

Consumo Alimentar em Perspectiva: Continuidades e descontinuidades
Mesa Redonda - PPGA/UFF, 01/07/2008

Comida, Festa e Produção Sustentável
em

Venda Nova do Imigrante:

Agroturismo e reinvenção de tradições italianas

Marcio D'Olive Campos (MAST/MCT e UNIRIO)



mdolnecampos@sulear.com.br

<http://www.SUElear.com.br>

Agroturismo em Venda Nova do Imigrante (ES, Brasil)

Imigrantes do Veneto (IT) chegaram ao ES no final do Séc. XIX e se instalaram onde hoje é Venda Nova do Imigrante.

Desenvolvem uma atividade agricultura familiar semelhante à do Veneto: agroturismo.

Os produtos são vendidos em lojas das propriedades e no comércio em geral.

Nas adaptações ao meio natural e social, são perceptíveis os traços de *oriundi* na população local, aqui considerados em relação à comida.



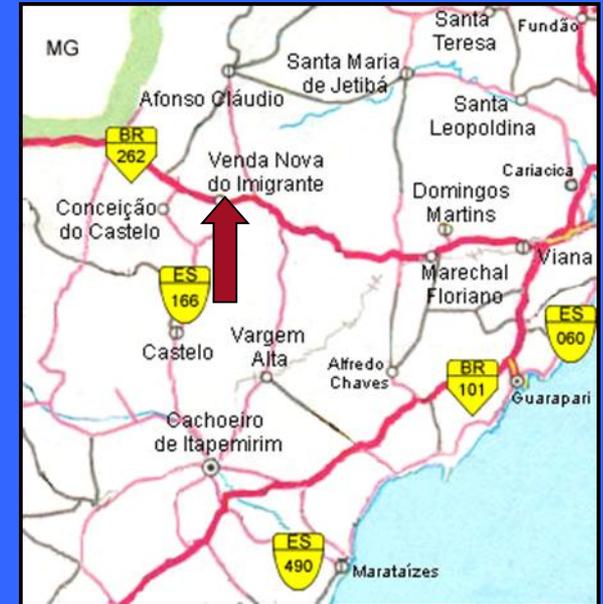
Treviso (IT) – Serra Capixaba(BR) final do século XIX



IMIGRANTES:
94% da Região Veneto
64% de Treviso



**Maria Cheiz
Vincenzo Caliman
Chegada 1882**



Venda Nova do Imigrante:
Comunidade 1892
Município 1989
Habitantes 19000

Plantar, processar, vender, comer em Venda Nova do Imigrante

Principais colheitas em VNI:

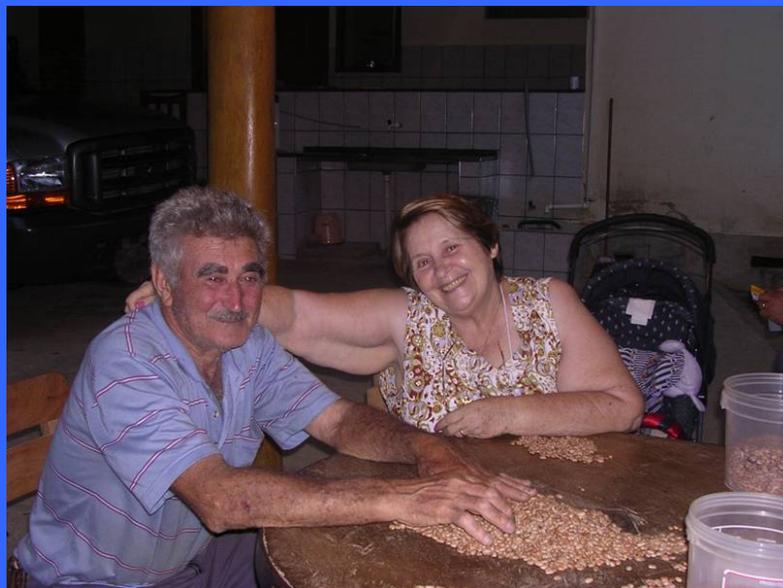
**café, tomate, MILHO, feijão, taioba, brócolis,
laranja, lichia.**

Principais produtos processados de VNI:

