



SABORES DO AFETO
— **CULTURA** —
TRENTINA - TIROLESA



Nossas Histórias &
Nossas Receitas





Introdução

Os bairros de Santana e Santa Olímpia possuem características peculiares, por serem formados por descendentes trentino-tiroleses, que ainda preservam a cultura deixada pelos seus antepassados, como a música, oração, trabalho e a culinária.

O projeto “Sabores do Afeto – cultura trentino-tirolesa” visa destacar a tradição da cultura através da culinária, onde as nonas e nonos, ensinam a deliciosa tradição dos pratos típicos.

Percebemos que a culinária é baseada no aproveitamento total dos produtos e sempre com grande rendimento. Retratando, assim, as dificuldades econômicas e sociais que enfrentavam.

Atualmente, esses pratos são feitos nas festas tradicionais, como a Festa da Polenta, em Santa Olímpia, e a Festa do Vinho, em Santana; além da cucagna, no carnaval, e o tingimento de ovos, na Páscoa.

Nosso trabalho foi baseado em entrevistas e relatos de moradores dos bairros.





E.E. DR. SAMUEL DE CASTRO NEVES - 6 ANO A

ALUNOS

Ana Julia Stipp
Aurea Emanuelle Oliveira Nascimento
Aynoã Emanuely Silva Da Costa
Bruna Santos Paulo
Clara Vitti
Enzo Auciello Passarin
Enzo De Oliveira Correr
Erick Gabriel Neres Pereira
Guilherme Vitti Da Silva
Gustavo Araujo Freitas
Igor Yano Barbosa
Jhennifer Belemel Mosna
Lara Ferreira Dos Santos
Lara Moraes Forti
Leticia Purcini Almeida
Lorena Rache Jardim Dos Santos
Lucas Emanuel Vargas Vinciguerra
Luis Forti Pompermayer
Luis Henrique Silva Rodrigues
Luisa Vitti
Melissa Stenico Forti
Miguel Bortoleto Pompermayer Da Cruz
Miguel Rosa De Almeida
Nickolas Victor Da Silva
Rafaely Fuzato
Rayssa Felicio Tietz
Roberta Vitti
Stella Ferraz De Toledo
Thayne Nicolle Pereira Dos Santos

Professora Orientadora: Olésia Pompermayer
Diretora: Cirlene Aparecida Fialho Vitti



Histórico Bairro de Santana

Nome da entrevistada: Maria Emília Vitti

Ano que vieram como imigrantes?

R: No dia 23 de agosto de 1877, desembarcaram no Porto de Santos e partiram para Campinas na fazenda Sete Quedas, do Visconde de Indaiatuba. Vieram o casal Bortolo Vitti e sua esposa Maria Sartori Vitti, junto a seus 10 filhos, as idades variava de 18 anos a 2 meses. O casal ficou em Campinas por 10 anos devido ao contrato feito. Passando o tempo conseguem comprar um pequeno sítio em Rio Claro e lá permanecem por 6 anos e depois compram a fazenda Santana.

Qual foi o motivo?

R: O motivo de sua partida da terra natal Cortezano, Trento, Itália, foi: dificuldade econômica, falta de emprego, estavam passando fome e por isso buscaram uma nova terra para uma vida melhor.

Quando chegaram no bairro?

R: Chegaram em Santana no dia 1 de agosto de 1893.

Como e com que trabalhavam?

R: Trabalhavam no cultivo de café pois a fazenda já possuía muitos pés e também cultivam arroz, feijão, batata e criavam galinhas e porcos para o sustento das famílias.

Quanto tempo você vive no bairro?

R: Sempre desde o meu nascimento.

Como você se sente vivendo no bairro?

R: Sinto-me muito feliz, participo de todas as atividades do bairro.

Você acha seu bairro especial? Por quê?

R: Meu bairro é muito especial para quem sabe aproveitar. As amizades, o calor humano, a disponibilidade das pessoas e tudo o que temos.

Como era a escola antigamente?

R: A escola ficava onde é hoje o posto de saúde (lugar do lado da atual Samuel de Castro Neves), não tinha lanche (merenda), cada criança levava sua alimentação e as pessoas eram muito atenciosas com as crianças/alunos.

O que você aconselharia para os alunos de hoje?

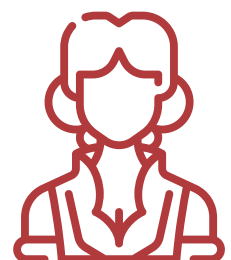
R: Aconselho aos alunos de hoje que aproveite muito bem a oportunidade que estão tendo para estudar pois, estão construindo o amanhã para um futuro melhor em direção a vocês e a sociedade.

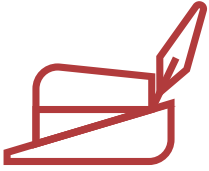
Gostaria de falar alguma coisa que não foi dito na entrevista?

R: Veja como foi bonita a história de nossos antepassados, eles lutaram, tiveram esperança e construíram um futuro melhor para seus dependentes que hoje somos nós moradores de Santana. Vamos conservar tudo que nos deixaram as tradições, a fé, comidas típicas, amizade etc.



Capela - Sant'Ana





Histórico do Bairro de Santa Olímpia

Nome das entrevistadas: Viviane Stenico Forti
Cecilia Stenico Correr
Domitila Stenico

Ano que vieram como integrantes?

R: 1881.

Qual foi o motivo?

R: Por falta de dinheiro e para buscar uma vida melhor.

Quando chegaram no bairro?

R: 24 de dezembro de 1881.

Como e com o que trabalharam?

R: No bairro de Santa Olímpia no começo trabalhavam com café, e depois cultivaram algodão, arroz, milho, hortaliças etc.

Quanto tempo você vive no bairro?

R: 43 anos.

Como você se sente vivendo no bairro?

R: Muito feliz e realizada.

Você acha seu bairro especial?

R: Muito.

Por quê?

R: Porque nele estão as origens de nossos avós e é nele que me sinto realizada, podendo vivenciar a cultura trazida por eles, assim como a religiosidade que é um dos pontos fortes dos moradores. No bairro temos costumes de nos ajudar mutuamente seja na saúde ou no financeiro.



Como era a escola antigamente?

R: Do pré a 8ª série todos os moradores estudavam aqui saindo apenas para o colegial.

O que você aconselharia para os alunos de hoje?

R: Aproveitar o máximo possível as oportunidades que a escola e os professores oferecem.

Gostaria de falar alguma coisa ou fato que não perguntei?

R: Esta experiência da escola integral está sendo ótima para os alunos de nossa comunidade trazendo matérias muito importantes para as experiências de vida.



Capela - Maria Estrela da Evangelização



Receitas com afeto.

