



**Sabores & Riquezas de Ibiporã**







**Chegada dos Pioneiros**

*Recorte da animação de abertura em 3D*

Arte: Paulo Henrique Crincev







Confira os vídeos com as receitas e histórias das famílias entrevistadas no ***Cozinha do Pioneiro***, aproximando a câmera de seu celular deste QR Code.

ou acesse:

**[www.youtube.com/fcibipora](http://www.youtube.com/fcibipora)**  
**[culturaeturismo.ibipora.pr.gov.br](http://culturaeturismo.ibipora.pr.gov.br)**







## **Sabores & Riquezas de Ibiporã**

(livro de receitas)

Coordenação e Edição:  
Jaime dos Santos Kaster

Edição de Arte / Audiovisual  
Paulo Henrique Crincev / Samuel Tavares

Prefeitura Municipal de Ibiporã  
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo  
Museu Histórico e de Artes (MHAI)

Ibiporã – 2020

**Catálogo elaborado pela Divisão de Processos Técnicos da  
Biblioteca Central da Universidade Estadual de Londrina**

**Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)**

C882 Cozinha do pioneiro : sabores & riquezas de Ibiporã  
/ coordenação e edição: Jaime dos Santos  
Kaster ; edição de arte/audiovisual: Paulo  
Henrique Crincev, Samuel Tavares. – Ibiporã :  
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo,  
Museu Histórico e de Artes de Ibiporã, 2020.  
180 p. : il.

Inclui bibliografia.

ISBN 978-65-993013-0-8

1. Culinária – Ibiporã (PR). 2. Pioneiros – Ibiporã

(PR). I. Kaster, Jaime dos Santos. II. Crincev, Paulo  
Henrique. III. Tavares, Samuel. IV. Ibiporã (PR).  
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo. V. Museu  
Histórico e de Artes de Ibiporã.

CDU 641.5(816.22)

Bibliotecária: Solange Gara Portello – CRB-9/1520

*Todos os direitos reservados a:*

*Secretaria Municipal de Cultura e Turismo de Ibiporã - Av. Dom Pedro II, 368 – Centro  
CEP. 86200-000 – Ibiporã (PR). Site oficial: [culturaeturismo.ibipora.pr.gov.br](http://culturaeturismo.ibipora.pr.gov.br)*

## *Pratos típicos: tradição, turismo e identidade cultural*

Quando se fala em barreado como prato típico do Paraná, remete-se imediatamente ao litoral e às cidades de Morretes e Antonina; já a imagem do porco no rolete nos lembra de Toledo; carneiro no buraco, de Campo Mourão; comida tropeira (arroz carreteiro e feijão tropeiro) nos remete aos campos e fazendas das regiões de Castro e Guarapuava. E por aí vai...

Vários municípios do nosso Estado são conhecidos e divulgados nacionalmente devido às suas festas e comidas típicas. São atrativos que alavancam o turismo e a economia local. Temos outros exemplos de comidas típicas que foram sendo associadas a determinados municípios ou regiões do Paraná, como a “carne de onça” (de Curitiba), costela ao fogo de chão (região Noroeste), o entrevero de pinhão (Pinhão e Guarapuava), pierogi (Prudentópolis e Campos Gerais), o pintado na telha (região das Cataratas e Lago de Itaipu) e a quirera lapeana (região da Lapa) – referências encontradas no livro *Delícias do Paraná – tradições e sabores da nossa terra* (SECRETARIA..., 2017, p. 5).

Aqui no Norte do Paraná destacam-se a comida caipira, como herança da colonização paulista e mineira (alguns exemplos são o porco no tacho, o torresmo e a carne de porco conservada na banha), mas também os pratos típicos da roça por influência dos colonos descendentes de europeus, principalmente italianos, como o frango com polenta, o macarrão, a linguiça e embutidos de carne de porco. Isso sem falar no café, que não pode faltar em nenhuma mesa como bebida, mas que também já é usado em muitas receitas doces e salgadas.

E aqui em IBIPORÃ? Qual o prato típico? O que é mais marcante e mais identifica o nosso município? Difícil encontrar uma resposta... Com certeza são vários os pratos e comidas típicas que podem ajudar a definir uma identidade culinária local.

Foi pensando nisso e na idéia de valorizar nossas raízes e também impulsionar o turismo cultural e gastronômico que a Secretaria Municipal de Cultura e Turismo lançou o projeto *Cozinha do Pioneiro* e este livro de receitas e memórias de Ibiporã.

O projeto inclui todos os vídeos gravados com as famílias preparando os pratos em suas casas, em sítios ou na cozinha do Museu do Café (a antiga estação ferroviária da cidade) e contando as suas histórias envolvendo essa comida. São centenas de imagens, fotografias e depoimentos de famílias que têm na cozinha um laço afetivo que não se rompe com o tempo. Pelo contrário, reforça ainda mais o vínculo familiar.

Esperamos que seja uma semente a impulsionar uma Feira de Sabores ou um Festival de Receitas do Pioneiro, que conte com a participação dos empreendedores locais do ramo da alimentação e do turismo e venha integrar o calendário permanente de nossa cidade.

Agradecemos a todos os envolvidos neste projeto, que abraçaram a ideia de recuperar e preservar essa parte importante da cultura e da memória de Ibiporã por meio da culinária, registrando-a para as atuais e as futuras gerações.

Uma boa leitura e boas receitas a todos!

*Equipe do projeto  
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo  
Prefeitura de Ibiporã (PR)*



Cozinha  
do  
Pioneiro

## **Cozinha do Pioneiro: Sabores & Riquezas de Ibiporã**

Coordenação, redação e edição do livro

**Jaime dos Santos Kaster**

Direção de arte e projeto gráfico

**Paulo Henrique Crincev**

Direção de imagem | vídeos

**Samuel Tavares**

Idealização e conceito do projeto

**Agnaldo Adélio**

Pesquisa e entrevistas

**Jaime Kaster**

Captação de imagens e edição | vídeos

**Cecília Vogmann**

**Gabrielly Campos**

**Paulo Henrique Crincev**

Fotografia

**Gabrielly Campos / Paulo Henrique Crincev**

Diagramação | livro

**Paulo Henrique Crincev**

**Benito Del Fraro Neto**

Projeto cenográfico | Cozinha

**Leander Lincoln**

Fotografias históricas:

**Arquivo das famílias e Acervo do MHAI**

Produção:

**Museu Histórico e de Artes de Ibiporã**

Impressão:

**Gráfica CS –SP**

### **Colaboração:**

Maria Aparecida Ribeiro / Fátima Araújo Rocha / Valdecir Lima/ Marcenaria da APMIF / Nena (Luroka Confeções) / Mara Ligia de Souza / Maria Eunice Rodrigues / Rosângela Freitas / Vradson Castro / Jorge de Souza / Ana Claudia Figueira / Cecília Vogmann / Gabrielly Campos / Elisye Moreira / Thainara Fernandes / Nicolas Borini e toda a equipe da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo

### **Realização:**

Prefeitura Municipal de Ibiporã

Secretaria Municipal de Cultura e Turismo

Museu Histórico e de Artes de Ibiporã (MHAI)

Museu do Café de Ibiporã

## **Agradecimentos**

Aos pioneiros, familiares e pessoas que participaram ao longo do projeto e aos que nos cederam fotografias e deram sugestões de pratos ou de entrevistados;

A todos os apoiadores que, de alguma forma, auxiliaram na parte logística, na preparação dos espaços para gravação, nos equipamentos, na edição audiovisual ou na produção do livro;

Aos órgãos parceiros de turismo e de cultura, como Paraná Turismo, Secretaria Estadual de Comunicação e da Cultura (SECS), Adetur Norte do Paraná, Rota do Café, Coordenação do Patrimônio Cultural do Paraná, ACEIBI e a todo o comércio de Ibioporã, por apoiarem e propagarem esta idéia;

Aos colegas das Prefeituras e Secretarias de Cultura e Turismo de outros municípios da região Norte do Paraná, às universidades e museus da região, pelas trocas e os projetos em comum;

Aos órgãos de imprensa de toda a região, pela divulgação e o incentivo;

A todos os colaboradores da Secretaria de Cultura e Turismo de Ibioporã, Museu Histórico e de Artes, equipe de Audiovisual e Museu do Café, pelo apoio em cada etapa;

À atual administração municipal, pela continuidade do investimento no Projeto de Recuperação da Memória de Ibioporã, realizado por meio de pesquisas, publicações, filmes e vídeos, e a todos os responsáveis pelo encaminhamento deste projeto nos departamentos da Prefeitura;

E a todos que, direta ou indiretamente, contribuíram para a viabilização deste trabalho.

O *Cozinha do Pioneiro – Sabores e Riquezas de Ibiporã* (2018-2020) é um projeto de preservação do patrimônio cultural e de divulgação histórica e turística de Ibiporã. É parte do Projeto de Recuperação da Memória do Município, desenvolvido desde 2010 pelo Governo Municipal, por meio da Secretaria de Cultura e Turismo, e pela equipe do Museu Histórico e de Artes de Ibiporã (MHAI), com o apoio do Museu do Café e do IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional).

**João Toledo Coloniezi**

Prefeito Municipal de Ibiporã

**Alberto Baccarim**

Vice-prefeito de Ibiporã

**Agnaldo Adélio Eduardo**

Secretário Municipal de Cultura e Turismo

Ibiporã – 2020





# Sumário

<b>Pratos típicos: tradição, turismo e identidade cultural</b>	7
<i>O ‘Cozinha do Pioneiro’</i>	16
<i>Pesquisando as origens e povos de Ibiporã</i>	19
<i>Patrimônio cultural e imaterial</i>	22
<i>A culinária do Norte do Paraná</i>	24
<i>Desenvolvimento do projeto e seleção das receitas</i>	26
<i>A montagem da ‘Cozinha’ no Museu do Café</i>	27
<i>Contato com as famílias e gravações</i>	28
<b>Receitas caipiras</b>	
<i>Frango com quiabo e polenta (família Gonçalves Pigarro/ Nalin)</i>	37
<i>Porco no tacho com mandioca e torresmo (família Brassaroto)</i>	45
<i>Suco verde (família Brassaroto)</i>	48
<i>Frango frito (família Domiciano Pedro)</i>	53
<i>Suco de Jaca com pastel (família Folego/ Jaqueira)</i>	59
<b>Receitas italianas</b>	
<i>Macarrão com frango ao molho (família Borsato Bianco)</i>	67
<i>Polenta na chapa e salada de almeirão (família Borsato Bianco)</i>	69
<i>Minestra (família Daminelli Semprebom)</i>	73
<i>Capeletti (família Botti)</i>	79
<i>Espuma de neve (família Maggiori de Barros)</i>	85

### **Receitas japonesas**

<i>Yakisoba (ACEI/ família Kondo)</i>	93
<i>Sukiyaki (família Fukuda)</i>	101
<i>Tempurá (ACEI/ família Okamura Kikuti)</i>	107

### **Receitas árabes**

<i>Babaganuj (Baba Ghanoush) (família El Kadri)</i>	115
<i>Pão árabe assado no disco (família Issa)</i>	121
<i>Esfíhas de carne, queijo e zaatar (família Safade El Kadri)</i>	127

### **Receitas mineiras**

<i>Ambrosia da Dona Zita (família Del Fraro Antico)</i>	135
<i>Pamonha e curau (família Figueiredo)</i>	143
<i>Pão caseiro (família Ferreira de Lima)</i>	149

### **Receitas européias (outros países)**

<i>Milinka de abóbora ou queijo (búlgara / família Popov Chernev)</i>	157
<i>Krischela (Küchler) (alemã / família Keller Gloor)</i>	163
<i>Torta de nozes (origem francesa/Henrique de Aragão)</i>	169

### **Receita piloto (Extra)**

<i>Cuca com goiabada (Receita demonstração / Aginaldo Adélio)</i>	175
---	-----

<i>Referências bibliográficas</i>	178
-----------------------------------	-----



# O ‘Cozinha do Pioneiro’

O *Cozinha do Pioneiro – Sabores e Riquezas de Ibioporã* dá sequência aos Projetos de Recuperação da Memória do Município, que vêm sendo desenvolvidos desde 2010 pela Prefeitura de Ibioporã, por meio da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo (SMCT), e realizado pela equipe de pesquisa e audiovisual do Museu Histórico e de Artes de Ibioporã (MHAI).

Idealizado em 2017, segue uma tendência adotada por outros municípios da região e também pela Paraná Turismo (projeto *Gastronomia Paraná*, 2018) e pela Secretaria de Estado da Cultura/ SECS-PR (livro *Delícias do Paraná*, 2017) de divulgarem os valores regionais e impulsionarem o turismo por meio da culinária.

*Há algum tempo a cozinha e a culinária gastronômica vêm despertando um interesse cada vez maior das pessoas e dos historiadores.*

*[...] O mercado editorial nos apresenta novos títulos, a mídia incorporou o tema, as redes sociais servem de veículo para a promoção e divulgação de pessoas, receitas, tendências e literatura gastronômica (SECRETARIA..., 2017, p. 12).*

O *Cozinha do Pioneiro* atende a dois objetivos-chave:

- 1) valorizar as famílias pioneiras de Ibioporã e suas origens por meio das práticas culinárias que trouxeram de berço;
- 2) promover o turismo, identificando pratos e sabores que caracterizem o nosso município e possam se tornar atrativos de divulgação ou de visitação à cidade.

Ao idealizar o projeto, o secretário municipal de Cultura e Turismo, Agnaldo Adélio, disse que pensou “em um atrativo” como projeto de recuperação da memória: “Quais elementos são fundamentais para envolver os membros de uma família?”



O frango com polenta, herança das famílias italianas criadas na roça, se repetiu em dois pratos demonstrados para o projeto

Pensamos na comida ou em um prato específico que cada uma tem em comum. Em Ibiporã há várias famílias com alguma história particular para contar, motivada pela reunião das pessoas em torno da mesa”, propôs.

O livro de receitas *Delícias do Paraná* (2017) apontou exatamente isso: “Cozinhar e compartilhar refeições e receitas são atividades que agregam pessoas” (SECRETARIA..., 2017, p. 12).

E existem receitas de Páscoa, de Natal, de aniversário... “Quisemos neste projeto retratar essas receitas a partir dos pioneiros, caso eles pudessem prepará-las. Saber se ela foi ensinada por seus pais, e se eles já passaram aos seus filhos e netos. O importante é que esse prato tivesse uma ligação histórica com aquela família, de acordo com sua origem”, detalhou Agnaldo.

Agregando essa proposta ao setor turístico da cidade, o secretário vê potencial para impulsionar a gastronomia: “Ao divulgar as receitas, podemos ajudar a criar uma identidade culinária para Ibiporã, assim como existe em Curitiba, no Mato Grosso, em Cuiabá, Goiás, Rondônia e outras regiões. Quem sabe termos no futuro um Festival de Receitas do Pioneiro?”, sugere.

### **Livro e entrevistas com as famílias**

A partir dessas sugestões, a equipe de pesquisa e de publicações do MHAI formatou o projeto em 2017 com o

seguinte propósito: produzir um livro com receitas preparadas por famílias tradicionais de Ibiporã – gravadas em vídeo –, e entrevistá-las para que contassem as histórias e tradições envolvendo esse prato e de onde ele vem. Afinal, “história não é apenas relato de fatos registrados, não é só memória documental; é lembrança viva, contada oralmente de pessoas para pessoas” (BISOTTO, 2008, p.15).

Buscamos então reunir neste livro receitas que passaram de uma geração à outra e ainda são um elo de união entre os membros da família. Juntas, constituem um patrimônio cultural de Ibiporã e reforçam a identidade local.

*“Além do aspecto cultural, a culinária também desperta a nossa memória afetiva, nos faz viajar no tempo, voltar ao passado, lembrar de lugares visitados, nos remete às tradições dos pratos das datas comemorativas – enfim, representa um pouco da nossa história. Os pratos típicos de uma região, portanto, carregam essa carga histórica – de onde vieram, como foram preparados, as condições da época.”*

*(SECRETARIA... 2017, p. 8)*

Iniciamos a pesquisa em livros e documentos e retomamos entrevistas já gravadas com pioneiros de Ibiporã que deram depoimentos aos projetos audiovisuais anteriores, realizados pela SMCT (como o “*Contos e Causos – História Viva de Ibiporã*”). Consultamos ainda pesquisadores das áreas de gastronomia, história e cultura regional, com o objetivo de identificarmos as origens étnicas e culturais de Ibiporã e os seus desdobramentos na culinária.

### **Receitas separadas de acordo com a origem**

O levantamento apontou a influência de várias culturas e nacionalidades na formação do povo local, motivo pelo qual decidimos reunir as receitas (e famílias) de acordo com sua origem: caipiras ou paulistas, italianas, mineiras, japonesas, árabes, búlgaras e as originárias de outros países da Europa. Só não houve interessados em reproduzir em vídeo receitas típicas espanholas ou portuguesas, povos que também contribuíram decisivamente para a formação de Ibiporã.

A meta foi aguçar o interesse do público pelas várias culturas presentes em Ibiporã, marcadas pelos hábitos das famílias, que até hoje influenciam nossos gostos e preferências.

Ao divulgar as receitas, quisemos valorizar as raízes e despertar nas pessoas a curiosidade pela origem do prato e o modo como é preparado, promovendo em nível local o que foi apontado no livro *Pratos típicos paranaenses* (2004), da SEEC-PR:

*Ossabores, os temperos e as cores dos pratos típicos paranaenses aguçam nosso paladar e também podem despertar nossa gula por conhecimento: saber de onde vieram, como são preparados e por quem e onde são servidos (CARNEIRO JÚNIOR, 2004, p. 9).*

**Jaime Kaster**

*jornalista responsável / coordenador do projeto*



*Família Bianco na propriedade em que seus pais chegaram na década de 1930*

## *Pesquisando as origens e povos de Ibiporã*

Quais os pratos típicos de Ibiporã? Qual receita ou tradição culinária pode ser considerada uma identidade do município? Qual ingrediente ou matéria-prima é mais usado (a) nas receitas tradicionais que vêm atravessando gerações e ainda se mantêm vivas no dia a dia das famílias?

Como não havia resposta para essas perguntas, mas somente algumas aproximações e suposições, iniciamos esta pesquisa com o objetivo de identificar as comidas e receitas mais marcantes preparadas pelos pioneiros e povos que colonizaram nosso município.

A partir de fontes bibliográficas que já possuíamos sobre a história e a formação do povo de Ibiporã, identificamos os vários grupos de migrantes e imigrantes, etnias e povos que se fixaram nesta terra e que hoje compõem o nosso “caldo cultural”.

De acordo com o *Compêndio Histórico de Ibiporã*, v.1 (2008), além dos migrantes brasileiros, muitos povos estrangeiros estabeleceram morada em Ibiporã, principalmente os italianos (representados em maior número), seguidos dos japoneses, portugueses, espanhóis, eslavos (búlgaros) e árabes:

*Além de migrantes brasileiros (do interior de São Paulo, Minas Gerais e Espírito Santo), vinham imigrantes de várias nacionalidades, como*

*japoneses, portugueses, espanhóis, eslavos e italianos, este o maior grupo. Alguns ficavam no povoado, porém a maioria se estabeleceu na zona rural (BISOTTO, 2008, p. 19).*

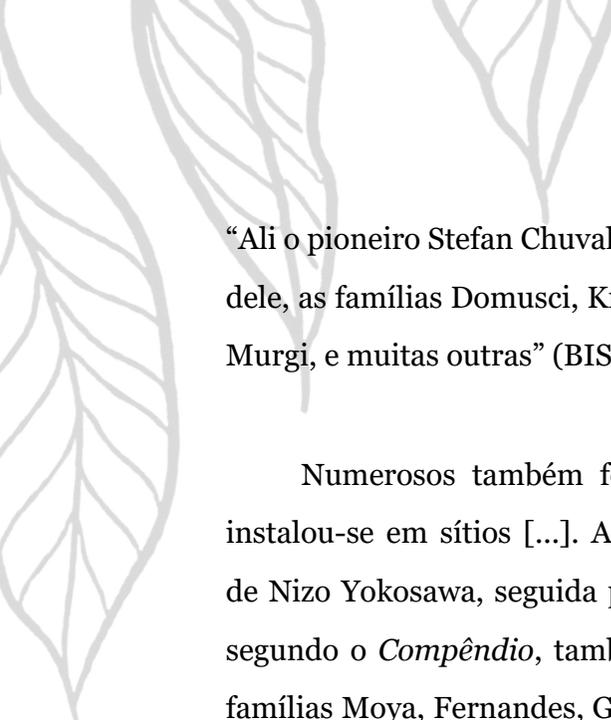
### **Famílias de imigrantes**

Os primeiros desbravadores, de acordo com o *Compêndio*, chegaram em 1933. A publicação menciona algumas famílias italianas pioneiras, que vieram entre 1933 e 1937: Alexandrino, Gardin, Feltrin, Mártire, Busignani, Boti, Pelisson, Pelizer, Casagrande, Maggi, Ferrari e Giroto. Podemos incluir aqui também a família Tonon, que, de acordo com relatos orais, instalou-se no Guarani em 1932. A descrição abaixo é um relato da culinária primitiva desses primeiros colonos:

*Contam que, para preparar a comida, muitas vezes tinham que usar óleo de capivara. Ainda não havia o café, então tomavam chá de ervas colhidas na região, alimentavam-se de abóboras, mandioca, serralha e carne de animais silvestres.*

*(BISOTTO, 2008, p. 19).*

A mesma fonte cita a vinda, por volta de 1935, das primeiras famílias portuguesas, como Silva Sá e Pires, sendo eles os primeiros comerciantes de secos e molhados. Em 1936 chegavam às matas da Água da Concórdia os eslavos, também chamados búlgaros, que se instalaram em um local a que deram o nome de Colônia Concórdia, na saída para Sertanópolis.



“Ali o pioneiro Stefan Chuvalski construiu uma serraria. Além dele, as famílias Domusci, Krincev, Cepil, Bulgacov, Cernev, Murgi, e muitas outras” (BISOTTO, 2008, p. 20).

Numerosos também foram os japoneses. “A maioria instalou-se em sítios [...]. A primeira família japonesa foi a de Nizo Yokosawa, seguida pela de Katuji Ito.” Da Espanha, segundo o *Compêndio*, também vieram pioneiros, como “as famílias Moya, Fernandes, Gonzales Garcia, Cortez, Mostaço, Cobo e outras”. Podemos citar aqui também as famílias Ponce e Lopes (da Casa Lopes).

*Entre os últimos estrangeiros a chegar a Ibiporã estão os libaneses, por volta de 1951. [...] O trabalho que escolheram em nossa região foi o do comércio ambulante – vendiam mercadorias de casa em casa, de sítio em sítio (BISOTTO, 2008, p. 20).*

### **Predomínio de italianos e paulistas**

Nas cidades da região a ocupação também ocorreu de forma semelhante, com maioria de imigrantes italianos, seguidos por outras nacionalidades. Um levantamento do Museu Histórico de Londrina (MHL), feito a partir do controle de venda de lotes da Companhia de Terras Norte do Paraná (CTNP) na década de 1930, aponta 7.361 famílias que compraram terras na área da companhia. Destas, “3.701 eram de brasileiros e, das estrangeiras a maior quantidade foi de italianos, com 770 famílias, seguida dos japoneses, alemães,

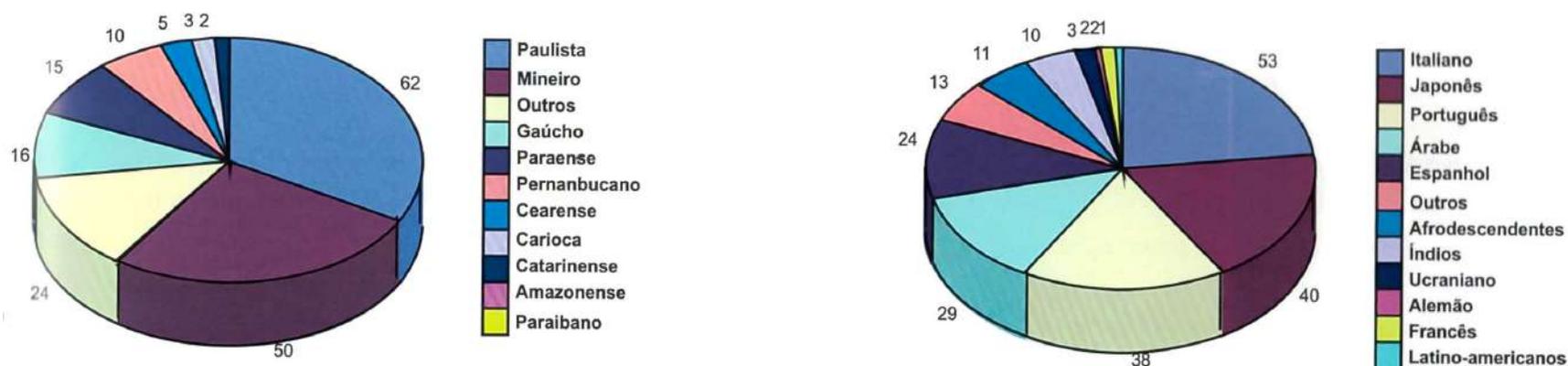
espanhóis e portugueses” (MAGALHÃES; MARETTI, 2013, p. 17). O levantamento cita ainda a diversidade de nacionalidades no Norte do Paraná em 1938:

*Foi feita uma intensa campanha, com material em diversos idiomas, atraindo uma diversidade de imigrantes, sendo que, em 1938, havia proprietários de terras de pelo menos 31 nacionalidades (MUSEU HISTÓRICO DE LONDRINA, 2004).*

A maior quantidade de descendentes de italianos é apontada também em pesquisa recente, realizada em 2000.

*Depois dos ‘brasileiros’, sobrenomes de italianos são maioria (ASSOCIAÇÃO PRÓ MEMÓRIA DE LONDRINA E REGIÃO, 2004). Além disso, pesquisa realizada no início dos anos 2000 demonstra que 25% da população norte paranaense têm descendência italiana (MAGALHÃES; MARETTI, 2013, p. 9).*

## Grupos migratórios e os povos que colonizaram IBIPORÃ:



Infográfico mostrando as origens da população de Ibiporã | Fonte: VERMELHO; CARNASCIALI, 2014, p.97 (Reprodução)

Um maior número de descendentes de italianos também foi confirmado em Ibiporã em um levantamento quantitativo publicado em 2014: o *Diagnóstico Cultural dos 22 municípios da Amapá*. Foi aplicado um questionário com pessoas das áreas de educação e cultura no município – “pesquisa realizada com agentes culturais [...], artistas, grupos artísticos, escolas de arte, ONGs, escolas municipais e igrejas” (VERMELHO; CARNASCIALI, 2014, p.97). De 226 em Ibiporã que se declararam descendentes de imigrantes, a distribuição foi a seguinte: italianos (53), japoneses (40), portugueses (38), árabes (29), espanhóis (24), afrodescendentes (11), índios (10), búlgaros/ucranianos (3), alemães (2), franceses (2), latino-americanos (1) e outros (13).

Já entre migrantes brasileiros, de 187 formulários entregues, a maior parte declarou ser de origem paulista (62)

e mineira (50), seguida por gaúchos (16), paraenses (15), pernambucanos (10), cearenses (5), cariocas (3), catarinenses (2) e outros (24) (VERMELHO; CARNASCIALI, 2014, p. 97). Estes brasileiros que se fixaram no município trouxeram suas raízes culturais e costumes, entre eles os modos de fazer, de falar, tradições, manifestações religiosas e também a culinária.

O levantamento acima, que aponta um predomínio das origens italiana, paulista e mineira entre os entrevistados, explica porque Ibiporã teve uma grande influência da comida paulista (ou caipira), mineira e também da italiana em sua culinária.

(pesquisa: Jaime Kaster)

# Patrimônio Cultural e Imaterial

## Inventário Cultural

Este levantamento que buscamos fazer de receitas marcantes das famílias tradicionais de Ibiporã, por meio de pesquisa bibliográfica, questionários, confirmação de dados, fotografias cedidas pelas famílias e também depoimentos orais, acabou por constituir um inventário cultural do município na culinária. Desta forma, este livro permite entender a formação de parte do patrimônio cultural de Ibiporã por influência dos grupos migratórios e povos que colonizaram o município.

## Patrimônio Cultural

Segundo Gissele Bertagnolli (2015), a formação das características de uma localidade está ligada diretamente à sua história e cultura. Portanto, preservar o patrimônio cultural de uma cidade é preservar sua identidade.

*O Patrimônio Histórico-Cultural de um povo ou de um lugar é tudo aquilo que se relaciona com sua identidade, são todas as manifestações de um grupo, sejam elas materiais ou imateriais. Elas representam simbolicamente as particularidades de um povo e podem estar intrinsecamente ligados ao seu dia-a-dia. De tal modo, o principal objetivo da preservação do patrimônio cultural é a melhoria da qualidade de vida da comunidade e a garantia do exercício da memória e identidade de um local, sendo a preservação do patrimônio*

*e da memória coletiva condição indispensável para a formação de uma identidade social (BERTAGNOLLI, 2015, p.53).*

Segundo Cecília Londres (2001, p. 69), “patrimônio é tudo que criamos, valorizamos e queremos preservar: são os monumentos e obras de arte, e também festas, músicas e danças, os folguedos e as comidas (...)”. Considerada como patrimônio, a alimentação também deve ser entendida como “fenômeno cultural, que identifica e caracteriza grupos e desenha territorialidades gastronômicas, traduzindo-se em costumes, rituais e outros comportamentos”, diz Maria Henriqueta Gimenes (2006, p. 1).

