



SANTA OLÍMPIA
Sabores, saberes e tradições



Organização:

CIRCOLO TRENTINO DI SANTA OLÍMPIA

INSTITUTO DE PESQUISAS E PLANEJAMENTO DE PIRACICABA

DEPARTAMENTO DE PATRIMÔNIO HISTÓRICO

SANTA OLÍMPIA

Sabores, saberes e tradições



PIRACICABA

IPPLAP

2017

© IPPLAP, 2017

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Ficha catalográfica elaborada pela Bibliotecária Melysse Martim - CRB-8/8154

I64s IPPLAP

Santa Olímpia: Sabores, saberes e tradições. - Piracicaba:
IPPLAP, 2017.

120 p. : il.

ISBN 978-85-64596-15-3.

1. História de Piracicaba. 2. Culinária. I. Título.

CDD 981.612p

Índice para catálogo sistemático:

1 História de Piracicaba 981.612p

Impresso no Brasil

Foi feito o depósito legal na Biblioteca Nacional
[Lei nº 10.994, de 14/12/2004]

Direitos reservados e protegidos pela Lei nº 9.610/98

Proibida a reprodução total ou parcial sem a prévia autorização dos editores.

Prefeitura Municipal de Piracicaba

Rua Antonio Correa Barbosa, 2233 - Centro
13400 900 Piracicaba SP Brasil
www.piracicaba.sp.gov.br

**Instituto de Pesquisas
e Planejamento de Piracicaba - Ipplap**

Rua Antonio Corrêa Barbosa, 2233 - 9º andar - Centro
13400-900 Piracicaba SP Brasil
Departamento de Patrimônio Histórico
Av. Maurice Allain, 454 - Parque do Engenho Central
13405-123 Piracicaba SP Brasil
www.ipplap.com.br
ipplap@ipplap.com.br
Tel.: (19) 3403-1200 - (19) 3413-5831



O QUE É COLOCADO NO PRATO MAIS DO QUE ALIMENTAR O CORPO,
ALIMENTA UMA CERTA FORMA DE VIVER (MACIEL, 2004: 33).

INSTITUTO DE PESQUISAS E PLANEJAMENTO DE PIRACICABA - IPPLAP

PREFEITO MUNICIPAL
Barjas Negri

DIRETOR PRESIDENTE
Arthur Alberto Azevedo-Ribeiro-Neto

DEPARTAMENTO DE PATRIMÔNIO HISTÓRICO
Marcelo Cachioni

GERÊNCIA ADMINISTRATIVO-FINANCEIRA
Erika F. Arthuso Peroze
Idnilson Dnizete Perez

CIRCOLO TRENTINO DE SANTA OLÍMPIA
PRESIDENTE
Ivan Correr

VICE PRESIDENTE
André Gilson Stenico

DIRETOR EXECUTIVO
Solange Stenico-Dias

VICE DIRETOR EXECUTIVO
Elaine Cristina Forti

DIRETOR FINANCEIRO
Elisangela Stenico-Degaspari

VICE DIRETOR FINANCEIRO
Marcos Degaspari

DIRETOR CULTURAL
Ivanete Degaspari

DIRETOR PATRIMONIAL
Dagmar Correr Schiavi

CONSELHO FISCAL
José Edivaldo Stenico
José Roberto Correr
Maria Cecília Correr

EQUIPE DE PESQUISA
COORDENAÇÃO EXECUTIVA
Ivan Correr

ORGANIZAÇÃO E COORDENAÇÃO TÉCNICA
Fernando Monteiro Camargo
Ivan Moretti

TEXTO
Fernando Monteiro Camargo

TEXTO EM DIALETO
Leonardo Degasperi
Vladimir Luiz Degasperi

PESQUISA
Fernando Monteiro Camargo
Ivan Moretti

REVISÃO DE TEXTO
Celina Maria Bacellar Monteiro
Leonardo Degasperi
Sabrina Rodrigues Bologna
Vladimir Luiz Degasperi

DIAGRAMAÇÃO
Marcelo Cachioni
Vitória Telles Correr

ARTE
Luci Meire Correr

CAPA
Marcelo Cachioni
Beatriz Giovanetti

FOTOGRAFIAS
Ivan Moretti - Fotógrafo
Lucas Cersosimo
Gabriel Aharon de Moraes Silva

APOIO À PESQUISA
Associação dos Moradores do Bairro de Santa Olímpia
<http://www.santaolimpia.com.br/>
Café Tirol

SUMÁRIO:

PREFÁCIO	7
APRESENTAÇÃO	9
INTRODUÇÃO	11
UMA COMIDA QUE LIGA O ONTEM AO AMANHÃ	14
ALIMENTO DA ALMA	17
FESTA DA POLENTA E FESTA DE LA CUCAGNA	20
HISTÓRIA DO BAIRRO	26
SALGADOS - ROBA SALADA	29
<i>Polenta Sgnocolada</i>	31
<i>Cucagna</i>	33
<i>Polenta com bostela</i>	37
<i>Fasöi daverse</i>	41
<i>Brö brusà</i>	45
<i>Polenta con Galet</i>	49
<i>Polenta brustolada con formai</i>	51
<i>Sfrinzole</i>	53
<i>Fregoloti - paita de le doneb</i>	57
<i>Canederli</i>	59
<i>Foiadete - Taiadeli</i>	63
<i>Pan fat a ca</i>	65
<i>Tonco de pontesèl - tonco con bacalá/stofis</i>	69
<i>Ravice</i>	71

Panada	75
Strangola preti	77
Brö de fazöi ros	81
Ris scolà	83
Crauti	85
DOCES - DOLZI	89
Polenta doz	91
Polenta e lat	93
Fortaia	95
Mosa	99
Grostoi	101
Dolz de zuch	105
Puina	107
Zucher dòz	111
Bolati de piöva	113
Santa Olímpia	115
REFERÊNCIAS	117

PREFÁCIO

A história do mundo se confunde muito com a história de como os animais racionais e irracionais se organizaram para se alimentar e obter energia para desenvolver as atividades e sobreviver.

Com o passar do tempo, os alimentos vão agregando características que os transformam em elementos culturais dos povos. É bem comum, quando se viaja, conhecer um pouco da história dos lugares onde vamos, experimentando pratos representativos de cada localidade.

Por trás de uma receita succulenta, podem existir histórias de privação, de superação, de guerras e de felicidade. É comendo que acabamos nos apropriando da cultura de outros povos e nos tornando cidadãos do mundo.

Este livro não é diferente. Por meio das receitas das nonas de Santa Olímpia podemos conhecer um pouco mais da imigração tiroleza para Piracicaba, seus percalços e seus sucessos, enfim a trajetória desta comunidade que mescla ares europeus com a mais genuína caipirice, e que mantém viva as tradições enriquecendo o sentido de comunidade.

Leiam, deliciem-se e bom apetite!

Barjas Negri
Prefeito Municipal



APRESENTAÇÃO

O Instituto de Pesquisas e Planejamento de Piracicaba (Ipplap), por meio do Departamento de Patrimônio Histórico (DPH), vem trabalhando no reconhecimento e na valorização das manifestações da cultura piracicabana. Ao incorporar no planejamento urbano estudos sobre a preservação do patrimônio imaterial, o Ipplap reconhece que as relações sociais são intrínsecas e inseparáveis do território da cidade. Assim, de forma pioneira, no ano de 2011, o DPH deu início aos estudos técnicos especializados para a produção de conhecimento e documentação das principais manifestações populares da cidade de Piracicaba. Vale ressaltar que, antes disso, o DPH já realizava estudos sobre o patrimônio histórico e arquitetônico da cidade, no entanto não havia abordado o tema das festas e tradições do povo piracicabano. Essas pesquisas estão disponíveis no sítio do Ipplap¹.

O ponto de partida dos estudos foi a Festa do Divino Espírito Santo de Piracicaba (Ipplap, 2012) e contou com a participação de uma equipe de pesquisadores de diferentes áreas do conhecimento (história, ciências sociais, arquitetura, fotografia). A pesquisa foi publicada em 2012, em forma de livro, pelo Ipplap. A partir daí o DPH iniciou o mapeamento das manifestações culturais do povo piracicabano, culminando na elaboração de um Inventário do Patrimônio Imaterial de Piracicaba.

