervo particular de Daffine Reck 2022.

*Caderno de Receitas Típicas das  
Comunidades de Dona  
Francisca/RS*



*Por Daffine Natalina Reck  
Orientação Maria Medianeira Padoin*

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho intitulado “Patrimônio Posto à Mesa: A Culinária das Comunidades de Dona Francisca”, apresentou a Gastronomia do Município através de suas comunidades, tendo como escopo a investigação das principais produções alimentícias que integram o patrimônio culinário dos franciscanos, trazendo como produto final a elaboração de um caderno com as receitas eleitas pelos habitantes. Entender as práticas culinárias de Dona Francisca como elementos identificadores das peculiaridades culturais da região, de maneira a interligar comida e patrimônio, tradições, identidades e pratos típicos foram objetivos desta dissertação. Esta se ancorou na realização de entrevistas a moradores das comunidades franciscanas e em suas receitas gastronômicas e modos de fazer e repassar seus conhecimentos.

Através da Metodologia de História Oral se pode fazer um estudo dos pratos totens de cada comunidade franciscana e compreender como as localidades se organizam em suas festas e produção de principais pratos típicos.

Os laboratórios de Educação Patrimonial na Escola de Educação Infantil Dente de Leite também foram de extrema utilidade, pois levaram as crianças a investigar as produções culinárias de seus antepassados alemães, italianos, africanos e indígenas e entender seu legado nos dias atuais. O saber fazer foi colocado em evidência na prática com os pequenos.

No planejamento das aulas de educação infantil, adotamos metodologias ativas, pois incluímos brincadeiras, jogos, dramatizações de histórias, interação com diferentes tipos de brinquedos, entre outros recursos lúdicos a fim de proporcionar às crianças uma aprendizagem significativa. São momentos de interação em que elas expressam suas concepções, usam sua criatividade e imaginação, bem como sua curiosidade em explorar os diferentes contextos do seu cotidiano infantil, como exemplo, em atividades de chefe de cozinha, de cuidados pessoais, de movimento corporal, de exploração de elementos da natureza, de diversos materiais e formas, de descoberta da identidade, de imaginação com dramatizações de histórias, de jogos de memória, quebra-cabeça, trilha e brincadeiras. Sendo assim, nessas propostas as crianças interagem entre si, trocando saberes e experiências, ocorrendo, assim, a evolução nas suas concepções cognitivas, desenvolvendo-se, conquistando sua autonomia e construindo sua identidade.

Dessa forma, as crianças foram vistas como protagonistas nas oficinas de gastronomia realizadas, e não meras expectadoras. Elas acompanharam o processo de fabricação dos alimentos, conhecendo a história destes e relacionando-os com os seus cotidianos, significando esta prática pedagógica.

O ingresso no Mestrado Profissional em Patrimônio Cultural (UFMS) propicia estudos acerca do patrimônio que fazem com que se repense as práticas pedagógicas, de forma a criar estratégias de ensino fundamentadas que estimulem o olhar das crianças para a importância que o patrimônio tem para a humanidade e para a vida destes pequenos e suas famílias. No caso das oficinas de patrimônio gastronômico, isso também acontece, onde as crianças percebem a diversidade patrimonial culinária presente em seu município, formada por heranças indígenas, africanas, alemães, italianas, portuguesas, espanholas...

O conceito de educação patrimonial deixou de ser pautado na aprendizagem centrada apenas nos museus ou nas construções isoladas “para a compreensão dos espaços territoriais como um documento vivo, passível de leitura e interpretação por meio de múltiplas estratégias educativas.

Nesse sentido, a educação patrimonial passa a ser pensada para além do bem material em si, passa a considerar, também, os modos de fazer, de agir, de pensar, de criar, entre outros, de uma determinada cultura. Nessa direção, a educação patrimonial é desenvolvida na perspectiva de instigar nas pessoas um pensamento crítico sobre o patrimônio no sentido de perceberem que elas são produtoras da sua própria cultura e que seus saberes e fazeres são resignificados quando são passados de geração em geração.

Também foi realizada neste trabalho a apreciação das festas comunitárias como elementos de sociabilidade, desenvolvimento territorial e promoção da gastronomia local. As festividades das comunidades são manifestações de identidade e nelas, a gastronomia ocupa posição de destaque, sendo atrativo turístico e contribuindo para geração de renda.

Os pratos típicos das comunidades foram apresentados e se realizou a análise das entrevistas, assim como dos manuscritos das receitas nos resultados e discussões. Buscou-se, com isso, perceber os aspectos simbólicos que estão presentes nas receitas e nos seus modos de fazer, que perpassam gerações, sendo dotadas de tradições, culturas, costumes e elementos identitários e que fazem parte de uma herança cultural da população. Inserir o conhecimento gastronômico de



Dona Francisca como importante e digno de preservação e divulgação é contribuir para a concretização do território da Quarta Colônia enquanto Geoparque Unesco.

O último capítulo descreveu como o produto foi construído e fez sua apresentação. Inventariar as produções alimentícias das Comunidades Franciscanas é uma forma de valorizar e resguardar o seu patrimônio gastronômico, bem como divulgar e propagar a sua conservação.

Valorizar as práticas locais e cotidianas e trabalho de construção identitária foram motivadores para a construção do caderno de receitas das comunidades. Destaca-se que as receitas alocadas no produto foram cedidas por moradores das comunidades.

O patrimônio gastronômico da Quarta Colônia, e em especial de Dona Francisca, é resultado de um conjugado de elementos culturais identitários, oriundos dos saberes e fazeres trazidos pelos imigrantes no final do século XIX, e aprimorados ao longo da colonização desde meados do século XX. Presentemente, a gastronomia local compõe-se da culinária de herança italiana, alemã, africana e quilombola representativas no território. As peculiaridades e expressões culinárias são um dos mais característicos e simbólicos elementos identitários da Quarta Colônia, intensamente presente na mesa das pequenas comunidades do município de Dona Francisca, como explanado até aqui.

