

Anthony Beux Tessari
Eliana Gasparini Xerri



Nova Prata 100 Anos

patrimônio cultural imaterial
das comunidades rurais



Nova
Prata
100
Anos

**Fundação Universidade de Caxias
do Sul**

Presidente:
Dom José Gislon

Universidade de Caxias do Sul

Reitor:
Gelson Leonardo Rech

Vice-Reitor:
Asdrubal Falavigna

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

Pró-Reitora de Graduação:
Terciane Ângela Luchese

*Pró-Reitora de Inovação e
Desenvolvimento Tecnológico:*
Neide Pessin

Chefe de Gabinete:
Givanildo Garlet

Coordenadora da EDUCS:
Simone Côrte Real Barbieri

Conselho Editorial da EDUCS

André Felipe Streck
Alexandre Cortez Fernandes
Cleide Calgaro – Presidente do
Conselho
Everaldo Cescon
Flávia Brocchetto Ramos
Francisco Catelli
Guilherme Brambatti Guzzo
Jaqueline Stefani
Karen Mello de Mattos Margutti
Márcio Miranda Alves
Simone Côrte Real Barbieri
– Secretária
Suzana Maria de Conto
Terciane Ângela Luchese

Comitê Editorial

Alberto Barausse
Università degli Studi del Molise/Itália

Alejandro González-Varas Ibáñez
Universidad de Zaragoza/Espanha

Alexandra Aragão
Universidade de Coimbra/Portugal

Joaquim Pintassilgo
Universidade de Lisboa/Portugal

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

Juan Emmerich
*Universidad Nacional de La Plata/
Argentina*

Ludmilson Abritta Mendes
Universidade Federal de Sergipe/Brasil

Margarita Sgró
*Universidad Nacional del Centro/
Argentina*

Nathália Cristine Vieceli
*Chalmers University of Technology/
Suécia*

Tristan McCowan
University of London/Inglaterra



Anthony Beux Tessari
Eliana Gasparini Xerri

Nova Prata 100 Anos

patrimônio cultural imaterial
das comunidades rurais



© dos autores
1ª edição: 2024
Preparação de texto: Giovana Letícia Reolon
Editoração: Ana Carolina Marques Ramos
Capa: Ana Carolina Marques Ramos
Fotos da Capa: Anthony Beux Tessari

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

T338n	Tessari, Anthony Beux Nova Prata, 100 anos [recurso eletrônico] : patrimônio cultural imaterial das comunidades rurais / Anthony Beux Tessari, Eliana Gasparini Xerri. – Caxias do Sul : Educs, 2024. Dados eletrônicos (1 arquivo) Modo de acesso: World Wide Web. ISBN 978-65-5807-341-3 1. Nova Prata - História. 2. Patrimônio cultural - Nova Prata. I. Xerri, Eliana Gasparini. II. Título. CDU 2. ed.: 94(816.5NOVA PRATA)
-------	---

Índice para o catálogo sistemático

- | | |
|-------------------------------------|----------------------|
| 1. Nova Prata - História | 94.(816.5NOVA PRATA) |
| 2. Patrimônio cultural - Nova Prata | 719(816.5NOVA PRATA) |

Catálogo na fonte elaborada pela bibliotecária
Carolina Machado Quadros – CRB 10/2236

Direitos reservados a:



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



A vida não é a que a gente viveu,
e sim a que a gente recorda,
e como recorda para contá-la.

Gabriel García Márquez



Sumário

Apresentação / 8

Introdução / 10

Linha Severino Ribeiro / 15

Santa Terezinha
Nossa Senhora da Saúde

Linha General Osório / 26

Santo Isidoro
Santo Estanislau

Linha Bento Gonçalves / 42

Três Mártires
Santa Catarina

Linha XV de Novembro / 54

São Roque
Nossa Senhora do Carmo

Linha Pinheiro Machado / 64

Gramado (São Julião)

Linha Senador Otaviano / 75

Gramadinho (Nossa Senhora de Fátima)

Linha Buarque de Macedo / 81

Povoado Colla (Nossa Senhora de Caravaggio)

Linha José Bonifácio / 92

São Caetano
São José (Boaretto)

Povoado Retiro / 100

São Judas Tadeu

Linha Borges de Medeiros / 106

São Belin

Linha Casemiro de Abreu / 112

São Miguel

Linha Oitaveta / 117

São Luiz ("Finca Ferro")

Nossa Senhora de Lourdes

São Pelegrino (bairro) / 130

São Cristóvão (bairro) / 139

Rio Branco – Maragata / 145

Sede – Rio Branco

Campestre – Santo Antônio

Fazenda do Herval – Santa Líbera

Terra Gorda – Nossa Senhora do Rosário

Linha Garibaldi – São Luiz

Linha Décima – São Brás

Fazenda da Pratinha – Capela Santa Catarina

Linha União da Serra (Strapasson) / 199

Fazenda da Pratinha II

Considerações finais / 203

Referências / 212

Fontes de pesquisa

Currículo dos autores / 218

Anthony Beux Tessari

Eliana Gasparini Xerri



Apresentação

Registrar o patrimônio imaterial rural é fundamental para preservar e valorizar a cultura, as tradições e os conhecimentos transmitidos ao longo das gerações. É garantir a continuidade desses elementos ao longo do tempo, protegendo-os contra o esquecimento, a descaracterização ou a perda. Além disso, o registro pode contribuir para o fortalecimento da identidade cultural, o desenvolvimento socioeconômico local, o turismo cultural e a promoção da diversidade.

Os idosos possuem conhecimentos, experiências e memórias únicas, que, muitas vezes, não são documentadas. Registrar seus depoimentos ajuda a preservar a história oral e as tradições da comunidade rural. Eles são detentores de saberes tradicionais sobre agricultura, técnicas de cultivo, medicina popular, histórias locais, entre outros. Registrar esses depoimentos permite que esses conhecimentos sejam transmitidos para as gerações futuras.

As histórias e experiências dos idosos refletem a cultura e a identidade da comunidade rural. Ao registrar seus depoimentos, contribuimos para a valorização e a preservação dessa cultura única.

É uma forma de reconhecer e valorizar suas contribuições para a sociedade. Isso promove o respeito pela sabedoria e pela experiência acumuladas ao longo dos anos. Esse registro promove o diálogo e a interação entre diferentes gerações, incentivando o respeito, a compreensão e o aprendizado mútuo.

Nós, como integrantes da Secretaria de Turismo, Cultura, Esporte e Lazer, em consonância com a Administração Pública Municipal 2021/2024 do prefeito Alcione Grazziotin, temos muito a agradecer à nossa comunidade rural que carrega a pujança do trabalho e eleva o nome da nossa cidade.

Agradecemos a oportunidade de concretizar este trabalho em parceria com a Universidade de Caxias do Sul e deixar um legado eternizado neste belíssimo registro de memórias, coroando o ano em que nossa querida Nova Prata comemora seu 100º aniversário.

Secretaria de Turismo, Cultura, Esporte e Lazer do
Município de Nova Prata
Junho de 2024



Introdução

Nova Prata: 100 Anos em mais de 100 vozes

Anthony Beux Tessari
Eliana Gasparini Xerri

O interior do município de Nova Prata apresenta peculiaridades por ter o território composto por relevos distintos. A área geográfica se divide entre a Serra e o Campo e foi ocupada inicialmente pelos povos originários caingangues, da etnia Coroados. A primeira área, denominada “Serra”, teve a presença de imigrantes e seus descendentes de origem europeia, cuja vinda foi oficializada no século XIX, e a do Campo e/ou próxima deste contou com a presença de pessoas que vieram de forma voluntária para a região. A essas ocupações somaram-se, nas últimas décadas, pessoas que migram internamente e migrantes estrangeiros que habitam sobretudo a área urbana.

A religiosidade é uma das marcas do interior do município e está expressa em seu patrimônio cultural material – capitéis, capelas, igrejas, cemitérios – e, ao mesmo tempo, em seu patrimônio cultural imaterial – nos conhecimentos herdados e transmitidos, nos saberes-fazer relacionados às técnicas artesanais, nas celebrações religiosas e de outras naturezas e nos locais que possibilitam e incentivam a evocação da memória coletiva e o sentimento de pertencimento à comunidade. Assim, percebe-se que a vida rural enseja encontros, mobilizando dimensões privadas, sociais, culturais e religiosas. Os laços familiares e sociais acontecem também em torno de outros aspectos, tais como: nas refeições, nas visitas, no trabalho privado e externo nas lavouras, nas hortas, nos quintais, no cuidado dos ani-

mais em galinheiros, estrebarias e chiqueiros, no cultivo e no trato da terra.

Ao percorrer o interior do município, percebem-se locais de uso coletivo: além da tradicional presença da capela da comunidade, também estão os salões comunitários, os cemitérios, as antigas construções que serviram de escola, as casas de moradia. São locais que celebram os ritos e a vida nas comunidades, o cotidiano das pessoas em seus lugares de vivências, e nos quais buscamos os elementos para compor estes subsídios para um inventário dos bens culturais de natureza imaterial das comunidades rurais do município.

Dando destaque ao aspecto religioso, muito presente nas entrevistas realizadas, é importante observar uma característica comum às localidades que tiveram o seu território ocupado pelos imigrantes, em sua maioria católicos: as comunidades são conhecidas mais pelos nomes de santos(as) de devoção do que pela denominação administrativa oficial. Assim, organizou-se o trabalho a partir das Linhas e Capelas (comunidades) existentes no município. No mapa a seguir é possível observar o território abrangido pela pesquisa:

Mapa de linhas e capelas



Fonte: Prefeitura Municipal de Nova Prata.

Cabe pontuar que o estudo realizado inseriu moradores das comunidades rurais e dos atuais bairros (urbanos) São Cristóvão e São Pelegrino, pois por muito tempo essas duas localidades foram consideradas como pertencentes à zona rural e ainda hoje são locais em que residem moradores daqueles tempos.

De todo o trabalho realizado, destacamos alguns números significativos, que servem para demonstrar não apenas aspectos quantitativos, mas também características qualitativas da pesquisa empreendida, e para evidenciar os caminhos metodológicos percorridos.

O trabalho realizado pela UCS, por meio de seu Instituto Memória Histórica e Cultural (IMHC), teve como principal meta oferecer à Prefeitura Municipal de Nova Prata subsídios a respeito do patrimônio cultural imaterial das localidades do interior. Para isso, partiu-se de uma abordagem participativa, com a colaboração direta da comunidade, que foi convidada a compartilhar memórias, saberes e expressões culturais, aplicando-se a História Oral, principal forma de registro e interpretação dos dados coletados. A pesquisa também se utilizou de registros visuais, feitos por fotografia durante o trabalho de campo. Participaram como pesquisadores os professores da UCS, vinculados ao IMHC, Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri, com auxílio dos funcionários do mesmo órgão Erick da Silva Porto e Raffaella Flores Serdotte, responsáveis pela transcrição das entrevistas. Pelo Campus da UCS em Nova Prata, tivemos o auxílio e apoio da Diretora Professora Rosecler Maschio Gilioli e de sua equipe.

Aos números do trabalho realizado:

- ◇ todas as comunidades rurais (incluindo duas hoje urbanas) foram contempladas no trabalho;
- ◇ foram realizadas saídas a campo presenciais em 13 datas diferentes, ao longo do ano de 2023, com o acompanhamento de equipe da Secretaria de Turismo de Nova Prata, responsável também pela indicação de nomes de moradores, auxiliada pela Emater e pelo Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Nova Prata, e pela realização dos agendamentos com as famílias;
- ◇ foram produzidas mais de 300 fotografias, que retratam pessoas entrevistadas (retratos), capelas, salões comunitários, saberes-fazer (como o artesanato têxtil – costura, bordado, tricô, crochê etc.), atividades de trabalho diversas (ferraria, selaria, alfaiataria, cuidado dos animais da propriedade, colheita da uva, moagem do milho, entre outros), reprodução de fotografias antigas de acer-

vos pessoais e fotografia do território (paisagem), e imagens do acervo da SMTCEL – Secretaria Municipal do Turismo, Cultura, Esporte e Lazer da Prefeitura de Nova Prata também ilustram os textos;

- ◇ foram entrevistadas 76 pessoas, com média de idade de 80 anos entre os idosos (a maioria dos entrevistados), sendo a pessoa mais idosa com 98 anos no dia da entrevista e a mais jovem com 11 anos;
- ◇ produziram-se 1.706 minutos de gravação, ou o equivalente a 28 horas e 26 minutos de áudios, com os relatos dos entrevistados – contemplando temas como histórias de vida e dos antepassados, trabalho, religiosidade, rituais, lazer, conhecimentos, lembranças;
- ◇ todas as entrevistas realizadas foram transcritas para a linguagem textual, trabalho realizado por profissionais diplomados em curso de Graduação em História, com a supervisão e revisão dos pesquisadores – ao todo, foram geradas mais de 200 páginas de transcrições;
- ◇ foram recuperadas outras 60 entrevistas de acervo, realizadas nos anos de 1998 e 1999 pela pesquisadora Eliana Xerri, para complementar dados históricos das comunidades e comparar mudanças e permanências culturais ocorridas em um período de 25 anos;
- ◇ dos dados acima, somando-os, destaca-se que foram utilizadas na pesquisa entrevistas de História Oral com 132 pessoas diferentes, resultando em um volume de informações qualitativas significativo, que permitiu conhecer aspectos históricos das comunidades, sendo fontes representativas sobre o patrimônio cultural imaterial local.

Além da narrativa apresentada neste livro, que oferece uma síntese do trabalho realizado, todo o material empírico produzido e coletado durante a pesquisa (todas as entrevistas, todas as fotografias, todas as transcrições) será entregue à Prefeitura de Nova Prata para compor o seu acervo histórico municipal. Espera-se, com isso, que o trabalho possa gerar novos olhares e interpretações.

Na sequência, apresenta-se a síntese da pesquisa empreendida, com a divisão por localidades (linhas e capelas). O nome de cada entrevistado está seguido do ano de seu nascimento, para o leitor conseguir observar os períodos históricos que estão sendo tratados nas falas – nem sempre os entrevistados conseguem afirmar com

certeza quando algo aconteceu, por isso saber a data de nascimento ajuda a situar por aproximação (“foi na infância”, “quando era guri”, “quando moça”, “quando me casei”).

Ao final do livro, nas considerações, retomam-se os aspectos principais, indicando-se os elementos culturais mais significativos, como subsídios para que o município, com a participação da comunidade, possa efetivar a sua preservação como patrimônio cultural imaterial. Afinal, políticas públicas se fazem a partir de diagnósticos, de dados oriundos de pesquisa que ofereçam subsídios qualitativos, de envolvimento com a comunidade, e, nesse sentido, a decisão pela realização deste trabalho é uma ação elogiável da Prefeitura de Nova Prata, por meio de sua Secretaria de Turismo e Cultura.

Ao final da apresentação deste livro, escrita em março de 2024, registramos nossa homenagem às pessoas entrevistadas que faleceram nos últimos meses, antes de termos a oportunidade de entregar em suas mãos os resultados deste trabalho:

*Terezinha Inês Clivatti Rigo, falecida em 03/9/2023.
Ana Maria Beltrame Minozzo, falecida em 01/10/2023.
Adolfo Constante Rigo, falecido em 18/12/2023.*



Linha Severino Ribeiro

As capelas de Santa Terezinha e de Nossa Senhora da Saúde formam a Linha Severino Ribeiro.

Santa Terezinha

As lembranças sobre a localidade de Santa Terezinha foram compartilhadas em uma entrevista realizada no ano de 1998 com o imigrante italiano Alberto Carpenedo (1923), que contou ter vindo da Itália com os pais quando tinha apenas 3 anos de idade, acompanhado de outros três irmãos. Os pais foram arrendatários da terra onde inicialmente se instalaram e, após a morte do proprietário, Henrique Lenzi (comerciante e um dos primeiros imigrantes a residirem em Nova Prata), a adquiriram.

Quando criança, Alberto estudou por um período no colégio das irmãs, o Colégio Nossa Senhora Aparecida, e, após, na escola organizada na igreja da comunidade. Casou-se aos 23 anos, tendo conhecido a esposa na mesma localidade.

Antes da construção da capela de Santa Terezinha, contou que se deslocavam à comunidade de Santo Antônio para rezar o terço aos domingos. Dessa atividade apenas os homens participavam, enquanto as mulheres ficavam em casa. Somente com a inauguração da nova capela, na própria comunidade, é que as mulheres passaram a participar.

A primeira igreja de Santa Terezinha era uma construção em madeira que ficava ao lado da escola (atualmente desativada). Devido a ser pequena, foi substituída por uma capela maior e, em seguida, pela estrutura atual. Sobre o padre que atendia o local, Alberto lembrou que o conhecia como Sanson, e que este possuía “[poderes de tirar os maus espíritos das pessoas](#)”. Outro sacerdote que mencionou

foi o padre Luiz Mascarello, lembrando de sua rigidez quanto aos costumes: o padre proclamava que aqueles que participassem de bailes não deveriam se confessar e, assim, também não poderiam comungar. Além disso, famílias que faziam bailes aos domingos de tarde não recebiam a capelinha em casa.

Outra lembrança de Alberto foi quanto ao trabalho de parteira realizado pela sua mãe, responsável por “enfaixar 113 crianças”. A mesma prática foi recorrida pela esposa de Alberto quando os filhos do casal nasceram, evidenciando uma forma comum para a ocorrência do parto naquele período – aliás, presente em diversos outros relatos registrados na pesquisa, desta e de outras comunidades do interior de Nova Prata.

Outra entrevistada no ano de 1998 foi Maria Orlandina Menin Carpenedo (1923), que expôs que a principal razão de os pais terem emigrado para o Brasil foi por serem “pobres e trabalharem muito, então acreditavam que aqui seria melhor”.

Na pesquisa recente, em 2023, foi entrevistado o casal Augusto Cláudio Dall’Agnol (1944) e Rosalina Morello Dall’Agnol (1950), que iniciaram contando sobre as suas origens. Cláudio nasceu na mesma Linha Severino Ribeiro, mas no território da capela Nossa Senhora da Saúde, enquanto Rosalina é natural do município vizinho de Vila Flores (RS). O casal passou a residir em Santa Terezinha alguns anos após o matrimônio – segundo Cláudio, o casamento foi quando ele tinha 24 anos de idade –, e logo se tornaram ativos na comunidade. Sobre isso, o casal contou sobre o envolvimento da família na construção da capela atual:

ROSALINA: Quando viemos morar aqui, não era essa capela, era outra, pequena, de madeira. AUGUSTO: Ela estava velha já, aí resolveram derrubar e fazer uma maior. Essa que tem agora é bonita. Aquela velha, primeira, já estava caindo... ROSALINA: Meu pai foi um dos líderes, ele ajudou. A gente sempre tem que colocar algumas pessoas para “puxar a frente”. AUGUSTO: Fui eu e um vizinho que também tomamos a frente para fazer. Foi no período do Collor, era bem difícil, pois cada vez tinha um valor diferente as coisas. Eu comprei umas coisas em Nova Bassano (RS), dei um cheque e, quando foi para receber, já não valia mais nada... Foi bem difícil.

A capela antiga. Acervo de Augusto e Rosalina Dall'Agnol.



O casal também passou a participar das festas da localidade, inclusive como organizadores. Contudo, atualmente pontuaram que as celebrações diminuíram e se transformaram bastante, muito em razão do período da pandemia de Covid-19, que impôs o distanciamento social durante as fases mais críticas da doença, mas também devido à redução considerável no número de famílias moradoras na comunidade. Nesse sentido, a festa religiosa que ainda acontece precisou passar por algumas mudanças no seu formato e até mesmo nos pratos tradicionais anteriormente servidos:

ROSALINA: Agora eles não fazem muitas festas, mas a gente fazia três. Agora, dia 11 de março, tem o jantar-dançante. Depois, em outubro, tem a Festa de Santa Terezinha, e tem a de Santo Antônio. [...] Na pandemia que pararam de fazer, agora só faz a missa. A última festa não teve sopa. Eles fazem churrasco, e não fizeram a sopa de capeletti. Agora é mais difícil, porque envolve muita gente. AUGUSTO: Tem uns 700 ingressos vendidos, é bastante gente, muita panela e muito serviço, aí fazem buffet mesmo. [...] Nós, que somos de idade, agora compramos o ingresso, e vamos nos sentar e aproveitar [risos]. Deixar os mais novos trabalhar, mas, antes, sempre ajudamos. Eu cuidei da bodega por muito tempo. Hoje, deixamos para os mais novos.

Igreja de Santa Terezinha. Foto: Marco Antonio Nedeff. Acervo: SMTCEL.



Outro elemento trazido na fala do casal foi quanto ao trabalho na propriedade rural – algo, a propósito, que se repete em todas as entrevistas colhidas na pesquisa –, revelando o valor atribuído à atividade, o “amor” e o respeito à terra e a dedicação no cuidado com os animais (para a suinocultura e a pecuária de leite), de onde basicamente proveio o sustento da família.

Provocados pela ativação da memória, as lembranças do casal foram se entremeando, com ambos expondo as dificuldades enfrentadas na vida rural:

ROSALINA: Devagar, fomos construindo a casa. O Claudemir [filho], ele quis vir [nascer], e nós estávamos morando no paiol. Era bem ruim, ficamos lá quase um ano. Já tínhamos começado a casa, mas, naquela época, a gente pisava barro para fazer a casa, eu pisava porque estava “grande”, grávida do Claudemir. Ficava igual a uma cola o barro, igual a cimento. O porão foi feito com o barro e depois as vigas etc. AUGUSTO: Naquele tempo não tinha dinheiro, nós recém tínhamos comprado as terras aqui, e não tínhamos dinheiro para construir. Então, eu fiz um empréstimo no Banco do Estado do Rio Grande do Sul. [...] Eu fui um cara muito de coragem, e a mãe me ajudava muito. Compramos a terra e pagamos. Depois compramos a casa e pagamos. Começou a ser uma terra boa para trabalhar, e comprei o trator, depois o moinho, para fazer o “farinhão” para os porcos. Comprei uma trilhadeira e muita coisa, a gente foi indo. ROSALINA: Criava bastante porcos. AUGUSTO: O trigo e o milho a gente entregava na CESA (Companhia Estadual de Silos e Armazéns), depois eles vendiam para o Cecagno, para o Grizza... Os porcos era tudo para o Grizza, ele comprava bastante. ROSALINA: Cada ninhada de porco pagava uma prestação do trator, era contadinho! A gente começou poupando muito. AUGUSTO: Se tu trabalha com amor, gosta do serviço, as coisas dão certo. Eu tinha amor pela terra, até hoje... [...] Também fazíamos queijo... ROSALINA: Vendemos tanto leite! AUGUSTO: Vendíamos para as cooperativas, como a Piá. ROSALINA: No início, a gente tirava o leite com a mão mesmo, mas logo tivemos a ordenhadeira, mas ainda era bastante sofrido... Não tinha sábado ou domingo, era o tempo todo, muito sofrido.



O casal Rosalina e Augusto (2023).
Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.

Nossa Senhora da Saúde

A devoção a Nossa Senhora da Saúde está relacionada às primeiras famílias que na localidade se estabeleceram, as quais, oriundas da região de Fastro, na Itália, eram devotas da santa naquele país. A capela foi fundada em 1895.

Em 1999, em sua casa, o casal Laurindo Capellari (1935) e Jandira Guadagnin Capellari (1938) narrou as dificuldades a partir do momento que o avô de Laurindo, Ângelo Capellari, recebeu a terra por doação, por volta do ano de 1890. Uma das primeiras providências tomadas por ele foi construir a casa para residir e um chiqueiro para a criação de porcos. Assim como muitos imigrantes, ele e a família tiveram de abrir a estrada com foice. Como a área é banhada por rio, nos primeiros tempos, viviam da caça e da pesca. No descanso do trabalho, expressavam a sua fé: “*todos os domingos, iam à capela rezar o terço, todos iam, mesmo sendo longe*”. O avô de Laurindo construiu um capitel dedicado a Santo Antônio, e próximo dele havia uma bodega, para o lazer dos homens aos finais de semana.

Também contribuíram com suas memórias, em 1999, Arlindo Dall’Agnol (1931) e Paulina Putti Dall’Agnol (1933), os quais recordaram que, por volta dos 7 anos de idade, iam à roça e brincavam, além de frequentarem a escola.

De uma geração nascida uma década depois, Vektorino Graciano Rampon (1942) foi entrevistado em 2023. Originário de uma família numerosa, de 12 irmãos, é o mais novo dos filhos e tem apenas uma irmã e um irmão ainda vivos. Morou inicialmente nas proximidades do rio da Prata, posteriormente vindo a residir em uma área mais alta, nessa mesma localidade de Nossa Senhora da Saúde. Do rio, tem lembranças de ir pescar desde criança, junto com o pai, atividade que continuou a realizar por muito tempo com o seu próprio filho (falecido recentemente):

Eu ia na roça junto com meu pai, família grande não era fácil! Trabalhava na roça e, às vezes, ele me convidava para ir pescar, e eu ia junto, ali no rio da Prata, aqui embaixo. Depois que faleceu o meu filho, não fui mais. Faz um ano que faleceu o meu filho mais velho. Eu ia fazer tudo com ele, roçar o potreiro, pescar...

Ainda sobre o rio da Prata, as enchentes foram o principal motivo para a mudança de residência, ocorrida quando Vektorino tinha 14 anos de idade, pois as cheias do rio eram “perigosas, vinha água até

perto de casa, caía barreira e levava tudo”. O trabalho, desde jovem, foi dedicado à roça: “plantávamos milho, trigo, tudo com enxada. A gente tinha dois burrinhos para ajudar a levar as coisas para casa, era muito sacrifício”. Ao mesmo tempo, tentava conciliar as atividades de casa com o estudo, que se limitou a ir até a 5ª série: “era o que tinha aqui. Depois disso, não tinha, não dava para ir estudar lá no Prata, não tinha condições”. A distância para a sede do município era considerável, com deslocamentos feitos ainda em animais de montaria: “a gente ia a cavalo, dava umas duas horas para ir e mais duas para voltar. A gente ia seguido para lá, de vez em quando ia no domingo, nas missas. Para comprar coisas, tínhamos que ir para Nova Prata”. Os produtos adquiridos no comércio do centro, basicamente, eram “café, açúcar e sal”, e o restante necessário para a alimentação advinha da produção própria: “o trigo a gente fazia, farinha de milho também fazíamos em casa, e arroz a gente plantava”. Destaque para a farinha, que por um tempo era buscada pelo pai de Vetorino na cidade vizinha, Veranópolis (RS), até quando a família conseguiu construir um moinho próprio, movido a roda d’água.

O rio da Prata também contorna as lembranças da juventude de Vetorino, em especial quando conta sobre o namoro, que resultou no casamento com a atual esposa, Isabel Brancalione, então residente em Protásio Alves (RS):

Foi um dia que fui em uma festa, tínhamos que ir sempre a pé, atravessar o rio e tudo. De vez em quando, quando era baixo, íamos a pé mesmo. Quando era mais alto, tinha um vizinho, o Capellari, e a gente atravessava de caiaque. [...] Eu fui lá, e uma amiga me indicou ela, e aí começamos a namorar. Era uma festa religiosa. Namoramos por quatro anos, até se casar. Comecei a namorar novo, eu tinha 16 anos, e com 20 eu me casei. Eu era um guri! [risos].

Como referido anteriormente, a devoção a Nossa Senhora da Saúde, que denomina a capela e a comunidade, foi trazida pelos imigrantes que povoaram o território da região e, segundo Vetorino, tem origem na história de seu bisavô. Conforme conta, a devoção à santa

[...] veio da Itália, lá tinha uma peste grande, então compraram uma imagem de Nossa Senhora da Saúde, e o nosso bisavô trouxe a devoção da Itália para cá. Foi a primeira capela que construíram em Nova Prata para Nossa Senhora da Saúde.

A primeira capela construída foi destruída em um incêndio criminoso, deixando às cinzas também a escultura da santa trazida

pelos imigrantes italianos e, ainda, a estrutura do primeiro salão comunitário:

[...] tinha uma outra capela antes. Era de madeira, e foi queimada, tinha sido construída pelo Toscan. Pegou fogo perto da meia-noite, ouvimos os estouros dos vidros e tinha um sino velho, mas esse não pegou fogo. É o mesmo sino que ainda está aí pendurado, ele é antigo, veio da Itália. [...] Sentimos e já chamamos todo o pessoal para subir aqui. Tinha uma Nossa Senhora da Saúde toda de madeira que tinha vindo da Itália e queimou tudo.. A capela era virada para a estrada.

Outras capelas de Nova Prata sofreram com o mesmo episódio de incêndios, cometidos por uma pessoa motivada por razões ainda pouco esclarecidas: “ele queimou na Quinta, queimou a nossa aqui e estava para queimar a de Santa Terezinha. Já tinha preparado tudo, ia fazer de um dia para o outro”. No caso da comunidade de Nossa Senhora da Saúde, restou juntar forças e recursos para reconstruir a capela e o salão:

[...] juntamos um pouco para a outra capela, o padre me ajudou, e construímos essa aqui. Pegou fogo o salão, que foi desmanchado para salvar um pouco. Depois, a gente colocava a lona em cima para o pessoal caber, não era grande o salão. E aí fizemos esse atual, é bem maior como está hoje. Tem cozinha, banheiro, tudo em dia.

Igreja Nossa Senhora da Saúde.
Foto: Marco Antonio Nedeff.
Acervo: SMTCEL.





Presbitério da Igreja Nossa Senhora da Saúde (2023). Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.

A fala de Vetorino expôs a importância atribuída à capela na comunidade, lugar para a expressão da fé, a ocorrência das celebrações religiosas, os encontros sociais e o lazer, que acontecem sobretudo nas estruturas apêndices às capelas, como o salão de festas. A propósito do assunto, o envolvimento de Vetorino nas festas de Nossa Senhora da Saúde sempre foi frequente e intenso, ainda que, da mesma forma como visto na comunidade vizinha, Santa Terezinha, estejam sendo modificadas, e pelas mesmas razões observadas anteriormente:

A festa da padroeira é dia 12 de novembro. Eu ajudo por tudo ainda. Mas para fazer churrasco tem uma equipe que vem, não é mais daqui. Essa equipe do churrasco vem lá do Finca Ferro, e aqui do Prata também. Tem o Stella, o Siviero, eles sabem fazer e vêm. Tem um aqui da comunidade que ainda ajuda eles, mas quem faz a frente são eles. Antigamente, éramos nós quem fazia. Eu ajudava a fazer os espetos de madeira. A gente usava umas madeiras especiais, porque entra em contato com a carne. Ainda tem essas madeiras aqui em volta. Nas festas, a gente marcava dez espetos para cada família. Um boi a gente matava aqui mesmo. E tinha salada, massa, sopa de capeletti. Tinha vinho daqui também, até hoje nós pegamos aqui do Daniel. Nos jantares-dançantes vai bastante vinho, porque é frio. Na festa vai pouco. No segundo sábado de julho tem o jantar italiano. [...] E tem jantar-dançante dia 12 de novembro, na padroeira.

Se, por um lado, algumas tradições da comunidade estão em transformação, ou se adaptando para serem continuadas, outras ainda permanecem iguais, mantidas na força dos braços de Vetorino:

trata-se do ofício de sineiro, praticado pelo morador que está prestes a completar 82 anos de idade. Questionado se ainda toca o sino preso ao campanário lindeiro à capela, que foi trazido da Itália e é o único objeto a resistir ao incêndio mencionado anteriormente, o morador respondeu, explicando sobre as formas de badalar o instrumento:

Sim, sempre eu, porque fiquei ministro por 25 anos, e ainda sou da diretoria. Quando dá temporal é de um jeito, quando morre alguém é diferente, são três batidas. Se for festa é batida diferente. Quando vem o padre é outra. Acontece bastante coisa para bater o sino... Me avisam quando alguém morre e eu venho aqui tocar. [...] A sociedade já não é grande, morreu bastante gente aqui.



Vetorino no interior da capela de Nossa Senhora da Saúde e tocando o sino. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Linha General Osório

As comunidades de Santo Isidoro e de Santo Estanislau, ambas com marcante presença de descendentes de poloneses, são formadoras da Linha General Osório.

Santo Isidoro

A senhora Helena Magoga Carpenedo (1929) contou, em 1999, que residira na comunidade dos 3 aos 23 anos de idade e que os poloneses eram a maioria na localidade. Disse que tinham costumes em comum em relação aos imigrantes italianos, mas também alguns próprios, como, por exemplo: “não enfaixavam as crianças”. Costumavam também fazer o serão, pois era uma forma de socializar e economizar o querosene das lamparinas. A comida era feita no “fogolaro”, e a carne era rara – normalmente comiam meia galinha no sábado e a outra metade no domingo. Os casamentos entre os poloneses eram muito festivos, costumavam comemorar por até três dias. Salientou ainda que, entre os imigrantes poloneses, havia muita ajuda mútua.

Ainda sobre a diferença de costumes entre os imigrantes italianos e os de descendência polonesa (em maior número na capela de Santo Isidoro), relatou que quase não existiam, mas o maior desafio era a língua, ainda mais nas missas, pois o padre as rezava em latim, na sua casa falavam talian, e os demais moradores da localidade sabiam polonês.

Nascida em 1924, Angela Petrikowski também foi entrevistada em 1999. Teve os filhos em casa, com a ajuda da sogra, que era parteira. Aprendeu a ler com um livro em polonês e pontuou que a família dava muita importância à escola: os pais ajudavam a pagar a professora, Melinda Lange Figner, e “as aulas começaram num paiol até construí-

rem a escola". O seu enxoval foi feito em casa, e os pais, de origem polonesa, "davam panelas, louças, uma vaca de leite, um casal de porcos e de galinhas pra começar a vida". Entre os poloneses, a mãe participava da missa e da festa de casamento da filha, ao contrário dos italianos. Na roça, plantavam de tudo, só precisavam comprar "sal, açúcar e café" e, quando saiam para adquirir os produtos no centro de Nova Prata, levavam os filhos junto, "que ficavam embaixo de plantas ou de um guarda-chuva; depois, os mais velhos ficavam com os mais novos em casa". No Natal, enfeitavam o pinheirinho com bolachas e enfeites feitos com papel. Da Páscoa, lembra que pintavam os ovos, "colocavam numa panela com cera e pintavam com a casca da cebola". A primeira coisa que deveriam fazer na manhã da Páscoa era cantar para os pais, para ganhar docinhos.

Casamento de Angela e Pedro Petrikowski. Acervo de Valério Podenski e família.

Naquela mesma oportunidade, Olivia Pegoraro Bacarin (1930) narrou que antigamente visitava os vizinhos, acompanhando a capelinha e rezando o terço. Estranhou muito o convívio com os alemães e italianos na comunidade quando foi ali morar, depois do casamento, pois o costume



era o último filho a casar ficar morando na casa dos pais do noivo. Depois, quando os sogros faleciam, herdavam a propriedade. Os pais deveriam aceitar os noivos; se achassem que a moça ou o rapaz não fosse de boa família, não aprovavam. Na hora do parto dos filhos, "Quando estava para ter criança, a primeira coisa que a parteira fazia era acender uma vela, pois, pra quem tem fé, ajuda". Quando criança, na sua família, que era de origem italiana, as crianças deveriam levar "uma bracinha de pato para a 'muleta' [mesmo que 'mula', animal de montaria] do Papai Noel, e de manhã ganhava bolacha". Quando maiores, "ganhavam cebola cozida". Na Páscoa, deixavam um pratinho do lado da cama e ganhavam "peixinho".

Pedro Modelski (1920), que foi entrevistado em sua residência no Gramadinho, também em 1999, lembrou do seu passado como residente em Santo Isidoro, mencionando a presença de famílias alemãs como Lange e Gnatt, que praticavam sua religião em duas capelas. Havia italianos também – Carlotti, Farina, Magoga – e os poloneses.

Leondina Petrikowski (1943), outra entrevistada naquele mesmo ano, disse ter sido a primeira mulher aposentada, por trabalhar na extração de basalto em pedreira. “No começo, para abrir a pedreira, usava picão; para tirar as pedras, era com carriola, depois carroça, boi, burro; para fazer a limpeza da pedreira, usavam o ‘trole’”. Para carregar um caminhão, tinham que levar as pedras na carroça. “A pedreira era de um tio, e os homens diziam que o lugar de mulher era em casa, que ‘ela não conseguiria’, tentavam me assustar atirando pedras, mas eu sabia que eram os colegas”. Ressaltou gostar da cultura polonesa, e ainda faz as comidas típicas da cultura.



Trabalho em pedreira. Acervo de Valério Podenski e família.

Entre os moradores atuais da comunidade de Santo Isidoro que contribuíram com suas memórias estão Valério Podenski (1949), a esposa Carmen (1954) e a filha Rejane. A propriedade onde moram foi adquirida pela família da mãe de Valério, e o pai veio morar com os sogros quando se casou. Já havia uma casa antiga no terreno, que pertencia à família de origem germânica Knatt e foi desmanchada, sendo construída a atual, que Valério ajudou a fazer mesmo ainda

criança: “eu era piá, mas já ajudava”. Esse fato foi possivelmente determinante para o desempenho da profissão que o entrevistado realiza hoje:

[...] eu tenho uma fábrica de móveis, faz 30 anos já. [...] Eu e meu filho fazemos as coisas, as casinhas de cachorro, o pórtico... [...] Acho que a gente já nasce com um dom. Desde criança eu queria trabalhar com marcenaria. Quando construímos essa casa, eu devia ter uns 7 ou 8 anos, e eu já gostava de mexer, de trabalhar, e foi indo assim. Eu sempre queria trabalhar com marcenaria, mas era difícil, não tinha apoio, era para ir trabalhar na roça, que ganhava mais. Mas foi indo, e chegou um dia que deu certo. Trabalhei também em construção de casas, fiz diversas.

A descendência de poloneses vem tanto do lado materno quanto paterno, “os avós que vieram da Polônia”, e infelizmente não contavam muita coisa sobre a vida antes de emigrarem. Em terras brasileiras, o convívio entre imigrantes de diferentes origens, naquela comunidade, era amistoso, segundo o entrevistado:

Eles viviam bem, tranquilos. Depois de algum momento, eles falavam tudo em português, aí era normal. Viviam cada um na sua família, não tinham conflitos, todos se respeitavam, pelo que me lembro, tanto com os italianos como com os alemães.

Como se observa na fala, a língua polonesa foi um elemento perdido, certamente devido à proibição de se falar idiomas estrangeiros entre os imigrantes, imposta por decreto do governo de Getúlio Vargas na década de 1940, período do nacionalismo. Em âmbito privado, no interior da casa de Valério, a família falava polonês, mas, com o falecimento dos pais, o hábito foi se perdendo e acabou não sendo transmitido, pelo menos em sua totalidade, para os filhos. Apesar disso, a família ainda cultiva costumes e valoriza a cultura polonesa trazida e adaptada pelos imigrantes, no Brasil. Na entrada da propriedade da família Podenski, um pórtico inscrito com a palavra “Zajazd” identifica a origem dos moradores e o seu costume de acolher toda a família:

Significa “hospedaria”, que tem bastante, essas hospedarias com seis ou sete quartos. Aqui era a casa dos meus pais. Os meus irmãos se casaram e saíram, e, quando eles vinham passear, se hospedavam todos aqui e, depois, iam visitar as famílias. Então, surgiu a ideia de colocar o pórtico, mas era só para a família.

Pórtico na entrada da propriedade da família Podenski.
Foto: Aldo Toniazzo/IMHC/UCS.



Ainda sobre o pórtico, a inspiração para o estilo adotado veio de construções polonesas:

[...] a gente puxa alguma coisa, tenta se inspirar. Pesquiso um pouco em livros poloneses, livros emprestados, olho na internet também. O pórtico, a minha filha foi para a Polônia, tirou uma foto de um santuário e, através daquilo, eu fiz.

Sobre o trabalho na propriedade, antigamente “plantavam milho, trigo e um pouco de soja”. Uma parte para o consumo próprio, e ainda criavam porcos, que “era a forma de ganhar dinheiro, na época”: “a gente entregava os porcos para a cooperativa que tinha em Fagundes Varela (RS), meu pai era sócio de lá. Eu, meus irmãos e minha mãe plantávamos bastante aipim, batata doce, e então ia de carroça até Nova Prata, para vender”.

Preparo da terra com arado, suinocultura e plantação de milho. Acervo de Valério Podenski e família.



Do lazer, as lembranças de Valério são de jogar futebol nos torneios amadores realizados nas comunidades em volta, mas que “hoje, já terminou tudo”. Outro divertimento eram os bailes e as festas de

capela, que ainda ocorrem, com mudanças em relação à forma como aconteciam no passado:

VALÉRIO: Aqui tem Santo Isidoro em maio e Nossa Senhora das Graças em outubro, são duas por ano. [...] Mudou muito. Naquela época não existia bebida, era cachaça e vinho, cerveja quase não tinha, mas pouco se bebia. Jogavam mora, que era dos italianos, e que eu acho muito bonito, até hoje. Tu fica cuidando e vendo a rapidez, eles deviam preservar isso! Hoje senta-se em qualquer lugar, e se quiser chegar perto de uma guria é só ir. Uma vez, para chegar perto – tinha que ver! –, caminhava ida e volta para lá e para cá, e tinha que ter coragem, era difícil. CARMEN: Como era a festa da comunidade, as gurias, quando a hora do sol batia, tinham regras para chegar em casa, não podiam chegar de noite.

Alguns costumes herdados dos imigrantes poloneses ainda são mantidos na casa da família, desde alguns saberes relacionados a técnicas de costura e bordado e até a culinária. A filha Rejane, também integrante da associação cultural da Braspol (Representação Central da Comunidade Brasileiro-Polonesa do Brasil) cultiva algumas dessas tradições:

[...] eu sei fazer o tricô, o crochê, o bordado, mas a gente não faz muito. Comida a gente faz toda hora. Torta de maçã e outras, a gente sabe fazer. [...] E tem a sopa de sangue de pato, de beterraba, de cebola, de legumes. Tem um monte! Pra sopa de pato tem que pegar um pato, amarrar ele para matar e pegar uma bacia com vinagre e água. Tem que matar e virar a cabeça, cortar em cima, e o sangue vai escorrendo no vinagre. Fica bem líquido, fininho, não fica coalhado. Mas, gosto de sangue, não tem... O pessoal criou essa imagem porque é feito de sangue, mas é muito boa. Depois tu limpa ele e prepara um brodo, como se fosse outra sopa. Quando a sopa está pronta, aí mistura esse caldo com o sangue, mistura bem com uma colher ou duas de farinha e, depois, com o resto da sopa. O restante da carne do pato, usa para fazer o brodo, a carne lessa, como se fosse a sopa de capeletti. Usa o mesmo caldo. Dá para comer a carne ou deixar ela inteira dar uma tostada no forno, que fica muito bom.