**FUBÁ (POLENTA), vinhos, licores, cachaças,
café, doces, pães e massas caseiras,
queijos,
lingüiças, socol.**

FAMILIA LORENÇÃO - CALIMAN

Café, lichia



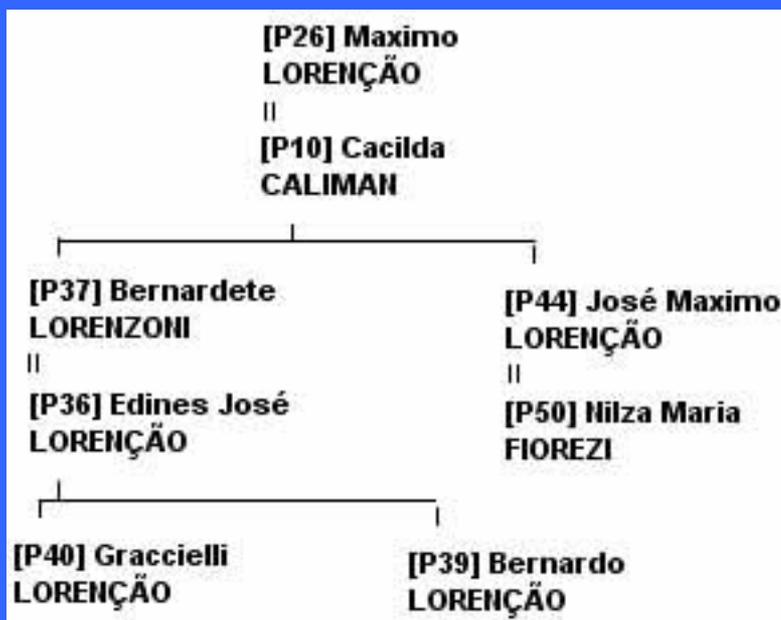
Socol

“Compra produção e venda”:

Tomate seco



Agricultura dos tomates



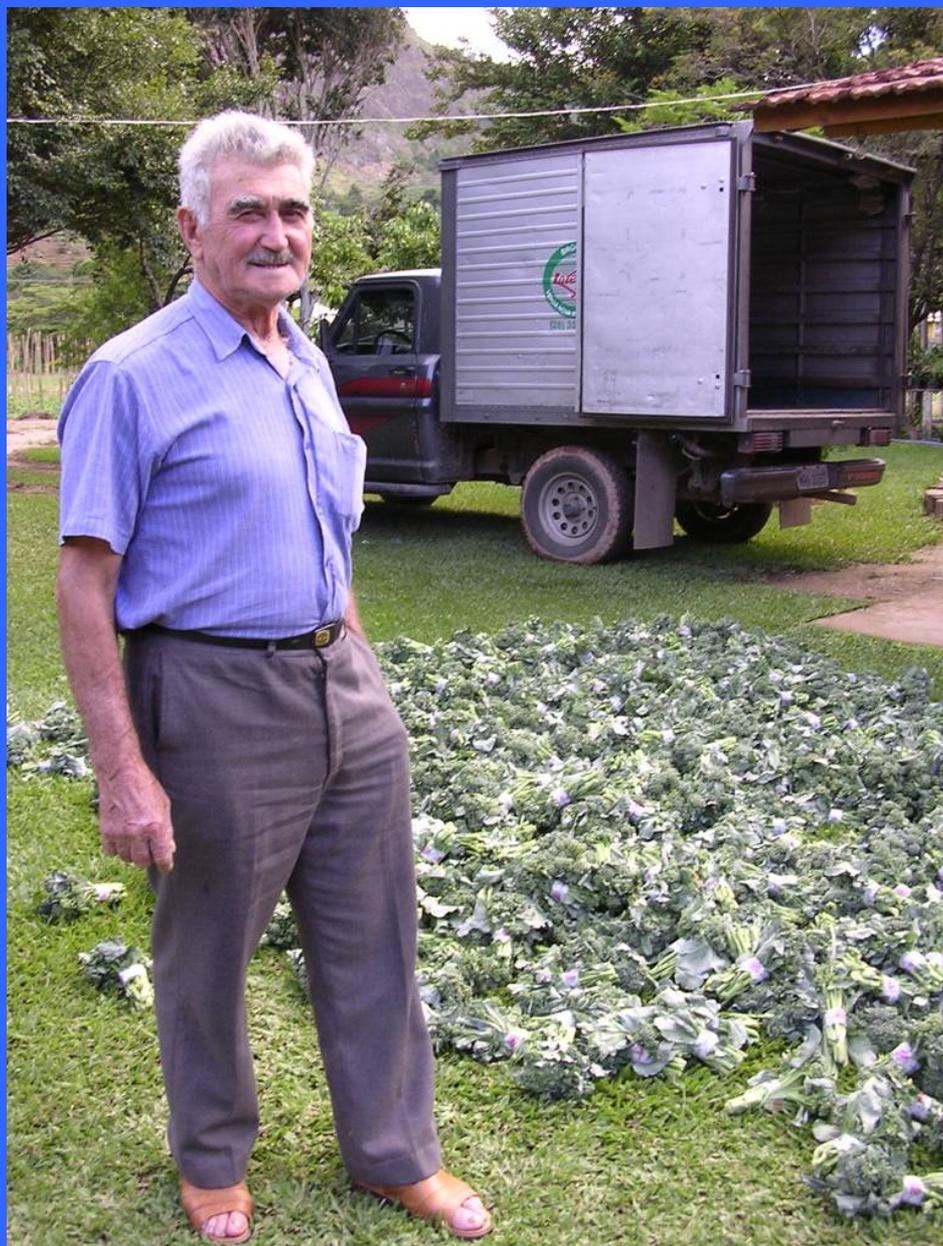
Brócolis, feijão,
fubá, farinha.
Embalagem e
entregas