A gastronomia é uma manifestação cultural das mais importantes, em que a cozinha é um símbolo da cultura, da memória e, também, da identidade de um povo. Por isso, na atualidade, a gastronomia tem sido reconhecida como patrimônio cultural, o que contribui diretamente no processo de valorização do turismo cultural, pois, proporciona experiências singulares ao turista e contribui na conservação das cozinhas regionais. A Culinária das comunidades de Dona Francisca é de extrema importância para o turismo, para a valorização do território e geração de renda. As festas tem valor econômico, pois mantém as localidades vivas e autônomas.

Para conservar os hábitos gastronômicos próprios de uma localidade, faz-se necessário estudar a história, a região, os produtos, os hábitos alimentares, buscando compreender os significados que compõem a memória coletiva do seu povo. Esta memória coletiva tem uma importante função de contribuir para o sentimento de pertinência a um grupo de passado comum, que compartilha memórias. Ela garante o sentimento de identidade do indivíduo não só no campo histórico, do real, mas, sobretudo no campo simbólico.

A cozinha franciscana, ao ser conhecida e inventariada em um livro de receitas, pode ser valorizada e conhecida por um número maior de pessoas. Sabe-se que a culinária da Quarta Colônia é um diferencial da região e representa-se pelo respeito aos alimentos, pelo trabalho muito bem feito do campo à mesa, pelos mais variados ingredientes, modos de fazer e estilos de servir, trazendo uma identidade muito única, que coloca a Quarta Colônia no patamar elevado das cozinhas, sendo respeitável atrativo turístico. Do ponto de vista alimentar, a gastronomia é resultante cultural das produções humanas sobre um território cultural e geográfico particular, no caso desta pesquisa da Quarta Colônia, e de forma mais especial, do município de Dona Francisca.

Outros trabalhos podem ser realizados a partir desta pesquisa, como por exemplo, um estudo mais aprofundado sobre as comunidades de Dona Francisca, em seus aspectos geográficos, históricos, populacionais; uma investigação particular da gastronomia e das festas de cada uma das comunidades, entrevistas com participantes, na busca de se compreender como foram atraídos pelo evento, o que gostam nele, seus pontos positivos e negativos. As oficinas culinárias também podem ser realizadas com outras faixas etárias de estudantes, pode-se fazer um estudo com as famílias, a fim de saber seus principais pratos típicos; pode-se escolher uma das etnias para que se aprofunde em seus elementos culinários; pode-se realizar o estudo das principais produções culinárias nas comunidades de outros municípios da Quarta Colônia. Enfim, o tema patrimônio gastronômico abre bastantes caminhos de estudo e investigação e toda a pesquisa é importante para a valorização do território e seu reconhecimento.

A partir do exposto, pode-se compreender que o patrimônio gastronômico representa a mais significativa das referências culturais da humanidade. No ponto de vista territorial do desenvolvimento, as dimensões culturais compõem um dos básicos fundamentos para a construção social do território, pois é na realidade cotidiana que as elaborações culturais de raízes históricas, os sentimentos de comunidade e as configurações sociais mostram valores subjetivos e ações que formam as próprias representações sociais. Tais dimensões culturais estão compreendidas como parte do patrimônio cultural imaterial de um povo.

Promover e valorizar a culinária local é também fortalecer os vínculos com a terra e com a promoção do território Geoparque. Assim, a finalização desta

dissertação não tem o propósito de um fim em si, mas a convicção de que surgem novas possibilidades investigativas junto a esta temática e outras relacionadas.

## REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: Edufu, 1997.

BOYNE, S.; HALL, D; WILLIAM, F. Policy, support and promotion for food related tourism initiatives: A marketing approach to regional development. In Bendegul Okumusa, Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. **Elsevier**, 253–261, 2003.

BOLZAN, Moacir. **Quarta Colônia da fragmentação à integração**. 2011. 348 f. Tese (Doutorado em História) – Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, RS, 2011.

BOTELHO, Raquel Braz Assunção. **Culinária Regional**: o Nordeste e a Alimentação Saudável. 2006. 192 f. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) – Faculdade de Ciências da Saúde, Brasília, DF, 2006.

BRABET, Catherine PALLET, Dominique. Os Selos Oficiais de Qualidade dos Alimentos na França e na Europa. *In*: LAGES, Vinícius; LAGARES, Lea; BRAGA, Christiano Lima (org.). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade**: Indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília: SEBRAE, 2005.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BURKE, Peter. História como memória social. *In*: **Variedades de história cultural**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000, p. 67-89.

CASCO, Ana Carmen Amorim Jara. Educação Patrimonial e Sociedade. **Patrimônio: Revista Eletrônica do IPHAN**, n. 03, jan – fev. 2006. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=526>. Acesso em: 10 de julho de 2020.

CASASSOLA, Norma Bernadete. **Sua Terra, Sua Gente**. Dona Francisca, 1985.

CASTRO, E. DE.; FERNANDES, G. P.; FIRMINO, G. **Os geoparques como estratégias de desenvolvimento turístico de base territorial**. Disponível em: <http://bdigital.ipg.pt/dspace/handle/10314/2369>. Acesso em: 08 de janeiro de 2022.

CAVACO, C. Turismo Rural e Desenvolvimento Local. In: CAVACO, C. **As Regiões de Fronteira. Inovações e Desenvolvimento do Mercado Único Europeu**. Estudos para o Desenvolvimento Regional e Urbano. Lisboa: Universidade de Lisboa, 1995.