## Conceito de Patrimônio Imaterial

A Constituição Federal de 1988, em seu artigo 216, reconheceu que Patrimônio Cultural tem duas naturezas: *material* (cidades históricas, bens individuais, coleções arqueológicas, acervos museológicos, documentais, bibliográficos, videográficos, fotográficos, cinematográficos, etc.) e *imaterial* (celebrações, forma de expressão, músicas, contos, lendas, danças, técnicas artesanais e de manejo, práticas agrícolas, receitas culinárias, etc.).

Como outras expressões relevantes, a culinária tem relação com os Patrimônios Imateriais da Humanidade, instaurados pela Unesco (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura). Sobre patrimônios, a Constituição Brasileira afirma:

*Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I - as formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver*  
*(BRASIL, 1988).*

A identidade de uma cidade está ligada à sua história, às práticas, modos de fazer, ritos e costumes dos povos e famílias que foram sendo passados às gerações seguintes por meio da oralidade, da convivência, do contato direto ou mesmo da apropriação cultural, mas que muitas vezes não foram registrados por escrito, nem documentados.

*(pesquisa: Elisy Moreira)*

## *A culinária do Norte do Paraná*

*O Paraná possui pratos reconhecidos como patrimônio cultural imaterial, entre eles o barreado, a quítera com suã, o pão no bafo e a carne de onça e queremos identificar outros.*

*(PARANÁ TURISMO, 2018)*

Esta pesquisa realizada em Ibiporã para o projeto *Cozinha do Pioneiro* vai ao encontro desse desejo da Paraná Turismo e da Secretaria de Estado da Cultura (expressos na citação acima) de identificar outros pratos que constituam um patrimônio imaterial das cidades. Existe uma variedade de opções gastronômicas a partir das diferenças étnicas de nossa população e da maneira como o Paraná foi colonizado, afirma Renato Carneiro Jr. (2004) em *Pratos Típicos Paranaenses*. Segundo o autor:

*os japoneses e os imigrantes de origem árabe chegaram no início do século XX e a partir da década de 1930 vimos a chegada de duas outras correntes migratórias. No norte do Estado, paulistas, mineiros e nordestinos vieram para desbravar a floresta e implantar as cidades e cafezais que fizeram a riqueza da República.*

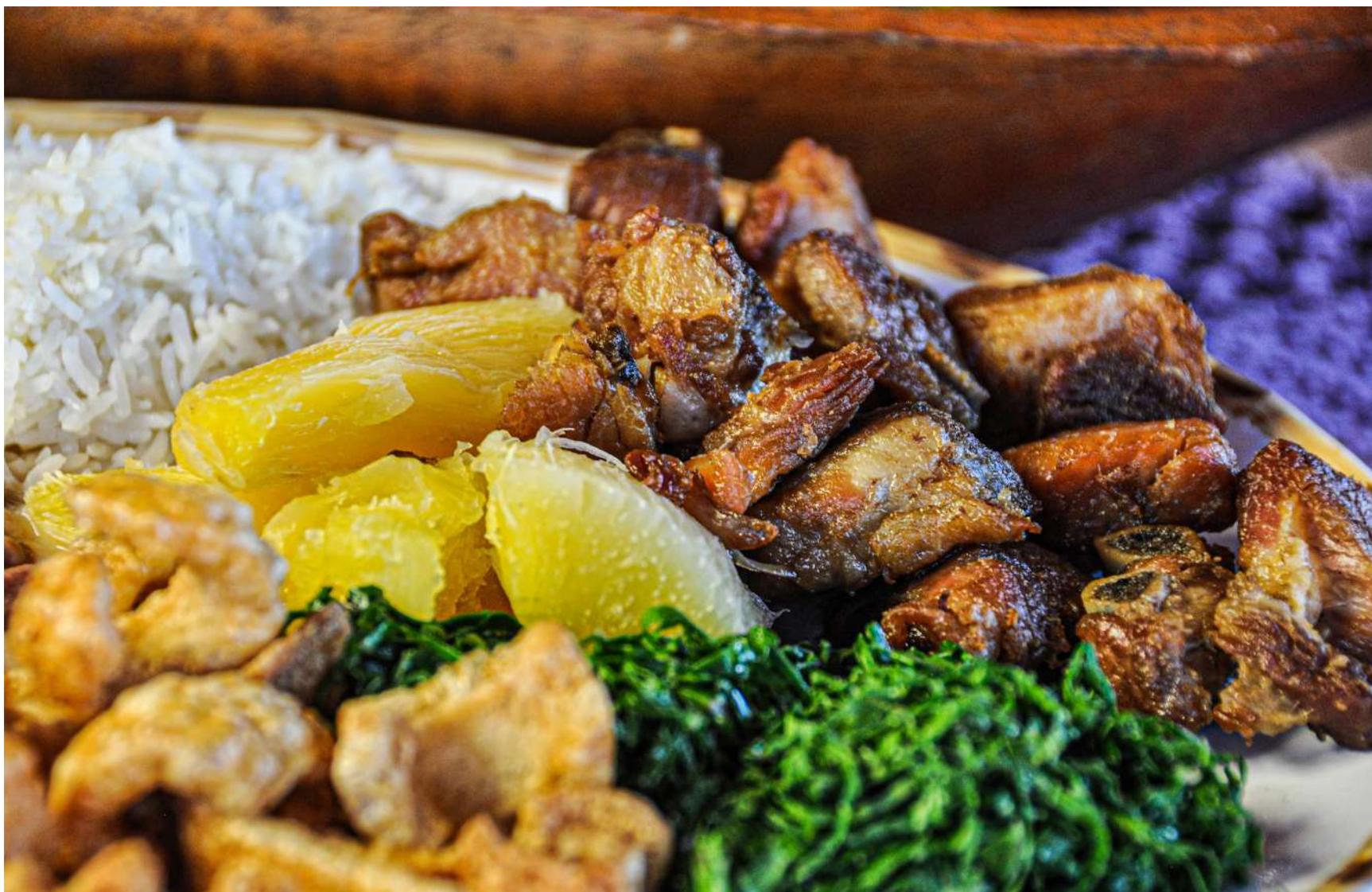
*(CARNEIRO JR., 2004, p. 5)*

Os que vieram para o Norte do Estado (Ibiporã aqui incluída) trouxeram consigo características da culinária de outros países e regiões, que se misturaram ao modo de produção alimentícia local: safras de café, milho, feijão, cana-de-açúcar, abóbora, hortaliças, pomares e criação de suínos,

bovinos e aves. E o café torna-se tradição na alimentação dos “pés-vermelhos” (como são carinhosamente chamados os norte-paranaenses). Como explica Carneiro Jr.:

*Com a vinda dos migrantes, sobretudo nordestinos, paulistas e mineiros, para o norte e noroeste, a roça, ou safra, do colono introduz novos modos de produção e alimentação. O safrista derrubava a mata, depois plantava a roça de milho, muitas vezes junto com abóbora e a melancia, depois soltava o porco para engorda; com isso a disseminação do consumo da carne de porco nestas regiões. Com a cultura do café, após a derrubada das matas pluviais, o Paraná ganha uma nova face. O nortista, o do norte, o pé-vermelho, introduz o cafezinho da roça como item indispensável na alimentação dos paranaenses.*

*(CARNEIRO JR., 2004, p. 9)*



*A carne de porco é muito presente na mesa dos pioneiros no Norte do Paraná. Aqui, porco no tacho com torresmo – família Brassaroto, de Ibioporã*

## *Desenvolvimento do projeto e seleção das receitas*

O *Cozinha do Pioneiro* foi lançado dia 7 de julho de 2017, durante evento de memória realizado pelo Museu Histórico de Ibiporã (MHAI) no Cine Teatro Padre José Zanelli, que teve a presença de várias famílias pioneiras da cidade, autoridades, convidados e o público em geral.

Para encontrar famílias interessadas em participar, a Secretaria Municipal de Cultura e Turismo (SMCT) divulgou o projeto por meio de reportagens na imprensa local e nos seus canais de comunicação e mídias sociais. Todas as informações relacionadas ao *Cozinha do Pioneiro* estão disponíveis desde julho de 2017 no site oficial da Secretaria ([culturaeturismo.ibipora.pr.gov.br/](http://culturaeturismo.ibipora.pr.gov.br/)), nos banners “Projetos e Programas” e “Projetos de Memória”.

Para participar do livro e das gravações, cada família preencheria apenas um formulário – os mesmos ficaram disponíveis na sede da SMCT até 2019. No formulário, cada uma inscrevia uma receita, com os ingredientes, modo de preparo, história do prato e também da família em Ibiporã.

O critério inicial era que fossem famílias mais antigas, aquelas cujos primeiros pioneiros se instalaram no município até a década de 1950. A opção por esse recorte temporal teve o objetivo de fixar o caráter histórico do projeto. Outro critério era que a receita fizesse parte da história da família, tendo sido passada de uma geração à outra.

Dos pioneiros entrevistados pela SMCT no projeto *Contos e Causos* (entre 2010 e 2015), vários citaram receitas e comidas herdadas dos pais e avós, caso das famílias Grana Frederico, Del Fraro, Rodrigues da Silva, Scolari, Chernev, Boccato Rispar, Martins, Nóbrega, Semprebom, Botti, Camargo Majewski, Pelisson, entre outras.

Como muitas das famílias pioneiras não se manifestaram, em uma segunda fase foi aberta à participação daquelas que vieram para Ibiporã a partir dos anos 70, ou seja, com pelo menos 50 anos de presença no município. Poucas vieram preencher os formulários, motivo pela qual tivemos que ir atrás das que tinham tradição culinária ou que fizeram algum contato com a Secretaria. Solicitamos a todas também fotografias de família para digitalização (para comporem o acervo do MHAI) e também para utilização no livro e nos vídeos.



*Família búlgara Chernev: a primeira entrevistada, em 2017*

## A montagem da ‘Cozinha’ no Museu do Café

O local proposto para as gravações pelo secretário de Cultura não poderia ser melhor: o Museu do Café de Ibioporã (antiga estação ferroviária da cidade), espaço de memória e a única construção do Município tombada pela Coordenação do Patrimônio Histórico e Artístico do Paraná. O processo de adaptação do antigo café da estação para servir de cenário às gravações respeitou as características do espaço e “não foi feita nenhuma interferência arquitetônica na construção”, enfatizou o secretário. O cenário foi produzido em madeira (MDF), com inserção de lona, iluminação decorativa, além de uma faixa adesiva de ladrilho português que deu ao espaço o charme da cozinha das nossas avós.



Isso sem falar nos utensílios próprios que remetessem aos bons tempos do “bule de café, em cima do fogão...”, como diz a melodia da canção de Chitãozinho e Xororó, além do velho caldeirãozinho, das louças e panelas de ferro.

Esses elementos integram também a animação de abertura dos vídeos (criação de Paulo Crincev) do *Cozinha do Pioneiro*. Todos ficarão disponíveis nos canais da SMCT – no site oficial, no Youtube e Facebook. A decoração uniforme e o design atraente da cozinha também favoreceram as imagens e a fotografia dos pratos para este livro de receitas.



*Trechos da animação de abertura: a chegada dos pioneiros de trem, o fogão a lenha e a bancada de madeira*

## Contato com as famílias e as gravações

Apesar de ter sido montada e toda equipada a cozinha do Museu, boa parte das receitas não foram gravadas no local, mas em espaços abertos nas casas e propriedades rurais dos participantes (como mostram as fotos), com o objetivo de preservar as famílias e não tirá-las de casa durante o período de isolamento social, que iniciou em março de 2020. Essa situação exigiu um sacrifício extra por parte da equipe e adaptações para que se cumprissem todas as medidas de prevenção necessárias. Nas imagens a seguir, alguns momentos das gravações.



*Família Figueiredo no preparo da pamonha e curau*



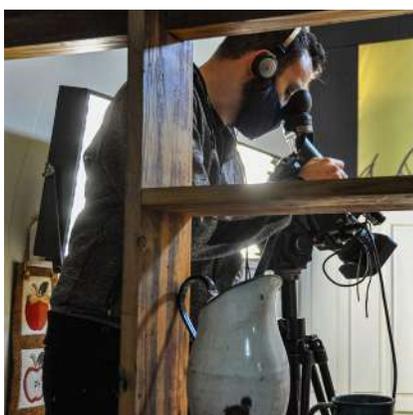
*Gravação em local aberto: propriedade rural da família Barros*

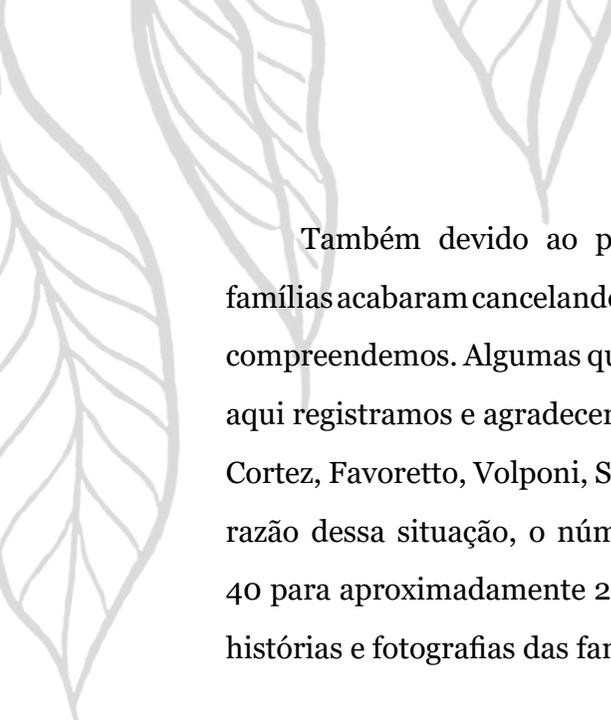


*Família Okamura Kikuti na cozinha: receita japonesa*



*Gravação em área externa no Museu do Café: família Pigarro*





Também devido ao período de isolamento, algumas famílias acabaram cancelando a participação, o que obviamente compreendemos. Algumas que não puderam gravar – mas que aqui registramos e agradecemos – foram as famílias Grisotto, Cortez, Favoretto, Volponi, Spaulonci, Gualberto e outras. Em razão dessa situação, o número de receitas foi reduzido, de 40 para aproximadamente 20, liberando mais espaço para as histórias e fotografias das famílias.

O processo de gravação das receitas e captação das entrevistas com os pioneiros foi extremamente enriquecedor e gratificante para a equipe, como este material também deverá ser para vocês, leitores. O resultado é o que verão neste delicioso livro de memórias, cores e sabores de Ibioporã. Os que já foram assistindo e compartilhando os vídeos da *Cozinha do Pioneiro* em nossos canais no Youtube e no Facebook podem confirmar isso.

As entrevistas brutas captadas trazem muitas informações sobre a história e a cultura, tanto da cidade quanto de famílias de Ibioporã, e todo o seu conteúdo ficará arquivado no acervo do MHAI para consultas escolares, acadêmicas ou históricas. Finalizado, este livro será disponibilizado em PDF para *download* gratuito no site da SMCT e exemplares impressos serão distribuídos a escolas, bibliotecas, museus, entidades, dirigentes e profissionais ligados às áreas de cultura, turismo e memória.

Boa leitura a todos!

***Jaime Kaster***, editor





*Cozinha*  
*do*  
**Pioneiro**







# Receitas Caipiras

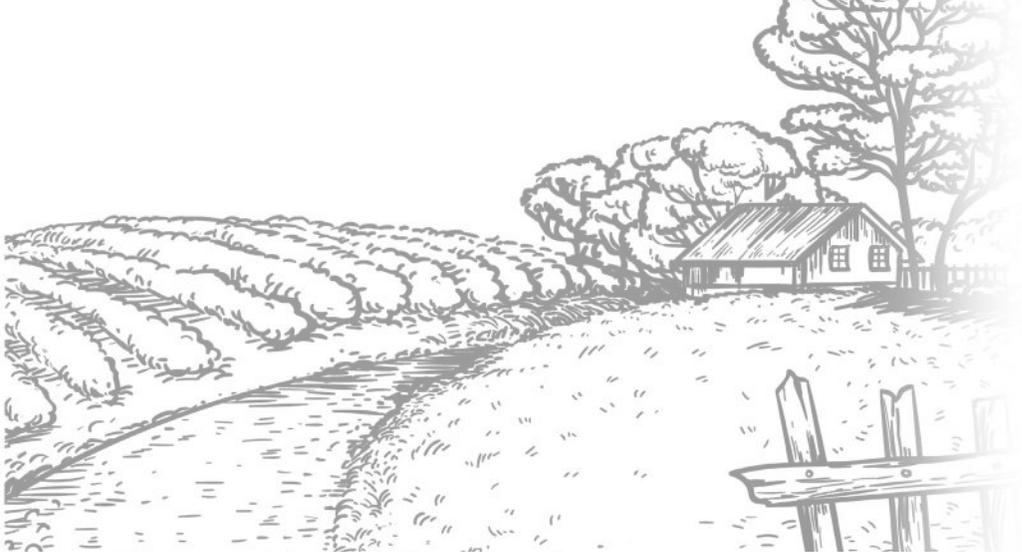






# Um prato do povo da roça

*Família Gonçalves Pigarro/Nalin*



Quem não gosta de um franguinho com quiabo e polenta? Comida simples e típica de muitas famílias de Ibiporã que moravam na roça e precisavam, no dia a dia, de algo que fosse fácil de fazer, que alimentasse uma família grande e ao mesmo fosse uma “comida reforçada” para a lida no campo.

Foi essa receita caipira que o advogado Joaquim Gonçalves Pigarro e sua prima, a professora Rosélia Lopes, trouxeram para o *Cozinha do Pioneiro* e falaram um pouco sobre como era a vida deles no sítio e a história de seus antepassados, das famílias Gonçalves Pigarro, Martins e Nalin em Ibiporã.

Joaquim Pigarro é o filho caçula do casal pioneiro José Gonçalves Pigarro e Maria Martins Pigarro, que chegaram a Ibiporã em 1941. Venderam um sítio em Santo Antônio de Pádua (RJ) e vieram para o Paraná com cinco filhas, a maior delas com 11 anos de idade. Aqui compraram uma propriedade na região do Barreirão, derrubaram mato e começaram a plantar milho, arroz, feijão para a subsistência e o café, que seria formado após alguns anos.

“Eu admiro a coragem deles de saírem de um estado que

já era mais urbanizado e virem aqui pro meio do mato. Tanto que a primeira casa em que eles moraram era uma tapera, feita de pau a pique e coberta de sapê. E só ele de homem na família, com cinco crianças pequenas! Imagina como era difícil...”, comentou Joaquim durante a gravação da entrevista e da receita no Museu do Café.



Em vários momentos ele se emocionou ao falar dos pais e da bravura dos pioneiros naqueles tempos difíceis. Com o passar dos anos as coisas foram melhorando, a família se estabilizou e seu pai, José Gonçalves Pigarro, chegou a ser vereador por dois mandatos, pela extinta UDN (União Democrática Nacional), de 1951 a 1955 (na gestão Ronat Walter Sodré) e 1955 a 1959 (gestão Mário de Menezes).

Sobre a receita escolhida, Joaquim disse que o frango com quiabo e a polenta é muito comum no interior de Minas, Espírito Santo e Rio de Janeiro. “É muito bonito registrar a comida do povo antigo. Agradeço por essa oportunidade e por esse projeto divulgar pessoas que praticamente construíram Ibiporã, pois os pioneiros deram o início a tudo isso”, salientou. Sua prima Rosélia se disse muito grata por também participar

“deste registro de uma época tão importante para a nossa região e para as famílias pioneiras.”

No dia da entrevista Joaquim levou ainda consigo a esposa Rosângela Godoi Pigarro e os filhos Samuel e Emanuele (*foto*), que assim conheceram um pouco mais da história dos seus avós.



*A família reunida ao final do preparo da receita*



# Frango com quiabo e polenta

## Ingredientes

1 frango inteiro	200 g de quiabo
2 colheres de sopa de óleo	tempero a gosto
500 g de fubá	1 cebola e alho a gosto
2 litros de água	cheiro verde a gosto
1 caldo de frango	

## Modo de preparo

Corte o frango (de preferência o caipira) em pequenos pedaços, tempere e todas as partes irão para a panela (incluindo o pé, pescoço, costela, asa). Para iniciar a polenta, dissolva primeiro o fubá na água fria para não empelotar. Em seguida leve-o à panela com água quente para cozinhar. O caldo de frango pode ser adicionado nesta hora para dar um paladar à polenta. Vá mexendo e enquanto isso inicie o frango. Primeiro dê uma pré-fritada nele, no óleo. Aos poucos coloque um pouco de água para cozinhar e, quando já estiver macio, o quiabo vai para a panela para pegar o gosto do frango e vice-versa. Deixe o quiabo em pedaços grandes. Ao final acrescente os temperos – alho e cebola picada e o cheiro verde. Em aproximadamente meia hora a polenta estará no ponto. Joaquim deixou ela mole, conforme costuma fazer.

“Está aí o frango com quiabo e polenta, um prato simples e completo, que aprendemos com as nossas avós”, disse Rosélia. Joaquim acrescentou: “E é uma comida que sustenta, pois antigamente o pessoal trabalhava na roça e tinha que ter muita força e disposição para enfrentar a foice e o machado...”

## Pioneirismo da família em Ibiporã



Joaquim Gonçalves Pigarro

*“Meu pai, José Gonçalves Pigarro, chegou aqui em Ibiporã no dia 8 de agosto de 1941. Ele desembarcou aqui nessa estação [ferroviária] e foram para o sítio que ele tinha comprado no Barreirão. Ele veio pra cá em função de que um tio dele, Antônio Nalin, já tinha vindo para cá dois anos antes, em 1939. Esse tio era irmão da minha avó [Páscoa Nalin, casada com Joaquim Gonçalves Pigarro]. A família Nalin também é pioneira aqui em Ibiporã. E três das minhas irmãs, que são Pigarro, acabaram casando com Nalin: a Ivanildes Gonçalves Nalin, Ana Gonçalves Nalin e Lilia Gonçalves Nalin.*

*“Naquela época aqui era tudo difícil... Ele conta que quando vieram, trouxeram no trem uns 30 a 40 kg de arroz em casca e um pouquinho de feijão e de milho, porque tinham*

*Porque na época o que tinha aqui eram só os frutos silvestres ou a caça. A vila de Ibiporã era ligada à propriedade do meu pai por um carreador, no meio da mata. O sítio ficava a uns 3 quilômetros da cidade.*

*“Minha mãe conta que no primeiro ano passaram muita necessidade. Sorte que a terra era fértil muito produtiva. No início comiam quirela de milho, socada no pilão. Com tempo, o meu pai construiu um moinho de fubá e um engenho de cana. Tanto que na época da guerra [2ª Guerra Mundial, que foi até 1945], não havia açúcar na região, então se usava o melaço da cana feito no engenho. Depois meu pai comprou um caminhãozinho para transportar a produção para a cidade.” (Joaquim Gonçalves Pigarro)*



*José Pigarro foi vereador por dois mandatos*



*José Gonçalves Pigarro e a esposa Maria Martins no sítio no Barreirão*



## *‘Fazia-se muito doce de fruta em casa, herança da minha avó’*

*“Sou neta de José Gonçalves Pigarro e Maria Martins Pigarro. Minha mãe, Maria das Dores, foi a segunda filha e quando casou, o sobrenome do meu pai era Lopes da Rocha, daí herdei o Lopes. Eu nasci ali no sítio do meu avô, no Barreirão, e quando criança nós estudamos em uma escola de madeira na Fazenda Moya, depois viemos fazer a 3ª série aqui no Colégio Beltrão. Depois fui estudar um tempo na fazenda da família Fernandes, porque o meu pai foi trabalhar lá.*

*A família Pigarro é pioneira na cidade. Lembro que o meu avô vinha aqui para Ibiporã num caminhãozinho ‘pé de bode’ e como ele fazia barulho, quando a gente estava fazendo alguma arte, subindo num pé de fruta, por exemplo, escutávamos de longe o caminhãozinho vindo da cidade e nos escondíamos (risos).*

*Lembro que a minha vó gostava muito de fazer doces em casa. Minha mãe e as tias herdaram isso também, de fazer doces de fruta. No sítio do meu avô o pomar tinha de tudo o que você imaginar de fruta. E aos domingos a comida principal era o frango caipira com quiabo, macarrão... E macarrão feito em casa. Uma comida que eu lembro também era o inhame. Meu avô cozinhava aqueles tachos de inhame para dar aos porcos, mas quem atacava primeiro o inhame cozido éramos nós (risos). Lembro também que ele tinha um engenho de fazer garapa e rapadura, puxado por bois, e a gente ficava lá perto olhando eles colocarem a cana.”*

*(Rosélia Lopes)*

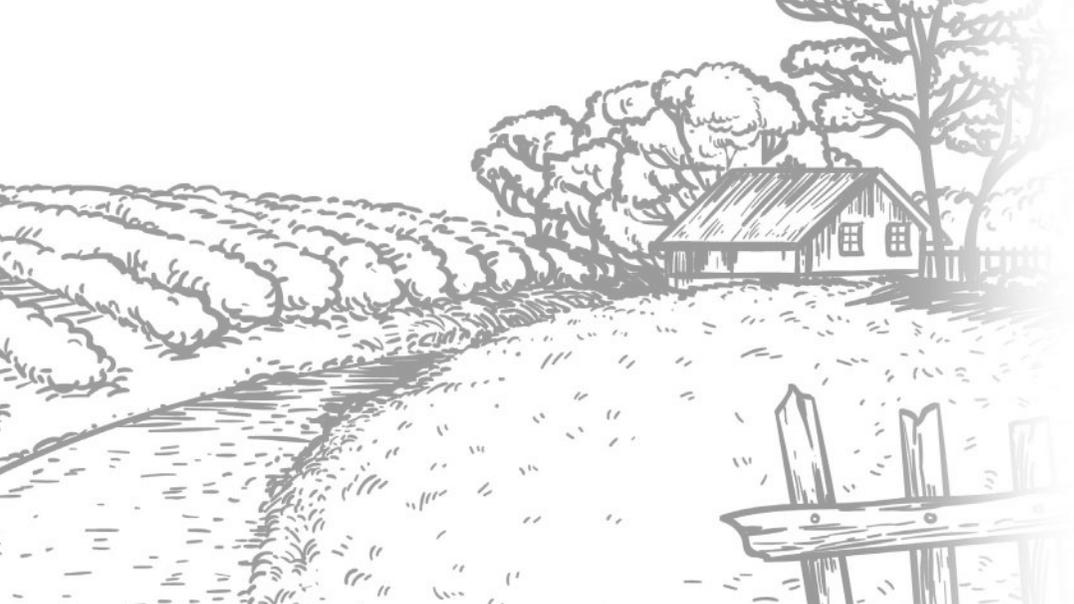


*Rosélia Lopes, neta de José Pigarro e Maria Martins*



*A bela casa da família Pigarro no Barreirão*





# Porco no tacho com torresmo e feijão gordo

*Família Brassaroto*

Exemplo da típica comida caipira que as mulheres da família Brassaroto provavelmente aprenderam com seus pais e avós, que vieram do interior de São Paulo (de Martinópolis), foram os pratos que elas escolheram preparar para o *Cozinha do Pioneiro*, para mostrar o que gostam de servir aos familiares e visitantes que vêm até a Chácara Itu, em Ibiporã.

Localizada na Água da Forquilha, a cerca de 2 quilômetros do centro da cidade, hoje rodeada por loteamentos urbanos, a chácara é conhecida por suas festas juninas, pela aconchegante área de lazer e, obviamente, pela acolhida sempre calorosa do casal Luiz Carlos e Bety Brassaroto, que lá vivem há 34 anos com as filhas Carla, Adrielly e Cassiele, os genros e netos.



“Quando a gente veio morar aqui era tudo diferente, porque nessa região que você vê em volta era tudo café... Depois, aos poucos foram arrancando o café e fazendo plantações [milho, soja, trigo...]”, disse Bety. Hoje a cidade encostou na chácara, mas a família permanece no local, trabalhando e tirando dali o sustento. Mantêm uma grande área de hortaliças, criação de suínos e as filhas produzem doces, bolos e refeições para venderem aos clientes da cidade, “tudo feito com muito amor”, como ressalta a filha Adrielly.

A comida que havia sido combinada para a gravação seria o porco no tacho – prato típico da região e muito presente na mesa de famílias pioneiras de Ibiporã, devido à criação de suínos em muitas propriedades –, além do “suco verde”, que Bety serve nos cafés e em eventos em que é solicitada.

Chegando na casa, porém, nos deparamos com o fogão a lenha aceso e uma variedade de itens da boa comida da roça que ela e a filha fizeram questão de servir como acompanhamento. Daí foram à mesa também um feijão gordo (com linguiça e bacon), torresmo, mandioca cozida, arroz e couve refogada. Um prato pra ninguém botar defeito e que muito enriqueceu esse livro de receitas e hábitos das famílias locais.