Segundo Rejane, o aprendizado sobre a receita foi recebido de Ângela Petrikowski, tia do seu pai: “eu perguntei para ela, porque eu não tinha ideia de como fazer, e fui fazendo. Ela deve ter aprendido com a mãe dela, que veio da Polônia”. Outra receita, esta aprendida com Vanda Hamerski, foi a torta de maçã: “é uma torta tipo com massa ‘podre’, com manteiga, faz ela bem fininha na forma, caramela ela bem e coloca ela em cima. Fica bem baixinha, fininha”. Rejane ainda lembrou da criação do grupo Kalina, ligado à Braspol e voltado às danças polonesas, do qual o irmão fez parte da formação inicial, ainda criança, “quando tinha 7 ou 8 anos de idade”.

Apresentação de danças do grupo Kalina. Acervo de Valério Podenski e família.



Finalizando a conversa com a família Podenski, Valério exibiu com orgulho a imagem de Nossa Senhora de Czestochowa, a qual mantém visível na sala de estar de sua residência, e revelou a intenção de, em breve, construir um altar dedicado à santa: “a gente está com uma ideia de construir uma igreja com a arquitetura polonesa aqui na nossa propriedade, para a padroeira da Polônia e para o Papa João Paulo II”.



Quadro com a imagem de Nossa Senhora de Czestochowa e a família de Valério Podenski, com a esposa Carmen e a filha Rejane. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Família de Alexandre Pedrokoski. Acervo de Valério Podenski e família.

Santo Estanislau

Em 1999, Romano Knispel foi entrevistado em sua residência. Contou que era nascido em 1907, na capela de Santo Estanislau, e seus pais eram imigrantes poloneses. Quando chegaram na localidade, só havia mato. Lembrou que, quando pequeno, havia poucos moradores. Foi à escola, e “o professor, para dar aulas, recebia como pagamento o que os pais dos alunos cultivassem em suas terras”. O primeiro santo da capela foi São José, e posteriormente escolheram Santo Estanislau. Nas missas, o padre, que era italiano, dizia que os italianos eram mais católicos, “ele falava em italiano e nós não entendíamos o que dizia”. Com a abertura de novas colônias, “muitos polacos foram para o município de Casca (RS)”.

Romano era casado com Rosália Sobieski. Seus pais eram Marcin (pronuncia-se “Martin”) e Leocádia. Eles primeiro ficaram em Caxias do Sul (RS), depois foram enviados até o bairro São Cristóvão. Abriram caminho com picão. Na localidade de Santo Estanislau não havia outras casas. O entrevistado contou ainda que nasceu e morou na comunidade e que, quando pequeno, não tinha vizinhos. Frequentou a escola que ficava próximo ao antigo cemitério. Quando foi rezada a primeira missa, acredita que o padre era Dom José Barea (bispo de Caxias do Sul) – ele que reuniu todos os descendentes de poloneses e incentivou para que construíssem uma capelinha. Os primeiros imigrantes poloneses recebiam alimento do governo, a distribuição ocorria em Veranópolis (RS) e a comida precisava durar o mês inteiro. Depois que derrubaram o mato, passaram a plantar milho e trigo.

Certa vez, o pai de Romano plantou trigo, e não tinha paiol, sendo necessário armazenar os grãos dentro de casa. Como o fogo era feito de forma primitiva, ainda sem fogão, o vento soprou e queimou a casa e todo o trigo.

Todos falavam polonês, inclusive na escola: “acho que o primeiro professor foi o Rabuska”. Outro professor foi o Boaski, eram poucos os professores. A escola funcionava na casa do professor.

Quando se casavam, faziam festa por até três dias, matavam boi, porco, galinha, faziam cestas de biscoitos, cucas. Cantavam, bebiam, dançavam.

Vinte e cinco anos após a entrevista realizada com Romano Knispel, em 2024 foi a vez de seu filho, Isidoro Knispel, contribuir com suas memórias para contar histórias da comunidade de Santo

Estanislau. Hoje com 76 anos de idade, Isidoro lembrou de muitas passagens comentadas há mais de duas décadas pelo seu pai. Com mais ênfase, lembrou-se da avó (mãe de Romano), Leocádia Krupski Knispel, com quem conviveu “até por volta dos sete anos de idade”. Ela era imigrante polonesa, assim como o marido, Marcin (avô que Isidoro não chegou a conhecer). Sobre a avó, Isidoro registrou:

ISIDORO: Ela rezava em polonês, cantava na igreja em polonês. Desde quase Vista Alegre do Prata até as terras do Brezinski era só poloneses que moravam aqui. Então elas rezavam o terço, nos domingos, e a minha vó cantava em polonês e rezava o terço. ANTHONY (entrevistador): Ela falava sobre a Polônia? ISIDORO: Sim, sobre como eles vieram de lá, de navio. Naqueles navios, vinham as famílias, com as crianças, e várias famílias vieram juntas para cá. Depois o governo distribuía as terras. Para o Marcin Knispel, que era o meu avô, foi aqui, e até hoje ainda estou aqui, nas mesmas terras. Diz que tinha crianças naquele navio, e quando morria uma criança jogavam ao mar, porque diz que as baleias queriam derrubar aquele navio. Isso eu me lembro que a minha avó contava. E a minha avó trouxe a mãe dela junto, a minha bisavó. Enterraram ela ali no cemitério velho. [...] A sepultura do meu avô ainda tem a cruz e o nome dele, Marcin Knispel.

Cruz em ferro no antigo cemitério da comunidade. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Sepultura de Marcin Knycpel
no antigo cemitério da
comunidade de Santo
Estanislau. Foto: Anthony
Tessari/IMHC/UCS.



DU ŚCOCZYWA

MARCIN KNYPPEL

URODZONY 20 - 11 - 1872

ZMARŁY 23 - 5 - 1926

Ainda recordando da infância, Isidoro registrou que “ajudava bastante a mãe” com tarefas diversas:

Eu amassava o pão, fazia limpeza, passava pano, lavava a louça, ajudava ela... Depois comecei na escola. Então, era meio dia na escola e depois eu ia por algumas horas carpir na roça um pouco, e eu gostava de ir. Às vezes o pai dizia “vai, vai, ajudar a mãe...” e eu ia ajudar em casa. Tinha os amiguinhos, ia nos finais de semana no catecismo. Eram todos os domingos na igreja.



Família do casal Romano e Rosália Knispel, com os filhos (entre eles, Isidoro) e a avó Leocádia (à esquerda). Acervo de Isidoro Knispel.

A religiosidade esteve sempre presente na casa da família Knispel, como ao rezar o terço todos os dias, à noite, momento em que também a língua materna era expressada:

Aqui em casa, enquanto a minha avó foi viva e minha mãe também, nós rezávamos em polonês, porque os meus pais não conseguiam falar direito em português. Era tudo em polonês. Todos os dias, depois da janta, botavam na mesa um crucifixo ou uma imagem de Nossa Senhora e rezávamos o terço.

Isso antes de dormir, todos os dias. Depois, quando minha avó já era falecida, éramos em quatro irmãos (os mais novos) em casa e cantávamos na missa. Tínhamos voz, um fazia a primeira, os outros a segunda... Na missa, cantávamos em português.

Ainda sobre a religiosidade, Isidoro mencionou que a igreja da comunidade foi erigida pelos próprios moradores e ficava em outro ponto em relação à localização atual. Há muitos anos, quando o pai de Isidoro ainda era criança, a construção foi desmanchada e reconstruída em novo local, o que se deveu ao novo traçado da estrada que corta o território da comunidade. Assim também ocorreu com a escola, antes localizada ao lado da igreja. O trabalho de transferência do templo religioso foi realizado na forma de mutirão, segundo Isidoro:

Toda essa "polacada" que morava aqui, eles se reuniram e todo mundo ajudou a carregar a capela de lá, porque não tinha caminhão. Foi tudo com a carroça, levaram a madeira toda para baixo. Um tal de Eduardo Rapikevski, com uma junta de boi, arrastou aquelas vigas que têm embaixo da construção. Já são cento e tantos anos que está ali a capela.

Na nova localização, foi escolhido o novo padroeiro da comunidade, deixando de ser São José e passando a ser Santo Estanislau (Estanislau de Szczepanów, bispo de Cracóvia), devido à grande quantidade de descendentes de poloneses na localidade.

Igreja de Santo Estanislau. Foto: Marco Antonio Nedeff. Acervo: SMTCEL.





Sobre as festas em homenagem ao padroeiro, Isidoro contou que a última ocorreu no ano de 2016. Deixaram de fazê-la por não ter mais pessoas para ajudar a organizar a celebração. Até quando ocorreram, Isidoro sempre ajudou, principalmente na liturgia, cantando na missa. Por um período, foi um dos festeiros, quando o evento reuniu cerca "de 200 pessoas". O dia que a comunidade celebrava Santo Estanislau era 7 de maio, e durante a festa era servido churrasco. A esposa de Isidoro, Lourdes Maria Gregoski Knispel, também ajudava nas festas, e hoje continua a tradição de ser a zeladora da capelinha na comunidade. O casal está junto há 50 anos (as bodas de ouro serão comemoradas em julho de 2024).

Se hoje a festa não ocorre mais, a comunidade recentemente passou a realizar um evento para cultivar a cultura dos descendentes de poloneses: trata-se do Ognisko, com as pessoas reunidas em torno de uma fogueira para assar linguças na ponta de um espeto de taquara. Durante a ocasião, conversam na língua materna e expressam outras formas da sua cultura, como a dança. Conforme Isidoro, o evento é organizado pela associação da Braspol (Representação Central da Comunidade Brasileiro-Polonesa do Brasil – Núcleo de Nova

Prata) e capitaneado por Kariane Modelski, artesã e guia de turismo residente no município.

Quanto aos dias atuais, e falando sobre o lazer, Isidoro mantém o hábito de se reunir com os vizinhos de comunidade no salão da igreja para jogar jogos de baralho (tressette, escova e bisca). No passado, e quando havia mais moradores, os mais antigos praticavam a bocha. Outra atividade que realizava era a de músico, sendo por muitos anos gaiteiro em bailes e casamentos, inclusive expressando a herança da avó, cantando canções populares polonesas:

ISIDORO: Eu era músico, tocava gaita. Ia nos bailes de casamento, eu e meu irmão. Nós tínhamos voz boa para cantar! Ele tinha um pandeirinho, e acompanhava também o Geraldo Modelski, no violão. Eu tocava bastante gaita em bailes, que tinha bastante em volta, por vários anos. Aprendi sozinho, a gaita eu tinha comprado do Isidoro Boaski, em Nova Prata, ele vendia gaitas usadas, e eu comprei uma dele. ANTHONY: Com que idade o senhor começou a tocar? ISIDORO: Eu era solteiro ainda, acho que eu tinha uns 17 ou 18 anos. O meu irmão tinha comprado uma pequena, na qual aprendi um pouco, e depois comprei uma maior. E tinha um vizinho que tinha gaita também, por um tempo tocamos com duas gaitas, juntos. ANTHONY: E as músicas que tocavam? ISIDORO: Músicas gaúchas, a maioria, também músicas sertanejas. ANTHONY: E tinha polonesas também? ISIDORO: Sim, tinha duas ou três. Nós aprendemos desde gurizada, com a minha avó. Ela cantava cantos poloneses, e a gente aprendeu. Era como se fosse música popular.

Isidoro Knispel. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Linha Bento Gonçalves

Constituída pelas comunidades de Três Mártires e de Santa Catarina, cuja formação étnica, a partir do século XIX, descende de imigrantes europeus, sobretudo alemães, italianos e poloneses.

Três Mártires

Igreja Três Mártires. Foto: Marco Antonio Nedeff. Acervo SMTCEL.



A senhora Lourdes Simioni Busato (1933) nasceu na comunidade e mencionou que sempre ouviu que primeiro chegaram as famílias alemãs, sendo elas responsáveis também pela abertura da estrada.

Quando chegaram os imigrantes italianos, segundo a antiga moradora, a relação entre os grupos era sem maiores conflitos: “quando criança, só tinha alemães e italianos, e não tinha preconceito, inclusive com casamento entre eles”. Apesar disso, “os alemães não costumavam fazer festa como os italianos”. Na localidade havia uma serraria e, por isso, muitas casas feitas de madeira. Seu pai tinha um carijo de erva-mate.

A denominação em homenagem aos santos Mártires foi ideia do padre Adolfo Fedrizzi, pois ainda não havia capela em Nova Prata que os homenageasse. Quem tocava o sino do campanário era a moradora Amália Guerin. Com seu falecimento, não houve substituto, e o sino silenciou. Para construir a capela, o sistema foi o mutirão, com cada família ajudando com o que podia. A primeira escola foi instalada no interior do templo religioso.

Rosalina Pletsch Busatto (1909) foi entrevistada quando completava 90 anos de idade, em 1999. Neta e filha de imigrantes alemães, lembrou que a única família italiana residente na comunidade, quando era criança, era a dos Busatto. Foi aluna na escola que funcionava ao lado da igreja protestante, e sua professora só falava o idioma alemão. Além disso, dentre os descendentes germânicos, sua família era a única de fé católica.

O pai de Rosalina, Felipe Albino Pletsch, tinha uma serraria, sendo seu trabalho lançar cordas para amarrar os pinheiros, cortá-los e carregar a tora, com a ajuda de sete ou oito juntas de boi, até a serraria, para ainda trabalhar a madeira. A serraria deixou de funcionar com a extinção da árvore na localidade.

Rosalina casou-se com um italiano, recebeu um dote e levou no enxoval “um pouco de roupa, uns animais, louças, panelas, e o vestido foi comprado pelo pai”. Seu esposo era gaiteiro e tocava em bailes, aos domingos de tarde, e casamentos. Comentou ainda que “as moças não iam sozinhas nos bailes”. Quando jovens, iam a festas em outras capelas, nos domingos rezavam o terço e depois se sentavam ao redor da igreja para conversar, tomar chimarrão, enquanto os homens jogavam cartas. Existia uma bodega na comunidade, e o namoro “começava quando a moça dava um sinal para o moço interessado que passava na frente da casa, montado a cavalo”.

Sobre a saída dos alemães da comunidade, Rosalina apontou como motivos principais “a ausência de pastor, o que enfraqueceu a religião, e as novas terras em direção à Caçador (SC)”. De forma semelhante, em 2023, Nelson Luiz Busato (1934) e Maria Leonilda

Gehring Vivan (1940) mencionaram em suas falas os mesmos motivos para o deslocamento das famílias de origem germânica:

MARIA: Na época, não tinha adubo, as terras eram magras, as famílias eram grandes, e eles tiveram que ir para Santa Catarina. NELSON: Saiu bastante gente... Imaginem, família com 12 filhos e uma só colônia de terra. Eles tinham que sair, e compravam terra barata lá em Palmitos (SC).

Ainda conforme Nelson, o número de famílias alemãs, no passado, era grande, havendo sobrenomes como “Gehring, Pletsch, Krieger, Schneider, entre outros”, que passaram a conviver, pelo menos por um tempo, com as recém-estabelecidas famílias de imigrantes italianos, como “Grizzon, Sassi, Busato...”.

Uma das lembranças quanto à relação entre as famílias de origens étnicas diferentes data da infância dos entrevistados, quando frequentavam a escola. Para Nelson, naturalmente a maior parte das famílias alemãs falava o seu idioma, embora em sua casa não, pois apenas “a mãe era ‘alemoa’, e o pai, italiano”. Apesar disso, aprendeu um pouco de alemão, “por causa das visitas, mas não muito”. Na escola, quem mais sofreu foi “o Busato, professor, imagina a ‘judiaria’, com aquela quantidade de alunos, e chegavam lá com 8 anos e só falavam alemão! Era uma crise!”. Sobre isso, complementou Maria: “às vezes precisava até de tradutor. Ele ensinava até o 4º livro, e tudo junto numa manhã, tudo na pedra [tabuleta de uso individual usada como caderno pelos alunos]”.

Na mesma entrevista de que participaram Nelson e Maria esteve presente Lorena Gehring (1951). Lorena e Maria são irmãs, sendo a primeira ainda residente na comunidade, e Nelson é também morador, vizinho. Perguntados sobre as festas da capela, mencionaram que a pandemia afetou a celebração, e recordaram como aconteciam, com destaque para a receita da galinha recheada, que deu fama à localidade:

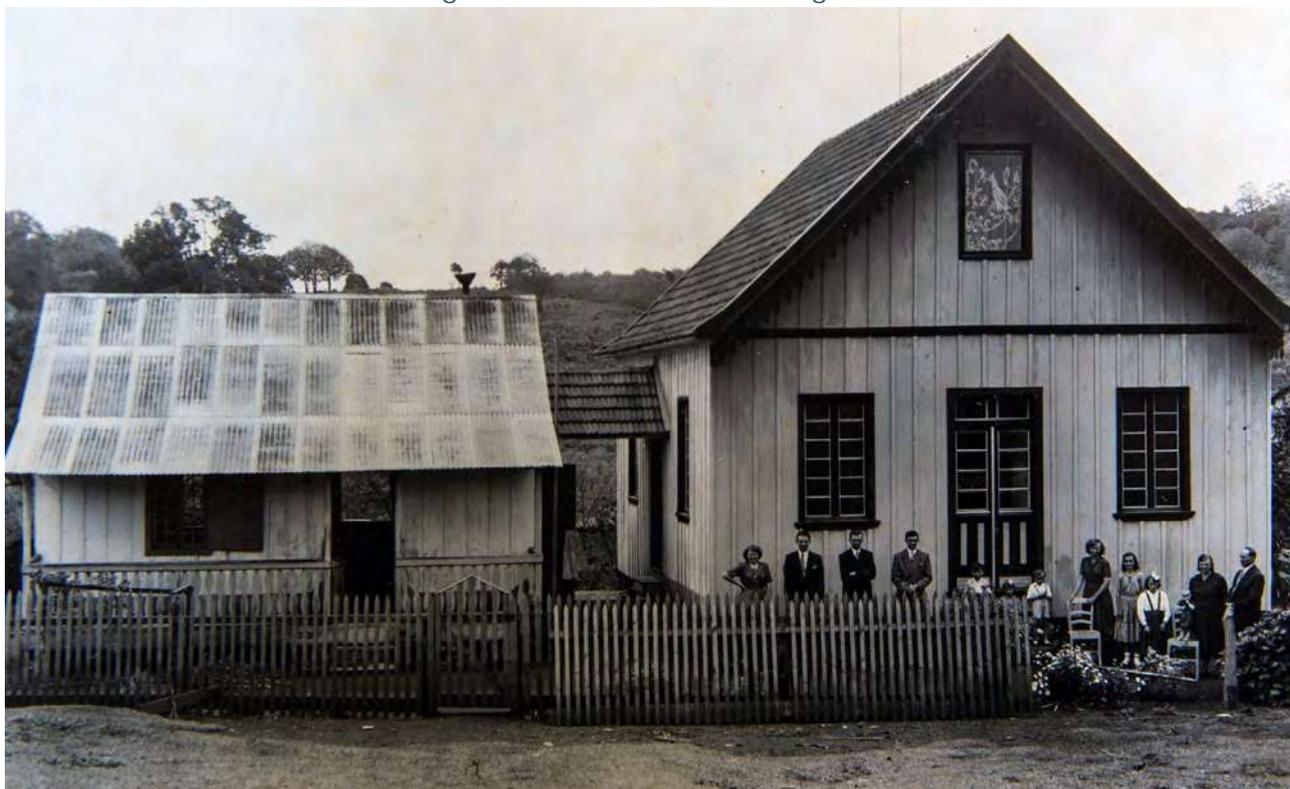
NELSON: Agora, com o vírus, não foi feita a festa. Mas, em geral, é em novembro. [...] As festas eram bonitas aqui. Hoje as festas não dão nem a metade de gente. Na época, eles iam no campo pegar duas reses [bois], escolhidas por peso, e faziam um churrasco “que olha”! Vinha gente que nem sei de onde, pela quantidade que vinha. A mãe dela [da Lorena] sempre foi muito inteligente, ela se combinava com a Grizzon, e a coisa importante que os convidados para a festa pediam é se teria a galinha recheada. Na casa delas tinham duas fornadas, o pessoal vinha cedo para escolher a galinha recheada! LORENA: O nome da minha mãe era Amália Loch. Cada sócio trazia uma galinha, uma dúzia de ovos, e havia quem levava azeite, bolo, pudim. Era distribuído. As galinhas eram trazidas aqui na sexta ou no sábado de

manhã, ainda vivas, e eles carneavam. NELSON: Era tudo escolhido, tinha galinha grande e pequena, e a mãe dela separava "no capricho". LORENA: Uma de nós sempre perdia a festa porque tinha que ficar ajudando a mãe [risos]. Ela fazia fogo, limpava o forno e colocava as galinhas dentro, depois tirava e fazia fogo novamente. NELSON: Tinha muita fama a receita! [...] Ela sabia quando estava passada, ela sabia fazer! O recheio que a mãe dela fazia era muito bom! LORENA: Colocava os temperos que eram necessários, temperos bons, ovos cozidos, tempero verde...

Avô Miguel Loch posando junto a um porco. Acervo de Lorena Gehring.

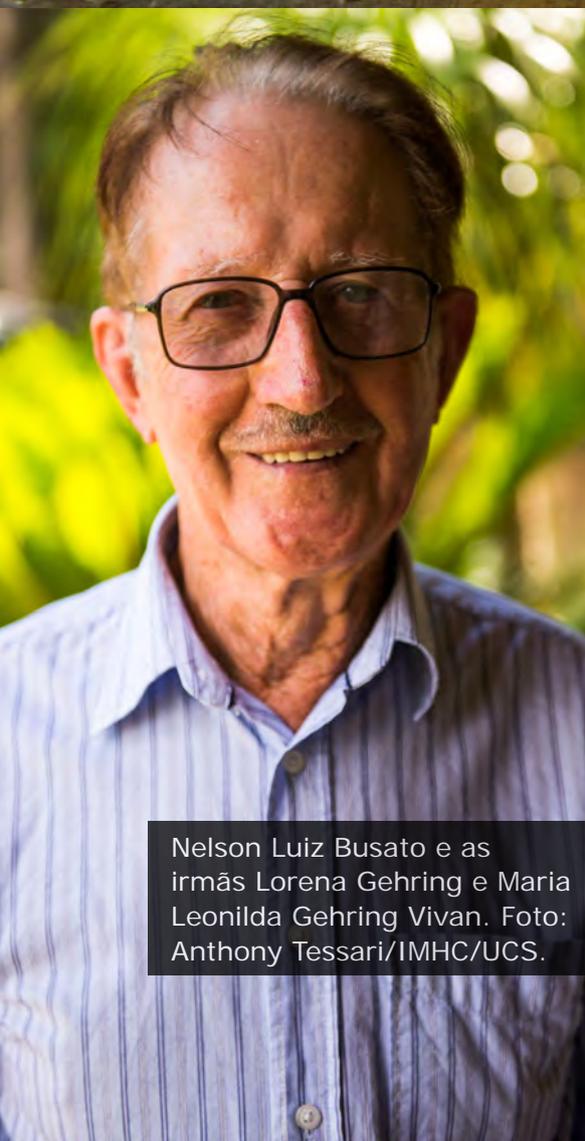


Casa e família de Alberto Gehring. Acervo de Lorena Gehring.





Primeira Comunhão de Romilda Gehring, irmã de Lorena. Acervo de Lorena Gehring.



Nelson Luiz Busato e as irmãs Lorena Gehring e Maria Leonilda Gehring Vivan. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Santa Catarina

Essa comunidade tem parte de seu território sob a jurisdição de Vista Alegre do Prata (RS) e a assistência religiosa de Nova Prata. Em 1999, a senhora Eli Schneider Krüger (1919) e o senhor Francisco Ernesto Krüger (1920) contaram que os primeiros moradores eram de origem alemã. Eli nasceu em São Sebastião do Caí (RS) e passou a morar na comunidade quando se casou. Francisco nasceu na comunidade de Santa Catarina. “Quando os imigrantes alemães chegaram, habitaram as linhas Quarta, Quinta e Sexta. Eram famílias numerosas, e as razões de suas saídas daqui está ligada à terra improdutiva”.

Casados desde 1945, a cerimônia foi na igreja Luterana, localizada em frente à residência. Segundo Eli, “essa igreja deixou de existir porque só havia três famílias luteranas, e os pastores se conversaram e fecharam a igreja, fazem mais ou menos 30 anos que a igreja foi desmanchada”. Francisco lembrou que, quando era pequeno, “os pastores vinham de fora, primeiro dos EUA, e a igreja funcionava como escola”. O pai de Francisco, Augusto Guilherme Krüger, veio da Alemanha, era professor e ensinava em alemão e em português. Contudo, “durante a guerra, a Igreja Luterana Riograndense ficou fechada, porque o pastor não falava português”.

A respeito do Natal, Eli narrou que colocavam um prato para esperar o Papai Noel, e ganhavam doces, assim também na Páscoa.

Naquele mesmo ano de 1999, os irmãos de sobrenome Rui, José (1917), Pedro (1913) e Antônio (1924) explicaram que nasceram em Fagundes Varela (RS) e passaram a morar na comunidade quando se casaram com suas respectivas esposas, porque o pai comprou as terras, que eram de famílias alemãs. Sobre a relação interétnica, disseram que “quando se reuniam, falavam em alemão e em italiano, porém os alemães entendiam o italiano, mas os italianos não entendiam os alemães. Na medida em que os italianos iam chegando, os alemães foram em direção a Não-Me-Toque (RS)”. Além da diferença na língua falada, estranharam os enterros, pois os alemães “enterravam nos seus cemitérios o corpo com um lençol branco”.

A professora Genoveva Rigotti Langer (1920) contou, em 1999, que morava há mais ou menos 30 anos na comunidade. A entrevista foi em sua casa, próxima à igreja Luterana. As aulas aconteciam no interior da igrejazinha dos alemães: “fui professora na escola de ma-

deira por 25 anos, fui professora de 60 alunos, todos juntos. Nesta Linha, só tinha alemães”.

Outro entrevistado em 1999 foi Franscisco Filbonska (1916), então morador da comunidade há 60 anos. Ele lembrou que plantavam milho e trigo, criavam porcos e, se sobrasse algo, vendiam para comprar sal, fazenda (tecido), açúcar e querosene (para a lamparina). “A primeira igreja tinha 200 sócios”. Estudou na escola da comunidade, sendo seu professor Augusto Krüger.

O casal Emir Orestes Rui (1943) e Severina Binda Rui (1946) foi entrevistado na pesquisa mais recente. Emir nasceu em Fagundes Varela (RS) e passou a residir na localidade de Santa Catarina quando tinha por volta de 8 anos de idade. Frequentou a escola até o terceiro ano, lembrando de ter sido aluno do professor Reinaldo Busato e da professora Genoveva Rigotti Langer. A propriedade da família foi adquirida de um imigrante alemão, e Emir disse que também havia poloneses na região. O convívio amigável com essa outra etnia foi mencionado pelo entrevistado: “na religião tinha diferença, nós tínhamos uma religião e eles outra. Mas era pouco diferente, a gente se entendia bem, era quase a mesma coisa”. A esposa Severina, também natural de Fagundes Varela, que passou a morar na capela Santa Catarina quando se casou com Emir, complementou: “o Pai Nosso era quase o mesmo, e eu fui à ‘missa’ deles, nos velórios”.

O casal está junto há 56 anos e se conheceu devido ao trabalho de Emir, motorista de caminhão: “eu ‘puxava’ porco para Fagundes Varela”. Nessa atividade, iniciou jovem, com apenas 14 anos de idade, e já dirigindo o veículo: “era sem carteira, mas um tal de delegado Martini me dava licenças para eu ir, e eu nunca bati, nem nada. O caminhão era do meu pai, um Dodge 1947”. Trabalhou com isso por cerca de 18 anos, transportando suínos criados por famílias de toda a comunidade para serem entregues na cooperativa que existia em Fagundes Varela (RS).

Depois de casados, vieram os filhos, e o trabalho na propriedade rural foi intensificado. A família plantou fumo, chegando a ter “80 mil pés” cuidados por Emir. À medida que os filhos cresciam, Severina passava a ajudar no trabalho: “acompanhava ele todo dia, até as duas horas da madrugada. Tinha que descarregar a estufa, porque tinha fumo seco, e carregar o verde para começar a fazer fogo”. Além da atividade ser fatigante, a lembrança do período não é tão positiva devido a problemas de saúde contraídos em razão do processo de cultivo de antigamente: “o pior era o veneno, utilizado para não

brotar atrás das folhas. [...] Ali que eu estraguei a vida, a máquina era ruim, e ainda com o veneno nas costas...".

O pouco tempo para o lazer era dedicado às festas da capela. Emir mencionou que estava sempre envolvido como um dos três fabriqueiros que organizavam a celebração e foram os responsáveis pela nova capela (a anterior era de madeira): "éramos eu, o Mateus Tonello e o Luiz Schutkoski, polaco. Nós que iniciamos a capela, colocamos a primeira pedra". A escolha por Santa Catarina se deu, segundo Emir, provavelmente em razão da existência, no passado, de um moinho na comunidade, pois a santa é padroeira dos moleiros. O Dia de Santa Catarina é celebrado em 25 de novembro, e a festa ocorre por volta dessa data. As transformações na celebração foram mencionadas pelo casal:

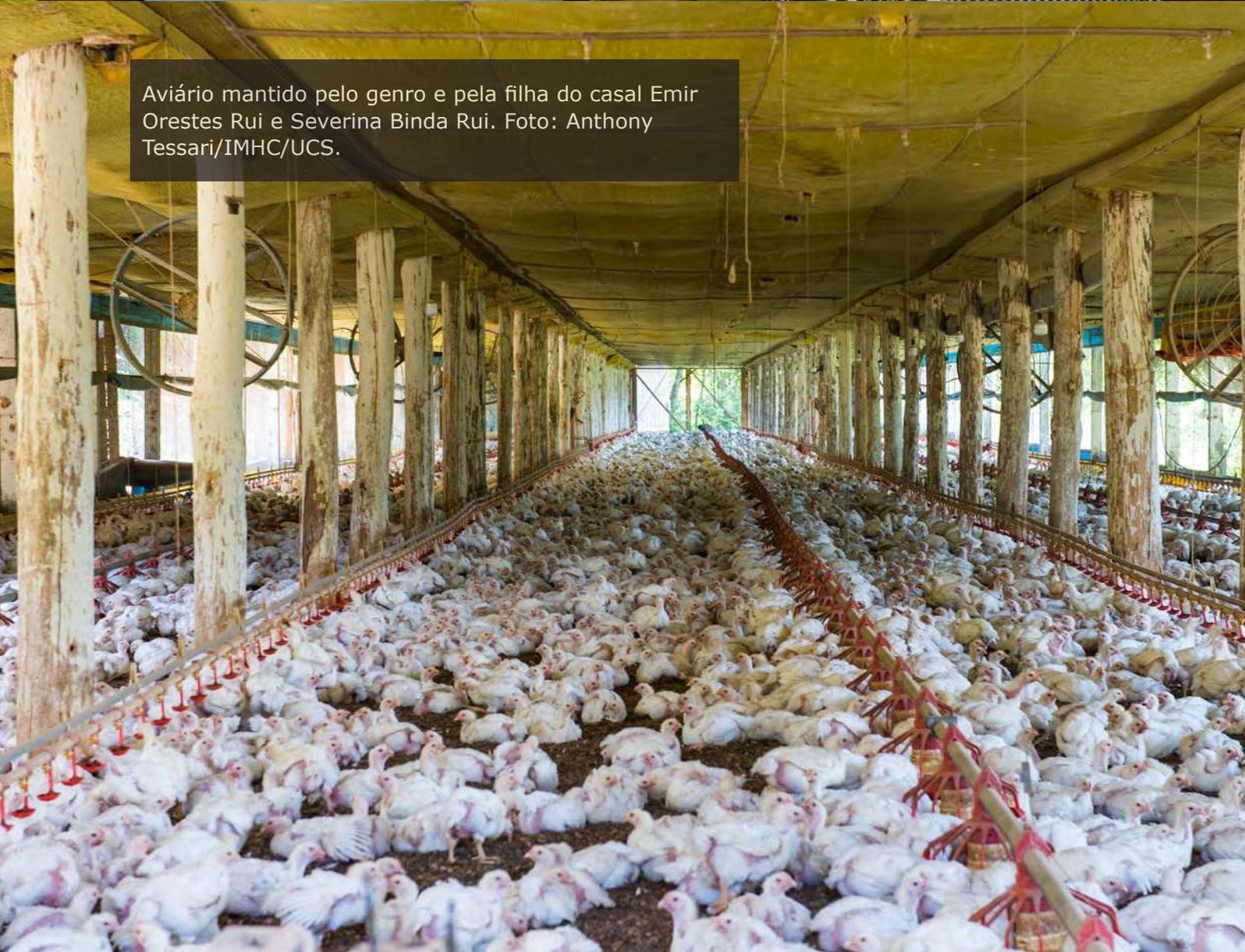
SEVERINA: Mudou bastante. EMIR: Era diferente, a gente comprava churrasco, ia comer fora. Agora tem o salão, as mesas. É um pouco diferente, mas não tanta coisa. SEVERINA: Eu ajudava a fazer a comida, nunca fiquei de fora. Fazia capeletti, pastel, e, se não dava certo, a cozinheira ficava brava. Ultimamente, vai sempre a minha filha. [...] A gente dava risada, era só folia na cozinha, uma festa! A gente se dava bem com todo mundo, até hoje é assim. EMIR: Vinham pessoas de todos os lugares, de Nova Prata, de Fagundes Varela... Quem conhecia o lugar, vinha.

Sobre a continuidade dessas atividades comunitárias, Severina fez uma constatação negativa. Quando perguntada se ainda residiam muitas famílias na localidade, observou a mudança de função das propriedades: "poucas famílias, e hoje tem bastante sítio, mas eles [proprietários] não são daqui, ficam por pouco tempo". No mesmo sentido, a filha e o genro do casal, que acompanharam a entrevista, acrescentaram:

FILHA: A gente ia na capela aos domingos, hoje nem sei se vão... Vão os pares de homens jogar baralho. Anos atrás tinha bastante jovens, iam na capela e se conheciam por lá. Hoje tu vai na capela e não acha mais jovens. GENRO: A juventude está indo embora, ninguém mais fica, e quando acabar a gente já "fecha as porteiras". Ninguém mais quer ficar, o nosso serviço é muito ruim e ganha pouco pelo que a gente faz. Não tem sábado, não tem domingo, não tem feriado... Por tudo está assim, passando pela mesma situação.



O casal Emir Orestes Rui e Severina Binda Rui. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Aviário mantido pelo genro e pela filha do casal Emir Orestes Rui e Severina Binda Rui. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.

Assim como ocorre no terreno da família de Orestes e Severina Rui, um aviário também é encontrado na propriedade de outra entrevistada na pesquisa; trata-se de Elma Rui Aiolfi (1949), que contou há quanto tempo a estrutura está instalada e o trabalho que ela realizava, quando mais nova, auxiliando o marido no cuidado das aves, sem importar o clima:

Temos o aviário faz uns 40 anos. Quando a estrutura era menor eu ajudava meu marido, agora não mais. O trabalho, tinha que mexer a cama, dar comida para os pintos, cuidar, baixar as cortinas. É diferente do que é agora, tudo automático, que sobe e desce... Antes era tudo manual. Tinha vento, saía correndo; se vinha um temporal, tinha que ir também.

Elma é natural da Capela de Santa Catarina, de uma família de seis irmãos, sendo a segunda a nascer. Desde pequena, auxiliava em casa, “fazia comida, limpava, e cuidava dos irmãos mais novos”. A família plantava milho e arroz, e tinha animais, “mais porcos do que gado”. Ainda sobre a infância, recorda a presença de descendentes de alemães na comunidade, inclusive a igreja diferente que eles frequentavam, cuja estrutura hoje não é mais existente. Casou-se com Antônio Aiolfi (já falecido) por volta dos 20 anos de idade, na igreja de Nova Prata. O vestido do casamento foi a cunhada costureira quem fez, Giovenilda Aiolfi. “Era um vestido de renda bem bonito”, o tecido comprado na loja Bombardelli, no centro da cidade. A festa do casamento foi realizada no salão da comunidade, sendo servido “capeletti, carne lessa [cozida na água fervente] e churrasco”. Teve também “bolo, bolacha e café”. Depois do lanche, como Elma lembrou, “era baile até de madrugada, e foi assim com um gaiteiro de Fagundes Varela”.

Outra lembrança compartilhada por Elma foi a respeito da antiga capela da localidade, expondo os motivos para ter sido desmanchada:

Ela era muito velha, estava cheia de cupim. Aí fizeram essa que tem hoje. Ali perto era só o “capitelzinho”. Eles trouxeram da Itália a imagem da Santa Catarina e colocaram lá. Só que eles tiraram a santa, deu muita chuva e levou embora a igreja toda, com tudo o que tinha. A água tinha subido um monte, até na capela, aí reconstruíram ela. ELIANA (entrevistadora): E a senhora sabe onde ficou a santa? ELMA: Antes de vir o tempo feio do rio, ela ficava nos Aiolfi, depois ela ficou na nossa casa, porque a gente morava mais para cima um pouco. Depois começaram a construir a nova igreja. Um dava a tábuas, o outro dava os pregos, e a gente construiu a igreja sem depender de um “pila”. Era assim, faziam o mutirão, todo mundo ajudava.

Religiosa, Elma ainda recebe a capelinha com a santinha em casa, costume ainda presente nessa e em algumas outras comunidades

do interior de Nova Prata: “tem, sim, a capelinha, eu ainda recebo. É uma Nossa Senhora de Aparecida”. Outro costume que mantém, embora tenha diminuído um pouco ultimamente, é o artesanato em *dressa* (trança) com palha de trigo: “A gente plantava o trigo, colhia e tirava a palha. Depois de limpar a palha, a gente fazia chapéu, cestinha, a ‘*sporta*’, um monte de coisa!”.

Elma na varanda de sua residência exibindo um chapéu produzido com a técnica da *dressa*.
Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.







Linha XV de Novembro

As comunidades de São Roque e de Nossa Senhora do Carmo formam a Linha XV de Novembro, que contou com a presença de imigrantes italianos, em sua maioria, desde que a comunidade se originou.

São Roque

Em 1999, Pedro Gratieri (1939) contou que nasceu na localidade e que “há 50 anos, São Roque tinha seis ou sete famílias, o salão era pequeno e se dormia no próprio salão, para não roubarem, quando tinha festa”. Naquela mesma ocasião, Aurora Batistel Gratieri (1939) relatou que morava na capela Santa Terezinha, e há 40 anos morava em São Roque. Ambos lembraram as histórias dos avós, que vieram da Itália, e que aqui, no Brasil, “era tudo mato, cortavam pedaços de lenha, rachavam com machado, porque ganhavam algumas ferramentas do governo”. Abriam as picadas a facão, os barracos com costaneiras e terra de chão batido. “Havia bichos perigosos, comiam *brotos* de samambaia frescos, faziam sopa de caruru”. Começaram a plantar 2/4 de trigo e um pouco de milho. “Fizeram a estrada que vai pra Protásio, tudo com picão”.



Igreja de São Roque.
Foto: Marco Antonio Nedeff. Acervo: SMTCEL.



Interior da Igreja de São Roque. Foto: Marco Antonio Nedeff. Acervo: SMTCEL.

Anunciata Líbera Guadagnin (1930), mais conhecida como Dona Líbera, é moradora do São Roque desde que se casou com Antonio Guadagnin. Filha de imigrantes italianos, o sobrenome de solteira era Minozzo, herdado do pai que, com apenas 10 anos de idade, acompanhado dos avós de Líbera, cruzou de navio o Oceano Atlântico até desembarcar no Brasil. A sua infância foi "fazendo um pouquinho de tudo, ia na aula e depois brincava entre os amigos". Relata que passou "uma vida boa, me dava com todo mundo". Na escola da comunidade, estudou até o quinto livro, com a professora Olga Bortolozzo, que "vinha a cavalo todos os dias" e atendia "14, 15 alunos, de várias idades". Na escola falava somente em português, e em casa o dialeto, única língua conhecida pelos pais. A propósito disso, Líbera tem uma das lembranças mais marcantes registradas na pesquisa com relação à proibição de se falar as línguas maternas pelos imigrantes em público, o que ocorreu devido a uma lei decretada em 1939 pelo governo nacionalista de Getúlio Vargas:

Nem o pai nem a mãe falavam português. Teve uma época que ninguém podia falar italiano, porque iam para a cadeia. Minha mãe não sabia falar português, então tinha que ficar em casa na hora da missa. Ela tinha medo de ir para a cadeia. Em uma festa de São João (nosso padroeiro) o meu pai falou

em italiano com um amigo, veio a polícia, e prenderam ele até de madrugada. Depois, liberaram ele, mas ficou umas horas na cadeia. Tinham mais pessoas junto que foram presas. Foram presos na cadeia do Prata, na delegacia. Eu tinha uns 13, 14 anos. Por isso a mãe se assustou, não ia nem na missa, nem no Prata.

Os pais de Líbera tiveram 14 filhos, e a entrevistada relatou que ajudava ambos em casa. A mãe não ficava apenas na cozinha, “ia pra roça também, era trabalhadeira”. Na roça, o trabalho era lavrar com o arado, e Líbera “adorava lavrar com os bois”, que puxavam o instrumento.

O casamento com Antonio Guadagnin (já falecido) foi quando tinha a idade de 19 anos. Conheceram-se na festa da capela de Nossa Senhora da Saúde. Namoraram por “três anos e três meses”, um namoro que era “bem diferente”:

Hoje, no primeiro dia, já vai abraçado pra casa. Eu me casei no dia 20 de setembro, um mês depois da festa da capela, que foi dia 16 de agosto. Como já tínhamos tratado o dia de nos casarmos, podíamos então andar de mãos dadas. Funcionava assim... Se a gente chegava mais perto com a cadeira, quando ele ia para a minha casa, o meu pai já me chamava a atenção.