Crauti

Ingredientes

(Rendimento para 5 pessoas)

- 1 ½ kg de repolho picado
- ½ Kg de linguiça suína
- ½ Kg de costelinha de porco
- 200 gramas de bacon
- 2 dente de alho
- 1 cebola pequena
- Sal e pimenta do reino a gosto



Iria Correr

Modo de preparo:

- **Pique o repolho em tirinhas bem finas e lave bem.**
- **Escorra a água e coloque-o em um recipiente com tampa.**
- **Acrescente o sal, a pimenta e deixe curtir por 7 dias.**
- **Descarte a primeira camada de repolho e a água que se formou.**
- **Em uma frigideira frite a linguiça, a costelinha e o bacon, e reserve.**
- **Refogue o repolho na cebola e no alho.**
- **Junte a linguiça, a costelinha e o bacon.**
- **Sirva ainda quente!**

Entrevista

Com quem aprendeu?

R: Aprendi com minha mãe.

Como era a escola quando era criança?

R: Era a mesma escola mais antes tinha parquinho, jardim e só tinha 6 salas.

Como viviam as pessoas do bairro?

R: Eram muitos unidos, solidários, acolhedores, e quem aqui chegava se sentia em sua própria casa.

Qual é a importância de preservar a tradição?

R: A importância é não deixar no esquecimento que nossos nonos nos deixaram porque um povo sem cultura é um povo sem história.

Essa receita você faz com frequência?

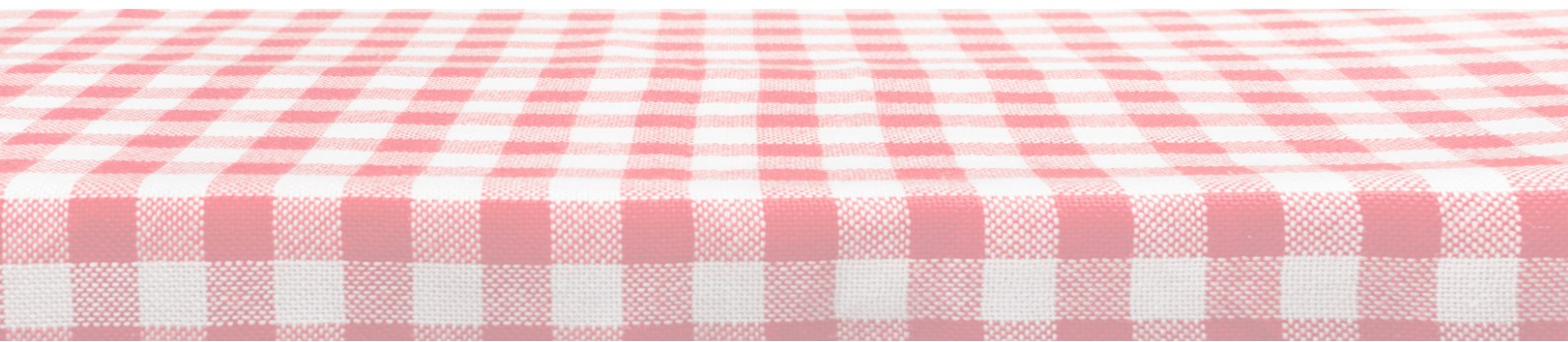
R: Não.

Seus filhos ou familiares estão aprendendo para continuarem com a tradição?

R: Não tenho filhos.

Gostaria de mandar uma mensagem para os alunos?

R: Sim, viva a história, não deixar a cultura tirolesa morrer.



Canederli

Iria Correr

Ingredientes

(Rendimento para 10 pessoas)

1 kg de trigo
1 kg de batata
1 kg de linguiça suína moída
4 ovos
3 pães amanhecidos
1 peito de frango
2 litros de água
Sal agosto

MODO DE PREPARO:

- Coloque o frango e as batatas para cozinhar na mesma panela.
- Após cozidas, amasse as batatas, desfie o frango e reserve-os.
- Deixe de molho os pães na água quente por 10 min.
- Misture em uma tigela a batata, os pães e a linguiça e acrescente trigo aos poucos até formar uma massa homogênea.
- Com uma colher faça as bolinhas desse massa.
- Coloque-as na água fervente (a mesma que foram cozidos as batatas e o frango) e deixe cozinhar por 10 minutos.
- Sirva a seguir com queijo ralado.

Entrevista

Qual é o nome da receita?

R- Canederli.

Com quem você aprendeu?

R- Com minha mãe e na festa da comunidade.

Como era a escola quando ela era criança?

R: Antigamente tinha 6 classes, a diretoria, o refeitório e a cozinha; tinha um parquinho e um lindo jardim.

Como viviam as pessoas do bairro?

R: Viviam em comunidade dividiam com todo mundo, a festa era no casarão.

Qual é a importância de preservar a tradição?

R: Não deixar a perder a cultura, pois, o povo sem cultura é um povo sem história.

Essa receita você faz com frequência?

R: Não, somente em dias especiais.

Seu filho ou familiares estão aprendendo para continuar com a tradição;

R: Não tenho filhos.

Gostaria de deixar uma mensagem para os alunos?

R: Que tal a gente fazer uma culinária para manter a nossa cultura?

Strangolapreti

Ingredientes

(Rendimento para 4 pessoas)

1 maço de chicória grande
½ kg de batata cozida e amassada fria
3 ovos
400 gramas de trigo (+ ou -)
Sal a gosto

Molho:

1 Kg de linguiça suína pura,
sem a pele
½ Kg de tomate picado
1 cebola grande picada
3 dentes de alho picados
Azeite, sal e pimenta do Reino
a gosto
Faça um molho de tomate
tradicional, frite a
linguiça e misture o molho.

Modo de Preparo:

- Cozinhe a chicória em água e sal, depois, pique bem.
- Em uma bacia, misture a chicória, a batata, e os ovos.
- Coloque a farinha de trigo aos poucos até ficar com consistência de massa de "nhoque".
- Numa panela, coloque a água e sal a gosto e deixe ferver.
- Coloque os "nhoques" na água com uma colher e, quando subir retire-os.
- Coloque os "nhoques" em uma travessa, despeje o molho, e por cima, coloque o queijo ralado.



Maria Emília Vittti

Entrevista

Com quem você aprendeu a receita?

R: Com minha mãe, Angelina Bonetti Vitti.

Como era a escola quando você era criança?

R: Era menor, tinha apenas 6 salas de aula.

Como viviam as pessoas do bairro?

R: Trabalhavam na roça desde criança, muita união, fé, festas.

Qual é a importância de preservar a tradição?

R: É importante porque é a nossa identidade.

Essa receita você faz com frequência?

