

Produção de embutidos passa de pai para filho

Tradição que era apenas para consumo doméstico virou negócio

Foi com os pais e avós que o casal Waldemir Engelmann, 75 anos, e Suely Schuch Engelmann, 69, aprendeu a abater porcos e a produzir linguiça, morcilha, torresmo e banha, além de fazer cortes de carne. O que durante muito tempo foi apenas uma prática para garantir o sustento da família entre os imigrantes alemães, hoje virou negócio que passou de pai para filho.

Fernando Engelmann, 35, é quem toca o empreendimento ao lado da esposa Angélica Wilmann, 32, em Picada Verão, interior de Saporanga. Os Engelmann integram a lista de sete agroindústrias que produzem embutidos na região.

A produção de suínos foi uma das heranças dos colonos que se multiplicou por todo o Estado e hoje garante o sustento de muita gente. A partir da criação de suínos, caiu no gosto da população também o consumo de embutidos.

Há 40 anos, Waldemir foi um dos fundadores da Feira do Produtor de Saporanga. Como criava porcos, a pedido dos clientes começou a levar torresmo, linguiça, morcilha e banha, além de cortes de carne. Por conta das encomendas, logo a família estava fazendo o abate de dois animais por semana para dar conta dos pedidos.

Em 2000 construiu o primeiro prédio e, em seguida, comprou uma câmara fria.



DÉBORA ERTEL/GES-ESPECIAL



Família Engelmann produz embutidos há 35 anos

Hoje, por conta das regras da Vigilância Sanitária, não há mais porcos na propriedade e os animais são comprados de produtores do Vale do Caí, de cidades como Salvador do Sul.

Além disso, os Engelmann não fazem mais morcilha preta para vender, receita que leva sangue do porco. Isso porque não há como o frigorífico garantir a qualidade do produto, o

que inviabiliza o uso. “Era muito bom. Como eu gostava de comer! A que eu fazia era muito boa”, conta Suely.

Hoje a família comercializa mais de 20 produtos, entre embutidos, defumados e cortes de carne. Dentre os itens vendidos estão matambre recheado, bacon, linguiças e o queijo de porco, um embutido que usa os miúdos picados. “Uma delícia”, garante Angélica.

Spritzbier é a bebida caseira muito apreciada hoje em dia

DÉBORA ERTEL/GES-ESPECIAL

Em uma época em que a indústria não era desenvolvida como hoje, colonos alemães faziam suas próprias bebidas e a Spritzbier era quase que um produto nobre, servido em datas especiais. Também chamada de gasosa, o refrigerante caseiro é uma receita que se mantém há gerações.

Em Morro Reuter, a Spritzbier produzida pela agricultora Helga Klauck Wingert, 61 anos, faz sucesso na Feira do Produtor. São 12 sabores diferentes. A mais procurada é a tradicional, que leva limão, gengibre e açúcar. Em resumo, a mistura precisa ficar fermentando em um balde por 24 horas antes de ser envasada. Com a chegada das garrafas PET, o armazenamento ficou facilitado, pois era comum as garrafas de vidro “estourarem” por causa da pressão. “A minha receita eu não dou para ninguém”, adianta. Mas Helga dá uma pista e conta que usa uma variedade de gengibre mais suave.

Dentre as variações estão a Spritzbier de abacaxi com limão e hortelã, de limão e lavanda, amora e jabuticaba, além de hortelã com mirtilo. Helga conta que a mãe, Jurema Klauck, 88 anos, fazia gasosa e cerveja preta em casa, receita que aprendeu da sua avó, Cecília Arnold, já falecida.



Inspiração, resiliência, trabalho e coragem.

Bicentenário da Imigração Alemã no Brasil.