O casamento e a festa tiveram a seguinte dinâmica – a mesma encontrada em outros relatos da pesquisa, salvo alguns detalhes diferentes:

Naquela época, costumava-se comer na casa da noiva, comida italiana. Então comemos, depois fomos para a igreja e nos casamos na Paróquia do Prata. Depois teve festa de novo, festa e baile, levantou o sol e todo mundo ainda estava dançando. Me lembro ainda hoje que, na mesa dos noivos, tinha uma cabeça de porco cozida, com a boca aberta, e a decoração de alface na boca do animal. [...] Todo o meu enxoval comprei no Grazziotin, a gente ia comprar tudo lá.

Do casamento, nasceram seis filhos, todos tidos em casa, com ajuda de parteira, a maioria pelas mãos de Santina Prescendo. Os filhos foram também criados na roça. Desse trabalho, realizado desde muito jovem, uma recordação que Líbera guarda é a de que entoava canções, acompanhada de uma irmã e da mãe:

Se a gente canta hoje, aqui na colônia, pensam que tu “é louca” [risos]. Eu e a minha irmã íamos na roça cantando e voltávamos cantando. Sentávamos na escada, do lado de fora da casa, no clarão da lua, porque não tinha luz, só aquelas lamparinas, e, com minha mãe junto, nós cantávamos até tarde!

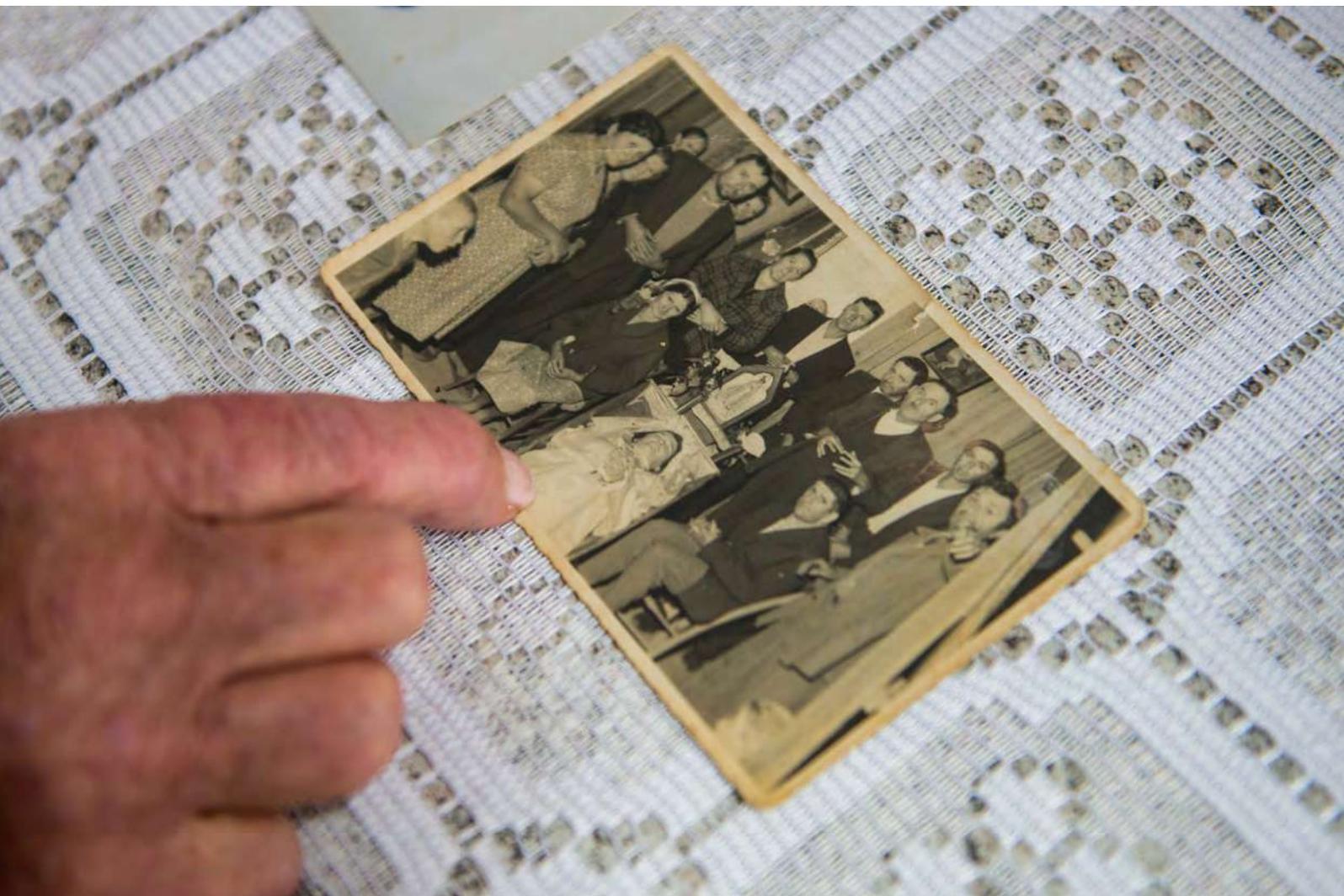
O canto também ocorria durante o serão, quando, depois do jantar, se reuniam para “contar causos, tomar chimarrão, fazer pipoca, pinhão, batata... era para fazer companhia”. Os homens jogavam cartas.

Quanto às festas da comunidade de São Roque, Líbera registrou que o dia do padroeiro, protetor contra as doenças contagiosas, é 16 de agosto. A festa voltou a ocorrer depois do período de pandemia. Antes, Líbera ajudava sempre:

Fazia capeletti, era toda a sociedade, um ou dois de cada família, era uma mesa comprida para ajudar a fazer massa, cozinhar as batatinhas. Antigamente a gente levava galinhas vivas. Em São Roque isso era costume. Agora tem muito mais gente, na sociedade tem 30 famílias, aí se leva as galinhas mortas, senão tinha que depenar, lavar e guardar no sábado para fazer no domingo. Eu adorava!

Também fazia o pão, receita e modo de fazer que aprendeu com a mãe, que era depois servido como acompanhamento do bucho (prato também conhecido como “mondongo”). Além de saber fazer o pão, herdou ainda da mãe a receita de um tipo de bolacha e do grôstoli.

Fotografia de velório no interior de residência. A falecida era Helena Guadagnin, cunhada de Dona Líbera, que aparece também na imagem “meio escondida, porque estava grávida, e a gente tinha vergonha”. A fotografia é datada de 1963 e foi feita pelo fotógrafo Perin, de Nova Prata. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Anunciata Líbera Guadagnin.
Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.

Nossa Senhora do Carmo

Em 1999, Nelci Toazza (1953) narrou em sua residência que a imagem da santa foi trazida da Itália por Eugênio Farina, devido a uma promessa. Quem intermediou foi uma filha, que era freira. Até a igreja ser construída, as famílias rezavam na casa do doador.

Esta igreja tem sete ou oito anos, quem construiu foram os fabriqueiros. A primeira igreja era pequena e ficava perto da casa do Eugênio, no lugar onde tem a atual havia a segunda igreja velha, de madeira, e quando foi desmanchada encontraram uma garrafa com os nomes dos sócios, que havia sido escrita pela Clarinda Zamin.

Em 1961 a escola foi construída, até então os alunos iam para a escola que ficava nas terras de José Prisca. Dentre os professores, lembra-se do próprio José Prisca, de Angelica Donadello Rigon e de Eva Donadello Balsan.

Quando criança, frequentava a missa na cidade todos os domingos, indo, algumas vezes, a cavalo e, outras, a pé. Sua primeira lembrança da cidade é “do dia que tirou os dentes”. Salientou ainda que faziam filó (serão), uma noite em cada casa. Nesses encontros, comiam pinhão, tomavam vinho e divertiam-se fazendo “guerra com merda seca de vaca”.

No ano em que concedeu seu depoimento, destacou que ainda era prática, aos domingos, participar do culto na igreja, às nove da manhã. De tarde, as mulheres ficavam em casa, assistindo à televisão, faziam visitas quando havia alguém doente, e os homens se encontravam no salão da capela para jogos.

Em 2023 as histórias da comunidade foram contadas pelas irmãs Geni Alba Fabris Donadello (1947) e Lucia Fabris Caregnato (1939). Lucia nasceu na localidade de Oitaveta – Linha Casimiro de Abreu e mudou-se para a comunidade de Nossa Senhora do Carmo quando tinha por volta “dos 7 ou 8 anos de idade”. A razão da mudança foi a decisão do pai de ir residir em terras da sogra, imigrante italiana já viúva. Em troca da terra, o pai de Lucia “dava uma quantia de milho por ano, uma quantia de galinhas, de salame, de queijo”. E a avó de Lucia “não desistiu de ter as vaquinhas dela, os terneiros; enquanto ela pôde, ela trabalhou”. Ainda sobre a avó, a moradora ouviu dela alguns relatos sobre a vinda da Itália, destacando os motivos para a emigração, o luto e a paisagem encontrada na antiga Nova Prata:

Ela disse que vieram num barco, que vieram com uma família grandinha, mas chegaram só duas irmãs, porque as crianças morriam no caminho. Eles botavam a criança lá e despejavam no rio, o enterro era no rio, assim ela contava. Veio ela e uma irmã, e criaram a família aqui. Contava que muitos idosos saíam de lá e vinham migrar para o Brasil, pelo futuro. E ela dizia que, quando chegou aqui, só tinha pinheiro e que dois ou três homens demoravam uns pares de dias para derrubar um, e derrubaram uns quantos para fazer a rocinha... Imagina o que sofreu essa gente...

O trabalho era constante em casa desde cedo, como afirma Lúcia, lembrando sua própria infância:

Naquela época não tinha moleza pra ninguém. De 7 pra 8 anos a gente faltava a aula pra ir na roça, porque era tudo manual. A gente plantava trigo, milho, arroz, feijão, batata... tudo. Trigo e milho era o que a gente mais plantava. [...] Com 7 ou 8 anos a gente deixava de ir pra aula, o pai dizia: "a tua irmã adoeceu e uma precisa limpar a terra", então o irmão lavrava, com essas mulas, bois, e nós ia emparelhando a terra para nascer o trigo parelho. Aqui, quando completava essa idade, já tinha que puxar a enxada, tinha que roçar um pouquinho.

O trigo produzido era levado para ser moído em um moinho nas proximidades:

Ali onde tem a cascata, que eles têm agora a usina, que produz a energia, mais para cima tinha um moinho. Moíam o milho para fazer a polenta. O trigo era com casca e tudo, era uma farinha escura, mas o gosto daquele pão... hummm! Aquilo era pão de verdade! Não tinham alternativa de levar para o centro... Era tudo fretado a cavalo e carretinha.

O lazer era prática concentrada aos domingos, dia em que os jovens se reuniam na capela para interagir entre si e as crianças para realizar brincadeiras como a do "ovo-choco", não sem antes cumprir com os rituais religiosos, também concentrados no dia consagrado ao descanso:

LUCIA: Nós só tínhamos o final de semana, que a gente ia na capelinha rezar o terço. Depois se reuniam as jovens de 17, 18 anos e faziam um grupinho. Os rapazes não se misturavam [com as moças], porque era pecado. As crianças faziam uma rodinha... GENI: Faziam uma rodinha e uma passava com lenço por trás da pessoa, e aquele que estava sentado não podia olhar para trás... LUCIA: "Esquecia" o lenço lá, passava naquela que botou e dizia "cuco!". Era a "choca", e esta tinha que se sentar lá no meio da rodinha. [risos] [...]. LUCIA: Lembro, quando ia na catequese, que do lado da igreja tinha aquele capim das gramas grandes, e os rapazes eram muito safados, eles faziam um nó naquilo lá... Passava uma mulher, enganchava o pé e "pluft" [caía ao chão]. Qualquer pessoa que não olhasse onde pisava levava um tombo de frente [risos].

Assunto mais recorrente nas entrevistas, a festa da comunidade foi recordada pelas irmãs apontando as mudanças ocorridas ao longo do tempo, especialmente no período mais recente. Em março ocorre na comunidade um jantar-dançante, enquanto a festa em homenagem à padroeira é durante o inverno, no mês de julho. Nesta, a participação é maior nos dias de hoje em comparação ao período em que a comunidade ainda não possuía um grande salão comunitário, e a comida feita “artesanalmente”, conforme Lucia:

[...] era um salãozinho pequeno, a gente fazia almoço, tudo na mão, eu tinha 7, 8 anos e ia sempre ajudar minha mãe e a sogra da Geni. Elas faziam sopa de capeletti para umas 30, 40 pessoas, não era como agora, 300 pessoas. GENI: Não tinha lugar, o salão era pequeno. Espichava a massa com o rolo, a que a gente comia também, tudo na máquina, tocada com a mão. Fazia de sábado para domingo. E toda a comunidade ia ajudar.

A participação da própria comunidade na realização da festa é marcante para as irmãs ainda atualmente, unindo os moradores na doação de alimentos a serem servidos e na feitura dos pratos:

GENI: Todos doam o que podem. A galinha é um tratado: numa festa meia sociedade dá as galinhas, na outra festa a outra metade dá. GENI: Ainda contribuimos com galinha, queijo duro para ralar, ovos, batatinha, cebola. LUCIA: Para fazer a limpeza da galinha, a gente coloca na gaiola, fica um mês lá, só comendo milho, aí mata ela. A gente leva já limpinha.

Perguntadas se sentem-se “orgulhosas” com esse envolvimento, Geni respondeu: “sim, porque é uma maneira de se encontrar também, porque hoje em dia está todo mudo parado em casa”. O cardápio permanece o “tradicional”, repetido há muitos anos, tendo mudado mais quanto ao preparo da carne de gado, por razões sanitárias: “é churrasco, galeto, salsichão, essas coisas. Agora já pegamos prontas as carnes”.

Um saber-fazer que as irmãs compartilham é o bordado, aprendido com as irmãs mais velhas e as vizinhas, que passavam o conhecimento adiante, ensinando o que aprendiam fazendo:

LUCIA: A gente bordava bem, fazia aqueles *frivolités*. GENI: As irmãs mais velhas que ensinaram. Elas aprenderam querendo fazer, não tinha ninguém que dava aula. LUCIA: Se tinha uma vizinha que sabia fazer alguma coisa, ia lá aprender, mas era no domingo, porque em dia de semana ninguém podia sair de casa, porque ia perder a roça.



Bordado executado pelas irmãs Lucia e Geni. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Pano de louça – bordado executado pelas irmãs Lucia e Geni. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.

Toalhas – bordado executado pelas irmãs Lucia e Geni. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



As imãs Geni e Lucia. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Linha Pinheiro Machado

Formada pela comunidade do Gramado. Anteriormente, os primeiros moradores baseavam sua sobrevivência nos trabalhos de agricultura e pecuária, fazendo uso do moinho, localizado próximo à Vila Bassanense. Hoje, a principal atividade econômica está baseada na extração do basalto.

Gramado (São Julião)

Entre as primeiras famílias que moravam no Gramado, estão: Afonso Pagnocelli, Angelo e Pedro Marchesini, Rico Biavatti e João Dilda.

Em 1917, o padre Francisco Carchia recebeu autorização do bispo metropolitano para benzer o cemitério da capela de São Julião.

Anterior à igreja de madeira, havia um pequeno capitel de 2 m². Depois foi construída a igreja de madeira, que ficava do lado de cima da estrada e possuía campanário e cruz de madeira. O salão para festas era apenas coberto, sendo a cozinha fechada com paredes.

Em dezembro de 1931 o padre José Sanson recebeu provisão para benzer a imagem religiosa para a capela do Gramado.

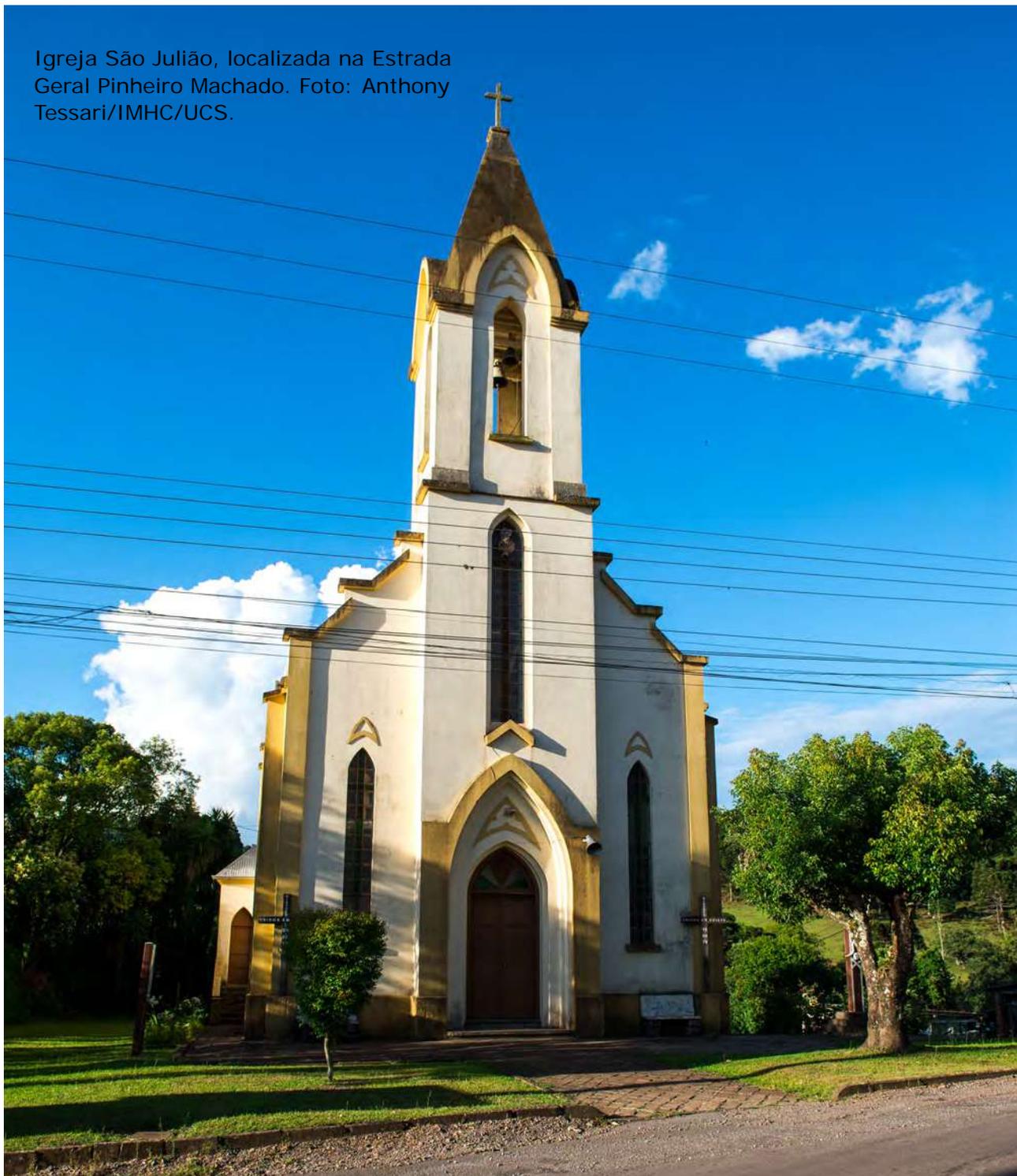
No último dia do ano de 1942 a população de Nova Prata organizou-se em duas procissões que saíram da matriz, sendo que uma se dirigiu à capela de São Julião. A razão de tal ato foi a seca que arruinava as terras.

Na capela do Gramado, o senhor Marchezini era quem rezava o terço nas tardes de domingo, momento de fé em que todos os moradores compareciam. Após o terço, os homens se reuniam para jogar cartas e as mulheres conversavam ou voltavam para casa e seus afazeres.

Entre os fundadores da nova igreja está o senhor Arcangelo Pagnocelli, que era fabriqueiro. A nova construção foi realizada ao lado de baixo em relação à anterior, onde se encontra atualmente.

No dia 13 de janeiro de 1957 foi benta e lançada a pedra fundamental da Capela de São Julião. No dia 12 de janeiro de 1958 foi solenemente inaugurada pelo bispo diocesano a nova capela. Da visita pastoral realizada em 1959 ficou registrado que a capela era nova, de material, possuindo 48 sócios e 3 não sócios, 64 alunos na escola, que existia cemitério e barracão de madeira e que a capela velha seria derrubada.

Igreja São Julião, localizada na Estrada Geral Pinheiro Machado. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Imagens religiosas no interior da igreja.
Foto: Marco Antonio Nedeff. Acervo: SMTCEL.



Vitral na igreja. Foto: Marco Antonio Nedeff. Acervo: SMTCEL.

A comunidade festeja Santa Cruz no mês de maio e São Julião em 28 de agosto.

Para a construção do novo salão de festas foram fabriqueiros os senhores Luiz Moretto, Ilário Migliavaca, Raimundo Sbroglio e João Buaski. Sua construção foi posterior à igreja e contou com a participação de todas as pessoas da comunidade, por meio de trabalho e doação de materiais. Atualmente há dois salões de festas na comunidade: o da igreja e o da sociedade bochófila.

A escola localizava-se na encruzilhada da estrada, entre Monte Bérico e Gramadinho, era de madeira e seus professores foram Inácio Rapivieski, Stevan Krüger, Luiz Guadagnin, Girolamo Cattani, Luiz Ponzoni, Paulo Cecagno entre outros.

A história da extração do basalto está intimamente relacionada à comunidade do Gramado, sendo sua principal atividade econômica. As primeiras pedreiras foram abertas com o uso de picão, carreta, trole e, depois, caminhãozinho. Para abrir a pedreira, usavam pólvora de mina – faziam o buraco de até 80cm e colocavam a pólvora dentro. O serviço era feito manualmente.

No início não havia muitos compradores de pedra basáltica. Como não tinham muitas vendas, levavam as pedras, de carroça, à frente das próprias residências, para motivar os passantes a adquirir o produto.

A família de Rafael Pagnocelli iniciou os trabalhos em pedreiras por volta de 1940. Na mesma época, Raimundo Sbroglio também iniciou o trabalho em sua pedreira, e daí os demais moradores da localidade começaram a procurar e abrir pedreiras. Dessa forma, a agricultura passou a visar ao abastecimento familiar, pois, apoiada no terreno rochoso e pedregoso, foi perdendo lugar para a extração de basalto.

Luiz Moretto (1919) contou que sua pedreira foi aberta em 1932, e depois foram abertas as das famílias Sbroglio e Grizza. Acredita que a primeira pedreira a ser explorada na localidade foi a do senhor Pagnocelli.

Entre os compradores de pedras estavam moradores de Nova Bassano. Para transportar as pedras até aquela localidade, usavam-se carretas de tamanho de 3x4 m, puxadas por cinco ou até nove mulas. As pedras eram usadas na confecção de calçadas, sendo que as peças mais finas eram desprezadas.

A comunidade é formada por descendentes de italianos e de poloneses, que sempre conjugaram alegrias e dificuldades.

Em maio de 1944, o casal Pedro Modelski e Salomé Gebeluka Modelski passou a residir no Gramado e lembrou que as famílias ali residentes eram em número reduzido: Pagnocelli, a mais numerosa, Machado, Abitante, Balena, Favero, Colla; a dos irmãos Pedro e Angelo Marchezzini; as de Sílvio Abatti, Luiz Moretto, João Dilda, Rico Biviatti, Afonso Pagnocelli, Raimundo Sbroglio, João Boati, Antonio Coradin e João Frison. Atualmente existem mais famílias, pois ocorreu a divisão de terras entre os descendentes, colaborando para esse aumento a extração de basalto, que serve como atrativo.

Sobre as pedreiras, acredita que a primeira pertencia ao Bepe Colla (José), e lembrou que o senhor Isaías Colla puxava as capas para os bueiros com a carroça até a cidade.

Entre as mudanças ocorridas na forma de trabalhar em pedreiras estão a detonação e a limpeza feita com o uso de máquinas. As permanências dizem respeito à extração e ao corte. Inicialmente os trabalhos na pedreira eram secundários, ocorrendo depois do trabalho na roça e nos dias em que não era propício trabalhar na lavoura.

O senhor Sbroglio abriu sua pedreira em 1946/47 e começou a contratar empregados. Até então os trabalhos eram feitos por membros da família. Para abrigar os empregados, construiu casas de madeira.

Nos dizeres de Délio Grizza (1932), no Gramado “*não tem terra, tem pedra*”. Contou ainda que a sua pedreira foi descoberta cultivando a terra com o uso do arado. Recordou que um espanhol o teria ensinado a cortar as pedras para a construção de muros, provavelmente Avelino Troitinho ou Ramiro Picão, que, segundo a senhora Army Vargas Troitinho, vieram da Espanha e eram construtores em basalto. Disse Délio:

Eu o conhecia, porque ele trabalhou para o meu pai, em São Cristóvão; ele trabalhava em pedras de obras, não basalto. Com ele, eu aprendi a fazer os “pranchotes” para abrir as pedras. [...] Eu ainda tenho diversas ferramentas. [...] Era tudo mato ali para cima e meus dois irmãos, os mais velhos, se amarravam em cordas e batiam na broca para fazer as minas. Eu guiava a broca de mina, também pendurado, amarrado a uma árvore, para não cair. Era em cima de um espaço mínimo, e meu pai sabia dessas coisas. Faziam as minas, estouravam e derrubavam um pedaço para baixo, para fazer o banco, para trabalhar lá. [...] Eu sei que eu comecei com 12 anos, eu lembro bem.

O trabalho de transporte ocupou boa parte da vida de Délio, primeiro levando porcos até o Frigorífico Bassanense, pois o pai criava suínos, depois “puxando” as peças de origem basáltica para a venda em diferentes localidades e regiões:

Transportava pedra. Fiz algumas viagens no Rio Grande do Sul, umas coisas por fora, fui até o Paraná. Mas sempre levei pedra extraída aqui na região. Quem comprava? Na cidade, eram os moradores, quando iam construir a casa, compravam as pedras. Com carreta e mula, eu puxei pedras para o alicerce da Chevrolet... Quando o pai comprou essa terra, ele vendeu uns 400 metros de pedra, e eu puxei, ele vinha ajudar a cavalo, me ajudar a descarregar...



Propriedade da família Grizza, vendo-se ao fundo uma antiga pedreira de extração do basalto.
Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.

Do lazer, Délio mencionou os encontros ocorridos no salão da comunidade durante os filós, organizados pelos moradores em suas próprias casas, para receber os vizinhos:

Nós, homens, jogávamos baralho até a meia-noite. Nos filós, a gente jogava nos sábados, eu fazia isso desde solteiro. Era quatrilha, bisca e trissete. Não

faz muito tempo que deixei de jogar aqui no salão, mas o jogo é diferente, jogam mais o pife.

Ainda mais remoto no tempo, uma expressão que foi significativamente modificada – ou enfraquecida – foi a fala dos dialetos, devido à política nacionalista dos anos 40, explicada pelo entrevistado, também em companhia da esposa, Justina Menin Grizza:

JUSTINA: Eu sou italiana [descendente], os pais falavam italiano. As crianças, na escola, não podiam falar, era só em casa. DÉLIO: Eu passei por duas ditaduras, a de Getúlio Vargas, de 14 anos, e a militar. A de Getúlio Vargas era civil, e na época não podia falar o italiano, o dialeto era proibido. Eles até prendiam os mais velhos. ANTHONY (entrevistador): E o pai do senhor falava português? DÉLIO: Algumas palavras, se “defendia”, mas meio mal. Ele era filho de imigrantes. ELIANA (entrevistadora): E o senhor estava na escola quando era proibido falar? Era difícil ficar sem falar o dialeto? DÉLIO: Sim, já estava na escola, aqui em São Cristóvão. Não era difícil, a gente era gurizada, aprendia fácil, misturava tudo e falava.



Délío Grizza mostra antigo instrumento (balança) utilizado para a pesagem de suínos, atividade que realizou quando jovem, com o pai. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.

Justina Menin Grizza separando
tomates colhidos em sua propriedade.
Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Horta na propriedade da família Grizza. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Ainda na comunidade do Gramado, histórias de quase 100 anos foram contadas por Albertina Nodari Peruzzo (1924), a pessoa mais idosa (então com 98 anos de idade) entrevistada na pesquisa. As primeiras lembranças que Albertina quis compartilhar foi sobre o seu trabalho em casa, quando moça:

Como trabalhei na colônia grávida, não me deixa contar que eu choro... O quanto eu trabalhei! Levava feixe de trigo na subida, para carregar na carroça, a gente largava em cima, isso para ganhar dinheiro. [...] Eu morava com uma cunhada, a gente fazia uma semana cada uma em casa. Ela também tinha filho pequeno, eu e ela. E a gente ia procurar pasto plantado para as vacas. O quanto eu trabalhei! Plantava trigo, milho, plantávamos de tudo. A gente trabalhou muito nesse tempo, mas hoje eu sou bem cuidada pela minha filha, respeitada pela minha neta, hoje estou bem. Quando eu lembro o que eu passei na minha vida, eu não posso contar, fico muito emocionada... foi muito sofrido. A gente tinha uma vaca, mas era só para poder tomar o leite mesmo, não sobrava nem para fazer queijo. Galinha também, era só para o gasto e mais nada.

Antes mesmo, desde a juventude, Albertina já trabalhava em casa, ajudando a mãe com costura e bordado, feitos para venda, ainda quando residente em uma localidade do atual município de Nova Bassano (RS):

Eu trabalhei bastante. Eu e minha mãe morávamos na Linha Oitava de Nova Bassano. Nós fazíamos crochê para fora, coberta, joguinhos, e minha mãe fazia vestido de casamento. Fazia lençol e fronha para as que iam se casar, e depois fazia jaquetinha para as que iam crismar. Ela tinha máquina, mas era aquelas de pé, velha, fazia um barulhão... Isabel Zotti o nome dela. Nós morávamos lá em Nova Bassano, e depois viemos para cá. A minha mãe se casou com um viúvo e veio morar para cá, eu tinha 15 anos quando viemos com o meu padrasto.

Nas festas da comunidade, em homenagem à Santa Cruz e ao São Julião, Albertina participava com uma função especial: “quando tinha festa, eu ia fazer o cafezinho para as pessoas, na igreja. Eu sempre fazia o café”. Lembrou também que as famílias costumavam fazer o serão, para rezar o terço, jogar cartas, no caso dos homens, e “ficar papeando”, no caso das mulheres.

Dentre as receitas que aprendeu a fazer, a entrevistada lembrou da massa, do capeletti e de um pão feito com farinha de milho (cuja receita é tradicionalmente atribuída aos descendentes de pomeranos, oriundos da região situada na fronteira a norte da Alemanha e oeste da Polônia):

Quanta massa eu fiz com o “bigolaro”, tanta, tanta! Capeletti também, a gente fazia com as tripas e um pedacinho de ponta de peito, fazia capeletti *con quil* [com aquilo]. *Anca* [nem o] guisado se comprava. *Pièn di galina* [de galinha, frango] também era bom, bom! A gente fazia pão *brot* [também “brote”], que era pão com farinha de milho. A gente levantava cedo e tinha que botar água quente na farinha... Tu pega um pouco de farinha amarela [de milho] e, com um pouco de água quente, tu broa ela. E pode pôr o fermento, mas quando está meia fria... Bota a farinha branca e “empasta” ele. E bota fermentar, dentro da latinha [forma para o pão]... Quando tá crescido, bota cozinhar. É fácil! Aprendi a fazer com a minha avó, a *nonna* Zotti. Ficava bom! Eu tinha oito filhos, e minha cunhada tinha quatro. Aqueles que iam para o colégio, *poareti* [pobrezinhos], levavam uma fatia de pão *brot* pro colégio. Passava mel... *Dopo* [depois] fazia chimia de uva, feita na panela de ferro. Comia, e ficava com os dentes pretos igual carvão... [risos].

Próxima de completar os 100 anos de idade, Albertina ainda realiza atividades domésticas, como “ir ao pátio, lavar a louça, fazer comida e, às vezes, lustrar a cozinha”: “eu sou bem disposta ainda para trabalhar”.

Albertina, prestes a completar 100 anos, orgulhosa em poder demonstrar que ainda executa tarefas de casa, como varrer o pátio. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Linha Senador Otaviano

A comunidade do Gramadinho compõe a Linha Senador Otaviano e está localizada próxima à comunidade do Gramado, seguindo a estrada, à esquerda, após a encruzilhada abaixo da igreja e do salão de festas. Essa comunidade pertence territorialmente a Nova Prata, e as atividades religiosas fazem parte da paróquia de Nova Bassano.

Gramadinho (Nossa Senhora de Fátima)

Inicialmente, foi denominada de Linha Sétima e, após, passou a ser conhecida por Gramadinho. Esse nome foi atribuído por um padre, pois, em frente à igreja e ao salão de festas, existia um pequeno gramado.

A composição inicial da comunidade era de maioria polonesa, com poucas famílias italianas, sendo a convivência harmoniosa, conforme os relatos colhidos.

Lembrou Francisca Krüger Koproski (1908), residente na localidade desde os 7 anos, que, no início, os italianos e os poloneses não se comunicavam oralmente, devido aos idiomas diferentes. Assim, quando se encontravam, costumavam se cumprimentar, bater nas costas, se abraçar, se beijar no rosto, mas não se falavam.

Os primeiros imigrantes pertenciam a cinco famílias, e com o tempo a comunidade foi aumentada para doze, sendo: Francisco Krüger, Francisco Strapasson, Inácio Koproski, Wadislau Koproski, Teófilo Tabaki, Pedro Dela Valle, Luís Basso, Ignácio Petrikoviski, Adão Jasceski, João Komonski, Antônio Rapkiewicz, José Kaminski. A colonização inicial ocorreu em torno de 1890 e 1892.

Havia um pequena capelinha com campanário e sino, em cujo interior cabiam apenas quatro ou cinco pessoas. Quando o padre

rezava a missa, as pessoas ficavam do lado de fora. O santo padroeiro da capelinha era São Floriano.

A capela de madeira, desmanchada em 1998, foi construída com o incentivo do padre Luís Mascarello, no ano de 1941, passando a ser o santo padroeiro São Marcos e, após, Nossa Senhora de Fátima. Desde 1980 a comunidade possui a imagem de Nossa Senhora de Czestochowa, trazida da Polônia e benta pelo Papa João Paulo II. A madeira para a construção foi praticamente toda doada pela comunidade, e sua construção feita em sistema de mutirão, sob a orientação do carpinteiro José Maschio. O terreno foi oferecido por Boleslau Koprowiki. As festividades de inauguração da nova capela ocorreram de forma solene, embora a comunidade tenha sido assolada por enchente.

Em 1950, passou a pertencer à paróquia de Nova Bassano, e, como já existia uma capela com São Marcos como padroeiro, as senhoras da comunidade sugeriram como nova padroeira Nossa Senhora de Fátima.

Era costume ir à missa aos domingos ou ao culto na comunidade, depois as mulheres polonesas se reuniam para conversar, enquanto as italianas eram mais reservadas, segundo o que relatou Francisca Koproski.

A escola foi construída em 1901, por influência do padre capuchinho Honorato Jedlinski. Era de tábua e possuía como professor o senhor Casemiro Sepunhik. Quando este foi embora, a escola foi fechada. Reaberta, teve como professores Ignácio Rapkiwicz, Estevão Krüger, Arcila Pagnocelli, entre outros.

Outras famílias antigas da comunidade são a do professor Casemiro Sepunhik, a de José Koinoski, a de Inácio Kuroski, a de Pedro Della Vale, a de Francisco Strapasson, a de Carlos Tabacci, a de João Filipe e a de Bolesbau Koproski.

O casal Adolfo Zembruski (1931) e Vitória Zembruski (1936) lembrou-se de famílias que residiam na localidade, quando eram crianças: Koproski, Krüger, Sangesker, de Teófilo Tabazinski, de Pedro Della Valle.

A segunda capela possuía mais ou menos 55 anos quando foi derrubada, em 1998, para dar lugar à atual, edificada em alvenaria. Quando terminaram de construir a Igreja Matriz de Nova Prata, deixaram de pertencer à paróquia da cidade e passaram a pertencer à

de Nova Bassano. O casal contou que o rio que passava próximo à sua casa forneceu areia para a construção da Igreja Matriz.

A agricultura era a principal atividade, sendo que levavam produtos coloniais para a cidade, com o transporte feito a lombo de dois burros, e lá vendiam para o comerciante Peruzzo. Mais tarde as pedreiras foram descobertas, e hoje existem várias na comunidade.

Nas primeiras festas da capela, serviam como alimentos pão, cuca, biscoitos e churrasco, e aconteciam sob as árvores. Atualmente ocorrem duas festas por ano, uma que homenageia Nossa Senhora de Fátima e outra São Roque. Em 1997, a comunidade contava com 44 casas, habitadas por 184 pessoas.

Mais recentemente, em 2023, contribuiu com suas memórias o casal Adolfo Rapkiewicz (1936) e Cristina Vaskiewicz Rapkiewicz (1940), ele residente na comunidade desde 1 ano de idade e ela natural de Linha Sétima, pertencente a Vista Alegre do Prata (RS), vindo residir no Gramadinho depois do casamento, ocorrido na década de 1960. A propósito da união, para começar a vida com o marido, Cristina recebeu na forma de ajuda do pai “um pouquinho de enxoval”, mas nada em grande quantidade, pois eram “em 12 irmãos, e o pai precisava dividir, segurar para o último não ficar sem nada”. Ainda ganhou uma pequena quantia em dinheiro, que deu “para comprar uma carroça”, e “farinha, feijão, galinha e porco”.

Não muito diferente das demais famílias, ao lembrar da infância o casal registrou que o trabalho começava cedo na roça, “desde piá”, disse Adolfo. Na escola, aprendeu a falar português, embora a sua língua-materna se mantivesse no ambiente de casa e entre vizinhos da mesma origem étnica. Passada uma geração, o hábito de falar o polonês não foi transmitido para os filhos, segundo Cristina: “a gente pensava, ‘vão ir à aula de que jeito, como vão saber o que a professora fala?’”.

Apesar das diferenças linguísticas, o convívio entre as famílias de poloneses e de italianos, na localidade, era amistoso. De acordo com a lembrança de Adolfo, se entendiam bem e formavam amigos: “italiano, eu entendo tudo, a gente se criou juntos, desde piá; o Della Valle morava ali, e era italiano, e nós, desde gurizada, até mais velho, sempre andamos juntos”. Essa mesma troca cultural acontecia quanto às receitas que iam sendo aprendidas, conforme Cristina recordou:

Os poloneses faziam aqueles pastéis de queijo, que chamavam de *pierogi*, e aqueles bolinhos que fritavam na banha com fermento, que chamavam de *platki*, mas agora não fazem mais. E a gente nem conhecia pudim, bolo... só conhecia cuca e bolacha caseira, porque vivia na roça e não dava tempo. Hoje dá, treina, faz, aprende. A gente foi aprendendo a cozinhar umas coisas. Antes de me casar, eu ajudava a mãe, ela fazia massa para uns 16 pães e não tinha força para amassar. Dividia metade para mim e metade para a minha irmã, e depois ia para o forno. Nós éramos em bastante, logo tinha que fazer de novo. E o fermento ninguém conhecia, a gente fazia com o de batata, ou deixava aquela massa ali, fermentava, e fazia fermento novamente. [...] ELIANA (entrevistadora): E a comida que a senhora fazia quando se casaram, era só polonesa? CRISTINA: Era misturada já, fazia polenta, massa, nhoque, eu aprendi lá e aqui a fazer.

Sobre as festas da comunidade, demonstram o envolvimento que sempre tiveram, junto aos demais moradores:

CRISTINA: Sempre ajudamos. Às vezes, ia no riozinho, para fazer uns gale-tos, na sexta-feira de tarde ou no sábado de manhã. No domingo de manhã, depois de ajudar na cozinha, ia lavar louça. ADOLFO: Lembro que a bodega era quatro tábuas, uma "mangueirinha", não tinha salão... Compravam uma pipa de vinho, e para o churrasco faziam fogo lá fora, com lenha. Cada um comprava o seu churrasquinho. CRISTINA: E comia embaixo das sombras das plantas, porque não tinha mesa. Todo mundo ajudava, quem podia. Muitas vezes, tinham que ir no mato para achar o espeto, pelar a madeira... Não é como agora, que tem espeto comprado. ADOLFO: Para o espeto, a madeira era de guamirim. Ali perto do rio tem, dá uns espetinhos bonitos.

Ainda sobre as festas, Cristina recordou que, para animar os encontros, algumas pessoas da comunidade se reuniam para cantar "em polonês ou em português": "eles treinavam uns meses antes e cantavam na hora".



Adolfo e Cristina Rapkiewicz. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.

Outra moradora do Gramadinho é Elzira Maria Basso Della Valle (1937), descendente de imigrantes italianos, natural de Nova Bassano (RS), mas residente na comunidade desde que se casou, ainda jovem. O marido (já falecido), conheceu em um baile, cujo músico era um descendente de poloneses:

Eram bailes em família, muito bonitos, a gente se reunia, todos casaizinhos novos. Não tinha gaita, era rabeca e violão, o “polaco” cantava e nós dançávamos [risos]. Era muito bom! Não era uma comunidade grande, três ou quatro famílias se reuniam, faziam o “bailezinho” e era assim! Ele cantava em polonês, eu não entendia nada. [risos] Não entendia, mas a gente dançava [risos].

Paisagem na localidade de Gramadinho. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Elzira também participa das festas religiosas da comunidade, auxiliando na cozinha. Atualmente, mencionou acontecer a festa em homenagem a Nossa Senhora de Fátima, no mês de maio. O cardápio é macarrão, churrasco com carne de porco, galetto e salsichão. A sopa deixou de ser feita, “porque é muito cara”. O marido também

se envolvia, como fabriqueiro. A devoção à santa se expressa ainda na tradição de receber a capelinha em casa. Inclusive, a filha de Elzira é a zeladora, e a imagem passa por diversas famílias que ainda mantêm esse costume:

A capelinha fica um dia por família, e, se tem duas famílias, fica por dois dias. Antigamente, rezavam o terço completo e mais os livrinhos, era uma hora de terço! Rezavam as ladainhas, que eram compridas. [...] A dona da casa "puxava" o terço, ou um filho, uma filha... Era em casa mesmo, quando vinham aqui era uma oração comprida, depois iam em outra família e ia indo, era de noite. As famílias se uniam, era bem bom. [...] E no fim do ano, depois que passava em toda a comunidade, nós fazíamos um banquete, cada família levava uma coisa. Era um espetáculo!