Visando a continuação desse trabalho o Ipplap, no ano de 2014, realizou uma parceria com o Circolo Trentino di Santa Olímpia para a publicação do livro de Culinária Trentino-tirolesa do bairro de Santa Olímpia. A pesquisa iniciou-se em 2012 e contou com a pesquisa e texto do cientista social Fernando Monteiro Camargo e com as fotografias de Ivan Moretti. A fase de pesquisa de campo encerrou-se em 2013 e o processo de elaboração do texto e das fotografias foi finalizado em 2014. Dessa forma, no final de 2014, o Circolo Trentino di Santa Olímpia por meio de sua diretoria procurou o DPH Ipplap com a proposta de firmar uma parceria para publicação de um livro sobre a culinária tirolesa do bairro de Santa Olímpia. Depois de o material passar por uma análise criteriosa pelos técnicos do DPH Ipplap optou-se por efetivar a parceria e publicar o livro.

É, portanto, com grande satisfação que apresentamos essa parceria na produção do conhecimento sobre as manifestações culturais piracicabanas e convidamos todos a terem uma saborosa leitura!



INTRODUÇÃO

O *Círculo Trentino di Santa Olímpia* junto a *Associação do Bairro de Santa Olímpia* tem, ao longo dos últimos anos, trabalhado no reconhecimento e na valorização da cultura trentino-tirolesa presente no bairro de Santa Olímpia. Dessa forma, em 2012, iniciaram-se estudos para a produção de conhecimento e documentação das principais manifestações populares presentes no bairro. A intenção é além de divulgar e preservar a cultura tirolesa de Santa Olímpia, produzir material de pesquisa suficiente para compor o acervo da Casa Museu do Bairro de Santa Olímpia².

Nada melhor do que começar os trabalhos com o estudo da culinária trentino-tirolesa, uma vez que a culinária tem um papel central na organização social e cultural do bairro. Por meio das receitas transmitidas de geração em geração, Santa Olímpia se (re) constrói como tradição trentino-tirolesa em Piracicaba-SP, unindo seus moradores como grupo

que partilha códigos sociais específicos. É por meio da comida que o bairro se mantém e se distingue como unidade trentino-tirolesa. A dança, a música e as festas são organizadas a partir da tradição culinária desse bairro.

Mais que um livro de receitas, o objetivo desta publicação é mostrar como a reunião ao redor da comida permite a identificação dos moradores do bairro de Santa Olímpia como um grupo social. A comida, bem como as práticas da alimentação, constituem a narrativa da memória social do bairro, fazendo com que possamos conhecer o bairro a partir dos sabores de suas comidas. A preservação e o reconhecimento da identidade dos tiroleses implicam na valorização de sua culinária.

“Depois desfiava... Linguiça bem petiqueninha fritava junto... queijo... ovo... tomate... e ovo batido... e comia com polenta”

O caminho percorrido para conhecer as receitas e as memórias do bairro constituiu em encontros, em grupos ou não,

com os moradores de Santa Olímpia. Além disso, foi fundamental o acompanhamento na confecção das comidas típicas tirolesas. Após um levantamento de uma lista de 25 receitas junto às pessoas mais velhas do bairro, estas foram convidadas para conversar sobre a comida. Foram realizados cinco encontros com grupos de cinco a dez senhoras com idades acima de 65 anos. Esse bate-papo possibilitou conhecer histórias sobre a culinária, a vida no bairro e permitiu identificar novas receitas que foram incorporadas ao livro. Ao final foram realizadas entrevistas individuais com algumas senhoras com o intuito de esclarecer informações ausentes nas conversas em grupo. Esses depoimentos permitiram compreender como a vida social em Santa Olímpia toma forma a partir do entendimento do lugar que a culinária ocupa na dinâmica das relações sociais dos moradores.

“o homem nutre-se de nutrientes, mas também de imaginários que são partilhados socialmente” (CLAUDE FISCHLER, 1995:20)

«e sabe a gente fazia o bolinho de fubá ... Batia o ovo e não punha leite porque naquela época o leite era mais difícil ... Punha água... Punha sal... Açúcar e trigo... Até dar ponto de bolinho... Depois a gente fritava o bolinho de fubá... Era gostoso... Fritando o bolinho de fubá ficava uma delícia... A gente comia tudo...»





UMA COMIDA QUE LIGA O ONTEM AO AMANHÃ

Quando me convidaram para escrever um livro sobre a culinária trentino-tirolesa, existente no bairro de Santa Olímpia, aceitei o desafio por acreditar que poderia colaborar com a transmissão desse saber para as gerações futuras e dessa forma valorizar a cultura local. O trabalho foi muito prazeroso, pois além dessa comida ser deliciosa, tive a oportunidade de conhecer de perto ricas histórias, sentimentos e memórias enraizadas na culinária tirolesa.

As protagonistas são mulheres com idades acima de 65 anos, para os tiroleses mais jovens, as nonas. Elas escolheram o que lhes era mais familiar, a comida, para transmitir por gerações a cultura de Santa Olímpia. Para as nonas, o ritual em volta da mesa é repleto de simbolismos que faz reviver o passado demonstrando a superação dos dias difíceis.

Os pratos são muitos, mas predomina o uso da farinha de milho em vários deles,

principalmente para a feitura da polenta.

“polenta... Polenta assada... Ou polenta assim... A gente fazia polenta e depois punha com queijo... Com ovo... Com linguiça... Comia todo dia... Com leite... Torrava na chapa e comia com leite... Polenta com leite é uma delícia”.

As receitas falam dos encontros, emoções e transformações do bairro de Santa Olímpia. Essas receitas sobreviveram ao tempo na memória dos moradores sem nunca serem transcritas ou documentadas. O desafio de escrever esse livro foi de transformar o saber culinário, a memória e os sentimentos, em medidas e modos de preparo além de traduzir a arte dos temperos e segredos dessa cozinha. Esse livro permite compreender a culinária tirolesa em seu aspecto simbólico tornando possível sua inteligibilidade em diferentes contextos sociais.

“naquele tempo era tudo mais difícil não tinha assim mistura todo dia, então a gente tinha que aproveitar tudo... Inventar a comida com o que tinha”.

Antigamente a vida no bairro de Santa Olímpia era muito difícil, as famílias sempre numerosas, os casais chegavam a ter 14 filhos. O bairro ficava praticamente isolado da cidade. Os maridos saíam para trabalhar na lavoura e só voltavam no final do dia. A responsabilidade da casa e dos filhos ficava com as mulheres que tinham que se desdobrar e inventar receitas para satisfazer a todos. A necessidade de aproveitar tudo o que era produzido, aliada aos saberes culinários provenientes do Trentino fizeram com que essas mulheres criassem novos pratos com um jeito tirolês de cozinhar. Três festas eram realizadas durante o ano, uma em maio, outra em dezembro e a Festa de la Cucagna – na terça-feira de carnaval. Esses eram os únicos momentos de confraternização, alegria e fartura em Santa Olímpia.

“então eu que cozinava... Ai meu deus quando era hora de fazer a... Marmita pra ele... Era duro né... Porque não tinha as coisas pra fazer e a gente tinha de inventar, então era difícil”.

Atualmente ao chegar ao bairro de Santa Olímpia nos deparamos com um ambiente de fartura e alegria, no qual não há miséria, diferente do cenário revelado nos depoimentos dos mais antigos moradores sobre a vida de antigamente. A Cucagna, prato típico tirolês, feito de um mexido de ovos, linguiça e polenta, que representa êxtase, fartura e muita alegria, é um símbolo da sensação que se tem hoje ao entrar no bairro. A tradição de comer a Cucagna na terça-feira de carnaval ainda permanece. No entanto, durante o ano todo são promovidas várias festas em que a fartura e a comida reinam, demonstrando que as dificuldades enfrentadas no passado foram superadas. Ao caminhar pelo bairro e frequentar as cozinhas e quintais das casas somos surpreendidos com comidinhas e histórias de alegria dos moradores.





ALIMENTO DA ALMA

“COMER POLENTA FAZ EU LEMBRAR DA VIDA DE ANTIGAMENTE” essa fala de uma “nona”, moradora do bairro, revela a importância do alimento para além da sobrevivência biológica da espécie humana. O ato de se alimentar envolve um sistema simbólico de representações, escolhas e classificações que organizam visões de mundo. A cozinha entendida como vetor de comunicação possibilita compreender os mecanismos pelos quais a identidade do bairro de Santa Olímpia emerge e que lhe dão sentido.

Na cozinha as nonas preparam a polenta. O fogão à gás substituiu o fogão à lenha, mas as histórias compartilhadas entre elas trazem o passado rico ao presente. A proposta era preparar o prato tradicional para fotografar, mas quantas imagens surgem das vozes dessas senhoras: ora a dureza no plantar, colher e moer o fubá, ora a traquinagem de roubar a lingüiça pendurada pela mãe em

cima do fogão ou o “roubo” do pedaço da mortadela que a mãe mandava comprar na venda. E as “corsas”, surras que levavam quando desobedeciam? Quantas risadas despertam hoje as malvadezas que faziam com os meninos menores!

