ARQUITETURA/Janeiro - GASTRONOMIA/Fevereiro - EDUCAÇÃO E RELIGIÃO/Março - ECONOMIA/Abril - MÚSICA E DIVERSÃO/Maio - ESPORTE/Junho - O LEGADO/Julho

Gastronomia

Os imigrantes deixaram suas marcas na mesa e na rotina da região com delícias como a cuca, a carne de porco e os mais diferentes doces e salgados



EXPEDIENTE Pesquisa e reportagens: Débora Ertel Edição: Igor Müller e Moacir Fritzen Diagramação: Alan Machado Este fascículo é o segundo de um total de sete que o Grupo Sinos vai publicar até julho, quando se comemoram os 200 anos da imigração alemã no Brasil

Débora Ertel

debora.ertel@gruposinos.com.br

A gastronomia alemã não é tida como uma das mais sofisticadas do mundo, com receitas que exijam muita técnica ou imprimam sabores únicos. É apontada como uma gastronomia simples, mas de mesa farta. A gastronomia da imigração também pode ser caracterizada assim, simples e de fartura, com comida para alimentar a todos.

É verdade que quando os alemães chegaram por aqui as dificuldades foram muitas e o fantasma da fome assombrou. Mas eles utilizaram os alimentos que estavam disponíveis, mais o conhecimento que trouxeram na bagagem, e mãos à obra. Com isso, algumas marcas foram deixadas nos hábitos alimentares da região que se perpetuam até hoje.

O hábito de comer carne de porco em seus diferentes preparos, o uso da banha, a produção de linguiça e embutidos talvez seja uma das heranças mais presentes. O consumo de batata, com a salada de maionese e o bolinho frito que, inclusive, virou patrimônio cultural. O que dizer então da cuca? Dá para imaginar a região sem essa tradição?

As dobradinhas cuca com chimarrão, cuca com linguiça e cuca para o lanche de qualquer hora do dia são hábitos que atravessam décadas. São delícias que quase todo mundo adora. Tanto que o modo de fazer a cuca também será preservado para que essa riqueza culinária e cultural não se perca ao longo do tempo.

Os dias de calor pedem um chopinho, né? Também herança dos mestres cervejeiros imigrantes. Hoje se multiplicam as cervejarias pela região. Para quem não curte o chope, tem a Spritzbier, bebida fermentada produzida ainda por muitas famílias, especialmente do Vale Germânico.

O certo é que não teríamos os mesmos hábitos alimentares se a imigração não tivesse aqui estabelecido suas raízes. É essa importante herança que será mostrada nas páginas a seguir. Nossos agradecimentos ao curso de Gastronomia da Feevale que ajudou na produção deste conteúdo. Boa leitura!