Esses encontros entre as famílias da comunidade são uma lembrança destacada por Elzira, que recordou ainda dos serões, quando as famílias vizinhas se reuniam para "tomar um mate doce com umas pipocas e ficar conversando, enquanto os homens tomavam aperitivo". A entrevistada mencionou que continua preferindo essas relações interpessoais presenciais, e observa que a juventude mudou, pois hoje possui outros interesses, especialmente pelo aparelho celular: "nem conversam mais, ficam só rindo com aquela 'coisinha'".

Elzira, receptiva na varanda bem-cuidada de sua residência. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Linha Buarque de Macedo

Localidade também conhecida como “Povoado Colla”, cuja santa padroeira é Nossa Senhora de Caravaggio.

Povoado Colla (Nossa Senhora de Caravaggio)

A localidade acompanha a estrada Buarque de Macedo, sendo a ligação entre a sede do município e o distrito de Rio Branco. Ponto de devoção e de encontros religiosos em torno de Nossa Senhora de Caravaggio, possui atualmente uma escola estadual, a igreja, o salão de festas e o cemitério. Após a escola, encontra-se uma pequena gruta.

Segundo relato concedido por Zenaide Rosária Farina (1940) em 1998, há aproximadamente 50 anos dessa data a área era predominantemente de mata, com poucas famílias, como a de Gebeluka e as de Severino Rigo, Almerico Rigo, Antônio Trucullo, Demétrio Miotto e José Gasparini.

Devido à grande quantidade de araucária na região, a família Colla estabeleceu uma serraria na localidade e construiu uma casa de dois pavimentos em alvenaria, que pode ainda ser vista por quem transita na estrada. Quando da instalação da serraria, existia um casarão de madeira, onde atualmente reside a família do senhor João da Silva.

Conforme o Livro Tombo nº 1 da Paróquia de Nova Prata, no dia 16 de abril de 1950 foi instalada e benta a pequena capela dedicada a Nossa Senhora de Caravaggio, situada na Estrada Buarque de Macedo – Norte. Foi cedida a antiga e belíssima imagem que desde muitos anos fora trazida da Itália e estava na Igreja Matriz. A transladação da imagem foi feita em procissão solene desde a matriz até a capelinha, onde foi celebrada uma grande festa para arrecadar fundos para a construção da capela definitiva. O contentamento do

povo foi enorme e o próprio descendente dos doadores da imagem, Sextílio Peruzzo, achou boa a ideia, pois seria mais cultuada, com festas próprias.

Em 8 de março de 1953 foi benta a pedra fundamental da Capela de Nossa Senhora de Caravaggio. No dia 9 de janeiro de 1955 foi solenemente benta e inaugurada a nova Capela de Nossa Senhora de Caravaggio, construída na região de Ernesto Colla.

Em 15 de janeiro de 1956 foi transferida a imagem de Santa Lúcia da Igreja Matriz para a Capela de Nossa Senhora de Caravaggio, tendo se realizado uma festa na ocasião.

Da visita pastoral realizada em 1959, ficou registrado que a capela era de material, grande e de bom aspecto, com salão de madeira, 37 sócios, 6 não sócios e 57 alunos na escola estadual.

Moradores da comunidade, Adolfo Constante Rigo (1934) e Terezinha Inês Clivatti Rigo (1936), casal, contaram, em 2023, sobre a origem da capela:

Meu pai queria colocar um capitel. O padre Adolfo disse: "Tu quer colocar o capitel ali pra quê, Vittorio?". Vittorio era o nome do meu pai. "Foi uma promessa que eu fiz". Ele falou mais um pouco com meu pai e disse: "Vamos ver um lugar para instalar essa capela". O padre achou que era melhor ali onde ela está, entre Nova Prata e Rio Branco. Meu tio deu a imagem de Santa Lúcia. TEREZINHA: Depois tiraram a Santa Lúcia, ficou só Nossa Senhora de Caravaggio.

Igreja de Nossa Senhora de Caravaggio. Foto: Marco Antonio Nedeff. Acervo: SMTCEL.



Imagem religiosa de Nossa Senhora de Caravaggio no interior da igreja. Foto: Marco Antonio Nedeff. Acervo: SMTCEL.





Por uma grande
graça alcançada
Agradeço
Senhora do Caravaggio
Nossa Senhora - 2011

A
Nossa Senhora do Caravaggio
Por uma graça alcançada
2011



Agradeço a N. S. do
Caravaggio
por uma graça alcançada
Nela B. 2011



Agradeço a
N. S. do Caravaggio
por uma graça alcançada
2011



Agradeço a N. S. do
Caravaggio, e São Simão
de Belito, por graça alcançada.
Sobrinha Genesim e família
Fevereiro de 2012

Agradeço a N. S. do Caravaggio
por uma graça alcançada
2012



Agradeço por
uma graça alcançada.
Nossa Senhora - 2012



Agradeço a Nossa
Senhora do Caravaggio
por uma graça alcançada em
janeiro de 2005.
Simone

Agradeço à Nossa Senhora do
Caravaggio por uma graça
alcançada
26-01-2012
Rosana C. de Jesus



Ex-votos no interior da igreja. Foto: Marco Antonio Nedeff. Acervo: SMTCEL.



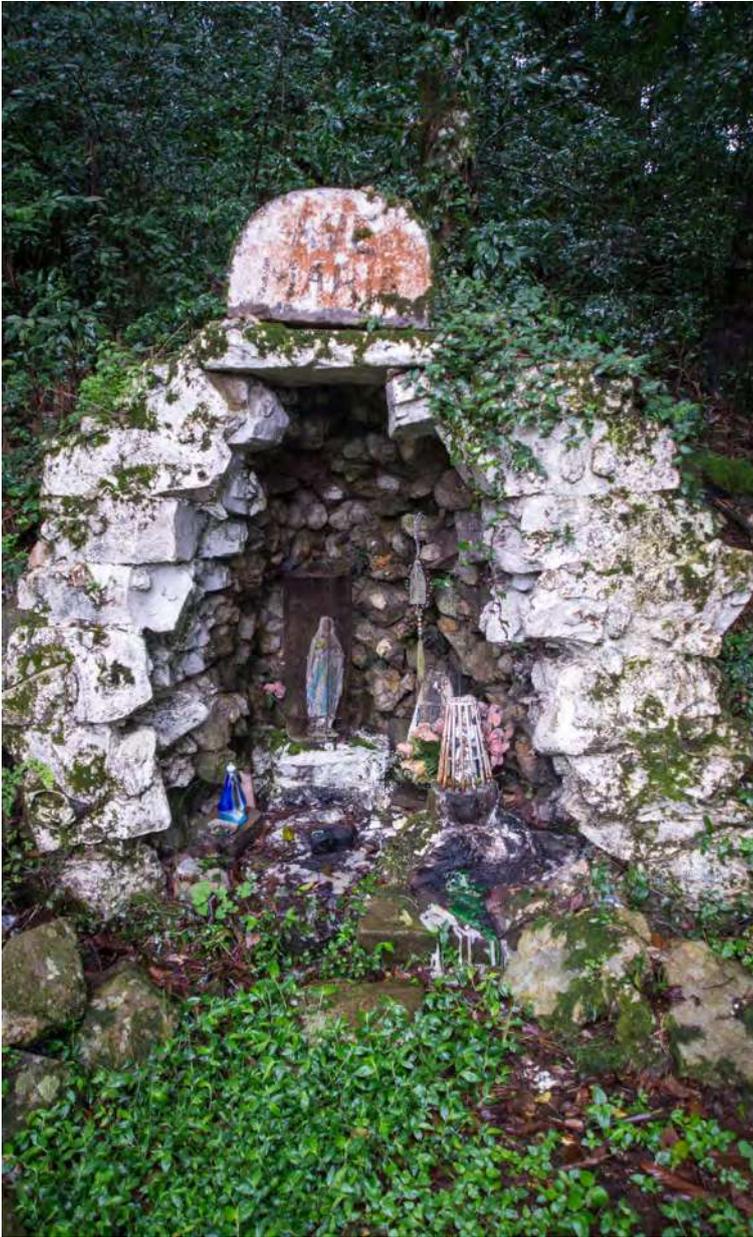
Vitrais da igreja. Foto: Marco Antonio Nedeff. Acervo: SMTCEL.

A comunidade realiza a festa em devoção à santa padroeira no mês de maio, com procissão com velas acesas. Há também a apresentação de coral, da qual participa a neta do casal, Gabriele, de 11 anos. O professor é Paulo Lunardi, e o coral interpreta canções religiosas. Segundo Terezinha, a família sempre trabalhou para a ocorrência das festas, com o marido sendo um dos responsáveis pela construção do salão comunitário. Hoje os filhos assumiram a função, e o casal vislumbra continuidade com a participação da neta no coral da Capela de Nossa Senhora de Caravaggio. As festas atraem bom público, com estimativa de cerca de 500 pessoas presentes na última edição (em 2023), conforme os entrevistados. O cardápio é o tradicional churrasco, com acompanhamentos; há, ainda, leilão de bolos e rifa, para a qual contribuem com os prêmios as lojas do comércio de Nova Prata.

Outra lembrança do casal é sobre a construção da grutinha, existente à beira da estrada, na localidade. O responsável por sua instalação foi José Pandolfo, conforme Terezinha: “a família Pandolfo era dona dessas terras. Aí começou a crescer um pouquinho, e ele deu a santa e a gruta”. No interior, a imagem de Nossa Senhora de

Lourdes. “Ele prometeu que faria a grutinha, e fez. Ela era muito bonita... Tem uma pedra, como uma bacia de água, e todo mundo vinha rezar, acendia vela”.

Gruta no Povoado Colla, com imagem de Nossa Senhora de Lourdes.
Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Dois saberes que Terezinha ainda cultiva são a costura e o bordado em crochê. O seu enxoval foi feito por ela mesma, e atendia a pedidos especiais: “fiz com uma máquina daquelas pequeninhas, tocada no braço. Fiz muito crochê na minha vida. Eu fazia enxovais de gente amiga. Desde uma toalhinha de prato até o que precisasse fazer, eu fazia para elas”.

No interior da residência do casal, é possível ver o crochê nos detalhes: nas cortinas das janelas e nas capas de proteção do aparelho de micro-ondas e do liquidificador. Terezinha aprendeu a técnica com a mãe e aprofundou o conhecimento fazendo “um curso de São Paulo”: “vinha em forma de livros, em envelopes pelo correio. Era do Instituto Universal Brasileiro”.



Crochê executado por Terezinha. Técnica antiga “protegendo” eletrodomésticos “modernos”.
Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





O casal Adolfo e Terezinha com a neta Gabriele, reunidos em volta do fogão à lenha, com a chaleira esquentando a água, a panela do almoço e a polenta "brustolada" na chapa. No varal, roupas secando. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Retratos de família. Acervo de Terezinha Clivatti Rigo.

Crianças brincando, década de 1940 ou 1950 (data atribuída). Acervo de Terezinha Clivatti Rigo.



A técnica do crochê é um saber compartilhado por outra moradora da localidade do Povoadado Colla, Eleonilde Maria Trucolo Zardo (1934). Aos 89 anos de idade, Eleonilde contou como aprendeu a fazer o crochê, ainda jovem, que acabou sendo deixado de lado em razão da necessidade de ajudar na plantação e nos demais afazeres da propriedade rural: “Eu fazia todas as minhas coisas. Fui aprender a costurar, a bordar, no Bassano, com a minha prima. Depois que eu me casei, tinha que ir na roça, tinha que serrar lenha, tinha que trabalhar, e não fiz mais”.

Do trabalho, Eleonilde lembrou de como ajudava o marido, caminhoneiro, até mesmo a dirigir o veículo, e contou episódios impressionantes para uma mulher àquela época, como o de “subir o morro do Rio das Antas” à frente da direção.

Marcante também para a entrevistada eram as reuniões que ocorriam entre os vizinhos de comunidade na sua casa, pois a família teria sido “a primeira a ter televisão” entre as residentes na localidade: “eu lembro que aqui tinha a vizinha com os guris, e eles vinham todos aqui, não cabia todo mundo aqui dentro [da antiga casa]. Nós sentávamos lá fora e fazíamos brincadeiras, e eles vinham assistir TV”.

Na comunidade, Eleonilde sempre participou – e ainda participa – de diversas atividades, muitas delas relacionadas à fé: “dei catequese, fui ministra [auxiliar do sacerdote durante a celebração da missa], sou zeladora da capelinha há mais de 20 anos, e não quero deixar enquanto eu posso caminhar. Atendo a 26 famílias”. Da capela, lembra de ter ido buscar a imagem religiosa quando bem jovem, acompanhada do pai: “eu tinha 8 anos, fomos de carroça lá no Retiro buscar a Nossa Senhora, ela estava na casa dos Furlanetto. Foi buscada lá e trazida aqui”. Por volta da mesma idade, tem as primeiras lembranças das festas religiosas, em homenagem a Nossa Senhora de Caravaggio e à Santa Lúcia:

Para fazer o churrasco, eles colocavam lonas, pra começar, porque não tinha mais nada. Eles faziam, e eu tinha que ir junto com meu pai e minha mãe. Tinha que fazer o coberto para fazer a comida, o churrasco. Naquela época, não tinha carvão. Faziam um “valetão”, enchiam de lenha e acendiam o fogo.

Participante na mesma entrevista, uma das filhas de Elonilde, Neuza Maria Ferretto (1957) ajudou a mãe a lembrar de outros espaços que simbolizam a religiosidade no povoado, como a grutinha à beira da estrada – o que reforça o depoimento anterior, do casal Adolfo e Terezinha: “Tem também a gruta de Nossa Senhora de Lourdes. O pessoal fazia bastante novena. Quando não chovia, as mulheres se reuniam, as crianças faziam novenas para a santa, e a gente ia lá na gruta”.

Para o lazer, a comunidade ainda mantém uma sociedade bochófila, que disputa torneios do esporte pela região. Antigamente, faziam concursos para a escolha das soberanas da sociedade, tendo Neuza já sido escolhida para ser uma das ocupantes do cargo máximo, de rainha. E existe um piquete, o Espora de Prata, responsável pela realização de rodeios, o que é um elemento de mescla entre a cultura de imigração italiana, marcante na região, e a cultura gaúcha, promovida pelas entidades tradicionalistas.

Neuza é professora aposentada, com experiência de 49 anos em sala de aula, passagem pelas redes municipal, estadual e particular de Nova Prata e atuação no Ensino Fundamental e séries iniciais. Nesse longo percurso, pôde observar muitas transformações entre as gerações de alunos e pontuou a necessidade de incentivo ao conhecimento a respeito da cultura local, pois “as crianças de hoje não ficam sabendo das histórias”. Como professora, mencionou que, “sempre que pôde, em sala de aula, procurou explorar essa parte”.



A parede da sala da residência de Eleonilde exibe múltiplas temporalidades: as memórias dos ascendentes, as suas próprias e a dos descendentes, mescladas também por imagens religiosas da fé católica. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Linha José Bonifácio

Formada pelas comunidades de São Caetano e São José.

São Caetano

Em entrevista realizada em 1999, Isidoro Tonin (1925) mencionou que seu pai era imigrante italiano e, ao se casar, comprou terras na comunidade. Isidoro frequentou a escola construída mais ou menos em 1942, tendo como professora Alva Lenzi. O santo foi escolhido porque não havia outra capela em sua homenagem, e a igreja foi construída em 1917, sendo que em 1986 foi incendiada de forma criminosa, tal como ocorreu com a Capela Nossa Senhora da Saúde.

Nascida na comunidade em 1924, Albina Rufatto Prescendo recordou, em 1999, que seus pais eram imigrantes italianos e adquiriram terras na região. Para fazê-las produzir, utilizavam mulas e cargueiros, plantavam milho e trigo, possuíam vacas, porcos e galinhas.

Em entrevistas realizadas em 2023, Marenice Minozzo (1980), filha de Ana Maria Beltrame Minozzo (1941) e parente de Ermelinda Beltrame Machado (1948) (prima de Ana Maria), contou sobre os ensinamentos herdados da sua mãe e do seu pai (já falecido), principalmente sobre a participação na igreja e nas festas dedicadas ao padroeiro da comunidade:

É bom participar. Às vezes não tem uma equipe, às vezes tu convida e não querem ter aquela participação como deveria ser, mas procuro fazer o melhor para não deixar parar. Essa nova geração não quer se envolver com essas coisas. Tudo que foi construído, a igreja, a construção do salão, a gente tem um salão enorme, não dá para deixar abandonado.

Apesar dessa diminuição de pessoas para auxiliar, a festa ainda ocorre (interrompida apenas na pandemia). Em 2023, a celebração

estava para ocorrer no início do mês de agosto, sendo o dia 7 a data do padroeiro, conhecido também como o Santo da Providência.

A mãe de Marenice, Ana Maria, contou que “os *nonnos* vieram da Itália”, e que ela “trabalhou sempre na roça”, desde jovem. Por um tempo, morou na Linha Aimoré, para ajudar a cuidar de uma tia. Quando se casou, passou a residir na Capela São Caetano. Com o marido, participou ativamente da organização das festas de São Caetano: “eles ficavam fora da equipe administrativa um ano ou dois, mas depois voltavam, sempre estavam envolvidos”, revelou a filha.

Do pai, outra aprendizagem recebida por Marenice foi a forma de fazer a polenta:

Quando ia começar a ferver, ele começava a colocar a farinha. Ele não deixava ferver, porque se fervesse a farinha embolava. Ele espalhava a farinha por cima da água e ia mexendo, colocando mais farinha. Uns 40 minutos, às vezes menos, para ficar pronta. Depende do fogo; se ia fazer num fogo calmo, ia um pouco mais. Ia só água, farinha e sal. Ele tinha um tabuleiro redondo que ele despejava em cima, para depois cortar com a linha.

Ainda sobre receitas, Ermelinda, nascida e moradora na Capela São Caetano, aproveitou para compartilhar a forma de fazer o pão com palha de milho e assado no forno de barro, o que aprendeu com a mãe:

Nós tínhamos o forno lá fora. Fazia o pão no forno com a palha de milho. A gente pegava o fermento, água, sal, um pouco de açúcar e depois amassava e deixava crescer. Depois que estava crescido a gente fazia os pãezinhos e deixava crescer de novo. Era sovado à mão naquela época, depois eu comprei o cilindro, é elétrico, daí tu não sofre muito. Eu sempre fiz com o fermento comprado. Tinha começado a fazer com o fermento de batata, mas não acertei, ficava muito velho.

O uso do fermento de batata foi e é considerado quase um segredo por algumas pessoas. Sobre sua feitura, Ermelinda esclareceu que “a batata fermenta, aí tem que emendar com outra batata, deixar de molho para o outro dia, é muito complicado...”. O cozimento do pão e a preparação no forno de barro foram explicados pela entrevistada:

É um feixe de lenha. Depois tem que esparramar bem as brasas e deixar baixar até formar aquela cinza branca por cima, aí sai um pouco do calor. Eu fazia seguido. Tira as brasas, cinzas, tudo, fica sem nada, só o calor do tijolo. Então, a gente pegava a palha de milho, porque a gente plantava milho, e botava o pão dentro da palha de milho. Aí ficava sem cinzas, mas um pouco de cinzas sempre fica. Se estava muito quente, eu molhava a vassoura, era essa vassoura de mato, de capoeira. Molhava a vassoura um pouco em um balde com água e tirava as cinzas, ficava só o tijolo, bem limpinho.

O trabalho na agricultura e nas pedreiras é ainda permanente. Tanto Marenice como Ermelinda cultivam suas hortas, e é delas que sai um prato apreciado na região, o raddici cotti. Marenice falou a respeito:

Uso o *radicci* de mato, o *radicci cotti*, eu tenho. Esse ano acho que não vai dar muito, por causa da seca. Eu deixo sempre uns pés. Eu não arranco, porque, se tu arrancar, a raiz vai fora. Junto ele primeiro, lavo, cozinho na água, corto e guardo os pacotinhos no freezer. Conforme vai precisando, eu faço com bacon, toucinho de porco, salame, dou uma fritada com cebola, alho.

Para o cultivo de verduras, legumes e outros produtos, atualmente é comum adquirir as mudinhas e plantá-las. No entanto, uma prática tradicional é preservada por algumas pessoas: guardar as sementes para cultivar no ano seguinte: “eu guardo as sementes de salsa para o outro ano, batata doce, aipim, *radicci* também, eu juntei as sementes”, afirmou Ermelinda.

Colheita do *radicci cotti* na horta da propriedade de Marenice.

Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Ana Maria e a filha Marenice. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Ermelinda. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



São José (Boaretto)

Morando desde a década de 1930 na localidade, Ordólia Cecatto Boaretto (1913) foi entrevistada em sua casa no ano de 1999. Mudou-se para a comunidade após o casamento. O seu sogro, Agostinho Boaretto, comprou as terras de um imigrante alemão, e então apenas quatro famílias moravam no local. A primeira igreja estava situada na terra de Chiochetta, feita de madeira. Quando Chiochetta vendeu a terra para um Capellari, desmancharam a igreja, e seu sogro doou a terra para construir a nova.

A igreja nova foi deslocada para mais abaixo de onde se localizava, entre o final dos anos 50 e início dos 60. Logo que fizeram a igreja, ergueram também a escola. Antes, frequentavam as aulas no piquete (que pertence à Vila Flores), e era preciso se deslocar a pé ou a cavalo. A primeira professora em São José foi Ida Gotardo. Quanto ao atendimento médico, quando precisavam, buscavam-no em Veranópolis (RS).

O sogro de Ordólia veio para o Brasil porque “*tinha muita terra disponível aqui*” e para poder “*mandar dinheiro para a mãe pobre*”, que ficou na Itália. Segundo contou, o sogro recebia subsídio do governo para que adquirisse suínos nas propriedades do interior e levasse até Bento Gonçalves (RS) produtos oriundos da suinocultura para alimentar imigrantes recém-chegados.

Católica, Ordólia rezava para o padre Adolfo, que “*fazia milagres*”, como quando teve uma peste de “*cavaletas*” (insetos, em dialeto) que destruíram todo o trigo. O padre teria amaldiçoado a praga, que nunca mais ocorreu. Outra história relacionada ao padre é que, quando as galinhas da propriedade de Ordólia estavam morrendo, ela decidiu levar uma até o religioso, para benzer, e depois disso nenhum animal seu morreu de peste. Os exemplos evidenciam a fé católica entre os moradores da comunidade.

Em 2023, foram entrevistados o filho e o neto de Ordólia, Erci Boaretto (1947) e Edson Boaretto (1971). Participou também a esposa de Edson e nora de Erci, Elaine Omizzolo Boaretto (1973). Erci iniciou contando sobre as origens familiares, vinculada à descendência de imigrantes italianos:

O meu avô que veio da Itália junto com a família Chiochetta. Ele veio com a filha. Eles vieram em cinco irmãos e ganharam uma colônia cada um. Como um morreu, meu avô ficou com a colônia de um deles. Depois, meu avô comprou mais duas colônias, aqui onde nós moramos, e os Chiochetta foram

embora para Pato Branco (PR). Meu avô era Agostinho Boaretto, casou-se com Luiza Chiochetta.

Da infância, recordou do trabalho na propriedade, auxiliando os pais. Realizava atividades na roça, cuidado do gado e da plantação. A família era de oito irmãos, quatro homens e quatro mulheres. Elas ajudavam mais nos serviços de casa, mas também auxiliavam a plantar milho e soja, produto que a família passou a produzir nas suas terras. Além do gado, também criavam suínos, que eram vendidos para frigoríficos de municípios vizinhos, como Nova Bassano e Fagundes Varela, e até mesmo na localidade mais distante de Nova Roma do Sul (RS). Já os grãos, “se vendia no Cecagno, em Protásio Alves (RS)”.

A comunidade está geograficamente próxima do atual município de Protásio Alves (emancipado de Nova Prata em 1988). Erci disse que “se criou no Protásio”, local de onde sua mãe era natural e onde conheceu a futura esposa, Rosina Brancaloneone Boaretto (já falecida). No passado, antes da existência da nova estrada que passa por Protásio Alves, a localidade de São José era caminho para escoamento da produção, conforme Erci: “passavam por aqui com a carreta, para ir a Veranópolis, Bento Gonçalves, para levar produtos”.

Ponte sobre o rio da Prata, na divisa entre os municípios de Nova Prata e Protásio Alves (RS), na localidade da Capela São José (Boaretto). Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



À beira do rio da Prata, na divisa com o município de Protásio Alves, hoje está localizada a capela da comunidade. Erci reforçou a informação sobre a história do templo religioso, que foi deslocado para esse novo ponto, e complementou a sua fala com outros dados a respeito de uma das primeiras famílias residentes no local:

ELIANA (entrevistadora): Sempre foi ali a igreja? ERCI: Não. Primeiramente, os Chiochetta construíram uma igreja nas terras deles. Eles tinham loja também, porque a tropa passava por lá. Tinha carreta e tropa de mulas. Tinha uma loja de tecidos. O pessoal vendia o milho, naquela época só tinha milho, então eles compravam e carregavam na tropa. ANTHONY (entrevistador): A igreja era de madeira? ERCI: Sim. ANTHONY: Tinha a imagem de São José dentro? ERCI: Sim. Em 1948, foi transferida para cá, de madeira ainda. Depois ficou velha, e construímos a que está aí, de material.

Ao lado da capela fica o salão comunitário, e há uma cancha aberta (apenas com cobertura) para a prática do jogo da bocha.

Capela de São José e salão comunitário.
Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Atualmente, a propriedade da família Boaretto é tocada pelo filho e pela nora de Erci, que seguem nas atividades da lavoura, têm vacas de leite e possuem parreiral, com uvas Isabel e Niágara, utilizadas para a fabricação de vinho, que é comercializado. Assim também ocorre com o leite,

este vendido em cooperativas. Uma das tarefas realizadas diariamente com o gado leiteiro é levá-lo para o pasto, distante cerca de 1 km da área de repouso dos animais. A ordenha é realizada de forma mecanizada, o que foi um avanço importante, destacado pela família:

ERCI: Para o leite, eles [filho e nora] compraram uma máquina que faz o serviço. [...] ELAINE: Para poder trabalhar no dia de hoje, tem que modernizar. EDSON: Nós estamos sempre investindo, sempre comprando equipamentos. A gente tem todo o controle, de animal para animal, o que produzem... tem os controles no celular. Tem que olhar para a frente!

Parreiral na propriedade da família Boaretto e gado sendo conduzido para a pastagem pela estrada da localidade. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Dois aspectos que chamam atenção na comunidade são a diminuição do número de famílias existentes e, inclusive, a perspectiva de continuidade, pois há poucos jovens residentes. Segundo Edson, hoje são quatro famílias na área que pertence a Nova Prata, seis na região de Protásio Alves e uma na de Vila Flores. No passado, lembrou Erci, “tinha um monte de famílias. Cada colônia tinha uma. Hoje tu sai daqui, faz uns 6 km, e só tem uma família”.

Erci e o casal Edson e Elaine. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Povoado Retiro

Forma o Retiro a comunidade de São Judas Tadeu.

São Judas Tadeu

Localiza-se a 5 km ao sul da sede do município de Nova Prata, ao sul faz divisa com Vila Flores, leste com a comunidade de São Caetano, oeste com a comunidade de Três Mártires. Sua área é cortada pela RS-470. A localidade possui estradas secundárias, e o arroio Retiro abastece a cidade.

A denominação da localidade se deve a uma revolta ocorrida em 1884, quando os envolvidos estavam acampados próximos ao arroio e seu comandante os mandou fazer “retirada”, passando o local a receber o nome de Retiro.

Os primeiros povoadores tinham na agricultura e na pecuária suas formas de sobrevivência. Atualmente, além dessas atividades existem olarias, aviários, bares, boate, posto de gasolina, oficinas mecânicas, entre outros estabelecimentos.

A Escola Municipal de Ensino Fundamental Reinaldo Cherubini atende aos alunos da localidade e passou a atender também, a partir da década de 2000, alunos de outras comunidades próximas. Ao seu lado está a igreja, cujo santo padroeiro é São Judas Tadeu, e um salão de festas, construído para as celebrações em homenagem ao santo e a prática dos jogos de bocha e baralho.

Na década de 1930, as famílias que residiam no local eram a Fiorentin, a Rigon e as de Santo Sbrissa, Antônio Nalin, João Martinhoni, Emílio Pocai, Serafin Cherubini e Marcelo Ghelere. Entre os primeiros moradores, estavam: Onório Bezuti, Fernando Zilio, Caetano Vieira de Carvalho, Osvaldo Betin e João Cherubini.

Próximo ao arroio Retiro, nas imediações da barragem da hidráulica, existia um moinho movido a água, o qual foi posteriormente adquirido pela família Acco. A primeira escola teve como professoras Josefina Antonioli e Jura Pocai. A primeira igreja, edificação tão importante entre as comunidades, teve a ideia inicial vinculada a uma visita do padre Mascarello, por volta de 1940.

Em 14 de abril de 1948, foi realizada a primeira festa com missa campal, para instalar uma capela dedicada a São Judas Tadeu. A imagem do santo foi doada pelo médico Orlando Vicenguerria, e a indicação como santo padroeiro foi feita pelo bispo Dom José Barea. O lançamento da pedra fundamental da igreja foi feita por Valdemar Rigon em terreno doado pela família Acco. A primeira missa foi celebrada em 29 de outubro de 1950, quando foi benta e inaugurada a nova capela, construída no local denominado "Ponte do Retiro".

Com o novo traçado da estrada RS-470, a área onde estava construída a capela ficou comprometida, fazendo parte da faixa de domínio do DAER, e a edificação foi então demolida. O pinheiro e o ipê, sob os quais se realizavam as festas, no passado, foram derrubados, sendo preservados o crucifixo, doado por Ricieri Roncatto, o cálice, doado por Adriano Carbonera, a campainha, doada por Berto Roncatto, as imagens do sagrado coração de Jesus e de Maria, adquiridas pelo conjunto de zeladoras e moças devotas, a imagem de São Gabriel, doada por Reinaldo Cherubini, a imagem de São Judas Tadeu, doada por Orlando Vicenguerria, e o sino, doado por Edegar Rigon e Valdomiro Acco.

Primeira festa da capela, realizada ao ar livre, em 29 de outubro de 1946. Grupo de cozinheiras e grupo dos churrasqueiros, entre eles: Antônio Nalin, Marcelo Ghellere, Balduino Acco e Ernesto Polesello. Acervo pessoal de Nadair Bristot.



Devido à pavimentação asfáltica da estrada RS-470, a igreja e a escola foram desmanchadas e reconstruídas onde se encontram atualmente, sendo que o senhor Ghellere foi o doador da terra onde foi reconstruída a escola.

O padre Adolfo Fedrizzi construiu uma olaria no Retiro, a qual era propriedade da igreja, para obter tijolos para a construção do Hospital São João Batista. Essa olaria foi a primeira a ser edificada na localidade, sendo depois adquirida por Ricieri Roncatto. Segundo consta no Livro Tombo nº 2 da Paróquia, a olaria foi instalada no ano de 1954.

Na visita pastoral de 1959, registrada também no Livro Tombo nº 2, a igreja era de material e de bom tamanho, com salão de madeira, cemitério e 61 alunos na escola. A capela contava com 25 sócios, 10 não sócios e uma família de catecúmenos. Em 30 de outubro de 1988, foi benta e inaugurada a nova Capela de São Judas Tadeu.¹

Nos primeiros tempos, a parteira da localidade era a senhora Capeleza. Os caixões eram fabricados pelo Toazza, e os velórios aconteciam nas residências. Entre os moradores mais antigos figuram histórias de dificuldades e assombrações.

No Livro Tombo da Paróquia há registro sobre as terras dos Diogos e sobre indígenas que habitavam a área. Infelizmente, não foram encontrados documentos nem estudos arqueológicos que permitam melhor conhecimento das formas de sobrevivência desses primeiros habitantes da região.

Em 07 de maio de 1954 foi inaugurada uma “casa de tolerância”, nos dizeres da época. Seu funcionamento é anterior à inauguração, sendo que havia sido fechada devido aos pedidos dos moradores. Na inauguração de 1954 houve forte movimento para que não fosse reaberta, inclusive por parte de membros da igreja católica, como o vigário.

Em 22 de fevereiro de 1986 a capela foi destruída por um incêndio, sendo então reconstruída e reinaugurada em 1988. O cemitério foi transferido do antigo local, próximo à primeira capela, para sua localização atual.

Em entrevista realizada em 1999, Isidoro Tonin lembrou que seu pai falava da presença das famílias Capelesso e Salvassani, isso num tempo anterior ao ano de 1925. Recordou-se também das famílias

¹ O vídeo do evento de inauguração encontra-se digitalizado e disponível para visualização na internet: <https://youtu.be/T9p5Bx8dJVs?feature=shared>. Acesso em: mar. 2024.

Fochezatto, Beltrame e Bristot, que foram morar ali depois, bem como da família Duzzo.

Também entrevistada em 1999, Dosolina Maria Casanova Ghelere (1914) relatou morar na localidade desde 1936. Lembrou que naquela ocasião “o Retiro era nada”, mas a estrada já existia, e passava mais ou menos onde passa atualmente. Entre as lembranças afetivas, mencionou as festas, em especial a da primeira missa da comunidade, em 1948: “foi rezada embaixo do pinheiro, para juntar dinheiro para fazer a capela. A comida da festa foi feita embaixo de um barracão”. Em seu relato, esteve também a percepção sobre a antiga casa de tolerância, motivo de reação de alguns: “a casa movimentou o Retiro, todos ficaram brabos, o Padre Adolfo não deixou a capelinha ir na ‘zona’. Faz mais ou menos 40 anos isso [considerando entrevista concedida em 1999]. [...] Elas não atrapalham...”.

Em 2023, a senhora Nadair Rigon Bristot (1928) contou que seu nascimento está relacionado a um evento excepcional, a passagem de um avião sobre a região: “era aquele avião que solta fumaça. Então, as pessoas viram aquilo no céu, não sabiam o que era, e ficaram desesperadas. Como a mãe estava grávida, viu a movimentação, se assustou, e eu nasci”.

Quando passou a residir na comunidade, relatou:

Nasci em Vila Flores, mas me criei aqui. O pai tinha a *nonna* junto. [...] Viemos morar aqui no Retiro. Quase não tinham casas, não tinha escola, nem igreja, nada. Eu completei 8 anos de idade aqui. E já fazia tudo para a *nonna*. Ela ia para a roça e me deixava em casa, cuidando das crianças, do tio Mingo, em uma casa velha, grande.

Sobre a existência de indígenas na localidade, Sônia Maria Donadello (1950), moradora de Lagoa Vermelha e filha de Nadair, afirmou: “Encontraram lá no tio Mingo o que diziam que era de índio, uns buracos [casas subterrâneas]. Contaram para nós que era de índio, nós não sabíamos, íamos brincar lá. Era tipo uns buracos, umas covas”.

Durante a entrevista, as memórias foram povoadas de histórias que circularam e circulam no imaginário coletivo local, como o aparecimento de seres com características “assombradas”, como relatado por Sônia: “o tio viu um homem uma vez que passou por cima da água, e que teria falado com ele”. Nadair completou: “Atravessou o banhado por cima da terra. Tinha um pacote de livros embaixo do braço e perguntou onde era o engenho do Acco. Ele disse: ‘esse ali’, e ele foi e sumiu”.

Outros fatos relacionados a “lendas” locais igualmente foram recordados por Nadair:

Diziam que, lá pra baixo, onde tem o colégio, tinha dinheiro escondido. A gente sempre enxergava alguma coisa de noite, aquelas bolas de fogo. Dizem que lá na encruzilhada também estava sempre meio assombrado. [...] Uma vez passou uns índios e eles disseram que por aqui devia ter bastante dinheiro escondido em um toco de pinheiro.

Sobre os anos 40, quando houve a proibição de se falar o dialeto, Nadair recordou uma situação que envolveu a sua sogra:

Tinha uma época que não se podia falar italiano, e a minha sogra foi na prefeitura. Meu sogro era quarterão naquela época, ele ficou 35 anos. Quando precisava fazer uma ponte, alguma coisa, ele ia na prefeitura, e ela foi junto. Então, eles a mandaram falar e ela disse assim: “Se não querem que eu fale, eu vou para casa, porque eu tenho muito o que fazer!”, isso em italiano. Aí bateram palmas. Lá tinha gente que falava italiano também. Coitadinha, ela não sabia! O terço da Ave Maria dela era tão engraçado, lembro um pouco. Eles rezavam o terço em família. Eu morei na casa do sogro, eles falavam só em italiano. Um Pai Nosso ia até metade em brasileiro e a outra metade em italiano. No outro, o início em italiano e depois em brasileiro.

A respeito da edificação da capela, Nadair confirmou o relato de Dosolina (colhido em 1999):

Eu era solteira, e não tinha igreja ainda. Nós fomos os primeiros, bem dizer. Tinha um pinheiro de pinhão-macaco, bem baixinho. Embaixo do pinheiro, fizeram tipo uma escada, de tábuas, um altar, e fizemos uma festa. Nós fomos fabricantes três vezes. O primeiro salão que fizeram era de madeira.

Participou também da entrevista com Nadair a sua sobrinha Nádia Rigon Benedetti (1959), a qual fez referência ao antigo pinheiro em sua fala: “Atrás daquele pinheiro tinha o cemitério, e quando tinha alguém doente as pessoas diziam que ia ‘para trás do pinheiro’. O pai sempre falava... ‘vai para trás do pinheiro’, porque iam para o cemitério, quando iam morrer”.

Nádia ainda falou sobre a escola e sua profissão de professora: “eu fui professora em São Caetano por nove anos, depois vim para o Retiro, fiquei oito anos de diretora e então me aposentei”. Questionada sobre a estrutura e as práticas escolares, registrou que “foi na minha época que foi feita aquela ampliação da escola. Antes, a escola funcionava num prédio menor onde tem aquela agora. Antes daquele, tinha outro, em frente, de alvenaria, e eu estudei naquela escola”.

Lembrou as brincadeiras das crianças: “junto com a professora, eles jogavam futebol, esconde-esconde, ovo-choco”.

A comunidade possui como uma das atividades econômicas principais as olarias, e um negócio do tipo foi estabelecido pela família de Nadair:

A primeira olaria aqui do Retiro fomos nós que colocamos. O pai e meus irmãos, lá na terra do meu *nonno*. Compraram uns pinheiros, cortaram e fizeram tábuas para cobrir a olaria. Tinha três barracões. Os tijolos eram feitos de barro, puro barro. A gente tinha um burrinho que puxava a “gaiota”. Ele se acostumou, eles enchiam de terra, depois davam uma varada nele e ele ia lá no depósito de terra e virava, parecia gente.

O trabalho com o barro era exaustivo e passava por várias etapas, de acordo com a entrevistada:

Tinha a amassadeira, era uma coisa redonda. Um colocava a terra dentro com a pá e saía lá embaixo, em cima de uma cadeirinha de ferro. Aquele que estava lá dentro puxava para cima, com dois fios. Vinha a terra e ele cortava os tijolos, depois tirava o tijolo e colocava em cima de uma carruagem. Ia fazendo as pilhas no chão.

Outras atividades também constituíam a rotina de trabalho da família, como o cultivo de alimentos. Márcia Bristot (1965), outra filha de Nadair que participou da entrevista, compartilhou: “Cuidar da horta, cozinhar, fazer a polenta. Eu sabia tirar leite, agora a gente não tem mais vaca, mas eu sabia. Limpar milho, essas coisas”.

Com 95 anos completos na data da entrevista, Nadair foi perguntada sobre qual o seu segredo para se chegar nessa idade, ao que respondeu: “trabalhando sempre, e eu criei sete filhos”.

Nadair com as filhas Márcia e Sônia. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Linha Borges de Medeiros

Constituída pela Capela São Belin.

São Belin

Em 1998, João Conte (1917) narrou que os seus pais vieram da Itália, junto com o bisavô: “queriam ficar no estado de São Paulo, ninguém queria vir pro Rio Grande do Sul, porque era pouco desenvolvido...”. Sobre o estabelecimento da família da mãe, lembra que ela contava: “era só mato, e foram abrindo o caminho com cargueiro. Tinham o mapa e o guia das terras. De Veranópolis até São Belin era puro pinhal”.

João morou em São Belin até os 27 anos de idade. Saía da comunidade “todos os domingos, com os chinelos nas mãos, lavavam os pés nos rios que atravessavam a cidade, assistiam à missa e depois voltavam”. Os sermões, “o padre fazia no púlpito, e rezava de costas”, ou de frente para o altar.

Em 1999, Joana Domingas Salame (1915) contou que morava há 60 anos na comunidade, desde o casamento. A igreja era “onde é o salão hoje, pequena, de madeira, e já tinha São Belin, São José e Nossa Senhora”. Ainda informou que “não tinha salão, mas tinha uma bodega, e o cemitério era no mesmo lugar que hoje”. Sobre o padroeiro da comunidade, contou que “São Belin é o santo dos cachorros rabiosos”.

A casa onde morou era pequena, de 4x5 m, coberta com a casca dos pinheiros, e, para “*magnar* (se alimentar), era no chão”. Os filhos nasciam em casa, e o marido ia buscar a parteira com o cavalo. Enfaixavam-se os filhos até sete ou oito meses, e eram colocados numa cesta protegida do sol forte com guarda-chuva sempre que acompanhavam os pais na roça. “Levantava cedo, ia pra roça, volta-

va, fazia o almoço, voltava para a roça, e de noite fazia os serviços". Nas palavras da entrevistada, a comunidade era unida: "de noite, faziam o serão, acompanhando a Nossa Senhora em sete ou oito famílias, rezavam o rosário, depois as mulheres conversavam e faziam trança, enquanto os homens jogavam carta".

Logo que chegaram, a cada ano derrubavam um pouco de mato, para plantar nas terras. Joana ainda lembrou que, quando matavam o gado, faziam o charque, e, "quando matavam uma galinha, tinha que comer logo, ou guardavam num saco com sal, cuidando para que as moscas não ficassem sobre a carne".

Em 2023, foi entrevistada Terezinha Zilli Dall'Agnol (1949), que também recordou as técnicas de conservação dos alimentos utilizadas antigamente:

Para o salame a gente tinha um porão de terra, de chão batido, então ele se conservava, mas a carne a minha mãe cozinhava, colocava dentro de uma lata e cobria de banha. Depois de um certo tempo, a cada quinze dias, ela tirava alguns pedaços, para comer, cozido já, mas ela requentava. Como se guarda na geladeira hoje, ela guardava na banha, com a carne já cozida.