CHOAY, Françoise. **Alegoria do patrimônio**. São Paulo: Unesp, 2001.

CERETA, Caroline Ciliane. **As representações sociais nas festas de padroeiros da Quarta Colônia/RS**. 2009. 202 f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, 2009.

CONCEIÇÃO, Luis Cleci Flôres da. **Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade Quilombola de Dona Francisca**. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 10 de setembro de 2022.

CORNER, D. M. R. **A Gastronomia como atrativo no Turismo Cultural**. In: 6 Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Universidade de Caxias do Sul, RS, 2006.

CRUZ, J.A.S. **A identidade e a memória como fatores de integração: a Quarta Colônia de imigração italiana do RS/Brasil e o desenvolvimento regional (1955-2020)**. Tese (Doutorado em Programa de Pós-Graduação em História) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2020. Disponível em: [https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/23266/TES\\_PPGHISTORIA\\_2020\\_CRUZ\\_JORGE.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/23266/TES_PPGHISTORIA_2020_CRUZ_JORGE.pdf?sequence=1&isAllowed=y). Acesso em: 10 de janeiro de 2022.

CRUZ, J. A. S. *et al.* Dona Francisca namorada do Rio Jacuí. In: BACCA, A. A (org.). **150 anos da imigração italiana no Rio Grande do Sul**. Bento Golçalves: Projecto Cultural Sur/Brasil, 2019.

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986

DELPHIM, Carlos Fernando de Moura. Patrimônio Cultural e Geoparque. **Revista do Instituto de Geociências – USP**, São Paulo, v. 5, p. 75-83, out. 2009. Disponível em: [www.igc.usp.br/geologiausp](http://www.igc.usp.br/geologiausp). Acesso em: 09 de dezembro de 2021.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e Alimentação: Análises introdutórias**. São Paulo: Ed. Roca, 2005.

FANTINEL, Mara de Oliveira. **Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade de Linha do Moinho de Dona Francisca**. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 17 de setembro de 2022.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **A história da alimentação**. Paris: Ed. Fayard, 1996.

FENKER, Terezinha Tessele; GUERINO, Silvana Lúcia Costabeber. **Resgatando a grande Cachoeira**. Porto Alegre: CORAG, 2016.

FRANZINA, Emílio. Imigração italiana no Rio Grande do Sul: memórias de Júlio Lorenzoni (1877-1928). In: TEDESCO, João Carlos; ZANINI, Maria Catarina (org.). **Migrantes ao Sul do Brasil**. Santa Maria: Ed. UFSM, 2010. p. 63-84.

FROEHLICH, José Marcos. **Rural e Natureza – a construção social do rural contemporâneo na região central do Rio Grande do Sul**. 2002. 220 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, 2002.

FROEHLICH, José Marcos; VENDRUSCOLO, Rafaela. A construção social da identidade territorial Quarta Colônia: tramas e sentidos da narrativa. *In*: FROEHLICH, José Marcos (Org.). **Desenvolvimento territorial: produção, identidade e consumo**. Ijuí, RS: Ed. da Unijuí, 2012, p. 305-352.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

GIMENO, Alejandro Jesus Fenker. **Apropriações e comércio de terras na cidade da Cachoeira no contexto da Imigração Europeia (1850-1889)**. 2014. 109 f.

MARCHEZAN, Janicelia. **Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade de Linha do Soturno de Dona Francisca**. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 10 de setembro de 2022 Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, 2014.

GONÇALVES, Reginaldo. Patrimônio como categoria de pensamento. *In*: Abreu, Regina e Chagas, Mario (orgs). **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro: DPA, 2003.

GROFF, Altair. **A desterritorialização das escolas do campo do município de Dona Francisca/RS**. 2016. 179f. Dissertação (Mestrado em Geografia e Geociências) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2016.

HALLI, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 10. ed., DP&A, Rio de Janeiro, 2005.

HENNING, Cristiana. **Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade de Linha Ávila de Dona Francisca**. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 17 de setembro de 2022.

HORTA, Maria de Lourdes Parreira; GRUNBERG, Evelina; MONTEIRO, Adriane Queiroz. **Guia Básico de Educação Patrimonial**. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional / Museu Imperial, 1999.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **[Portal do] IBGE**. Rio de Janeiro: IBGE, [s. d.]. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/dona-francisca/panorama>. Acesso em: 05 de maio de 2022.

ITAQUI, José; VILLAGRÁN, Maria Angélica. **Educação Patrimonial: a experiência da 4ª Colônia**. Santa Maria: Palloti, 1998.

KITTEL, ROSA Christina. **Dona Francisca assim começou**. Disponível em: <https://www.donafrancisca.rs.gov.br/secretarias/secretaria-da-cultura-desporto-e-turismo/hist%C3%B3ria-fotos-e-fatos>. Acesso em: 16 de junho de 2022.

LE GOFF, Jacques. “Memória”. *In*: **História e Memória**. Campinas: Ed. UNICAMP, 1994.

LISBOA FILHO, F. F. **Extensão universitária: gestão, comunicação e desenvolvimento regional**. Santa Maria, RS: FACOS-UFSM, 2022. E-book.

Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/23643>. Acesso em: 20 de abril de 2022.

LISBOA FILHO, F. F. Geoparque Quarta Colônia (informação verbal). **Terceiro Encontro da III Jornada Interdisciplinar de Formação de Professores em Educação Patrimonial**, Universidade Federal de Santa Maria, Canal Geoparque Quarta Colônia. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=KXzfjbCkXOM>. Acesso em: 03 de março de 2022.