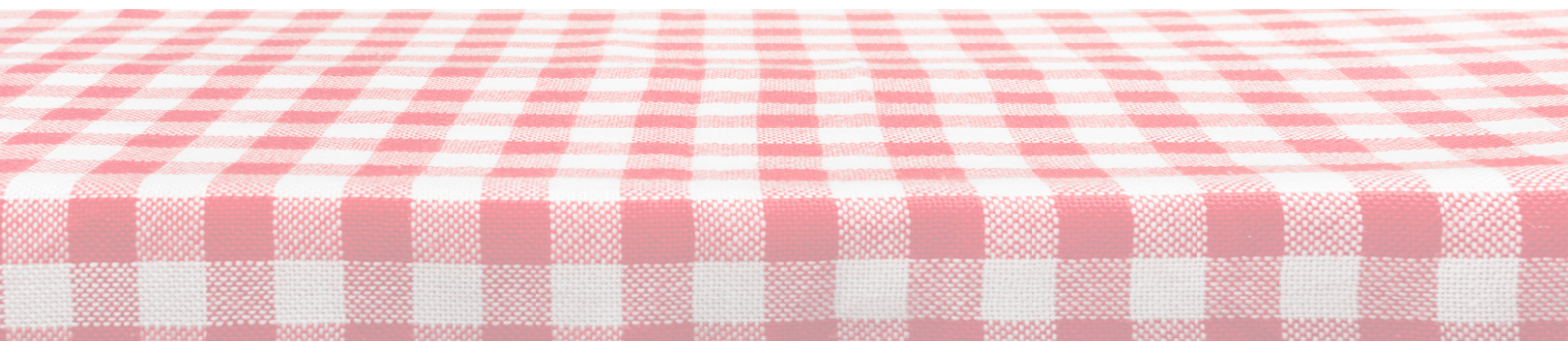
R: Sempre com minha família.

Seus filhos ou familiares estão aprendendo para continuarem com a tradição?

R: Sim.

Gostaria de deixar uma mensagem para os alunos?

R: Estudem e preservem a cultura.



Crostoli

Ingredientes

(Rende 8 porções com 12 unidades)

1 xícara (chá) de leite

3 ovos

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de margarina

1 pitada de sal

Óleo para fritar e açúcar para envolver
(canela em pó opcional)



Marisa Vitti

Modo de preparo:

- Misture os ingredientes até desgrudar das mãos (se necessário acrescente um pouquinho mais de farinha de trigo).
- Abra a massa com o rolo em superfície enfarinhada e corte tiras (7 X 2 cm ou do tamanho desejado). A massa também pode ser aberta no cilindro para ficar mais fina e o crostoli mais crocante.
- Faça um corte pequeno no centro de cada tira e passe uma ponta ou as duas por dentro, virando.
- Frite poucas por vez, em óleo não muito quente abundante até dourarem.
- Deixe escorrer sobre papel absorvente e envolva em açúcar com canela (opcional).

Entrevista

Com quem você aprendeu a receita?

R: Com minha irmã, Cacilda Vitti.

Como era a escola quando você era criança?

R: A mesma, mas está mais bonita atualmente.

Como viviam as pessoas do bairro?

R: Bem, mas não como atualmente.

Qual é a importância de preservar a tradição?

R: Porque é uma tradição convencional e bonita.

Essa receita você faz com frequência?

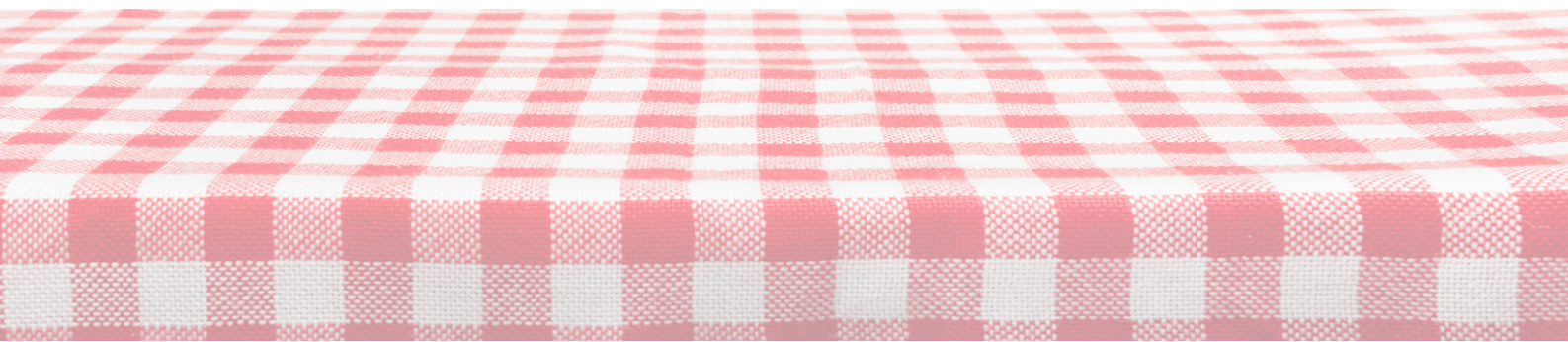
R: Sempre com minha irmã.

Seus filhos ou familiares estão aprendendo para continuarem com a tradição?

R: Sim, apenas meus familiares, pois não tenho filhos.

Gostaria de deixar uma mensagem para os alunos?

R: Estudem, e vocês terão um futuro brilhante.



Cucagna

Santa Olímpia

Ingredientes

(Rendimento para 5 pessoas)

300 gramas de linguiça suína
200 gramas de queijo meia cura
50 gramas de bacon
2 cebolas
2 dentes de alho
2 tomates
4 ovos
1 colher de óleo
Sal e pimenta a gosto



Modo de preparo:

- Coloque o óleo na panela.
- Coloque a linguiça e o bacon picados e refogue com o alho e a cebola picados.
- Acrescente o tomate em pedaços e refogue bem.
- Bater os ovos e acrescentar na mistura.
- Acrescente o queijo em cubos e refogue rapidamente para derreter o queijo.
- Sirva a seguir.

Ana Rosa Vitti Stenico

Entrevista

Com quem aprendeu?

R: Com a mãe Angelina Bonetti Vitti, mas, a cucagna de Santa Olímpia, com a sogra Maria Pompermayer Stenico.

Como era a escola quando era criança?

R: Usávamos uniforme: saia preta, blusa branca e no pé era “alpargata” (sapatilha de pano). Ensino era bom, eles levavam o almoço de casa e almoçavam lá.

Como viviam as pessoas do bairro?

R: Brincavam muito junto com os primos, comunidade unida, um ajudava o outro, e muito religiosidade.

Qual a importância de preservar tradição?

R: Seria bom preservar a linguagem tirolesa, os contos.

Essa receita você faz com frequência?

R: Sim.

Seus filhos ou familiares estão aprendendo para continuarem com a tradição?

R: Não.

Gostaria de deixar uma mensagem para os alunos?

R: Sim, continuem estudando para ser boas pessoas no futuro, para melhorar o mundo, e ouvir os pais.



Polenta

Ingredientes

(Rendimento para 10 pessoas)

1 Kg de Fubá
5 litros de água
3 colheres (sopa) de óleo
Sal a gosto



Jandira Forti Vitti

Modo de preparo:

- Junte em uma panela a água, o óleo, o sal, e deixe ferver.
- Em um recipiente despeje o fubá e um pouco de água fria para dissolver.
- Aos poucos acrescente o fubá dissolvido na panela de água fervente e mexa até engrossar.
- Deixe cozinhar por uma hora em fogo baixo.
- Sirva acompanhada de frango ao molho ou de um molho de sua preferência.