SÍTIO TAPERA LOURENÇÃO - CALIMAN





**Tomate 'San Marzano'
(*Solanum lycopersicum*)**



Máximo Lorenção

SOCOL (deriva de *ossocollo*)



Lombo no sal por 6 dias /
tempero / peritônio



Graccieli e Bernardete Lorenção



peritônio



Rede elástica

SOCOL



1

2

- 1 Curtido após 4 meses
- 2 Recente



1

2

- 1 Barbante preto: mais gorduroso
(próximo ao pescoço do porco)
- 2 barbante branco: menos gorduroso

LORENZON (LORENÇÃO) - LOJA



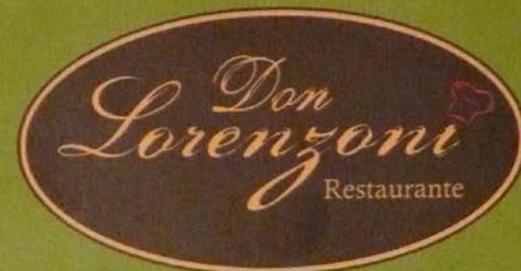
Restaurante

Don LORENZONI

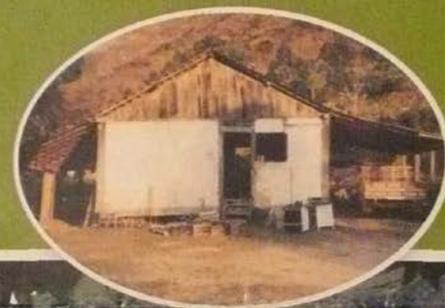
Sítio Tapera

Chef

Fernando LORENZONI



"Era uma vez um velho paiol..."