MARIANO, Graciele. **Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade de Sanga Funda de Dona Francisca**. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 17 de setembro de 2022.

MANN, Vani Rapachi. **Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade de São José de Dona Francisca**. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 17 de setembro de 2022

MARIN, Elisabete. **Histórico das Comunidades de Dona Francisca-RS**. Acervo Secretaria Municipal da Cultura de Dona Francisca, 2022.

MELO NETO, José Francisco de. Extensão universitária e trabalho. Participação. **Revista do Decanato de Extensão da Universidade de Brasília**, Brasília, v. 1, n. 11, p. 53-66, 2002.

MARCHEZAN, Janicelia. **Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade de Linha do Soturno de Dona Francisca**. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 10 de setembro de 2022.

MENASCHE, Renata. Tendências da alimentação contemporânea: percurso e elementos para agenda de pesquisa. **CAMPOS**, v.19, n.2, p. 132-145, 2018.

MISSIO, Michele Montagner. **Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade Católica de Formoso de Dona Francisca**. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 07 de maio de 2022.

MORAIS, Luciana Patrícia de. **Culinária típica e identidade regional: a expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira**. 2004. 156 f. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, MG, 2004.

NEUENSCHWANDER, Neusa **Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade Evangélica de Trombudo de Dona Francisca**. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 17 de setembro de 2022

OLIVEIRA, Lucia Lippi (org.). **CIDADE: história e desafios**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2002, p. 108-123.

ORIÁ, Ricardo. **Educação patrimonial: conhecer para preservar**. Disponível em <http://www.aprendebrasil.com.br/articulistas/articulista0003.asp>. Acesso em: 12 de maio de 2022.

PADOIN, Maria Medianeira; BOLZAN, Moacir; CRUZ, Jorge Alberto Soares. A Quarta Colônia de Imigração Italiana do Rio Grande do Sul. *In*: BACCA, Ademir Antonio. **150 anos da imigração italiana no Rio Grande do Sul**. Bento Gonçalves: Projecto Cultural Sur/Brasil, 2019.

PADOIN, Maria Medianeira; FIGUEIRÓ Adriano; CRUZ, Jorge Alberto Soares (org.). **Educação patrimonial em territórios geoparques: uma visão interdisciplinar na Quarta Colônia Santa Maria, RS**. FACOS-UFSM, 2021.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **Memória, história e cidade: lugares no tempo, momentos no espaço**. ArtCultura, Uberlândia, v. 4, n. 4, 2002.

POLLAK, Michael. **Memória, esquecimento e silêncio**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, v. 2, n.3, 1989.

PROCHNOW, Roseli Roselaine Pretzel. **Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade Evangélica de Formoso de Dona Francisca**. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 17 de setembro de 2022.

RIGHI José Vicente. *et al.* **Povoadores da Quarta Colônia**. Porto Alegre: EST edições, 2001.

RODRIGUES, Patrícia de Mendonça. De Corpo Aberto: o poder tecnológico dos não-índios no mito e na cosmologia Javaé. **Habitus**, v. 3, n. 1, p. 125-143, 2008.

ROSS, A.; BECKER, E. L. S. A gastronomia alemã como fonte de atração turística e de desenvolvimento local no município de Agudo – RS. **Disciplinarum Scientia**. Série: Ciências Humanas, Santa Maria, v. 12, n. 1, p. 33-45, 2011.

ROUSSO, Henry. “A memória não é mais o que era”. *In*: AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta de Moraes. **Usos e abusos de história oral**. Rio de Janeiro: FGV, 1998, p. 93-101.

RUBERT, Neusa Martinazzo.. **Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade de Cerro dos Dambrós de Dona Francisca**. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 17 de setembro de 2022.

SANTOS, João Fiandeiro; CARVALHO, Rui; FIGUEIRA, Luís Mota. A importância do turismo cultural e criativo na imagem de um destino turístico. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, v. 3, n. 17/18, p. 1559-1572, 2018

SANTIN, Silvino. **A imigração esquecida**. Porto Alegre: Editora EST, 1986.

SEGABINAZZI, Roselaine Rampelotto. **Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade Linha Grande de Dona Francisca**. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 07 de maio de 2022.



SOARES, André Luis Ramos. Primeiros habitantes da Quarta Colônia: povos tradicionais. *In*: PADOIN, Maria Medianeira.; FIGUEIRÓ, Adriano.; CRUZ, Jorge Alberto Soares. **Educação Patrimonial em territórios Geoparques: uma visão interdisciplinar na Quarta Colônia**. Santa Maria: FACOS-UFSM, 2021.

SPONCHIADO, Breno. Antônio. **Imigração e 4º colônia**: Nova Palma e Pe. Luizinho. Santa Maria: Ed. UFSM, 1996.

SPONCHIADO, Breno. A. **Imigração 4ª Colônia: Nova Palma e Pe Luizinho**.

PADOIN, Maria Medianeira; CRUZ, Jorge Alberto Soares (org.). 2º Ed. Ampliada. Santa Maria: UFSM, 2019.

THENÓRIO, Iberê. Fóssil de superpredador de 238 milhões de anos é encontrado no RS. **Jornal G1**. São Paulo, 10 mai. 2010. Disponível em: <https://g1.globo.com/ciencia-esaude/noticia/2010/05/fossil-de-superpredador-de-238-milhoes-de-anos-e-encontrado-no-rs.html>. Acesso em: 15 de abril de 2022.

VÁZQUEZ-BARQUERO, A. Desarrollo endogeno teorías y políticas de desarrollo territorial. **Investigaciones Regionales**, nº. 11, p. 183-210, 2007. Disponível em <https://www.redalyc.org/pdf/289/28901109.pdf> Acesso em: 9 de dezembro de 2021.