Entrevista

Com quem você aprendeu?

R: Com a minha mãe.

Como era a escola quando era criança?

R: Era simples, e só tinha até o quarto ano.

Como viviam as pessoas do bairro?

R: Eram humildes de tudo, e as casas eram muito simples.

Qual é a importância de preservar a tradição?

R: Todo mundo respeitava a tradição, faziam polenta, sopa de feijão, canederli e sopa branca.

Essa receita você faz com frequência?

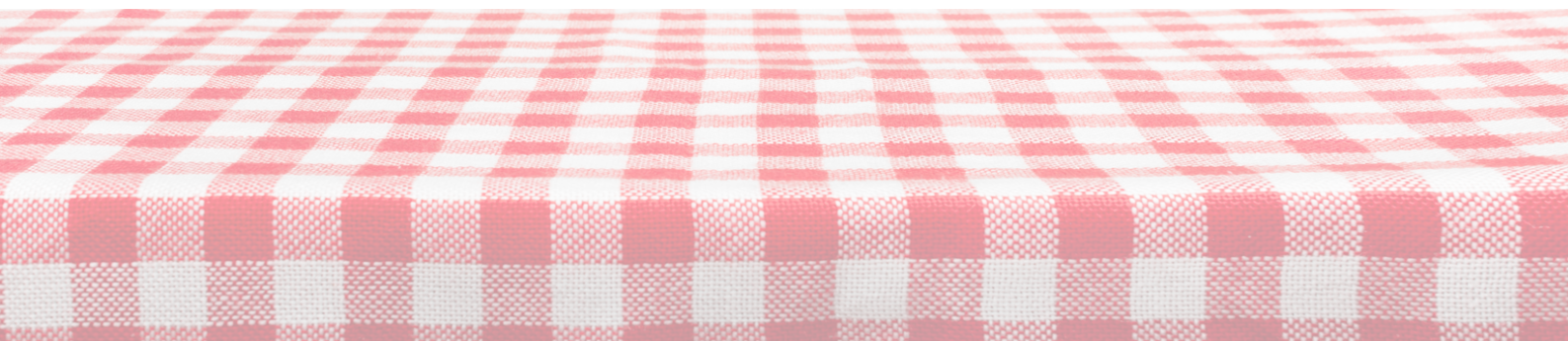
R: Sim, até hoje.

Seus filhos ou familiares estão aprendendo para continuarem com a tradição?

R: Sim, estamos fazendo o possível.

Gostaria de deixar alguma mensagem para os alunos?

R: Sim, façam polenta porque é muito gostoso.



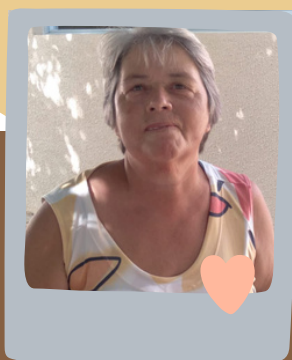
Faiadeli ou Foiadeti

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de água
- ½ kg de trigo
- 1 xícara (chá) de fubá
- sal a gosto

Modo de preparo:

- Em uma tigela misture todos os ingredientes até formar uma massa.
- Abra a massa até que fique bem fina e deixe-a descansar por cerca de 1 hora.
- Despeje sobre a massa de fubá.
 - Enrole-a feito rocambole.
 - Corte na largura que desejar.
- Em uma panela ferva a água e cozinhe-a por 10 minutos.



Joana Forti Sivieiro

Molho:

- 1 litro de água
- 300 gramas de carne moída ou linguiça moída
- 2 dentes de alho
- 1 cebola grande picada
- 1 kg de tomate

Modo de preparo do molho:

- cozinhe os tomates inteiros por 5 minutos na panela de pressão.
- com a ajuda de uma colher amasse os tomates em uma peneira e reserve-o, despreze a pele e as sementes.
- em uma panela refogue o alho e a cebola e acrescente a carne ou a linguiça moída.
- acrescente o molho e deixe cozinhar até engrossar e em uma travessa coloque o foiadeto e cubra com o molho.

Entrevista

Com quem aprendeu?

R: Com a Vitalina Correr Forti (mãe).

Como era a escola quando você era criança?

R: Eu estudava na igreja, era divertido e perto de casa.

Como viviam as pessoas do bairro?

R: As pessoas eram unidas, depois do terço, as crianças brincavam juntas.

Qual a importância de preservar a tradição?

R: Não deixar a tradição do bairro morrer.

Essa receita você faz com frequência?

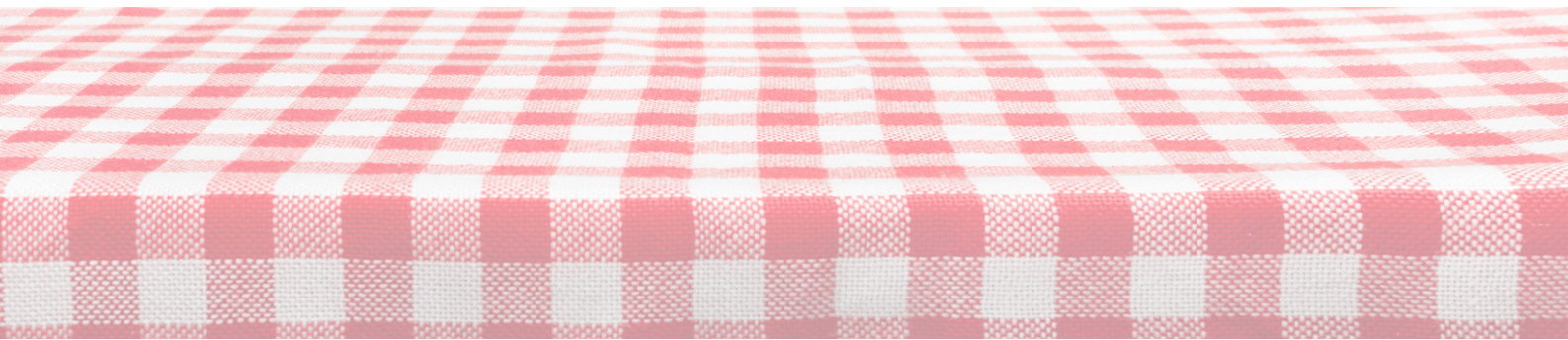
R: Não.

Seus filhos ou familiares estão aprendendo para continuarem com a tradição?

R: Sim.

Gostaria de deixar uma mensagem para os alunos?

R: Preservem essa tradição tirolesa.