O cheiro gostoso do alimento mistura-se às histórias e risadas das cozinheiras e de todos aqueles que por ali chegam. A comida fala, conta histórias! Fazer polenta é um ato cultural, impregnado de códigos que organizam as dimensões de tempo e espaço do bairro. Denise Amon e Renata Menasche (2011:15) já falaram sobre a relação entre comida e memória e mostraram que a comida tem uma dimensão comunicativa como a fala e, portanto, pode-se a partir dela contar histórias.

Das lembranças vividas surgem outras mais antigas, contadas por gerações distantes e no vai e vem das conversas fica-se conhecendo a vida no passado.

“dizem que o fubá antigamente era feito no pilão, mas desse tempo eu não me

lembro. Lembro bem do moinho... Tinham dois... Um em santana o dos negri. A gente levava o milho lá no moinho e trocava por fubá. Hoje em dia a gente usa tudo fubá comprado né? É bem diferente... Antigamente o fubá era melhor”.

No ar fica uma nostalgia boa, lembranças que permitem refletir sobre o passado e fazem entender o presente.





FESTA DA POLENTA E FESTA DE LA CUCAGNA

“ANTIGAMENTE SÓ TINHA FESTA TRÊS VEZES POR ANO, HOJE EM DIA TEM FESTA TODO FINAL DE SEMANA.”

As duas principais festas de Santa Olímpia possuem nomes de comidas. São elas: a Festa da Polenta e a Festa de la Cucagna.

A Festa da Polenta de Piracicaba acontece desde 1992 e é promovida pelos moradores do bairro Santa Olímpia, com a intenção de comemorar a imigração tiroleza para a cidade. A primeira edição da festa, em 1992, teve o intuito de festejar o centenário dessa imigração. Em 1993 a festa foi repetida, mas somente em 1999 teve sua terceira edição realizada. De lá para cá a festa ocorre anualmente no mês de julho, tendo completado em 2012 seu 16º aniversário.

Atualmente a festa reúne aproximadamente 15 mil visitantes, que têm à disposição comidas típicas trentinas, tais como

polenta con crauti (polenta acompanhada de repolho curtido, speck e linguiça), canederle ou knödel (nhoques de pão com linguiça e especiarias, servidos em uma sopa de frango), polenta con cucagna (fritada de ovos com tomates, linguiça, bacon e queijo), strangola preti (nhoques verdes), polenta frita, salsichão, gros-toi (pasteisinhos doces). Tudo isso acompanhado de cerveja ou vinhos de uva e de laranja, além do destilado de casca de uva, a grappa, todos de fabricação local. Essas comidas e bebidas são servidas em três espaços diferentes. São eles: tendas montadas na rua, salão de festas e bares adaptados. É montada, também, uma cafeteria no porão do casarão, sede da associação, em que é servido, além do cafezinho, chocolate quente, cappuccino, bolos e doces produzidos pelos moradores de Santa Olímpia.

Além das comidas e bebidas, danças típicas tirolezas, apresentações de corais, bandas de músicas tirolezas e missas fazem parte da programação oficial. Todas as atividades da festa, desde a preparação,

são realizadas pelos moradores do bairro que obedecem a uma escala de horários/atividades.

A Festa da Polenta é, portanto, uma apresentação do bairro para turistas. É a forma com que se arrecada dinheiro para efetuar melhorias de infraestrutura. Mostrar a tradição para quem é de fora é o foco da festa, por isso muitos moradores durante o evento usam trajes típicos e aproveitam para praticar mais o dialeto.

Na terça-feira de Carnaval ocorre a mais antiga festa promovida no bairro de Santa Olímpia, a Festa del la Cucagna. Cucagna é uma expressão presente no dialeto trentino para indicar estado de êxtase, onde há fartura, onde não há miséria, mas muita alegria. Também é o nome de um prato típico, uma fritada de ovos com tomates, linguiça, bacon e queijo.

A festa tem início às 11 horas da manhã com uma caminhada dos moradores pelo bairro. Lambuzados de lama, caminhando pelas ruas, atravessando terrenos e até um riacho, a caravana segue

sempre cantando. O lema é não ficar limpo. Essa manifestação se estende até as 17 horas, quando então será servida a polenta acompanhada da Cucagna, servidas gratuitamente aos presentes. Após a refeição, tem início o Baile de Carnaval na praça central de Santa Olímpia, que segue até a meia noite, quando é interrompido em respeito ao período da Quaresma que se inicia, sinal do apego às tradições da Igreja católica.

“antigamente a gente se pintava de preto... Usava as panelas pretas né? ... Um dia fui buscar água, por que não tinha água encaçada. Era um dia de carnaval eles me pegaram, me colocaram no chão e esfregaram as caçarolas no rosto, ai meu deus.. Me deixaram toda preta. Agora eles fazem isso com o barro né?”

Ao dar as duas principais festas do bairro nomes de comidas típicas tirolesas, os moradores utilizam a culinária como símbolo de uma identidade reivindicada da qual o modo de vida se torna particular, singular e reconhecível. Essa tradição encontrada em Santa Olímpia faz

parte de um projeto coletivo e por isso está em constante transformação. Dessa forma a culinária envolve incorporações, adaptações e trocas sociais que fazem parte de um processo histórico, assumindo, a cada dia, novas formas de significados. Em Santa Olímpia o que marca a alimentação do cotidiano do bairro, constituindo-se na comida básica do trentino é a polenta. A polenta é uma comida feita com fubá, água, óleo e temperos que aparece tanto como prato principal quanto como acompanhamento de outros pratos. A polenta está presente em pelo menos uma das refeições do dia, no café da manhã, no almoço ou no jantar. A base para fazer a polenta é o fubá e seu uso acompanha toda a história de formação do bairro de Santa Olímpia. A utilização do fubá, antigamente, como base alimentar para a culinária tirolesa, se deu por diversos fatores. Dentre eles está o alto preço da farinha de trigo e a facilidade do cultivo do milho e seu processamento na região.

Antigamente o milho era plantado por

todas as famílias do bairro e era trocado por fubá nos dois moinhos construídos também por imigrantes tiroleses. Com o passar do tempo os dois moinhos foram desativados. No entanto, a utilização desse ingrediente como base alimentar da culinária trentino-tirolesa permaneceu, permitindo a constituição da tradição no bairro.

Dessa forma o fubá e, consequentemente, a polenta se tornaram o marco identitário da culinária, processo lento em que os moradores passaram a dar sentido simbólico a algo que faziam por necessidade de sobrevivência. Os hábitos alimentares apresentados como uma tradição possibilitam despertar lembranças através da qual os moradores podem se orientar e se distinguir, expressando um determinado modo e estilo de vida.









HISTÓRIA DO BAIRRO

“cada um tinha seu terreno... E cada um plantava a sua quantia de milho né.... Todo mundo plantava depois colhia o milho... E fazia fubá.. Ah tinha um moinho de fubá... Aqui na fazenda”.

Para ir ao bairro de Santa Olímpia é necessário seguir pela estrada Piracicaba-Charqueada (SP-308) por cerca de 20 quilômetros até um trevo de acesso. No trevo existem duas formas de se chegar a Santa Olímpia: uma estrada de terra que passa por meio de plantações de cana, – de – açúcar e a outra, mais utilizada, é asfaltada e passa por dentro do bairro de Santana.

A via asfaltada que nos leva a Santa Olímpia é também a principal rua do bairro. Nela estão localizados: um antigo casarão colonial, do início do século XX, sede da Associação dos moradores; uma pequena cafeteria em moldes tiroleses; um barracão pertencente a associação de moradores; a única praça do bairro com uma Igreja e duas lanchonetes; uma gale-

ria comercial; além de casas residenciais

Chegando à Santa Olímpia logo se avista a Igreja Imaculada Conceição. A sua direita existe uma gruta com a imagem de Nossa Senhora de Fátima e o “escadão” – antiga tradição arquitetônica utilizada para procissões. A escadaria foi construída em 1945 e possui 90 degraus divididos em 15 lances de escada, uma para cada estação da Via Sacra. Muitas residências localizadas na rua principal possuem um pequeno altar, próximo à entrada da casa, embutido na parede ou nos jardins, com imagens de santos. Além disso, portões e muros baixos ou telas de arame cercam as casas ou conjuntos delas, pois geralmente as famílias, proprietárias de grandes terrenos, constroem mais de uma casa no mesmo terreno, dividido entre avós, pais, filhos, netos, frequentemente estendendo-se a primos.

