

# JORNAL CIDADES

A comunicação direta com os municípios do RS

Porto Alegre, quarta-feira, 24 de julho de 2024 - Nº 138 - Ano 28 - Venda avulsa: R\$ 1,00 - www.jornalcidades.com.br

## HISTÓRIA

# Gastronomia alemã é uma das marcas de Santa Cruz do Sul

Liliane Moura

lilianem@jcrs.com.br

A série sobre as cidades com raízes da Alemanha, em comemoração aos 200 anos da imigração alemã no Rio Grande do Sul vai conhecer uma das cidades que respira, sobretudo através de eventos, a cultura germânica. Santa Cruz do Sul, no Vale do Rio Pardo, tem na Oktoberfest e na produção de doces tradicionais alemães, com o a cuca, duas das principais iguarias vindas da Europa no século XIX. A cidade completa 175 anos em 2024 e, com mais de 130 mil habitantes e que figura dentre as maiores economias do Estado.

Entre os elementos que contribuíram para isso está o cooperativismo, a pequena propriedade e agricultura familiar trazida pelos imigrantes alemães, em 1849, que chegaram na colônia de Santa Cruz, também conhecida Picada Santa Cruz ou Picada Velha, de acordo com o professor no Departamento de Ciências, Humanidades e Educação da Universidade de Santa Cruz do Sul (Unisc), Mateus Silva Skolaude.

“Na época, na metade sul do Estado, a gente tinha uma economia baseada no latifúndio, concentração de riqueza, na mão de obra escrava. E os imigrantes alemães vieram para a região do Vale do Rio Pardo em uma ótica concretamente diferente, ou se-



CLAUDINE FRIEDRICH/DIVULGAÇÃO/CIDADES

Tradicional festa germânica, Oktoberfest da cidade é uma das maiores do Brasil e atrai multidão à cidade

ja, na pequena pequena propriedade rural, voltada para a produção de alimentos, na mão de obra familiar. Até hoje, a agricultura familiar é forte no município e região”, explica.

O professor conta que um dos desafios dos imigrantes que foram até a região, a primeira da Província de São Pedro, foi se adaptar ao clima e às condições do solo para o plantio. “As primeiras plantações foram de feijão e de erva-mate”, conta o

professor, ao lembrar que algumas culturas se misturaram, como a indígena, luso-brasileira e alemã.

Além disso, alimentos plantados no século XIX pelos germânicos, como a mandioca, a batata, o milho e a produção de carne de porco se destacaram como as primeiras a se destacarem em Santa Cruz do Sul. E o o tabaco, que teve um grande crescimento - ao ponto de hoje ser o principal produto econômico da

cidade e da região - surgiu em meados do século XX. De acordo com a prefeitura de Santa Cruz do Sul, o setor representa cerca de 70% da receita do município.

Outro elemento do hibridismo cultural é a linguagem germânica, que alguns moradores ainda cultivam no interior do município. “O que se fala aqui no interior não é o idioma propriamente, é um dialeto”, aborda o professor da Unisc

A cidade tem, também, uma das maiores festas alemãs do Brasil. A Oktoberfest de Santa Cruz do Sul é considerada a segunda maior do País, atrás apenas da realizada em Blumenau-SC. Desde os anos 1980, a também chamada Festa da Alegria movimentou o turismo da cidade e região. Em 2023, recebeu aproximadamente 400 mil visitantes. O tradicional evento tem, dentre outras novidades, o consumo do chope, o que não pode faltar em um evento típico alemão. Para se ter ideia da importância do fato, durante os eventos de promoção da Oktoberfest há um somente para a divulgação da marca que abastecerá os visitantes.

Outro elemento do hibridismo cultural é o idioma germânico que alguns moradores ainda cultivam no interior do município. “O que fala aqui no interior não é a língua como aspecto cultural que é sempre algo vivo que está sempre em processo de transformação”, aborda o professor da Unisc.

No dia 25 de julho, data oficial de comemoração do bicentenário, entre as ações, estão o Encontro Regional da Terceira Idade em Rio Pardo. Também está previsto o desfile do Colono e Motorista Rio Pardense (onde iniciou a colonização Alemã do município) com o tema alusivo ao bicentenário.



CLARICE GRESSLER/ARQUIVO PESSOAL/CIDADES

Família Gressler se destaca com doce de melancia, farofa e melado

## Com receita passada entre gerações, cuca ganha protagonismo

Além da Oktoberfest, outro ponto da cultura alemã que atrai turistas para a cidade é a cuca, que tem também uma celebração para chamar de sua - a Festa da Cuca. Entre as participantes, e, também, vencedora da 23ª Festa da Cuca edição, em 2023, com a cuca Doce Lembrança, esta a cozinheira Clarine Gressler.

O recheio de melancia, melado e farofa foi passada de geração em ge-

ração pelos antepassados alemães. O seu bisavô, Rodolfo Gressler, e mais três irmãos chegaram em Rio Pardo, em 1852.

Além disso, ela e os seus familiares produzem mais de 20 tipos de sabores. Há 15 anos está é a única fonte da família. “Antes era uma tradição familiar. A partir do desenvolvimento do turismo rural no município e na região, em 1998, começamos a produzir

para vender”, conta Clarine Gressler

O costume de fazer cuca trazida pelos imigrantes alemães se adaptou aos alimentos da região. A explicação é que as produtoras passaram a usar recheios típicos brasileiros para asucas, como, por exemplo o coco. Ainda assim, sabores tradicionais e até salgados, como a de linguça, ainda aparecem dentre as mais pedidas pelos clientes.

## MUNICÍPIOS

# Prefeitura inicia a destinação de 50 mil toneladas de resíduos da enchente de maio para central em Minas do Leão

A estimativa inicial de 45 mil toneladas de entulhos decorrentes da enchente de maio, feitas ainda ao embalo do descer das águas, foi superada em Estrela. Atualmente, o município calcula que serão removidas cerca de 50 mil toneladas. O saldo extra veio de muitos resíduos que foram sendo descartados no pós-enchente, entre os quais restos de móveis,

pisos, materiais de casas, telhados e outros elementos inapropriados para o reaproveitamento, e também da zona rural, antes não calculados.

Para a destinação correta desses materiais, começou nesta terça-feira (23) a remoção do montante para o aterro sanitário Central de Resíduos do Recreio, em Minas do Leão. Ao todo, em Estrela, foram cerca de 250 km

de vias atingidas, milhares de casas e prédios comerciais atingidos, assim como demais espaços industriais e na zona rural, que geraram as mais de 50 mil toneladas. A projeção é de que este número deve seguir crescendo a partir dos próximos meses, com o seguimento da reconstrução em todo o município, pois é preciso considerar que muitas casas e locais comerciais,

assim como também indústrias, ainda estão avaliando o uso ou não de diversos itens.

Como comparação, na enchente de setembro de 2023 foram cerca de 15 mil toneladas. O volume atual é reflexo de diversas operações, com força municipal e de equipes terceirizadas, assim como empresas voluntárias, que trabalharam desde os

primeiros dias da enchente. A coleta de resíduos sólidos é diária. Há uma preocupação por parte das operações quanto à sustentabilidade, para não fazer a mistura do que é lixo comum, lixo reciclável e os resíduos, a fim de que tudo tenha o seu correto destino. A operação deve levar cerca de 45 dias, com expectativa de custo na casa dos R\$ 8 milhões.