VEIGA, Daniele da. PROCHNOW, Roseli Roselaine Pretzel.. **Entrevista sobre a Gastronomia da Comunidade Católica de Trombudo de Dona Francisca**. [Entrevista concedida a Daffine Natalina Reck]. Dona Francisca, 07 de maio de 2022.

VENDRÚSCULO, Rafaela. **“Somos Da Quarta Colônia”**: os Sentidos De Uma Identidade Territorial Em Construção. Dissertação, (Mestrado Extensão Rural). Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, 2009.

VENDRUSCULO, C. E. **As relações do espaço urbano do município de Dona Francisca, RS com a região da Quarta Colônia**. 2010. 209 f. Dissertação (Mestrado em Geografia e Geociências). Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, 2010.

ZARTH, Paulo Afonso. **Do Arcaico ao Moderno**. O Rio Grande do Sul Agrário do Século XIX. Ijuí: Ed.Unijuí. 2002.

**APÊNDICE A - ROTEIRO ENTREVISTA MESTRADO EM PATRIMÔNIO  
CULTURAL PARA A PESQUISA: PATRIMÔNIO POSTO À MESA: A CULINÁRIA  
DAS COMUNIDADES DE DONA FRANCISCA – RS, POR DAFFINE NATALINA  
RECK**

- Que receitas da comunidade você vê como testemunhos de um legado gastronômico dos seus antepassados?
- Qual o prato ou os pratos típicos que se destacam na comunidade e você percebe como essencial na identificação da comunidade?
- Como se dá a produção culinária nas famílias e sua transmissão através das gerações?
- Qual a ligação entre a culinária local das comunidades franciscanas e sua culminância nas suas festas? Como ocorre em sua comunidade?
- O que você acha que deveria ser feito para melhor preservar essas receitas e deixá-las de legado para as futuras gerações?
- Você percebe ligação entre a gastronomia e a promoção de renda e valorização do território da Quarta Colônia?
- Existe uma cultura de valorização das antigas tradições e costumes ensinados pelas pessoas mais antigas da comunidade? Como isso se dá?
- Quais as principais festas da comunidade e em que período ocorrem?
- Você possui receitas que possam ser compartilhadas-fotografadas e posteriormente colocadas em um livro de receitas?

### ANEXO A - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS LUIZ CONCEIÇÃO

#### CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL PARA A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - RS

1. Pelo presente documento, Luiz Conceição (nome),  
brasileiro (nacionalidade) ... casado (estado civil) apresentado (profissão), carteira de identidade número 1044969891 emitida por SMP, CPF número 22544780010 residente e domiciliado em Bairro Montardivo

Dona Francisca-RS, cede e transfere neste ato, gratuitamente, em caráter universal e definitivo à UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - RS a totalidade de seus direitos patrimoniais de autor sobre o depoimento oral prestado no dia (ou entre os dias) 10/09/22, na cidade de Dona Francisca - RS, perante a pesquisadora Daffine Natalina Reck.

2. Na forma preconizada pela legislação nacional e pelas convenções internacionais de que o Brasil é signatário, o depoente, proprietário originário do depoimento de que trata este termo, terá, indefinitivamente, o direito ao exercício pleno de seus direitos morais sobre o referido depoimento, de sorte que sempre terá seu nome citado por ocasião de qualquer utilização.

3. Fica, pois a UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - RS, plenamente autorizada a utilizar o referido depoimento, no todo ou em parte, editado ou integral, inclusive cedendo, seus direitos à terceiros, no Brasil e no exterior.

Sendo esta forma legítima e eficaz que representa legalmente os nossos interesses, assinam o presente documento em duas vias de igual teor e para um só efeito.

Dona Francisca, 10 de setembro de 2022.

[Assinatura]  
 \_\_\_\_\_  
 NOME DO CEDENTE

[Assinatura]  
 \_\_\_\_\_  
 PESQUISADOR UFSM

**ANEXO B - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS  
ROSELAINE SEGABINAZZI**

CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL PARA A UNIVERSIDADE  
FEDERAL DE SANTA MARIA – RS

1. Pelo presente documento, Roselaine Rompalletes Segabinazzi (nome),  
brasileira (nacionalidade) casada (estado  
civil) gaúcha (profissão), carteira de identidade  
número 9038470945 emitida por 55, CPF  
número 4881476872 residente e domiciliado em Dona Francisca Grande

Dona Francisca-RS, cede e transfere neste ato, gratuitamente, em caráter universal e definitivo à UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS a totalidade de seus direitos patrimoniais de autor sobre o depoimento oral prestado no dia (ou entre os dias) 07 de maio de 2022, na cidade de Dona Francisca – RS, perante a pesquisadora Daffine Natalina Reck.

2. Na forma preconizada pela legislação nacional e pelas convenções internacionais de que o Brasil é signatário, o depoente, proprietário originário do depoimento de que trata este termo, terá, indefinitivamente, o direito ao exercício pleno de seus direitos morais sobre o referido depoimento, de sorte que sempre terá seu nome citado por ocasião de qualquer utilização.

3. Fica, pois a UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS, plenamente autorizada a utilizar o referido depoimento, no todo ou em parte, editado ou integral, inclusive cedendo seus direitos à terceiros, no Brasil e no exterior.

Sendo esta forma legítima e eficaz que representa legalmente os nossos interesses, assinam o presente documento em duas vias de igual teor e para um só efeito.

Dona Francisca, 07 de maio de 2022.