Vinho Colonial

Ingrediente: Uva

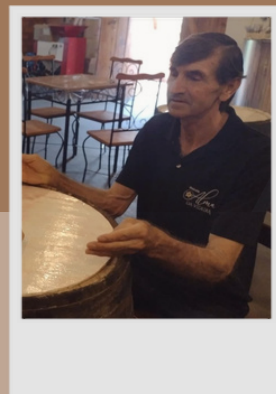
Modo de fazer:

Em um parreiral de uvas medir o brix, colhendo-a na doçura correta e transportando para a vinícola onde ocorre a vinificação. Conduz em uma desengaçadeira (máquina que separa o cabo da uva) para não ficar um vinho ácido.

Feito isso, coloca-se o mosto (sumo das uvas) em um tonel aberto que seria a fermentação tumultuosa e faria bagaço e líquido juntos, resolvido a casca vai subir por mais ou menos três dias mensurando temperatura e densidade. Com um número dos aparelhos tira-se o fluído da casca posicionando em um tonel fechado isento de oxigênio com um tufão para ocorrer a saída do gás carbônico. Isso acontecerá por 5 meses, sucedendo a limpeza a cada mês. Terminando os 5 meses, acomoda-se em um tonel fechado até a borda, o vinho descansa aproximadamente por 7 meses e logo após, engarrafa-o.

Curiosidade:

Sabia que não precisa colocar álcool na uva? Pois é, no processo de fermentação as leveduras (fungo unicelular existente na casca da uva) consome o açúcar dela e transforma em álcool, (na minoria das vezes conforme o brix da uva precisa adicionar álcool). O vinho colonial fica pronto para consumo por + ou - 1 ano.



Jonas Vasca

Entrevista

Com que aprendeu?

R: A receita aprendi com meus antepassados, passada de geração a geração.

Como era a escola quando ele era criança?

R: Meu primeiro ano de escola foi na igreja de Santa Olímpia que na época era a antiga escola do bairro, com o tempo foi demolida. (os alunos, inclusive eu, íamos a pé para escola).

Como viviam as pessoas do bairro?

R: Os moradores de Santana e Santa Olímpia trabalhavam na roça e não existiam meios de transportes.

Qual a importância de preservar a tradição?

R: Preservar o dialeto, a receita do vinho e a fabricação.

Essa receita você faz com frequência?

R: Como trabalho com vinhos e vendo eles, quase sempre.

Seus filhos ou familiares estão aprendendo para continuar a tradição?

R: Sim.

Gostaria de deixar uma mensagem para os alunos?

R: Sim, que se interessem por nossa tradição a de vinho, e pelas demais tradições compartilhadas na classe.

Pão

Ingredientes

(Rendimento para 20 pessoas)

4 ovos

1 copo (americano) de açúcar

1 copo (americano) de óleo

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de manteiga

1 copo (requeijão) de água morna

1 copo (requeijão) de leite morno

2 saquinhos de fermento em pó (20 gramas)

1 Kg de farinha de trigo (+ ou -)

Modo de preparo:

- No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o açúcar, o sal e a manteiga.
Bater Bem.
 - Coloque a água morna, o leite morno, e bater bem.
 - Por último, acrescente o fermento em pó para bater.
- Em um recipiente, coloque quase toda a farinha de trigo e o líquido batido. Amasse até desgrudar das mãos e, se precisar, coloque o restante do trigo.
 - Sove a massa e deixe descansar por uma hora.
- Modele 3 ou 4 panhocas e deixar crescer mais uma hora.
 - Asse em forno baixo por 50 minutos.
 - Sirva quentinho com manteiga.

Cucagna

Santana

Ingredientes

(Rendimento para 10 pessoas)

(Polenta)

- 1 Kg de fubá
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 4 tabletes de caldo de galinha
- 3 litros de água
- 1 litro de água para molhar o fubá

(Recheio)

- 12 ovos
- 1 cebola picada
- 1 Kg de bacalhau dessalcado e picado
- 1 Kg de linguiça
- 1 Kg de queijo parmesão ralado
- 1 maço de salsinha picada

Modo de Preparo:

- Molhar o fubá com o litro de água.
- Em uma panela de pressão, colocar a água para ferver, a margarina e o caldo de galinha.
- Quando ferver a água, colocar o fubá molhado e mexer bem.
- Cozinhar por 20 a 25 minutos.

Modo de Preparo:

- Ferver o bacalhau e reservar.
 - Fritar a cebola e misturar com o bacalhau.
 - Fritar a linguiça sem a pele.
 - Fritar e mexer bem os ovos.
 - Misturar tudo e colocar a salsinha e metade do queijo.
- Em um recipiente grande, misturar a polenta com o recheio. Colocar em um recipiente e salpicar o restante do queijo.

Frango ao Molho

Ingredientes

(Rendimento para 10 pessoas)

- 2 Kg de coxa e sobrecoxa de frango
- 1 xícara (chá) de salsinha picada
- 1 xícara (chá) de cebolinha picada
- 400 gramas de molho de tomate natural
- 2 colheres (sopa) de óleo
- Sal a gosto

Modo de Preparo:

- Em uma panela com óleo doure a cebola, acrescente a cebolinha e o cheiro verde.
- Despeje o frango, o molho de tomate e água suficiente para cozinhá-lo.
 - Deixe até que o frango fique bem cozido.
- Sirva o frango ao molho bem quente, acompanhando a polenta.



Desenvolvimento do
Nosso Projeto

Envolvimento Alunos e
Comunidade.



Pesquisa

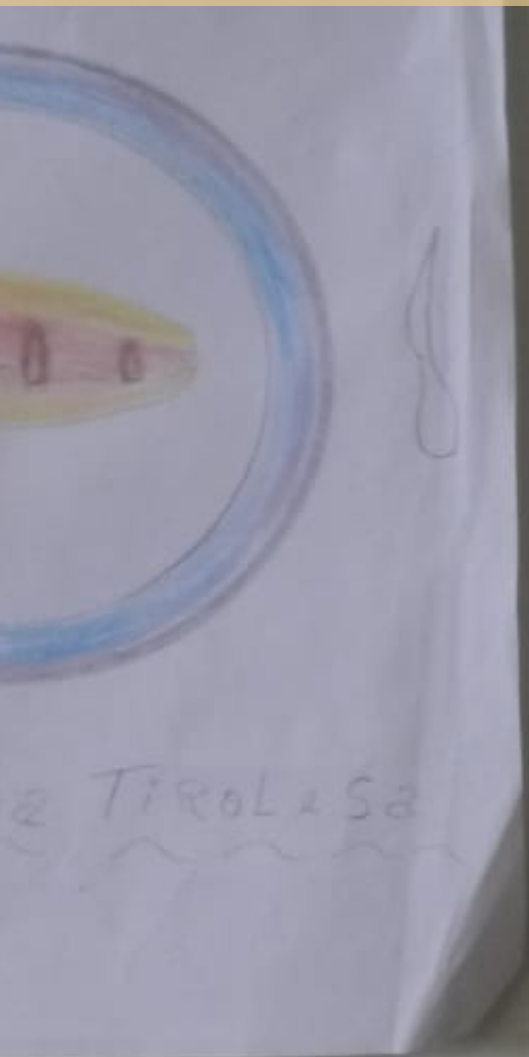
Envolvimento com o tema.