“Quisemos mostrar um pouco dessa tradição e do que gostamos de cozinhar, sempre usando o que produzimos aqui mesmo na chácara: o porco no tacho, o torresmo e o famoso suco verde!”, enfatizou Bety. “Tudo o que a gente faz aqui é com muito amor para que as pessoas se sintam em casa quando vêm nos visitar”, acrescentou Adrielly. “E esse é o principal tempero da nossa comida, nosso diferencial. A gente não faz por fazer. Fazemos com amor, para que a pessoa que for experimentar se sinta querida aqui conosco”, disse.



*Adrielly e Bety Brassaroto na varanda da casa*



# Porco no tacho

## Ingredientes

1,5 kg de costela de porco  
(ou paleta)  
tempero caseiro (baiano),  
feito com 12 a 15 ervas

desidratadas  
sal a gosto  
6 dentes de alho  
banha de porco

## Modo de preparo

Corte a carne em pedaços pequenos próxima às juntas do osso da costela (mas pode ser também uma peça de paleta ou do pernil). Se for costelinha, melhor, segundo Adrielly, pois irá reforçar o sabor, devido à presença do osso junto à carne e à gordura. Quanto maiores os pedaços, mais água irá soltar na hora de cozinhar no tacho. Salgue os pedaços, adicione o tempero caseiro, o alho e despeje no tacho para cozinhar na banha em fogo baixo.

Vá mexendo e deixe fritar (a carne vai soltar água durante o processo). Enquanto o porco frita devagar no fogão a lenha, pode-se cozinhar uma mandioca na pressão e refogar um pouco de couve como acompanhamento. Quando secar a água do tacho, adicione água aos poucos para evitar que a carne queime. Deixe até que fique bem douradinho. Quanto mais frita, melhor fica a carne.

Na gravação com a família, a carne ficou por 2h30 na chapa do fogão. Se for costela, a orientação é que procure um pedaço que não tenha tanta gordura.



# Torresmo



## Ingredientes

1/2 kg de couro de porco  
sal a gosto

## Modo de preparo

É feito com a pele (ou couro) do porco. Corte 1/2 kg de couro em pedaços de cerca de 3 cm de largura. No caso de Bety, ela usa somente o sal para temperar e o segredo que aprendeu com sua mãe é o seguinte: levar ao fogo brando e deixá-lo cozinhar no tacho ou panela até que fique macio. “Quando dá para a gente apertar o couro com a unha é porque ele está bom. Porque o torresmo tem que ser cozido quase como uma carne. Se for levado direto ao fogo alto, ele fica muito duro. Então, eu coloco ele na panela e quando está macio, desligo e deixo ele descansar na gordura. Deixo ele na banha e quando chega na hora do almoço ou outra refeição, ponho em fogo alto só para ele chegar e aí fica pururuca”, relata.

# Suco verde



## Ingredientes

3 folhas de couve	1,5 litro de água
3 ramos de hortelã	açúcar a gosto
1 limão taiti com a casca	bastante gelo

## Modo de preparo

Corte o limão em pedaços e tire o seu miolo para evitar que amargue o suco. Coloque no liquidificador toda a couve, a hortelã e o limão e bata por 10 segundos. Coe tudo em outro recipiente e depois despeje novamente no liquidificador para bater com o açúcar e bastante gelo. Está pronto o nutritivo e refrescante suco verde, que “muitos chamam de suco detox”, brinca Adrielly.



## ‘Estamos aqui há 34 anos’

“Minha família veio do estado de São Paulo, somos descendentes de italianos. Eu nasci na Água dos Cágados [divisa entre Sertanópolis e Ibiporã], em 1958. Quando eu ainda era criança minha família se mudou para a Água do Piza [em Sertanópolis] e depois de um tempo a família da Bety foi morar lá e estudamos na mesma escola. Foi onde nos conhecemos... Depois começamos a namorar e nos casamos em 1981. E em 1986 nós compramos essa chácara e estamos morando aqui há 34 anos”. (Luiz Carlos Brassaroto)

“Eu nasci em Cambé dia 26 de setembro de 1962 e a minha família veio aqui para a Água do Piza, onde eu conheci o Luiz. Nos casamos aqui na Igreja Matriz de Ibiporã. No começo, quando nós mudamos aqui na chácara era tudo muito simples, tudo diferente, porque era quase só café... Naquela época aqui para baixo do asilo (Lar Padre Leone) não tinha bairro nenhum. Esse Jardim Casagrande também não existia, não havia casa nenhuma... De lá pra cá mudou muito a paisagem.” (Elizabeth de Oliveira Brassaroto)



Fotos do casamento na Matriz de Ibiporã, em 1981

*“Aqui a gente trabalha com hortaliças há 30 anos. Entregamos na cidade, já vendemos também muito para a Ceasa, mas hoje não entregamos mais lá. E temos aqui também o recanto de lazer que a gente aluga e onde recebemos muitos dos nossos amigos... Aqui virou uma tradição a festa junina da Chácara Itu. Uma pena que esse ano não vai ter a festa por causa do Coronavírus [a entrevista foi realizada em maio de 2020], mas se Deus quiser no ano que vem vamos ter de novo.” (Luiz Carlos)*

*“Também criamos porco para vender e para preparar refeições [uma das filhas comercializa marmitex]. Temos os produtos da nossa horta que o povo vem direto comprar aqui e que também usamos nas comidas que preparamos”. (Bety)*



*Bety e Luiz Brassaroto: acolhida é a marca da família*



# Álbum de família



Os primeiros anos na Chácara Itu e foto atual com as filhas







# O tradicional frango frito

*Família Domiciano Pedro*

Quem nunca ouviu falar do frango frito de Ibiporã? Conhecido há mais de 40 anos, é tão tradicional que muitos viajantes quando passam perto de Ibiporã, em direção a Londrina, ou vindo de outros municípios, preferem entrar na cidade pela BR-369 e seguirem pela Avenida Mário de Menezes – ao invés de continuarem na rodovia pelo Contorno Norte – só para poder saborear o frango frito, servido há mais de 25 anos pela família de José Pedro e Ana Rosa Domiciano Pedro, descendentes de italianos.

Mas a tradição é ainda anterior, pois o primeiro Restaurante Frango Frito, localizado na Avenida Santos Dumont e tocado pela família Paduan, surgiu no final da década de 1970. Para contar um pouco dessa história num bate-papo descontraído e deixar registrada a receita para o *Cozinha do Pioneiro*, José Pedro e Ana Rosa receberam a equipe no restaurante da família, localizado na Avenida Mário de Menezes e duas filhas prepararam o famoso prato.

“Esse é o nosso frango frito, que já tem uma receita de mais de 40 anos e que vem sendo perpetuada na nossa família. Vamos ensinar alguns passos, mas não todos os segredos...”, comentou Aracele Pedro, uma das filhas. Sua irmã Andresa

explicou que o frango vem inteiro do frigorífico, “por isso o preparo é todo artesanal”. “Ele é cortado em oito pedaços grandes e o segredo é tanto o tempero, quanto o processo como é feito e frito”, acrescentou. Após temperado, por exemplo, ele fica marinando por dois dias no freezer.

“Muitas pessoas dizem que se identificam com o nosso restaurante não só por causa da comida, mas porque somos comunicativos, se sentem em família, e é isso o que somos. Nós adoramos o que fazemos”, enfatiza Dona Ana Rosa.



*Ana Rosa e José Pedro com as filhas Andresa e Aracele*

# Frango frito

## Ingredientes

2 kg de frango com pele  
(dois peitos, duas coxas,  
duas sobrecoxas e duas  
asas)  
3 colheres de sal artesanal

(feito especialmente para o  
estabelecimento)  
3 colheres de alho picado  
vinagre

## Modo de preparo

Como o frango vem inteiro, corte em pedaços grandes, separando o peito, da coxa, da sobrecoxa e da asa. Fazer cortes (talhos) em algumas partes para que o tempero possa penetrar melhor na carne. Temperar com o sal próprio, alho e vinagre e no caso deste frango, fica marinando por dois dias antes de ser frito. Fritar em óleo quente e servir com limão (opcional) ou acompanhamentos (o molho da casa é sempre pedido pelos clientes do restaurante). Também acompanha o prato a **polenta frita** (*foto*), feita pela família. Ela é preparada no dia anterior, deixada em geladeira para endurecer e cortada em tiras na hora em que vai ser frita para ser servida.

**Rendimento:** porção para quatro pessoas.





## Família está em Ibioporã desde os anos 70

*“Nasci em Presidente Prudente (SP), em 1948, morei lá até os 10 anos de idade e vim para o Paraná, inicialmente para Sertanópolis, onde fiquei por sete anos. Com uns 17 anos (1965) eu vim para o município de Ibioporã, onde estamos até hoje, mas eu morava no sítio. Em 1971 vim para a cidade, solteiro ainda, e compramos o bar que eu toquei por muitos anos. Em 1972 nos casamos.*

*Dali pra cá a minha vida foi em bar, restaurante, trabalhei com uma revenda da Brahma, e assim foram esses 50 anos em Ibioporã... No bar foi de 1971 a 1985, depois abri uma filial da Brahma, onde fiquei até 1994, e em 94 nós compramos o Frangão [restaurante]. Lá na avenida nós ficamos até 1997 e em 1998 mudamos para esse endereço aqui [Avenida Mário de Menezes], que já é um ponto de referência da cidade. Tem gente que marca de se encontrar na frente do Frango Frito, porque é um lugar conhecido. Estamos mantendo essa tradição na cidade já há 28 anos e acho que é muito visitado por ter sempre frango novinho e estar sempre aberto. Nesse período todo só temos a agradecer às pessoas que nos visitam e agradecemos ao restaurante, que criou a nossa família e mantém até hoje a nossa família unida.”*  
(José Pedro)

*“Eu nasci em 1952 em Centenário do Sul (PR), depois morei perto de Bela Vista do Paraíso e nos casamos em 1972, em Florestópolis, onde moravam os meus pais. Aqui em Ibioporã nossos filhos foram nascendo, um após o outro... O primeiro foi o Alisson, depois veio a Aléia, e em seguida as duas mais novas, Aracele e Andresa, que hoje são as que mais ficam no restaurante. Nesse período, moramos em muitos lugares aqui em Ibioporã, foram umas oito casas diferentes. E há 15 anos mais ou menos nos fixamos aqui onde estamos, ao lado do restaurante [no Jardim Beltrão].”* (Ana Rosa Domiciano Pedro)



*Bodas de Ouro dos pais de José Pedro, com toda a família*



*José Pedro e Ana Rosa com filhos e netos*



## O famoso bar ‘Ponta de Faca’



O ‘Ponta de Faca’ (1973). Ficava na Av. Santos Dumont, em frente ao Cine Radar

Antes de assumir o “Frango Frito” na década de 1990, José Pedro teve outros estabelecimentos e atividades em Ibiporã. Foi representante da Brahma (bebidas), teve lanchonete, mas uma atividade que o marcou foi o Bar Ponta de Faca, que ficava na Avenida Santos Dumont, em frente ao Cine Radar, onde hoje fica a agência da Caixa Econômica Federal.

“O Ponta de Faca foi uma história... O nome assusta um pouco pra quem não conhece, porque vai pensar que era um bar onde saía muita briga, onde um metia a faca na outro... Não era nada disso. O nome veio de um apelido que um amigo meu colocou. O cara era um gozador... José Carlos Barduco, o apelido dele era China. Ele gastava um tanto no bar e quando ia pagar a conta me falava: ‘E aí, ponta de faca, quanto é que ficou? ‘Ele é que me chamava de ponta de faca, como se eu cobrasse a mais do que devia. Era uma brincadeira e o nome pegou.

Mas era um bar tranquilo, frequentado pelos jovens, pois na época eu também era jovem, por jogadores de futebol, estudantes que iam para a faculdade, pois o ponto de saída e de chegada do ônibus era ali... Também quando iam levar a namorada em casa, depois voltavam e ficavam ali. Era um bar em que todo mundo ia lá depois dos jogos de futebol, ficavam batendo papo, ambiente gostoso...” (José Pedro)

Na imagem acima, de 1973, alguns frequentadores do Ponta de Faca, conforme identificação de Angelo Urquiza Monteiro (grupo “Ibiporã Memória e Fotos Atuais”) e Edson Roberto da Silva, o Chumbo. Segundo eles: “Dinardi, China, Jurandir Barduco, Euclides Birelo, João Damasio, Pedrinho Dias (camisa branca, abaixo), Zé Vicentini e Adelino Dias (atrás), Toninho Kabeção, Salmazi, Anastácio (em pé, em cima do balcão), Orivaldo Bigati, Waltinho Santana, Benê e Zé Sorveteiro”.





# Suco de jaca com pastel

*Família Folego (Jaqueira)*

Vai um suco de jaca aí? Depois que você conhecer e provar essa delícia rural preparada há mais de 50 anos pela família Folego, da famosa “Jaqueira”, de Ibiporã, vai entender a importância desse convite e com certeza vai pedir bis. O suco de jaca já pode ser considerado uma “marca registrada” de Ibiporã e um patrimônio da cidade. Difícil imaginar quem já tenha passado pela BR-369, entre Jataizinho e Ibiporã, e nunca tenha ouvido falar da Jaqueira ou do suco de jaca, tema de tantas reportagens que já divulgaram o nome de Ibiporã Brasil afora.

Localizada às margens da rodovia e próxima do cruzamento com o Contorno Norte de Ibiporã (PR- 862), a Lanchonete Jaqueira é ponto de parada de visitantes, turistas, ciclistas e viajantes que param ali para experimentar essa “iguarria”, que fica melhor ainda acompanhada de um pastel frito na hora.

A idéia de fazer suco de jaca e testar o gosto dos fregueses foi de Reginaldo Adriano Folego, 45 anos, o filho caçula do casal Antônio Folego e Alzira Pulido Folego, que criaram os 12 filhos em volta da Jaqueira.



*Antônio Folego e filhos na Jaqueira. Ele chegou a Ibiporã em 1957*

## Desde 1957 em Ibiporã

O pioneiro da família, Sr. Arthur Folego, descendentes de italianos e avô dos rapazes que hoje tocam a lanchonete, chegou a Ibiporã em 1957, vindo de Mauá (SP), e adquiriu a propriedade onde a família mora até hoje e onde funciona o estabelecimento. Depois de formarem alguns alqueires de café, começaram a plantar árvores frutíferas e um dos filhos de Arthur, Antônio Folego, montou uma barraca de frutas na beira da estrada. As que tinham maior saída no início eram a melancia e a jaca.

“Passamos depois a oferecer salgados, pastel e várias sucos: de abacaxi, de laranja e caldo de cana. Mas como tínhamos muita jaca na propriedade, nosso irmão caçula Adriano resolveu fazer suco com a jaca. E deu no que deu. Hoje 80% do suco que vendemos é o de jaca!”, conta Júlio Emílio, um dos filhos mais velhos.



*A Sra. Alzira Folego criou os 12 filhos no sítio da Jaqueira*



*Começou com uma barraca de frutas e hoje é ponto de parada*



# Suco de jaca

## Ingredientes

300 g de jaca em cubos	condensado
2 colheres de sopa de açúcar	600 ml de leite integral
3 colheres de sopa de leite	gelo a gosto

## Limpeza da fruta

O preparo do suco é simples, o segredo está na abertura e limpeza da jaca, que deve estar madura, e na separação da polpa do restante da fruta. É o processo mais complexo. “Da jaca inteira, fica apenas 30% que é a polpa, para o suco”, diz Adriano. O resto é casca, semente e o miolo, que não é utilizado. “Juntamos uma quantidade de polpa em pacotes de 1 kg até 5 kg, colocamos para congelar e depois que está firme cortamos em cubos para medir a porção que vai para cada copo ou litro de suco.”

## Modo de preparo

Despeje todos os ingredientes no liquidificador e bata por cerca de dois minutos. O suco ficará com boa densidade; é a forma como é servido na Jaqueira. Mas se quiser menos denso é só acrescentar um pouco mais de leite ou gelo. Está pronta essa delícia!

**Rendimento:** 1 litro



## Como o suco de jaca foi ganhando a fama

*“Trabalho aqui desde os 11 anos. Lembro que os clientes vinham atrás de um suco e queriam algo diferente. Começamos então a aumentar a variedade e pensei: por que não um suco de jaca? Fomos servindo, vendo como era a aceitação e caiu no gosto da clientela, que foi espalhando no famoso ‘boca a boca’. Conseguimos uma repercussão muito boa, até mais do que esperávamos. Tanto que não vencemos de colher e limpar jaca para fazer suco e a polpa (que é usada também para sorvete)”, conta Reginaldo Adriano Folego.*

*O sítio da família tem 2 alqueires e cerca de 100 pés de jaca, a maioria deles com 30 a 40 anos de idade. Alguns tem cerca de 15 anos. “E tudo isso ainda não é suficiente para a abrangência de produção do nosso suco de jaca. Então passamos a comprar jaca também dos vizinhos aqui da região”, relatou.*



*Adriano Folego: o ‘inventor’ do suco*



## Originária da Índia, jaca tem sido muito utilizada na alimentação



*Fruta de clima tropical, com polpa doce e cheiro marcante, a avantajada jaca se transformou - de árvore frutífera comum no quintal das casas na costa sul da Índia a substituta preferida da carne para veganos e vegetarianos no Ocidente.*

*Durante séculos, a jaca faz parte da dieta no sul da Ásia e chegou a ser tão abundante que toneladas da fruta iam parar no lixo todos os anos. Pudera: cada árvore pode produzir de 150 a 250 frutas por temporada. Mas agora, a Índia, a maior produtora de jaca do mundo, está capitalizando com sua crescente popularização como alternativa à carne - pela textura similar à carne suína quando a fruta ainda está verde.*

*A fruta, que pesa em média cinco quilos, tem polpa amarelada e viscosa quando madura e pode ser comida 'in natura' ou usada para fazer bolos, sucos, sorvetes e chips.*

*Verde, ela pode ser temperada com curry ou frita, moída e salteada. No Ocidente, a jaca fatiada se tornou uma alternativa popular à carne de porco desfiada e é usada, inclusive, como cobertura de pizzas.*

*(Fonte: Jornal Estado de Minas, 22/05/2020)*





Receitas  
Italianas

Cozinha  
do  
Pioneiro





# A comida italiana da roça

*Família Borsato Bianco*



Um recanto rural recheado de memórias, belas paisagens, com produção agrícola e uma casa com varanda construída na década de 1940 (*foto*). Foi nesse cenário acolhedor que nossa equipe gravou duas receitas com os irmãos Mauro e Irineu Bianco, filhos dos pioneiros Atílio Bianco e Tereza Borsato Bianco (já falecidos), que chegaram a Iporã em 1937.

A propriedade da família, o “Sítio Atílio”, onde hoje mora Irineu, um dos nove filhos do casal, fica na região da Boa Esperança, saída para Sertanópolis, próxima à PR-090, às margens da Água da Concórdia. Trata-se de uma região muito antiga do município, onde foi implantada, em 1936, a Colônia Concórdia, de imigrantes búlgaros, ao lado esquerdo da estrada Iporã–Sertanópolis. Já do lado direito se concentravam os colonos de origem italiana, entre eles os das famílias Borsato e Bianco.

No dia da gravação, embora o esperado fosse apenas uma receita com frango e macarrão e outra, de polenta na chapa, os anfitriões quiseram colocar também uma costela de porco para assar com batata no velho forno a lenha da família. Pois já que teriam que acender o fogão para preparar os pratos do dia, aproveitaram para colocar também a carne de porco.

E que delícia ao final: uma profusão de sabores da boa e velha comida da roça para o *Cozinha do Pioneiro!* Os pratos, como relatou Mauro, representaram uma comida do dia a dia (a “polenta dura”, habitual dos italianos) e um “prato de domingo” ou “uma comida de festa” (macarrão com frango), quando reuniam a família toda em torno da mesa.

# Macarrão com frango ao molho

## Ingredientes

1,5 kg de frango	1/2 limão
1/2 kg de macarrão grosso	açafraão a gosto
cheiro verde a gosto (salsinha cebolinha de cheiro)	colorau a gosto
1 cebola picada	sal a gosto
2 dentes de alho	1 xícara de molho de tomate

## Modo de preparo

Temperar o frango com salsinha, cebolinha, alho picado, açafraão (para dar cor e sabor), sal a gosto, colorau e o limão – de preferência o limão rosa, que é o caipira.

Levar o frango ao fogo para dar uma fritada. Na receita foi usado para fritar um tacho sobre o fogão a lenha. Refogue o frango e em seguida acrescente o molho de tomate e mantenha até o molho ficar grosso.

Pronto o frango, inicia-se o macarrão. Ferva a água com um pouco de óleo e em seguida coloque o macarrão grosso na panela, deixando-o por cerca de cinco minutos.

Depois retire a água, coloque o macarrão ‘al dente’ no tacho com o frango ao molho, misture e está pronto o “macarrão de domingo” da família Bianco.



# Polenta na chapa com salada de almeirão

## Ingredientes

1/2 kg de fubá grosso	sal a gosto
1 colher de sopa de manteiga (ou margarina)	1 maço de almeirão
3 colheres de sopa de óleo	1 cebola
1 litro de água	1 dente de alho
	cheiro verde

## Modo de preparo

Numa panela misturar a água, o óleo, a manteiga e o sal. Deixe aquecer – mas não ferver – e vá adicionando o fubá e mexendo até engrossar. Vai ficar bem firme. Não coloque mais água e deixe cozinhar por 30 minutos. Despeje em uma travessa alta e deixe descansar por três horas até esfriar.

Depois corte a polenta em fatias de 4 centímetros e leve à chapa para assar (ou torrar) dos quatro lados. Ela ficará com uma casquinha por fora. Após esfriar um pouco, abra o miolo e encha com a salada de almeirão, que deve ser cortado bem fininho. O tradicional da família é temperar o almeirão com alho e óleo. Mas primeiro se tempera o almeirão com limão rosa, coando a semente, cheiro verde e uma pitada de sal. Depois frite o alho e a cebola no azeite (ou óleo), coloque rapidamente o almeirão na frigideira e retire em seguida. Pronto, é só colocar a salada na polenta e provar.

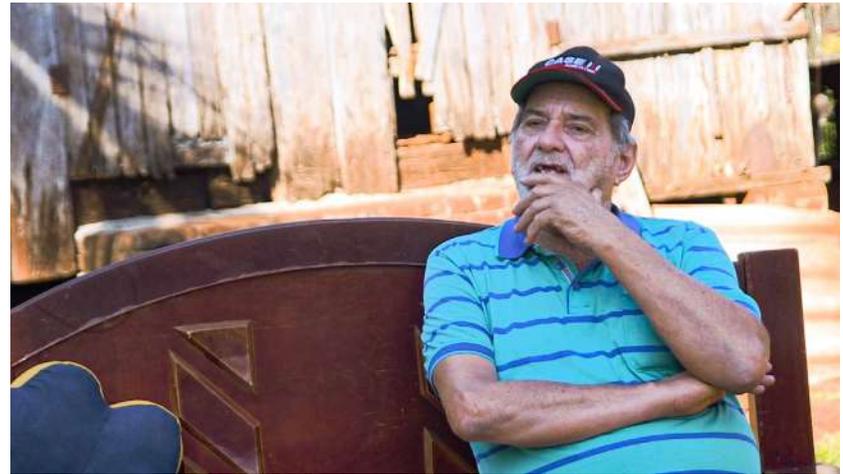
**Rendimento:** porção para seis pessoas



Os irmãos Bianco com as esposas Teresinha e Maria, no dia da gravação

## Relembrando os bons tempos

*“Nasci nessa casa em 1952 e moro até hoje aqui. Meus pais, depois que abriram a propriedade (derrubaram o mato), formaram o café e quando eu nasci já tinha bastante café aqui na redondeza. E eles tocavam o café na fazenda do inglês ali pra cima na Boa Esperança (na propriedade de John Miller Hay) e para aumentar a renda, plantavam milho na fazenda e colhiam. Aos poucos foi melhorando e eles foram comprando uns sítios na região. Essa tulha de tábua aqui atrás era onde se guardava o arroz, feijão, milho para levar para a máquina, mas também para a família, que era grande. A gente comia o que colhia. No tempo da fartura, por exemplo, tinha porco e a mãe colocava no sal, na banha e guardava aí dentro da tulha.” (Irineu Bianco)*



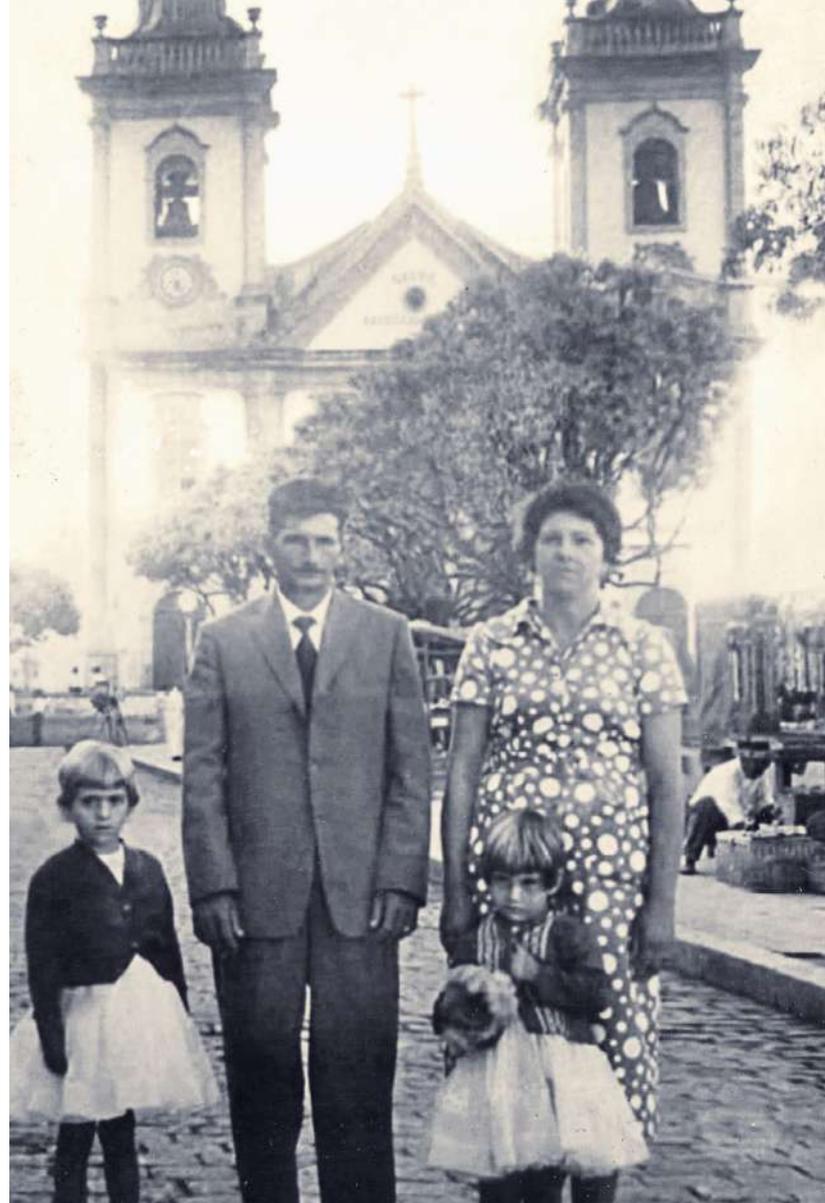
*“Essa casa é de 1940 mais ou menos e eu tenho muito boas lembranças aqui da minha infância. Aqui era sempre cheio de gente. Também! Eram nove irmãos, mais um monte de parentes... Aqui tinha dia de reunir 30 pessoas num almoço, só da família. Tem uma história de uma vez em que estavam aqui muitos parentes de São Paulo e ia ter uma festa em Ibioporã, iam para a Missa do Galo. Eu era criança e como estava demorando pro pessoal tomar banho, resolvi tomar banho na caixa d’água... Meu pai viu e foi aquela coisa... Tive que lavar toda a caixa d’água. Lembro desse sítio cheio de frutas, da gente brincando aqui no quintal, da mina d’água e do rodão, que mandava a água aqui para a casa. E nos finais de semana, tinha missa na Boa Esperança, tinha terço aqui, terço no vizinho, e os almoços de domingo...” (Mauro Bianco)*

## A vinda da família para Ibiporã

As famílias Bianco e Borsato chegaram a Ibiporã na década de 1930, mas a história delas no Brasil iniciou muito antes, conforme relataram Irineu e Mauro Bianco, no dia da gravação da receita. “Os antigos vieram da Itália no início do século passado e ficaram primeiro em Birigui (SP), onde nasceu o meu pai, Atílio Bianco, em 1925. Meus avós tiveram 17 filhos, olha que coisa! O nome do nono, o pai do meu pai, era Francisco de Bianco, e a nona, Josefina Breviatti. Já a família da minha mãe, Tereza Borsato, que também é pioneira aqui, veio de Limeira (SP)”, disseram.

A família de Atílio Bianco chegou em Ibiporã em 1937 (conforme o pioneiro relatou em entrevista ao projeto e ao livro ‘Circuito das Capelas’, de 2016). “Naquela época aqui não tinha nada..., entramos aqui para desbravar o mato. Ficamos um ano sem saber de ninguém na volta do nosso sítio. Um dia estávamos em uma mina onde fomos pegar água na bica e apareceu um homem com espingarda, um caçador. Começamos a conversar e aí percebemos que ele era nosso vizinho... Depois foi passando o tempo e foi juntando mais gente na região”, relatou o Sr. Atílio na ocasião.