Para o caso dos ovos, uma das formas utilizadas era conservá-los na cal (óxido de cálcio), prática adotada por famílias vizinhas. Além das técnicas de conservação dos alimentos, Terezinha aprendeu a cozinhar com a mãe, lembrando de ter sido ensinada sobre como fazer a massa caseira: "fazia tudo, amassava primeiro, depois temperava com frango caipira, e a gente tinha que matar o frango, preparar tudo, também descascar as batatas, as abobrinhas, que ela mesmo cultivava. Nada de mercado...". Já com o pai, ajudava-o a tratar o parreiral da propriedade, de onde saíam as uvas para a produção de vinho e de vinagre, ambos para o consumo caseiro.

A alimentação foi um assunto que predominou na entrevista com Terezinha, que destacou a sua participação nas festas da capela de São Belin como uma das responsáveis pelo preparo dos bolos, vendidos em leilão. A atividade reunia diversas mulheres da comunidade para o preparo da receita, da massa, "batida à mão", ao recheio, que "era de coco com leite condensado". Para a cobertura, usava-se glacê, com um segredo especial, caso o clima não ajudasse:

Em tempo de chuva, o glacê não se mantém... Então, nós tínhamos uma receita, que uma pessoa nos ensinou: cozinhar o glacê em banho maria. A gente batia e, quando estava pronto, mexia uma hora em banho maria, com o vapor embaixo para cozinhar o glacê, para depois ele não desaparecer, se não ele desaparecia de um dia para o outro.

Ainda sobre as festas, segundo a entrevistada, houve uma diminuição considerável no número de pessoas que trabalham na organização, optando-se ultimamente por servir os pratos em forma de buffet.

Outras receitas comentadas por Terezinha, estas feitas em casa, foram o pão, produzido com fermento de batata, o *sfregolá* (tipo de doce crocante) e os produtos derivados do leite, como o queijo e a manteiga. "Isso se perdeu muito... Nas festas de Natal, nos finados, todo mundo preparava as suas cucas, as bolachas, preparava as coisas em casa, fazia isso e aquilo", reforçou a entrevistada.

Igreja de São Belin. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Capitel à beira de estrada, com imagem religiosa de Santo Antônio. Fotos: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Outros conhecimentos herdados da mãe por Terezinha foram o bordado e, principalmente, a costura, aproveitada para vestir a própria família:

Fazia crochê nas toalhas, fiz bastantes toalhinhas de crochê, costurava as barrinhas... Era de saco as toalhas, não era tecido comprado. Fiz os lençóis também, bordei pouco, mas costurei bastante. Costurei, inclusive, a roupa dos meus irmãos mais velhos, eles trabalhavam na pedreira. Quando eu era maior, a mãe me deu a máquina de costura, e eu costurava calça e camisa para todos eles.

Também fazia chinelos de pano, acolchoados de lã e travesseiros de pena de ganso. Sobre estes, "têm que ficar macios", selecionando-se cuidadosamente as melhores penas a serem utilizadas: "eles têm penas no peito, embaixo das asas e perto das coxas, e tem umas que 'espetam', então tem que pegar as mais macias".

Terezinha Zilli Dall'Agnol exibindo bordado que produziu. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.

Na mesma comunidade da capela São Belin reside o casal Nelson Salami (1943) e Erica De Toni Salami (1947). Nelson é natural da localidade, enquanto Erica nasceu em Vila Flores (RS), mudando residência para São Belin após se casar. O casal está junto há mais de 50 anos e compartilha muitas memórias a respeito da região.

Da infância, Nelson lembrou da escola, onde estudou "até o terceiro livro". O seu primeiro professor foi Luiz Guadagnin, depois Irene Menegon. Revelou que "aprontava" na escola e contou sobre a rigidez disciplinar dos professores, na época. As turmas eram cheias, chegando a ter 60 alunos na escola e apenas um professor.



Na idade adulta, Nelson passou a trabalhar em pedreira, com a extração de basalto. Chegou a ser proprietário de um negócio do tipo, junto com os irmãos, depois vendido. Apesar disso, continuou trabalhando com a atividade, então como empregado. Dentre suas funções, a principal “era arrancar o basalto do perau e ‘fazer’ as pedras em diferentes tamanhos”. Como ferramentas, “usava martelo e marrão”. O marrão “tinha cerca de 5 kg e o martelo 1,3 kg”. Com o tempo surgiram algumas máquinas para auxiliar, principalmente no transporte. Antigamente, quando da pedreira com os irmãos, contou que “eles dois colocavam as pedras para cima do caminhão e eu tinha que ajeitar em cima do veículo, sozinho”. No trabalho da pedreira, em determinada ocasião, sofreu um acidente na mão.

Erica trouxe em sua fala a participação nas festas da capela, reforçando o envolvimento das mulheres da comunidade na produção dos bolos que eram leiloados durante o almoço em comemoração ao santo padroeiro: “não se comprava nada, se fazia aqui. O recheio era de amendoim, de coco, tudo caseiro”. Outros pratos tradicionais das festas continuam sendo servidos, enquanto alguns deixaram de ser produzidos:

Faz a massa, o bucho, que é o mondongo, a maionese, batatinha caramelada, tem o frango, e o restante é na churrasqueira. Antigamente nós fazíamos a sopa de capeletti, mas agora os “colonos” não têm mais galinha, e comprar as galinhas custa caro. Estão lá as sopeiras e as conchas, aposentadas, porque nunca mais fizemos sopa. A última sopa que fizemos acho que foi em 2016.

O trabalho de preparação da festa inicia alguns dias antes do domingo, e termina apenas na segunda-feira, com a limpeza do salão. Nelson também sempre participou das festas, foi durante quase uma década o fabriqueiro, e hoje ajuda cuidando do caixa da bodega – função, aliás, que o seu pai também realizava, conforme destacou o entrevistado.

Sobre os filhos, Erica contou sobre um costume que se praticava no passado, de enfaixar os recém-nascidos e bebês, “para não ficar com as pernas tortas”: “enfaixava com os braços embaixo, pegava e erguia que nem um salame. Vinha no colo sem tanto esforço. A barriga, o umbigo, dos três filhos eu enfaixei, uma vez era assim, tinha que enfaixar o umbigo”. Quando o coto do cordão umbilical ressecava e caía, era depositado em algum lugar especial, ligado a alguma futura atividade que se desejasse ser desenvolvida pela pessoa:

Eu colocava debaixo das roseiras, para as filhas serem cantoras. A minha mãe enterrou meu umbigo embaixo da roseira, e eu, hoje, sou da liturgia, eu canto. A Adriana [filha] também está na liturgia. O do falecido neném [falecido com dois aninhos] foi colocado embaixo de uma goleira ou de uma roseira, não lembro bem. Se eu queria que ele fosse jogador de futebol, era embaixo de uma goleira, se tu queria que fosse caminhoneiro, era em uma garagem...

Sobre o canto, esteve presente na vida de Erica desde a infância, lembrando-se de canções de ninar que a sua mãe cantava: “‘Dorme neném, que a Cuca vem pegar, papai foi na roça, mamãe foi trabalhar’. A minha mãe cantava. Tinha o fogão a lenha, ela se sentava com a cadeira na frente do fogão, cantava e me balançava”.

Erica e Nelson. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Linha Casemiro de Abreu

Compõe a localidade a Capela São Miguel.

São Miguel

Situada na Linha Casemiro de Abreu, no limite com o município de Protásio Alves (RS), a comunidade possui caminhos e paisagens significativas e atualmente duas famílias ali residem. No passado, nessa comunidade, existiu um moinho, mas com o tempo os antigos moradores se transferiram para outros locais. Também havia nas proximidades uma serraria, de onde vieram as tábuas para a construção da capela da localidade, erigida na década de 1930. O padroeiro escolhido teria sido em função da devoção de um dos trabalhadores da serraria, que doou à comunidade uma imagem do santo como promessa feita pela gravidez da esposa.

No dia 31 de março de 1957 foi benta e inaugurada a nova Capela de São Miguel. Em visita pastoral do bispo diocesano, realizada no ano de 1959, ficou registrada que a Capela de São Miguel é “de madeira, nova, há um barracão de madeira para as festas e são dez os sócios, sendo seis de Protásio Alves”. Ainda menciona o Livro Tombo que “há cemitério, e a escola, localizada em cima do morro, possui 22 alunos”.

Capela de São Miguel e imagem religiosa do santo. Fotos: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Interior da capela de São Miguel. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Pedro Begossi (1938) e sua esposa Inês Cechin Begossi (1944) nos receberam em sua residência no ano de 2023. Por muitos anos, o casal morou em outro local, mas nos limites daquela região. Decidiram morar próximos à capela para cuidar-lhe, antes que a área fosse invadida. De acordo com Pedro,

Mais era para proteger, porque teve uma época que invadiram aqui... Morávamos em cima do morro. Vou contar como Deus existe: eu estava na estrada e, quando passou um carro, eu senti um "peso" em cima de mim. Eu disse: "alguma coisa de ruim tem". [...] Vieram para arrematar o resto. Perguntaram se eu queria vender ali embaixo, para fazer um campo. Eu disse: "Vendo, quero 100 mil reais". "Muito caro!". [...] Eu disse: "Esse nosso negócio não vai dar certo. Eu senti um aviso, tem coisa no meio disso aí". Vieram, colocaram máquinas sem eu saber, botaram mesas, churrasqueira, inauguraram tudo ali sem mim. Tive que vir morar aqui embaixo, para não invadirem de novo.

O desejo de cuidar do local fez com que o casal se mudasse para próximo da capela, onde residem atualmente. Inês relata que a igreja ficou fechada por 14 anos, e atualmente ajuda o marido a cuidar do espaço.

Pedro nasceu na comunidade, e entre as suas lembranças de infância está o trabalho exercido por seu pai como arrastador de toras com uma junta de bois para a serraria do Lunardi. Pontuou que havia duas serrarias, uma de cada lado do Rio da Prata. Também narrou a ida à escola, cuja professora foi Flora Benazzi, na qual caminhava cerca de 3 km.

Casada há 48 anos com Pedro, Inês é nascida em Campo Alto (comunidade vizinha), e passou a residir em São Miguel quando do seu matrimônio. Sobre as atividades de lazer, quando jovem, lembrou que "antigamente não tinha esses bailes, que nem agora. Era só de aniversário, casamento, e fazia nas famílias. Se a gente ia em algum bailezinho, era em casa de família, baile de galpão. Aquele baile de galpão com gaita, violão, e só".

Ambos afirmaram que o namoro era muito respeitoso, e, devido à distância entre suas casas, de cerca de 6 km, se encontravam apenas uma ou duas vezes por mês, sendo que inicialmente Pedro ia caminhando e mais tarde passou a ir de bicicleta.

Ainda quando jovem, Pedro trabalhou por dois anos na fábrica de bebidas Regência, no centro de Nova Prata, mas, com o desenvolvimento urbano, retornou para a comunidade, a fim de extrair pedras nas pedreiras, usadas para o calçamento de ruas e para os bueiros

que canalizaram a água das fontes e dos rios que cortam a cidade. A demanda era crescente, o trabalho era cansativo, manual e com poucos instrumentos, pois, além de tirar as pedras, as colocava nos caminhões para serem transportadas até a cidade.

As atividades na agricultura também constituíram e ainda constituem a vida do casal. Inês lembrou o que faziam na roça: “Trabalhava com o arado a boi, com enxada, foice, machado, tirava leite das vacas, tudo que a gente tinha que fazer na colônia eu fazia”.

Devido às distâncias, produziam praticamente tudo de que necessitavam, incluindo frutas, como a uva, que, além de ser consumida *in natura*, era utilizada na fabricação de doces. Assim Inês contou como era feita a uvada:

Tirava da parreira, tirava os grãos, lavava bem, botava para cozinhar. Quando estava bem cozida, deixava esfriar, para depois peneirar e voltar para o fogo, com o açúcar, para engrossar. Mexia com uma pá de madeira... “Nós colocava” três medidas daquele suco da uva e 1 kg de açúcar. Tem que ficar mexendo até que ela não fique muito dura, porque senão depois não dá pra cortar. De vez em quando a gente deixava esfriar em uma vasilha, pra ver se estava no ponto certo.

Com o passar dos anos, a uvada não foi mais feita, mas o doce passou a ser produzido de outra forma, como uma geleia, de acordo com Inês: “tem gente que faz ainda dessa forma. Eu não faço mais, só alguma coisa em cima do fogão mesmo. Não temos mais uva; tem que comprar, agora”.

O aproveitamento de outras frutas também era constante, e exigiam cuidados diferentes em sua produção, “outras coisas, como a maçã, tem que deixar bem duro, pra ela desgrudar do prato e cortar”.

A respeito da uvada, outros detalhes foram revelados, como a doação para algum amigo, mas não a venda. Era feita apenas com o suco da uva e o açúcar:

Sai bastante água da uva, colocava só os grãos. Botava em uma vasilha, depois a gente até colocava um pouco no sol, fazia aquela casquinha em cima. Secava aquela umidade e, quando tu tirava aquela casquinha, lá embaixo estava mole, estava boa para comer. Colocava em caixas de madeira, ou vidro, ou algum pote.

A festa de São Miguel era realizada antigamente, e há algum tempo deixou de acontecer. Ocorria próximo ao dia 29 de setembro, data do padroeiro. O casal ajudava nos preparativos, Pedro com a parte do churrasco e Inês na cozinha. O salão construído para a

comunidade fazer as festas já não existe mais. Missa na capela, atualmente, é realizada uma por ano.

Ao término da entrevista, realizada na varanda da sua casa, Pedro fez questão de abrir a capela, dirigindo-se a pé e descalço até o local, que fica a alguns metros da sua residência, e passou a explicar o trabalho de cuidado que realiza no espaço. Como guardião da antiga capela, orgulha-se em dizer que “o lugar está lindo”.

Pedro Begossi em frente à capela de São Miguel. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Linha Oitaveta

Formada pelas comunidades de Nossa Senhora de Lourdes e São Luiz (“Finca Ferro”).

São Luiz (“Finca Ferro”)

Inicialmente conhecida como Linha Oitaveta e mais popularmente como “Finca Ferro”, a comunidade homenageia São Luiz desde 1990. Em 1999, o casal Armindo Prescendo (1933) e Dorvalina Fossatti Prescendo (1933) lembrou que a região era de mato, sem água próxima, que comiam pinhão, o fogão era no chão e sem assoalho. Durante a juventude, além do trabalho na lavoura e nas serrarias, aos domingos participavam da reza do terço na capela, sendo que de um lado ficam os moços e, do outro, as moças.

De forma similar a outras comunidades, os homens costumavam ganhar um pedaço de terra, já as mulheres ganhavam o enxoval, que poderia ser bordado pela noiva, exatamente como fez Dorvalina.

Ainda de acordo com o casal, a denominação de “Finca Ferro” se deve ao fato de que, aos sábados, os rapazes se reuniam para jogar futebol e um jogador pulou a cerca e se machucou com os arames. Quando foi perguntado sobre o que havia ocorrido, ele teria dito que “fincou um ferro”.

Já em entrevista realizada no ano de 2023, Pasqual Prescendo (1955) reforçou que a designação está relacionada à prática de futebol na comunidade. A abertura do campinho se deu de forma coletiva, com o desejo de jogar bola. Tiveram que arrancar muitos tocos de árvores, e, para participarem de torneios com outros times, inicialmente colocaram o nome de “Arranca Toco”. Conforme Pasqual:

Numa segunda-feira de tarde, chovendo, eu disse: “vamos subir lá em cima e começar a limpar, arrancando toco com picareta e picão, vamos fazer um campinho de bola”. Então subimos e começamos a limpar. Antes tinha um banhado na área, tinha só uma “rodinha”, de 15x15 m, de gramado, e em volta era mato fechado, um capão fechado, e no canto tinha um banhado...

A denominação do time de futebol foi trocado devido ao acontecimento com um dos atletas amadores da equipe:

Tinha uma taipa velha ali atrás da capela e uns arames farpados. Tinha uma mesinha de madeira lá dentro do campo, só que nós tínhamos que passar por cima daquela taipa e tinha um lá sentado para escrever o nome do time. Tinha uns pares de times, tinha uns de Campo Alto, de Ibiraiaras, tinha uns três ou quatro times... Nós já estávamos equipados [fardados] na frente da igreja, tinha as camisas... De chuteira, eu tinha um “Kichute”. Entramos, e um jogador do time passou por cima daquela taipa com os arames... Nós estávamos ali em roda daquela mesinha para escrever o nome do time. Descemos como “Arranca Toco”. Mas, quando nós estávamos reunidos lá, um jogador passou por cima daquela taipa e fincou um ferro na perna, e estava sangrando. Aí perguntamos: “O que foi?”. E ele respondeu: “Finquei um ferro”... Ele não disse “me arranhei”, disse “finquei um ferro”. Na hora que fomos inscrever, não colocamos mais o nome de “Arranca Toco”, colocamos “Finca Ferro”. E assim ficou, “Finca Ferro”.

De acordo com o Vitor Hugo Schneider (1955), residente no Bairro São Pelegrino, mas antigo frequentador da localidade, o termo “Finca Ferro” está relacionado a outro motivo:

Na época que a gente começou, não tinha capela, não tinha salão, tinha apenas uma casinha de madeira, onde eles rezavam. Então, foi pedido para as pessoas que podiam, ajudarem a construir aquela igreja que hoje está lá. Uma parte da base de baixo, que é pedra, a gente cedeu. Outros também cederam, e depois foi feito. Naquela época tinha duas famílias que brigavam muito. Nos fins de semana, eram muito rivais [...]. Eu tinha um time de futebol, o Nacional, meu irmão jogava de goleiro e eu de zagueiro. Eu e meu irmão começamos a tentar mudar as coisas. Afinal, nós estamos trabalhando aqui, a igreja já estava lá, o salãozinho era pequeno, mas não ia ninguém, porque o pessoal tinha medo. [...] Com o tempo, eu fui convencendo a minha turma a ir lá. Toparam fazer um churrasco, mas não foi bem nessa capela, foi lá embaixo, em São Miguel. Ali tinha um campinho, era o único lugar que nós podíamos jogar e, depois, comer um churrasco. Foi roçado ao redor do campo, e ficou aqueles gravetos, mas o pessoal não queria ir.. Eu comentei com eles: “A única coisa que pode acontecer é eles pegarem os espetos de ferro e ‘fincar’ os espetos em nós”, na brincadeira. Começou o jogo, e uma certa hora a bola saiu, e eu fui passar uma cerquinha que tinha lá, e me finquei o toquinho da planta roçada no pé. Eu tive que sair, e foi aí que o pessoal começou a dizer: “Tu falou mesmo do ‘finca ferro’ e fincou a madeira”. Antes de acontecer, eu já tinha falado do “finca ferro”, de fincar o espeto, porque aqui não se usa aquele espeto, mas lá eles usavam.

As explicações sobre o uso do termo “finca ferro” podem ser diferentes, mas não são descartadas. Fazem parte da cultura imaterial dos moradores ou frequentadores da capela, e acabaram por denominar a comunidade. Com o passar dos anos, a história poderá ser esquecida ou acrescida de novas explicações.

Mencionando o futebol, Vitor observou como o esporte foi perdendo adeptos, sendo uma mudança no lazer das comunidades rurais que constatou em sua fala:

Todos os municípios da região tinham um time de futebol, era feito campeonato amador. Saía de Nova Prata e ia para outras cidades participar. Tinha torneio em Protásio Alves (RS), em Vista Alegre do Prata (RS)... A gente participava, tinham vários times e vários campos de futebol. O que eu mais sinto é que as comunidades desistiram. A gurizada de hoje não quer mais saber de esportes. Eles querem se divertir, mas de uma maneira diferente [...]. Na minha época, se tu dava um grito, já reunia uns vinte, trinta jogadores, era ligeiro, só chamar. Terminou, realmente o futebol amador terminou. Ficou agora duas, três agremiações, que têm condições para fazer isso.

No passado, quando o esporte era mais praticado, reunindo muitos jogadores aos finais de semana, os moradores tiveram a ideia de organizar uma bodega, com a finalidade de juntar recursos para a construção da capela da localidade. Contou Pasqual:

Fomos indo, cada vez ia crescendo mais. [...] Fizemos uma capelinha toda de blocos de pedra. Lá dentro, começamos a guardar as bebidas. Tinha cerveja, tinha cigarro, cachaça, doce, estava bem equipada. Nos reunimos, e começou a entrar dinheiro. Fizemos uma festinha, arrumamos uma lona para fazer um coberto [...]. Atrás, nós fizemos uma churrasqueira, comprida, tudo com tijolos, sem colocar cimento, para assar carne. Fizemos a festinha e começou a entrar dinheiro. Perto da bodeguinha, construímos uma igrejinha de madeira, acho que dava 5x5 m.

Por muito tempo, os moradores não tinham igreja na comunidade e, para rezar e participar de festividades, se deslocavam até São Miguel. De acordo com Pasqual, chegou a haver o desejo de desmanchar a capela que frequentavam e transferi-la de local:

Iam na capela São Miguel [...]. Antes de nós construirmos essa igreja de material, desmanchamos aquela casinha de madeira. O padre disse: “Vamos lá embaixo [em São Miguel] desmanchar aquela igreja e a levarmos para cima”, porque lá estava meio parado. Eu disse: “Não, aquela igreja que fique lá”. Quando falaram de desmanchar a igreja, eu – sozinho, porque a maioria era a favor, mas eu pertencia aqui, não tinha nada que ver lá embaixo – disse: “Aquela igrejinha de São Miguel, deixa ela lá, nós vamos fazer mesmo assim, não desmanchem”. Hoje é uma coisa muito bonita.

Foi na igreja de São Miguel que Pasqual se aproximou daquela que seria a sua esposa. As festas tinham jogos e brincadeiras que envolviam moças e rapazes:

Faz 44 anos que eu sou casado. O primeiro encontro, nós estávamos jogando peteca, foi lá na frente daquela igreja [São Miguel]. Tinha as gurias jogando peteca, e encontrei minha esposa... Nós entramos para jogar peteca, bem na frente da igreja, nunca esqueço o primeiro encontro com ela!

Do trabalho, Pasqual destacou a atividade em pedreira, cortando pedras, ofício que chegou a ensinar às filhas e teve também a participação da esposa. Com bom-humor, contou como elas aprenderam e o porquê de terem desistido da atividade:

Ensinei as três gurias a cortar pedra. [...] Eu sou daqueles que gosta de aproveitar bem a pedra, não coloco fora nem um cascalho, porque uma hora vai terminar, então tem que aproveitar bem. A Rosane estava com 16 anos, a mais velha, então eu fazia as pedras e ela vinha emparelhar. Só que eu fazia uns paralelepípedos "meio feios", porque queria aproveitar o "lixo", e colocava elas para emparelhar. Chegou um caminhoneiro lá para carregar as pedras e disse: "Bah, mas tá feia essas pedras". Aí eu falei: "É a minha esposa, a Rosane e a Rosalina que estão emparelhando, elas que fazem feio". Coloquei a culpa nelas, mas era eu quem fazia as pedras feias [risos]. Que que deu: a minha esposa, até hoje, não veio mais emparelhar paralelepípedos... Ela disse: "Tu fazia os paralelepípedos feios e depois culpava eu". A Rosane também ficou brava. Elas vieram para casa e disseram: "Eu não vou mais cortar pedra!" [risos].

Pasqual Prescendo. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.

Outra entrevistada em 2023 foi Ema Líbera Capellari Prescendo (1962). Natural da Capela Nossa Senhora da Saúde, passou a morar na comunidade do "Finca Ferro" ao se casar (o então marido, irmão de Pasqual, já é falecido há mais de vinte anos). Lembrou que, logo que chegou à localidade, foi construída a igrejinha. Falou também sobre a atividade que era desenvolvida por sua família, com palha de milho, o que a ajudou na compra de seu enxoval:



O enxoval a gente ganhou, e um pouco eu comprei. A gente fazia palha... Quantas vezes, nos domingos, quando chovia e a gente não saía de casa, ia no paiol cortar a palha de milho, o dia todo. Depois, de noite, a gente rasgava a palha, dobrava, e fazia para vender para cigarro. A gente fazia isso para ganhar uns "troquinhos" e "se comprar" o que queria. Naquela época eu comprei muita coisa com o dinheiro da palha. Comprei jogo de panela, máquina de fazer salame, muita coisa.

Questionada sobre a venda da palha, Ema explicou:

Vinha o palheiro, com uma caminhonete, e passava casa por casa, recolhendo. Naquela época, era o Olivino Bristot, lá de Vila Flores (RS). Ele pagava na hora, era 50 centavos, 60, o maço. A gente fazia todo o maço de 25, dobrava, e tinha que completar as mil palhas. A cada mil palhas, ganhava 50 centavos. Nós ficávamos até meia-noite, uma ou duas da madrugada, dobrando aquelas palhas.

Sobre as festas da capela, ainda ocorrem, contando com a participação de Ema, que vende ingressos e auxilia em outras atividades:

A festa será no dia 18 de junho. Vai ter sopa de capeletti, massa, galeto, linguiça, carne de vaca, maionese e verduras diversas. É buffet, porque não tem mais pessoas que trabalham. A sopa vai ser servida na mesa, o resto vai ser buffet... A gente vai ajudar a lavar o salão, preparar as mesas, lavar a louça. Na última vez, foram 450 pessoas, mas ficou muita gente, não foi bem servido. Agora, para a festa, fizeram 350 ingressos.

Ema Capellari Prescendo. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Nossa Senhora de Lourdes

O nome da comunidade está relacionado ao quadro com a imagem da santa que estava na primeira igrejinha de madeira instalada. Em 1999, José Danilo Stella (1923), natural da comunidade, contou que o seu avô Domingos foi um dos primeiros moradores do local, e que, quando tinha mais ou menos 26 anos, foi construída uma nova igreja, “mais para frente, porque tinha mais moradores, e lá colocaram a imagem de Nossa Senhora de Lourdes, e quem foi buscar o José Gasparini”. Para o novo templo religioso, quem doou a terra foi Guerino Toazza, e a comunidade toda ajudou a construir.

No mesmo ano de 1999, Afonso Toazza (1922) foi entrevistado. Contou que havia nascido em Veranópolis e passara a residir em Nossa Senhora de Lourdes quando tinha por volta de 1 ano de idade. Lembrou do plantio do arroz, quando era menino, dizendo que a planta do grão era cortada “com foicinha, se deixava secar no vento, levava moer no moinho do Balzan”. Ia no moinho a cada oito ou dez dias, e era comum pagar com a moagem. Afonso relatou que os avós, imigrantes italianos, enfrentaram dificuldades e tinham que fazer “caldo de papagaio para se alimentar”.

Em 2023, foram entrevistados Valdemar Ferretto (1942), nascido na comunidade, e sua esposa, Leonilde Ferretto (1949), nascida em São Pelegrino (hoje bairro). O casal se conheceu durante o casamento dos irmãos: “O irmão dela se casou com a minha irmã, então nos conhecemos. Namoramos três anos e, depois, nos casamos. Estamos juntos há mais de 50 anos”.

O casamento de Valdemar e Leonilde foi realizado na Igreja Matriz de Nova Prata e comemorado na casa do noivo, como era costume, naquela época:

Nós nos casamos na igreja Matriz, depois teve a festa aqui. Fizemos uma festa nesta casa [onde residem]. Tem um porão grande, fizemos as mesas, não tinha muita gente convidada. Fiz um churrasco. De noite teve um baile, e eu tocava gaita também, tem ainda a gaita ali, uma gaita pequena. Era cada festa!

Entre as memórias da infância, Valdemar relatou que frequentou a escola por três anos, sendo sempre aprovado, mas, entre os demais colegas (45, em média), havia muitos que não obedeciam ao professor:

Ele tinha sempre uma vara. [...] Botava no castigo, com as pedrinhas embaixo. Tinham muitos que escapavam. Ele nunca me surrou, eu não fazia arte, mas os outros faziam arte e ele mandava: “Fulano, hoje, vai trazer uma vara pra mim”, e tinha que levar... Não escutavam, faziam barulho dentro da escola, quebravam as penas [para a escrita], e a vara pegava.

Além de frequentar a escola, as crianças eram preparadas para a primeira comunhão. Para Valdemar, quem ensinou as orações foi a sua mãe, enquanto ela cozinhava, como quando fazia a polenta. O dia de receber o sacramento da comunhão era especial: “Tinha que ir lá no Prata. Era o padre Adolfo, na época [...]. Era tudo meio pobre, mas comprava sempre uma roupinha para ir à primeira comunhão”.

O casal é colaborador nas festas da capela, que ainda ocorrem. Valdemar foi bodegueiro e fabriqueiro por muitos anos, enquanto Leonilde é ajudante na cozinha. A festa em homenagem à padroeira Nossa Senhora de Lourdes ocorre em fevereiro, e a de São Pedro e São Paulo, santos também celebrados, em junho. Entre os pratos servidos, estão: massa, salada, maionese, churrasco, galeto, linguiça. Até pouco tempo atrás, também serviam bucho.

Ao falar do seu trabalho na cozinha, Leonilde lembrou da avó, que foi com quem aprendeu a cozinhar e a fazer uma das suas especialidades, o grôstoli: “Quando eu tinha 7 anos, minha avó começou a me ensinar a fazer comida, a fazer grôstoli, pão, massa... Depois ela começou a me ensinar os molhos, e fui aprendendo”.

Questionada sobre as receitas, comentou saber fazer tudo de cabeça:

Tenho tudo na cabeça! Eu também nunca escrevi. Só a receita dos grôstolis, para não esquecer. Aqui na nossa capela, quantas vezes eu fiz esses grôstolis! Era 30, 40, até 50 ovos, para poder espichar a massa. Depois, eu convidava as amigas, nós fazíamos ‘grostulada’, e tinha um bailezinho de aniversário, aquelas festinhas no sábado à noite. [...] Vou passar a receita, é bem simples: coloca 5 ovos inteiros, 5 colheres de açúcar, 5 colheres de água e um pouquinho de cachaça, se quiser colocar, senão nem precisa. E o segredo é: primeiro tu quebra os ovos e os bate bem batidos, sozinhos. Após, coloca o açúcar e a água, e bate bastante. Então coloca de pouco a pouco a farinha, e amassa bastante, à mão. E espicha com o rolo bem fino, e frita, com a banha bem quente.

Outro conhecimento desenvolvido por Leonilde é a benzedura, que aprendeu a realizar com uma benzedeira moradora da cidade de Nova Prata. Além do “amarelão”, que corresponde à icterícia, Leonilde benze as “bichas”, que são as lombrigas ou vermes (ascaridíase): “das bichas, eu benzo com linha, carretel número 16. Depois, faço a

simpatia, só com o nome. Eles me ligam, e eu benzo”. A entrevistada continua com essa prática, que ainda não repassou a ninguém: “por enquanto não, e não dá, porque, se eu passar para outra, para mim não vale mais”.

Ao final da entrevista, Leonilde mostrou o seu caderno de receitas e Valdemar buscou a sua gaita, instrumento com o qual embalou muitas festas e serões:

Tocava em baile de galpão. Quase nem cobrava, era só para fazer farra! Aqui na Linha Sétima tinha famílias que me convidavam sempre. Eu tomava o vinho num balde, com um caneco, e tinha brodo [caldo] e carne lessa [cozida na água fervente] à vontade. A farra aguentava até levantar o sol. Agora, não tem mais isso. [...] Antigamente também tinha os “serões”, e agora não tem mais. A gente, naquele tempo, era mais pobre, mas era muito mais divertido. Era só festa que fazia!

A gaita foi presente do pai de Valdemar, adquirida na cidade:

Foi comprada aqui em Nova Prata [...]. Comprei nova, em uma loja. Foi o meu pai que me deu. Quando ele comprou a gaita, eu tinha 17 anos. Meu outro irmão foi aprender, mas não aprendeu, então eu fui experimentar e aprendi. E teve um cara que me ensinou um pouco. [...] Eu só tocava quando tinha alguma domingueira aqui na Linha Oitaveta. Vinha uma rapaziada de todos os lados, eu tocava gaita e eles dançavam.



A receita do gröstoli no caderno de Leonilde. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Valdemar com a gaita,
ao lado do fogão a lenha.
Fotos: Anthony Tessari/
IMHC/UCS.





Queijo, salame e bebidas de fabricação e consumo próprio conservados no porão da casa e um alambique caseiro evidenciam práticas e saberes ainda existentes. Fotos: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Alimentação de aves criadas na propriedade da família Ferretto. Foto: Anthony Tessari/IMHC.





São Pelegrino (bairro)

Informações históricas sobre a localidade foram coletadas em entrevistas realizadas em 1998, com Gelindo Vivan (1935), Nelson Rizzotto (1930) e Sextílio Guerino Carnevalli (1928).

A devoção a São Pelegrino deve-se a uma promessa feita por Sextílio, que foi o doador da imagem. São Pelegrino é o protetor contra o câncer e doenças malignas. Também presente na capela da localidade, está a imagem de São Valentin, santo protetor das pessoas com epilepsia. Foi doador da imagem o senhor Gentil Frison.

Existia um casarão onde atualmente está o salão de festas. Em frente ao casarão havia um pequeno capitel de madeira e, nas proximidades, um cemitério, cujos restos mortais das pessoas ali enterradas foram transferidos ao cemitério público municipal. O casarão foi casa de pasto e fábrica de “palhotes”, feitos para proteger os garraões de vidro. Laurindo Ghiggi vendeu o terreno e a casa, que foram adquiridos pelos senhores Frizon e Vivan, com o lucro das festas e a influência do Padre Adolfo Fedrizzi, objetivando a construção de um salão e de uma igreja.

No dia 14 de agosto de 1964 foi comprado um terreno na zona Colla com um casarão em cima. Ali foi construída uma capelinha, em honra a São Pelegrino. No dia 22 de novembro de 1964 foi inaugurada e benta a capela com a imagem religiosa bem como realizada a primeira festa.

A primeira festa ocorreu em 1965, sendo servido churrasco como prato principal, preparado pelos moradores. Entre as pessoas que realizaram a festa, estavam: Giacomo Grizza, Stevão Krüger, Severino Bristot, Carlos Vivan, Sextílio Carnevalli, Nelson Rizzotto, Danilo Bristot, Olívio Bristot, João Frison, Antônio Piano, Egídio Favero, Pedro Gebeluka, Atílio Sbroglio, José Capellari, Dorvalino Agostini, Maria Colla, Francisco Lunardi e Leopoldo Bristot.

As comunidades mais próximas eram a do Gramado, de São Belin e de Nossa Senhora de Caravaggio. Com o início das festas em São Pelegrino, houve grande afluência de pessoas nas comemorações, devido à devoção aos santos e à sua proximidade do centro da cidade

A estrada que ligava a localidade ao restante do município passava por trás da Escola André Carbonera. Existia ainda um travessão que ligava o São Pelegrino à Estrada Buarque de Macedo.

A comunidade possuía a casa de Alcides Colla, a da família Rizzotto, a da família Frison, a da família Severino Bristot, a da família Vid e um moinho, que ficava no casarão da esquina e foi posteriormente adquirido pelo senhor Gelindo Vivan. Nos anos 50, moravam lá as famílias Colla, Frison, Krüger, Bonamigo, Pezzotto, Alieve, Bristot, Lunardi, Peruzzo, Ghedes, entre outras.

A primeira indústria a se estabelecer na localidade foi a Polidora de Lages, de Nelson Rizzotto, em 1967. A atividade foi escolhida devido à grande oferta de pedras de basalto.

A partir de 1996, a comunidade se envolveu mais fortemente na construção da Igreja de São Pelegrino, inaugurada pouco mais de uma década após, em 2007. Fizeram parte da comissão da construção da igreja: Gelindo Vivan, Nelson Rizzotto, Enio Bristot, Elis Andretta, José Ferrari, Geraldo Frison. No interior da igreja encontra-se a imagem do santo padroeiro, esculpida em pedra basalto pelo artesão Eloir Zortea.

Igreja de São Pelegrino, construção em pedra basalto. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





A imagem de São Pelegrino. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.

Em 2023, no interior da Igreja de São Pelegrino, reuniram-se moradores da comunidade para contarem as suas histórias de vida e da própria localidade. Participaram da conversa: Maria Lunardi Rizzotto (1932), seu filho Guilherme José Rizzotto (1968) e sua nora Ana Maria Sbroglio Rizzotto (1967). Iniciaram contando sobre as festas que ocorriam no passado, quando a igreja ainda nem existia, destacando o almoço, as brincadeiras e os torneios, que divertiam jovens e adultos:

MARIA: Vinha quem queria nas festas. GUILHERME: A gente comprava churrasco e comia embaixo das árvores. Vendíamos maionese e salada para o almoço. Na hora do almoço, mesmo morando aqui do lado, a gente se sentava para comer o churrasco embaixo da árvore. ANTHONY (entrevistador): Quem fazia a comida? GUILHERME: A comunidade... ANA: A gente vendia lacinhos de fita mimosa para quem queria doar. GUILHERME: Também tinha a escolha da menina mais bonita, ou o concurso da "boneca viva", nas primeiras festas. ANA: Tinha o carrinho do sorteio... GUILHERME: Tinha uma roda, onde tinha 12 números. Nós colocávamos o fusquinha elétrico no meio e apostávamos. O número que o carrinho entrasse ganhava um brinquedo. Isso no final dos anos 70 ou início dos anos 80, eu tinha por volta de 12 anos de idade. Tinha

uma mesa de pingue-pongue, e nós fazíamos campeonato. Foi uma novidade na comunidade. Tinha também torneio de bocha. ANTHONY: Torneio só da comunidade? GUILHERME: Só da “piazada”. Tínhamos grupo de jovens, catequese, teatro, a gente encenava a Paixão de Cristo, fazia tudo isso...

Maria realçou outros detalhes sobre as comidas servidas nas festas, lembrando principalmente do preparo da sopa de capeletti:

ELIANA (entrevistadora): A senhora comandava a cozinha nas festas? MARIA: Mais era a minha cunhada, a Maria. Eu trabalhava no grupo. ANTHONY: Que comidas faziam? MARIA: Que nem agora, macarrão, massa, saladas e a sopa de capeletti, que não faltava. ANTHONY: Qual a receita da sopa? MARIA: Vai galinha, carne de gado, a gente só colocava uma cebola e uma salsa amarrada, esse era o tempero da sopa. [...] Quando fervia, a gente tirava, e tinha o brodo pronto. GUILHERME: Era o mesmo brodo que nós fazíamos nos velórios. Nos velórios de antigamente, o sonho era tomar o brodo na madrugada [risos].

O filho de Maria, Guilherme, reforçou as lembranças da participação nas festas, e evidenciou o envolvimento comunitário dos moradores de São Pelegrino:

Uma das grandes alegrias que a gente tinha era vir ajudar a limpar o salão. Elas davam uma “laranjinha” para nós. A “laranjinha” era uma garrafa pequena, na qual tu fazias um furo, com um prego, e cada criança que vinha ajudar tomava um golinho. [...] Quem ajudava aqui também era a esposa do Rene Dall’Onder, que ajudou muito aqui na igreja. Ele era plantador de uva, tinha um parreiral, e quando a gente era criança ia colher uva para ele. Ele dava uns “troquinhos” para nós, e a esposa dele fazia marmelada. Ela colocava em caixinhas e vendia esse produto na cidade. Ela ajudou bastante na comunidade.

No mesmo sentido, a família de Maria ajudou para que a localidade tivesse o ensino das crianças, cedendo o espaço da própria casa para a instalação da escola: “GUILHERME: A nossa casa serviu como a primeira escola do bairro. MARIA: Se não cedesse o lugar, não teria existido a escola. A primeira professora foi a Dona Cândida Leshmann”.

Mais recordações sobre a infância foram compartilhadas por Guilherme e a esposa Ana, hoje pais de um casal de filhos:

ELIANA: O que vocês acham que seria importante preservar? ANA: As brincadeiras de rua. Pular corda, ciranda, essas brincadeiras de criança que se perderam. Eu brincava muito. ANTHONY: Vocês têm filhos? GUILHERME: Sim, um casal. Uma grande lembrança é esta: poder brincar com os amigos, subir em árvore, comer bergamota em cima das árvores, comer uva embaixo do parreiral quando chovia, caçar passarinhos. É um tempo de boas lembranças, dos amigos que a gente tinha, da “piazada”. ANA: Todo mundo se conhecia...

Das atividades de trabalho, os entrevistados registraram informações a respeito do moinho de propriedade do pai, Nelson Rizzotto, e de atividades em que Maria também tinha participação, entre outros negócios que a família manteve:

GUILHERME: O pai tinha um moinho. Essa casa de tijolos que tem ali foi o primeiro moinho aqui do bairro. Era do pai e do *nonno*. E a mãe teve um armarinho aqui. Tinha uma casa verde, aqui do lado da atual igreja. O pai e a mãe tinham um bar. Eu não conheci, mas as minhas irmãs atenderam na bodega. MARIA: Nós tínhamos uma “bodeguinha”. O meu pai disse: “Vou botar uma bodega”. Depois fez a cancha de bocha para os homens jogarem. Aos sábados e domingos, os homens iam lá jogar bocha. [...] E eu trabalhei no moinho, moendo farinha de milho. As pedras do moinho vieram lá da Linha Sexta.

Maria (ao centro), ladeada pela nora Ana e pelo filho Guilherme, no interior da Igreja de São Pelegrino. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



A atividade de moleiro ainda existe na comunidade, sendo hoje desenvolvida por outro entrevistado que contribuiu com suas memórias: Gelindo Vivan (1935), que esteve acompanhado durante a

entrevista pela nora, Rosane Frison Vivan (1963). Quando Gelindo foi morar na comunidade, existiam poucas famílias residentes, “apenas seis casas”. Por volta dos 28 anos de idade, passou a se dedicar à atividade no moinho, inicialmente uma construção pequena e simples:

GELINDO: O moinho de milho começou em 1963. Era 5x5 m, de madeira. O milho vinha da colônia, naquela época. As famílias entregavam ou eu ia buscar. Comecei só eu, depois vieram os filhos para ajudar, e fomos indo. Os colonos traziam o milho num saco, a cavalo, de carroça, de “cariola”, mas a maioria era a cavalo. Eles vinham de Bassano, de São Belin, de Rio Branco, de André da Rocha, da região. Se tinha farinha, trocava na hora, e eles iam embora; se não, esperava para moer. Tinha que ficar metade de um dia esperando para moer, porque tinha só uma pedra, no começo. Agora tem três. Para a moagem, sempre teve energia elétrica. [...] E eu aumentei cinco vezes o tamanho do moinho, desde aquele de madeira.