Escolha dos desenhos referentes ao tema.

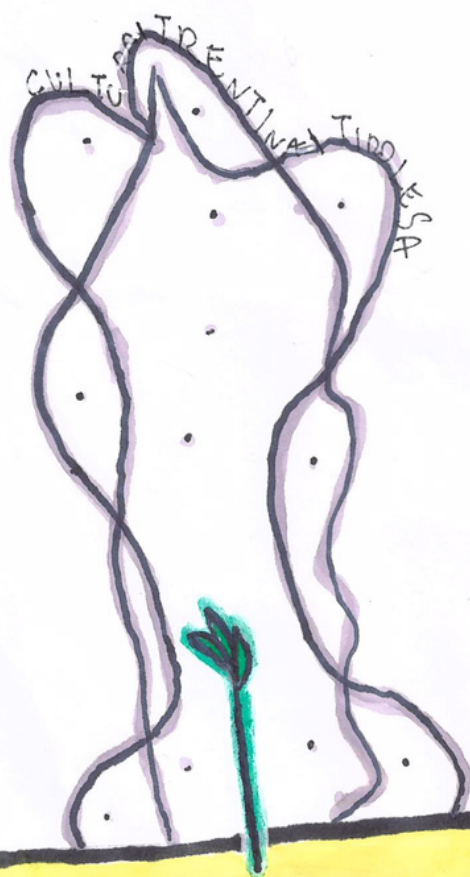
Etapas de um prazeroso processo.