“O pai conta que eles pararam primeiro na região ali dos Maggi (Água da Fartura), atravessaram o Jacutinga e vieram abrindo o mato no peito até parar aqui nesse sítio, na Água da Concórdia, onde eles criaram a nossa família”, relatou Mauro Bianco. Atílio casou-se em Ibiporã com Tereza Borsato e tiveram nove filhos: Lucinda, Armando, Irineu, Geni, Vera, Maria, Mauro, Edna e Paula.

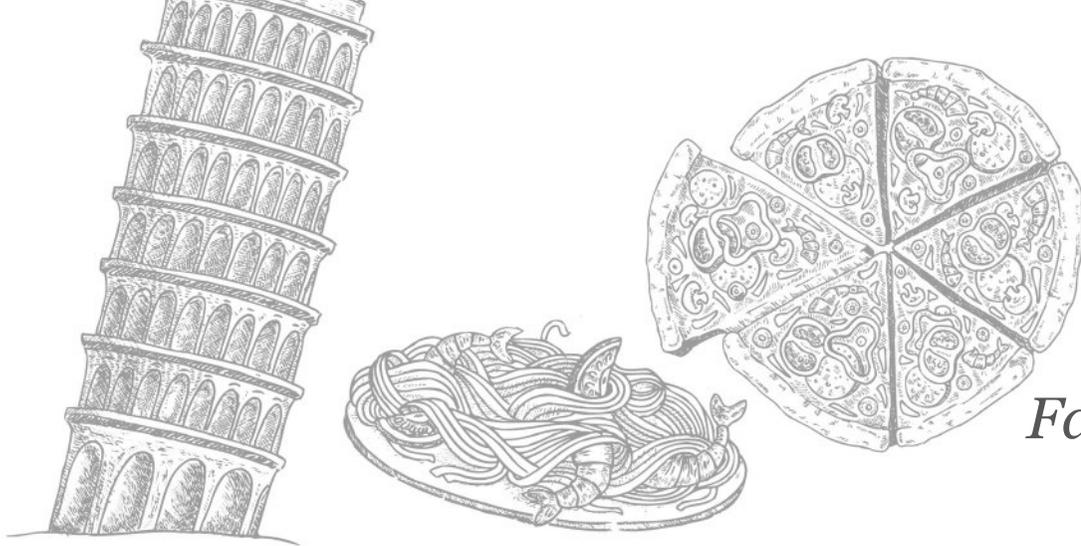


Os pioneiros Atílio Bianco e Tereza Borsato Bianco



Os irmãos Bianco com os pais Atílio e Tereza





# Minestra

## Família Daminelli Semprebom

Uma tradição passada de geração em geração na família Daminelli Semprebom, em Ibiporã desde 1937, é a minestra, uma sopa leve servida geralmente à noite, costumeira dos colonos italianos e que faz parte não só das memórias, mas também do dia a dia desta família pioneira do município, por ser um prato de fácil preparo e vir muito bem acompanhada com vinho tinto.

Para ensinar o preparo do prato e relembrar parte da história da família na região, tivemos a grata satisfação de poder contar com a Sra. Emilia Daminelli Semprebom, ativa e disposta mesmo já com seus 90 anos de idade – nasceu em 1930, em Nova Veneza (SC), região de forte imigração italiana no Brasil e de onde os Daminelli e Semprebom migraram para o Norte do Paraná.

Ela acompanhou e orientou na cozinha o filho mais velho, Célio, e a nora dele, Claudete Dittmann, no passo a passo da minestra, tal qual ela ainda faz em sua casa – só não preparou a receita para a gravação porque teria que ficar muito tempo em pé. Mas antes de entrarem na cozinha do Museu do Café, entrevistamos a pioneira na plataforma da antiga estação ferroviária da cidade, onde Dona Emilia lembrou com

saudade da vinda da família para o Paraná, aventura que levou seis dias, e falou das dificuldades enfrentadas quando eram pioneiros na Água do Jacutinga e tiveram que derrubar mato para abrir a propriedade e construir a moradia. Uma história muito rica, que remonta ao início da colonização de Ibiporã.



*Célio, Dona Emilia e Claudete, na casa da pioneira*

Dona Emilia veio para Ibiporã com os pais e irmãos, e eram vizinhos da família Semprebom, separados apenas pelo Rio Jacutinga. Em 1947 Emília casou-se com Batista Semprebom (já falecido) e tiveram sete filhos: Célio, Severino, Pedro Antônio, Lucélia, Laudécio, Maria Helena e Luiza Regina.

# Minestra

## Ingredientes

3 xícaras de feijão já cozido	cebolinha e salsinha
2 xícaras de arroz	1 colher de sal
5 dentes de alho picado	pimenta do reino a gosto
200 g de bacon	queijo ralado
1 litro de água	

## Modo de preparo

A típica minestra italiana é feita com arroz, mas pode também ser preparada com macarrão (como costumam fazer os descendentes de alemães). É o caso de Claudete Dittmann, que é natural de Chapecó (SC), que aprendeu assim com seus pais. Porém, para a gravação, ela preparou a receita italiana que aprendeu com Dona Emilia.

Cozinhe o feijão, amasse no garfo (como faziam os mais antigos) ou bata no liquidificador, e coe a pele do feijão. Em uma panela prepare o tempero fritando primeiro o bacon (ou toucinho). Depois frite o alho, acrescente parte da cebolinha e da salsinha, e despeje na panela o caldo do feijão. Assim que levantar a fervura, adicione o arroz, a água quente, sal, pimenta a gosto, e mexa até cozinhar. Use a salsinha e cebolinha no final para incrementar o prato, queijo ralado por cima e está pronta a minestra.

**Rendimento:** Porção para oito a dez pessoas



## Famílias italianas numerosas

A tradição dos italianos que vieram para o Brasil era de formar famílias numerosas para os filhos ajudarem os pais na lavoura, tanto em Santa Catarina, quanto aqui no Paraná. A vida de colonos dos pais de Batista Semprebom e de Emilia Daminelli (que tiveram sete filhos em Ibiporã) mostra isso. Na família Daminelli (do pioneiro Salvatino e sua esposa Ida) eram 11 filhos, e na família Semprebom (dos pioneiros João Semprebom e Luiza Daminelli) eram em 14. A fotografia a seguir mostra bem essa realidade da época, um casamento em 1955 na propriedade à margem do Jacutinga.



Família de João Semprebom e Luiza Daminelli, 1955, sítio do Jacutinga. Casamento de um dos filhos, Silvio, irmão de Batista Semprebom

## Vinda da família para Ibioporã em 1937



*“Eu nasci dia 20 de setembro de 1930, e viemos para o Paraná em 1937. Eu tinha 6 anos. Nós partimos de Nova Veneza (SC) carregando a mudança e a minha mãe veio com cinco crianças pequenas, uma tinha só três meses. Em Criciúma, pegamos um trem e fomos até Florianópolis. De lá pegamos um caminhão e seguimos mais um pouco. Eu sei que levamos seis dias para chegar aqui em Ibioporã. Desembarcamos de trem aqui nessa estação (foto). Na época, Ibioporã tinha umas 10, 11 casas de madeira...*

*Logo meu pai arrumou um sítio lá na beira do Jacutinga, onde já estava o meu sogro, e fomos para lá, mas não tinha nada no sítio... Lembro que vínhamos às vezes aos domingos para a cidade pra assistir à missa. E quando eu cheguei, não tinha nem igreja. Rezavam a missa no relento mesmo.*

*Foi passando o tempo, começamos a namorar, eu e o Batista, e todo domingo vínhamos passear na cidade, participar da missa de manhã e ver o trem de passageiros chegar aqui na estação. Quando o trem saía, a gente voltava pra trás e ia embora lá pro Jacutinga. Tudo a pé! Só depois é que começaram a aparecer essas carroças... Olha, foi uma vida muito difícil...*

*Quando chovia e a gente precisa vir na escola, tinha que vir descalço, carregar na mão a alpargata (calçado) e limpava os pés quando chegava perto da escola. Depois nos casamos e fomos morar num sítio no Engenho de Ferro, perto de Jataí, lá ficamos dez anos. Depois de dois anos viemos para a cidade, na casa onde eu estou morando até hoje e isso já faz 64 anos [na Rua Francisco Loures Salinet, esquina com 19 de Dezembro]. Aqui criamos todos os nossos filhos.”*  
(Emilia Daminelli Semprebom)



*Casamento de Emilia e Batista Semprebom em Ibioporã, 1947*

## A tradição italiana na culinária

“A tradição do italiano é de falar alto, gesticular, às vezes parece até que está brigando, mas é nada disso. É só o jeito da carroça”, diverte-se Célio Semprebom, o filho mais velho de Emilia e Batista. Na culinária, conta que também herdaram hábitos dos antepassados: “Nós tínhamos dois tipos de comida que eram tradição na família. Um era a polenta, que a mãe despejava no ‘panaro’... O que era o panaro? Uma roda de madeira grande assim, onde a mãe despejava a polenta e ali ela endurecia. Depois se cortava a polenta com fio de linha. E a gente comia com a mistura ou com galinha e bastante molho. Já o meu pai, de manhã, adorava amassar a polenta no prato, pôr leite e comer com açúcar. Essa era uma tradição ‘sine qua non’: a polenta”, diz Célio.

“A outra tradição era a minestra, toda noite. É uma comida leve, porque ela parece uma sopa, com arroz e feijão e que a minha fazia toda noite. E não tinha aquela coisa de enjoar... porque não tinha outra coisa pra comer mesmo, então a gente comia (risos). Mas olha, era muito boa, como vocês vão ver nessa receita... E melhor ainda com vinho, que os nossos parentes lá em Nova Veneza (SC) produzem até hoje nas suas propriedades.

E aos domingos se reunia toda a família; era todo mundo naquela mesa comprida, embaixo da árvore, como você vê nos filmes de italianos e era aquele ‘brigueiro’...

todo mundo bebendo vinho. Depois esquecia a briga e saía abraçado. É a tradição do italiano, mas é uma maravilha!”  
(Célio Semprebom)

Dona Emilia lembrou ainda do ‘talhadeli’, que sua mãe fazia e ela aprendeu: “A gente fazia o macarrão em casa. Fazia a massa, esticava ela bem fininha, cortava em tiras e cozinhava. Daí cozinhava uma galinha, toda em pedacinhos, colocava molho, coava o macarrão e despejava aquela galinha por cima... Era uma delícia! Ela chamava de taiadelli”, recorda a pioneira.



A minestra feita na cozinha do Museu: tradição da família



# Capeletti

## Família Botti



Em Ibioporã desde 1935, a família Botti mantém o preparo do capeletti como uma tradição que une vários membros da família, principalmente em ocasiões de festa, como o Natal. O *capeletti* (“pequeno chapéu”, em italiano) é um tipo de macarrão que imita o formato de um chapéu, geralmente recheado com carne ou frango. É uma opção de massa bastante conhecida e apreciada, e por ter sabor neutro, é possível fazer variadas combinações de molhos e recheios. Este que foi preparado e gravado na residência de Adelson Botti e Maria da Graça Keller Botti para o *Cozinha do Pioneiro*, usou como recheio peito de frango e carne de porco.

“Esse prato é uma herança da nona Augusta e da tia Rosa, que passou para os sobrinhos. Nós de vez em quando nos reunimos em dias de festa, no Natal ou Ano Novo para preparar e manter viva essa tradição”, relatou Adelson, que no dia da gravação recebeu irmãos e parentes em sua casa para juntos ‘parlarem’ e prepararem paneladas de capeletti. Uma grande festa que ainda hoje une a família.

“Geralmente ele é feito em grande quantidade, porque, como dá trabalho, aproveitamos para fazer pra muita gente”, disse Rosângela, irmã de Adelson. “Dá trabalho, mas é uma delícia”, emendou sua irmã Paula.



Os irmãos Paula, Adelson e Rosângela preparando os capeletti



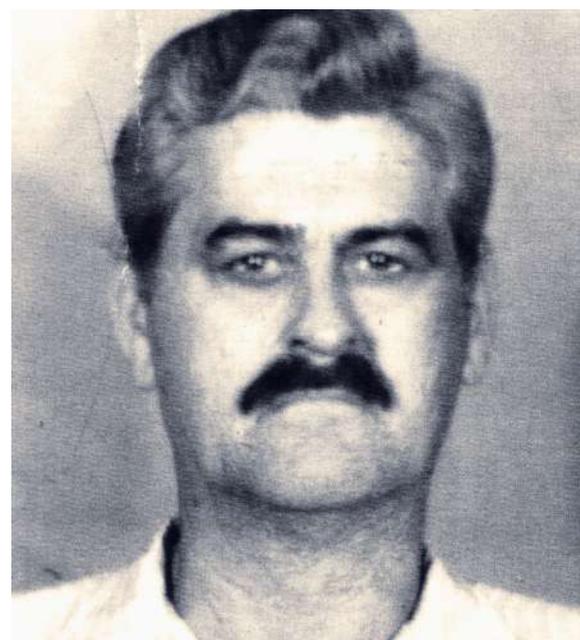
Márcia Botti, neta da matriarca Augusta, no fogão: fase final

“E como enrolar todo o capeletti é bem demorado, acabamos ficando muito tempo juntos. Às vezes até saem umas briguinhas...”, brincou.

Além delas, estavam presentes no dia da gravação o irmão Gastão e a prima Márcia, filha de Maria Menegon Botti e neta da nona Augusta Fiorini Botti, a “matriarca” da receita. A Sra. Augusta Fiorini era esposa do pioneiro Olívio Botti, que chegou a Ibiporã em 1935, vindo de Jaú (SP), e tia do comerciante Guglielmo Costón Botti, conhecido na cidade como Gastão e que tinha a famosa “Venda do Gastão”, na região da Boa Esperança, na estrada Ibiporã–Sertanópolis, e depois abriu na cidade a Casa União, em parceria com Orlando Pelisson, seu cunhado.

Costón Botti casou-se com Sophia Pelisson Botti e tiveram nove filhos (dos quais quatro estiveram no preparo do capeletti): Ermide Maria, Olívio Gastão, Adelson, Paula, Sônia, Vilma Tereza, Edson Roberto, Rosângela e Pedro Eduardo.

Terminado o capeletti, depois de muito trabalho (desde o preparo artesanal da massa), mas também muita descontração, levaram para as senhoras mais velhas da família experimentarem, entre elas a Sra. Sophia Botti, já com quase 100 anos de idade (a gravação foi em junho de 2020). Dona Sophia já havia sido entrevistada e homenageada pelo Município em 2012, como uma das personagens do projeto *Contos e Causos*, da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo.



*Sophia Pelisson Botti (em 2012), esposa do pioneiro Costón Botti (Gastão) - fotos: MHAI*

# Capeletti

## Ingredientes

### Massa

2 kg de farinha de trigo  
6 ovos  
água até dar o ponto

sal a gosto  
1 pitada de pimenta do reino  
6 ovos  
queijo parmesão ralado (200 g)  
cebolinha e salsinha

### Recheio

1 peito de frango  
7 bistecas de porco

## Modo de preparo

**Recheio** – Inicie com o preparo do recheio, cozinhando (pode ser na mesma panela) a carne de porco (bisteca ou paleta) e o peito de frango. Não descarte a água em que foi feita a carne, pois depois será utilizada para cozinhar o capeletti. Desfie a carne e passe no moedor manual. Rale o queijo parmesão para ser colocado no recheio. Em uma vasilha misture toda a carne moída com seis ovos crus (para dar liga), adicione o sal a gosto e a pimenta e vá colocando o queijo até o recheio ficar com uma consistência firme.

**Massa** – Coloque os 2 kg de farinha, 6 ovos e vá adicionando a água até dar o ponto de uma massa de macarrão. Passe a massa no cilindro, deixando-a bem fina, depois estenda-a sobre a mesa e corte em tiras quadradas. Cada tira irá receber um pouco do recheio e manualmente dobre em formato de triângulo e vá fazendo cada chapeuzinho, o capeletti e depositando-os sobre panos de prato em alguma forma para depois cozinhar. Nessa hora é que serão necessárias muitas mãos para enrolar – no caso dos Botti até os netos pequenos ajudam.

A parte final é levar o capeletti para a panela para cozinhar com água e o caldo que sobrou da carne.

Na hora de servir, coloque queijo ralado por cima e pode-se usar salsinha e cebolinha para decorar o prato (opcional).

**Rendimento:** Porção para 15 pessoas



## Vinda da família Botti em 1935

A história da família no Brasil começa com a vinda de Olívio Botti e Rosa Fiorini da Itália, numa viagem que durou 48 dias, conforme consta em um memorial sobre a família publicado no jornal *Tribuna de Ibiporã* de 15/08/1996, documento do acervo do MHAI. Tiveram sete filhos, mas Rosa faleceu em 1924. Viúvo, Olívio casou-se com sua cunhada Augusta Fiorini com a qual teve outros três filhos. Em 1935, Olívio e seu filho Guglielmo Gastão (que já tinha 18 anos), deixaram a cidade de Jaú (SP) e vieram para Ibiporã, onde haviam comprado uma faixa de 100 alqueires de terra na cabeceira da Água das Abóboras, área denominada como “Fazenda Marmeleiro”. “Terra de primeira fertilidade, especial para o plantio de café, incomparável para a cultura de cereais”, dizia o memorial.

Lembranças que o filho de Guglielmo, Gastão Botti, ainda tem na memória: “*Meu pai conta que ele e meu avô tiveram que ir primeiro a Londrina, em 1935, onde ficaram na única pensão que havia lá. E no dia seguinte pegaram foice, machado, lamparina e querosene para se dirigirem para a Fazenda Marmeleiro e foram abrindo picada para chegar até o local da propriedade. Chegando ali, tiveram abrir uma clareira para fazer uma casa. E essa primeira, feita de palmito, coberta de sapê. E posteriormente foram buscar o restante da família, minha vó e as irmãs do meu pai. E tanto meu pai, quanto meu avô não trabalhavam na lavoura lá em Jaú. Meu avô transportava café e meu pai trabalhava em um armazém. E aqui no Paraná, sem muita experiência na agricultura, foram plantando café, milho, feijão, e depois não*

*tinham como escoar essa produção para os centros maiores, então se perdia. Com isso, meu pai deixou a administração da fazenda e veio para a cidade, onde iniciou no comércio. E aqui ele criou os nove filhos e hoje a maior parte de nós residimos em Ibiporã.”*



*Gastão Botti: “meu pai e meu avô abriram a picada com foice e machado”*

### FOTOS HISTÓRICAS

Como contribuição para a história de Ibiporã trazemos uma fotografia de 1957 (a seguir) que mostra boa parte da família Botti em Ibiporã, em frente à casa onde residiam, na Avenida Prefeito Mário de Menezes, com os pioneiros Olívio Botti e sua esposa Augusta Fiorini Botti quando ainda eram vivos, com filhos e netos.

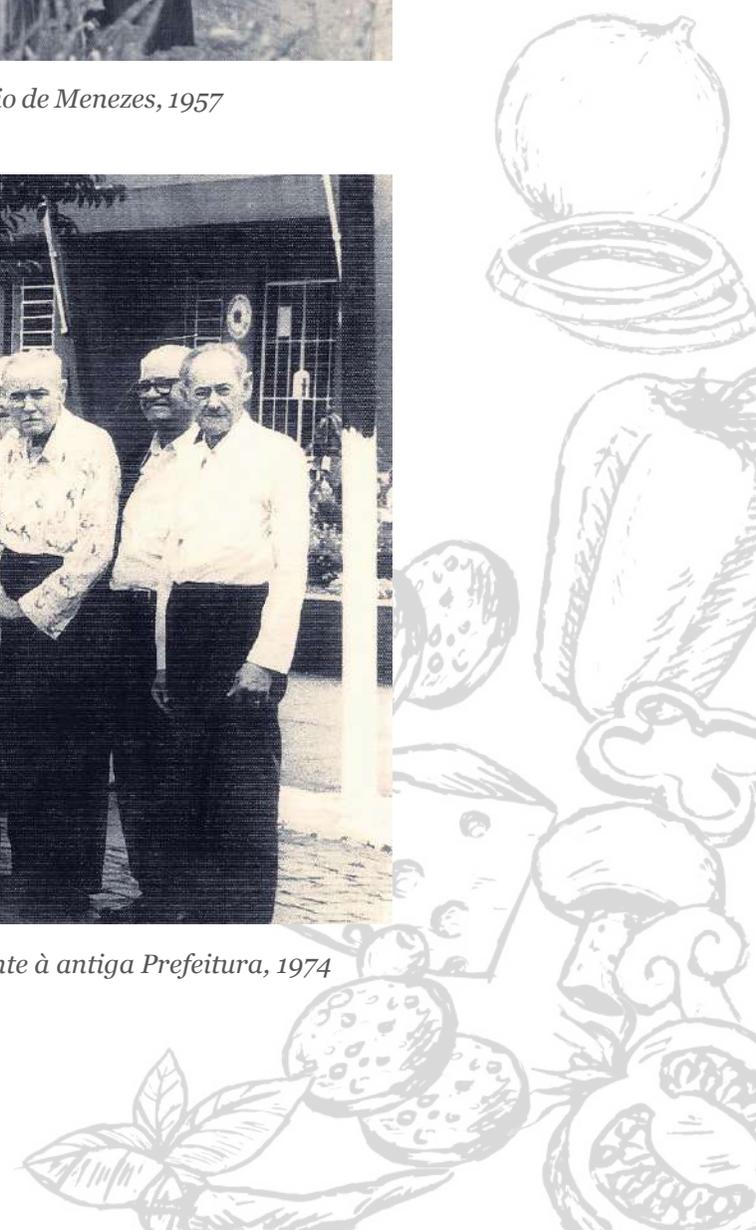
A outra é de Guglielmo Gastão em uma fotografia histórica de 1974, quando alguns pioneiros de Ibiporã foram acomodados em uma jardineira da Viação Garcia – a ‘Catita’, ônibus que não possuía janelas. Entre eles estão: Bárbara Machado de Oliveira, José Tertuliano Figueiredo, Pedro Mariano, Joaquim Figueira, Gastão Botti, Pedro Anselmo Pelisson, Ângelo Maggi, Vergílio Feltrin, José Silva Sá, Luiz Teodoro Guimarães, João Pereira Damásio, José Willy, Antônio Cabrera, José Cortez Mostaço, Domingos Pelisson, João Pelisson, Rafael Santoni e José Pires de Godoy.



*Olívio e Augusta Botti (c) com filhos e netos em Ibiporã, na casa da Av. Mário de Menezes, 1957*



*Gastão Botti é 3º à esquerda (mais alto). Homenagem a pioneiros de Ibiporã em frente à antiga Prefeitura, 1974*







# Espuma de Neve

## Família Maggiori de Barros

Uma sobremesa que faz parte da história da família italiana Maggiori de Barros, que era preparada pela Sra. Virgínia Lúcia, esposa do ex-prefeito de Ibirorã Ciro Ibirá de Barros (gestão de 1963-1969), foi reproduzida pela filha Christiane de Barros Pessoa, a Kitty Barros, uma das primeiras a gravar para o projeto *Cozinha do Pioneiro*. A família mora em Ibirorã desde a década de 1950 e veio de Ribeirão Preto (SP).

Kitty recebeu a equipe em um lindíssimo recanto rural da família, em Assaí, acompanhada do esposo Abrão Félix Pessoa, e preparou a “espuma de neve”, lembrando com saudades de sua mãe, Dona Virgínia, da infância com os quatro irmãos e falou também da tradição de seus avós maternos na cozinha. Seu avô Rainero Maggiori era imigrante italiano e gostava de preparar uma carne cozida, com azeite e queijo ralado por cima, que ainda mexe com a memória afetiva de Kitty.

O mesmo se pode dizer das lembranças de sua avó materna, Conceição Botelho Maggiori. “Senti o cheirinho das comidas agora, quando você me perguntou sobre lembranças que eu tenho dos meus avós. Quando a minha vó vinha aqui para a nossa casa, a gente amava aqueles panelões de sopa

que ela fazia, principalmente o ‘*minestrone*’, que é uma sopa italiana com muitos legumes e feijão”, recorda. Uma receita parecida é a da ‘*minestra*’, reproduzida neste livro pela família Semprebom.

Voltando à “espuma de neve”, a sobremesa simples e saborosa que a Sra. Virgínia fazia, Kitty lembra que ela e os irmãos sempre esperavam ansiosos: “Ela preparava no dia anterior e ficava na geladeira para a gente comer no domingo. Como a família era grande – nós éramos em cinco crianças – minha mãe sempre tinha que fazer comida para muita gente. E essa receita lembra muito da minha infância. Minha mãe era uma mulher muito ocupada, trabalhava como cartorária em um período e como professora em outro, por isso tinha que fazer receitas rápidas, como essa”.



Kitty e o esposo Abrão na Estância Félix



*Na mesa, o quadro com fotos de Dona Virgínia Maggiori de Barros*



# Espuma de Neve

## Ingredientes

### Creme

2 gemas  
2 colheres de sopa de amido de milho  
1 colher de chá essência de baunilha  
1 litro de leite  
2 xícaras de açúcar

### Caramelo

2 xícaras de açúcar  
1/2 xícara de água

### Merengue

4 claras  
2 colheres de sopa de açúcar

## Modo de preparo

Em uma panela coloque as duas xícaras de açúcar e leve em fogo médio até virar uma calda, depois acrescente aos poucos a água em fogo baixo até virar um caramelo.

Em outra panela, com o fogo desligado, coloque o leite, as gemas, o amido de milho, a essência de baunilha e o açúcar.

Misture e leve ao fogo médio sempre mexendo para não grudar. Espere engrossar em ponto de creme, desligue o fogo e reserve.

Para o merengue é necessário bater as clara em neve depois acrescentar o açúcar até o ponto de suspiro. Em uma forma de vidro que possa ir ao forno, coloque o caramelo, depois o creme e por último o merengue.

Leve ao forno por aproximadamente 10 minutos para gratinar o merengue. Para finalizar, deixe na geladeira até o doce ganhar consistência e está pronta a espuma de neve.

**Rendimento:** 10 porções



## A tradição italiana e as receitas de família

“Meu avô materno Rainero Maggiori era imigrante italiano e veio de navio para o Brasil. Em Ribeirão Preto (SP), conheceu a minha avó Conceição e lá ele trabalhava como fotógrafo (as fotos ao lado são deles com os filhos). O meu avô tinha lá o ‘Foto Maggiori’. Por isso é que minha mãe tem fotos lindas desde criança, o que não era comum para a época”, comenta Kitty.

Esse meu avô fazia uma carne de dar água na boca. Ele cozinhava o músculo na pressão, com aqueles temperos italianos, e ela saía desmanchando da panela. Daí colocava massa de tomate, azeite e queijo ralado por cima. Nossa, o gosto dessa carne eu lembro até hoje!... Ele fazia também uma sopa, que chamava a pasta ralada.

Da minha vó [materna] Conceição, eu lembro principalmente do minestrone, que ela chamava de ‘minestrão’. E a minha mãe passou isso pra gente. Ela sempre fez muita sopa em casa. Começava a esfriar, minha mãe começava a fazer sopa. Eram paneladas... Um dia, sopa de arroz com macarrão, no outro dia sopa de arroz com feijão, ovo cozido e batata. Eram as sopas italianas tradicionais que o meu avô ensinou.”