We Speak English
Wir Sprechen Deutsch



Domingos Carnielli = Enedina Zorzal

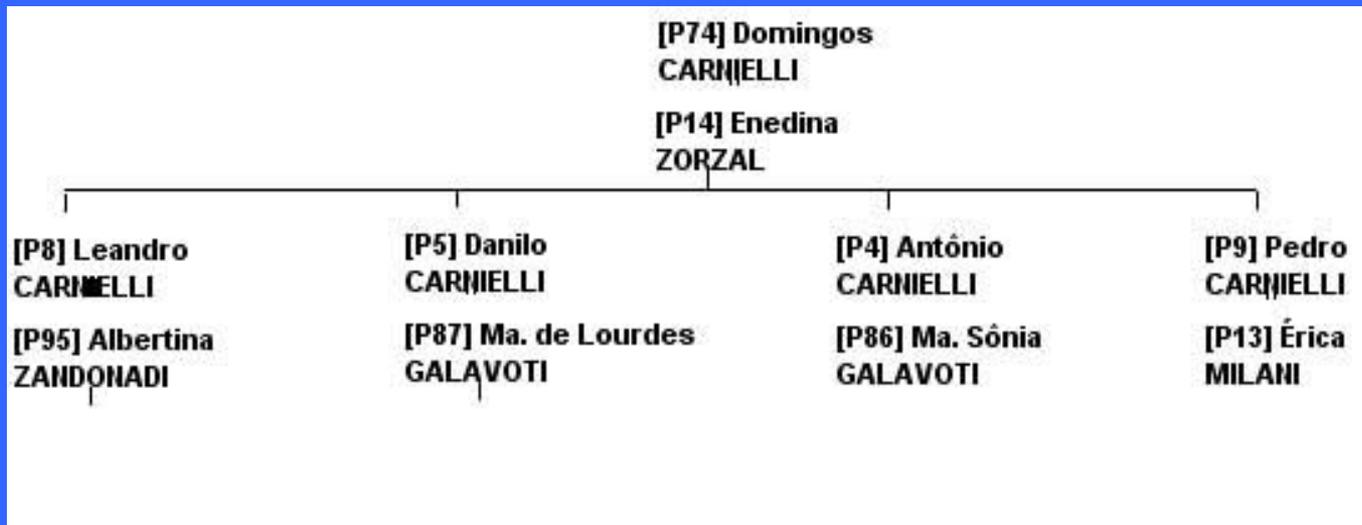
Fazenda Providência



FAMILIA

CARNIELLI - ZORZAL

Fazenda Providência



Vendas,
marketing

Laticínio

Engº. Agrônomo
Roça

Gado, obras.
Funcionários
do campo.

Produtos
Sônia Carnielli

Gerente
financeira

CARNIELLI

<http://carnielli.com.br/st/>



Leandro

Danilo

Erica
CARNIELLI

Festas de VNI

Festa do Panevin	5 de janeiro
Festa do Socol	abril
Ritual da Colheita do Milho	30 de setembro
Festa da Polenta	2º fim de semana Outubro

PANEVIN OU PANAIN (pão e vinho): 5 de janeiro de 2007

Fogueira e festa do início do ano na vigília da Epifania



Fogueira



Liturgia



Festa



Pinza del Pan e Vin



Crostoli

PINZA VENETA DELL'EPIFANIA O DEL PANEVIN

Venda Nova do Imigrante – ES -BR

- **Pinsa del Panevin**



Ingredientes:

03 xícaras de fubá;
03 xícaras de leite quente;
01 xícara de água quente;
02 xícaras de açúcar mascavo;
½ xícaras de açúcar cristal;
01 colher (bem cheia) de fermento de pão
01 ovo;
01 colher (chá) de sal;
02 colheres (de sopa) de banha ou óleo;
02 colheres (chá) de fermento em pó
02 colheres (sopa) de margarina
01 punhado de erva doce, uva passas, etc;
Trigo até dar consistência de broa;
Polvilhar com açúcar e canela

Preparo:

Escaldar o fubá com leite e água ferventes. Acrescentar o açúcar cristal e deixar amornar. Acrescentar o fermento e deixar descansar por uma hora. Colocar os outros ingredientes e modelar as broas. Colocar no tabuleiro e levar ao forno

Treviso – Veneto - IT

- **Pinza o Pinsa**



Ingredienti per 4 persone:

250 g di farina "00"
250 g di farina gialla (fubá)
150 g di burro (manteiga)
100 g di uvetta (uva passa)
150 g di zucchero (açúcar)
100 g di cedrini (erva-cidreira)
150 g di fichi secchi (figos secos)
50 g di noci (nozes)
300 g di mele (maçã)
300 g di pere (pera)
semi di finocchio (erva-doce)
lievito (levedura)
grappa
sale

Preparazione:

Cuocere in casseruola per 30 minuti le due farine, con sale, lievito e una quantità d'acqua pari al doppio del peso delle farine.

Togliere dal fuoco e aggiungere il burro, lo zucchero, l'uvetta fatta rinvenire in grappa e il resto degli ingredienti a pezzi. Versare l'impasto in una tortiera imburata e infarinata a 170 gradi per un'ora.

Far intiepidire prima di sfornare.

FESTA DA POLENTA 2006

1. Escolha da Rainha da Festa
2. Cortejo do queijo pela cidade no início da festa



TOMBO DA POLENTA 2006

JOGO DE BOCHA



Consumo Alimentar em Perspectiva: Continuidades e descontinuidades

Mesa Redonda - PPGA/UFF, 01/07/2008

Comida, Festa e Produção Sustentável em Venda Nova do Imigrante:

Agroturismo e reinvenção de tradições italianas

Marcio D'Olne Campos (MAST/MCT e UNIRIO)



mdolnecampos@suear.com.br

<http://www.SUEAR.com.br>