S A B O R E S

D O

A F E T O



Clara Vitti



Clara di
the 6^a ano
in

PO
+ n
A
C
st
cl
br

SABORES DO AFETO STRANGULA PRETTI



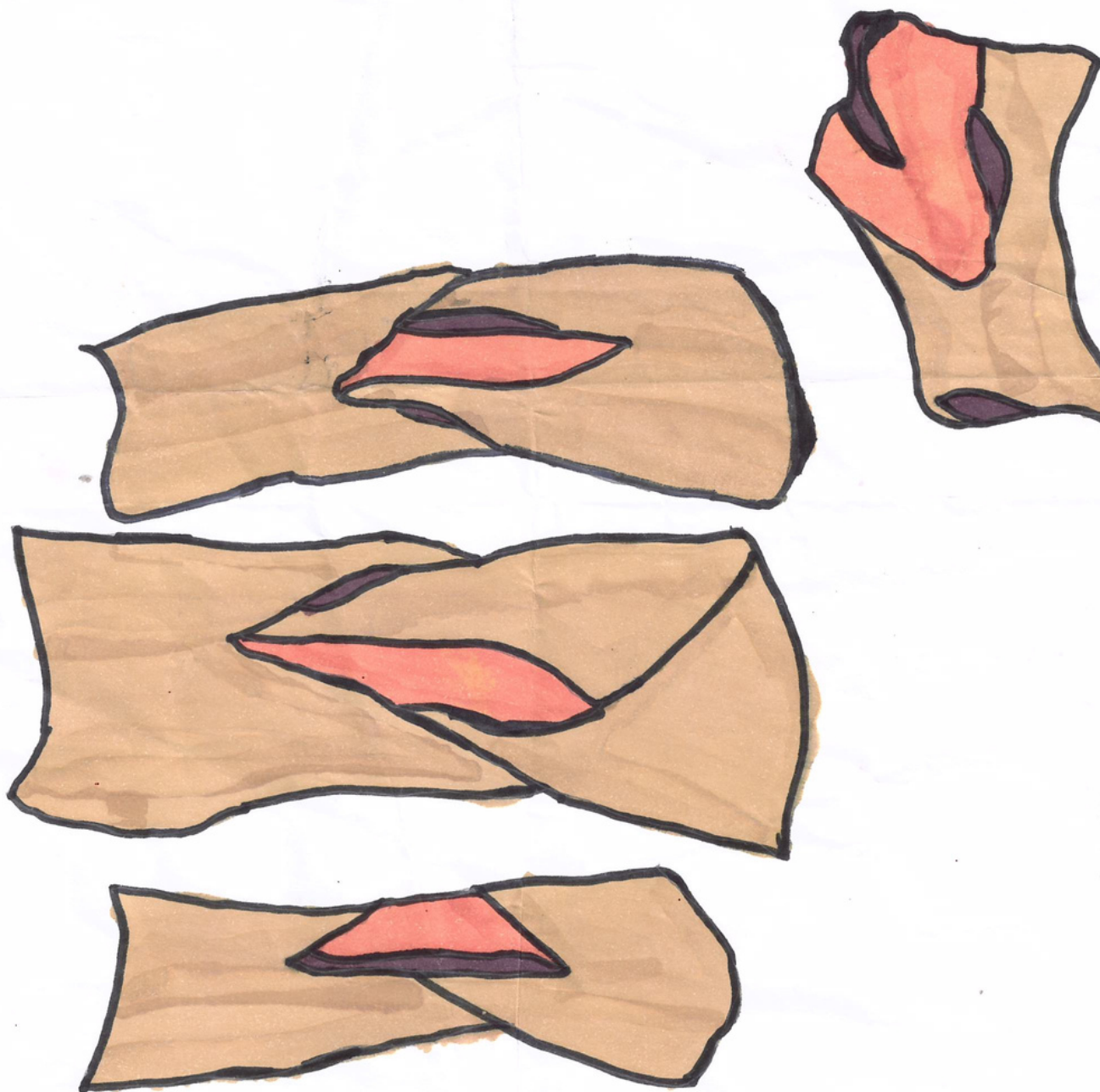
Lara Moraes Forti

Nome: Roberta

Série: 6ª A

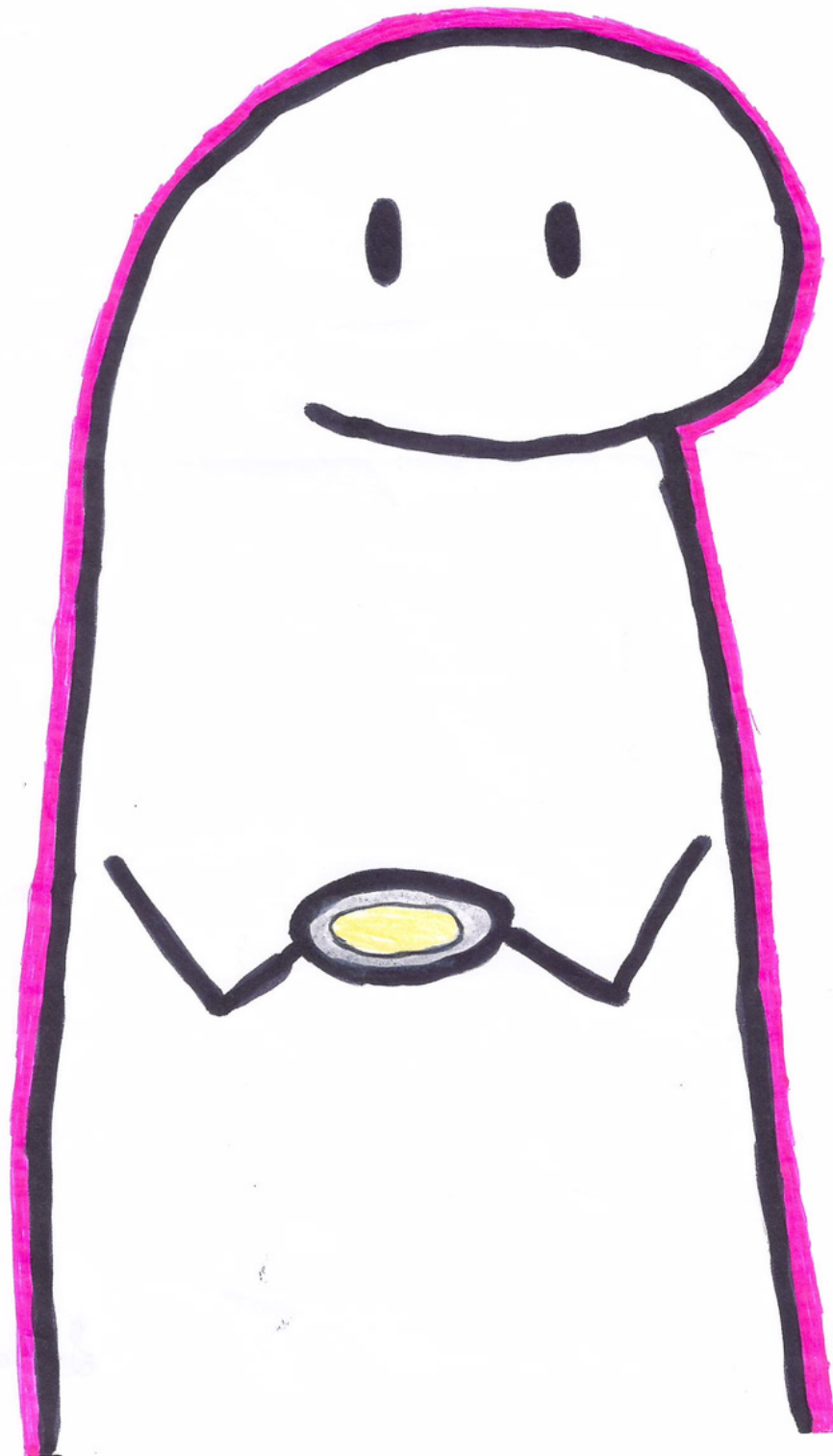
SABORES DO AFETO

CROSTOLI



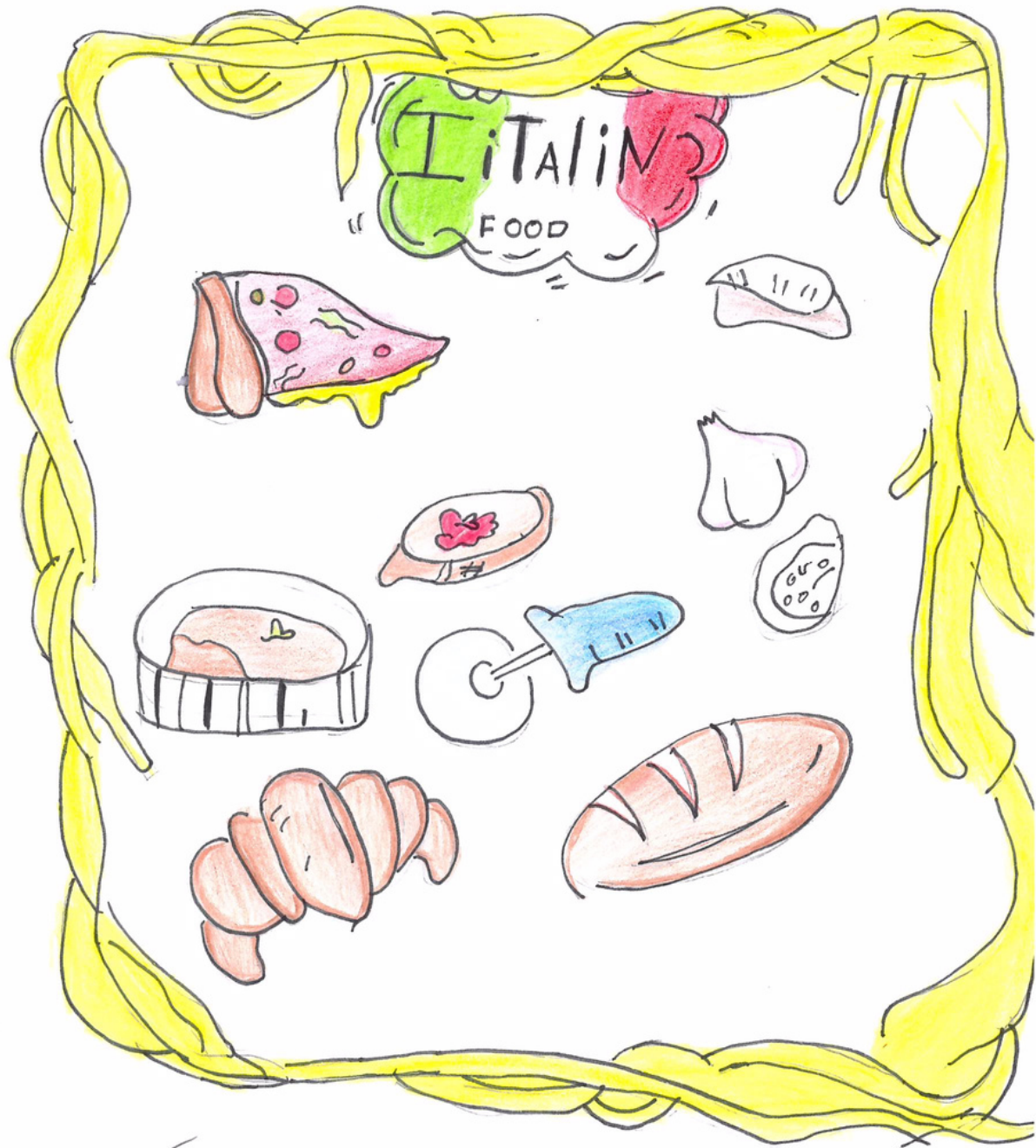
Roberta Vitti

Saber do
afeto



Letícia Purcini

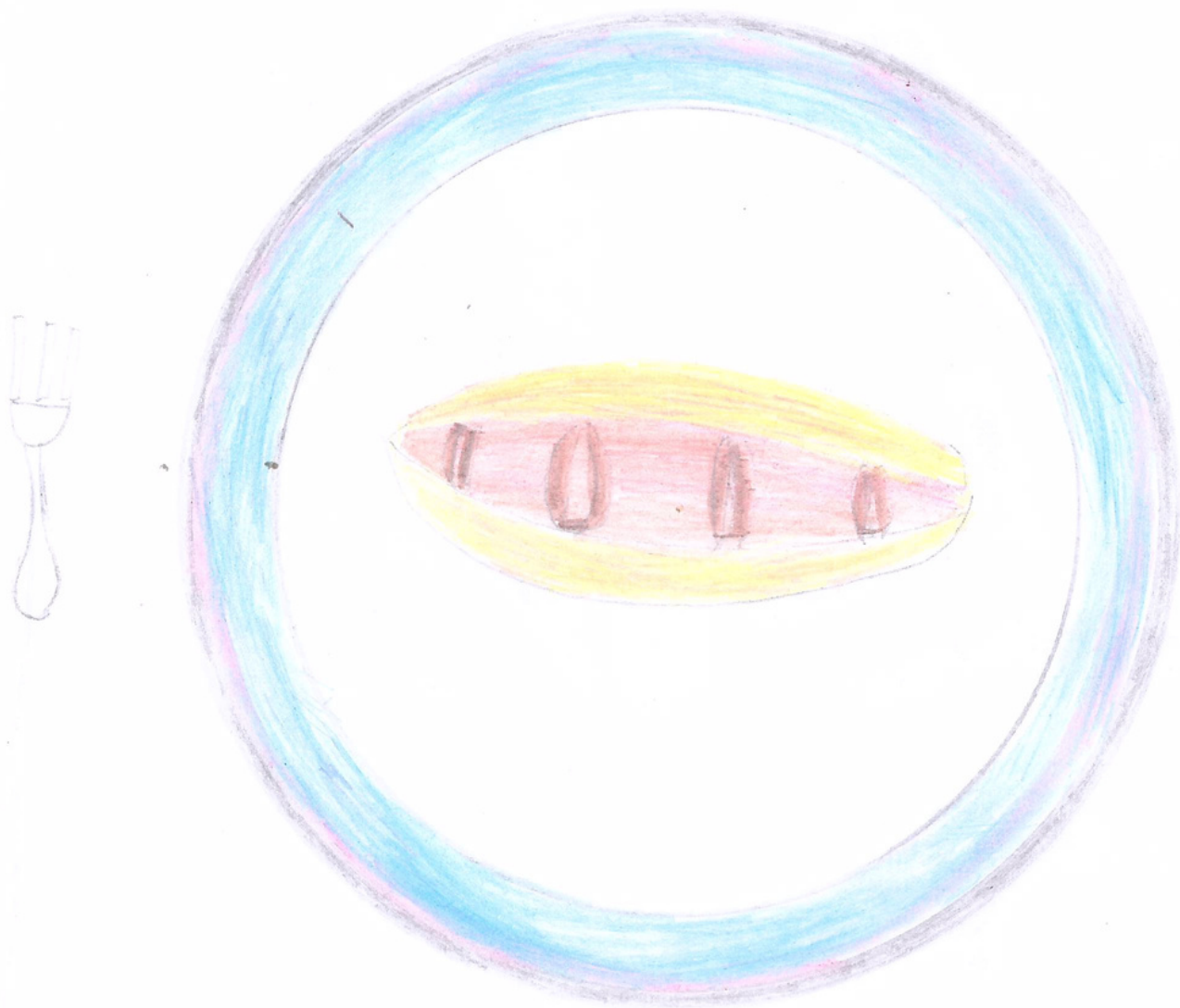
SABORES DO AFETO



"Trentino-Tirolesa"

Erick Gabriel Neres Pereira

1) Sabores do 2 Feto = cultura trentina tirole



Salchicha Tirollesa

Lorena Rache Jardim dos Santos



ava timido 60h

Aynoã Emanuely Silva Da Costa

Tingimento de ovos de Páscoa.

O tingimento de ovo foi uma das tradições trazidas pelos nossos antepassados e que é realizado até os dias atuais, no sábado ou domingo de Páscoa.

Consiste em embrulhar o ovo cru em um pano e fazer um “ninho com flores, casca de cebola, urucum, capins e macela, planta que dará um aroma especial.

Coloca em uma vasilha com água e deixa ferver por 10 minutos, deixa esfriar e desembulha o ovo tingido.

É emocionante esperar o resultado!









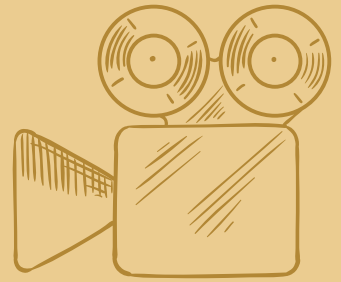
Gravação das Receitas.

Pesquisa +
Roteiro =
Ação.









Nossos Conteúdos:



Caçarola
Italiana



Crauti



Strangolapreti



Cucagna -
Santana



Polenta



Cucagna -
Santa Olímpia



Pão



Crostoli



Canederli