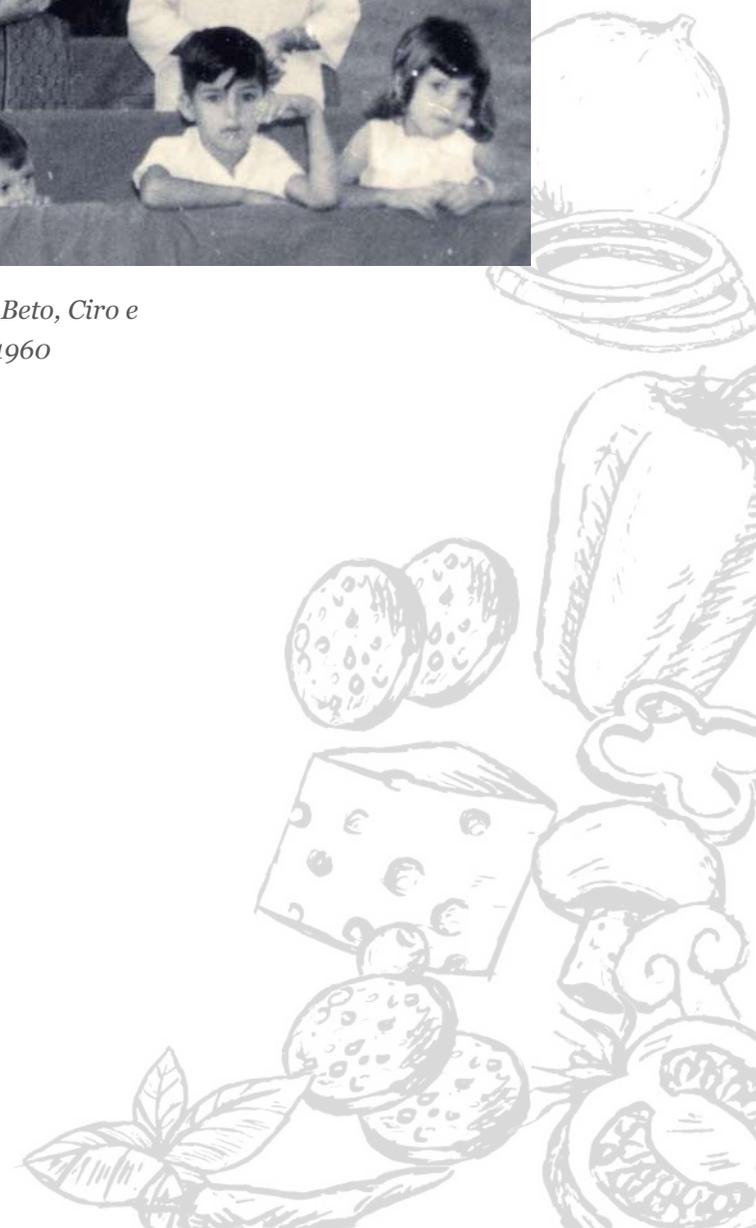
*“Eram sempre comidas para alimentar muita gente, porque a nossa família era grande. Como a minha mãe trabalhava fora, tinha que fazer comidas que sustentavam e fáceis de fazer. E essa tradição na cozinha acabou passando para nós. Todos em casa gostam de cozinhar. Meu irmão César, que já faleceu, gostava muito. Também o Ciro, que se aventura mais no churrasco, e a minha irmã Rosana e o Beto são cozinheiros de mão cheia! E o meu filho, Bruno, herdou isso de mim e também gosta”. (Kitty Barros Pessoa).*



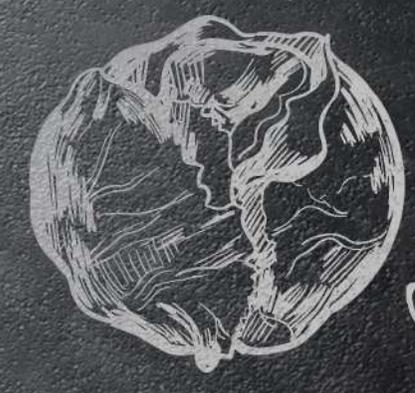
*A avó Conceição (esq.), os pais de Kitty, Virgínia e Ciro, e os irmãos Beto, Ciro e Rosana em celebração na Matriz, em Ibioporã, na década de 1960*



*Dona Virgínia (à esq.) com os filhos*







# Receitas Japonesas





# Yakisoba

## Família Guenta Kondo



Os japoneses estiveram entre os primeiros povos a se estabelecer em Ibiporã, inicialmente na área rural (Água das Abóboras e Taquara do Reino), e deixaram um importante legado para o município, em muitas áreas. Na culinária e nas manifestações culturais, a participação dos descendentes é marcante até hoje, mediada principalmente pela Associação Cultural e Esportiva de Ibiporã (ACEI), fundada em 1952, inicialmente com o nome de Associação Nipônica, com o objetivo de fortalecer e reunir a colônia japonesa e preservar suas tradições.

Para apresentar um pouco desse legado e deixar uma receita saborosa para o *Cozinha do Pioneiro*, o presidente da ACEI, Mauro Kondo, preparou um yakisoba na cozinha do Museu do Café, acompanhado de sua esposa Kátia Yomiko Dei Kondo. Com a prática de quem faz grandes quantidades em eventos, como para atender ao público que visita a barraca da ACEI na Festa Junina de Ibiporã, Mauro foi picando e colocando os ingredientes no tacho e ensinando o passo a passo, enquanto falava de outros assuntos.



Mauro Kondo e a esposa Kátia na cozinha do Museu

O yakisoba significa literalmente “macarrão de sobá frito” (*sōsu yakissoba*). Conhecido internacionalmente, é composto por verduras, que podem ou não ser fritas, juntamente com o macarrão e aos quais se agrega algum tipo de carne e molho japonês. Segundo Mauro, o yakisoba no Japão é feito de um modo diferente e com outro macarrão. “No Japão utilizam só macarrão, repolho e a carne, com os temperos. Aqui ele foi sendo adaptado ao modo brasileiro. Como aqui nós temos uma grande produção e quantidade mais abundante de carne, verduras e legumes, inclusive no inverno, foram sendo acrescentados mais ingredientes. E é o que vou preparar aqui, com vários legumes e verduras”, informou.

# Yakisoba

## Ingredientes

500 g de macarrão para yakisoba ou T5	1 maço de brócolis
500 g de carne bovina	1/2 repolho
300 g de carne suína cortada em cubos (molho)	1/2 acelga
1 cebola	1/2 xícara de shoyu
1 cenoura	3 colheres de sopa de óleo de gergelim
1/2 couve-flor	sal, ajinomoto, óleo de soja e hondashi a gosto
1/2 brócolis chinês ou	

## Preparo do molho

Fritar a carne suína até dourar, com sal a gosto e reservar. Usar uma panela funda com 3 litros de água; quando a água estiver quente, acrescentar a carne suína, shoyu, hondashi e ajinomoto a gosto e deixar cozinhar deixar cozinhar por 1 hora em fogo médio. Acrescentar amido de milho diluído em água fria para engrossar o molho. Se estiver muito claro, acrescente o shoyu a gosto para dar mais cor. Ao final, acrescentar óleo de gergelim a gosto e deixar finalizar o molho em fogo baixo.

## Modo de preparo

Corte os legumes, verduras e a carne bovina em tiras finas, pique o repolho e a acelga e corte o brócolis e a couve-flor em pedaços pequenos. Cozinhe o macarrão 'al dente' e separe. Aqueça o tacho com óleo e frite um pouco a carne. É utilizada a carne bovina para dar um destaque maior no prato (o frango, por ser claro, concorre com a cor das verduras e legumes). Quando a carne começar a mudar de cor e soltar um pouco de água, acrescente a cebola, a cenoura e mexa. Coloque depois a couve-flor e o brócolis.



Vá mexendo, acrescente sal a gosto e deixe refogar os ingredientes. A própria água que for saindo dos vegetais irá cozinhar. Pode acrescentar nesse momento também o hondashi (tempero à base de peixe) e o ajinomoto (a gosto), mas sempre cuidando para não salgar muito. Passados alguns minutos, despeje o repolho e por último a acelga. Acrescente um pouco de shoyu e mexa. Por fim, coloque todo o macarrão e regue-o com shoyu e novamente umas pitadas de hondashi e ajinomoto. O macarrão ficará por cima abafando os legumes e assim refogará e ganhará cor. Depois misture tudo. No final, regue com óleo de gergelim para acentuar o sabor e a cor dos vegetais (dar brilho) e também o molho de ostras.

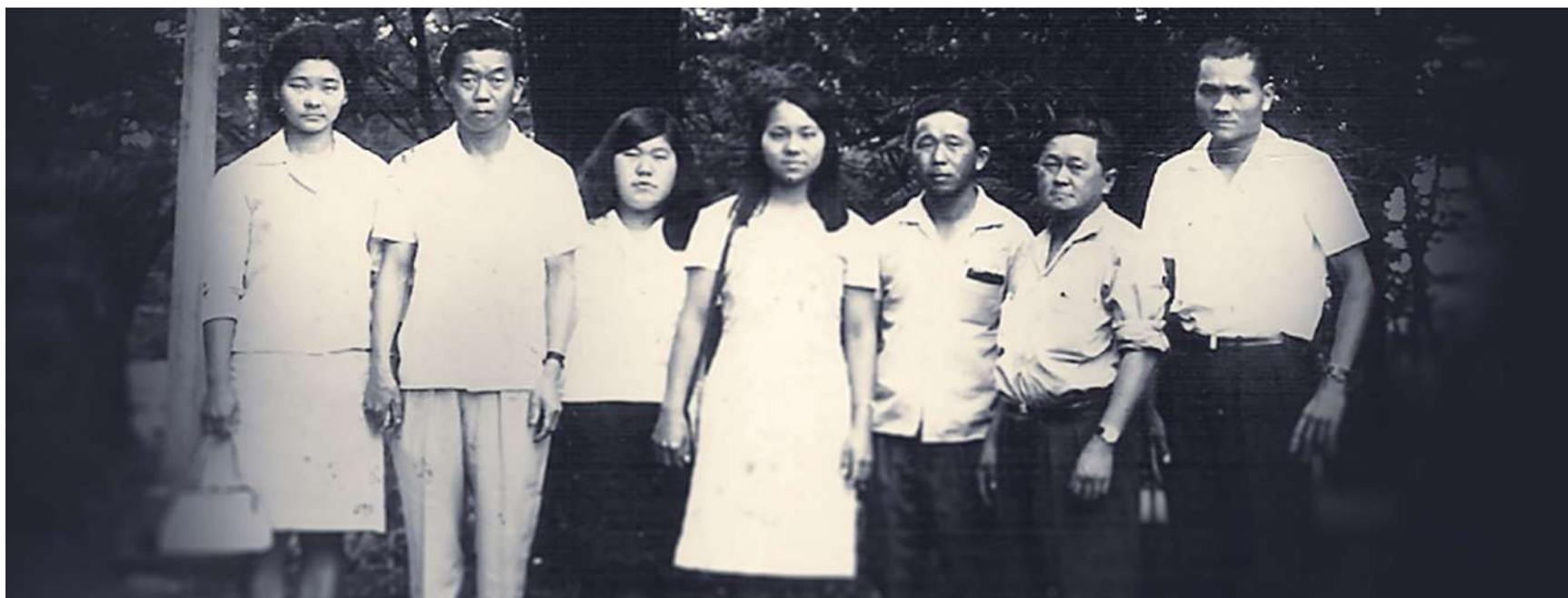
**Rendimento:** 4 a 5 porções.

Servir em prato ou tigela japonesa. O molho é a gosto.



## Vinda da família

“Meus avós paternos e maternos vieram do Japão. Os avós por parte de pai eram de Hiroshima e quando chegaram ao Brasil foram para Borborema (SP), onde meu pai nasceu. De lá vieram para Assaí e depois para Jataizinho. O meu pai é Mamolu Kondo e minha mãe, Ayako Guenta Kondo, mas meu pai sempre foi conhecido aqui como Zé Kondo. Já os meus avós maternos, de sobrenome Guenta, vieram para a região de Bandeirantes, Santa Amélia”, contou Mauro Kondo. Na fotografia a seguir, aparecem os pais de Mauro, com irmãos e cunhados das famílias Guenta e Kondo.



Pais de Mauro Kondo (à esq.) com parentes. O 2º à direita é o ex-vereador Antônio Kondo

“Eu nasci aqui em Ibitiporã, de parteira e de sete meses. Minha mãe fala que eu cabia numa caixa de sapato (risos). Nasci no sítio, em 1968, e morei na área rural até meus 19, 20 anos. Em casa, a gente só falava em japonês. Só quando fui para a escola é que comecei a falar mais o português. Estudei aqui no Aplicação [Colégio Estadual Engenheiro Beltrão].”



Mauro Kondo no Museu do Café de Ibitiporã

## Importância da ACEI

*“Eu conheci a colônia japonesa na ACEI na época de adolescente. Lembro que a gente queria sair, mas naquela época os nossos pais não deixavam. Mas se a gente falasse que ia no kaikan, que era o grupo de jovens que se reunia no salão social da ACEI, ou a gente dizia que ia no sendei kai (esporte), eles nunca nos impediam. Porque sabiam que a gente estava num ambiente seguro.*

*Falando da importância da ACEI aqui para Ibioporã, uma das coisas marcantes foi a escola japonesa, que existe até hoje. Dos nascidos aqui que freqüentaram essa escola, todos se sobressaíram quando chegaram lá no Japão para trabalhar, porque já sabiam ler, escrever e falar um pouco. Outra contribuição grande foi na agricultura e a ACEI sempre participava dos desfiles cívicos da cidade, vinha com tratores para a cidade, homenageava os pioneiros...*

*Na parte cultural, a ACEI procura manter as tradições fazendo concursos de oratória, escrita, canto, tem também o Undokai [uma gincana com pessoas de todas as idades] e também o Bon Odori. Nos esportes, o pessoal continua participando de campeonatos de softbol, gateball, fazendo integração com outros municípios aqui da região, e na parte de culinária procuramos também manter as tradições.”*  
*(Mauro Kondo)*



*Pais de Mauro Kondo (ele em pé e a irmã Marina no colo) no Sítio Santo Antônio, Água do Engenho de Pau, em frente à Fazenda do Iapar, em Ibioporã. Lavoura de algodão*

## Breve histórico da colônia japonesa em Ibioporã

*Ibioporã deve muito à comunidade japonesa, cujos imigrantes e seus descendentes estão nessas terras desde o final da década de 1930, tendo se instalado inicialmente em duas colônias rurais: na Água das Abóboras e Taquara do Reino. Dedicando-se principalmente à agricultura, desde o início os japoneses se organizavam em núcleos rurais, para se apoiarem mutuamente, e foram formando associações com o objetivo de preservar a cultura, as tradições e também a língua. A seguir, alguns dados do “Histórico da Colônia Nipo-Brasileira de Ibioporã”, organizado e enviado pela ACEI:*

*“O primeiro pioneiro de origem japonesa a chegar em Ibioporã foi Massayoshi Horikawa, que deu início à formação da Seção Água das Abóboras. O corretor da Companhia de Terras Norte do Paraná (CTNP), Shinshiki Agari, foi o responsável pela vinda de diversas famílias japonesas, entre elas as de Shigueru Fujii, Yassuro Ronden e Hideo Fujii. O segundo núcleo de famílias foi formado na localidade da Taquara do Reino, com as famílias de Seikino Takaki, o primeiro a chegar, seguido de Taiti Fujioka, Shozo Hashimoto, Yagoro Adati e Shiguelo Ishihara.”*

*“Em 1938, foi fundada a Associação de Jovens da Seção Abóboras, tendo como presidente Terukio Horikawa. A primeira Associação da Taquara do Reino teve como presidente Jiro Ogassawara. Em 1941, foi criada a Associação Japonesa de Moradores, tendo como presidente Yagoro Adati e integrando as famílias das duas seções.”*



*“Em 1950 foi formada a Associação Japonesa de Ibioporã [o embrião da atual ACEI], unificando as associações da área rural com as famílias da cidade, e que teve como primeiro presidente o pioneiro Hajime Nakamura, que foi sucedido por Seita Takaki. E em setembro de 1952, foi criada oficialmente a Associação Nipônica de Ibioporã (que deu origem à ACEI), tendo como presidente Hajime Nakamura.”*



*Em junho de 1957 aconteceu a 1ª Exposição Agrícola de Iporã, que seguiu sendo realizada e organizada todos os anos pela ACEI, mostrando a força da agricultura. Em 1958 a colônia local participou dos festejos em comemoração aos 50 anos de Imigração Japonesa no Brasil (IMIN/50).*

*E em 1959 foi alterada a denominação de “Associação Nipônica” para a atual Associação Cultural e Esportiva de Iporã. O primeiro presidente eleito da ACEI foi Kansaku*

*Shimomura e o segundo, Sugeo Kataoka.*

*Em março de 1967 foi construído o Jardim Japonês, entregue pela ACEI à Prefeitura Municipal (na gestão de Ciro Ibirá de Barros). O local, que possui um laguinho, é um símbolo da presença da colônia japonesa em Iporã e existe até hoje, mantidas as suas características originais. Fica ao lado da Fundação Cultural e do Museu Histórico e de Artes de Iporã.*



*Inauguração do Jardim Japonês ao lado da antiga Prefeitura (hoje Museu Histórico) 01/05/1967*



*Desfiles do Município: japoneses mostrando a força da agricultura e saudando os pioneiros*







# Sukiyaki

## Família Fukuda



Assim como o yakisoba, o sukiyaki é um prato que também utiliza muitos legumes, verduras, macarrão, carne e molho japonês. Foi a primeira receita da culinária oriental gravada para o *Cozinha do Pioneiro*, pela família Fukuda, que chegou à região em 1967, primeiramente ao município de Sertaneja.

Na cozinha do Museu, Pedro Yoshuo Fukuda contou com o auxílio de sua cunhada Fátima de Araújo Rocha e durante toda a execução teve a seu lado o filho Kio (Erik Wesley de Araújo Fukuda), que mostrou prática e experiência, por já ter tido um estabelecimento na cidade em que servia pratos japoneses. Na gravação, Pedro fez a “olho”, sem medir cada ingrediente, mostrando o dom culinário que herdou dos pais.

Segundo ele, o sukiyaki é um hábito de família, mas mais consumido no inverno, por ter caldo. “Os japoneses costumam fazer geralmente nessa época de frio para aquecer um pouco. E varia conforme o gosto. Alguns costumam fazer com macarrão, outros só com legumes. A diferença para o yakisoba é que o sukiyaki é feito com mais legumes e mais caldo”. Kio, que já morou no Japão, comentou que lá o yakisoba é feito em churrasco. “Colocam um chapa em cima da churrasqueira e fazem o yakisoba na chapa. Ele fica mais seco, nada parecido com o caldo, que vai no sukiyaki”.



*Pedro com o filho Kio, preparando o sukiyaki*



*E com sua cunhada Fátima Rocha, que trabalha no Museu do Café*

# Sukiyaki

## Ingredientes

200 g de manteiga	2 colheres chá de hondashi
700 g de carne bovina	50 ml de sakê culinário
2 cenouras	1 colher sopa de açúcar
1 couve-flor	200 g de moyashi (broto de feijão)
1 cebola	200 ml de shoyu
½ acelga	500 g de macarrão (próprio para sukiyaki)
½ maço de agrião	
1 maço de cebolinha	
1 brócolis	

## Modo de preparo

Cozinhe o macarrão, escorra e interrompa o cozimento com água fria. Corte os legumes, verduras e a carne em tiras finas e a couve-flor e o brócolis em pedaços pequenos. Não jogue fora os talos de agrião e da acelga, pois serão utilizados.

No tacho comece a refogar a carne com manteiga e logo que começar a dourar coloque o talo da acelga e a cenoura. Depois acrescente os talos de agrião, a cebola, o brócolis, o moyashi e deixe refogar, tampando a panela. Acrescente o shoyu, o sakê culinário, o hondashi (molho de peixe), o açúcar (para ficar um pouco agridoce). Mais para o final coloque as folhas da acelga. O processo na panela dura cerca de 15 minutos.

Terminado o sukiyaki, a família Fukuda costuma não misturar o macarrão na panela. “Servimos separado o macarrão, que já está no ponto, e colocamos por cima dele o sukiyaki e depois o caldo”.

Servir na cumбуquinha (conhecida como ‘ochawan’) e pegar com hashi ou talher.





## Filho de imigrantes: 2ª geração

*“Meus pais vieram do Japão. Meu pai, Matayoshi Fukuda, é de Kumamoto e a minha mãe, Ayako Saga, nasceu na província de Akita. A família do meu pai veio para Birigui (SP) e inicialmente trabalharam no café, como bóias-frias. Depois vieram aqui para o Paraná, os irmãos, e compraram terra em Sertaneja, em 1967. Vida sofrida a deles... Vida dura, vida de pobre mesmo. Meu pai, desde criança sempre trabalhou na lavoura, com horta e plantando arroz. E aqui no Brasil conheceu o café. E nessa luta e nessa garra conseguiram sobreviver e estudar os filhos. Hoje em dia os jovens não agüentam fazer esse tipo de trabalho.*

*Meus pais vieram solteiros para o Brasil, se conheceram aqui e casaram. Tiveram 11 filhos: metade nasceu no Estado de São Paulo e metade aqui em Sertaneja, eu fui um deles. Meu pai arrendava terra de um irmão e plantava arroz, feijão, verdura e sustentava a gente com isso. Pegava a bicicleta e saía vender em Sertaneja e Rancho Alegre. Depois de muito tempo comprou uma carrocinha [para carregar as verduras].*

*A gente, desde os 7 anos, já ia pra roça com o pai e pegava na enxada. Não tinha moleza não. Tinha um irmão meu, Shigueharu, que aos domingos, para fazer um dinheirinho, ainda colhia algodão na terra dos outros.”*  
(Pedro Fukuda)



Pedro: “Meus pais tiveram uma vida difícil”



Matayoshi Fukuda e Ayako Saga



Os irmãos no sítio da família

## ‘Comida japonesa era mais no final de ano’

“Nós comíamos todos juntos. A comida era basicamente arroz, feijão, verdura e às vezes um franguinho, dividido entre todo mundo. Levávamos uma vida difícil, mas todo mundo era feliz, unidos... Já a comida japonesa era mais só no final de ano. No dia a dia, às vezes minha mãe fazia o missô, que é um pasta feita de soja.” (Pedro Fukuda)



*Pais de Pedro Fukuda, Matayoshi Fukuda e Ayako Saga, com os 11 filhos*







# Tempurá

## Família Okamura Kikuti



Um prato da culinária japonesa bastante apreciado pelos ocidentais e que vai muito bem como aperitivo ou num *happy hour* é o tempurá, feito com legumes cortados em tiras e verduras ou mesmo frutos do mar, envoltos em uma massa de farinha de trigo e fritos em alta temperatura. É um dos pratos tradicionais servidos todos os anos na barraca da ACEI na Festa Junina Municipal de Ibitiporã, evento também de longa data, já com seus 44 anos de história.

Para esse livro de receitas do *Cozinha do Pioneiro*, o tempurá foi preparado por Lúcia Okamura Kikuti, que integra o Departamento de Senhoras da ACEI, indicada pelo presidente da associação, Mauro Kondo. Diante da impossibilidade de outras senhoras gravarem entrevista, por estarem em isolamento social em razão da pandemia (do Coronavírus), Lúcia se colocou à disposição e contribuiu muito, pois recentemente fez um intercâmbio no Japão, no qual aprendeu um pouco sobre a culinária local com mestres e *chefs* daquele país.

Enquanto preparava o tempurá, falou das diferenças de método e de preparo de alguns pratos lá e aqui no Brasil. “Ganhei uma bolsa de estudos para poder fazer esse curso no

Japão e foi uma experiência riquíssima. Lá eles são bastante exigentes, rígidos, mas aprendi muito”.

Voltando à receita, gravada na cozinha do Museu do Café, ela comentou que o tempurá é um prato “rápido, fácil de se fazer e muito gostoso”. “E pra mim é uma alegria ter hoje a minha filha aqui [Thaís Namie] participando junto, pois quero passar a ela um pouco do que aprendi e assim mantermos viva a tradição da culinária japonesa na nossa família.”



Lúcia Kikuti (d) com sua filha Thaís na Cozinha do Museu

# Tempurá de legumes

## Ingredientes

2 xícaras de água	1 colher de chá de fermento em pó químico
1 xícara de farinha de trigo	200 g de vagem
1 xícara de amido de milho	200 g de cenoura
1 pitada de sal	200 g de cebola
ajinomoto (a gosto)	

## Modo de preparo

Corte a cenoura e a cebola em tiras finas e compridas e a vagem na diagonal, também em corte fino. Coloque tudo numa vasilha e misture. Em outra vasilha despeje a farinha, o amido de milho, o fermento em pó, uma pitada de sal e ajinomoto (a gosto). Misture os ingredientes, vá adicionando água e mexendo com uma colher; a massa deve ficar um pouco líquida. Lúcia fez o tempurá de legumes, mas comentou que ele pode ser feito com vários outros produtos, como abóbora cabotiá (cortada em tiras), couve-flor, berinjela, camarão, lula, sempre mergulhando-os na massa e levando ao fogo para a fritura.

Despeje todos os legumes na massa, misture e pegue cada porção com uma colher grande, como se fossem bolinhos, e frite a uma temperatura de 170 a 180 graus. Se subirem é porque o óleo está na temperatura certa. Deixe fritar inteiro de um lado e depois vire.

\* Sugestão de acompanhamento: cerveja gelada





## Descendente da terceira geração

“Sou descendente de japoneses da terceira geração, meus avós paternos e maternos vieram do Japão. Meus avós paternos, Toyo Okamura e Kyugiro Okamura, vieram de Yamaguchi Ken; e os maternos, Takako Ono e Tadakazu Ono, que eram professores de língua japonesa, vieram de Tóquio. Vieram para o Brasil no navio ‘La Prata’ – é a história nos contavam – e desembarcaram no Estado de São Paulo, onde começaram trabalhar na agricultura. Depois vieram para Assaí, onde eu nasci e cresci.

Meu avô materno, além de professor, era também carpinteiro, ele construía casas... inclusive a casa onde os meus pais moram até hoje foi feita pelo meu avô. Meus pais, Tadashi e Tokie Okamura, ainda são vivos, ele com 85 anos e ela com 75. Tenho a sogra viva também, já está com 99 anos. Meu marido é Alberto Kikuti, temos dois filhos e já sou avó...”  
(Lúcia Kikuti)



Avós paternos (à esq.) e maternos de Lúcia Okamura: todos vieram do Japão



## Departamento de Senhoras da ACEI

*A família de Lúcia está em Ibiporã há 30 anos e ela participa há 15 do Departamento de Senhoras da ACEI (foto). “Lá nos reunimos mensalmente, conversamos e fazemos as atividades de culinária, que são o forte do departamento. Entre os pratos que preparamos, tem o famoso manju, com recheio de doce de feijão, o dorayaki...” E fazem ainda para as festas juninas da cidade o tempurá, o sushi, aoyagui e mushi manju.*

*“Eles são vendidos em várias ocasiões, mas na Festa Junina, que é bem conhecida aqui em Ibiporã, nós trabalhamos bastante, porque ela dura uns dez dias e as senhoras ficam responsáveis por todos os preparativos”.*





## Intercâmbio para aprender a gastronomia japonesa

No começo de 2020, antes de iniciar pandemia, Lúcia Kikuti ganhou uma bolsa para aprender mais da gastronomia japonesa com mestres daquele País. O período de intercâmbio no Japão foi uma oportunidade valiosa e de grande aprendizado.

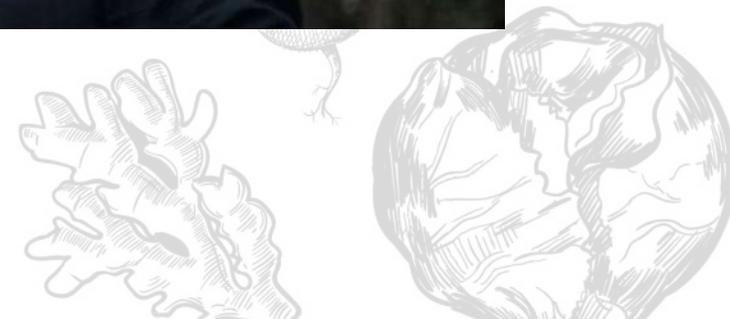
“Era um sonho meu, sempre gostei muito da culinária japonesa. Lá eu aprendi que nós, que estamos aqui no Brasil como descendentes, procurando manter a culinária original, que eu, por exemplo, aprendi dos meus avós paternos e maternos, nos surpreendemos quando vamos para lá, pois como está muito moderno, é tudo muito pronto ou

semi-pronto, com uso do microondas. Enquanto nós aqui buscamos manter a tradição de preparar tudo desde o início. Aprendi que nós, descendentes, estamos mais originais que os próprios japoneses na culinária.

Mas eu tive aulas também com um chef japonês que está com 90 anos, lúcido, e com ele sim eu aprendi realmente como é a exigência da culinária japonesa original, que é muito rígida e exige que as coisas têm que ser feitas sempre daquele jeito. Não aceitam que a pessoa queira inventar ou improvisar na hora de cozinhar.” (Lúcia Kikuti)



Lúcia no Jardim Japonês ao lado do Museu Histórico







# Receitas Árabes







# Babaganuj (Baba Ghanoush)

Família El Kadri



Em Ibioporã desde 1954, a família libanesa El Kadri participou do *Cozinha do Pioneiro* preparando um prato típico da culinária árabe. Charife El Kadri, muito conhecida na cidade devido à sua atividade comercial e empresarial, e que foi também professora por várias décadas – como ela conta nesta entrevista –, escolheu um prato que aprecia e que acompanha o autêntico pão árabe (ou libanês): a pasta de berinjela ou *babaganuj*, em árabe. O nome é encontrado com várias grafias diferentes (*Baba Ghanouj*, *Babaranuche*, *Baba Ghanoush*), mas trata-se do mesmo prato.



Charife El Kadri, com o filho Kêmil, o neto Samir e a nora Nádía

A pioneira preparou a receita alternando-se com a nora Nádía Safade El Kadri, que se encarregou de esfihas, sua especialidade, que serão mostradas em outra receita. Charife recordou da infância e da família, que veio para Ibioporã em 1954, falou de como era tradição das mulheres árabes na cozinha e de seu trabalho como professora, ofício que também foi desempenhado pelo esposo Mohamad El Kadri, que atuou 33 anos como professor no Colégio Olavo Bilac, em Ibioporã. Uma família hoje ligada ao comércio, mas que mantém viva a tradição árabe na culinária.



