

FOTOS ARQUIVO/GES



Da maionese ao bolinho, a batata está em quase tudo

Consumo da batata aumentou e se tornou mais popular com a chegada dos imigrantes alemães

A batata é um dos ingredientes na base da alimentação germânica, hábito que foi mantido pelos imigrantes quando chegaram ao Rio Grande do Sul. É de influência germânica a dobradinha mais famosa do almoço aos domingos no Rio Grande do Sul: churrasco com maionese de batatas. O ingrediente é tão presente na culinária que influenciou também a produção agrícola.

A principal olerícola cultivada no Estado é a batata, com produção de 530,4 mil toneladas em 2022, principalmente nas regiões dos Campos de Cima da Serra e Nordeste, sendo São Francisco de Paula e Bom Jesus os maiores produtores. São Chico, por integrar a lista dos produtores destaque no Brasil, criou o Festival Gastronômico da Batata. A cultura movimentava anualmente R\$ 120 milhões no município, gerando mais de 30 mil postos de trabalho diretos e indiretos de acordo com a Secretaria Municipal de Agricultura.

Mas antes da batata ser destaque na Serra, o tubérculo era a estrela de Santa Maria do Herval. Inclusive, foram produtores de Santa



Maria do Herval que se instalaram em São Chico e potencializaram a produção da Serra a partir dos anos 2000. Em 1996 foi criada a Kartoffelfest, a Festa da Batata de Santa Maria do Herval, evento que em 2023 chegou a 24ª edição.

Os primeiros alemães chegaram ao local entre 1827 e 1829, com colonização mais intensa a partir de 1846, sendo que em 1853 iniciou-se o povoamento da Picada Herval, onde hoje se encontra a sede do município.

A batata não é mais a principal cultura de Santa Maria do Herval, apesar de ter representatividade nas propriedades. Mesmo assim, o bolinho de batata continua como estrela da Kartoffelfest e é uma tradição entre as famílias pa-

ra um lanche no meio da tarde ou até um modo de agradar as visitas, que saboreiam junto com o chimarrão.

O Kartoffeln Kügelchen – bolinho de batata em formato de bolinhas – ou Kartoffeln Knödel – bolinho em formato que lembra mais uma fatia de pão – também têm presença certa nas Oktoberfest e nos festejos de diversas cidades, como os de Sapiranga.

Isso porque no ano de 2016 a Cidade das Rosas reconheceu este legado e transformou o Kartoffelknödel em patrimônio histórico-cultural imaterial do município. A lei descreve que a receita leva batata rosa (ralada), farinha de trigo, ovos, óleo vegetal (para a fritura), sal e temperos a gosto.



Pão de laranja é patrimônio de Campo Bom

Para preservar tradições trazidas e mantidas pelos imigrantes, o pão de laranja – Orangenbrod, em alemão – teve sua receita protegida em Campo Bom. O alimento foi instituído como patrimônio histórico-cultural imaterial do município pela lei municipal 4.191, de 8 de julho de 2014.

O produto é encontrado à venda em estabelecimentos comerciais e na feira do agricultor, que ocorre sempre aos sábados. Além disso, sempre que há um evento oficial da cidade o pão de laranja é ofertado. Isso sem falar da produção caseira, já que o Orangenbrod é um ótimo acompanhamento para lanches.

Ao longo dos anos, a receita – que leva farinha de trigo, fermento, sal, azeite, água, ovo, laranjas e canela – sofreu algumas adaptações, mas nunca perdeu sua essência e aparece na memória afetiva dos campo-bonenses.



Doce com salgado é combinação

Cuca com linguça, Schmier com salada de batata e almoço com doce de chuchu. O que para alguns pode soar estranho, em cidades com hábitos alimentares herdados da imigração alemã – o que é o caso da maioria dos municípios da região – a mistura de doce com salgado é comum. A herança culinária ultrapassa gerações e foi se adaptando aos ingredientes locais.

Pão de aipim, milho e com abóbora é coisa dos imigrantes

O pão é um alimento mundial, mas a Europa sempre foi uma grande consumidora em razão da produção de trigo. Os alemães são considerados ótimos padeiros e, quando os imigrantes chegaram no Brasil, toda essa expertise veio junto. “Então eles influenciaram, e muito, a forma de consumir pão por aqui”, explica o coordenador do curso de Gastronomia da Feevale, Daniel Bonho.

No Rio Grande do Sul, o trigo era caro e os imigran-

tes começaram a adaptar as receitas com aquilo que havia disponível como o milho – que tinha ampla colheita – e o cará, uma espécie de goma de polvilho. Também se usava a batata doce e até abóbora.

“Como eles eram exímios padeiros, começaram a fazer essas misturas e temos uma gastronomia adaptada”, pondera Bonho. “Mas é indiscutível o quanto a imigração influencia a panificação e tudo o que é desenvolvido por aqui”, conclui.

DIVULGAÇÃO



Banha é garantia de sabor único em receitas tradicionais

Embora a carne fosse o produto mais nobre da produção suína, a banha também tinha sua importância alimentar no tempo dos imigrantes. Além de ser utilizada no preparo dos alimentos, tinha função importante na conservação das carnes. Depois do abate, as proteínas eram cortadas, fritas e depois mergulhadas em latas de banha. Com esse processo, era possível conservar o alimento por até um ano dentro de casa, o que garantia comida para os tempos mais difíceis.

Como o passar do tempo e chegada da energia elétrica, a banha praticamente deixou de ser usada para a conservação, mas continuou como ingrediente de receitas. Como é rica em gordura saturada, por um tempo “foi condenada”, como pondera a química industrial de alimentos e professora da Feevale Simone Weschenfelder.

A plantação de soja se expandiu no Brasil e, com ela, o consumo do óleo de soja, mais barato e saudável. “Só que a indústria foi criando tantos derivados que muitos alimentos também são repletos de gorduras satu-



radas, com aparência de serem mais saudáveis”, diz Simone.

Agora, a banha vive um novo momento dentro da culinária, tida como um ingrediente nobre em algumas receitas. “Agrega um sabor ímpar. É uma experiência sensorial. O sabor que agrega ao alimento é único”, diz Simone. Um dos “problemas” da gordura animal era o cheiro forte que a fritura produzia. “Mas hoje ela é desodorizada, pois existem novos processos tecnológicos. A questão é só não comer demais”, conclui.