Roselaine M. Segabinazzi

NOME DO CEDENTE

Daffine Natalina Reck

PESQUISADOR UFSM

**ANEXO C - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS NEUSA  
MARTINAZZO RUBERT**

CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL PARA A UNIVERSIDADE  
FEDERAL DE SANTA MARIA – RS

1. Pelo presente documento, Neusa Martinazzo Rubert (nome),  
Brasileira (nacionalidade) casada (estado  
civil) advogada (profissão), carteira de identidade  
número 6026403348 emitida por SSP CPF  
número 5487396087 residente e domiciliado em Lajma  
do Camarão

Dona Francisca-RS, cede e transfere neste ato, gratuitamente, em caráter universal e definitivo à UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS a totalidade de seus direitos patrimoniais de autor sobre o depoimento oral prestado no dia (ou entre os dias) 14/09/2022, na cidade de Dona Francisca – RS, perante a pesquisadora Daffine Natalina Reck.

2. Na forma preconizada pela legislação nacional e pelas convenções internacionais de que o Brasil é signatário, o depoente, proprietário originário do depoimento de que trata este termo, terá, indefinitivamente, o direito ao exercício pleno de seus direitos morais sobre o referido depoimento, de sorte que sempre terá seu nome citado por ocasião de qualquer utilização.

3. Fica, pois a UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS, plenamente autorizada a utilizar o referido depoimento, no todo ou em parte, editado ou integral, inclusive cedendo seus direitos à terceiros, no Brasil e no exterior.

Sendo esta forma legítima e eficaz que representa legalmente os nossos interesses, assinam o presente documento em duas vias de igual teor e para um só efeito.

Dona Francisca, 14 de setembro de 2022.

Neusa M. Rubert  
NOME DO CEDENTE

Daffine Natalina Reck  
PESQUISADOR UFSM

**ANEXO D - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS ROSELI PROCHNOW**

CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL PARA A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS

1. Pelo presente documento, Roseli Roselaine Pretzel Prochnow (nome), Brasileira (nacionalidade) casada (estado civil) professora (profissão), carteira de identidade número 2061689462 emitida por SSP, CPF número 932.48040-84 residente e domiciliado em Itaópolis - SC

Dona Francisca-RS, cede e transfere neste ato, gratuitamente, em caráter universal e definitivo à UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS a totalidade de seus direitos patrimoniais de autor sobre o depoimento oral prestado no dia (ou entre os dias) 24/09/2022, na cidade de Dona Francisca – RS, perante a pesquisadora Daffine Natalina Reck.

2. Na forma preconizada pela legislação nacional e pelas convenções internacionais de que o Brasil é signatário, o depoente, proprietário originário do depoimento de que trata este termo, terá, indefinitivamente, o direito ao exercício pleno de seus direitos morais sobre o referido depoimento, de sorte que sempre terá seu nome citado por ocasião de qualquer utilização.

3. Fica, pois a UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS, plenamente autorizada a utilizar o referido depoimento, no todo ou em parte, editado ou integral, inclusive cedendo seus direitos à terceiros, no Brasil e no exterior.

Sendo esta forma legítima e eficaz que representa legalmente os nossos interesses, assinam o presente documento em duas vias de igual teor e para um só efeito.

Dona Francisca, 24 de setembro de 2022.

Roseli R. P. Prochnow  
NOME DO CEDENTE

Daffine Natalina Reck  
PESQUISADOR UFSM

**ANEXO E - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS  
MICHELE MISSIO**

CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL PARA A UNIVERSIDADE  
FEDERAL DE SANTA MARIA – RS

1. Pelo presente documento, Michele Montagner Missio.....(nome),  
brasileira.....(nacionalidade) solteira.....(estado  
civil) monitara de menores.....(profissão), carteira de identidade  
número 1097194672.....emitida por SSP....., CPF  
número 030.695.000-64.....residente e domiciliado em .....  
Avenida 17 de julho, 1049.....,  
Dona Francisca-RS, cede e transfere neste ato, gratuitamente, em caráter universal e  
definitivo à UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS a totalidade de  
seus direitos patrimoniais de autor sobre o depoimento oral prestado no dia (ou entre os  
dias) 07/05/2022....., na cidade de Dona Francisca – RS, perante a  
pesquisadora Daffine Natalina Reck.

2. Na forma preconizada pela legislação nacional e pelas convenções internacionais  
de que o Brasil é signatário, o depoente, proprietário originário do depoimento de que  
trata este termo, terá, indefinidamente, o direito ao exercício pleno de seus direitos  
morais sobre o referido depoimento, de sorte que sempre terá seu nome citado por  
ocasião de qualquer utilização.

3. Fica, pois a UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS,  
plenamente autorizada a utilizar o referido depoimento, no todo ou em parte, editado ou  
integral, inclusive cedendo, seus direitos à terceiros, no Brasil e no exterior.

Sendo esta forma legítima e eficaz que representa legalmente os nossos interesses,  
assinam o presente documento em duas vias de igual teor e para um só efeito.

Dona Francisca, 07 de maio de 2022.

Michele Montagner Missio

NOME DO CEDENTE

Daffine Reck

PESQUISADOR UFSM

**ANEXO F - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS  
DANIELE DA VEIGA**

CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL PARA A UNIVERSIDADE  
FEDERAL DE SANTA MARIA – RS

1. Pelo presente documento, Danielle da Veiga.....(nome),  
brasileira.....(nacionalidade) casada.....(estado  
civil) enfermeira pública(profissão), carteira de identidade  
número 4420303844.....emitida por RS..... CPF  
número 03764406003.....residente e domiciliado em .....  
Tramanda.....

Dona Francisca-RS, cede e transfere neste ato, gratuitamente, em caráter universal e definitivo à UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS a totalidade de seus direitos patrimoniais de autor sobre o depoimento oral prestado no dia (ou entre os dias) 04/05/2022....., na cidade de Dona Francisca – RS, perante a pesquisadora Daffine Natalina Reck.