Mesa decorada para a apresentação final do prato

# Babaganuj (pasta de berinjela)

## Ingredientes

1 kg de berinjela	hortelã
2 colheres de maionese	salsinha, cebola
2 limões	snoubar ou pinholes
4 colheres de tahine	(pinhões característicos do
1 dente de alho	Mediterrâneo)
azeite	

## Modo de preparo

Primeiro Charife “queima” a berinjela espetada num garfo na chama do fogão a gás. Essa foi a forma mais simples de assar a berinjela encontrada pela entrevistada. Retire a casca da berinjela e separe a polpa. Coloque na batedeira a polpa da berinjela, as 4 colheres de “tahine” (pasta feita de sementes de gergelim), o suco do limão, a maionese, sal a gosto, o alho e um pouco de azeite. Após bater, retire a fibra da berinjela, e sirva a pasta em um recipiente. Para finalizar e decorar o prato, pode-se utilizar hortelã, salsinha, cebola e o “snoubar” ou “pinholes” (pinhões que se assemelham a sementes, característicos do Mediterrâneo). Na receita apresentada, Charife utilizou hortelã, salsinha, cebola, um pouco de azeite e o snoubar por cima. O snoubar também é usado no preparo da pasta de grão de bico, conhecida como “homus”. Pronto, está finalizado o babaganuj para ser apreciado com o autêntico pão libanês. Charife reforçou que “aqui na região [Norte do Paraná] não existe para comprar o pão árabe. Esse aqui vem lá do Brás, em São Paulo”. Mas o babaganuj também vai bem também com torrada, pão francês ou com outros pães.





## Família, trabalho e a carreira como professora

*“Nasci no Líbano em 1951 e vim com 3 anos pra cá, viemos direto para Ibioporã... Mas meu pai veio antes. Em 1951 ele veio ao Brasil para se aventurar, em busca de uma vida melhor. Devido às guerras, ele ficou órfão de pai e mãe, aí vieram para o Brasil, e aqui ele foi mascatear, porque não falava a língua portuguesa. Ele trabalhou três anos assim e quando conseguiu arrumar um dinheiro foi buscar a família no Líbano. Então eu vim para o Brasil, tinha 3 anos na época. Por isso eu já me sinto brasileira, porque eu praticamente não lembro muita coisa lá do Líbano. Eu sou brasileira, sou naturalizada, gosto do Brasil, mas a gente tem as nossas raízes, né?”*

*Passei a minha infância aqui em Ibioporã até uns 8 anos de idade e daí meu pai resolveu mudar para Marialva, porque queria vender roupa lá. De Marialva foi para Marumbi, onde achou um comércio de secos e molhados, comprou uma loja de tecidos, ele e o meu tio, e ficamos por lá.*

*Quando eu não tinha ainda 15 anos completos o Mohamad (esposo) foi lá para me convidar pra ser madrinha dele na Contabilidade, pois ia receber o certificado. Aí eu falei: ‘ah não, você tem a tua cunhada, que já está casando... Ele tinha ido levar o convite do casamento do irmão’, mas ele falou: ‘não, você vai ser minha madrinha, não quero mulher casada, quero moça!’. Aí já deu umas indiretas... e eu entendi.*



Charife El Kadri

*Vim então para a formatura. Era pra ser dois dias, acabamos ficando uma semana aqui... E eu trouxe roupa só pra dois dias! No dia da formatura tinham dois primos querendo dançar comigo, ele ficou meio chateado, aí eu já percebi a dele..., então me pediu em namoro, namoramos quase um ano e meio, não foi muito...*

*Ele quase não ia pra Marumbi, porque era muita terra, poeira e tinha poucos ônibus. Uma vez ficou três meses sem ir lá, aí eu pensei que ele tinha desistido. Mas depois apareceu e deu tudo certo. Os pais na época falavam: ‘tem que casar com mulher que trabalha, que sabe costurar, limpar a casa, cozinhar!’. Porque antes a mulher tinha que ser prendada na casa, na limpeza, lavar, passar e cozinhar. Não se falava em faculdade...” (Charife El Kadri)*



*Casamento de Mohamad e Charife El Kadri – álbum de família*

*“E lá em Marumbi, eu ajudava o meu pai no comércio e nos afazeres de casa, mas meu pai não deixava eu estudar. Dizia que mulher não podia estudar porque tinha que arrumar casamento. E a nossa casa era a uma quadra da escola, mas meu pai não deixava estudar. Um dia vieram me pedir pra ser Miss Jandaia e meu pai ficou doido. Disse: ‘agora é que você não vai estudar mesmo!’ E eu não estudei. Aí noivamos, casamos, tivemos o nosso primeiro filho, Kêmil, que hoje tem 50 anos, e depois disso comecei estudar.*

*Fiz o curso de Admissão (para iniciar o Ginásio, hoje equivalente ao 6º ano do ensino fundamental), fiz as quatro*

*séries do Ginásio, três do Magistério, aí tive mais duas filhas (Samia e Mira). De dia eu ajudava minha sogra no comércio, ajudava nos afazeres de casa e deixava meu nenê com ela, as crianças, para estudar à noite. Assim fiz a faculdade, Educação Física, terminei em 1981. No começo era aquela vida dura mesmo, lutei muito, pegava Kombi para ir dar aula e meu sogro não gostava, mas o meu marido sempre me deu a maior força, para estudar e trabalhar. O Mohamad também era professor, lecionou por 33 anos no Colégio Olavo Bilac.*

*Trabalhei na prefeitura, depois fui convidada pra trabalhar no MEC com alfabetização de adultos, aí precisava fazer Pedagogia... Fui então fazer três anos de Pedagogia em Cornélio, fiz também as habilitações, supervisão, orientação. Trabalhei 19 anos na Educação, nove anos no MEC. Eu fazia 5 municípios: Iporã, Assaí, Uraí, Rancho Alegre e Sertanópolis. Aqui, a estrada para Sertanópolis era terra, não tinha asfalto. Às vezes eu tinha que levantar às 5 horas da manhã para o meu marido me levar a Londrina para lá pegar o ônibus que ia pra Marília, para conseguir chegar às 7 horas em Sertanópolis. Mas tudo isso foi uma escola pra vida, valeu a luta, valeu a pena!”*



“De tanto que eu viajava, um dia o meu marido falou: ‘você vai parar de viajar, eu vou comprar uma portinha só pra você vender linha e zíper, para você ficar em Ibiporã’. Porque meus filhos na época estavam adolescentes, eu precisava levar eles pro médico, para as aulas de ballet, judô, piano e eu tinha também os meus pais que moravam comigo, porque meus irmãos moravam fora do país e eu precisava levar eles para o médico... E os patrícios [libaneses] todos ficaram bravos comigo, porque as mulheres deles aí também passaram a querer trabalhar fora, estudar... Sei que o Mohamad comprou a Sapataria São Pedro e então eu parei de viajar e trabalhar como professora.”  
(Charife E Kadri).



Charife e Mohamad com os filhos mais velhos



O casal El Kadri, com os filhos





# Pão árabe assado no disco

*Família Issa*

A família Issa é muito conhecida em Ibiporã, com pioneiros residindo na cidade desde a década de 1950 e devido à atividade deles no meio comercial. Nos anos 50 vieram do Líbano os irmãos Issa, Hassan, Saïd e Taufic Mustafá Issa. Indicada pelas famílias Issa e El Kadri como uma libanesa que mantém as tradições e poderia mostrar ao *Cozinha do Pioneiro* um prato que representasse a culinária árabe, a Sra. Sobhie Ahmad Ismail Issa preparou uma receita que aprendeu com sua avó.



*Dona Sobhie com a nora Renata e as netas Sarah e Sofia*

Esposa de Taufic Issa (da tradicional Casa Ouro Verde, na Avenida Paraná, 76), Dona Sobhie (pronuncia-se Sofie) separou uma tarde para atender a equipe e mostrar seus dotes, além de ensinar um pouco sobre a cultura e a culinária libanesa. Após falar sobre as origens da família, apresentou – sempre com um largo sorriso no rosto – todos os passos do autêntico pão árabe que ela assa no disco – um disco de arado montado sobre o forno a lenha de sua casa. A beleza ficou por conta da maestria com que ela abre a massa, girando-a ao redor das mãos com o apoio dos braços, um lindo movimento semelhante ao que fazem os pizzaiolos.

Ao final, foram dezenas de massas esticadas, bem finas, levadas ao calor do forno e depois trazidas à mesa para serem degustadas com uma variedade de acompanhamentos: azeitona, berinjela recheada, coalhada, pastas árabes, zaatar, tahine, nozes, amêndoas e doces de dar água na boca. Uma verdadeira aula de cozinha árabe. “Coloquei bastante coisa na mesa para vocês conhecerem e para mostrar que uma família árabe gosta de uma mesa farta”, disse Dona Sobhie, que no dia da gravação contou com o auxílio de sua nora, Renata Bianco Issa, esposa do filho caçula Faiçal.

# Pão árabe

## Ingredientes

20 g de fermento biológico seco (para pão e pizza)	1 xícara de fubá
3 kg de farinha de trigo	sal a gosto
2 litros de água morna	1 copo pequeno de óleo

## Modo de preparo

Despeje a farinha, o fubá, o fermento, o sal, o óleo em uma vasilha e coloque a água aos poucos para ir sentindo a consistência da massa. “É a mesma receita com que se faz a esfiha, com a diferença de que para esfiha se acrescenta um pouco mais de óleo e açúcar”, disse Renata Issa. Amasse até a massa soltar das mãos.

Despeje farinha sobre a mesa para colocar a massa e começar a separá-la em bolinhas. Cada uma aberta será um pão. Deixe-as crescer, cobrindo com um pano. Crescida a massa, abra cada bolinha com um movimento circular que vai esticando a massa (*foto abaixo*), deixando-a bem fininha. Cada massa fica maior do que de uma pizza grande. Leve-a à chapa de ferro quente para assar. Cada pão bem assado fica com uma consistência parecida com a de biju. Como são feitos muitos no forno a lenha, sobra pão para outros dias. Neste caso, pode-se dobrá-lo para guardar no freezer, com faz Dona Sobhie.

**Rendimento:** cerca de 20 pães





*A mesa farta na casa da pioneira com os vários acompanhamentos para degustar o pão árabe*



## Do Líbano para o Brasil. Em Ibioporã desde 1960

*Sobhie Ahmad Ismail Issa nasceu no Líbano em 1943, em Baaloul, cidade montanhosa no Vale do Bekaa e está no Brasil há 61 anos. Veio com a família e inicialmente moraram em Paraguaçu Paulista (SP), onde casou-se em 1960 com Taufic Issa e mudaram-se para Ibioporã, onde ele já residia.*

*“Onde eu nasci, em Baaloul, é um lugar bem pequeno, é como uma família. Lá quando a pessoa ia construir uma casa e precisava, por exemplo, fazer uma laje, todo mundo da cidade ia lá ajudar... E o meu marido era meu vizinho lá. Ele era amigo dos meus irmãos. O Taufic veio primeiro para o Brasil e depois veio para cá o meu pai. Nesse tempo, a minha mãe ficou muito doente lá no Líbano e acabou falecendo. Passados uns anos, meu pai nos chamou e viemos para o Brasil. Descemos em Santos, onde foi nos buscar e nos trouxe para Paraguaçu Paulista.*

*Quando viemos, o Taufic (marido) que morava aqui no Paraná, ficou sabendo e foi na minha cidade junto com um irmão dele, para conversar com o meu pai, pois queria me ver. Se desse certo [de conversar comigo], tudo bem. Se não desse, ele ia dizer que tinha ido lá na loja pra comprar guarda-chuva... (risos). Na época eu estava noiva, mas não queria casar. Daí conversaram com meus irmãos, disseram que o Taufic queria me namorar e meu pai disse: “bom, é ela que decide”. Eu só dizia que tinha prazer em conhecer a família, mais nada. Passou um tempo e a gente não se encontrava quase, porque naquela época não tinha telefone...*

*Um dia eles foram lá para a minha cidade, deu certo e em um mês a gente se casou. Casamos no civil, não teve festa, mas é um casamento que dura a vida toda. Tivemos sete filhos, 17 netos, a família só crescendo, já estamos com 60 anos de casados... Hoje tem gente que faz uma festa linda e em dois anos já está se separando... É triste.*

*Quando cheguei em Ibioporã em (1960) tinha pouca coisa, as ruas eram de terra e a rodoviária, bem pequena, ficava em frente à nossa loja (na Avenida Paraná). Aqui criamos nossos filhos. Primeiro eu tive quatro filhas mulheres, e depois veio o primeiro menino. Em seguida vieram mais dois filhos. Hoje só o caçula [Faiçal] mora aqui em Ibioporã. Sobre esse pão árabe que eu vou fazer, aprendi com a minha vó, porque a minha mãe morreu muito cedo. Então, com uns 10, 11 anos de idade eu tive que aprender a fazer pão para a família.” (Sobhie Issa)*



Sobhie Ahmad Ismail Issa



*Sobhie e Taufic Issa com uma das filhas*



*Sete filhos e 17 netos: família reunida no casamento do filho Faiçal*







# Esfiha de carne, queijo, zaatar...

*Família Safade El Kadri*

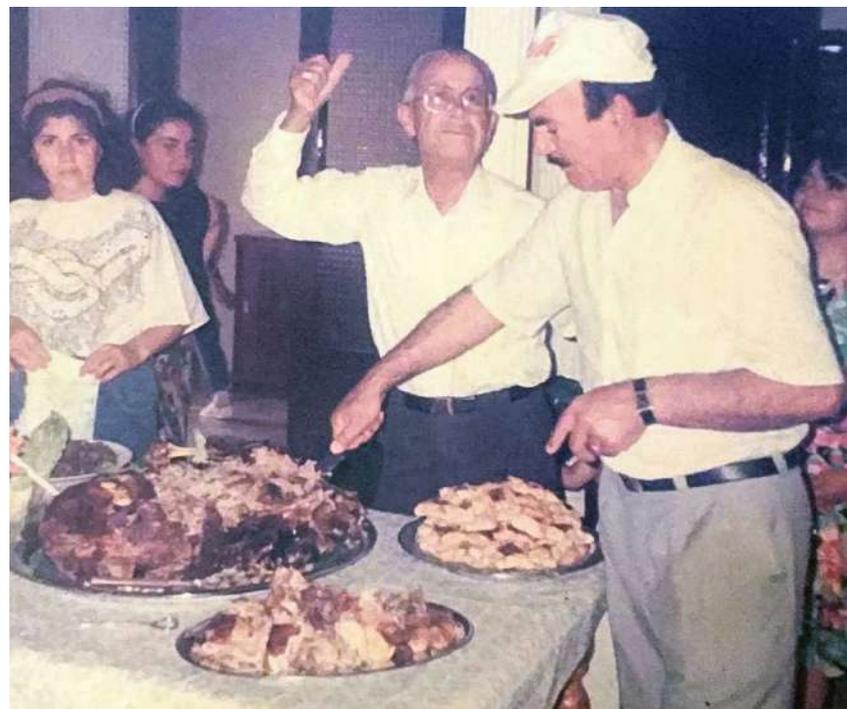


Esfihas são uma das especialidades da advogada Nádia Mahmoud Safade El Kadri, que há alguns anos tem se dedicado de forma especial à culinária árabe, aprimorando receitas e atendendo também a encomendas. Casada com Kêmil El Kadri, mãe de três filhos, nora de Charife e Mohamad El Kadri, Nádia contou com o auxílio de Charife durante a gravação e o bate-papo sobre a cultura e a culinária de origem. As duas forneceram informações valiosas e um testemunho pessoal que muito enriqueceu este livro sobre a variedade das culturas presentes em Ibiporã.

“Uma das minhas memórias de criança eram os meus aniversários, chamar as crianças e os amigos para comerem esfiha em casa. Porque a minha mãe e a minha vó sempre fizeram esfihas e aprendemos com elas. Como somos uma família grande, em sete irmãos – sou a caçula –, eram sempre baciadas de esfiha em casa! E nos aniversários era esfiha e tubaína”, recorda Nádia.

Segundo ela, a culinária árabe é “imensa, rica e saudável”, mas um dos pratos que começou a fazer para se aprimorar e começar a atender uma clientela foi a esfiha.

“Em todas as festinhas de aniversário aqui em casa eu fazia esfiha e ficava testando até chegar à minha receita, ao melhor sabor do recheio. E quem me ajuda também são duas irmãs minhas que moram no Líbano e me mandam os temperos de lá. A culinária árabe é muito tradicional, por isso tento manter tudo o mais original possível”, revela.



*Lembrança de infância: festas de família sempre tinham esfiha*

# Esfiha

## Ingredientes

2 colheres de sopa de manteiga  
1 colher de sobremesa de sal  
5 colheres de sobremesa de açúcar  
10 g de fermento biológico seco  
1/2 kg de farinha de trigo  
250 ml de leite morno

## Modo de preparo

Coloque em uma vasilha o leite, a manteiga, sal, açúcar e o fermento biológico. Mexa tudo, em seguida despeje a farinha e amasse com a mão. Deixe crescer a massa e depois ela será “boleada”. Corte em pequenas tiras e faça bolinhas com cada uma. Deixe crescer novamente as bolinhas e enquanto isso prepare o recheio.

Recheio de carne: Em uma vasilha, esprema o limão sobre a carne para dar sabor, para que ela dê uma pré-cozida e fique também mais suculenta quando a esfiha sair do forno. Adicione tomate, cebola picada, sal e azeite a gosto e por fim a pimenta síria (tempero árabe). A pimenta síria é composta por sete especiarias: cardamomo, pimenta do reino, pimenta da Jamaica, noz moscada, cravo da Índia, canela e coentro seco. Misture todos os ingredientes e quando for soltando água da carne, descarte o líquido.

Com as bolinhas da massa crescidas, estique cada uma, coloque o recheio e feche em formato triangular (esfiha fechada).

## Recheio de carne

500 g de carne moída  
1 limão  
1 cebola picada  
1 tomate picado  
pimenta síria  
sal a gosto  
azeite a gosto



A esfiha aberta é ainda mais fácil: abra a massa com a mão e aperte no centro para ficar mais baixo e receber o recheio: carne, queijo, zaatar ou coalhada com zaatar. O zaatar é uma mistura de temperos, feito à base de tomilho, sumagre (uma especiaria com sabor ácido) e gergelim torrado.

Colocados os recheios, leve ao forno a 280 graus e as esfihas ficarão assadas em apenas alguns minutos.

**Rendimento:** 30 esfihas



## Origens da família Safade

A família Safade veio do Líbano e Nádia recentemente descobriu que o seu avô paterno, Ahmad Hussein Safadi (foto), trabalhou como mascate aqui no Norte do Paraná na década de 1950. Quando veio de Baaloul, no Líbano [a mesma cidade de onde vieram os pioneiros da família Issa, de Ibiporã] o seu avô morou em Assaí com o Sr. Said Issa e outros amigos libaneses. Depois de alguns anos, uns permaneceram em Assaí, seu avô se estabeleceu em Goioerê e o Sr. Said Issa ficou em Ibiporã.



“Meu pai, Mahmoud Ahmad Safade, é libanês, já a minha mãe, Elza de Carvalho Safade, é mineira, então eu já sou uma misturinha (risos). Nasci em São Paulo, em 1976. Em 1995 tive que vir a Ibiporã para ajudar a minha irmã que estava grávida de gêmeos [casada com Atef Issa] e conheci a cidade e algumas famílias árabes daqui. Me casei em 1996 com Kêmil El Kadri e estou em Ibiporã há 25 anos. Já me considero ibiporaense, pois nossos filhos nasceram aqui. Hoje os meus pais e outros parentes moram em Foz do Iguaçu, que tem uma comunidade árabe muito grande. A família Safade, do meu pai, está espalhada pelo Líbano, Venezuela, Canadá e também aqui no Brasil.” (Nádia Safade El Kadri)



Pai de Nádia (esq.) e os avós paternos, Hadiye Darwish Safadi e Ahmad Safadi



Kêmil e Nádia em foto de casamento com as avós do noivo – 1996

## A culinária como resgate das raízes

*“Sou advogada, mas depois de termos tido o nosso terceiro filho, busquei a proposta de uma maternidade mais próxima, então passei a ficar mais em casa e com isso comecei a resgatar as minhas origens. E eu sempre gostei muito de cozinhar. Então comecei a buscar as receitas da minha família, da minha memória afetiva de infância. E minha mãe, em que pese ser mineira, fala o árabe perfeitamente, prepara muito bem os pratos árabes, além de dominar a culinária mineira. E a cozinha árabe acabou sendo um resgate da minha infância, de sabor e de afeto.” (Nádia El Kadri)*



*Nádia com o filho Samir*



*Com seus pais, Elza de Carvalho Safade e Mahmoud Ahmad Safade*









# Receitas Mineiras

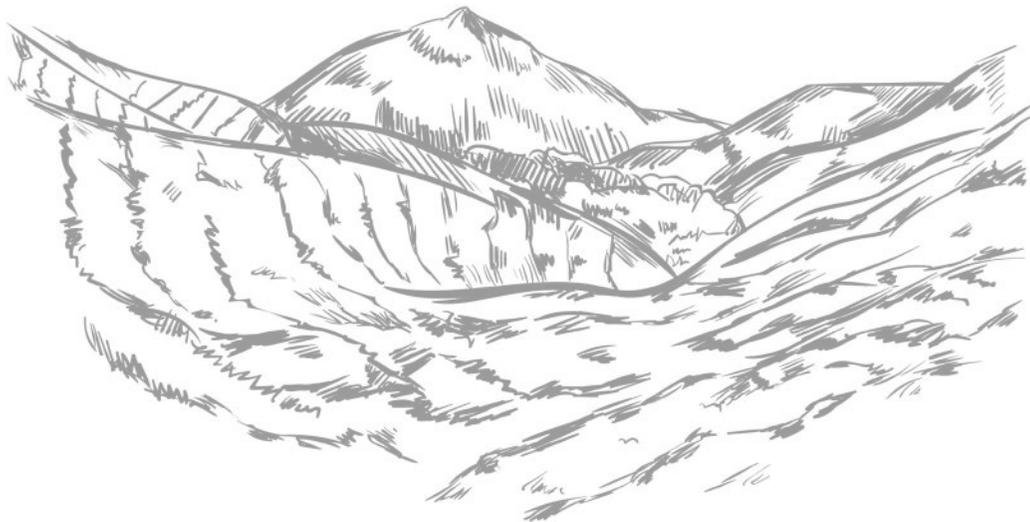






# Ambrosia da Dona Zita

## Família Del Fraro Antico



Essa receita de tradição mineira, preparada e gravada especialmente para *Cozinha do Pioneiro* pela Sra. Zita Del Fraro Antico, entrou para esse livro de sabores de Ibiporã por vir de uma família pioneira e por ser uma das sobremesas preferidas dos clientes do restaurante que Dona Zita mantém na cidade desde 2001 (Lá em Minas) e é uma referência em comida mineira, apreciada por turistas e visitantes.

Como este projeto tem o intuito de promover os valores locais e o turismo gastronômico, trazemos aqui as histórias desta pioneira de origem italiana, mas também mineira, além de uma receita que cai no gosto daqueles que querem experimentar um autêntico doce rural ensinado desde os tempos das nossas avós.

Ibiporã foi colonizada por muitos imigrantes italianos, portugueses e espanhóis, que passaram – boa parte deles – pelo interior de São Paulo e de Minas Gerais antes de se fixarem no Norte do Paraná. Por esse motivo, a culinária local tem forte influência destes descendentes de europeus, misturada aos hábitos rurais brasileiros, o que resultou, por exemplo, na ambrosia, nos doces de compota, no torresmo e em tantas outras iguarias da culinária mineira.



*Zita em casa servindo a ambrosia*

### “Manjar dos deuses”

A ambrosia é originária da Península Ibérica (Espanha e Portugal), também chamada de “manjar dos deuses do Olimpo”. “Desde a Idade Média, a doçaria portuguesa se baseia em dois ingredientes: ovo e açúcar”, diz o antropólogo Raul Lody, autor de *Vocabulário do Açúcar* (Ed. Senac) e organizador do *Dicionário do Doceiro Brasileiro*, do Dr. Antonio José de Souza Rego (Ed. Senac), um receituário do século 19. (BERTOLINO, 2020). Porém, na ambrosia de Zita não vai ovo. Vamos conhecer como ela prepara?

# Ambrosia (sem ovo)

## Ingredientes

2 litros de leite

4 colheres de chá de limão

4 xícaras de chá de açúcar

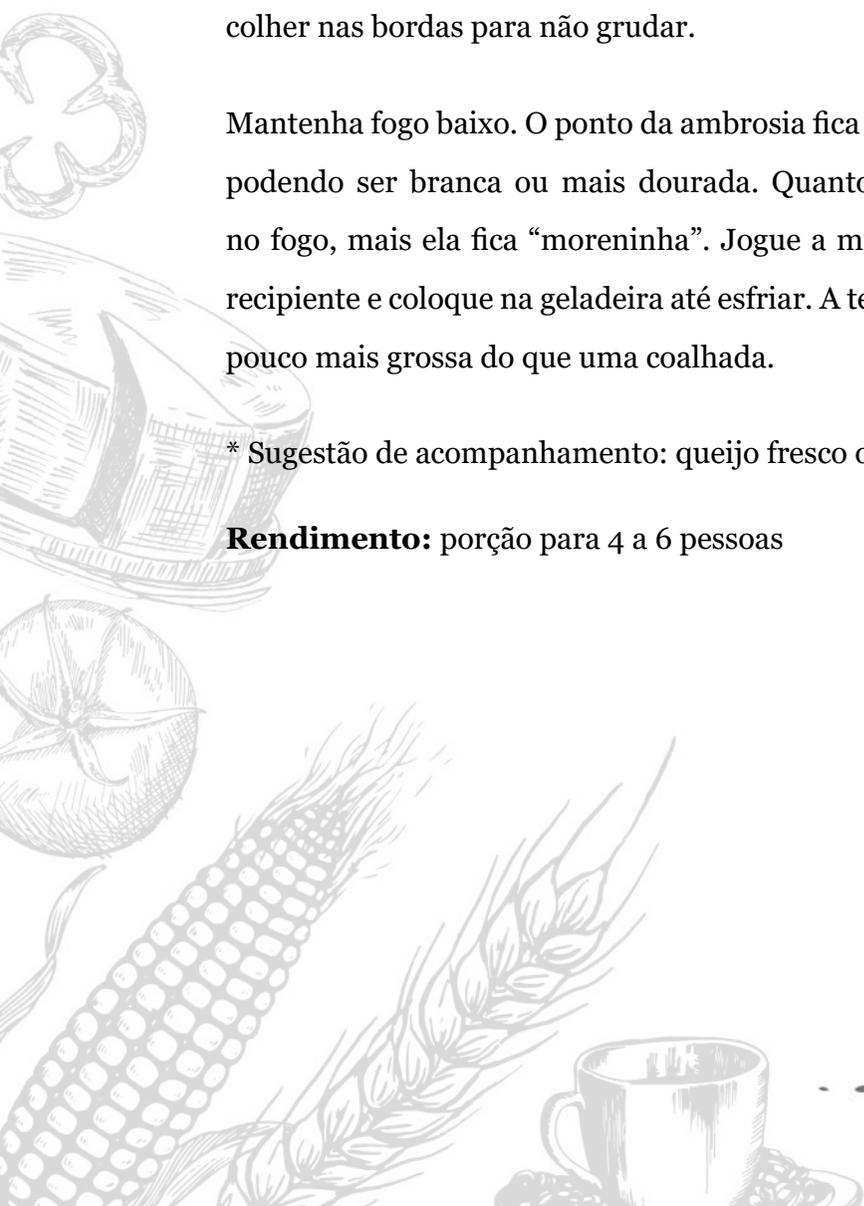
## Modo de preparo

Coloque o leite e o açúcar para ferver, misturando com uma colher de pau e deixando-a sempre dentro da panela. Após ferver, coloque o limão na mistura (para cada litro de leite, duas colheres de limão) e não mexa mais, apenas passando a colher nas bordas para não grudar.

Mantenha fogo baixo. O ponto da ambrosia fica a seu critério, podendo ser branca ou mais dourada. Quanto mais tempo no fogo, mais ela fica “moreninha”. Jogue a mistura em um recipiente e coloque na geladeira até esfriar. A textura fica um pouco mais grossa do que uma coalhada.

\* Sugestão de acompanhamento: queijo fresco ou sorvete

**Rendimento:** porção para 4 a 6 pessoas





## ‘O gosto por cozinhar herdei do meu pai’

“Na minha casa, lá em Minas, quem gostava muito de cozinhar era o meu pai. Ele gostava de fazer frango caipira, galinhada – que lá ele chamava de arroz à milanesa. Tanto que o Benito, meu irmão mais velho, que já faleceu, eu e o meu filho Eduardo, todos puxamos mais para o meu pai, que gostava muito de fogão. Já minha mãe não gostava muito... E na cozinha, se a pessoa não gostar... Agora, quando a pessoa gosta, qualquer coisinha que faz fica boa”, diz Zita.

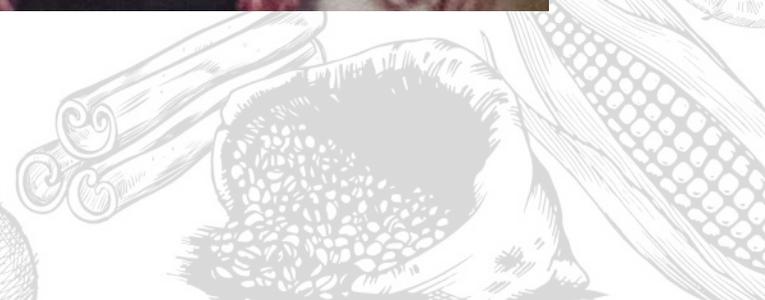
Zita Del Fraro nasceu em Leopoldina (MG), em 1942, filha de Del Fraro Vitorio, italiano que veio para o Brasil com 20 anos, e Rosa Fabri Del Fraro, mineira. “Meu pai era

mascate, andava pelas roças, mascateando, foi assim que conheceu a minha mãe, mineirinha, casaram-se e formaram uma bela família. Só temos recordações boas da nossa infância e juventude.”

