



menu**brasil**

UM BANQUETE RECHEADO DE HISTÓRIA

Casas que oferecem **refeições coloniais** preservam o legado dos imigrantes alemães no Sul do País

por Cíntia Oliveira, de Nova Petrópolis (RS)

Fachada do
restaurante Colina
Verde, em Nova
Petrópolis (RS)

Marlene, do Colina Verde,
prepara a mesa colonial.
Ao lado, os bolos do
Opa's Kaffeehaus



Quem visita Nova Petrópolis, cidade da Serra Gaúcha, pode pensar que está em algum pedaço da Alemanha. Fundada em 1858, por iniciativa do Império para abrigar imigrantes europeus que chegaram ao Brasil na época, a cidade foi ocupada por poloneses, russos e principalmente alemães, que deixaram suas marcas nas ruas arborizadas, na arquitetura enxaimel e, claro, na culinária.

Uma das heranças gustativas mais valiosas dos imigrantes é o café colonial. Trata-se de uma refeição vespertina, que teria surgido nas casas dos agricultores alemães, com uma seleção de bolos, pães e cucas, que dividem espaço com queijos, frios e salsichas alemãs, além de outras delícias acompanhadas de café e chás. Chamá-lo de banquete não é exagero. Afinal, é preciso ter apetite para encarar uma mesa colonial, que pode ultrapassar 40 itens. “Os trabalhadores ficavam no campo o dia todo e comiam pouco durante esse período. Quando chegavam em casa, preparavam uma refeição reforçada”, explica Tainá Zaneti, professora de identidade regional dos alimentos da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA).

A responsável por transportar a tradição das casas para um restaurante teria sido a alemã Maria Hertel, proprietária do extinto hotel Recanto Suíço, na década de 1950. Com

o objetivo de atrair mais hóspedes, ela começou a servir o café colonial no fim da tarde. A ideia fez tanto sucesso que, a partir daí, diversos locais começaram a surgir na região, com foco nos turistas.

Um dos principais representantes da tradição na cidade é o Opa's Kaffeehaus. Inaugurado em 1986, o restaurante, comandado por Dionéia Kolb está instalado num imóvel da década de 1960, de telhado baixo, paredes de madeira, com clima de casa da vovó e vista para a bela paisagem serrana. Dos pães às geleias, praticamente tudo que vai à mesa é produzido na casa. “São receitas da minha família, que veio de Munique. A torta de cebola e a trouxinha de maçã são típicas de lá”, conta Dionéia.

O banquete colonial também teria sido inspirado no kerb, termo que se refere a uma festa da colônia alemã, na qual se comemora o aniversário da igreja do povoado. “Como os colonos vinham de muito longe, a festa durava dias. Cada um contribuía com uma especialidade de sua região. Por isso, a mesa farta”, explica Marlene Schwantes, proprietária do restaurante Colina Verde, aberto em 1980. A casa começou oferecendo café colonial e almoço típico alemão. Depois de um ano, passou a servir somente o almoço, mas no estilo colonial. “Foi por acaso. A imprensa começou a nos classificar como almoço colonial e acabamos adotando esse nome”, conta a proprietária do restaurante.

Assim como o café, a mesa do almoço também é abarrotada de clássicos alemães como schnitzel (lombinho à milanesa), kassler (carré suíno defumado) e sauerkraut (chucrute). Com o tempo, Marlene conta que houve a



A mesa farta é marca registrada do almoço colonial

necessidade de incluir também pratos de origem italiana no menu. “Há uma grande comunidade italiana próxima de Nova Petrópolis. Antigamente, não existia união entre alemães e italianos, mas com o tempo isso mudou. Muitos italianos vinham ao restaurante e sentiam falta de receitas como capelletti ao brodo”, conta Marlene, que também encontrou no receituário alemão o frikadellen, prato que remete às almôndegas italianas.

No entanto, de acordo com Dionéia, certas interferências descaracterizam a tradição. “Sinto que o café colonial está se perdendo. Há restaurantes que servem frango com polenta, salgadinhos fritos e outros pratos nada tradicionais”, lamenta a proprietária do Opa’s. Segundo a professora da UFCSPA, há limite para intervenções. “Sem dúvida, o desenvolvimento do turismo local trouxe benefícios para a região. Porém, teve seus pontos negativos: perda de identidade.” A prova disso é que uma das receitas de maior sucesso do Colina Verde é o bolinho de aipim. “Na Alemanha é feito com batatas, mas o que havia aqui era o aipim. Algumas concessões foram necessárias”, explica Marlene.

Diante desse cenário, Tainá acredita que a tradição irá permanecer, mas de outra forma. “As receitas sofrem adaptações ao longo do tempo e evoluem. Vivemos num período de pós-modernidade, no qual temos a cultura misturada. É um erro enxergar tradição como algo imutável. Para se preservar, é preciso buscar a evolução, mas sem perder a essência.” Ou seja, não é preciso se preocupar. A mesa continuará posta.

A jornalista viajou a convite da Expedição Brasil Gastronômico, do Festival de Gastronomia de Tiradentes

Opa's Kaffeehaus

rua João Leão, 96 - Centro
(54) 3281-1273 - Nova Petrópolis - RS
www.cafecolonialopas.com.br



confira as
receitas
na p. 36

Colina Verde

rua Felipe Michaelsen, 160 - Vila Olinda
(54) 3281-1388 - Nova Petrópolis - RS
www.restaurantecolinaverde.com

O Rio Grande do Sul foi parte do roteiro da Expedição Brasil Gastronômico 2013



Expedição Brasil Gastronômico
2013
do Rio Grande do Sul
ao Rio de Janeiro
em 2013

A segunda edição da Expedição Brasil Gastronômico, iniciativa do Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes para documentar as etapas que envolvem a cadeia produtiva do alimento, foi encerrada em junho, no Rio Grande do Sul. Comandado pelo jornalista Rusty Marcellini, o grupo passou por São Paulo, Paraná, Bahia e Mato Grosso, além do Distrito Federal.

Menu acompanhou parte da etapa realizada no Sul do País. Além das refeições coloniais, os destaques do roteiro foram a produção de queijos de Vacaria, a rota do vinho de Bento Gonçalves e a tradição dos doces de Pelotas.

A expedição 2013 resultará em um livro e um documentário, ainda sem data de lançamento. Durante o festival, que acontece entre os dias 23 de agosto e 1º de setembro, serão exibidos

vídeos da expedição deste ano. No próximo mês está previsto o lançamento, pelas editoras Melhoramentos e Boccato, do livro *Expedição Brasil Gastronômico*, de Guta Chaves, Rodrigo Ferraz e Dolores Freixa, sobre a expedição de 2012, que teve como foco os 12 Estados-sede da Copa de 2014.

Neste ano, o evento receberá chefs nacionais, como Tereza Paim (BA), Benny Novak (SP) e Felipe Rameh (MG), e estrangeiros, como Fernando Rivarola (Argentina), Maurício Acuña (Equador), Bruno Oteiza e Gerard Bellver (México).

Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes

www.culturaegastronomia.com.br