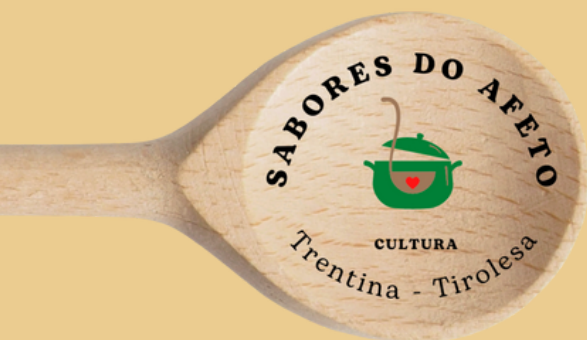


Frango ao
Molho









Com o “Sabores do Afeto: cultura trentina-tirolesa”, pretendemos de forma dinâmica, proporcionar interação entre gerações e aproximar o saber fazer dos nonos e nonas das crianças e jovens da comunidade escolar, possibilitando, por meio da transmissão do conhecimento, a proteção, o reconhecimento e a promoção da cultura tradicional típica.

O projeto visa integrar os estudantes da Escola Estadual Dr. Samuel de Castro Neves, que atende aos dois bairros típicos, aos idosos que também ali residem. Por meio de gravação de vídeos com os envolvidos, registraremos receitas típicas da culinária, além do dialeto e das tradições que estão integradas ao modo de vida dessas comunidades. Além do conteúdo audiovisual, foi desenvolvido pesquisa de campo com os alunos, nonos e nonas, bem como a elaboração de material educativo e encontros intergerações mediados por arte-educadores.

O conteúdo gravado do saber fazer transmitido dos mais velhos para os mais jovens, além do mecanismo de registro e da salvaguarda, será disponibilizado em plataforma digital, gratuito e permanente, para acesso ao público. Assim, essa promoção também possibilitará que mais pessoas tenham acesso ao aprendizado e à vivência cultural juntos às comunidades, mesmo que no mundo virtual.



benfeitoria

Engenh^oCultural
museus
patrimônio
cultura