Santa Olímpia é um bairro com 822 habitantes (CENSO, 2010), localizado na área rural da cidade de Piracicaba. Faz parte do Distrito de Santa Terezi-

na, situado a aproximadamente 20 quilômetros do centro comercial da cidade, nas margens da rodovia Piracicaba-Charqueada (SP - 308). O bairro foi fundado por imigrantes trentino-tirolese em 1892 (XIX) que vieram ao Brasil para trabalhar no cultivo do café, do algodão e da cana de açúcar.



A imigração de famílias do Império Austro-Húngaro³ para o Brasil se deu como consequência dos conflitos regionais na

Europa do final do século XIX provocados pelas duas grandes guerras mundiais que produziram impactos significativos. Com seu agravamento pelas crises comerciais e a pobreza, principalmente nas áreas rurais, famílias migraram para diversas regiões do mundo, incluindo o Brasil, em busca de melhores condições de vida.

O Império Brasileiro, com o intuito de substituir a mão de obra escrava, fazia propaganda de recrutamento de imigrantes para trabalhar na lavoura de café. A situação política e social da região trentina do antigo Tirol contribuiu para que muitas famílias tirolese emigrassem para o Brasil, principalmente para a região sul e sudeste.

Os tirolese mudaram para Piracicaba em 1888 para trabalhar na fazenda Monte Alegre e, em 1892, após quatro anos, compraram com dinheiro adquirido por meio de suas economias a Fazenda Santa Olímpia, no município de Piracicaba. Iniciou-se, assim, em 1892, a fundação daquele que seria posteriormente o Bairro Santa Olímpia. As principais

famílias tinham por nome: Correr, Pompermayer, Stenico, Christofolletti, Brunelli, Degasperi, Forti, Veneri, Negri e Zotelli.

Atualmente o bairro, por meio do Circolo Trentino di Santa Olímpia, está interligado com os demais Circolos Trentinos no mundo, o que os aproxima diretamente de seus antepassados da Província de Trento. Os Circolos Trentinos são entidades formadas pelos descendentes de trentino-tirolezes que trabalham na preservação de sua cultura através da promoção de diversas atividades civis e culturais pelo mundo. A Província Autônoma de Trento junto da Província Autônoma de Bolzano formam, oficialmente, a Região Autônoma Trentino-Alto Adige (Südtirol) que se encontra no extremo norte da Itália, no início dos Alpes. (ALTMAYER, s/d)



An ornate, symmetrical border made of thick, gold-colored scrollwork. The scrolls are intricate, with multiple loops and flourishes that frame the central text. The border is set against a light beige background with a subtle, fine-grained texture.

Salgados
Roba Salada





POLENTA SGNOCOLADA

Para a polenta.

½ Kg de fubá.

2 ½ litros de água.

4 colheres (sopa) de óleo.

½ kg de linguiça ou carne moída.

5 tomates.

1 cebola.

2 dentes de alho.

Sal a gosto.

1. Coloque a água para ferver em uma panela de pressão. 2. Junte o óleo e o sal e aos poucos acrescente o fubá (mexendo sem parar para não formar caroço). 3. Tampe a panela de pressão e deixe em fogo baixo por 50 minutos. 4. Despeje essa mistura (polenta) em uma assadeira e deixe esfriar. 5. Utilize uma colher para cortar a polenta em formato de nhoques.

Para o molho

1. Refogue a carne moída ou linguiça com os temperos a gosto. 2. Acrescente o tomate e deixe cozinhar.

POLENTA SGNOCOLADA

Per la polenta.

½ chilo de farina de milio.

2 ½ litri de acqua.

4 cuciari (brö) de oio.

½ Kg de luganeghe.

5 pomidori.

1 zigola.

2 denti de ai.

Sal quant che te vöi.

1. Meti l'acqua per boir 'nde na tigia a vapor. 2. Meti ensema l'oio, la sal e pian pian meti la farina de milio (smisia per no far balote). 3. Meteghe el coercio a la tigia a vapor e assela 'ntel föch bas per 50 minuti. 4. Sguda tut zo 'nde na forma e assa che la se sfrediza. 5. Töite en cuciari per far balote de polenta e meti 'nde 'n piat col tonco.

Per el tonco

1. Rostizi le luganeghe coi condimenti. 2. Meteghe zo ei pomidori e assei li che i se cösa.



CUCAGNA

300 gramas de linguiça.
 200 gramas de queijo meia cura.
 50 gramas de bacon.
 2 cebolas.
 2 dentes de alho.
 2 tomates.
 4 ovos.
 1 colher de óleo.
 Sal e pimenta a gosto.

1. Coloque o olho na panela. 2. Coloque a linguiça o bacon picados e refoge com o alho e a cebola picados. 3. acrescenta o tomate em pedaços e refogue bem. 4. Bater os ovos e acrescentar na mistura. 5. acrescenta o queijo em cubos e refogue rapidamente para derreter o queijo. Sirva a seguir.

CUCAGNA

300g de luganeghe.
 200 grami de formai.
 50g de bacon.
 2 zigole.
 2 denti de ai.
 2 pomidori.
 4 övi.
 1 cuciar de oio.
 Sal e pever tant che te vöi.

1. Meti l'oio 'ndela padela. 2. Meteghe zo le luganeghe, el bacon taià su e rostizei co l'ai e le zigole taiade. 3. Meteghe zo i pomidori e rostizei ben. 4. Bati ei övi e metei zo 'nde la mistura. 5. Meteghe zo el formai e rostizel ensin que el se desfaga. Magnela subit.









POLENTA CON BOSTELA

Para a polenta

½ Kg de fubá.
2 ½ litros de água.
4 colheres (sopa) de óleo.
2 tomates.
3 ovos.
Sal a gosto.

1. Coloque a água para ferver em uma panela de pressão. 2. Junte o óleo e o sal e aos poucos acrescente o fubá (mexendo sem parar para não formar caroço). 3. Tampe a panela de pressão e deixe em fogo baixo por 50 minutos.

Para o molho

1. Refogue os tomates. 2. Bate os ovos com sal a gosto. 3. Misture e deixe refogar.

POLENTA CON BOSTELA

Per la polenta

½ chilo de farina de milio.
2 ½ litri de acqua.
4 cuciari (brö) de oio.
2 pomidori.
3 övi.
Sal tant che te vöi.

1. Meti l'acqua a boir ende na tigia a vapor.
2. Meti ensema l'oio, la sal e pian pian meti la farina de milio (smisia per no far balote).
3. Meteghe el coercio a la tigia a vapor e asse-la 'ntel föch bas per 50 minuti.

Per el tonco

1. Rostizi ei pomidori. 2. Bati ei övi con la sal. 3. Mescola tute assa lì ensin che ei brasa.









FASÖI DAVERSE

3 colheres de óleo.

100 gramas de bacon picado.

2 cebolas.

2 dentes de alho.

3 xícaras de feijão cozido.

100 gr de farinha de mandioca.

1. Refogue o alho a cebola e o bacon picado no óleo. 2. Acrescente o feijão cozido. 3. Refogue o feijão com os ingredientes. 4. acrescente aos poucos a farinha de mandioca e refogue até a mistura ficar consistente. 5. Sal e pimenta a gosto.

FASÖI DAVERSE

3 cuciari de oio.

100 g de bacon taiadi.

2 zigole.

2 denti de ai.

3 chichere de fasöi coti.

100 gr de farina de mandioca.

1. Rostizi l'ai , le zigole e el bacon 'nde l'oio. 2. Meteghe zo i fasöi coti. 3. Brasa i fasöi ensema ai altri ingredienti. 4. Meti zo pian pian la farina ensin che la mistura la resta omogenea. 5. Sal e pever tant che te vöi.









BRÖ BRUSÀ

2 colheres de óleo.
 1 cebola.
 1 dente de alho.
 100 gramas de trigo.
 2 folhas de couve.
 1 litro de água.
 Sal a gosto.

1. Refogue a cebola e o alho em pedaços. 2. Acrescente o trigo e mexa até dourar. 3. Acrescente a água e a couve picada. 4. Sal a gosto. 5. deixe ferver até engrossar para ficar com textura de mingau.

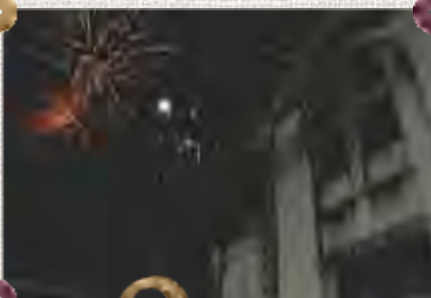
BRÖ BRUSÀ

2 cuchiari de oio
 1 zigola
 1 dente de ai
 100 grami de farina
 2 föie de "couve»
 1 litro de acqua
 Sal tant che te vöi.