2. Na forma preconizada pela legislação nacional e pelas convenções internacionais de que o Brasil é signatário, o depoente, proprietário originário do depoimento de que trata este termo, terá, indefinitivamente, o direito ao exercício pleno de seus direitos morais sobre o referido depoimento, de sorte que sempre terá seu nome citado por ocasião de qualquer utilização.

3. Fica, pois a UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS, plenamente autorizada a utilizar o referido depoimento, no todo ou em parte, editado ou integral, inclusive cedendo seus direitos à terceiros, no Brasil e no exterior.

Sendo esta forma legítima e eficaz que representa legalmente os nossos interesses, assinam o presente documento em duas vias de igual teor e para um só efeito.

Dona Francisca, 04 de maio de 2022.

Danielle da Veiga.....  
NOME DO CEDENTE

Daffine Reck.....  
PESQUISADOR UFSM



## ANEXO G - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS SÔNIA NEUENSCHWANDER

### CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL PARA A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS

1. Pelo presente documento, Sônia Neuenschwander (nome),  
brasileira (nacionalidade) ceceda (estado  
civil) agricultora (profissão), carteira de identidade  
número 5035808924 emitida por SSP, CPF  
número 566 29869087 residente e domiciliado em Freixo

Dona Francisca-RS, cede e transfere neste ato, gratuitamente, em caráter universal e definitivo à UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS a totalidade de seus direitos patrimoniais de autor sobre o depoimento oral prestado no dia (ou entre os dias) 04 de maio de 2022 na cidade de Dona Francisca – RS, perante a pesquisadora Daffine Natalina Reck.

2. Na forma preconizada pela legislação nacional e pelas convenções internacionais de que o Brasil é signatário, o depoente, proprietário originário do depoimento de que trata este termo, terá, indefinitivamente, o direito ao exercício pleno de seus direitos morais sobre o referido depoimento, de sorte que sempre terá seu nome citado por ocasião de qualquer utilização.

3. Fica, pois a UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS, plenamente autorizada a utilizar o referido depoimento, no todo ou em parte, editado ou integral, inclusive cedendo seus direitos à terceiros, no Brasil e no exterior.

Sendo esta forma legítima e eficaz que representa legalmente os nossos interesses, assinam o presente documento em duas vias de igual teor e para um só efeito.

Dona Francisca, 04 de maio de 2022.

Sônia Neuenschwander

NOME DO CEDENTE

Daffine Natalina Reck

PESQUISADOR UFSM

**ANEXO H - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS  
CRISTIANA HENNING**

CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL PARA A UNIVERSIDADE  
FEDERAL DE SANTA MARIA – RS

1. Pelo presente documento, Crístiana Henning.....(nome),  
Brazileira.....(nacionalidade) União Estadual.....(estado  
civil) advogada.....(profissão), carteira de identidade  
número. 8061545596.....emitida por SSP, CPF  
número. 92454597034 residente e domiciliado em .....  
Ramena, Arica.....

Dona Francisca-RS, cede e transfere neste ato, gratuitamente, em caráter universal e definitivo à UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS a totalidade de seus direitos patrimoniais de autor sobre o depoimento oral prestado no dia (ou entre os dias) 17/09/2022....., na cidade de Dona Francisca – RS, perante a pesquisadora Daffine Natalina Reck.

2. Na forma preconizada pela legislação nacional e pelas convenções internacionais de que o Brasil é signatário, o depoente, proprietário originário do depoimento de que trata este termo, terá, indefinidamente, o direito ao exercício pleno de seus direitos morais sobre o referido depoimento, de sorte que sempre terá seu nome citado por ocasião de qualquer utilização.

3. Fica, pois a UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS, plenamente autorizada a utilizar o referido depoimento, no todo ou em parte, editado ou integral, inclusive cedendo seus direitos à terceiros, no Brasil e no exterior.

Sendo esta forma legítima e eficaz que representa legalmente os nossos interesses, assinam o presente documento em duas vias de igual teor e para um só efeito.

Dona Francisca, 17 de setembro de 2022.

Crístiana Henning  
NOME DO CEDENTE

Daffine Reck  
PESQUISADOR UFSM

**ANEXO I - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS  
GRACIELE MARIANO**

CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL PARA A UNIVERSIDADE  
FEDERAL DE SANTA MARIA – RS

1. Pelo presente documento, Graciele Mariane.....(nome),  
brasileira.....(nacionalidade) casada.....(estado  
civil) agricultora.....(profissão), carteira de identidade  
número 5099490707.....emitida por SJS..... CPF  
número 01362220051.....residente e domiciliado em .....  
Sanga Bunda.....

Dona Francisca-RS, cede e transfere neste ato, gratuitamente, em caráter universal e definitivo à UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS a totalidade de seus direitos patrimoniais de autor sobre o depoimento oral prestado no dia (ou entre os dias) 20/08/2022....., na cidade de Dona Francisca – RS, perante a pesquisadora Daffine Natalina Reck.

2. Na forma preconizada pela legislação nacional e pelas convenções internacionais de que o Brasil é signatário, o depoente, proprietário originário do depoimento de que trata este termo, terá, indefinitivamente, o direito ao exercício pleno de seus direitos morais sobre o referido depoimento, de sorte que sempre terá seu nome citado por ocasião de qualquer utilização.

3. Fica, pois a UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS, plenamente autorizada a utilizar o referido depoimento, no todo ou em parte, editado ou integral, inclusive cedendo, seus direitos à terceiros, no Brasil e no exterior.

Sendo esta forma legítima e eficaz que representa legalmente os nossos interesses, assinam o presente documento em duas vias de igual teor e para um só efeito.