“Viemos para Ibiporã em 1954, cresci aqui e me casei com o Rafael Tomás Agnelo Antico”, relatou. Rafael era filho do pioneiro Miguel Antico, que gerenciava a antiga Serraria Lugó & Cia, localizada às margens da linha férrea, próxima à estação ferroviária, onde hoje fica o Conjunto Ciro Ibirá de Barros.



Na casamento com Rafael Antico e os pais



*O envolvimento com a culinária e com a necessidade de preparar comida para muita gente iniciou em 1977, quando Zita começou a trabalhar para a Prefeitura, na gestão do então prefeito Francisco Deliberador, o Chiquito.*

*“A esposa do prefeito, Dona Cecília, queria montar uma creche, após a inauguração do Centro Social Urbano (CSU). Reuniu uma diretoria e nós iniciamos, com a cara e a coragem, a primeira creche da cidade [CMEI Mãezinha do Céu], com 50 crianças. Lembro que ganhávamos o leite e também pés de frango e as crianças comiam que era uma beleza! Trabalhei 23 anos nessa creche da APMIF, e quando saí de lá havia 200 crianças”, recorda.*

*Há cerca de 20 anos Zita abriu o restaurante da família, que segue até hoje, mas atualmente ela está menos à frente da cozinha e do atendimento, atribuições que passou aos filhos Malena, Eduardo e Juliana.*



*Com o esposo, em uma festa de família*



*Zita na entrevista em sua casa, em 2020*

## A comida mineira

“O Dr. Sérgio [Neme, juiz da Comarca de Ibiporã], desde o primeiro dia em que abrimos o restaurante, almoça lá com a gente. Ele adora, já tem a mesinha reservada dele e é mineiro mesmo. Tem muito orgulho, gosta de prestigiar. Às vezes quando eu faço alguma coisa diferente ele agradece e diz ‘ah, que saudade da minha mãe, ela também fazia isso’. Então eu quis entrar pela cozinha mineira, que já era da minha tradição... e deu certo. Fomos muito bem recebidos na cidade e o povo que vem de fora elogia. Tem uma coisa que eu sempre digo para as minhas filhas e meu genro que estão lá: ‘Nunca percam a qualidade’.

O carro chefe nosso, de que todo mundo gosta, é o torresmo. Estamos tendo ultimamente uma dificuldade de fazer o torresmo para vender, porque os açougues hoje estão vendendo o pernil e outros pedaços de porco junto com o couro, daí fica menos para nós. E o torresmo eu apanhei bastante até aprender a fazer do jeito que eu gosto, sem cozinhar. E deu certo. Ele acaba tão rápido que às vezes não temos nem para vender, mas a qualidade a gente sempre procura manter.” (Zita Del Fraro)



O torresmo é uma especialidade do restaurante da família



## Receita registrada em livro

Enviada a Curitiba em 2017 pela equipe do *Cozinha do Pioneiro*, a receita da ambrosia de Dona Zita foi parar no livro *Delícias do Paraná – tradições e sabores da nossa terra*, publicado pela Secretaria de Estado da Cultura, reunindo 81 receitas de 51 municípios paranaenses – duas delas de Ibiporã: a ambrosia de Zita e a milinka búlgara, da família Chernev.

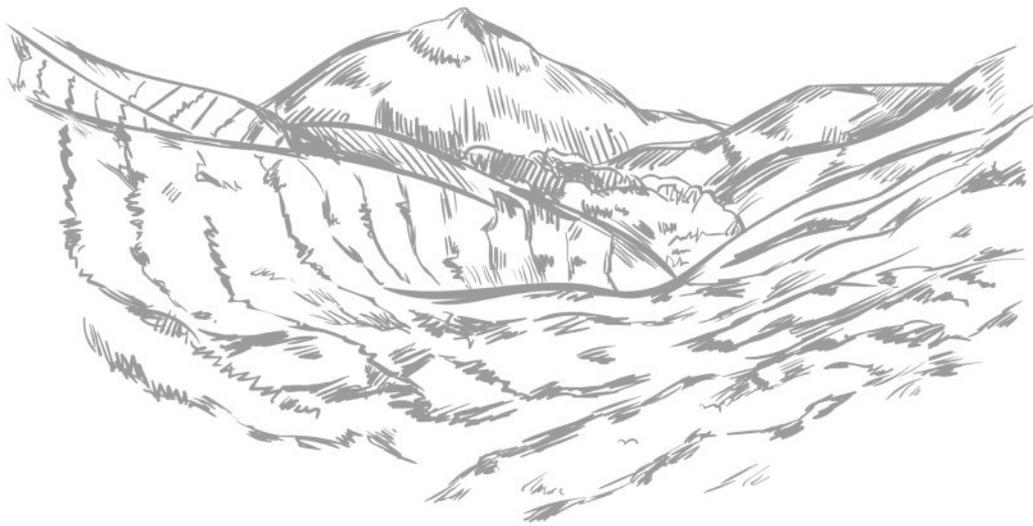


Receita da ambrosia de Zita foi parar no livro 'Delícias do Paraná'









O uso do milho na alimentação humana remete a tempos muito remotos (cerca de 9 mil anos atrás) e é originário da América, de regiões de clima tropical, por isso muito adaptado e consumido no Brasil. Pesquisadores da Universidade de Wisconsin (EUA) apontaram o vale do rio Balsas, no sul do México, como o “berço” da evolução do milho.

Sua denominação – *zea mays* – advém da palavra grega *zeia*, que significa “grão”, e *maíz* (milho, em espanhol) tem relação com os maias, povos que habitavam a América Central na era pré-colombiana, assim como os astecas e incas. “Eles não só se alimentavam do milho, mas possuíam uma relação de cunho religioso com ele. [...] No mundo pré-hispânico, aquele cereal era o sustento básico do corpo e do espírito”, diz a pesquisadora Semira Adler Vainsencher. Por isso, segundo ela, “a tradição alimentar do milho, representa uma das raízes de nosso passado indígena” (VAINSENER, 2020).

No Brasil, o milho já era cultivado e consumido pelos indígenas antes da chegada dos portugueses, em 1500. Trazendo o foco para Ibiporã e o Norte do Paraná, há registros do cultivo de milho pelos indígenas (kaingangues, guaranis e caietés) que habitavam a margem esquerda do Rio Tibagi, onde, a partir de 1855, foi implantado o aldeamento de São

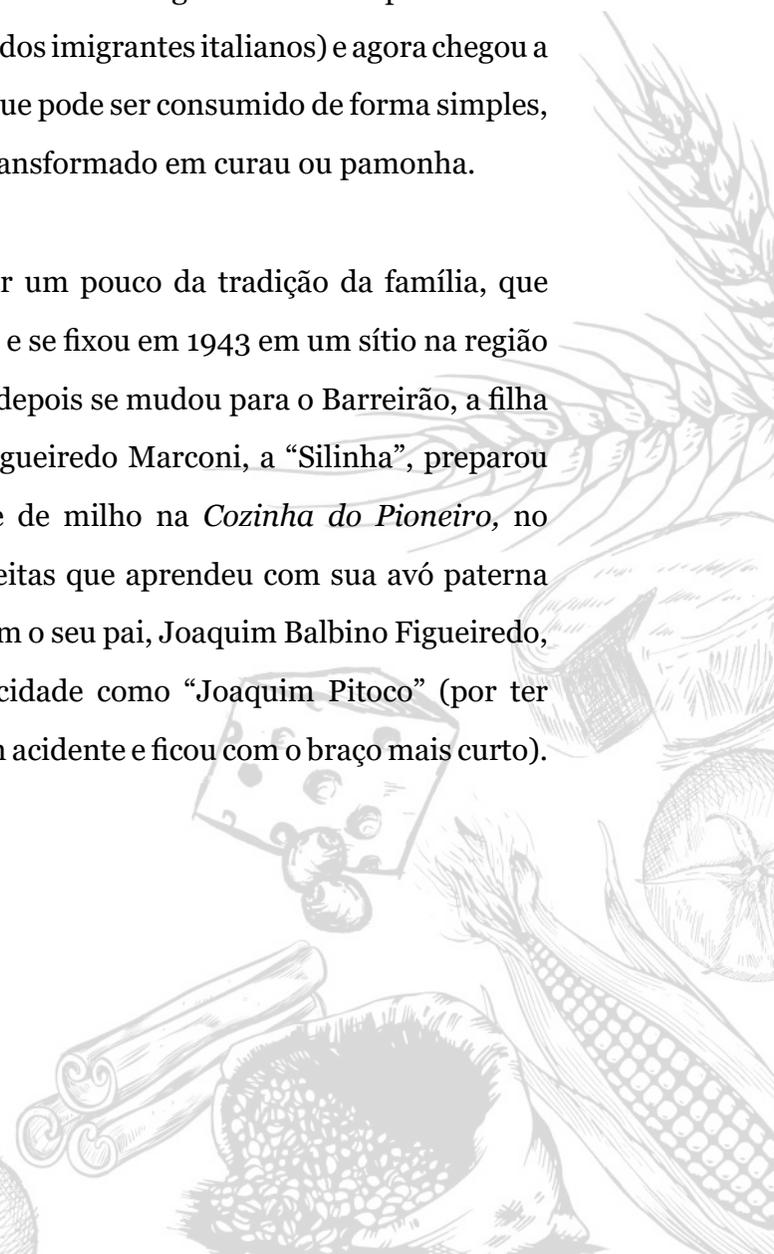
# Pamonha e curau

## *Família Figueiredo*

Pedro de Alcântara. Já na década de 1930, quando começaram a chegar os colonos que haviam adquirido terras em Ibiporã, o milho era a base da alimentação das famílias, juntamente com o feijão e outros produtos de subsistência.

Por tudo isso, não poderiam faltar receitas com milho neste livro que trata das nossas origens. Já foram apresentadas as polentas (tradição dos imigrantes italianos) e agora chegou a vez do milho verde, que pode ser consumido de forma simples, cozido com sal, ou transformado em curau ou pamonha.

Para apresentar um pouco da tradição da família, que veio de Minas Gerais e se fixou em 1943 em um sítio na região das Três Figueiras e depois se mudou para o Barreirão, a filha de pioneiros Silas Figueiredo Marconi, a “Silinha”, preparou duas receitas à base de milho na *Cozinha do Pioneiro*, no Museu do Café. Receitas que aprendeu com sua avó paterna Maria do Carmo e com o seu pai, Joaquim Balbino Figueiredo, mais conhecido na cidade como “Joaquim Pitoco” (por ter perdido a mão em um acidente e ficou com o braço mais curto).



# Pamonha

## Ingredientes

12 espigas de milho raladas	queijo frescal para o
açúcar a gosto	recheio
1 pitada de sal	goiabada (opcional)

## Modo de preparo

A primeira coisa é conhecer o ponto das espigas para colher e fazer a pamonha. Colhe-se o milho verde, mas o cabelo na ponta da espiga precisa estar seco e a espiga bem granada. Primeiramente corte com uma faca a ponta dura da espiga. Depois retire e guarde a palha verde que a envolve, pois ela será usada para enrolar a pamonha. Rale o milho cuidando para não ralar também o sabugo para evitar que a pamonha fique amarga.

Na receita, Silinha usou um ralador que foi da sua avó paterna. Após ralado, vai ficar um suco do milho. Acrescente então o açúcar a gosto (no caso da pamonha doce), uma pitada de sal e mexa. Prepare os copinhos com a palha verde (um processo todo artesanal ensinado de pai para filho) para colocar dentro o suco do milho e acrescente também um pedaço de queijo ou goiabada – pode-se colocar os dois juntos também.

Enrole as pamonhas com algumas camadas de palha e amarre com barbante ou com tiras da própria palha. Leve ao fogo para cozinhar na água fervente por cerca de 45 minutos até a massa começar a ter um aroma de milho.

Retire do fogo e sirva quente.

# Curau

## Modo de preparo

O preparo do curau doce segue passos semelhantes ao da pamonha, porém com algumas diferenças: após ralar o milho, precisa-se coar o líquido em uma peneira, depois acrescentar o leite e o açúcar (quanto menos leite, mais firme ele fica; já com mais leite, fica mais mole). Deixar na panela cozinhando e mexendo por 30 a 40 minutos. Ao final, espalhar canela (opcional) por cima para acentuar o sabor dessa sobremesa. Já se a escolha for pelo curau salgado, uma sugestão é deixá-lo como um caldo de milho para comer com frango caipira. Huuumm!





## Sr. Joaquim Pitoco, um personagem da cidade

*“Minha família veio do interior de Minas, de Nova Resende. Meus avós tiveram 14 filhos, já os meus pais tiveram sete. Meu pai era conhecido aqui na cidade como Joaquim Pitoco, porque ele perdeu a mão em um acidente quando tinha 14 anos. Ele trabalhava com o pai num engenho de cana e escapou o bagaço da mão... quando foi tentar puxar, o engenho acabou amassando a mão dele e tiveram que cortar a mão, daí só costuraram e ficou um toco do braço.*

*Meu avô José Balbino Figueiredo e a minha vó, Maria do Carmo, vieram aqui para Ibiporã em 1943 com os 14 filhos e começaram a trabalhar com café ali nas Três Figueiras. E trabalhando, o meu avô conseguiu comprar o sítio do dono, que era o Sr. Eugênio Sperandio. Os filhos foram casando e como o meu pai era o caçula, ficou mais tempo no sítio. Nisso a minha mãe, Lucília, veio com uma irmã de Curiúva e foram morar no sítio do meu avô para trabalhar. E aí meus pais se conheceram e se casaram.*

*Quando meu avô faleceu, os filhos venderam o sítio nas Três Figueiras e meu pai foi morar em outro sítio no Barreirão, onde eu nasci em 1965. Minha avó Maria do Carmo veio morar com a gente e eu fui criada por ela. Olhando aqui a linha do trem eu lembro que passei muito com ela... Ela ia visitar os outros filhos e me levava junto, de trem. No Barreirão nos criamos e meu pai e minha vó resolveram comprar um lote no [Jardim] Bom Pastor e construíram uma casa grande. Como não trabalhava mais com sítio, ele decidiu montar*



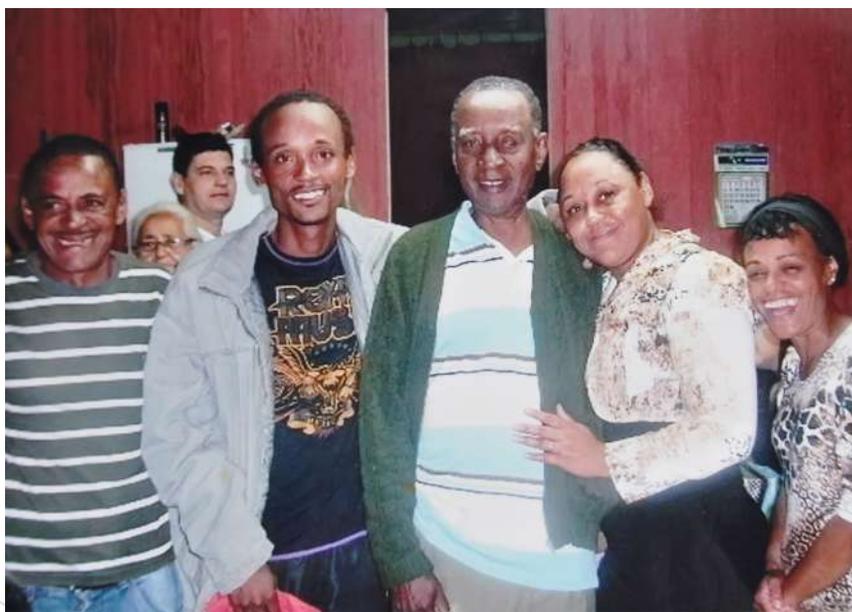
*Silas Figueiredo Marconi*

*uma barraca de frutas e garapa, que ficava debaixo de uma enorme seringueira em frente ao cemitério [municipal]. Ele também vendia na feira e depois pôde montar uma banca de frutas e vitamina em frente à rodoviária.*

*Ele fazia outras coisas também... Carregava água do Tibagi, de carroça, e vendia aqui em Ibiporã, porque naquele tempo ainda não tinha distribuição para toda a cidade. Depois começou a trabalhar carregando gente. Ele tinha um caminhão GMC e começou a puxar bóia-fria para colher café, milho, carpir soja, colher algodão. E ele sempre foi muito querido aqui em Ibiporã, graças a Deus. Na época, só ele deixava os pais carregarem os filhos de menor no caminhão de bóia-fria. Ele achava melhor que as mães pudessem levar os filhos pra roça do que deixar em casa ou na rua, porque naquele tempo não tinha creche... E até hoje essas pessoas agradecem ao meu pai por isso. Infelizmente ele morreu há quatro anos, foi uma grande perda para nós, e muitos sentiram a morte dele...” (Silas Figueiredo)*

## ‘Ele gostava muito de fazer doce’

“Meu pai era muito bom avô, gostava da casa cheia de netos, de parentes... Ele gostava muito, nos dias mais frios, de fazer canjica, arroz doce, arrumava a mesa, chamava os netos e servia um prato para cada um. Fazia também curau e colocava canela espalhadinha assim por cima e eu aprendi com ele, porque eu era muito agarrada com o meu pai. Ele gostava também de fazer paçoquinha, pé de moleque e até um doce de jaca de cortar em pedaço, que até hoje nunca vi ninguém fazer. Ele deixou só saudade, boas lembranças, graças a Deus. Depois eu casei e tive cinco filhos: Salomão, Moisés, Lucas, Lohuama e Loami. Três são casados e tenho quatro netos.” (Silas Figueiredo)



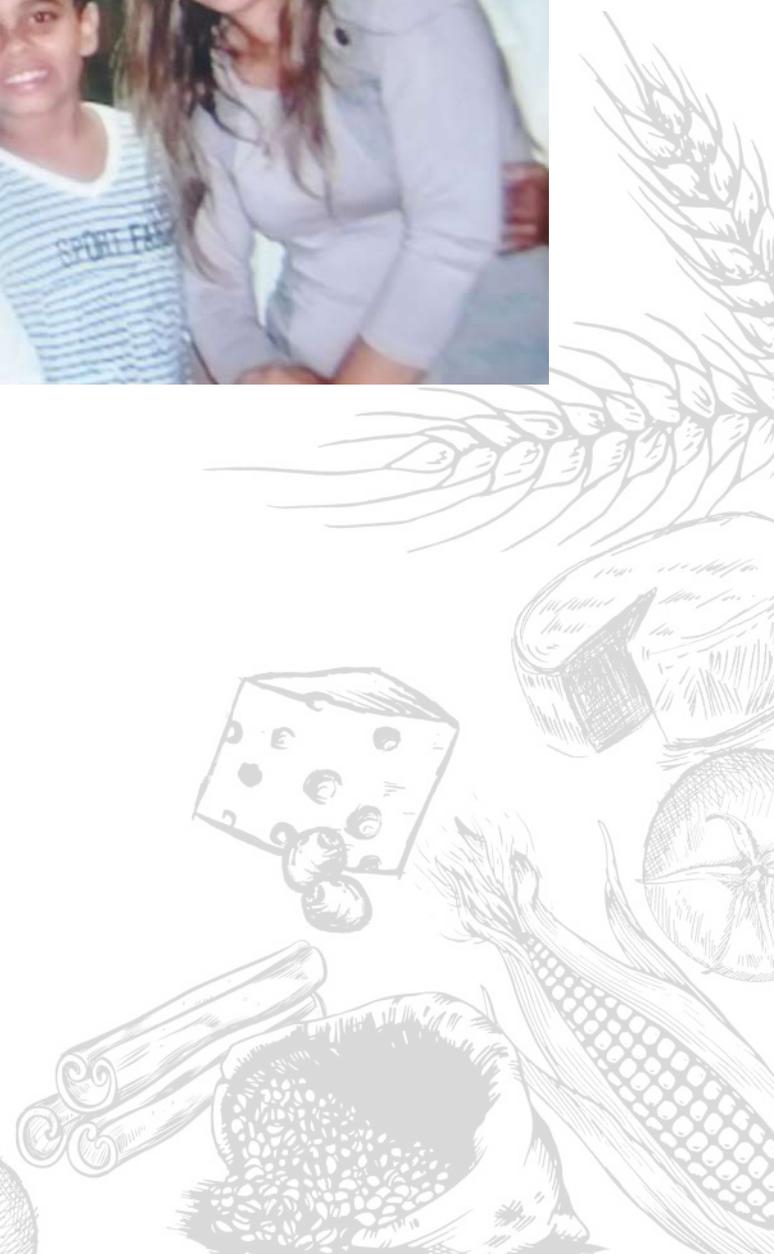
Sr. Joaquim com alguns dos filhos. Silinha ao seu lado



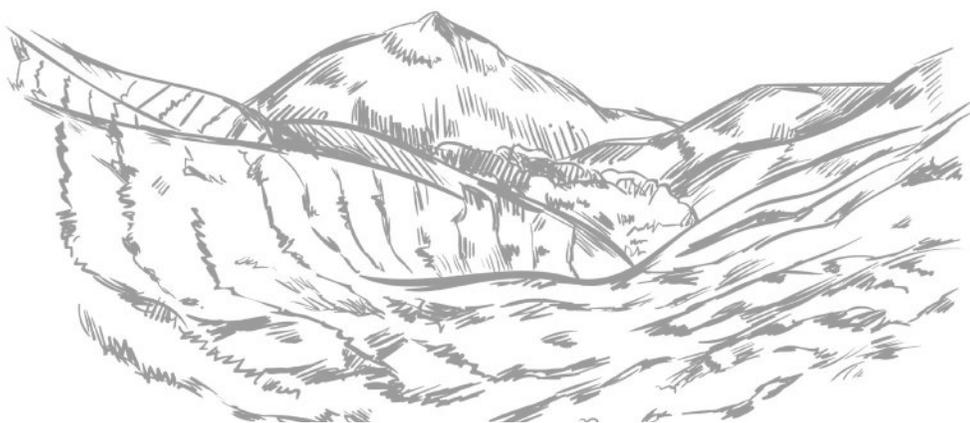
Silinha, D. Lucília, D. Maria Fidélis (irmã de Joaquim) e ele



*Sr. Joaquim e Dona Lucília (à dir.) com alguns netos*







# Pão caseiro

## *Família Ferreira de Lima*

As famílias Rodrigues de Lima e Ferreira são pioneiras na região do DER (atual Jardim Bom Pastor), que é antiga em Ibiporã e no início da década de 1950 abrigava basicamente as famílias e as casas dos funcionários que trabalhavam no Departamento de Estradas de Rodagem, área de domínio do Estado. Uma delas era o do Sr. Braulino Honorato Honório, que veio com a família de Cabo Verde (MG) e começou a trabalhar no DER em 1951, tendo tido atuação importante, junto com os demais operários, na construção de pontes e estradas em Ibiporã.

Outra família foi a do Sr. Francisco Rodrigues de Lima, nascido em 1944 no distrito da Maravilha, em Londrina, mas que em 1949 se mudou para o DER, onde seu pai começou a trabalhar. Ao longo de sua trajetória profissional, Francisco também trabalhou no Departamento de Estradas, como servente, operador de máquinas e motorista.

Para falar um pouco dessa história e gravar uma receita que trouxe de Minas, aprendida da sua mãe (Dona Sebastiana), Terezinha Ferreira de Lima, 74 anos, uma das filhas de Braulino, preparou duas formas de pão caseiro. Ela faz no mínimo seis pães grandes de cada vez, para dar para toda a família. Cascudinho por fora e macio por dentro, o pão ficou uma delícia, ainda mais acompanhado de manteiga ou geléia, no café da tarde que ofereceu à equipe durante a gravação para o *Cozinha do Pioneiro*. A receita foi preparada no quintal da casa de Terezinha e Francisco, no Conjunto José Pires de Godoy, em Ibiporã.

Como boa mineira, Dona Terezinha quis servir também uma canjica e bolo de laranja enquanto o pão assava no forno. Preparou a mesa, passou um cafezinho na hora e fez aquele convite irresistível: “Estão servidos?”

*Francisco e  
Terezinha: de  
famílias pioneiras  
no DER*



# Pão caseiro

## Ingredientes

3 kg de farinha de trigo  
1 litro de leite  
3 ovos  
1 copo e meio de banha  
1 colher de sopa de sal

16 colheres de açúcar  
30 g de fermento biológico  
seco  
2 colheres de sopa de  
manteiga

## Modo de preparo

Coloque em uma vasilha a banha de porco, o sal, o açúcar, o fermento, a manteiga, o leite, os ovos, e por fim a farinha, aos poucos. Vá mexendo, acrescentando farinha e amasse até a massa soltar das mãos. Em seguida corte em pequenos pedaços e estique a massa (na mão ou cilindro) e vá enrolando para dar forma aos pães. Coloque-os nas formas e deixe crescer. Quando estiverem crescidos leve ao forno quente para assar. O ponto é quando estiverem bem assados (escurinhos) por cima. Sirva com manteiga ou um doce a gosto.



*As formas com o pão crescido, pronto para ir ao forno*





## Chegada a Ibiporã, na região do DER

“Chegamos em Ibiporã em 1948, 1949 e fomos morar perto de uma cerâmica..., próximo da fazenda dos Fernandes. A primeira escola minha foi na fazenda do Gervásio Fernandes, que foi prefeito aqui [gestão 1959-1963]. Meus pais são da região de São Jerônimo da Serra, Curiúva e vieram para a Maravilha [distrito de Londrina] onde eu nasci, em 1944.

Quando cheguei aqui, o DER era uma vilinha, separada de Ibiporã, e no meio tinha um cafezal. Meu pai



Oswaldo Rodrigues de Lima (foto) era operador de máquinas. Ali morava todo mundo junto, tinha umas 35 casas no DER e a água era com tambor, carregada de caminhão. Para lavar a roupa as mulheres usavam um poço. De um lado do DER ficava a serraria [usava-se madeira para a construção de pontes] e do outro, o britador, tocado a óleo diesel, que quebrava pedra, para as estradas.

Naquele tempo, para ir para Jataizinho ou Londrina era só estrada de terra. Para descer para Jataizinho, a gente ia aqui pela estrada da APAE e saía lá embaixo perto da ponte [do Tibagi]. Já para Londrina pegava a Estrada dos Pioneiros e saía lá na [Viação] Garcia. Só terra... Uma coisa que me lembro da época, eu tinha uns 8 a 10 anos, era o tanto de gente que ia ali na estaçõzinha de trem aos domingos para ver embarcar o gado. Aquilo era que nem um rodeio, um circo, ficava muita gente em volta... Eu comecei a trabalhar moleque... Com uns dez anos eu buscava leite aqui para o DER, depois comecei a carregar pão para Jataizinho, de carrocinha. Mais tarde comecei como servente numa cooperativa e então entrei no DER. Ali trabalhei com máquina pá-carregadeira, [trator de] esteira, motorista de caminhão e me aposentei.” (Francisco Rodrigues de Lima)



*Serraria do DER na década de 1960. 35 famílias de operários moravam no entorno*



## ‘Meu pai construía pontes’

“Nasci dia 8 de junho de 1946 e quando vim de Minas eu tinha 6 anos de idade. Meu tio veio na frente daí arrumou serviço para o meu pai e nós mudamos aqui no DER em 1951. Na época não tinha luz, nem água encanada. A luz era só até às 10 horas da noite e funcionava com o motor da serraria. Meu pai entrou como carpinteiro no DER, depois passou a feitor [encarregado] de uma turma que mexia com construção de pontes de rio pequeno. Pontes assim como do Jacutinga, do rio Couro do Boi era o meu pai que fazia na época. Meu pai era Braulino Honorato Honório e a minha mãe, Sebastiana Claudina Ferreira. Meu pai foi vereador entre 1969 a 1972, na época do prefeito Mauro Pierro. Naquele tempo não se recebia nada para ser vereador.

Quando nós chegamos em Ibiporã, não tinha escola ali no DER, então o meu pai pediu para um engenheiro se podia construir uma escola ali, porque as crianças que moravam lá embaixo no Iapar [conhecida como Fazenda do Estado] também não podiam estudar. Daí foi construída uma escolinha de madeira perto do campo de futebol do DER. Minha professora do 1º ano foi a Dona Elvira Bueno Staviski. Ali a gente estudava todos juntos: o 1º, 2º, 3º ano... Em 1963 nós casamos e viemos morar na vila Bom Pastor. Só tinha três casas na época. Ali ganhamos os filhos [Rosana, Reginaldo e Rosângela] e mais tarde, em 1982, mudamos para este bairro [José Pires de Godoy] e nossos filhos estudaram aqui no Colégio Polo.” (Terezinha Ferreira de Lima)



Terezinha, seu pai Braulino Honório e sua irmã Fernandina



Famílias de Terezinha e Francisco trabalharam no DER na construção de pontes



A dark, textured background featuring a collage of European-themed items. In the top left, a green and gold train engine is visible. Below it, a horizontal strip of flags from Hungary, the Czech Republic, France, and Germany is displayed. The top right corner contains white chalk-like sketches of various food items, including a bowl of pasta, a bunch of wheat, and some vegetables. In the bottom right, a round orange-tinted object, possibly a lid or a piece of bread, has the text 'Cozinha do Pioneiro' written on it in brown and green. Scattered around are coffee beans and pinkish petals.