1. Brassa la zigola e l'ai en tocheti. 2. Meti ensema la farina e smisia ensin che el diventa color de oro. 3. Meti l'acqua e la "couve" taiada su. 4. Sal tant che te vöi. 5. Assa lì che el boia ensin che el diventa spess.









POLENTA CON GALET (para 10 pessoas)

Para Polenta

1 kg de fubá.
 5 litros de água.
 3 colheres (sopa) de óleo.
 Sal a gosto.

1. Junte em uma panela a água o óleo e o sal e deixe ferver. 2. Em um recipiente despeje o fubá e um pouco de água fria para dissolver. 3. Aos poucos acrescente o fubá dissolvido na panela de água fervente e mexa até engrossar. 4. Deixe cozinhar por 1 hora em fogo baixo

Para o frango

2 kg de coxa e sobrecoxa de frango.
 1 xícara (chá) de cebolinha picada.
 1 xícara (chá) de salsinha picada.
 400g de molho de tomate natural.
 2 colheres (sopa) de óleo.
 Sal a gosto.

1. Em uma panela com óleo doure a cebola, acrescente a cebolinha e o cheiro verde. 2. Despeje o frango o molho de tomate e água suficiente para cozinhá-lo. 3. Deixe até que o frango fique bem cozido. 4. Sirva a polenta e o frango bem quentes.

POLENTA CON GALET (Per desse persone)

Per la polenta

1 chilo de farina de milio.
 5 litri de acqua.
 Tre cuciari (brö) de oio.
 Sal tant che te vöi.

1. Meti ende na tigia l'acqua, l'oio e la sal e assa che ei boia. 2. Ende na copa, meti zo la farina de milio e 'n pöch de acqua freda per desfarla. 3. Pian pian meti la farina desfata 'ndela tigia de acqua che l'è dre a boir e smi-siela enfin che la resta spessa. 4. Assa che la se cösa per n'ora 'ntel föch bass.

Per el galet

2 chili de gamboni de galet.
 1 chichera (tè) de zigolote taiade su.
 1 chichera (tè) de bonodori taiadi su.
 400g de tonco de pomodoro natural.
 2 cuciari (brö) de oio.
 Sal tant che te vöi.

1. Ende na tigia con oio rostizi la zigola, meti le zigolote e ei bonodori. 2. Meti el galet, el tonco de pomodoro e acqua per cöser tut. 3. Assa lì ensin che el 'l resta ben cot. 4. Magna tut entant che l'è calt.



POLENTA BRUSTOLADA CON FORMAI

(Para 5 pessoas)

*½ Kg de fubá.**2 ½ litros de água.**4 colheres (sopa) de óleo.**300 g de queijo em fatias.**Sal a gosto.*

1. Coloque a água para ferver em uma panela de pressão. 2. Junte o óleo e o sal e aos poucos acrescente o fubá (mexendo sem parar para não formar caroço). 3. Tampe a panela de pressão e deixe em fogo baixo por 50 minutos. 4. Despeje essa mistura (polenta) em uma assadeira e deixe esfriar. 5. Corte em fatias e coloque sobre uma chapa para tostar (brustolar) e deixe até dourar. 6. Coloque em um pirex e faça camadas de polenta e queijo, sirva bem quente.

POLENTA BRUSTOLADA CON FORMAI

(Per zingue persone)

*½ chilo de farina de milio.**2 ½ litri de acqua.**4 cuciari (brö) de oio.**300 g de formai taià en fiète.**Sal tant che te vöi.*

1. Meti l'acqua per boir ende na tigia a vapor. 2. Meti ensema l'oio, la sal e pian pian meti la farina de milio (smisia per no far balote). 3. Meteghe el coercio a la tigia a vapor e assela 'ndel föch bas per 50 minuti. 4. Sguda tut zo 'nde na forma e assa che la se sfrediza. 5. Taiela en fiète e metela su 'nde na "chapa" per brustolarla. 6. Meti le fiète 'nde 'n piat, una su l'altra col formai en mez. Magnele ben calde.





SFRINZOLE

4 cebolas médias.

3 ovos.

2 dentes de alho amassados.

1 colher (chá) de óleo.

1 xícara (chá) de cebolinha verde.

Pimenta do reino e sal a gosto.

1. Corte as cebolas em rodelaas meio largas e reserve-as. 2. Numa panela com óleo, misture o alho, a cebolinha, a pimenta e o sal. 3. Quando começar a dourar acrescente as cebolas e mexa-as até murchar. 4. Em uma tigela bata os ovos e despeje-os na panela com os outros ingredientes. 5. Misture tudo por cerca de 5 minutos em fogo baixo.

SFRINZOLE

4 zigole medie.

3 övi.

2 denti de ai sghizadi.

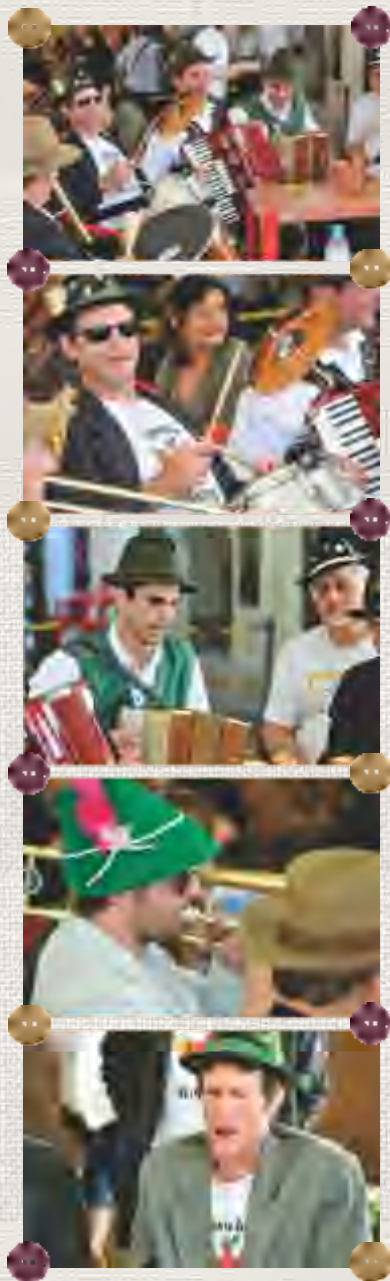
1 cuciar (brö) de oio.

1 chichera de zigolote.

Pever e saltant che te vöi.

1. Taia le zigole en rodele mez grosse e assele li. 2. Ende na tigia col oio meti zo ensema l'ai, le zigolote, el pever e la sal. 3. Quan che tut scomenzia a rostirse meti le zigolote ensin che le se empazissa. 4. Ende na copa smisia ei övi e sgudei 'nde la tigia ensema co le altre robe. 5. Smisia tut per zingue menuti 'ntel föch bas.









FREGOLOTI – PAITA DE LE DONE

500 g de feijão.

3 ovos.

1 litro de água.

2 dentes de alho amassados.

½ cebola picada.

Trigo.

1. Cozinhe e tempere o feijão reserve-o. 2. Refogue o alho e a cebola e misture os ovos e o sal. 3. Acrescente o trigo até a massa ficar bem seca. 4. Esfregue essa mistura com as mãos até formar pequenos grânulos (el resta sgrepolós) reserve-a. 5. Bata no liquidificador o feijão e a água. 6. Em uma panela despeje o feijão já batido, deixe ferver e aos poucos acrescente a mistura em grânulo, mexendo para não grudar.

FREGOLOTI – PAITA DE LE DONE

500 g de fasöi.

3 övi.

1 litro de acqua.

2 denti de ai sghizadi.

½ zigola taiada su.

Farina.

1. Cösi ei fasöi, conzei e assei li. 2. Rostizi l'ai, la zigola e meti ensema ei övi e la sal e smisei. 3. Meti ensema la farina, ensin che la pasta la deventa ben suta. 4. Sfregola la pasta co le man ensin che la deventa picoi grani (la resta sgrepolosa), assela li. 5. Bati 'ndel "liquidificador" ei fasöi e l'acqua. 6. Ende na tigia, sguda sti fasöi, assa che boia e pian pian meti ensema la pasta en grani, e smisia per che no la se taca.





CANEDERLI

(Para 10 pessoas)

1 kg de trigo.
 1 Kg de batata.
 1 kg de linguiça suína moída.
 4 ovos.
 3 pães amanhecidos.
 1 peito de frango.
 2 litros de água.
 Sal a gosto.