Outra atividade da família foi a criação de vacas de leite e de suínos, chegando a ter a quantidade de 250 animais na propriedade. Ajudavam no trabalho o pai de Gelindo, Carlos Adão Vivan, e a esposa, Pierina Luiza Comin Vivan. Os suínos eram comercializados em Nova Bassano (RS), na cooperativa lá existente.

Nas festas de São Pelegrino, Gelindo foi o chefe da equipe responsável pelo preparo do churrasco por 50 anos, como fez questão de registrar: “eu temperava a carne, cortava e vendia”. Ajudavam-no mais três ou quatro homens. Antigamente confeccionavam os próprios espetos, feitos de madeira. O gado era adquirido de famílias da região. As mulheres também auxiliavam nas festas, mais dedicadas ao preparo do brodo para a sopa (como bem mencionou anteriormente Maria Rizzotto), o que foi reiterado por Rosane: “as galinhas, pegavam uma semana ou duas antes, tratavam no galinheiro, depois se juntavam as mulheres, na sexta-feira, antes da festa, para matar as galinhas e iniciar o preparo”.

Rosane também recordou sua infância, a ajuda que as crianças davam para a realização das festas do padroeiro:

Quando tinha as festas, os festeiros pediam ofertas. Nós éramos crianças e, no dia da festa, a gente ia nas casas, buscar as tortas. Sentava atrás da camionete e ia arrecadar as tortas. ELIANA (entrevistadora): E as “gravatinhas”? ROSANE: A gente fazia uma lista dos moradores do bairro, e cada um tinha uma função. Os mais jovens iam ajudar a arrecadar as tortas, tinha quem servia as bebidas, as garçonetes, quem ajudava na parte da liturgia, na missa. A gente fazia as lembrancinhas, era um “topzinho” que pregávamos nas pessoas. Era feito de fita mimosa [fita de cetim]. Com um alfinete, prendia na roupa e a pessoa dava um “troquinho”, era mais uma arrecadação para a festa.

Hoje, São Pelegrino é um bairro de Nova Prata, pertencente, portanto, à zona urbana. Novos loteamentos surgiram em volta, e o número de famílias residentes aumentou. Aproveitando isso, a família diversificou os negócios, sendo hoje a proprietária também de um supermercado, instalado no bairro e administrado por um dos filhos de Gelindo, enquanto outro filho continua o ofício do pai, no moinho.

Moagem do milho em mós de pedra. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Pacotes da farinha de milho. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Gelindo Vivan e a nora, Rosane Frison Vivan. Fotos: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





São Cristóvão (bairro)

Atualmente, constitui o espaço urbano da cidade, mas foi por décadas considerado rural. Situado entre o Retiro e o centro da cidade, o local, em 1999, teve sua história relatada por Balduino Acco (1921), morador de Nova Prata desde 1938. Ele e a esposa, Anunciata Farina Acco (1938), passaram a residir em São Cristóvão em 1952. Lembraram que as festas da comunidade, inicialmente, eram feitas ao ar livre. O capitel, em homenagem a São Cristóvão, foi idealizado por Albino Zardo, alguns anos antes de passarem a residir no local. Como não havia escola, as filhas estudavam no centro da cidade e, para se dirigirem ao colégio, utilizavam a rua Buarque de Macedo, ainda sem calçada, pois era a única ligação existente.

Balduino foi um dos primeiros industriais do São Cristóvão. O moinho foi construído em 1957: “comprei do Fochezzatto e coloquei o moinho que moía milho, trigo, arroz. Vendia até para Bom Jesus (RS), para Lagoa Vermelha (RS), e os colonos pagavam com dinheiro ou em espécie”.

A contribuição da senhora Anunciata na comunidade foi nas festas e como cuidadora da capela do cemitério: “o padre Adolfo me colocou pra cuidar desde que foi construída”.

Para ambos, as lembranças da festa em homenagem a São Cristóvão remeteram às procissões, feitas inicialmente a pé, depois com os caminhões.

No mesmo ano de 1999, Geraldo Antônio Antonioli (1936), nascido e sempre morando na localidade, relembrou: o bar de propriedade de Roberto Simonatto, depois vendido para Antônio Simonatto, que colocou o moinho; o ferreiro José Bocchi, que ferrava carroças e cavalos, e o ferreiro Benatto; e a madeireira Pandolfo, que, na época da entrevista, se encontrava em ruínas. Sobre o capitel, relatou a participação de seu pai e dos demais caminhoneiros que ajudaram

e a existência da bodega, que era do Fornazari, local em que “se vendia de tudo”.



Capitel de São Cristóvão. Foto: Marco Antonio Nedeff. Acervo: SMTCEL.

Entrevistados em 2023, Daniel Antonio Carlotti (1935), nascido na Capela Santo Isidoro, e Cesira Maria Carlotti (1938), nascida na comunidade Santa Catarina, contaram que passaram a residir em São Cristóvão em 1966.

Daniel exerceu a profissão de construtor por mais de 60 anos, sendo responsável por executar a construção de várias casas e capelas no município, na área urbana e no interior, além de atender em municípios vizinhos. Sobre os projetos das capelas, contou:

Quem fazia o projeto dessas capelas era o padre Josué, com o salão e tudo. O resto a gente fazia na obra. “Eu queria uma casa assim e assim”, aí eu mesmo fazia os desenhos. A família concordava e eu fazia. Se não concordava, eu modificava conforme a família gostaria de fazer. Calculava a ferragem, tudo. O Nagib (engenheiro civil) me ajudou muito, sempre me apoiou. Quando precisava de alguma coisa, eu falava com ele. Ele até vinha na obra, examinava e dizia: “Carlotti, tem que ser feito assim”.

Entre algumas das obras feitas por Carlotti estão o salão da capela de Santo Isidoro, o salão de Santo Estanislau, a capela de Nossa Senhora da Saúde, a capela da Salete, a capela São Judas do Retiro,

a capela e o salão de São Belin, o salão de Santa Terezinha, o salão de São Cristóvão, entre outras, inclusive capelinhas de cemitério. Obras de residências são diversas, mencionadas de memória pelo construtor e registradas em suas anotações.

O conhecimento de construtor, Carlotti disse ter aprendido com “Leonardo Dalla Vecchia, lá em Joaçaba (SC)”. Antes disso, teve “uma extração de basalto, na Linha Bento Gonçalves”.

Outras obras marcantes para Carlotti foram uma ala nova do hospital de Nova Prata e construções para a Igreja Matriz:

Eu fiz a casa canônica da matriz, fiz a torre também, esta em um ano e um dia. Quem era engenheiro, naquela época, era o Gelson Pozzoni. [...] Em um ano terminou, aí eu toquei o sino. ELIANA (entrevistadora): De quem foi a ideia de preservar a fonte dentro da torre? CARLOTTI: Aquela fonte já existia. Foi examinado, ela foi secada, os engenheiros de Bento que vieram para ver a fundação e levantar a torre. A torre velha tinha 46 metros de altura, essa diminuiu um pouco, acho que foi para 42 metros. Tinha que cavar para tirar o material lá embaixo, para o engenheiro examinar, para ver se poderia levantar a torre. Embaixo, era um alicerce de blocos de pedra e uma água cristalina, limpa, uma fonte que nunca secou, sempre tem bastante água, água fresquinha, sempre limpa, e está bem isolada. ANTHONY (entrevistador): Qual o horário que vocês trabalhavam? CARLOTTI: Até de noite eu trabalhava para poder dar conta do recado. Às vezes, ia jantar no Muralha [lancheria e restaurante próximo da igreja], para não vir para casa e conseguir terminar o serviço. ANTHONY: Era o senhor e mais quantos ajudantes? DANIEL: Nós sempre éramos em cinco ou seis.

Algumas ferramentas de trabalho guardadas por Carlotti. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Carlotti exhibe o projeto do campanário da Igreja Matriz, obra que executou. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.

Entrevistar o casal remeteu ao senhor Balduino Acco e suas ações na comunidade: “Tinha um moinho. Ainda existe o pavilhão, aquele ali na frente do bar. Ele era caminhoneiro antes. Eles moíam farinha, faziam farinha de pão. Quando fizemos o ginásio, o salão, ele dizia que quem ajudasse com o salário ele dava um título patrimonial, como sócio”.

São Cristóvão possui ainda hoje um grupo de amigos fundadores de um dos clubes de futebol mais perenes da cidade, o Clube Unidos de São Cristóvão (CUSC). Para o caso de Carlotti, um dos lazeres era o jogo da bocha: “fomos jogar até em Ijuí (RS), disputar o torneio estadual. Toda essa região disputava. Aqui do Prata, era umas seis ou sete equipes. Tem a Bochófila, o Círculo Operário, o São Cristóvão, o São Pelegrino, diversos”.

Cesira, ou Maria, como é mais conhecida, foi uma das primeiras mulheres empreendedoras na comunidade, tendo sido dona de padaria e de uma loja de roupas:

Eu comecei vendendo roupas de sacola. Minha filha tem uma confecção, ela mora em Passo Fundo (RS). [...] Eu ia para as colônias vender. Comecei a vender bem, era barato, não era muito bem-feita, mas, para os colonos, estava bem. Quando não tinha mais como levar com o carro, comecei a colocar para vender aqui em casa. Eu abri toda a casa, até nos fundos. Tinha a loja de calçados, vendia para umas quantas marcas. Todo mês eu ia para Santa Catarina. Fiquei 18 anos com a loja, ganhei muito dinheiro. Eu tinha uma padaria primeiro – Água na Boca, acho que era o nome. Com as crianças pequenas, coloquei uma padariazinha aqui. Depois, tive que fechar porque era muito trabalho. Eu fazia bolo, pão, cuca. Ia dormir às três e às quatro e meia da madrugada tinha que me levantar. Não dava para colocar funcionários, porque era muito pequeno. As gurias me ajudavam, mas eram novinhas, era muito trabalho, e tive que fechar. A padaria ficou uns 12 ou 13 anos. Depois coloquei a loja.

Nos dias de hoje, Maria ainda costura, de casa, produzindo panos feitos com retalhos, vendidos para uso em atividades de limpeza.



Maria com sua máquina de costura.
Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



O casal Cesira Maria e Daniel Carlotti.
Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Rio Branco – Maragata

Além da sede, é formado pelas comunidades: Campestre – Santo Antão; Fazenda do Herval – Santa Líbera; Terra Gorda – Nossa Senhora do Rosário; Linha Garibaldi – São Luiz; Linha Décima – São Brás; e Fazenda da Pratinha – Santa Catarina.

Sede – Rio Branco

Era distrito de Nova Prata e desde 2006 é um bairro. Localiza-se após a comunidade de Nossa Senhora de Caravaggio, distante cerca de 6 km do centro do município. A norte, faz divisa com Guabiju e André da Rocha; a leste, com Protásio Alves; a oeste, com Nova Bassano e Nova Araçá.

A ocupação da área e a formação do povoado estão relacionadas aos fatos ocorridos no final do século XIX e início do XX, quando teria havido um acampamento maragato nas terras locais. O nome “Maragata”, ainda usado por algumas pessoas, refere-se também ao fato de ser o antigo proprietário das terras, Silvério Antônio de Araújo, um maragato. Mais tarde, por influência da professora Branca de Matto Moura, que atuava na única escola da comunidade e possuía admiração pelo Barão do Rio Branco, a localidade passou a denominar-se em homenagem à personalidade, antigo diplomata brasileiro. Os primeiros moradores do local foram: Fernandez Pocai, João Agostini, José Sbroglio, Constance Mezacaza, Carlos Wolf, Natal Gratapan, Olímpio Borba, José Valmórbida e Luiz Duarte. As terras pertenceram inicialmente a Silvério Antônio de Araújo e, posteriormente, a Jacob Ely.

A primeira casa de comércio pertencia a Fernando Pocai e situava-se na chamada “Estrada Geral”, a Estrada Buarque de Macedo.

Em 1930 foi construído o hotel, onde eram servidas refeições e havia dormitórios. A primeira escola foi criada em 1919, não tinha

nome, sendo o primeiro professor Osvaldo de Araújo, seguido de Adélia Busatto. Em 1948 foi edificada a Escola Estadual de Ensino Fundamental Caetano Polesello. A criação da escola foi iniciativa de membros da própria localidade, inaugurada em 1º de agosto de 1958. Até que o prédio ficasse pronto, as aulas eram ministradas no porão da casa de Ermínio Vendramin. A primeira professora foi Ida Favreto Agostini.

No dia 23 de fevereiro de 1958 foi benta, pelo bispo diocesano, a Casa Canônica da Capela do Rio Branco, marcando importante feito para a vida religiosa local. Da visita pastoral ocorrida no ano de 1959, ficou registrado no Livro Tombo da Paróquia que a capela era de madeira, com grande salão também em madeira, cemitério, casa paroquial construída em alvenaria, 51 alunos na escola municipal, 65 sócios e 15 não sócios da capela.

Em 14 de fevereiro de 1960 foi instalada a Paróquia de Rio Branco, sendo designado o reverendo padre Pedro Casara como primeiro vigário. "Para os atos de instalação e posse do vigário foram levados a efeito grandes festividades, de que contou com a presença do Exmo. Bispo Diocesano, Dom Benedito Zorzi, do Cônsul da Itália junto ao estado do Rio Grande do Sul, do Exmo. Sr. Prefeito Municipal de nosso município, demais autoridades civis e eclesiásticas, e grande massa de povo"². Em 17 de janeiro de 1965 foi lançada a pedra fundamental da igreja matriz do Rio Branco.

Os moradores da comunidade cultivavam milho, arroz, tomate, feijão, mandioca, cebola, batata e trigo, sendo o excedente comercializado. Algumas dessas culturas ainda se mantêm.

Em entrevista realizada em 1998, Rosalina Paim Casanova (1928) contou que, em sua propriedade, podia-se encontrar instrumentos utilizados durante a estada dos maragatos pela região, sendo uma prova de sua passagem por essa área, além de instrumentos ainda mais antigos, de provável uso dos grupos indígenas.

Então residindo há 55 anos na localidade, Rosalina relatou que as terras pertenciam a Placidina de Araújo. O comércio local, há mais de 40 anos de quando deu seu depoimento, contava com Curtume Zanatta, selaria de Antônio Acorsi, lojas de secos e molhados (que atendiam às necessidades mais imediatas dos moradores locais), serrarias e socador de erva-mate. Na Fazenda da Pratinha, pertencente ao distrito, existia uma casa de pasto.

² Fonte: *Jornal A Voz do Prata*, ano 2, n. 7, fev. 1960.

Segundo relato feito também em 1998, pela senhora Genovefa Aviltante Vendramin (1907), quando passou a residir no Rio Branco, há 59 anos, havia muito mato, existia a serraria do Bepe Abrussi e do Pieretto, e, próximos ao rio da Pratinha, à direita, o moinho do Basso e a loja do Vevenuto.

O hotel do local era parada para refeições para os passageiros dos ônibus que faziam o percurso Lagoa Vermelha-Porto Alegre. Quando Genovefa passou a morar na localidade, as famílias eram: Crestani, Provenci, Piana, Vendramin, Ferretto, e depois a família Casanova. Já existia a capela, que era visitada pelos padres de Nova Prata. Quando falecia um membro da comunidade, os esquifes (caixões), eram feitos pelos senhores José Zanqueta e João Gasparetto.

Vinte e cinco anos após Genovefa ter contribuído com suas lembranças, em 2023 foi a vez da sua filha ser entrevistada, Lourdes Maria Vendramin Polesello (1943). As memórias da filha se conectaram com as recordações da mãe (já falecida) quando Lourdes contou sobre a sua própria infância. De uma família numerosa, tinha mais oito irmãos, sendo que as "gurias tinham que ajudar a mãe". Ia para a roça "desde os 8 anos de idade, ajudava a mãe a fazer o almoço, a janta e a limpeza, junto com uma irmã". Do pai, recebeu de herança, quando se casou, "meia colônia, uma vaquinha de leite, uma porquinha, que vinha com os leitões", além de "um enxoval grande, com tecidos adquiridos em Porto Alegre". Para irem até a capital do estado, lembrou que os pais embarcavam nos ônibus que vinham de Lagoa Vermelha e tinham parada no Rio Branco.

A família Vendramin plantava principalmente milho e criava suínos, que eram comercializados. Os porcos, segundo lembrou Lourdes, eram vendidos para um comprador de Getúlio Vargas (RS), enquanto o milho, por um período, era adquirido pelo batalhão do Exército: "vinha os milicos carregar o milho; eu era um toco de gente, mas tinha que ajudar".

Tradicionais na comunidade são as festas em homenagem ao padroeiro Santo Antônio, ainda hoje realizadas. A principal recordação de Lourdes sobre as festas de antigamente é sobre o sabor da comida e o convívio em família:

Comida boa! As cozinheiras eram todas mulheres italianas, de idade. A gente tinha que obedecer a elas, "faz isso, faz aquilo". A gente fazia tudo com alegria. Fazia capeletti à vontade, lasanha, macarrão, risoto, churrasco, maionese, tudo que era verdura. E, quando nós éramos pequenos, o pai dizia: "Hoje nós vamos almoçar lá embaixo dos plátanos", porque na frente da igreja

tinha uns trinta pés de plátano. A gente enfiava o espeto no chão, colocava a toalha e se sentava ao redor, e comíamos todos juntos, pai, mãe e filhos. Era maravilhoso!

Outra lembrança do passado foi quanto aos cuidados com a saúde. Algumas vezes, quando as crianças não estavam bem, deslocavam-se até o “posto de higiene”, em Nova Prata: “o pai pegava a carroça e nos levava”. Outras vezes, recorriam a chás e benzeduras, estas feitas por moradores da localidade das famílias Meira e Miranda.

Aposentada, e com quase 80 anos completos na data da entrevista, Lourdes ainda se dedica a pequenas atividades na sua propriedade, voltadas para o consumo próprio: “planto verdura, batata-doce, cuido da hortinha e das galinhas”.

Lourdes em meio à horta de sua propriedade. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Outra pessoa entrevistada na sede do distrito de Rio Branco foi Eraldo Domingos da Silva (1957), proprietário de uma pousada na localidade, situada exatamente na edificação que antigamente serviu de hotel. O estabelecimento foi adquirido pelo sogro de Eraldo, Dionísio Gasparetto, e pertencia a Adelino Denardi. Antes de Adelino, o local já funcionava como hotel, sendo outro o proprietário. Com o sogro de Eraldo, o local funcionou como hotel por mais um tempo e foi desativado. Quando a esposa Rosana e Eraldo receberam de herança, decidiram reformar o casarão e transformá-lo em pousada, com um bar no piso térreo.

A ideia da pousada surgiu após a sugestão de um cliente, e hoje o negócio atende mais de cinquenta pessoas. Na data da entrevista,

realizada em março de 2023, os hóspedes eram operários de empreiteiras que faziam serviço na região. Eraldo cuida do atendimento no bar (no estilo bodega, que vende também produtos artesanais e coloniais) e do café da manhã dos clientes: “eu levanto todos os dias às quatro da manhã para fazer o café. Hoje, eles tomaram café em quarenta e poucas pessoas. Às seis horas, têm que estar todos trabalhando, a empreiteira está construindo alguns silos”. Por enquanto, o local atende apenas esse tipo de público, mas Eraldo tem a ideia de investir no estabelecimento para atender novos clientes e servir café colonial para excursões de turistas: “tem muitos viajantes que ligam para saber se tem vaga, mas não temos. Tem muita gente que para aqui em frente para tirar foto, acha bonito. Eu já me habituei com isso, mas os que vêm de fora não. Tem 112 anos! Isso aqui tem muita história...”.

Por um período, Eraldo esteve envolvido diretamente na política do município, pois foi vereador por cinco mandatos. Lembrou que o distrito de Rio Branco, que abrange outras comunidades, tentou se emancipar, mas o movimento não obteve sucesso.

Nas prateleiras de seu estabelecimento, comercializa produtos que são feitos pelas próprias filhas e esposa, mulheres que empreenderam com um negócio de “fabricação de pães, biscoitos, capeletti (agnolini), massas caseiras, doces suspiros...”, produtos que são oriundos de receitas dos conhecimentos transmitidos entre as gerações na região.

Eraldo terminou falando sobre uma coincidência curiosa e muito interessante da localidade: a existência dos “três Joãos”, o João do Couro, o João Ferro e o João do Pano: “João do Couro, porque tinha uma selaria e sapataria; o João do Ferro era o da ferraria, e o João do Pano o alfaiate”. Pela raridade dos ofícios, praticamente em extinção nos dias atuais, a pesquisa foi então direcionada a conhecer e registrar a história de cada um.



Os três Joãos do Maragata (Rio Branco): João do Ferro, João do Couro e João do Pano. Acervo pessoal de João Dall’Agnol.

A pousada, Eraldo junto ao balcão de atendimento, e a imagem de Santo Antão no capitel, refletindo o casarão histórico da localidade.
Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



João do Couro

A história de João do Couro foi contada pelo filho, Valmor Erciro Zanatto (1952), pois o pai já é falecido. Muito mais do que saber contar a história, Valmor é o principal herdeiro dos conhecimentos do pai, pois segue na mesma profissão, com a qual o envolvimento familiar é ainda mais remoto:

A selaria começou com o meu falecido avô, Erciro Reinaldo Zanatto, natural de Veranópolis (RS). Ele começou em 1929 e faleceu em 1941. O pai ficou um ano sem tocar a selaria, porque era novo, tinha entre 13 para 14 anos. A minha falecida avó até alugou um ano para outro seleiro, depois o meu pai voltou ao serviço. Após, eu também comecei, desde criança.

Erciro Reinaldo Zanatto e família junto à selaria, em fotografia possivelmente da década de 1930. Acervo pessoal de Valmor Erciro Zanatto.



Quando o avô começou na profissão, produzia principalmente selins, além de outros tipos de artigos para montaria. O pai continuou com os mesmos produtos e introduziu a fabricação de botas de couro. Por ter atuado mais tempo na comunidade com o serviço, o pai de Valmor é que ficou conhecido no Rio Branco como o "João do Couro". O nome de batismo era João Valentin Domingos Zanatto, nascido no ano de 1927 e falecido em 2006. Atuou por mais de 60 anos com a profissão. Por volta da mesma idade que o pai tinha quando começou a aprender, Valmor também se envolveu com o ofício, e logo pegou gosto: "Comecei desde criança, quando ainda estudava... Fazia alguma coisinha... Depois, quando eu tinha de 12 para 13 anos, tinha um funcionário que resolveu montar uma fábrica própria e saiu. Ficou o pai e eu, e eu me 'engracei' fazendo botas".

A matéria-prima para a fabricação dos calçados em couro e dos demais artigos era recebida de viajantes que atendiam a região. Já a clientela era formada não apenas por moradores do distrito de Rio Branco: "sempre vinha gente de fora, foi criando um nome... Foi mais o boca a boca, porque nós não éramos de divulgar em rádio, essas coisas".

Considerando o início das atividades com avô de Erciro, em 1929, hoje são quase 100 anos de atividades do estabelecimento. Os artigos em couro vendidos atualmente são muitos, botas, guaiacas, chinchas, selas, entre outros, além da execução de consertos diversos em peças mais antigas. E o negócio já chegou à sua quarta geração, com a presença das filhas de Valmor na loja da selaria. Os clientes têm sido cada vez mais diversificados, atendendo-se gente de outros municípios gaúchos e de lugares ainda mais distantes, como Goiás, Mato Grosso e demais estados "lá para cima". Já venderam botas até mesmo para a Itália e os Estados Unidos.

As fotografias expostas no estabelecimento dão conta de mostrar a história do lugar, os clientes ilustres já atendidos e as mudanças ocorridas com o tempo, embora estas sejam poucas, pois percebe-se facilmente a manutenção das técnicas e dos instrumentos utilizados, mantendo-se a tradição manual de produção artesanal das peças: "faço tudo 'no olho'", revelou Valmor.



Valmor e o pai, "João do Couro", em foto datada de 2004. Acervo pessoal de Valmor Erciro Zanatto.



Um dos clientes, o poeta, compositor e então apresentador do programa de TV "Galpão Crioulo" Nico Fagundes. Acervo pessoal de Valmor Erciro Zanatto.



Trabalho e produtos expostos na atual Correaria e Sapataria Zanatto. Fotos: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Valmor e Daiane, uma das filhas que hoje atua no estabelecimento auxiliando o pai. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.

João do Ferro

Proprietário-fundador de uma ferraria no distrito de Rio Branco, João Pedro Crestani (1938) carrega o apelido de “João do Ferro”. Iniciou jovem no ofício, em Vila Flores (RS), onde trabalhou por alguns meses em uma oficina do ramo. Em seguida, já em Rio Branco (Nova Prata), trabalhou como empregado para a ferraria de um Gasparetto.

Iniciou a sua própria ferraria com a ajuda de um amigo, o Zamin, que lhe emprestou dinheiro para comprar ferramentas e montar o negócio. Devido à grande demanda pelo serviço e à qualidade com que entregava os produtos, chegou a produzir de quatro a seis carroças por mês. Por um tempo, recebeu a ajuda do irmão, que passou a ficar responsável pelas carroças, enquanto João fabricava arados, instrumento bastante buscado para o trabalho na lavoura. Os produtos eram procurados por clientes de várias localidades da região e de municípios vizinhos. A matéria-prima, conforme João contou, vinha de Caxias do Sul: “ia a cada noventa dias para lá”. Ia e voltava com um “caminhãozinho” próprio.

Em casa, teve sempre a ajuda da esposa, Isolema Colto Crestani (1947). A esposa destacou que estão para completar 60 anos de casados. Como dona de casa, cuidou dos três filhos do casal, “uma menina e dois meninos”. Os filhos homens continuam no ofício do pai, dividindo-se em trabalhos que envolvem a produção e o conserto de ferramentas e a fabricação de cabos de madeira para instrumentos como marretas, foices, enxadas etc. Dois netos do casal também se encaminham para atuar na ferraria, herdando os conhecimentos desenvolvidos pelo avô.

Depois que completou 60 anos de idade, João se aposentou das atividades na ferraria, mas ainda mantém na antiga oficina algumas ferramentas e maquinários do tempo em que atuava.

Mesa de trabalho, produtos fabricados e antiga placa na fachada da ferraria. Fotos: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Os filhos de João, Sidnei e Vanderlei, atuando na ferraria. Fotos: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Isolema e o marido João exibindo ferramenta produzida. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



João do Pano

João Vicente Dall’Agnol (1932) passou a ser conhecido como “João do Pano” depois que estabeleceu a sua alfaiataria na sede do distrito de Rio Branco.

Natural da Linha Sexta, cresceu na localidade de São Belin, onde a família foi residir quando João tinha a idade de um ano. Desde cedo, começou a trabalhar na roça, mas ficou doente e precisou escolher outra atividade para se sustentar. Por volta dos 18 anos, conheceu um alfaiate em Paraí (RS), o qual “pegava rapazes para trabalhar o auxiliando”, e foi com ele que aprendeu as primeiras técnicas da profissão, ainda sem muita habilidade:

Eu nem sabia segurar a agulha, então eu amarrava no dedo, com o dedal, para poder enfiar a linha, ou eu furava o dedo... Mas fui aprendendo a trabalhar na alfaiataria. Naquele tempo, só tinha eletricidade à noite, quando começava a

escurecer. De dia, era tudo à brasa. Em cima de um toco, colocava o carvão, soprava, e esquentava o ferro. [...] Eu fiquei um tempo morando lá na casa dele. Ele me ensinava, não pagava nada, e ele lucrava alguma coisa, claro. Em cima do sobrado tinha um quarto, e eu dormia lá.

Com esse primeiro alfaiate, que o ensinou, ficou por um período de um ano e meio a dois anos. Em seguida, “quando soube que podia ganhar alguma coisa”, procurou outro lugar para atuar. Passou então a ser empregado na alfaiataria dos Manfredi, na cidade de Nova Prata. Com o tempo, já sabedor do ofício, decidiu trabalhar por conta própria, e optou por Rio Branco, sabendo que em Paraí e em Nova Prata não valeria a pena competir, pois por lá “já havia bons alfaiates”. “Aqui no Rio Branco, para lá do hotel, tinha uma casa grande, era de uma viúva, que tinha filhas. Me informei lá e me deram uma ‘pecinha’, bem no cantinho, tinha duas ou três portas na frente. Coloquei a alfaiataria lá e tive um monte de serviço”.

Uma das filhas da viúva que residia na casa grande onde João instalou a sua própria alfaiataria se tornou a sua esposa, Antonietta Maria Acorsi Dall’Agnol (1935). Para ficar com Antonietta, João encerrou o noivado que tinha com outra moça, de Paraí. Hoje o casal está junto há 66 anos, e ainda recorda de como foram se conhecendo:

ANTONIETTA: A gente escrevia bilhetinhos, se mandava. Ele comia lá em casa, minha mãe fazia comidinha, cobrava só um pouquinho... JOÃO: Gostei da Antonietta porque ela era costureira de mão cheia. No fim, eu me apaixonei por ela.

Em 1955, com 20 anos de idade, Antonietta se formou em um curso de corte e costura ministrado em Nova Prata pelo Serviço Social da Indústria (SESI). Com o conhecimento, passou a trabalhar com o marido na alfaiataria:

JOÃO: Ela fazia roupa para mulheres, mas como eu era alfaiate, e tinha um monte de serviço, comecei a ensiná-la a fazer roupa para homem, e ela deixou de fazer para mulher, porque era mais vantagem trabalhar para mim. ANTONIETTA: Eu fazia bombachas, aqueles “favinhos”, aquelas bombachas com todas aquelas pregas.

Por alguns períodos, a alfaiataria teve outros empregados trabalhando. Atendia clientes da própria localidade, e vinham pessoas do centro da cidade para procurar o seu serviço. Trabalhou também com a Renner, de Porto Alegre, com fatiotas e outras roupas masculinas: “eu tirava a medida e depois eles terminavam de fazer a roupa e me mandavam”.

Embora hoje aposentado, com 91 anos de idade na data da entrevista, João ainda mantém em sua casa o ateliê da alfaiataria praticamente intacto, tal como funcionou no local que ele mesmo projetou, com bastante entrada de luz natural, e em sala anexa à sua residência: “fiz de acordo com a necessidade, com vidro, que dá para enxergar bem pra trabalhar”.



Diploma do curso de Corte e Costura realizado por Antonietta.



Antiga máquina de costura e retrato de casamento de João e Antonietta. Foto e reprodução a partir de fotografia do estúdio Perin: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



O casal demonstrando como trabalhavam na alfaiataria. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.

João do Pano e a esposa Antonietta.
Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Campestre – Santo Antão

Está situada na divisa de três municípios: Nova Prata, Nova Bassano (RS) e Nova Araçá (RS). Entre os moradores, há o predomínio de descendentes de imigrantes italianos, e existem famílias descendentes de luso-brasileiros e alemães que migraram para o local mais tardiamente.

Entre os primeiros moradores estão as famílias Crestani, Polesello, Berlatto, Andreolla, Fiori.

Na localidade havia muito mato, e a igreja era um capitel de madeira, visitado três ou quatro vezes ao ano pelo padre de Nova Prata, que se hospedava nas residências dos moradores.

A escola ficava na localidade denominada Cascais, e, entre os professores, figurou o senhor Lazzarotto e o professor Eloi Vieira. A escola chegou a funcionar como igreja.

O prédio para abrigar a igreja foi construído quando chegaram mais moradores na localidade, sendo que todos ajudaram na construção, assim como na edificação do salão comunitário.

Enquanto a igreja funcionou na escola, já existia a imagem do santo padroeiro, que foi adquirida pelos próprios moradores. As festas religiosas eram realizadas sob árvores, e as famílias, ao comprarem o churrasco, comiam-no em casa ou ao ar livre, às sombras dos galhos. Conforme o Livro Tombo nº 1 da Paróquia de Nova Prata, no mês de janeiro de 1928 o padre vigário José Sanson recebeu provisão para benzer a imagem de Santo Antão.

A primeira capela, a primeira escola e o cemitério foram construídos sobre terras de Vitório Baretta, no final dos anos 20. Os primeiros padres que atuaram na comunidade eram oriundos de Nova Bassano (RS) e Nova Araçá (RS).

Considerando uma informação contida em jornal publicado em 1988, a comunidade comemorava dois dias santos, além das festas comuns a todas as comunidades: dia 19 de janeiro, dia do padroeiro Santo Antão, e dia 16 de agosto, dia de São Roque.³ A nova capela foi construída e inaugurada em área doada pelo senhor Abramo Corso, em 1970.

Em tempos remotos, existiu na comunidade o engenho do senhor Fiorelo Fiori e a bodega do senhor Berlatto. As atividades do dia a dia

³ Informações retiradas do artigo "Capela Santo Antão-Campestre-Rio Branco", publicado no Jornal Folha da Serra, n. 93, em 26 de fevereiro de 1988.

exigiam que se levantassem cedo e cultivassem a terra, pois dela retiravam o sustento da família. Devido à distância e aos poucos recursos financeiros, as pessoas se locomoviam pouco até a sede do município.

Os casamentos ocorriam de manhã, e, quando do nascimento dos filhos, as parteiras eram Domingas Brusamarello e Helena Botin Tochetto.

Colaboraram com suas memórias, em entrevistas realizadas em 1998, os antigos moradores da Capela Santo Antônio: Balduino Alparide Goin (1920), Elisa Boff Goin (1925) e Luiza Bussolotto Polesello (1907).

Capitel de Santo Antônio. Foto: Marco Antonio Nedeff. Acervo: SMTCEL.



Imagem religiosa de Santo Antão no interior do capitel. Foto: Marco Antonio Nedeff. Acervo: SMTCEL.



Vinte e cinco anos depois, em 2023, os entrevistados foram Domingos Goin (1946) e Terezinha Boza Goin (1950), casal, que contaram suas histórias relacionadas aos conhecimentos populares, o trabalho na propriedade, a participação nas festas da capela, o lazer aos finais de semana e a receita de uma bolacha com açúcar, especialidade de Terezinha.

Falando sobre os cuidados com a saúde, Domingos destacou que antigamente o tratamento de diversos sintomas basicamente se dava com a utilização de chás naturais: “era a única coisa que nós tomava, porque remédio quase não existia, não se tomava”. Outra razão para buscar essa alternativa terapêutica era a distância geográfica da sede de Nova Prata e dos municípios vizinhos, em período que ainda não contavam com automóvel, o que dificultava o acesso a hospitais e farmácias.

Na propriedade rural, o casal plantou tomate e fumo, entre outras culturas. Segundo Domingos, o trabalho era “carpir, lavrar, plantar milho, tudo no braço. Fumo, nós tínhamos a estufa do fumo, e tomate. Uma vez, eu e meu cunhado plantamos 18 mil pés de tomate. Nós trabalhávamos até de noite”.

A cultura do fumo também exigia dedicação ao trabalho, que iniciava durante o dia e se estendia até a noite:

Colocamos uma estufa de fumo aqui no Brusamarello. Nós trabalhávamos de noite e de dia. A gente colhia as folhas e fazia aqueles montes, depois tinha que amarrar tudo em uma vara. Era uma estufa de nove metros de altura... ELIANA (entrevistadora): E quando ficava úmido? DOMINGOS: Tinha que estender para secar, nós ficávamos às vezes a noite inteira. ELIANA: Muito veneno no fumo? DOMINGOS: Sim, nós trabalhamos no meio do veneno, os tomates também, não sei como a gente colocava tanto veneno... Hoje em dia mudou, é menos veneno, é mais potente.

O casal se conheceu frequentando missas na capela da Linha 13, de Nova Araçá, município de onde Terezinha é natural. Casados, passaram a residir no Campestre, onde Domingos já morava com os pais. Juntos, continuaram a frequentar as missas na Linha 13, caminhando muitas vezes de pés descalços, para não sujar os calçados, como lembrou Terezinha: “a gente ia de pé no chão e levava o sapato, o chinelo, na mão. Depois, tinha um rio que passava meio ‘longinho’ da igreja, e nós lavava os pés e colocava o calçado”.

Santo Antão, padroeiro da comunidade do Campestre, é santo protetor dos animais. “Tem um porquinho à frente”, lembrou Terezinha, fazendo referência à imagem religiosa do santo, enquanto Domingos

mencionou que possuem na garagem de casa também uma representação de Santo Antão “com um cachorrinho”. Nas festas em homenagem ao padroeiro, o casal sempre teve envolvimento, contando detalhes sobre os pratos e as bebidas servidos e a dinâmica das celebrações, que vem se transformando:

DOMINGOS: Eu sempre fui churrasqueiro. Fabriqueiro, eu fiquei não sei quantas vezes... ELIANA (entrevistadora): Matavam o gado onde? DOMINGOS: Aqui, tinha um matadouro. E tinha um açude, uma pesqueira, a água se formava da chuva, e ia nascendo, era bonito de ver, sempre uma água limpa. Nós carneávamos ali, tinha que carnear duas, três vezes. Aqui é um lugar que vinha bastante gente, ainda hoje vem. Mas vai diminuindo, os *nonnos* se foram todos... TEREZINHA: Nós fazíamos os capeletti para a festa, juntava bastante mulher. ANTHONY (entrevistador): Ainda fazem o capeletti? TEREZINHA: Não, agora fazem massa, risoto, churrasco. ELIANA: Serviam vinho? DOMINGOS: Naquela época, o que não podia faltar era o vinho... Maria Santa! Nós chamávamos de barril de vinho. Pegava um barril, colocava a torneirinha, eles chegavam e diziam: “Me dá uma garrafa de vinho!”. Hoje em dia tu pega engarrafado, apesar de que não é muito bom, a gente compra, porque tem gente que ainda faz vinho. Nós tinha parreiral, eu e meu cunhado, fazíamos vinho, tudo com os pés, mas nós lavávamos os pés [risos].

Do lazer, Domingos recordou o jogo de bocha e destacou a sua participação como atleta amador no time de futebol da localidade, o Guarani de Campestre. “Jogávamos longe, íamos por tudo”, lembrou ele, que começou atuando como zagueiro e depois foi para a lateral esquerda. Com a pandemia de Covid-19, o time deu uma parada nas atividades.

Ponto alto da entrevista foi o momento em que Terezinha serviu a bolacha caseira preparada por ela mesma, resultado de receita que aprendeu com a mãe:

TEREZINHA: A minha mãe fazia... Na receita completa vai quatro ovos, duas xícaras de açúcar, duas de leite. Se tiver, uma colher de nata... Rala uma noz moscada, um pouquinho, metade do pacotinho de sal amoníaco, duas colheres de Royal... Bate bem os ingredientes e depois vai colocando a farinha, um pouquinho por vez, até que fique bom, não muito duro... Colocamos na máquina... Depois, eu coloco as bolachas num prato de açúcar. Para assar, é no forno elétrico.



Domingos e Terezinha Goin
(exibindo suas bolachas caseiras).
Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Fazenda do Herval – Santa Líbera

Está situada entre as comunidade de Campestre, Eucaliptos, Terra Gorda, Linha Garibaldi e Ponte do Prata. Dista 10 km do distrito de Rio Branco e 18 km da sede do município de Nova Prata. A comunidade é banhada a leste pelo rio Herval (afluente do rio da Prata), que dá o nome à localidade. Está servida por uma estrada que liga à comunidade de Campestre. Seu relevo é de colinas e morros.

A atividade agrícola é praticada em pequenas propriedades, sendo que alguns moradores possuem aviários.

Os primeiros moradores da comunidade foram Adolfo Fiori, Tertuliano Mendes e Fernando Lenzi. Posteriormente chegaram as famílias de João Espadotto, José Bioto, Pedro Bussolotto, Nei Andreola, José Testa e Pedro Berlatto.

As terras pertenciam inicialmente ao senhor Maneco Vieira, depois a Placidina de Araújo e Francisco Osório Bento, que passaram para seus enteados, que pertencem às famílias Mendes, Tertuliano e Florentino,

e posteriormente foram adquiridas pelas famílias de João e Adolfo Fiori.

No início da ocupação da região funcionaram duas serrarias, cujos proprietários foram: de uma, João Fiori, Adolfo Fiori e Tertuliano Mendes; de outra, Pedro Berlatto, que também possuía um alambique, para produção de aguardente e graspa. Os primeiros moradores trabalhavam na lavoura e na derrubada de araucárias para abastecer as serrarias.

Na localidade funcionava uma escola, inaugurada em 9 de agosto de 1981. A primeira funcionou na igreja, a segunda em uma casa de madeira. O doador do terreno para a escola foi o senhor Adolfo Fiori, e a primeira professora foi Iria Busolotto. A primeira denominação da escola foi Marechal Deodoro da Fonseca, e em 1971 passou a ser denominada de Escola Ancyla Lenzi da Silva.

Conforme informações constantes no Livro Tombo nº 1 da Paróquia de Nova Prata, no ano de 1935, foi adquirida uma pequena imagem de Santa Líbera. A primeira igreja foi construída no ano de 1936, pelos moradores Tertuliano Mendes, Fernando Lenzi e Adolfo Fiori, este que foi o doador do terreno. Era uma construção pequena, de madeira, coberta de tabuinhas (*scândole*), e foi construída pelo carpinteiro João Spadotto. Nessa igreja foi colocada a imagem de Santa Líbera, escolhida por Ana Fiori e por sugestão do padre Luiz Mascarello. Santa Líbera é a protetora das mulheres e das crianças, e na localidade existia um significativo número de crianças, sendo maior do que o de adultos.

Mais ou menos no ano de 1945, foi construída uma igreja maior, também em madeira, pelo mesmo carpinteiro. No novo templo religioso começaram a ser celebradas missas, pois na capela anterior realizavam-se apenas rezas de terços. Em 6 de janeiro de 1951 foi bento solenemente o novo sino da Capela Santa Líbera, de acordo com informações contidas no Livro Tombo nº 2 da Paróquia. Da visita pastoral realizada em 1959 ficou registrado que a capela era de madeira, de tamanho regular, com barracão e cemitério, 13 sócios e 3 não sócios.

O primeiro salão comunitário era de madeira, sem assoalho e coberto com *scândole*, construído por volta de 1937. Nele, os homens da comunidade passaram a se reunir para jogar cartas e, na área externa adjacente, no gramado, bocha.