# Receitas Europeias

Cozinha  
do  
Pioneiro





# Milina, milinka ou banitsa

Família Popov Chernev

## Vinda dos búlgaros para Ibiporã

Da antiga Bessarábia, território que pertenceu à Rússia até a década de 1920 e que depois foi ocupado pela Romênia, os imigrantes de origem búlgara que migraram para o Brasil a partir de 1926 trouxeram vários hábitos, costumes e também receitas. Uma delas é a “*milina*”, “*milinka*” ou “*banitsa*” (pronuncia-se *bantka*) – o nome varia de uma aldeia para outra, mas o preparo é o mesmo. É uma espécie de torta de massa folhada, recheada com queijo ou abóbora. Uma família búlgara que trouxe esse prato para Ibiporã e ainda mantém a tradição de se reunir uma ou duas vezes por ano para preparar e assar várias *milinkas* no forno a lenha são os Popov Chernev.

Avinda dos búlgaros para o Norte do Paraná se deu a partir de 1936. Com a propaganda das terras férteis para o cultivo de café, muitas famílias de imigrantes vieram inicialmente para a região de Quatá (SP), na Colônia Esperança. Depois compraram terras em Ibiporã, na Água Concórdia (saída para Sertanópolis), onde fundaram a Colônia Concórdia. Aqui eram chamados pelos locais de “bulgareses” ou russos.

## Tradição da milinka

A *milinka* é uma tradição que o casal Vasile Chernev e Stefanida Popov Chernev trouxe da Europa e o preparo da receita ainda une filhos e netos. Quando foi gravada esta entrevista, em julho de 2017, e a família preparou várias assadeiras de *milinka*, estavam presentes os irmãos Olga, Ana, Carlos e Paulo Chernev (filhos do casal pioneiro). Olga faleceu em 2019, mas eles continuam a se reunir na casa que pertenceu aos seus pais, na Avenida Souza Naves, Centro da cidade, onde hoje mora Ana Chernev, para preparar a massa e assar a *milinka* no velho forno de barro (*foto*).

“Esse forno aí já tem 50 anos!”, orgulha-se Carlos, lembrando das festas de casamento que aconteciam no quintal da casa, com as parreiras de uva servindo como cobertura e decoração.



Os rolos de madeira usados para esticar a massa (assemelhando-se a cabos de vassoura) ainda são os mesmos que Dona Stefanida utilizava na década de 1960. “Esse é o legado que nossos pais deixaram para nós, para que cultivássemos a nossa herança e etnia. Minha mulher aprendeu a fazer e espero que a nossa filha também aprenda”, comentou Paulo.

A receita da *milinka* leva queijo no recheio, mas a família passou a usar também o doce de abóbora provavelmente para aproveitar um produto que era abundante nas propriedades rurais de Iporã. Como dizem os autores de *Delícias do Paraná*, “a criação de um prato está diretamente ligada à herança cultural de cada cidade, o ritual de preparação”, mas também “à disponibilidade de ingredientes e as condições de preparo” (SECRETARIA... 2017, p. 8).

Hoje as famílias búlgaras da antiga Colônia Concórdia estão espalhadas por vários municípios, mas muitas tradições foram mantidas, como esta receita e também as do *patchá*, do *vatruski* (pastel com queijo coalhado) e do *bahúr* (ou ‘bauro’ - tipo de linguiça bem grossa, feita com carne e miúdos de porco, bem picados, pré-cozidos e temperados).



*Espalhando o recheio de abóbora sobre a massa*



*Família reunida para assar a milinka no forno na casa (dir.), que já existe há 50 anos*

# Milinka de queijo ou de abóbora

## Ingredientes

### Para a massa

500 g de farinha de trigo  
 óleo de soja  
 uma pitada de sal  
 água (para dar consistência à massa)

**Obs:** para esticar a massa, a família usa um cabo de vassoura

### Para o recheio

1 kg de queijo fresco (ralado) ou  
 2 kg de abóbora  
 creme: 3 ovos e 1 caixa de creme de leite

**Obs:** a receita para o recheio com abóbora é a mesma. Basta trocar o queijo pelo doce de abóbora.

## Modo de preparo

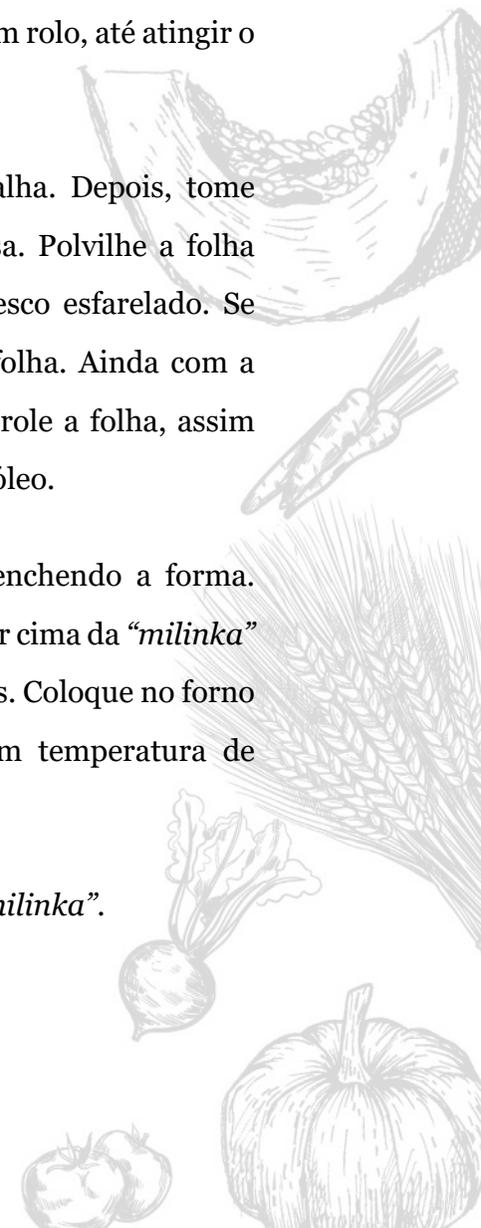
Misture a água com farinha de trigo e sal. Amasse-a até desprender da vasilha. Deixe descansar por 10 minutos. Depois, corte a massa em seis pedaços. Em seguida, trabalhe cada pedacinho, fazendo-o em bolinha.

Prepare o queijo, esfarelando-o com um garfo (ou espalhe a abóbora). Em seguida, pegue a primeira bolinha, colocando-a em cima de farinha de trigo, na quantidade de uma colher (sopa). Comece a abrir cada bolinha com um rolo, até atingir o tamanho de uma folha grande de massa.

Coloque as folhas abertas sobre uma toalha. Depois, tome a primeira folha e estenda-a sobre a mesa. Polvilhe a folha com três colheres (de sopa) de queijo fresco esfarelado. Se for de abóbora, espalhe o doce sobre a folha. Ainda com a folha aberta, regue um pouco de óleo. Enrole a folha, assim recheada, e arrume-a na forma untada de óleo.

Proceda assim com todas as folhas, preenchendo a forma. Depois, regue-a com um pouco de óleo e por cima da “milinka” coloque o creme de leite batido com os ovos. Coloque no forno pré-aquecido (10 minutos) para assar em temperatura de 180°, até dourar em cima.

Pronto: é só tirar do forno e servir a sua “milinka”.





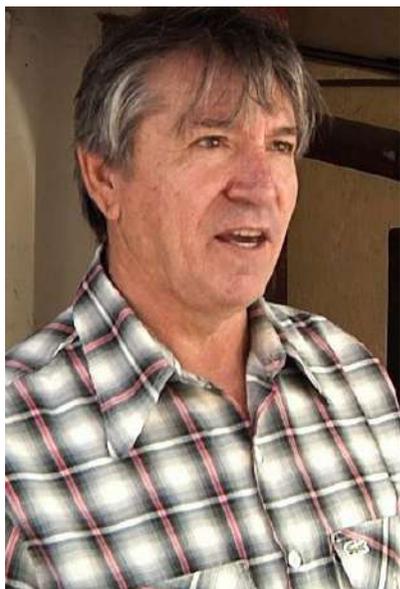
*Os meninos Carlos e Paulo, o casal Vasile e Stefanida Popov Chernev, e as filhas Olga, Lúdia e Ana Chernev, na casa da família, em Ipirorã, 1953*



*Os casal Vasile e Stefanida (dir.), com os filhos, na sapataria que funcionava junto à casa da família, na Av. Souza Naves, década de 1980*



## A saga da vinda da família para o Brasil



*Paulo Chernev (foto) conta que no começo do século passado houve muita propaganda para os europeus virem para o Brasil para trabalhar nas fazendas de café, após o fim do período da escravidão. Seu pai, Vasile Chernev, saiu ainda criança da Bessarábia, em 1926, e veio*

*de navio para o Brasil. Na época aquela região pertencia à Romênia, por isso vieram para o Brasil como romenos. A seguir, trechos de seu depoimento:*

*“Meu pai e meus avós vieram num navio com 1.000 pessoas e na saída eram dadas vacinas para poderem embarcar. Mas fazendo uma pesquisa, eu vi que aquele documento da vacina não era verdadeiro. Eles não deram a vacina no meu pai e ele foi acometido de uma doença, que encurtou a perna dele 10 centímetros. Quando chegaram aqui no Brasil para poder entrar, tiveram que ficar em quarentena, na Ilha das Flores (RJ), e lá foi descoberto que o meu pai tinha paralisia infantil. Então o documento que ele tinha da vacina [no embarque] era fraudulento.*

*Não deram a vacina, pois se tivesse recebido, ele não tinha contraído a doença. Acabou pegando dentro do navio, porque veio muita gente doente...*

*No passaporte do meu pai, por exemplo, morreu um irmão dele no navio. E os que morriam no navio eram jogados ao mar. Já os que ficavam doentes, como meu pai, eram colocados no porão para descascar batata para poder manter a população do navio. E o meu pai conta que era terrível lá dentro... Muita gente doente, com febre, sem saber o que tinha... Porque não recebiam atendimento... E assim ficou toda a minha família lá, jogada num porão...*

*A família da minha mãe [Popov] também veio do mesmo jeito. Todos os que vieram da 1ª Guerra Mundial [após o fim do conflito] vieram jogados em porões. A minha mãe conta que vinham amontoados um em cima do outro...*

*Quando enfim eles puderam sair da quarentena e entrar no Brasil, foram jogados numa fazenda de café, na região de Quatá (SP). Foram para o cultivo de café, meus avós e meus pais, na Colônia Esperança. Lá é que a minha mãe conheceu o meu pai. E eram casamentos arranjados naquela época... Casamentos planejados pela família...” (Paulo Chernev)*





# Krischela (Küchler)

*Família Keller Gloor*



*Maria da Graça e Nelson Keller  
receita alemã adaptada para o Brasil*



*Com o filho Lucas Keller Botti*

Esse prato de origem alemã, preparado pela família Romagnolo Keller, de Ibioporã, é comumente chamado de “pelota”, em razão do formato que a krischela (ou *küchler*) fica depois de pronta: uma bola, do tamanho de uma batata pequena (feita à base de farinha de milho e polvilho azedo). Servida normalmente com frango ao molho e coberta por queijo ralado, é uma delícia!

Para prepará-la, Maria da Graça Keller Botti e seu irmão Nelson Keller contaram com a ajuda do filho de Graça, Lucas Keller, e gravaram o passo a passo da receita, com filmagem feita pela própria família (a forma como optaram por fazer, devido ao período de isolamento social).

E enquanto cozinhavam, na casa de Graça, falaram sobre as origens da família Keller Gloor na Alemanha, a vinda para o Brasil, para a região de Pardinho (SP) e essa contribuição da culinária da família para o *Cozinha do Pioneiro*, de Ibioporã.

# Krischela (Küchler)

## Ingredientes

500 g de farinha de milho  
250 g de polvilho azedo  
1 tablete de caldo de carne/  
galinha  
1 colher de sopa de  
margarina

sal a gosto  
2 litros de água fervendo  
1 frango inteiro ao molho  
molho vermelho e  
queijo ralado

## Modo de preparo

Despeje a farinha de milho em uma vasilha, coloque o caldo de galinha (ou de carne), sal a gosto e despeje a água fervendo (2 litros) para esquentar a farinha. Mexa bem com uma colher de pau e deixe a massa esfriar. Enquanto isso coloque o frango na panela (de preferência o caipira), cortado-o em vários pedaços, para cozinhar. “Nossa avó costumava colocar muito cheiro verde e o importante é que o frango fique com bastante molho, para dar sabor à krischela”, disse Graça. Terminado o frango, volte à massa. Adicione uma colher de sopa de margarina e o polvilho azedo e mão na massa. Amasse-a até deixá-la consistente, soltando das mãos. A etapa seguinte é fazer as bolinhas, com um movimento circular. Nessa hora outras pessoas da família podem ajudar a enrolar. Com a água da panela fervendo, coloque as bolinhas e o ponto de cozimento será quando elas subirem, processo semelhante ao do nhoque. Como recebem polvilho azedo, elas crescem de tamanho quando cozidas. Retire então da panela as “pelotas” para servir com o frango ao molho e espalhe o queijo ralado por cima. Bom apetite!



*A krischela cozinhando na panela*



## A família Keller Gloor no Brasil



Três gerações: Maria Boscariolli e Henrique Keller; Irineu Keller; e Graça com o avô Henrique

De acordo com Maria da Graça Keller Botti, seu bisavô paterno Joseph Keller veio da região de Berlim. Já a bisavó paterna, Verônica Gloor, veio da região de Stuttgart, Sudoeste da Alemanha. “Sobre a krishchela, eu não sei muito bem a origem, mas uma vez um padre alemão veio nos visitar e eu servi a krishchela. Aí ele nos disse que ela é muito comum na região da Baviera [Sul da Alemanha] e que lá se escreve kühler”. Segundo Nelson, esse padre disse na ocasião que kichili [küchli] em alemão quer dizer “uma pequena bola”, por isso a adaptação do nome que seus avós fizeram aqui no Brasil.

“A krishchela foi também uma adaptação que os nossos avós, das famílias Keller e Gloor, fizeram da comida alemã com ingredientes aqui do Brasil, como a farinha de milho, o polvilho azedo e o frango caipira. E nas festas de Natal, Ano Novo e Páscoa lá na zona rural, onde morávamos, a comida festiva nas nossas casas, junto com os nossos avós, era a krishchela”, lembrou Néelson.

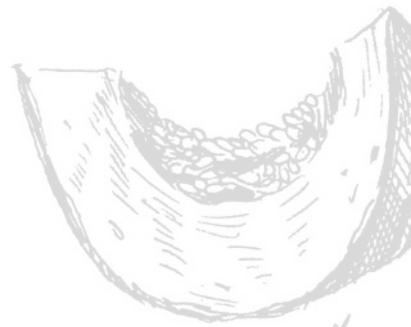
Sobre a migração para o Brasil, Graça Keller disse que, conforme contavam os seus avós, quando chegaram ao país, uma parte foi para o Rio Grande do Sul e outra foi para o Mato Grosso. “Mas a nossa família é de Pardinho (SP),

perto de Botucatu, onde muitos Keller se casaram com os Gloor.” Os avós de Graça e Nelson, Henrique Keller e Maria Boscariolli, foram para lá. “Lá em Pardinho nasceram e cresceram o meu pai, Irineu Keller, e minha mãe, Iole Romagnolo Keller. Eles se casaram e oito dias depois vieram para Ipirorã, em outubro de 1950”, diz ela. Irineu Keller

veio acompanhando seu sogro, Atílio Romagnolo, que foi trabalhar e morar no sítio do ex-prefeito de Ipirorã Mário de Menezes (1955-1959). “Eu nasci nesse sítio, em 1951”, recorda Graça. “Foi ali que nos criamos e onde os nossos pais buscaram manter algumas das tradições alemãs”, acrescentou.



*Irineu Keller e Iole Romagnolo Keller, com filhos e netos, em 2009*





# Torta de nozes

*Henrique de Aragão*

Para fechar com chave de ouro essa breve relação de receitas de Ibiporã que puderam ser gravadas para o projeto, trazemos um prato clássico de origem francesa que todos os anos reunia vários amigos do artista plástico Henrique de Aragão, na época do Natal. Era uma torta de nozes, que ele gostava de preparar e servir acompanhada de uma taça de champagne.

A torta era um hábito que Henrique seguia à risca, para celebrar o Natal com os amigos (já que não possuía família em Ibiporã), conforme relata o artista plástico e arquiteto Agnaldo Adélio, que conviveu muitos anos com Aragão e com ele aprendeu várias técnicas e juntos produziram importantes obras de arte.

“Do período em que frequentei a Casa de Artes, ele tinha o hábito de fazer essa torta de nozes e reunia alguns amigos que sempre davam uma passada na casa dele antes de cada um ir para a sua casa passar a noite de Natal com os familiares. Aquele era o momento de Natal com o Henrique. E ele sempre colocava sobre a mesa uma manjedoura com o menino Jesus e Nossa Senhora”, recorda Agnaldo. Ali era o ateliê de arte, mas também a casa de Henrique. “Na véspera de Natal e também nos dias seguintes passavam por ali o Marcos Pelisson, Marcelo, Terezinha [Pelisson], a Marilza

[Ribeiro], o [José] Quaresma, eu, Severino Semprebom, a Benedita [Ribeiro], professora Maria Ivonil, Maurício Bigati, Gastão [Botti], Shirley [Fernandes], Giuliano Obici e outros. Vínhamos à casa do Henrique lá pelas 7 da noite e ficávamos com ele no máximo até umas 9, 10 horas da noite, porque ele dormia cedo. As pessoas passavam por ali, tomavam o champagne, comiam a torta, batiam um papo... Aquilo era tradicional, todo Natal tinha que ter”, conta Agnaldo.

Para ficar registrado neste livro, Agnaldo Adélio buscou reproduzir e fez a torta de Natal (*foto*): “O Henrique não está mais aqui conosco, mas a receita dele ficou e queremos com isso lembrar dele e também um pouco da sua história em Ibiporã”.



*Henrique com amigos em sua casa – Abril/ 2014*

# Torta de nozes de Natal

## Ingredientes

### Massa

2 copos de farinha de trigo integral  
1 copo de açúcar mascavo  
125 gr de manteiga  
6 ovos  
1 colher de sopa de chocolate  
1 ½ copo de nozes moídas

2 colheres de sopa de fermento em pó

### Recheio

1 copo de nozes moídas  
6 gemas  
200 gr de ameixas pretas  
1 colher de sopa de manteiga

Unte a forma com manteiga e leve ao forno quente.

Após assar e esfriar, corte a torta em duas partes para rechear. Para preparar o recheio derreta a manteiga em uma panela, junte as gemas, as ameixas sem caroço e picadas, as nozes e cozinhe até o recheio ficar cremoso. Recheie entre as duas massas, cubra a torta com o suspiro feito com as claras e leve ao forno para dourar.

Pode substituir o suspiro por chantilly.

## Modo de preparo

Bata a manteiga com o açúcar, formando um creme. Acrescente os ovos inteiros e bata bem. Misture aos poucos, a farinha, as nozes, o chocolate e por fim, o fermento.



*Henrique gostava de servir a torta acompanhada de champagne*

## O artista



*Henrique de Aragão (foto) nasceu em Campina Grande (PB) em 1931 e em 1965 veio para o Norte do Paraná para produzir obras de arte sacra para a Catedral de Apucarana e iniciou na mesma época alguns trabalhos na Igreja Matriz de Ibioporã (a pintura da cúpula), hoje repleta de obras suas. Tempos depois, recebeu do então prefeito de Ibioporã Ciro Ibirá de Barros (1963-1969) um barracão para trabalhar e produzir as suas obras, além de dar aulas de arte. Ali fundou a Casa de Artes e Ofícios Paulo VI e residiu neste local (na Rua Primeiro de Maio, 224 – ao lado da Fundação Cultural de Ibioporã), até a sua morte, em 2015.*







# Receita Piloto (Extra)







# Cuca com goiabada

## Receita da gravação piloto

Quantas avós não gostavam (e ainda gostam) de preparar uma cuca para servir para a família e as visitas no café da tarde? Essa receita tradicional alemã (*Streuselkuchen*, no idioma de origem), aqui adaptada ao gosto brasileiro, com goiabada e acompanhada de queijo branco, foi incluída neste livro por representar um prato tradicional muito comum das famílias que vieram para o Norte do Paraná. Ela foi feita como receita demonstração do projeto para testar os equipamentos, iluminação e também o espaço da *Cozinha do Pioneiro*, no Museu do Café. Foi uma gravação piloto feita com o secretário municipal de Cultura e Turismo, Agnaldo Adélio, que escolheu a cuca por ser um prato de simples preparo e que remete às suas memórias de infância.

“A minha infância se confunde muito com a história da ferrovia, o trem, porque eu cresci às margens da linha férrea. Hoje estamos aqui na antiga estação ferroviária de Ibiporã e nós passamos, até a minha juventude, morando nas famosas turmas, que era um conjunto de casas que ficavam margeando a linha do trem. O meu pai, Antônio Eduardo, foi ferroviário por mais de 30 anos e se aposentou pela extinta Rede Ferroviária Federal (RFFSA). E essa receita que eu vou fazer hoje é um prato que a minha mãe, Dona Luzia, fazia muito para nós.”

“Eu me lembro, falando um pouco de sabores, que a nossa infância foi muito doce. Com uns 8, 9 anos de idade minha mãe fazia muita cuca em casa. Eu me lembro daquele sabor da canela, daquele açúcar que ficava em cima da cuca... E ela colocava goiabada. A gente cresceu nesse ambiente que não era nem urbano, nem rural, mas era um ambiente com muito espaço. A linha férrea era o nosso quintal... Então a gente brincava muito em volta dela e nessas turmas, as colônias de ferroviários, tinha muita fruta. Muita goiabeira, muito pé de ameixa, de manga. Então era muito comum a minha mãe fazer doce de goiaba e com aquele doce fazia a cuca”, recorda Agnaldo.



Sr. Antônio, ferroviário, Dona Luzia e Agnaldo

# Cuca com goiabada

## Ingredientes

### Massa

1 colher de fermento biológico granulado  
1 xícara de chá de leite morno  
½ xícara de açúcar  
4 colheres de manteiga  
4 xícaras de farinha de trigo

2 ovos

1 pitada de sal

### Farofa de açúcar

2 colheres de manteiga  
1 xícara de açúcar  
2 colheres de farinha de trigo  
1 colher de chá de canela

## Modo de preparo

Dissolva primeiro o fermento e o açúcar no leite morno, acrescente a manteiga, mexa e coloque os ovos e em seguida uma pitada de sal. Vá colocando a farinha de trigo aos poucos e mexendo com uma colher de pau. Quando a massa estiver mais consistente, sove com as mãos.

Deixe descansar por uns 10 minutos. Enquanto isso faça a farofa com canela que irá por cima e que dá o sabor característico à cuca. Misture a manteiga, o açúcar, a farinha e a canela a gosto. Com a massa crescida, unte a forma, inclusive as bordas para que a cuca, depois de pronta, se solte da forma.

Distribua a massa na forma e coloque uma camada de goiabada em tiras. Depois cubra com a farofa de açúcar e deixe crescer por cerca de 25 minutos cobrindo-a. Após crescida, leve a cuca ao forno pré-aquecido e asse por 30 a 40 minutos.

Sirva com queijo fresco (a gosto) e aquele delicioso café passado na hora!



*Agnaldo preparando a cuca na cozinha da antiga estação*



## Referências

ASSOCIAÇÃO PRÓ MEMÓRIA DE LONDRINA E REGIÃO. **Raízes e Dados Históricos** - 1930-2004. Londrina, 2004.

BERTAGNOLLI, Gissele Leal. Processos de construção de identidades regionais: cultura imaterial, identidade e desenvolvimento. **Revista Perspectiva**, Erechim (RS). v. 39, n.148, p. 47-54, dezembro/2015. Disponível em: [http://www.uricer.edu.br/site/pdfs/perspectiva/148\\_532.pdf](http://www.uricer.edu.br/site/pdfs/perspectiva/148_532.pdf). Acesso em: 28 jul. 2020.

BERTOLINO, Cintia. A história da ambrosia. **Casa e Jardim**. São Paulo: Ed. Globo, 2017. Disponível em: [revistacasaedjardim.globo.com](http://revistacasaedjardim.globo.com). Acesso em 23 jul. 2020.

BISOTTO, Maria Lúcia Striquer. **Compêndio Histórico de Ibiporã**, v.1. Ibiporã: Fundação Cultural de Ibiporã, 2008.

BRASIL. **Constituição Federal de 1988**. Promulgada em 5 de outubro de 1988. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicaocompilado.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm)>. Acesso em 11 fev. 2019.

CARNEIRO JR., Renato Augusto (Coord.). **Pratos típicos paranaenses** / equipe de pesquisa: Cíntia Maria Sant 'Ana Braga Carneiro, José Luiz de Carvalho , Myriam Sbravati. Curitiba: Secretaria de Estado da Cultura, 2004. (Cadernos Paraná da Gente; 1).

COICICOV, Jorge. **Imigração no Brasil**: búlgaros e gagaúzos bessarabianos. Ribeirão Preto (SP): Legis Summa, 2005.

FELICIANO, Joelson Graciano; OLIVEIRA, Cláudia Diana de (Org.). **Gastronomia regional paranaense**. Londrina: Unifil, 2016. (Receitas do Paraná; 1).

GIMENES, Maria H. S, Garcia. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico**: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul – Caxias do Sul (RS), 7 a 8 de julho de 2006. Disponível em: [https://www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/eventos/seminarios\\_semintur/semin\\_tur\\_4/arquivos\\_4\\_seminario/GT03-1.pdf](https://www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_4/arquivos_4_seminario/GT03-1.pdf)

LONDRES, Cecília. (org.). Patrimônio Imaterial. **Revista Tempo Brasileiro**. Patrimônio Imaterial, n. 147. Rio de Janeiro, out./dez., 2001.

MAGALHÃES, Leandro Henrique; MARETTI, Mirian Cristina. Patrimônio Cultural Londrinense e a Contribuição Italiana Através da Gastronomia. **Revista TEL** (Tempo, Espaço, Linguagem). Irati (PR), v.4, n. 1, Jan./Abr. 2013.

MAGALHÃES, Leandro Henrique. **Gastronomia e patrimônio cultural londrinense** / Leandro Henrique, Mirian Cristina Maretti. Londrina: Ed. Unifil, 2012.

MAGALHÃES, Leandro Henrique; MARETTI, Mirian Cristina. **Gastronomia e patrimônio cultural londrinense: as contribuições dos alemães, espanhóis e portugueses**. Londrina: Unifil, 2014.

MUSEU HISTÓRICO DE LONDRINA. **O Povo que Fez e Faz Londrina: Exposição Comemorativa 70 Anos**. Londrina, 2004.

PARANÁ TURISMO. **Gastronomia do Paraná** / Projeto Gastronomia Paraná 2018. Disponível em: <<http://www.turismo.pr.gov.br/Pagina/TURISMO-GASTRONOMICO#>> Acesso em: 21 out. 2020.

PREFEITURA DE ARAPONGAS. **Sabores de Arapongas**. Arapongas: Prefeitura / Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, 2018.

SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA. **Delícias do Paraná: tradições e sabores da nossa terra** / Secretaria de Estado da Cultura (Org.) - Curitiba: Biblioteca Pública do Paraná, 2017.

VAINSENER, Semira Adler. **Milho**. Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php>>. Acesso em: 20 out. 2020.

VERMELHO, Cristina; CARNASCIALI, Rogério. **Diagnóstico Cultural dos 22 Municípios da Amapar**. Arapongas (PR): Ed. Madelon, 2014.

VIOL, Camila. **Sabores do Paraná: conheça os principais pratos típicos de estado**. Site HF Urbanismo. Postado em 28 ago. 2017. Disponível em: <<https://www.hfurbanismo.com.br/gastronomia/sabores-do-parana-conheca-os-principais-pratos-tipicos-do-estado/>>. Acesso em: 07 fev. 2019.









**A força do café no Norte do Paraná**

*Recorte da animação de abertura em 3D*

Arte: Paulo Henrique Crincev



No Município de Iporã e em todo o Norte do Paraná destacam-se na culinária dos pioneiros a comida caipira, como herança da colonização paulista e mineira (o torresmo e a carne de porco conservada na banha, além do uso da mandioca, da abóbora e da farinha de milho em várias receitas), mas também os pratos típicos trazidos pelos descendentes de europeus, principalmente italianos, como o frango com polenta e o macarrão. Isso sem falar no pão assado no forno a lenha, no café e nos doces tradicionais trazidos como hábito de família pelos vários povos que colonizaram nosso Município. Com o objetivo de divulgar e valorizar as tradições culinárias trazidas por esses povos (europeus, japoneses, árabes e migrantes de várias partes do Brasil), a Secretaria Municipal de Cultura e Turismo lançou o projeto **Cozinha do Pioneiro** – Sabores e Riquezas de Iporã (2018-2020), realizado pela equipe de publicações do Museu Histórico e de Artes de Iporã (MHAI), pela Área de Audiovisual da SMCT, com o apoio do Museu do Café.



SECRETARIA DE CULTURA  
E TURISMO DE IBIPORÃ



MUSEU HISTÓRICO E DE ARTES DE IBIPORÃ