Dona Francisca, 20 de agosto de 2022.

Graciele mariano  
\_\_\_\_\_  
NOME DO CEDENTE

Daffine Reck  
\_\_\_\_\_  
PESQUISADOR UFSM

**ANEXO J - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS  
JANICELIA MARCHEZAN**

CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL PARA A UNIVERSIDADE  
FEDERAL DE SANTA MARIA – RS

1. Pelo presente documento, Janicelia Marchezan.....(nome),  
.....(nacionalidade) Brasileira.....(estado  
civil) Casada.....(Aposentada).....(profissão), carteira de identidade  
número 9032409535.....emitida por SSP..... CPF  
número 463646330/72.....residente e domiciliado em .....  
Dona Francisca.....

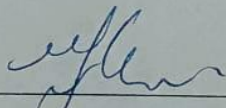
Dona Francisca-RS, cede e transfere neste ato, gratuitamente, em caráter universal e definitivo à UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS a totalidade de seus direitos patrimoniais de autor sobre o depoimento oral prestado no dia (ou entre os dias) 10/09/22....., na cidade de Dona Francisca – RS, perante a pesquisadora Daffine Natalina Reck.

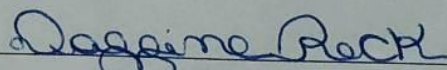
2. Na forma preconizada pela legislação nacional e pelas convenções internacionais de que o Brasil é signatário, o depoente, proprietário originário do depoimento de que trata este termo, terá, indefinitivamente, o direito ao exercício pleno de seus direitos morais sobre o referido depoimento, de sorte que sempre terá seu nome citado por ocasião de qualquer utilização.

3. Fica, pois a UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS, plenamente autorizada a utilizar o referido depoimento, no todo ou em parte, editado ou integral, inclusive cedendo, seus direitos à terceiros, no Brasil e no exterior.

Sendo esta forma legítima e eficaz que representa legalmente os nossos interesses, assinam o presente documento em duas vias de igual teor e para um só efeito.

Dona Francisca, 10 de setembro de 2022.

  
\_\_\_\_\_  
NOME DO CEDENTE

  
\_\_\_\_\_  
PESQUISADOR UFSM

**ANEXO K - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS MARA DE OLIVEIRA FANTINEL**

CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL PARA A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS

1. Pelo presente documento, Mara de Oliveira Fantinel (nome),  
brasileira (nacionalidade) Caxada (estado civil),  
agricultora (profissão), carteira de identidade  
número 4083094241 emitida por SSP CPF  
número 01541431030 residente e domiciliado em foinha do moinho

Dona Francisca-RS, cede e transfere neste ato, gratuitamente, em caráter universal e definitivo à UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS a totalidade de seus direitos patrimoniais de autor sobre o depoimento oral prestado no dia (ou entre os dias) 02 de outubro, na cidade de Dona Francisca – RS, perante a pesquisadora Daffine Natalina Reck.

2. Na forma preconizada pela legislação nacional e pelas convenções internacionais de que o Brasil é signatário, o depoente, proprietário originário do depoimento de que trata este termo, terá, indefinitivamente, o direito ao exercício pleno de seus direitos morais sobre o referido depoimento, de sorte que sempre terá seu nome citado por ocasião de qualquer utilização.

3. Fica, pois a UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS, plenamente autorizada a utilizar o referido depoimento, no todo ou em parte, editado ou integral, inclusive cedendo, seus direitos à terceiros, no Brasil e no exterior.

Sendo esta forma legítima e eficaz que representa legalmente os nossos interesses, assinam o presente documento em duas vias de igual teor e para um só efeito.

Dona Francisca, 02 de outubro de 2022.

Mara de Oliveira Fantinel  
NOME DO CEDENTE

Daffine Natalina Reck  
PESQUISADOR UFSM

## ANEXO L - TERMO DE CONSENTIMENTO DE USO DAS ENTREVISTAS VANI RAPACHI MANN

### CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL PARA A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS

1. Pelo presente documento, VANI RAPACHI MANN.....(nome),  
BRASILEIRA.....(nacionalidade) CASADA.....(estado civil)  
EMPRESÁRIA.....(profissão), carteira de identidade número 5012154872.....emitida por SSP/RS CPF número 368 416 370 72 residente e domiciliado em RUA SETE DE SETEMBRO 193 - CENTRO - DONA FRANCISCA - RS

Dona Francisca-RS, cede e transfere neste ato, gratuitamente, em caráter universal e definitivo à UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS a totalidade de seus direitos patrimoniais de autor sobre o depoimento oral prestado no dia (ou entre os dias) 26 de Outubro 2022, na cidade de Dona Francisca – RS, perante a pesquisadora Daffine Natalina Reck.

2. Na forma preconizada pela legislação nacional e pelas convenções internacionais de que o Brasil é signatário, o depoente, proprietário originário do depoimento de que trata este termo, terá, indefinitivamente, o direito ao exercício pleno de seus direitos morais sobre o referido depoimento, de sorte que sempre terá seu nome citado por ocasião de qualquer utilização.

3. Fica, pois a UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – RS, plenamente autorizada a utilizar o referido depoimento, no todo ou em parte, editado ou integral, inclusive cedendo, seus direitos à terceiros, no Brasil e no exterior.

Sendo esta forma legítima e eficaz que representa legalmente os nossos interesses, assinam o presente documento em duas vias de igual teor e para um só efeito.

Dona Francisca, ..... 18 de Novembro de 2022.

Vani Rapachi Mann  
 \_\_\_\_\_  
 NOME DO CEDENTE  
 VANI RAPACHI MANN

Daffine Natalina Reck  
 \_\_\_\_\_  
 PESQUISADOR UFSM