A atual igreja foi construída em 1967, pelos sócios da comunidade, com os recursos arrecadados nas festas religiosas promovidas. Foi construtor o pedreiro Lauro Rodrigues, sendo uma construção em alvenaria. Em seu interior existem as imagens de Santa Líbera, a padroeira da comunidade, de Nossa Senhora das Graças, de São Pelegrino, de São Paulo, de São Valentin, de Santo Antônio e de São Roque. No ano de 1958 foi construído um salão maior, de madeira, e em 1985 foi edificado o atual salão, sendo que a cancha de bocha foi construída no ano de 1994.⁴

Na comunidade eram realizadas duas festas religiosas, uma em honra à padroeira e outra em homenagem a Nossa Senhora das Graças e São Pelegrino.

Três mulheres foram as informantes sobre a comunidade da Capela Santa Líbera na pesquisa empreendida no ano de 2023: Edília Lourdes Berlatto (1957), Lorita Berlatto (1965) e Nádia Polesello Berlatto (1976). As festas da capela, realizadas antigamente, foram lembradas especialmente por Edília e Lorita, alternando-se nas falas, trazendo diversos detalhes sobre os pratos servidos e os modos de preparo, que envolviam toda a comunidade:

LORITA: Tinham 250 pessoas que vinham, tu nem sabia de onde. EDÍLIA: Enchia o salãozinho, com mais de 300 pessoas. A gente fazia sopa de capeletti, e eles adoravam. [...] Se reunia duas noites antes da festa, a comunidade inteira, os homens tocavam o “bigolaro” [máquina manual de fazer massa] e as mulheres, gurias, crianças, quem conseguia, cortavam a massa com a carretilha, dobravam e faziam [o capeletti]. LORITA: No dia seguinte, quando secava, a gente colocava em saquinhos e colocava para congelar. EDÍLIA: Até de noite, quando eles estavam bem sequinhos, colocava em saquinhos e ia para o congelador. [...] As *nonnas* faziam num sábado de tarde. Eu lembro da minha mãe e da minha *nonna*, Maria Busolotto, que foi a primeira cozinheira aqui... Tinha um salãozinho velho, e elas faziam uma panelada de sopa, para o padre e os mais chegados, porque eram poucas pessoas que vinham. Tinha bucho, mondongo... LORITA: Tinha um forno de barro, a lenha, lá na capela. Nós fazíamos pão, bolacha, biscoitos, bacias de sagu, para de tarde vender o sagu e as xicrinhas de café. Mas isso era para quem tinha dinheiro, porque nem todo mundo comprava sagu. Era assim. EDÍLIA: A sopa de capeletti, a gente aprendeu o tempero delas [mães e avós], o tempero mais antigo que elas faziam com os miúdos das galinhas, porque não tinha esse caldo de galinha em pó, essas coisas. Era tudo tempero caseiro, tempero de horta. Elas pegavam os miúdos das galinhas, tempero de horta e fritavam, depois colocavam o caldo das galinhas na panela, ficava aquele gosto bom, gostoso, e fazia a sopa. LORITA: E era com banha, porque azeite não se tinha... Se tinha, era na cidade, porque aqui não vinha, era banha mesmo. EDÍLIA: E o mondongo era preparado assim: com bastante tempero, manteiga caseira.

⁴ Trabalho “Resgate à Cultura”, realizado pela professora Salete Maria Goin Bavaresco no ano de 1997.

Era preparado lá, e depois servido nas mesas. E que mondongo que a gente preparava com as avós antigas!

Outro prato tradicional, o churrasco, ficava sob responsabilidade dos homens:

EDÍLIA: Era o tempo ainda que eles carneavam o gado na capela. Tinham os homens churrasqueiros, que preparavam e faziam o churrasco, com lenha. Cada família levava quatro, cinco espetos. LORITA: O espeto era achado lá no mato. Na quarta-feira, lavava o salão. Eles diziam que tinham ofertas, levavam ovos, 2 kg de açúcar, 5 kg de farinha, galinha para a sopa. Depois as festeiras olhavam o que faltava, compravam e faziam a festa.



Fotografia datada de 20 de junho de 1970. Acervo da família Berlatto.

Nas últimas edições da festa, algumas mudanças: o capeletti já não estava mais sendo feito na própria capela, sendo comprado no comércio de Eraldo da Silva, no Rio Branco. A pausa forçada devido à pandemia e a diminuição de moradores na localidade afetaram a celebração, antes comemorada próximo do dia 21 de abril, data de Santa Líbera:

NADIA: Com essa pandemia, parou tudo... Este ano, como tem pouca gente, a gente não fez como fazia. Cada pessoa da comunidade convidava seus familiares, em torno de umas 150 pessoas... Foi feito um almoço, uma missa,

uma confraternização. Porque não tem muita gente para trabalhar, a gente tem que buscar de fora, e às vezes fica difícil, e muitos não gostam.

Sobre essa mesma transformação no número de moradores, Nádia observou que, na região, ainda “tem bastante casa, mas a maioria delas é sítios, o pessoal vem no final de semana”. Muitas outras famílias, que ainda residem, são formadas por casais de idosos, e algumas apenas pelas mulheres, já viúvas. Crianças também são poucas. Lorita, por sua vez, acredita que ainda tem uma geração que dará continuidade: “eu acho que, depois da nossa, tem uma mais nova. Tem alguns que estão construindo casas, estufa de moranguinho... Então tu vê que a ideia desses é ficar”.

Quanto aos benefícios que enxergam na vida no interior, as três mulheres foram unânimes na resposta, destacando aspectos relacionados ao contato com a natureza, o cuidado dos animais, as tarefas feitas com outro ritmo:

LORITA: Eu não me vejo morando na cidade. A gente enfrenta barro, chuva, mas é tão bom. A gente come fruta lá no pé, vai carpir ali nas flores, é tão bom. Não desprezando a cidade, mas eu prefiro a colônia. EDÍLIA: Faz um ano e meio, dois anos, que tenho ido pouco na roça, estou mais dentro de casa. Vou na ordenha quando precisa. Eu gosto de tirar leite, ontem de noite eu fui, hoje de noite, se der, irei também. Deixo organizado o café da manhã, já encaminho o almoço, e assim vai... NÁDIA: Eu também prefiro aqui, a gente não tem aquele compromisso de horário, mas nunca tem folga, nem sábado, domingo ou feriado. Mas é bom, tem mais liberdade.

Edília, Lorita e Nádia. Fotos: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Propriedade da família Berlatto. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Criação de
animais. Foto:
Anthony Tessari/
IMHC/UCS.





Produtos colhidos.
Foto: Anthony
Tessari/IMHC/
UCS.



Terra Gorda – Nossa Senhora do Rosário

Entrevistados em 1999, o casal Vitório e Maria Todeschini Frigo morava na localidade há 47 anos, tendo adquirido as terras de Ângelo Botim. Eram também moradores da localidade: Reinaldo Bufatto, Aurélio de Conto, Reinaldo Belatto, Amantino de Conto, Nestorino de Conto, Luiz Nalin, Benvenuto Mattiollo, Arquile Giombeli. Os primeiros moradores da localidade foram membros das famílias Bufatto e de Conto.

A primeira igrejinha era de madeira e de tamanho reduzido, localizava onde está edificada a atual capela. Na primeira igreja, durante um encontro de oração, o chão se rompeu, então resolveram construir uma nova.

Os santos homenageados pela comunidade são Nossa Senhora do Rosário (padroeira), São Pedro e Nossa Senhora de Lourdes, sendo a última transferida de uma localidade próxima, que possuía apenas três famílias e pertencia a Nova Bassano. A imagem de Nossa Senhora do Rosário foi doação do padre Adolfo Luiz Fedrizzi, que visitava a comunidade a cada 40 dias, em média.

Os escritos no Livro Tombo nº 1 da Paróquia de Nova Prata dão conta de que a benção e a inauguração da capela foram marcadas para 8 de outubro de 1950, mas, devido à chuva, a inauguração foi transferida. Relata ainda que a criação da capela se deveu ao desejo e à insistência dos moradores de terem ali fundado um templo religioso.

No Livro Tombo nº 2 da Paróquia ficou registrada a visita pastoral de 1959, em que a capela era de madeira e pequena, com um regular salão de madeira, cemitério, 9 sócios e 31 alunos.

Entre os costumes da comunidades, registrados há 25 anos, estavam o terço rezado aos domingos, os jogos de bocha, os jogos de baralho, os filós e o brodo de galinha feito para comemorar aniversários.

Devido à distância até Nova Prata, quando necessitavam de gêneros alimentícios, como café, sal e açúcar, costumavam comprar no Distrito de Rio Branco. Quando dependiam de assistência médica, buscavam-na em Nova Bassano. Para se deslocarem até o centro de Nova Prata, saíam de manhã cedo e retornavam apenas à tardinha.

Na comunidade existia a escola, um salão pequeno e a cancha de bocha. A professora local era a senhora Ancila Lenzi. Hoje a escola

encontra-se fechada. Em 1999 eram realizadas três festas religiosas anualmente.

Em 2023, afetado pela diminuição de famílias residentes na comunidade e pela pandemia de Covid-19, o número de festividades religiosas na localidade diminuiu, concentrando-se atualmente na celebração da festa em honra à padroeira Nossa Senhora do Rosário, comemorada no mês de outubro. O casal de moradores atuais Lídio de Conto (1955) e Analice Crestani de Conto (1958), juntos há quase 40 anos, contou sobre como as festas ocorriam, no passado:

LÍDIO: Eram simples. Eram famílias grandes, tinha nove sócios e, em média, nove filhos por família. Nós erámos em treze [irmãos], e a família que menos tinha era sete [filhos]. Eles compravam o churrasco e festejavam, tinha missa. Arrumava o salão, as mesas, mas não tinha quase ninguém que comia nas mesas. ANALICE: Tinha mondongo (bucho) de manhã cedo. As mulheres que faziam. ELIANA (entrevistadora): O gado era daqui? LÍDIO: Sim, eles compravam, engordavam em casa. Não é como hoje, que compra a carne já pronta, no açougue.

O costume de preparar o mondongo não é mais realizado para o caso da festa de Nossa Senhora do Rosário, mas a receita é ainda praticada em festas de comunidades vizinhas, das quais o casal participa:

LÍDIO: Em junho vai ter a festa de Santo Antônio, em Rio Branco. Todas as terças-feiras vem o Santo Antônio, do Rio Branco, e se reúnem as comunidades, é muito bonito. Terça-feira fomos em Santa Líbera, um monte de gente. Agora eu vi que, em Rio Branco, também vão fazer mondongo de manhã.

A receita do mondongo foi aprendida por Analice com a sua mãe (já falecida), Maria Pelli Crestani. Cada família, ou cozinheira, tem o seu próprio modo de preparar. Para o caso de Analice, que até hoje a faz “de cabeça”, a receita foi explicada em detalhes:

ANALICE: Quando carneiam, muita gente costuma deixar ele um pouco em um saco plástico, para ficar mais mole, e sair aquela parte preta, mas nós não deixamos muito, porque pega um pouco de cheiro de esterco. Aqui em casa nós abrimos, jogamos fora o esterco, colocamos em um saco plástico e fica ali umas horinhas. Depois a gente esquenta a água, eu coloco umas colheres de sal amoníaco, coloca água fria e o bucho, e vai mexendo sempre, não deixa parado. Quando tu testa e sai aquela partezinha preta, tu tira, coloca na mesa e, com a colher, tira tudo. Fica limpo, branco. Depois, tem que ir em um tanque, ou uma mesa, e tirar toda a parte debaixo, que tem sebo, uma telinha fina, aquela é sujeira, tem que deixar ele limpo. Para cozinhar eu lavo bem, coloco em uma bacia com água e limão. Depois a gente pega os ganchos, pendura, seca bem durante a noite e de manhã coloca nos saquinhos e guarda no freezer. Tem que cozinhar, tirar as beiradinhas ao redor, porque às vezes

cria sujeirinha. [...] ANTHONY (entrevistador): E usa temperos? ANALICE: Sim, depois, quando a gente prepara. Descongela, lava e corta todas as fatias bem fininhas, da largura aproximada de um dedo. Eu coloco 1 kg de cebola, ou mais, para um bucho, pico bem a cebola e o alho. O que vai de verde, a gente faz um saquinho de toalha branca, e coloca dentro todos os temperos verdes. Manjerona, salsa, osmarin, um pedaço de canela, cravos... Amarra bem, e coloca no bucho, que vai fervendo. A gente coloca a banha, a cebola, e frita bem. Depois coloca o bucho e o saquinho com os temperos. ANTHONY: E fica quanto tempo cozinhando? ANALICE: A gente tem o costume de guardar uns ossos das pernas das vacas, para fazer um brodo, e eu vou emendando até que cubra bem o bucho. Vai cozinhando, e fica um dia fervendo. Vai também massa de tomate, caldo Knorr [caldo em pó], manteiga, vai um monte de coisa pra ficar bom. É um dia inteiro para ficar pronto! Com queijo ralado e pão fresco, é a coisa "mais boa"!

"Boa" também é a terra da localidade, que até hoje sustenta a família de Conto, entre outras ainda ali residentes. Segundo Lídio, conforme o que ouvia de sua mãe, o nome da comunidade deve-se justamente a essa qualidade do terreno para o plantio: "LÍDIO: Eu sempre perguntava para a mãe: 'Por que Terra Gorda?'. Porque essa era uma terra que produzia bem. Por vários anos, a gente foi plantando sem colocar adubo, então o pessoal começou a chamar de 'terra boa', 'terra gorda'. 'Terra Gorda' quer dizer 'terra boa'".

Paisagem na localidade de Terra Gorda. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



A mãe de Lídio, Angelina Ferronato de Conto, chegou à comunidade na década de 1940, e ali “começaram em oito famílias”. O pai de Lídio faleceu jovem, com 48 anos de idade, então foi a sua mãe quem lhe ensinou a maior parte do trabalho na agricultura. Plantavam milho e trigo, e tinham “umas vaquinhas de leite e porcos”. O que as vacas produziam de leite era para o consumo próprio, e com o que sobrava se “fazia queijo e vendia na cidade”. O pessoal da cidade também se deslocava até a localidade para comprar queijo, galinhas e ovos. Com o tempo, especialmente alguns anos após Lídio e Analice terem se casado e tido os primeiros filhos, o trabalho mudou, sendo introduzida a mecanização para as atividades na propriedade:

ANALICE: Tinha as crianças pequenas, ele não tinha trator, era com bois, nós sofria muito nos primeiros anos. Eu plantei bastante milho à mão, puxava o boi, carpia. Tem um pedaço de roça que nós carpíamos, não dava para lavar... Nós planejávamos para o futuro. Trabalhava e dizia: “Ano que vem vamos guardar para fazer isso, para comprar aquilo”. LÍDIO: A gente trabalhava e via que as coisas iam mudando, e ia planejando.



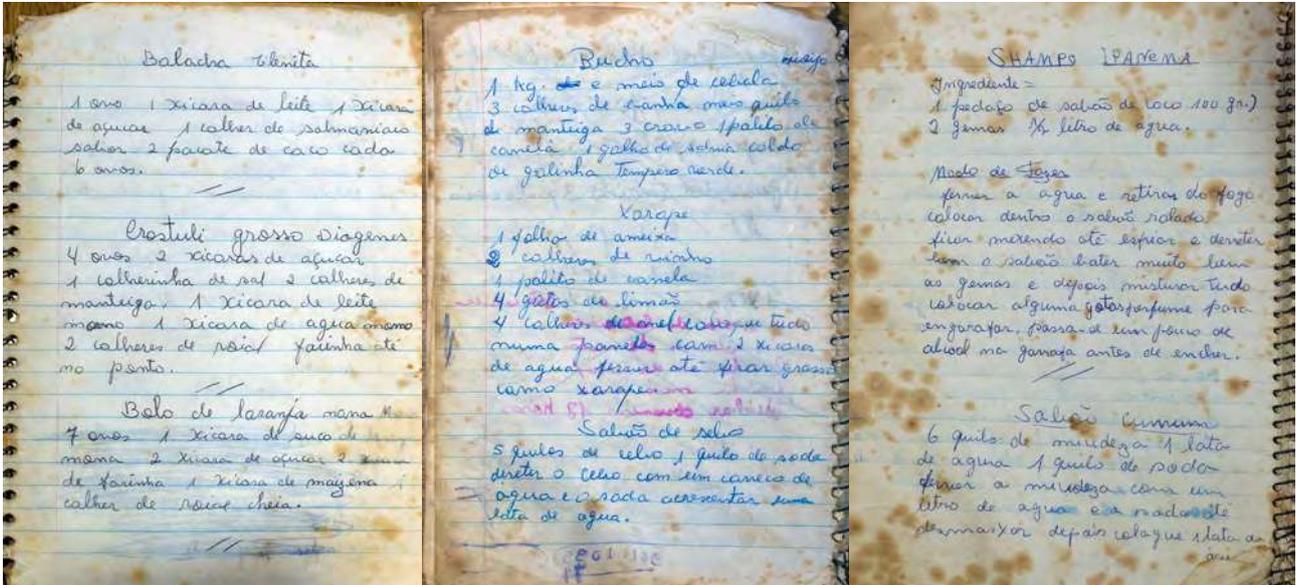
Mecanização na propriedade hoje é utilizada na ordenha. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.

Hoje com quatro netos, o casal transmite os conhecimentos para a nova geração da família. Exemplificando com a neta de 7 anos de idade, Lídio mencionou: “a gente sempre ensinou, conversou sobre o que a gente passou, o que a gente sofreu. Eu conto muita história para ela, e ela me pede para contar”.

Lídio e Analice de Conto. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Cadernos de receitas de Analice: bolacha, grôstoli, bolo de laranja, bucho, doce de leite (mumu) da nonna, xarope, sabão de sebo e banha, xampu.



Sabão de banha

3 kg. de banha rança 1 kg de soda
1 kg. de farinha de trigo 12
kg. de agua mistura-se tudo e
misture com as mãos a soda por
ultimo.

Sabão

6 litros de agua morna meio
quilo de soda meio quilo de
farinha de milho 2 quilos de
banha ou sebo misturar a soda
em 3 litros de agua mais 3 litros
com a farinha de milho depois
misture agua com a soda agua
com farinha numa travessa afunde
a banha mexendo 45 minutos
coloque numa caixa.

Colocar ingredientes todos
numa bacia acrescentar
o leite mexer levemente
colocar numa forma untada
cobrir com melho, queijos
em fatias, oregano, tomate
como quiser etc

Mumu de leite (nonna)

5 litros de leite
1 quilo de açúcar

Bater o leite e o açúcar
e o açúcar mexer bem deixar
fervor com calma, quando
começar a engrossar mexer
de fora pronto, para saber
quando está pronto colocar
uma gota num copo de
agua e que a agua fique
limpa.

Linha Garibaldi – São Luiz

Sua capela é de madeira e beleza singular. Inicialmente as terras da localidade pertenciam ao casal Silvério Antônio de Araújo e Placidina Vieira de Araújo. Após a morte de Silvério, a viúva Placidina e os herdeiros passaram a vender áreas de terras para famílias, cujos descendentes ainda hoje moram na localidade.

Considerando o levantamento realizado em 1999, o casal Pedro e Ester Giombelli eram moradores que haviam chegado na localidade há quase 60 anos. Sua transferência para a comunidade foi devido ao fato de Ester ser professora. Os moradores do local eram João Cunico, Martin de Conto, Santo Perin, José Perin, Adolfo Niquetti, Marcos, José e João Poleselo, Gerônimo Cunico, Primo Luvison, José Tochetto, Pedro Ferronato, Antônio Gotardo, Ilário Fedatto, José Busolotto e Arlindo Pasolin.

Ester lecionava na escola que se localizava ao lado de sua casa. Era uma construção pequena, de madeira, de tamanho 8x6 m, com apenas uma sala de aula e dois banheiros. Ao visitá-los, é possível visualizar ruínas da escola, que se chamava Escola Prudente de Moraes e atualmente está fechada.

Os filhos do casal nasceram em casa, com o auxílio da parteira Helena Tochetto. Quando eram pequenos, Ester levava-os para a sala de aula. No final do ano letivo, realizavam-se os exames, sendo que o esposo da professora Ester, Pedro, organizava um churrasco para o almoço das supervisoras escolares. Além da atividade escolar, trabalhavam na agricultura, e os cereais eram levados para serem moídos em Araçá, Paraí e Prata.

Conforme o Livro Tombo nº 1 da Paróquia de Nova Prata, no mês de janeiro de 1928 o padre Vigário José Sanson recebeu provisão para benzer o sino para a capela de São Luiz. A primeira capela também era de madeira e localizava-se no mesmo lugar que a atual. Foi construída pelos carpinteiros Butini, Fedato e Piete Marin. Em 11 de outubro de 1944 comungaram pela primeira vez 37 crianças na Capela de São Luiz.

A nova capela foi inaugurada no ano de 1940 e construída no mesmo local que a anterior, em terras doadas pelo senhor José Perin, e teve como construtor o senhor Caetano Polesello.

O salão de festas, localizado anteriormente ao lado da igreja, foi construído em terras doadas pelo senhor Antônio Lovison. Da visita

pastoral de 1959 ficou registrado que a capela era de madeira, tendo ao lado um barracão de madeira, 21 sócios e 65 alunos na escola.

A capela guarda as imagens de São Luiz, Nossa Senhora do Bom Conselho, São Francisco e Santa Lúcia. Em 1999 eram realizadas três festas anualmente: São Luiz; Santa Lúcia e São Francisco; e Nossa Senhora do Bom Conselho.

Há 25 anos, preservavam o costume de se reunirem aos domingos para rezar o terço e cantar. Após, os homens se encontravam no salão da comunidade para jogar bocha e cartas e cantar em dialeto e em português.

Pela inexistência de pedreiras na região, as principais atividades econômicas estão relacionadas à agricultura, sendo cultivados, sobretudo, o milho e o tomate. Esses produtos, assim como o repolho, também são comercializados. As propriedades se constituem de áreas pequenas e trabalhadas pelos próprios membros das famílias proprietárias.

Capela de São Luiz. Foto: Marco Antonio Nedeff. Acervo: SMTCEL.



Imagens religiosas no interior da capela. Foto: Marco Antonio Nedeff. Acervo: SMTCEL.





Pintura no interior da capela. Foto: Marco Antonio Nedeff. Acervo: SMTCEL.

Em 2023, participaram como entrevistados da pesquisa o casal Argemiro Dall’Agnol (1934) e Giuventina Boito Dall’Agnol (1936), casados há 60 anos. Argemiro é natural da comunidade de São Belin, enquanto Giuventina, da Linha 11, Nova Bassano. Mudaram-se para São Miguel poucos anos após se casarem. Trouxeram junto “um filhinho” e passaram a residir em “um casarão todo velho, mas um lugar que a gente gostava”, contou Argemiro. Além de plantar milho e trigo, o principal sustento da família vinha da criação de suínos, produto então muito rentável e capaz de garantir crédito em agências bancárias às famílias da localidade. Segundo Argemiro, “uma vez não tinha banheiro, não tinha nada, e sempre dentro de chiqueiro, não se ficava perfumado... Se entrasse no banco cheirando a porco, tinha crédito. [...] Naquela época, o que dava dinheiro era [criar e vender] porco”.

Giuventina também auxiliava no trabalho de casa, lembrando de outras atividades realizadas para a subsistência e o consumo próprio: “tinha vaca de leite, fazia queijo para a família. Nós sofremos bastante, muito trabalho, e com filho pequeno, a casa velha... Nós trabalhamos que nem loucos”. Lembrando dos filhos pequenos, Argemiro complementou a fala da esposa, mencionando que as crianças, desde pequenas, os acompanhavam, restando pouco tempo para brincar: “não se tinha muito tempo ‘que nem’ agora. Era trabalhar... Se levava eles na roça, a gurizada chorava... Levava a carroça com brinquedos em cima, e deixava [os brinquedos] em cima da carroça”.

Perguntados sobre a festa da capela, o casal mencionou sempre ter participado e contou como o preparo ocorria, no passado:

ARGEMIRO: Trabalhava para a festa. Se arrecadava, para gastar menos. GIUVENTINA: Fazer capeletti, fazer sopa. ANTHONY (entrevistador): Quantos dias para preparar a festa? ARGEMIRO: No sábado... GIUVENTINA: Metade da semana, para fazer o capeletti. ANTHONY: Como era feito o recheio do capeletti? GIUVENTINA: Carne moída, queijo, tempero... ANTHONY: E para fazer a sopa? GIUVENTINA: Galinha caipira. ARGEMIRO: Se arrecadava as galinhas para fazer. ANTHONY: Matavam as galinhas, depenavam, faziam tudo aqui? GIUVENTINA: Tudo, nós trabalhamos bastante. ANTHONY: O senhor fazia o churrasco? ARGEMIRO: Ajudava, matava a vaca, preparava a carne, tudo.

Em razão da pandemia de Covid-19, a comunidade diminuiu a quantidade de festas realizadas. Segundo a nora do casal, Marizete Zili Dall’Agnol (1969), que acompanhou a entrevista, realiza-se apenas uma celebração festiva, no Dia de Ramos: “É sempre no Dia de Ramos, 21 de junho. Uma vez tinha São Luiz, só que depois da pandemia não foi mais feita. Agora é só a de Dia de Ramos, eles

estão fazendo as duas juntas. Hoje em dia as pessoas não vão mais à capela como antigamente”.

A mudança nos costumes também tem a ver com a diminuição no número de moradores na localidade. Conforme Argemiro, a comunidade chegou a ter cerca de 60 famílias residindo, e hoje em dia tem por volta de um terço dessa quantidade: “21, 22 famílias”.

Estando próximos de completarem 90 anos de idade, Argemiro e Giuventina ainda mantêm atividades de cuidado da casa e da propriedade. Argemiro contou que cuida “dos terneiros, das galinhas, racha lenha”, e a esposa ajuda “dentro de casa, a lavar a roupa”. Para a distração e o lazer, o casal mantém hábitos que realizam há muito tempo: Argemiro joga cartas, mas hoje vai à capela vizinha, na Linha 11, para se encontrar com os amigos e jogar o quatrilha (jogo de cartas praticado com baralho espanhol); e Giuventina aproveita os finais de semana para visitar parentes. A nora Marizete lembrou que alguns homens ainda praticam o jogo de bocha na comunidade, na cancha que fica junto ao salão.

Argemiro e Giuventina Dall’Agnol. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Linha Décima – São Brás

A primeira capela localizava-se nas terras pertencentes ao senhor Inocente de Conto e ficava no início da propriedade. Como não se situava no centro da comunidade, dificultando o acesso de alguns, resolveram transferi-la para o local onde está atualmente.

A terra para a construção da nova igreja foi doada pela família Zanquet. O santo padroeiro é São Brás, que, assim como a imagem de Nossa Senhora de Caravaggio e o sino, foram doação de Inocente de Conto.

Conforme o Livro Tombo nº 2 da Paróquia de Nova Prata, ficou registrado na visita pastoral de 1959 que a capela era de madeira e grande, com salão, cemitério e nove sócios.

A primeira família a residir na localidade foi a de João Zanchetti, sucedida de outras: Aurélio de Conto, João Dalmolin, Paulo Comunello, José Pazin, José Comunello, Antônio Comunello, Angelin Bau, Antonio Zanquet, Luiz Zanquet, Angelin Antonioli, Francisco de Conto, Angelo Matiello e José Garbozza.

Alguns depoimentos sobre a localidade foram colhidos em 1999, contribuindo com suas lembranças: Cila Antonioli de Conto (1915), Elide de Conto Zanchet (1929) e Carlos Comunello (1930). Os entrevistados falaram sobre a infância, a escola, o trabalho na agricultura, a religiosidade e o lazer.

A primeira escola da comunidade funcionou em terras hoje pertencentes à família de Elide de Conto Zanquet, depois em um prédio na divisa entre os municípios de Nova Prata e Nova Bassano (RS). Com a emancipação do segundo município, as aulas passaram a ser ministradas no salão da comunidade, e depois foi construído o prédio escolar. A primeira professora foi Filéia, que era natural de Vila Flores (RS) e hospedava-se na residência do senhor Comunello. Foram também professores locais: Flora Niqueti, Luiz Guadagnin, Angelo Antonioli.

A agricultura era a principal atividade econômica desenvolvida, cultivando-se produtos necessários à sobrevivência, os quais, quando ocorriam excedentes, eram comercializados. Nos trabalhos na lavoura, os filhos, ainda bebês, eram levados junto e colocados sob um colchãozinho feito com palhas de milho, sobre o qual colocavam um pano e o protegiam sob as árvores ou sob um guarda-chuvas.

Entre outras lembranças registradas há 25 anos estavam o respeito maior pelos mais idosos, os encontros para rezar o terço na capela, as conversas e as visitas entre as famílias.

Em 2023 estava responsável pela chave da capela e do salão comunitário o casal Darlei Comunello (1961) e Maria Cristina Zilli Comunello (1969). Darlei, natural da comunidade, contou que, atualmente, treze famílias fazem parte da sociedade e que há um rodízio entre estas para o cuidado das estruturas. Mencionou que a capela foi reconstruída no local onde hoje se encontra, o que ocorreu há cerca de quinze anos e cujo trabalho realizado pode ser visualizado nas fotografias expostas em um quadro no interior do salão comunitário.

Capela de São Brás e salão comunitário. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Interior da capela. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Detalhe da porta da capela. Foto:
Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Do passado, o entrevistado recordou as horas de lazer e as festas que ocorriam, com jogos que divertiam a todos:

Eles jogavam bocha de noite e acendiam os isqueiros a gasolina e os faróis de carros [para iluminar]... Era divertido! Eles faziam uma festa que era a coisa mais linda, jogavam bocha na grama.. Nas festas tinha joguinho de espingarda de pressão, com aquelas latinhas. Do tempo que eu fui criança, eu lembro, depois que eu passei dos 18 anos de idade, parou. ELIANA (entrevistadora): O senhor lembra do que eram as latinhas? DARLEI: Latas de azeite, e a bola era feita com uma meia de náilon. ELIANA: E tinha prêmios? DARLEI: Sim, tu tinha direito a atirar três bolinhas por vez, e a cada três bolinhas tu pagava um valor X; quando chegava a 50 tiros, quem tinha mais pontos ganhava. ELIANA: O que era o prêmio? DARLEI: A maioria era litros, bebidas.



Quadro com fotografias no interior do salão registra a vida em comunidade: reconstrução da capela, celebrações religiosas e lazer, com o jogo da bocha, ainda praticado na localidade. Acervo da Sociedade da Capela de São Brás.

Além da bocha, também jogavam futebol, com disputas que envolviam times de outras comunidades. Sobre as festas, atualmente se realiza uma em homenagem a São Brás, comemorado oficialmente

em 3 de fevereiro (com a festa podendo ocorrer em data próxima, a depender do calendário). O cardápio da última festa, realizada em 2023, conforme Maria Cristina, foi churrasco, com salsichão, galetto, carne de porco, e massa, de acompanhamento. Os pratos foram servidos na forma de buffet, uma mudança com relação a como a festa ocorria no passado, também quando se comemoravam outras duas datas festivas:

MARIA CRISTINA: Uma vez servia na mesa, fazia sopa. Tinha três festas no ano... A gente comemorava São Brás, Nossa Senhora de Caravaggio e São Roque. Agora os padres decidiram comemorar só o santo padroeiro. Nos outros dias a gente faz um jantar-dançante. No próximo dia 6 de maio nós teremos um jantar-dançante.

Demais lembranças trazidas pelo casal referiram-se ao trabalho na propriedade, desde o início das atividades, que começavam ainda quando crianças, com "8 anos de idade", conforme registrou Darlei, até as mudanças trazidas com a mecanização, em especial a ordenhadeira para as vacas de leite. A família também produz atualmente uvas, sendo uma parte comercializada na própria propriedade. Segundo Darlei, o plantio iniciou há poucos anos, substituindo a plantação de tomates, antes existente. Ainda para o entrevistado, a escolha em cuidar das videiras está relacionada às lembranças afetivas da infância:

Eu sempre fui apaixonado por uva, e cuidava do parreiral desde criança. O pai tinha, e devagarinho fomos fazendo a planagem, depois começou a adubação e fomos, devagar... Meu pai tinha a uva Francês Branca e a Francês Preta, e tinha aquela brasileira, que chamavam de Isabel, a Isabel antiga, e faziam vinho com aquela.

Cultivando qualidades de uva de mesa e para vinho, Darlei também produz a bebida, a partir do conhecimento que recebeu do pai, de conhecidos e que desenvolveu pela própria experiência: "aprendi com o meu pai e com a experiência dos outros. Tu pergunta para os outros como funciona e tu guarda. E fazendo tu também aprende".

Antes da uva, o tomate e o repolho predominaram na propriedade da família, sendo a verdura ainda cultivada:

MARIA CRISTINA: Desde que eu me casei, sempre lidamos com repolho e tomate, 33 anos já. DARLEI: Se fizemos alguma coisa, foi graças à verdura. Nós temos isso aqui, trator, carro, por causa da verdura.

Hoje recebem o auxílio do filho no trabalho, que optou por residir na localidade. Entre as atividades realizadas está a ordenha

das vacas, feita duas vezes ao dia, de manhã e de tarde: “o maior problema é que não tem sábado, domingo, feriado... Se faleceu teu pai, teu irmão, tem que tirar o leite”, registrou Darlei.

Maria Cristina Zilli Comunello e o filho, em dia de trabalho. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Darlei Comunello junto ao parreiral que cultiva em sua propriedade. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.



Fazenda da Pratinha – Capela Santa Catarina

Em 1998, foram entrevistados Olívio Aiolfi, Antônio Stormowski (1914) e Paulo Lenzi (1924), que contaram histórias da comunidade.

Entre os primeiros moradores da capela estão a família Comin e as de Atílio Festa, Antônio Puti, Ermílio Romanzini, Vitório Zalamena, Mansueto Bona, Ricardo Vendramin, Pedro Moretto, Fiorindo Moretto, Amantino Vuelma, José Vuelma, João Dalla Palma, Ernesto Dalla Palma, Elias Pagnocelli, Leonildo Pagnocelli e André Carbonera.

Em 1941 o senhor Antônio Stormowski adquiriu um pedaço de terra na Capela Santa Catarina que seria em breve inaugurada. A escolha de Santa Catarina como padroeira deve-se ao fato de ela ser a protetora das rodas, e, na localidade, as serrarias transportavam a madeira sobre carretas e carroças. Naquela época havia cerca de 20 famílias residindo na área; no final dos anos de 90, eram cerca de 70 famílias. A escola Getúlio Vargas já existia, mas o prédio atual foi construído na administração do prefeito Nagib Stella Elias.

Fernando Lenzi estabeleceu-se na área da Fazenda da Pratinha no ano de 1901. Em 1905 foi edificado um moinho na área, para atender os moradores das localidades próximas. Fernando estabeleceu uma casa de comércio. Entre os produtos ali vendidos, estavam: açúcar, querosene, sal, calçados, ferramentas, tecidos e medicamentos.

Por volta dos anos de 1932 e 1933 a família Lenzi fundou uma casa de pasto, que abrigava viajantes que circulavam entre Porto Alegre e Lagoa Vermelha. A área possuía movimento significativo para a época, pois era a única ligação entre Nova Prata e aquela outra localidade.

O povoado surgiu devido a três serrarias que existiam na região, sendo os seus proprietários: Salton, Segundo e Josefina Pandolfo, José Pandolfo, Edwiges Menegon Pandolfo, Pedro Abruzzi e Maria Colomba Abruzzi.

O nome “Fazenda da Pratinha” deve-se à proximidade ao rio da Prata. Essa localidade teve a primeira escola, denominada Escola Municipal Dr. Getúlio Vargas, que funcionou inicialmente no antigo salão da sociedade. O prédio da escola era de madeira e servia para os encontros de oração. Para separar o ambiente onde ocorriam as aulas e onde se rezava havia uma cortina de algodão, e a primeira professora foi a senhora Angelina Boito. Em 1º de dezembro de 1955 foi instalada a Escola Municipal Onze de Agosto.

Em 23 de fevereiro de 1947 foi benta e inaugurada a nova capela de Santa Catarina, que até então se utilizava da escola municipal para os atos de culto. O esforço do fabricante, senhor João Dall Palma, foi reconhecido pelo padre Adolfo Fedrizzi, que fez o registro no Livro Tombo nº 1 da Paróquia de Nova Prata.

A capela foi construída em terras doadas pelo senhor Pedro Abruzzi, tendo como carpinteiros os senhores José Cecina e Afonso Bragagnollo. O campanário da igreja foi construído em 1961, com tijolos fabricados pelos moradores, conservando-se o sino que já era utilizado na capela. No lado posterior da placa de inauguração da capela foram colocadas moedas do tempo do Império, moedas polonesas e italianas, como vestígios da história dos que construíram e povoaram a localidade.⁵ Em 1º de setembro de 1968 foi dada a benção da pedra angular da nova capela de Santa Catarina.

Muitas famílias da localidade possuem em comum a descendência de imigrantes italianos, como é o caso de Adolfo André Vendramin (1933), entrevistado em 2023, quando completava nove décadas de vida. Adolfo chegou a conhecer a avó, italiana emigrada, que faleceu no Brasil, com 84 anos de idade: “O nome dela era Tereza Gregollo, italiana ‘pura’. Ela veio da Itália, sem um filho, sem nada. Casou-se lá e veio para cá. Se despediu do pai, da gente dela. O nome do marido dela, o meu avô, era André”.

Uma das lembranças que Adolfo guarda sobre a avó é o que ela falava a respeito do namoro. Traduzindo do dialeto, que era a única língua falada pela avó, ela dizia que “os rapazes deviam conhecer bem as moças antes de namorarem, pois havia muita mentira”, assim também valendo para as jovens quanto aos moços.

Adolfo estudou até o quinto ano, na escola. A professora era Amélia Stuani, e a turma de alunos, numerosa, ficava reunida com todos juntos, na mesma sala de aula. Até o quinto ano escolar poucos chegavam, pois, conforme cresciam, tinham que ajudar no trabalho de casa. Sobre as tarefas na propriedade da família, Adolfo destacou as atividades realizadas pela mãe, realçando também os poucos recursos da família:

A mãe, quando sobrava tempo, ia na colônia junto. Se não, fazia comida em casa, o serviço. Para levar para casa o milho, tinha uma mula, se fazia aquele cargueiro, que colocava um cesto de um lado e um cesto de outro, enchia de milho e levava para casa. Não se tinha carreta, não se tinha boi, não se tinha nada.

⁵ Informações contidas no Jornal Folha da Serra, ano 4, n. 90, de 20 de janeiro de 1988.

Da Capela Santa Catarina da Fazenda da Pratinha Adolfo lembrou as festas, e o fez em companhia da nora, presente durante a entrevista, Assunta Terezinha Rigo Vendramin (1961), que é natural da Capela Nossa Senhora de Caravaggio, mas casou-se há mais de trinta anos com o filho de Adolfo e então passou a morar nas mesmas terras do sogro. Assunta comentou que antigamente a comunidade celebrava outras festas: além de Santa Catarina “tinha São José, Santo Antônio e Santa Ana também”. Era uma festa em março, outra em junho ou começo de julho e a última em novembro, próximo do dia 25, dia da padroeira. Com o tempo, houve diminuição da participação da comunidade: “Começou a diminuir, porque três festas em um ano é puxado. Foi para duas e agora é só uma. O pessoal não quer mais trabalhar. Eu sou ministra da eucaristia também, e é muito difícil fazer o povo ir para a igreja”.

Nas lembranças de Adolfo, as festas da capela tinham os pratos tradicionais, “faziam churrasco, cuca, bolacha, torta, café”. A esposa ajudava a fazer os doces, enquanto Adolfo auxiliava com o churrasco. Atualmente, na festa que ainda é realizada, os bolos são comprados, mas o capeletti permanece sendo produzido na própria comunidade, conforme Assunta:

Eu ajudo a fazer o capeletti, a gente se reúne em um dia, do meio-dia às cinco ou seis, e dá para fazer para umas 400 pessoas. As mulheres se reúnem e a gente faz. Às vezes tem 20 mulheres, às vezes tem até mais. Tem bastante mulheres, um pouco mais novas que eu, que trabalham, ajudam a fazer o capeletti, servir de garçone, na cozinha. Tem de 40 a 60 e poucos anos de idade. ANTHONY (entrevistador): É feito o recheio? ASSUNTA: A gente faz com a carne de gado. Os homens matam o gado, ou compram, e já no processo de carnear para o churrasco eles vão tirando a parte da carne para o guisado, para de tarde fazer o capeletti. É bastante trabalho, mas vale a pena.

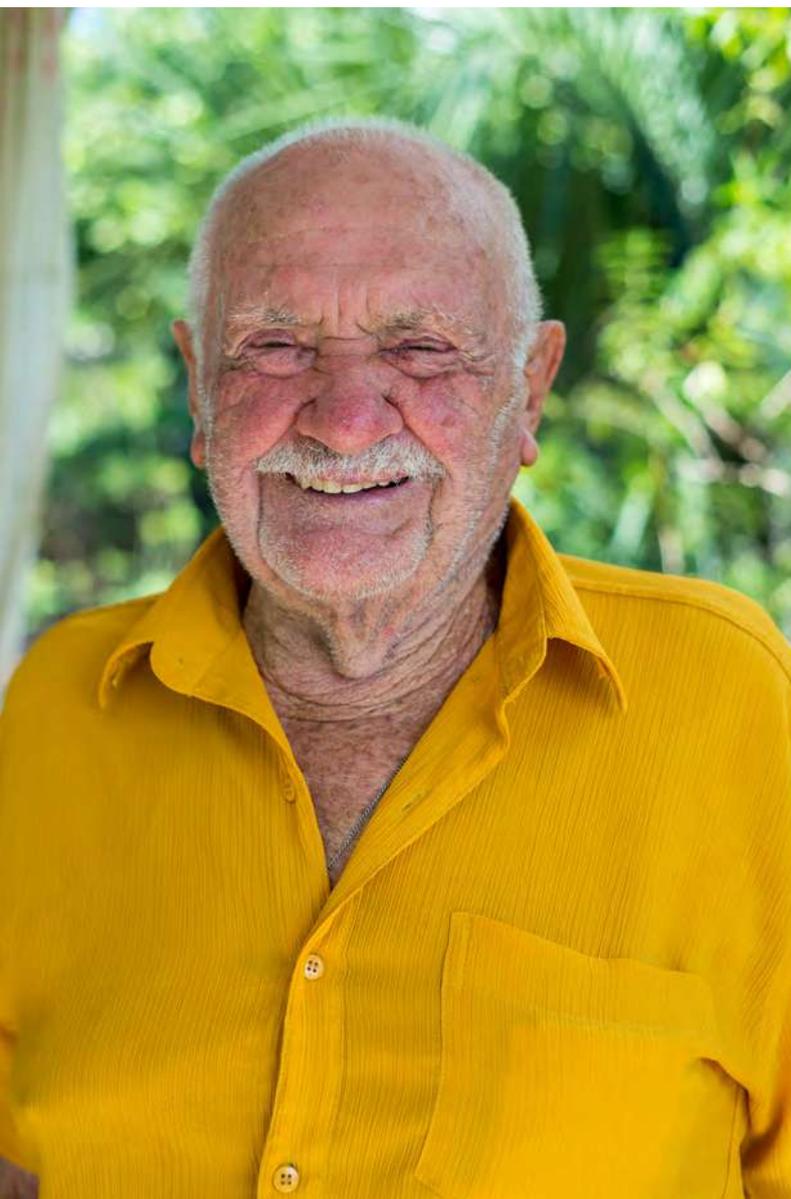
Outro conhecimento da culinária praticado por Assunta é a fabricação de queijo artesanal caseiro, a partir da herança materna que recebeu:

É para consumo, e vendo para os vizinhos. Aprendi com a minha mãe. A gente trabalhou a vida inteira com vacas, desde que eu me conheço por gente. Lá no pai eles trabalhavam com vacas, vendiam leite. Depois, vim para cá e continuei. ANTHONY: Essa receita está escrita? ASSUNTA: Só na cabeça, só na prática.