1. Coloque o frango e as batatas para cozinhar na mesma panela. 2. Amasse as batatas desfie o frango e reserve-os. 3. Deixe de molho os pães na água quente por 10 minutos. 4. Misture em uma tigela a batata, os pães, a linguiça e acrescente trigo aos poucos até formar uma massa homogênea. 5. Com uma colher faça bolinhas dessa massa. 6. Coloque-as na água (em que foram cozidos as batatas e o frango) acrescente o frango e deixe cozinhar por 10 minutos.

CANEDERLI

(Per dese porzioni)

1 chilo de farina.
 1 chilo de patate.
 1 chilo de luganega de rugant masnada.
 4 övi.
 3 pani veci.
 1 peto de gallet.
 2 litri de acqua.
 Saltant che te vöi.

1. Meti el gallet e le patate per cöser 'nde la stessa tigia. 2. Sghiza le patate, désfa el gallet e assel li. 3. Assa el pan en möia en acqua calda per dese minuti. 4. Meti 'nde na copa le patate, el pan, la luganega e meti pian pian la farina ensin che la diventa na pasta. 5. Con en cuciar fai balote de sta pasta. 6. Metele 'nde l'acqua (endoe che le patate e el gallet ei è stadi coti), meti anca el gallet e assa che ei cösa per dese minuti.









FOIADETE - TAIADELLI

3 ovos.

1 xícara (chá) de água.

½ Kg de trigo.

1 xícara (chá) de fubá.

Sal a gosto.

1. Em uma tigela misture todos os ingredientes até formar uma massa. 2. Abra a massa até que fique bem fina e deixe-a descansar por cerca de 1 hora. 3. Despeje sobre a massa o fubá. 4. Enrole-a feito rocambole. 5. Corte na largura que desejar. 6. Em uma panela ferva a água e cozinhe a massa por 10 minutos.

Molho

1 litro de água.

300 g de carne moída ou linguiça moída.

2 dentes de alho amassados.

1 cebola grande picada.

1 Kg de tomate.

1. Cozinhe os tomates inteiros por 5 minutos na panela de pressão. 2. Com a ajuda de uma colher amasse os tomates em uma peneira e reserve-o, despreze a pele e as sementes. 3. Em uma panela refogue o alho e a cebola e acrescente a carne ou a linguiça moída. 4. Acrescente o molho e deixe cozinhar até engrossar. Em uma travessa coloque o Foiadete e cubra com o molho. Está pronto para servir.

FOIADETE - TAIADELI

3 övi.

1 chichera de acqua.

½ chilo de farina.

1 chichera de farina de milio.

Sal tant che te vöi.

1. Ende na copa meti ensema tute le robe ensin che le diventa na pasta. 2. Stira la pasta ensin che la diventa ben fina e assa che la polsa per al manco n'ora. 3. Spandi su la pasta la farina de milio. 4. Enrudela come se fusa en salam. 5. Taiela come te vöi, granda o picena. 6. Ende na tigia bóia l'acqua e cösi la pasta per dese menuiti.

Tonco

1 litro de acqua.

300 g de carne masnada o luganega masnada.

2 denti de ai sghizadi.

1 zigola granda taiada su.

1 chilo de pomidori.

1. Cösi ei pomidori entreghi per 5 menuiti 'ndela tigia a vapor. 2. Col en cuciar sghiza ei pomidori ende en crivèl e assei li, tra via la pel e le somenze. 3. Ende na tigia rostizi l'ai e la zigola e meti la carne o la luganega masnada. 4. Meti el tonco e assa che el cösa ensin che el resta spes. Ende na "travessa" meti ei foiadeti e scoerzei col tonco. Adèste pödi magnarli.



PAN FAT A CA - PÃO FEITO EM CASA

1 Kg de trigo.
3 ovos.
125 ml de óleo.
1 colher (café) de sal.
400 ml de água.
1 xícara (chá) açúcar.
35 g de fermento solto.

Curiosidade: Antigamente pegava-se uma “bolota” da massa pronta e separava em um prato, cobria-se e guardava para fazer o próximo pão (fermento – pan levà).

1. Bata os ovos, sal, açúcar, óleo e o fermento.
2. Junte aos poucos o trigo e amasse bem com o garfo, e quando a massa estiver consistente amasse com as mãos.
3. Deixe descansar até a massa dobrar de volume.
4. Faça as “panhocas” e asse em forno alto.

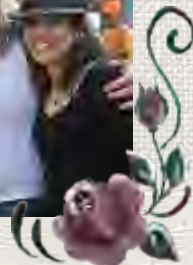
PAN FAT A CA

1 chilo de farina.
3 övi.
125 ml de oio.
1 cuciar (café) de sal.
400 ml de acqua.
1 chichera de zucher.
35 g de levà.

Osservazioni: sti ani se toleva na balota de la pasta fata e se la meteva via ende en piat, se la scoerziva e se la meteva via per far 'n altro pan, ende en altro di (levà – pan levà).

1. Bati ei övi, la sal, el zucher, el oio e el levà.
2. Meti tut ensema pian pian e sghiza ben co la sforzina, e quan che la pasta la diventa spessa sghizela co le man.
3. Assa che la polsa ensin che la diventa ben granda.
4. Fai le pagnoche e brustolele endel föco alt.









TONCO DE PONTESÈL - TONCO CON BACALÀ/STOFÌS

½ kg de bacalhau.
500 ml de água para dessalgar.
3 tomates picados.
1 cebola grande picada.
Cheiro verde e salsinha.
1 colher (sopa) de óleo.
2 colheres (sopa) de trigo.
250 ml de água.

1. Ferva o bacalhau por 15 minutos. 2. Desfie o bacalhau e tire os espinhos. 3. Em uma frigideira frite o bacalha com o tomate a cebola salsinha e o cheiro verde. 4. Retire $\frac{3}{4}$ dessa mistura e reserve. 5. Com o restante que sobrou na frigideira incorpore o trigo e mexa até dourar. 6. Acrescente a água e deixe ferver até formar um molho grosso.

TONCO DE PONTESÈL - TONCO CON BACALÀ/STOFÌS

½ kg de bacalà.
500 ml de acqua per toler tör för la sal.
3 pomidori taiadi su.
1 zigola granda taiada su.
Bonodori.
1 cuciar (brö) de oio.
2 cuciar (brö) de farina.
250 ml de acqua.

1. Boia el bacalà per 15 minuti. 2. Desfaga el bacalà e tira för ei spini. 3. Ende na padela rostizi el bacalà coi pomidori, la zigola e ei bonodori. 4. Töi för $\frac{3}{4}$ de sto tonco. 5. Con quel che è vanzà ende la padela, meti ensema la farina e smisia ensin che el se rostiza. 6. Meti l'acqua e assela boir ensin che la resta en tonco spess.





RAVICE

1 maço de chicória.

½ cebola picada.

1 dente de alho amassado.

Salsinha e cebolinha.

1 colher (sopa) de óleo.

Sal a gosto.

1. Em uma frigideira com óleo, refogue a cebola e o alho até dourar. 2. Acrescente a salsinha e cebolinha e sal a gosto. 3. Coloque a chicória e deixe até murchar.

RAVICE

1 maz de andibia.

½ zigola taiada su.

1 dent de ai sghizà.

Bonodori e zigolote.

1 cuciar (brö) de oio.

Sal tant che te vöi.

1. Ende na padela col oio, rostizi la zigola e el ai. 2. Meti ei bonodori, le zigolote e la sal. 3. Meti l'andibia ensin che la empazissa.









PANADA

(Para 6 pessoas)

1 frango inteiro.
 6 pães amanhecidos.
 2 litros de água.
 1 colher (sopa) de óleo.
 Sal a gosto.

1. Cozinhe o frango na água com sal e o óleo e reserve. 2. Com a água que foi cozido o frango coloque os seis pães.

Obs.: Sirva o frango separado da sopa.

PANADA

(Per 6 persone)

1 galet entrech.
 6 pani veci.
 2 litri de acqua.
 1 cuciar (brö) de oio.
 Sal tant che te vöi.

1. Cösi el galet ende l'acqua col sal e l'oio e assel lì. 2. Ende l'acqua 'ndo che el galet meti ei sei pani.

Obs: No sta a magnar el galet ensema al brö.





STRANGOLAPRETI

500 g de trigo.

500 g de batata.

3 ovos.

1 maço de chicória ou almeirão.

Sal e pimenta do reino a gosto.

1. Em uma panela cozinhe as verduras e as batatas juntas. 2. Separe as verduras e pique-as bem miúdas. 3. Amasse as batatas. 4. Misture as verduras, as batatas e o ovo. 5. Acrescente o trigo até dar ponto de nhoque.

Molho

500 g de linguiça moída.

1 colher (chá) de colorau.

1 cebola picada.

2 dentes de alho amassados.

1 xícara (chá) de água.

Colorau ou molho de tomate.

Sal a gosto.

1. Frite a linguiça, a cebola e o alho. 2. Acrescente colorau e a água, e deixe ferver até engrossar.

STRANGOLAPRETI

500 g de farinha.

500 g de patate.

3 övi.

1 maz de andibia o' almeirão.

Sal e pever tant che te vöi.

1. Ende na tigia cösi le föie e le patate ensema. 2. Taià su le föie ben fine. 3. Sghiza le patate. 4. Meti ensema le föie, le patate e l'öf. 5. Meti ensema la farina ensin che la sia bona per far gnocchi.

Tonco

500 g de luganega masnada.

1 cuciar de 'colorau.

1 zigola taiada su.

2 denti de ai sghizadi.

1 chichera de acqua.

Colorau o tonco de pomidori.

Sal tant che te vöi.

1. Rostizi la luganega, la zigola e l'ai. 2. Meti el "colorau" e acqua e assa che el boia ensin che el resta spess.





Santa Clara
Piracicaba-SP



BRÖ DE FASÖI ROSSI

1 Kg de feijão.

Salsinha e cebolinha.

250 g de arroz ou macarrão.

Sal a gosto.

1. Cozinhe e tempere o feijão. 2. Amasse-o em uma peneira descarte a casca e reserve o caldo em uma tigela. 3. Em uma panela cozinhe o arroz. 4. Misture o arroz no caldo de feijão.

BRÖ DE FASÖI ROSSI

1 chilo de fasöi.

Bonodori e zigolote.

250 de ris o de spagheti.

Sal tant che te vöi.

1. Cösi e conza ei fasöi. 2. Sghìzei 'nde 'n cri-
vèl, tra via le scorse e assa el brö da na banda
'nde na tigia. 3. Ende n'altra tigia cösi el ris.
4. Meti ensema el ris e el brö de fasöi.





RISCOLÀ

2 Litros de água.

1 kg de arroz.

1 Fio de óleo.

Salsinha/ Cebolinha/ Colorau.

Sal a gosto.

1. Ferva a água e acrescente o arroz e o sal e o fio de óleo. 2. Quando estiver cozido coloque em uma peneira para escorrer e tempere com salsinha, cebolinha e colorau.

RISCOLÀ

2 litri de acqua.

1 chilo de ris.

1 fil de oio.

Bonodori/ Zigolote/ 'Colorau'.

Sal tant che te vöi.

1. Bóia l'acqua e meti el ris, la sal e l'oio. 2. Quan che el se cöse, meti 'nde 'n crivèl per scolar e conza coi bonodori, zigolote e 'colorau'.





CRAUTI

1 ½ Kg de repolho picado.
 ½ Kg de linguiça.
 ½ kg de costelinha de porco.
 200 g de bacon.
 2 dentes de alho.
 1 cebola pequena.
 Sal e pimenta do reino a gosto.

1. Pique o repolho em tirinhas bem finas, lave bem. 2. Coloque-o em um recipiente com tampa. 3. Acrescente o sal e a pimenta e deixe curtir por 7 dias. 3. Descarte a primeira camada de repolho e a água que se formou. 4. Em uma frigideira frite a linguiça a costelinha e o bacon, e reserve. 5. Refogue o repolho na cebola e no alho. 6. Junte a linguiça a costelinha e o bacon, e sirva bem quente.

CRAUTI

1 ½ chilo de capuzi taiadi su.
 ½ chilo de luganega.
 ½ kg de 'costelinha de porco'.
 200 g de bacon.
 2 denti de ai.
 1 zigola picena.
 Sal e pever tant che te vöi.

1. Taia ei capuzi en fiete fine e lavele ben. Metele 'nde na copa con 'n coercio. 2. Meti ensema el pever e la sal e assa che el fermenta per sete dì. 3. Dopo sto periodo tra via la prima parte dei capuzi e l'acqua che s'è fata. 4. Ende na padela rostizi la luganega, la "costelinha" e el bacon e assei li. 5. Rostizi ei capuzi co la zigola e l'ai. 6. Meti ensema la luganega, la "costelinha" e l'ai e magna entant che l'è calt.









Doces
Dolzi





POLENTA DOLZ

Para a polenta

½ Kg de fubá.

2 ½ litros de água.

4 colheres (sopa) de óleo.

200 gramas de açúcar cristal (para empanar).

1. Coloque a água para ferver em uma panela de pressão. 2. Junte o óleo e o sal e aos poucos acrescente o fubá (mexendo sem parar para não formar caroço). 3. Tampe a panela de pressão e deixe em fogo baixo por 50 minutos. 4. Despeje essa mistura (polenta) em uma assadeira e deixe esfriar. 5. Corte em fatias e empane com açúcar. 6. Frite em manteiga ou óleo bem quente as fatias de polenta empanada.

POLENTA DOLZ

Per la polenta

½ chilo de farina de milio.

2 ½ litri de acqua.

4 cuciari (brö) de oio.

200 de zucher (per 'mpanar).

1. Meti l'acqua a boir 'nde na tigia a vapor. 2. Meti ensema l'oio, la sal e pian pian la farina de milio (smisia ben per no far balote). 3. Meteghe el coercio a la tigia a vapor e assela 'ntel föch bas per 50 minuti. 4. Sguda tut zo 'nde na forma e assa che la se sfrediza. 5. Taiela en fiète, passeghe su zucher. 6. rostìzele 'nde l'oio ben calt.





POLENTA (COM LEITE) (para 5 pessoas)

Para a polenta:

½ Kg de fubá.

2 ½ litros de água.

4 colheres (sopa) de óleo.

1 litro de leite.

Café a gosto.

1. Coloque a água para ferver em uma panela de pressão. 2. Junte o óleo e o sal e aos poucos acrescente o fubá (mexendo sem parar para não formar caroço). 3. Tampe a panela de pressão e deixe em fogo baixo por 50 minutos. 4. Despeje essa mistura (polenta) em uma assadeira e deixe esfriar. 5. Corte em fatias e coloque sobre uma chapa para tostar (brustolar) e deixe até tostar. 6. Coque a polenta tostada em pedaços em uma tigela e acrescente leite e café.

POLENTA E LAT (Per zingue persone)

Per la polenta:

½ chilo de farina de milio.

2 ½ litri de acqua.

4 cuciari (brö) de oio.

1 litro de lat.

Cafè tant che te vöi.

1. Meti l'acqua a boir ende na tigia a vapor. 2. Meti ensema l'oio, la sal e pian pian meti la farina de milio (smisia per no far balote). 3. Meteghe el coercio ende la la tigia a vapor e assela 'ntel föch bas per 50 minuti. 4. Sguda tut zo ende na forma e assa che la se sfrediza. 5. Taiela en fiète e metela su ende na "chappa" per brustolarla. 6. Meti la polenta brustolada taiada en tochi 'nde na copa e traghe su el cafe col lat.





FORTAIA

300 ml de água ou leite.

2 ovos.

2 xícaras (chá) de açúcar.

1 xícara (chá) de trigo.

1 colher (sopa) de óleo.

1. Em uma tigela funda misture a água ou leite, os ovos, o açúcar e o trigo até formar uma massa que escorre. 2. Unte uma frigideira com óleo ou manteiga. 3. Com uma concha despeje a massa na frigideira. 4. Doure a massa dos dois lados.

FORTAIA

300 ml de acqua o lat.

2 övi.

2 chichere de zucher.

1 chichere de farina.

1 cuciar (brö) de oio.

1. Ende na copa fonda meti ensema l'acqua, el lat, ei övi, el zucher e la farina ensin che ei resta na pasta mola. 2. Onzi na padela con l'oio o boter. 3. Con en cazöl sguda la pasta 'ndela padela. 4. Rostizi la pasta da na banda e da l'altra.









MOSA

2 litros de água.

500 ml de leite.

2 xícaras (chá) de açúcar.

3 xícaras (chá) de fubá.

1 colher (sobremesa) de óleo.

1. Em uma frigideira com óleo doure o fubá sem parar de mexer para não queimar. 2. Em uma panela ferva os 2 litros de água. 3. Quando a água estiver fervendo adicione o fubá, o leite e o açúcar e mexa até engrossar.

MOSA

2 litri de acqua.

500 ml de lat.

2 chichere de zucher.

3 chichere de farina de milio.

1 cuciar de oio.