Com uma netinha recém-nascida, Assunta projeta em breve poder transmitir o mesmo conhecimento que recebeu à nova geração: “ANTHONY: A ideia é ensinar a netinha? ASSUNTA: Com certeza, ela

vai ajudar a vovó! E eu já disse que irei comprar umas 'botinhas' para ela, e que ela irá na estrebaria com a vovó [risos]”.

Adolfo e a nora Assunta. Foto: Anthony Tessari/IMHC/UCS.





Linha União da Serra (Strapasson)

Fazenda da Pratinha II

As serrarias de Máximo Marin e de Segundo Pandolfo atraíram os moradores que, ao chegarem na localidade, se deparavam com mato e muitas outras dificuldades. Não havia escola, e as capelas mais próximas eram as do povoado Colla e da Linha Oitaveta. Entre as primeiras famílias estavam as de João Manhante, Nelson Minozzo e Jacinto Mendes.

Com a desativação das serrarias, no ano de 1962, as famílias passaram a se dedicar aos trabalhos na lavoura e em pedreiras. A primeira pedreira foi aberta entre os anos de 1967 e 1968. No final de 1990 existiam seis pedreiras, cuja maioria dos trabalhadores não era nascida na comunidade.

A comunidade não possui igreja. Participam das atividades religiosas na Capela de Nossa Senhora de Caravaggio. Como na escola existia a imagem de Nossa Senhora Aparecida, no seu dia (12 de outubro) reuniam-se e rezavam em sua homenagem.

A área onde se localiza o salão foi vendida pelo senhor Francisco Strapazzon, que reside na localidade desde, aproximadamente, 1936. Faziam festas religiosas em homenagem a São Pedro, cuja imagem foi doada pelo senhor Idílio Grigoletto, na década de 1960. A primeira festa ocorreu em 1957 e partiu da iniciativa de Francisco Strapazzon. Inicialmente os membros da comunidade se reuniam no salão para rezar o terço, e no final da década de 1990 ocorriam novenas religiosas naquele espaço. O primeiro salão construído era de madeira.

Em entrevista realizada em 1999, Francisco registrou que os trabalhos na serraria envolviam muitas pessoas: em média, trabalhavam cinco pessoas dentro da serraria, sendo três para o corte

dos pinheiros, nominalmente Afonso, Fioravante e Antônio Toazza. Já Francisco, acompanhado de Abrelino Miotti e Antônio Romanzini, puxava as toras dos pinheiros.

Além das residências, existe o salão da comunidade e o prédio da Escola Municipal União da Serra, que encerrou as atividades no ano de 2003.

Entre os costumes das primeiras famílias estava o de acompanhar a santinha (capelinha) na visita às casas, onde rezavam o terço e, após, faziam filó (ou serão). Conversavam e faziam tranças (*dressa*) para confeccionar chapéus com palha de trigo. Como prática comum em tempos passados, as mães tinham seus filhos em casa, com o auxílio de parteiras. Quem atendia a localidade com esse ofício era Augusta Bracilier.

Ainda em 1999, a entrevistada Verônica Marin (1919) afirmou que a comunidade possuía cerca de 20 famílias. A localidade é também chamada de Fazenda da Pratinha II devido aos trabalhos então executados pela Companhia Estadual de Energia Elétrica (CEEE). Também é conhecida por Linha União da Serra ou Linha Strapazzon.

Em 2023, 25 anos depois da entrevista que concedeu sobre a comunidade, Francisco José Strapazzon (1930) novamente contribuiu com suas memórias, ainda preservadas aos seus 93 anos de idade. Comentou sobre a mudança de residência que a família optou por fazer para a atual localidade, pois antes viviam em uma propriedade próximo à beira do rio da Prata, ainda mais distante da sede do município: “os ‘carros’ eram os pés, só depois que compramos um cavalo. Nós íamos a pé na missa até o Prata, era de uma hora e meia até duas horas de caminhada, e só depois veio o cavalo”.

O trabalho sempre foi na lavoura, plantando principalmente milho, mandioca, arroz, feijão e trigo para consumo próprio. Chegou a ter dois cavalos e duas vacas de leite, sendo que a esposa, Nilza Strapazzon (já falecida), fazia queijos para a família.

A nora de Francisco, Nilva Vendramin Strapazzon (1961), acompanhou a entrevista e complementou informações a respeito da comunidade. Destacou a existência de um padroeiro para o caso da sociedade da bocha e a participação na festa em honra a Nossa Senhora de Caravaggio, celebração que é composta também por um tríduo preparatório:

NILVA: Nós frequentamos aqui no Caravaggio, embora na bochófila tivesse um santo, mas era só uma bochófila, onde eles jogavam bocha... Tem um

santo, o São Pedro, mas não era capela, era só o santo da sociedade bochófila. A nossa comunidade participa de Caravaggio, que é em maio, e tem a Santa Lúcia, que é em dezembro. São duas festas, embora a de dezembro seja mais um jantar-dançante. Depois da pandemia, foi retomada no ano passado (2022) a romaria de Nossa Senhora de Caravaggio. Eles fazem o tríduo, depois a procissão, que sai lá da Gruta Nossa Senhora de Lourdes, em Nova Prata, e o pessoal vem carregando a santa. O tríduo começa na quinta-feira e ocorre na sexta e no sábado. A festa, no domingo. ANTHONY: Quantas pessoas participam? NILVA: Teve anos que muita gente. E todas as noites no tríduo também, vem muita gente devota.

Nas festas, Nilva se envolvia na organização do salão e na preparação dos pratos servidos: “fazia sopa de capeletti, massa, entre outras comidas de panela, mais o churrasco, com linguiça campeira”. Entre as cozinheiras mais antigas da capela que os moradores da localidade frequentam estava Amélia Pagnocelli: “ela era cozinheira mesmo, e tinha as auxiliares, elas faziam uma comida muito boa. E ultimamente eles estão contratando uma cozinheira, pois não tem mais gente da capela, a juventude hoje não quer saber”.

A comparação entre as gerações também ficou evidente quando o assunto abordado foi o lazer. Francisco mencionou que seu lazer era “pescar, jogar baralho e bocha”. Já seu filho Paulo, esposo de Nilva (falecido há poucos anos), jogava futebol na comunidade, no time denominado União da Serra. Nilva lembrou a respeito:

Jogavam futebol direto, aos sábados e domingos. Jogavam aqui e iam para outras comunidades. Contratavam um caminhão e iam os jogadores e toda a turma em cima do veículo, fazendo a folia juntos. Eu ia torcer para o marido [risos]. Eles quase sempre levavam os prêmios dos torneios para casa. Ganhavam ovelhas e, no domingo seguinte ou quinze dias depois, se reuniam todos para fazer um churrasco.

Já para o filho de Nilva, segundo ela contou, a diversão de hoje é fazer trilhas com motocicleta, junto com os amigos.

Para o momento do retrato, Francisco buscou no interior de sua residência uma antiga fotopintura emoldurada. Questionado sobre como foi feita a imagem, lembrou que a fotografia foi tirada por um fotógrafo que “passava nas residências”, o qual “mandava apenas arrumar o cabelo, pois a roupa eles mesmos faziam”. Sobre quando foi feita, estimou que tivesse “por volta dos 20 anos de idade”, e que “já se passaram setenta...”. “Lembranças!”, finalizou.

Francisco Strapazzon, na
varanda de sua residência,
exibindo fotopintura em
que aparece. Foto: Anthony
Tessari/IMHC/UCS.





Considerações finais

“Lembranças”. Assim finalizou a sua entrevista o morador nonagenário da comunidade de Fazenda da Pratinha II Francisco Strapazon, tendo diante de seus olhos uma fotografia colorizada à mão que o exhibe quando jovem ao lado de sua mãe. A cena carrega múltiplas temporalidades, com um homem idoso diante da sua imagem de quando rapaz, conectando passado e presente. Junto dele, no retrato, alguém que lhe transmitiu conhecimentos, recordados em sua fala. Também pela expressão oral o entrevistado contou mais sobre si e sobre a comunidade em que vive. O seu exemplo ilustra o de todos os demais entrevistados neste trabalho, que igualmente compartilharam as suas lembranças para narrarem as suas histórias de vida e das localidades em que vivem, os conhecimentos herdados, suas formas de expressão, de celebração, seus valores... enfim, sua cultura.

Como disse o escritor Gabriel García Márquez, a “nossa vida é a que a gente recorda, e como recorda para contá-la”⁶. Esse foi um dos motes principais para este trabalho, que se dedicou a registrar a história das comunidades rurais de Nova Prata, com ênfase em seu patrimônio cultural imaterial, expresso pelas pessoas.

O conceito de patrimônio cultural é amplo e possui diversas dimensões semânticas (ou significados). No marco legal da Constituição Federal brasileira, constituem nosso patrimônio cultural “os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade”⁷. Nessas categorias, incluem-se, em destaque, “as formas de expressão, os modos de criar, fazer e viver”, entre outros. Particularmente quanto ao “patrimônio

⁶ GARCÍA MÁRQUEZ, Gabriel. *Viver para contar*. Rio de Janeiro, Record, 2003, p. 5

⁷ BRASIL. [Constituição (1988)]. *Constituição da República Federativa do Brasil de 1988*. Brasília, DF: Presidente da República, 1988.

imaterial”, a discussão sobre a sua definição data dos últimos 50 anos, ocorrida no âmbito da Organização das Nações Unidas para a Educação e Cultura (Unesco); no Brasil, passou a ser consagrada no final dos anos 80, com o texto constitucional, e ainda mais especialmente com a regulamentação trazida pelo Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, que instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial. O decreto é aplicado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), para o caso dos registros que ocorrem em âmbito federal, mas serve também como baliza para o registro em outros níveis, estadual ou municipal.

É à luz do Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que trazemos essas considerações finais ao trabalho empreendido, sintetizado nas páginas deste livro. Lembramos que o trabalho esteve dedicado ao registro da memória e das expressões culturais das comunidades rurais de Nova Prata, com o objetivo de oferecer subsídios à Prefeitura Municipal e à própria comunidade para efetivar o registro a partir do que considerarem representativo da sua história e cultura. Nesse sentido, seguem algumas primeiras observações.

- ◇ O trabalho de entrevistas e fotografias (registro da memória e dos elementos culturais), principal atividade da pesquisa, foi realizado em 2023, mobilizando todas as comunidades rurais. Houve uma seleção de pessoas, a partir de critérios como idade, tempo de residência na comunidade e participação em festas ou outras atividades, estado de saúde (incluindo, principalmente, a memória), critérios que foram também necessários para a realização do trabalho no tempo disponível. Alcançou-se um volume significativo de participantes: 76 moradores entrevistados, de diferentes faixas etárias, embora com ênfase nos idosos, por uma razão principal, a de registrar urgentemente as suas lembranças, para que não se perdessem.
- ◇ Às entrevistas realizadas, somou-se a recuperação de um acervo de outras 60 entrevistas com moradores das mesmas localidades, produzidas há 25 anos, o que permitiu, no momento da escrita do texto-síntese, comparações entre mudanças e permanências, procedimento que nos leva a perceber as transformações da dinâmica cultural nas comunidades.
- ◇ As histórias de vida se assemelham, principalmente porque retratam moradores que têm, em sua maioria, origens comuns, como descendentes de imigrantes europeus (italianos, poloneses e alemães). As comunidades são marcadas por essas culturas de

imigração, embora pontualmente existiram outras, no passado, e coexistam outras, no presente (há a presença de migrantes de outras regiões do estado, que vieram em busca de emprego, aspecto que certamente merecerá maior investigação futura, quando culturas consolidadas no território).

- ◇ De forma geral nas comunidades, observa-se a sua diminuição em termos demográficos. Algumas localidades possuem até duas ou três famílias apenas. Portanto, em alguns casos, o trabalho registrou os últimos moradores, ou, pelo menos, os últimos com aquele envolvimento como visto no passado, de organização de festas, de realização de filós/serões, de encontros nos salões comunitários e na igreja/capela.
- ◇ A pesquisa foi realizada no período pós-pandemia de Covid-19, e o vírus/doença afetou (assim como a todos) as comunidades e a sua dinâmica. Esse fator está presente em quase todas as falas, sobretudo quando se tratou das festas de capela, que precisaram mudar a sua organização (forma de servir, por exemplo). Também a diminuição de moradores ocasionou essas mudanças, bem como razões de ordem sanitária atuais (certificado de origem da carne para o churrasco, novos cuidados com a produção da maionese etc.).

Pensando particularmente o patrimônio cultural imaterial, servimo-nos da mesma lógica trazida para o registro desse tipo de bem conforme o que está instituído no decreto anteriormente mencionado. Nesse sentido, o documento legal propõe quatro “livros” para categorizar os registros, sendo eles: o Livro de Registro dos Saberes, o Livro de Registro das Celebrações, o Livro de Registro das Formas de Expressão, o Livro de Registro dos Lugares. Passamos a resumir a definição para cada “livro” e a listar alguns bens ou expressões culturais identificadas na pesquisa (e que poderão servir à municipalidade e aos cidadãos para pensarem e decidirem sobre sua pertinência, mas também em outros bens/expressões):

Saberes – conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades

Nesta categoria, identificamos as receitas e tudo o que as envolve (as práticas e os modos de fazer os alimentos, transmitidos como herança), os ofícios (alguns em extinção, outros com perspectiva de

continuidade por mais uma ou duas gerações) e as técnicas artesanais feitas em casa. Listamos algumas dessas expressões.

- ◇ Entre as receitas, foram diversas as colhidas durante a pesquisa de campo, algumas registradas apenas oralmente (quem as faz, faz “de cabeça”) e outras registradas em cadernos de receitas, anotadas à mão, com diversas variantes (“grôstoli da *nonna*”, “grôstoli da amiga”...). Alguns destaques: bolacha caseira, grôstoli, modo de fazer o queijo, agnolini/capeletti, bolos/tortas, galinha recheada, pão *brot*, pão de milho, pão feito no forno a lenha, protegido com palha de milho, polenta e seu modo de fazer, *radicci cotti* com bacon, salame ou toucinho de porco, massa caseira, brodo (servido antigamente até em velório), uvada, entre tantas outras. Um destaque também para quem passou a fazer esses produtos para a venda, demonstrando a dimensão econômica que pode beneficiar as famílias a partir desses conhecimentos (verdadeiro patrimônio cultural) que advêm da cozinha. No mesmo sentido, a produção de vinho, identificada em algumas localidades.
- ◇ Entre os ofícios, teve realce a atividade dos “Joãos”, certamente uma particularidade de Nova Prata, com um alfaiate, um ferreiro e um seleiro situados na mesma comunidade. No caso da selaria (hoje correaria e sapataria), o ofício está com a família há quase 100 anos e é marcado ainda por atividades manuais pouco alteradas pelo tempo. A ferraria também tem continuidade, e a alfaiataria é uma atividade hoje menos procurada.
- ◇ Outros ofícios registrados, alguns que remetem apenas ao passado, foram o das parteiras e o dos sineiros, este que ainda é mantido por uma pessoa e já teve até mulheres o realizando antigamente.
- ◇ Ainda sobre os ofícios, outros que apareceram nas entrevistas foram o das olarias e o das serrarias, embora mais vinculadas ao passado. Também o de construtor. Em destaque, e muitas ainda no presente, estão as pedreiras de extração do basalto – a propósito, grande produto econômico e atrativo turístico de Nova Prata, que tem o epíteto de “Capital Nacional do Basalto”. Além dos locais onde a atividade ocorre, os conhecimentos e as histórias relacionadas (com o envolvimento, inclusive, de mulheres) são um patrimônio imaterial expressivo.
- ◇ Conhecimentos relacionados a benzeduras apareceram nas entrevistas, sendo expressão ainda praticada e cultura transmitida oralmente.

- ◇ Bordado, crochê, tricô e *dressa* (trança com palha de trigo), essas técnicas principalmente realizada pelas mulheres, estão presentes em algumas comunidades, mas em muitos casos realizados pela última geração que aprendeu a desenvolver produtos a partir do conhecimento herdado (aprendido com a mãe, a prima, as amigas e as vizinhas).
- ◇ As atividades na lavoura e na propriedade (modos de fazer, de tratar a terra, de respeitar os seus ciclos, de cuidar dos animais) permanecem, algumas modificadas pela mecanização (como o uso de ordenhadeira mecânica).
- ◇ Conhecimentos mais antigos, de culturas de outros habitantes da região, como os indígenas, também cabem ser mencionados, pois estão presentes em alguns relatos dos entrevistados (pelo menos em duas localidades) e podem fazer parte do patrimônio material das comunidades (como as estruturas de casas subterrâneas, se ainda existentes).
- ◇ Um valor que apareceu em quase todas as entrevistas foi o do “trabalho”. Para resumir, ilustra isso a fala das duas pessoas mais idosas entrevistadas: dona Albertina (98 anos), que realçou o quanto trabalhou em sua vida (inclusive quando grávida) e ainda se dedica a pequenas tarefas domésticas, como varrer o pátio, lavar a louça, ajudar a fazer a comida; e dona Nadair (95 anos), que disse algo semelhante, sobre o segredo da sua longevidade estar em trabalhar sempre.

Celebrações – rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social

Aqui têm realce as festas de capela, celebração que todos mencionaram em suas falas, também instigados a fazê-lo, pois é um elemento que justamente marca a vivência coletiva das comunidades, que envolve os moradores socialmente, mobilizando-os para o trabalho em grupo.

- ◇ Percebe-se como as festas foram, sobretudo no passado, um elemento integrador da comunidade. E onde se realizam, no presente, ainda o são, embora muitos relatos foram no sentido de observarem a diminuição da participação das pessoas (pela redução demográfica, pelo desinteresse, pela pandemia).
- ◇ São diversos os elementos e as dinâmicas sociais e culturais que as festas de capela mobilizam: trabalhar em equipe para fazer a

comida (capeletti, churrasco, sopa, mondongo, risoto, saladas, bolos, café, biscoitos, doces), organizar e limpar o salão, vender ingressos, participar da missa e da procissão (onde ocorre) e tantas outras. A tarefa recebe cuidados especiais dos “fabiçueiros”, que respondem pela organização e têm a ajuda da comunidade. Nas cozinhas, para o preparativo dos alimentos, reúnem-se as mulheres, que compartilham e transmitem saberes. No passado, outras dinâmicas aconteciam, como confeccionar os espetos para carnear o churrasco, sendo natural o seu desaparecimento enquanto prática, pela opção por outros meios mais fáceis (uso de espetos de inox). Também houve mudanças na forma de servir, em comunidades hoje com menos pessoas (optando-se pelo formato de buffet), mas assim, encontrando alternativas, “resistem” em benefício da manutenção das celebrações.

- ◇ Outro ritual que acontece em comunidades, relacionado às práticas religiosas, é a circulação da capelinha, havendo senhoras que são suas zeladoras. É uma forma de manutenção da religiosidade e do contato entre os moradores, nas visitas.
- ◇ Há rituais já “consolidados”, como o caso da Romaria a Nossa Senhora de Caravaggio, que envolve centenas de pessoas e é composta pelo tríduo e pela procissão, além da festa em homenagem à padroeira da comunidade em que ocorre.

Formas de expressão – manifestações como a linguagem, o canto e as atividades lúdicas (lazer)

O trabalho evidenciou muitas formas de expressão, principalmente pela metodologia adotada na pesquisa, que permitiu às pessoas se expressarem pela fala. Assim, registramos expressões do dialeto, cantos, e ouvimos histórias sobre atividades de lazer, muitas contadas com divertimento pelos entrevistados.

- ◇ Na linguagem, a fala de dialetos e, posteriormente, da língua talian caracterizou os primeiros imigrantes. Com a proibição de falar idiomas estrangeiros pelos imigrantes, imposta pela política nacionalista das décadas de 1930 e 1940, as línguas-maternas foram se perdendo. Entre os entrevistados mais idosos, com 80 ou 90 anos, muitos viveram esse momento, frequentando a escola quando o ensino do português se tornou exclusivo e obrigatório (ainda que em casa falassem o dialeto, com pais e avós). Não apenas com os imigrantes italianos isso ocorreu, mas também

com os poloneses. São interessantes os relatos sobre o uso da língua e a sua proibição, como os casos do medo de se falar em público outra língua e até mesmo relato de prisão. Algumas palavras registradas na pesquisa, que demonstram a sua existência e a necessidade de incentivo para a sua maior preservação, por ser um elemento rico culturalmente da Região Nordeste do estado do Rio Grande do Sul: *pierogi* (pastel dos poloneses), *pão brot* (italianos), *scândole* (telhado de tabuinhas), *sporta* (bolsa feita com palha), *dressa* (trança da palha), entre outros. Há entidades locais que tentam incentivar a preservação, como o caso da Representação Central da Comunidade Brasileira-Polonesa do Brasil (Braspol).

- ◇ O canto é outra expressão encontrada em algumas famílias, contudo, mais nos relatos sobre o passado (como cantar em italiano ou dialeto quando iam para a roça trabalhar, o canto polonês durante festas). Hoje o canto, quando ocorre, está vinculado às celebrações religiosas e é praticado também por jovens e crianças, como o caso da menina de 11 anos da comunidade de Nossa Senhora de Caravaggio, que canta no coral da igreja. Junto ao canto, a música esteve representada pelo gaiteiro da comunidade de Nossa Senhora de Lourdes.
- ◇ Entre as atividades lúdicas (ou de lazer), destacam-se: mora, baralho (quadrilho, bisca, trissete) e bocha. Sobre a bocha, ainda há comunidades que mantêm sociedades bochófilas, com canchas preservadas para a prática do jogo.
- ◇ Outro lazer, este mais praticado no passado, é o jogo do futebol. Uma comunidade até mesmo ganhou sua denominação em razão do futebol, ou de um jogador amador do esporte, e a própria capela da localidade foi erguida com recursos obtidos graças ao movimento de pessoas que os torneios de futebol ocasionava. Menções às reuniões de amigos pelos torneios de futebol, com churrascos após os jogos, também ilustram como esse lazer foi meio de integração e divertimento das comunidades.
- ◇ Houve menções também às brincadeiras de rua de antigamente, quando as comunidades possuíam maior número de crianças e jovens e aconteciam atividades atreladas às festas de capela (jogo do cavalinho, pingue-pongue, entre outros).
- ◇ No passado, marcaram a vida social das comunidades os bailes de galpão, que reuniam os mais jovens e foram momentos que formaram muitos casais.

- ◇ É interessante a presença da cultura tradicionalista gaúcha no Povoado Colla, onde existe um piquete que realiza rodeios.
- ◇ Das atividades de lazer, destaque ainda para os serões e filós, momentos de encontro para descanso do trabalho, compartilhamento de acontecimentos do cotidiano, divertimento das famílias em roda da mesa com comidas e bebidas. Também nesses momentos de lazer a cultura era expressa: a fala da língua-mãe, o canto, a religiosidade, a culinária etc.

Lugares – espaços onde se concentram e se reproduzem práticas culturais coletivas

Entre os lugares, certamente as maiores expressões são as igrejas/capelas, que denominam as comunidades e foram mencionadas por todos os entrevistados em suas falas. As igrejas/capelas são elemento fundante das comunidades, e os moradores possuem relação direta com os locais, tendo suas famílias contribuído para a construção, no conhecido sistema de mutirão, e a participação permanente nas atividades promovidas (as missas, as festas) ao longo do tempo.

Junto às estruturas das capelas estão os salões comunitários, presentes em quase todas as comunidades rurais, sendo também lugares em que as práticas culturais acontecem (festas, jantares-dançantes, encontros aos finais de semana, jogos e lazer).

O roteiro turístico religioso já existente em Nova Prata consolida esses locais como patrimônio material, e a pesquisa do patrimônio cultural imaterial amplia o conhecimento a respeito dos lugares, com as histórias contadas pelos moradores, e reforça a atribuição de valor a esses espaços.

Outras estruturas, sejam as de uso religioso (gruta), público (escolas), residencial (casas) ou industrial (pedreiras), também são lugares carregados de história, nos quais as práticas culturais ocorreram ou ainda ocorrem e adquirem significado com este trabalho.



Para finalizar, devemos dizer que a cultura está sempre em transformação, isso é próprio da sua dinâmica. É importante observar que o trabalho não pretendeu sugerir que se deva “engessar” práticas

existentes ou simplesmente “resgatar” aquelas perdidas. Pelo contrário, o objetivo foi registrar a memória em risco de desaparecimento e evidenciar expressões culturais existentes e transformadas no tempo, oferecendo, assim, subsídios para que a própria comunidade de Nova Prata possa eleger o que é mais significativo para si e para que adquiram sentido e valor como seu patrimônio cultural imaterial. Isso ganha ainda mais significado neste momento em que o município celebra os seus 100 anos.



Referências

Fontes de pesquisa

Entrevistas produzidas em 2023

Em 2023, foram realizadas entrevistas com 74 (setenta e quatro) pessoas:

Entrevistado(s): **Albertina Nodari Peruzzo**. Comunidade: São Julião.

Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 16 de janeiro de 2023.

Entrevistado(s): **Adolfo Rapkiewicz, Cristina Rapkiewicz**. Entrevistadores: Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Comunidade: Gramadinho. Data: 16 de janeiro de 2023.

Entrevistado(s): **Elzira Maria Basso Della Valle**. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Comunidade: Gramadinho. Data: 16 de janeiro de 2023.

Entrevistado(s): **Délio Grizza, Justina Menin Grizza**. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Comunidade: Gramado. Data: 16 de janeiro de 2023.

Entrevistado(s): **Nelson Luiz Busato, Maria Leonilda Gehring Vivan, Lorena Gehring**. Comunidade: Três Mártires. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 18 de janeiro de 2023.

Entrevistado(s): **Severina Binda Rui, Emir Orestes Rui**. Comunidade: Santa Catarina. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 18 de janeiro de 2023.

Entrevistado(s): **Elma Rui Aiolfi**. Comunidade: Santa Catarina. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 18 de janeiro de 2023.

Entrevistado(s): **Valério Podenski, Carmen Podenski, Rejane Podenski**. Comunidade: Santo Isidoro. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 18 de janeiro de 2023.

Entrevistado(s): **Vetorino Graciano Rampon**. Comunidade: São Pelegrino. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 14 de fevereiro de 2023.

Entrevistado(s): **Augusto Cláudio Dall’Agnol, Rosalina Morello Dall’Agnol.** Comunidade: Santa Terezinha. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 14 de fevereiro de 2023.

Entrevistado(s): **Anunciata Líbera Guadagnin.** Comunidade: São Roque. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari. Data: 23 de fevereiro de 2023.

Entrevistado(s): **Valdemar Ferretto, Leonilde Ferretto.** Comunidade: Nossa Senhora de Lourdes. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 23 de fevereiro de 2023.

Entrevistado(s): **Darlei Comunello, Maria Cristina Zilli Comunello.** Comunidade: São Brás. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 3 de março de 2023.

Entrevistado(s): **Geni Alba Donadello, Lucia Fabris Caregnato.** Comunidade: Nossa Senhora do Carmo. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 3 de março de 2023.

Entrevistado(s): **Eraldo Domingos da Silva.** Comunidade: Rio Branco. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 10 de março de 2023.

Entrevistado(s): **Lourdes Maria Vendramim Polesello.** Comunidade: Rio Branco. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 10 de março de 2023.

Entrevistado(s): **Nelson Salami, Erica De Toni Salami.** Comunidade: São Belin. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 10 de março de 2023.

Entrevistado(s): **Terezinha Zilli Dall’Agnol.** Comunidade: São Belin. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 10 de março de 2023.

Entrevistado(s): **Adolfo André Vendramin, Assunta Terezinha Rigo Vendramin.** Comunidade: Fazenda da Pratinha. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari. Data: 31 de março de 2023.

Entrevistado(s): **Francisco José Strapazzon, Nilva Vendramin Strapazzon.** Comunidade: Fazenda da Pratinha II. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari. Data: 31 de março de 2023.

Entrevistado(s): **João Vicente Dall’Agnol (“João do Pano”), Antonieta Maria Acorsi Dall’Agnol.** Comunidade: Rio Branco. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 31 de março de 2023.

Entrevistado(s): **Valmor Erciro Zanatto (filho de “João do Couro”).** Comunidade: Rio Branco. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 31 de março de 2023.

Entrevistado(s): **Domingos Goin, Terezinha Boza Goin.** Comunidade: Campestre. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 5 de maio de 2023.

Entrevistado(s): **Argemiro Dall’Agnol, Giuventina Boito Dall’Agnol, Marizete Zili Dall’Agnol.** Comunidade: São Luiz. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 12 de maio de 2023.

Entrevistado(s): **João Pedro Crestani (“João do Ferro”), Isolema Colto Crestani.** Comunidade: Rio Branco. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 12 de maio de 2023.

Entrevistado(s): **Lídio de Conto, Analice Crestani de Conto.** Comunidade: Terra Gorda. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 12 de maio de 2023.

Entrevistado(s): **Lorita Berlatto, Nádia Polesello Berlatto, Edília Lourdes Berlatto**. Comunidade: Santa Líbera. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 12 de maio de 2023.

Entrevistado(s): **Erci Boaretto, Edson Boaretto, Elaine Omizzolo Boaretto**. Comunidade: São José. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 25 de maio de 2023.

Entrevistado(s): **Vitor Hugo Schneider**. Comunidade: São Pelegrino/São Luiz (Finca Ferro). Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 25 de maio de 2023.

Entrevistado(s): **Ema Líbera Capellari Prescendo, Pasqual Prescendo**. Comunidade: São Luiz (Finca Ferro). Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 25 de maio de 2023.

Entrevistado(s): **Adolfo Constante Rigo, Terezinha Inês Clivatti Rigo, Gabriele Rigo**. Comunidade: Povoado Colla. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 16 de junho de 2023.

Entrevistado(s): **Eleonilde Maria Trucolo Zardo, Neuza Maria Ferretto**. Comunidade: Povoado Colla. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 16 de junho de 2023.

Entrevistado(s): **Daniel Antonio Carlotti, Cesira Maria Carlotti**. Comunidade: São Cristóvão. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 16 de junho de 2023.

Entrevistado(s): **Gelindo Vivan, Rosane Frison Vivan**. Comunidade: São Pelegrino. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 29 de junho de 2023.

Entrevistado(s): **Maria Lunardi Rizzotto, Guilherme José Rizzotto, Ana Maria Sbroglio Rizzotto**. Comunidade: São Pelegrino. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 29 de junho de 2023.

Entrevistado(s): **Ermelinda Beltrame Machado, Marenice Minozzo, Ana Maria Minozzo**. Comunidade: São Caetano. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 29 de junho de 2023.

Entrevistado(s): **Nadair Rigon Bristot, Sônia Maria Donadello, Márcia Bristot, Nádia Rigon Benedetti**. Comunidade: Retiro. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 07 de julho de 2023.

Entrevistado(s): **Pedro Begossi, Inês Cechin Begossi**. Comunidade: São Miguel. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari e Eliana Gasparini Xerri. Data: 07 de julho de 2023.

Entrevistado(s): **Isidoro Knispel**. Comunidade: Santo Estanislau. Entrevistador(es): Anthony Beux Tessari. Data: 18 de abril de 2024.

Entrevistas de arquivo produzidas em 1998 e 1999

Para a pesquisa, foram recuperadas entrevistas realizadas em 1998 e 1999 com 60 (sessenta) pessoas (sendo que duas dessas pessoas foram novamente entrevistadas em 2023).

Entrevistado(s): **Alberto Carpenedo, Maria Orlandina Menin Carpenedo, Helena Magoga Carpenedo**. Comunidade: Santa Terezinha. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 28 de maio de 1998.

Entrevistado(s): **Olívrio Aiolfi, Antônio Stormowski**. Comunidade: Fazenda da Pratinha. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 20 de outubro de 1998.

Entrevistado(s): **Genovefa Aviltante Vendramin**. Comunidade: Rio Branco. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 12 de novembro de 1998.

Entrevistado(s): **Paulo Lenzi**. Comunidade: Fazenda da Pratinha. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 30 de novembro de 1998.

Entrevistado(s): **Balduíno Alparide Goin, Elisa Boff Goin, Luiza Bussolotto Polesello**. Comunidade: Santa Líbera. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 2 de dezembro de 1998.

Entrevistado(s): **João Conte**. Comunidade: São Belin. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 3 de dezembro de 1998.

Entrevistado(s): **Sextílio Guerino Carnevalli**. Comunidade: São Pelegrino. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 10 de dezembro de 1998.

Entrevistado(s): **Zenaide Rosária Farina**. Comunidade: Povoado Colla. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 10 de dezembro de 1998.

Entrevistado(s): **Rosalina Paim Casanova**. Comunidade: Rio Branco. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 15 de dezembro de 1998.

Entrevistado(s): **Isidoro Tonin**. Comunidade: Retiro. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 7 de abril de 1999.

Entrevistado(s): **Dosolina Maria Casanova Ghelere, Amalia Amabili Roncatto**. Comunidade: Retiro. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 7 de abril de 1999.

Entrevistado(s): **Pedro Gratieri, Aurora Batistel Gratieri**. Comunidade: São Roque. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 13 de abril de 1999.

Entrevistado(s): **Anunciata Guadagnin**. Comunidade: São Roque. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 13 de abril de 1999.

Entrevistado(s): **Pedro Modelski**. Comunidade: Santo Isidoro. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 6 de maio de 1999.

Entrevistado(s): **Pedro Modelski, Salomé Gebeluka Modelski**. Comunidade: Gramado. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 6 de maio de 1999.

Entrevistado(s): **Francisca Krüger Koproski, Claudino Basso, Maria Conego Basso**. Comunidade: Gramadinho. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 18 de maio de 1999.

Entrevistado(s): **Adolfo Zembruski, Vitória Zembruski**. Comunidade: Gramadinho. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 18 de maio de 1999.

Entrevistado(s): **Balduíno Acco, Anunciata Farina Acco**. Comunidade: São Cristóvão. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 26 de maio de 1999.

Entrevistado(s): **Délio Grizza**. Comunidade: Gramado. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 29 de maio de 1999.

Entrevistado(s): **Nelci Toazza**. Comunidade: São Roque. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 2 de junho de 1999.

Entrevistado(s): **Rafael Pagnocelli**. Comunidade: Gramado. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 10 de junho de 1999.

Entrevistado(s): **Afonso Toazza**. Comunidade: Nossa Senhora de Lourdes. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 17 de junho de 1999.

Entrevistado(s): **José Danilo Stella**. Comunidade: Nossa Senhora de Lourdes.
Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 17 de junho de 1999.

Entrevistado(s): **Luiz Moretto**. Comunidade: Gramado. Entrevistador(es):
Eliana Gasparini Xerri. Data: 17 de junho de 1999.

Entrevistado(s): **Armindo Prescendo, Dorvalina Fossatti Prescendo**.
Comunidade: São Caetano. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 22
de junho de 1999.

Entrevistado(s): **Albina Rufatto Prescendo**. Comunidade: São Caetano.
Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 22 de junho de 1999.

Entrevistado(s): **Pedro Giombelli, Ester Dall'Igna Giombelli**. Comunidade:
Rio Branco. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 6 de julho de
1999.

Entrevistado(s): **Romano Knispel**. Comunidade: Santo Estanislau.
Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 8 de julho de 1999.

Entrevistado(s): **Cila Antonioli de Conto, Elide de Conto Zanquet, Carlos
Comunello**. Comunidade: Terra Gorda. Entrevistador(es): Eliana Gasparini
Xerri. Data: 7 de julho de 1999.

Entrevistado(s): **Genoveva Rigotti Langer**. Comunidade: Santa Catarina.
Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 9 de agosto de 1999.

Entrevistado(s): **Francisco Filbonska**. Comunidade: Santa Catarina.
Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 9 de agosto de 1999.

Entrevistado(s): **Joana Domingas Salame**. Comunidade: São Belin.
Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 16 de agosto de 1999.

Entrevistado(s): **Lourdes Simioni Busato**. Comunidade: Três Mártires.
Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 22 de setembro de 1999.

Entrevistado(s): **Rosalina Pletsch Busatto**. Comunidade: Três Mártires.
Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 22 de setembro de 1999.

Entrevistado(s): **Verônica Marin**. Comunidade: Fazenda da Pratinha II.
Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 27 de setembro de 1999.

Entrevistado(s): **Ordólia Cecatto Boaretto**. Comunidade: São José.
Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 4 de outubro de 1999.

Entrevistado(s): **Leondina Petrikowski**. Comunidade: Santo Isidoro.
Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 14 de outubro de 1999.

Entrevistado(s): **Laurindo Capellari, Jandira Guadagnin Capellari**.
Comunidade: Nossa Senhora da Saúde. Entrevistador(es): Eliana Gasparini
Xerri. Data: 1º de dezembro de 1999.

Entrevistado(s): **Arlindo Dall'Agnol, Paulina Putti Dall'Agnol**. Comunidade:
Nossa Senhora da Saúde. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 1º
de dezembro de 1999.

Entrevistado(s): **Geraldo Antônio Antonioli**. Comunidade: São Cristóvão.
Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 6 de dezembro de 1999.

Entrevistado(s): **Ângela Petrikowski**. Comunidade: Santo Isidoro.
Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 9 de dezembro de 1999.

Entrevistado(s): **Olivia Pegoraro Bacarin**. Comunidade: Santo Isidoro.
Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 9 de dezembro de 1999.

Entrevistado(s): **Francisco Ernesto Krüger, Eli Schneider Krüger**.
Comunidade: Santa Catarina. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data:
16 de dezembro de 1999.

Entrevistado(s): **José Rui, Pedro Rui, Antônio Rui**. Comunidade: Santa Catarina. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: 16 de dezembro de 1999.

Entrevistado(s): **Vitório Frigo, Maria Todeschini Frigo**. Comunidade: Terra Gorda. Entrevistador(es): Eliana Gasparini Xerri. Data: sem data registrada.



Currículo dos autores

Anthony Beux Tessari

Graduado em História pela Universidade de Caxias do Sul (UCS). Mestre em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS). Atualmente, cursa o Doutorado em História na Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). Foi presidente (2022) do Conselho Municipal do Patrimônio Artístico, Histórico e Cultural (Compahc) de Caxias do Sul, exercendo representação pela UCS. Integra a diretoria (2021-2024) do Comitê Brasileiro para Conservação do Patrimônio Industrial (TICCIH-Brasil). É professor na Área do Conhecimento de Humanidades da UCS e diretor do Instituto Memória Histórica e Cultural (IMHC) da instituição, desde 2015. É autor e organizador de 10 livros publicados na área da História.

Eliana Gasparini Xerri

Graduada em História pela Universidade Federal de Pelotas (UFPel). Mestre em História e doutora em Educação pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS). Professora/pesquisadora na Graduação e na Pós-Graduação em História da Universidade de Caxias do Sul, desde 1996. Atua na linha de pesquisa Linguagens e Cultura no Ensino de História. Membro do Conselho Curador do Museu Municipal Domingos Batistel de Nova Prata (RS). É autora e organizadora de 6 livros e de mais de 15 artigos publicados em revistas científicas nas áreas de História e Educação.



Juntos, os autores já publicaram: *Um Olhar para as Origens: história do Município de Protásio Alves* (Ed. Caxias, 2020); e *História, Desenvolvimento e Projeção de Vila Flores/RS* (EducS, 2020).



A Universidade de Caxias do Sul é uma Instituição Comunitária de Educação Superior (ICES), com atuação direta na região nordeste do estado do Rio Grande do Sul. Tem como mantenedora a Fundação Universidade de Caxias do Sul, entidade jurídica de Direito Privado. É afiliada ao Consórcio das Universidades Comunitárias Gaúchas - COMUNG; à Associação Brasileira das Universidades Comunitárias - ABRUC; ao Conselho de Reitores das Universidades Brasileiras - CRUB; e ao Fórum das Instituições de Ensino Superior Gaúchas.

Criada em 1967, a UCS é a mais antiga Instituição de Ensino Superior da região e foi construída pelo esforço coletivo da comunidade.

Uma história de tradição

Em meio século de atividades, a UCS marcou a vida de mais de 120 mil pessoas, que contribuem com o seu conhecimento para o progresso da região e do país.

A universidade de hoje

A atuação da Universidade na atualidade também pode ser traduzida em números que ratificam uma trajetória comprometida com o desenvolvimento social.

Localizada na região nordeste do Rio Grande do Sul, a Universidade de Caxias do Sul faz parte da vida de uma região com mais de 1,2 milhão de pessoas.

Com ênfase no ensino de graduação e pós-graduação, a UCS responde pela formação de milhares de profissionais, que têm a possibilidade de aperfeiçoar sua formação nos programas de Pós-Graduação, Especializações, MBAs, Mestrados e Doutorados. Comprometida com excelência acadêmica, a UCS é uma instituição sintonizada com o seu tempo e projetada para além dele.

Como agente de promoção do desenvolvimento a UCS procura fomentar a cultura da inovação científica e tecnológica e do empreendedorismo, articulando as ações entre a academia e a sociedade.

A Editora da Universidade de Caxias do Sul

O papel da EDUCS, por tratar-se de uma editora acadêmica, é o compromisso com a produção e a difusão do conhecimento oriundo da pesquisa, do ensino e da extensão. Nos mais de 1.500 títulos publicados é possível verificar a qualidade do conhecimento produzido e sua relevância para o desenvolvimento regional.



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