1. Ende na tigia onta con l'oiro rostizi la farina de milio e smisia ben per che no la se brusa. 2. Ende na tigia boia ei do litri de acqua. 3. Quan che l'acqua la scomenzia a boir meti zo la farina de milio, el lat, el zucher e smisia ensin che la resta spessa.





GROSTOI

(Para 5 porções)

½ Kg de trigo.

2 ovos.

½ colher (sopa) de manteiga.

1 colher (sopa) fermento em pó.

½ copo (americano) de água.

1 xícara de açúcar.

Canela a gosto.

1. Em uma tigela bata os ovos acrescente o trigo, o açúcar, a manteiga e a água. 2. Mexa com as mãos até formar uma massa homogênea e acrescente o fermento. 3. Coloque trigo sobre a pia (para não grudar a massa) abra a massa, corte em tiras bem finas. 4. Mergulhe a massa em óleo bem quente deixe até dourar. 5. Acrescente a canela e açúcar a gosto sobre os bolinhos e está pronto para servir.

Obs.: se for salgado colocar sal no lugar do açúcar e da canela.

GROSTOI

(Per zingue porzioni)

½ chilo de farina.

2 övi.

½ cuciar (brö) de boter.

½ cuciar (brö de levà en pulver).

½ bichera (americana) de acqua.

1 chichera de zucher.

Se te vöi, te pödi meterghe su anca canela.

1. Ende na tigia, bati ei övi e meti ensema la farina, el zucher, el boter e l'acqua. 2. Smisia co le man ensin che diventa na pasta e dopo meti el levà. 3. Meti la farina su la "pia" (marmo), per che la pasta no la se taca, davèrsela e taiela en fieta fine. 4. Meti la pasta ende l'oiu calt ensin che la rostiza. 5. Meti zucher e canela sui grostoi e ecoli pronti per magnar.

Oss. per farli saladi, basta meterghe sal envez de zucher o canela.









DOLZ DE SUCH

1 Kg de açúcar.
1 abóbora média.

1. Descasque a abóbora e corte-a em pedaços.
2. Coloque em uma panela e acrescente o açúcar.
3. Deixe cozinhar até ficar com consistência de purê.

DOLZ DE ZUCH

1 chilo de zucher.
1 zuch medio.

1. Scorza el zuch e tael en tocheti. 2. Metel ende na tigia e meteghe ensema el zucher. 3. Assa che el cösa ensin che el resta spess come en "puret".





PUINA

2 litros de leite.
2 xícaras (chá) de açúcar.
1 colher (chá) de canela em pó.
1 limão.

1. Aqueça o leite e aos poucos esprema o limão até coalhar. 2. Em uma panela coloque o leite coalhado misturando o açúcar até ficar avermelhado. 3. Mexa até formar grânulos e acrescente a canela em pó. 4. Despeje em uma travessa, leve a geladeira até esfriar.

PUINA

2 litri de lat.
2 chichere de zucher.
1 cuciar de canela en polver.
1 limon.

1. Scalda el lat e struca el limon pian pian ensin che el lat el se caglia. 2. Ende na tigia meti el lat caglià, meti ensema el zucher e smisia ensin che el resta mez roz. 3. Smisia ensin che ei diventa come grani e meti la canela en polver. 4. Sguda zo 'nde na copa, portela 'ndel frigo ensin che la puina la se sfrediza.









ZUCHER DÒZ

1 Kg de açúcar.
 1 xícara (chá) de água.
 Suco de 1 limão.

1. Junte a água, o açúcar e o suco de limão e deixe ferver até engrossar. 2. Coloque água fria em uma xícara e despeje um fio do açúcar engrossado sobre a água e mexa para verificar se está no ponto. 3. Deixe amornar e em pequenas porções puxe com as mãos até ficar com coloração perolada. 4. Faça do formato que desejar e está pronto para servir.

ZUCHER DÒZ

1 chilo de zucher.
 1 chichera de acqua.
 Suco de 'n limon.

1. Meti ensema l'acqua, el zucher e 'l suco e assa che ei boia ensin che ei resta spessi. 2. Meti l'acqua fredda 'nde na chicher, sguda en fil de zucher engrozà sora l'acqua e smisiel per veder se l'è endel "ponto". è endel "ponto". 3. Assa che el se sfredìza en pochetin e en pice-ne porzioni tirel co le man ensin che el resta bianch. 4. Fai su i dolzi col format che te vöi e magnei.





BOLATI DE PIÖVA

2 ovos.

1 xícara de açúcar.

1 xícara de leite.

3 xícaras de trigo.

1 colher de fermento.

Óleo para fritura.

Açúcar e canela a gosto.

1. Bater os ovos e o açúcar. 2. Acrescentar o leite e bater. 3. Adicionar o trigo e mexer bem. 4. Acrescentar o fermento. 5. Misturar até deixar a massa homogênea. 6. Aquecer o óleo. 7. Pegar a massa com a colher e colocar no óleo. 8. fritar até ficar dourado. 9. Escorrer o excesso de óleo em um papel toalha. 10. Empanar as bolinhas no açúcar e canela.

BOLATI DE PIÖVA

2 övi.

1 chichera de zucher.

1 chichera de lat.

3 chichere de farina (de forment).

1 cuciar de levà.

Oio per rostir.

Zucher e canela tant che te vöi.

1. Bati ei övi col zucher. 2. Meteghe zo el lat e bati tut. 3. Meteghe zo la farina e smisia ben. 4. Meti zo el levà. 5. Smisia ensin che la resta na pasta omogenea. 6. Scalda l'oio. 7. Ciapa la pasta con en cuciar e meteghela zo 'nte l'oio. 8. Rostizela ensin que la resta color de oro. 9. Scola le balote su 'nde na carta. 10. Impana le balote ndel zucher e canela.





SANTA OLÍMPIA

1 maço de tradição.

1 colher de histórias do passado.

½ kg de alegrias.

½ kg de tristezas.

Um pouco de dias difíceis.

Muita fartura!

1. Junte a família. 2. Pegue um avental e uma colher de pau. 3. Misture tudo em uma panela de barro sobre o fogão a lenha. 4. Acrescente o tempero de alegrias e tristezas. 5. Deixe tudo isso ferver enquanto contam histórias e traquinagens do passado. 6. Sirva junto com Polenta!

Muita coisa se perde na lembrança, muita coisa se reinventa no presente, mas se puder, experimente saborear esse prato que nos traz o presente e o passado de um povo que luta para manter suas tradições!

SANTA OLÍMPIA

1 maz de tradizion.

1 cuciar de storie de sti ani.

½ chilo de alegresse.

½ chilo de brute robe.

Qualche di pù difizil.

'Na cucagna!

1. Meti ensema la familia. 2. Töite en gorgnal e 'n cuciar de legn. 3. Mescola tut 'nde na tigia de ceramica su 'n fogolar de legn. 4. Meteghe zo anca el condiment de le alegresse e robe brute. 5. Assa che tute ste robe le boia entant che se racconta le storie de sti ani. 6. Magna tut ensema a na bela polenta!

Tanta roba la se perde 'ndei ricordi, tanta la se 'nventa endel presente, ma se te g'hai l'oportunità, tasta sto piat che ne porta el presente e el passà de 'n popolo che fa de tut per mantegner le so tradizion!





REFERÊNCIAS

AMON, Denise e MENASCHE, Renata. *Comida como Narrativa da Memória Social Sociedade e Cultura*. v.11, n.1, jan/jun. 2008. pg 13 a 21.

ALTMAYER, E. *O bairro Santa Olímpia*. s.d. Disponível em: <<http://www.santaolimpia.com.br/o-bairro-santa-olimpia/>>. Acesso em: 6 mai. 2013.

CACHIONI, M. & CAMARGO, F. C. (org). *A Festa do Divino Espírito Santo de Piracicaba*. Piracicaba: IPPLAP, 2012.

FISCHLER, C. *L'Homnivore*. Paris: Odile Jacob, 1992.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? In: *Horizontes Antropológicos*. Porto Alegre, v. 7, n. 16, 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=SO10471832001000200008&ng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 08 Dez 2013. doi: 10.1590/SO104-71832001000200008.





AGRADECIMENTO:

Aos moradores do bairro Santa Olímpia, que ajudaram diretamente no resgate das receitas, na elaboração dos pratos e nos relatos históricos.





INSTITUTO DE PESQUISAS E PLANEJAMENTO DE PIRACICABA - IPPLAP
Departamento de Patrimônio Histórico

Av. Antonio Corrêa Barbosa, 2233 - 9º Andar - Centro
Fone: (19) 3403-1200 | dph@ipplap.com.br | www.ipplap.com.br

