

# PATRIMÔNIO HISTÓRICO, MEMÓRIA, EDUCAÇÃO E PRESERVAÇÃO NO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO POLÊSINE, RS

“REGISTRO DA MEMÓRIA EM TEMPOS DE PANDEMIA”



**Universidade Federal de Santa Maria**  
Pró-Reitoria de Extensão  
Centro de Ciências Sociais e Humanas  
**Prefeitura Municipal de São João do Polêsine**  
Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo  
**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia**

**PROGRAMA DE EXTENSÃO PATRIMÔNIO HISTÓRICO, MEMÓRIA,  
EDUCAÇÃO E PRESERVAÇÃO**



**Autores – Equipe UFSM**

Profa. Maria Medianeira Padoin  
Prof. Jorge Alberto Soares Cruz  
Bolsista FIEX Pablo Cezar Cruz  
Bolsista FIEX Tatiana Godinho Martins  
Acadêmico Higor Xavier Barbosa

**Autores – Equipe Prefeitura Municipal de São João do Polêsine**

Flávia Regina Coradini  
Tiago Dotto Ferreira  
Catherina Coradini Rosso - Revisora

P314 Patrimônio histórico, memória, educação e preservação  
no município de São João do Polêsine : “registro de memórias em tempos  
de pandemia” / Maria Medianeira Padoin ... [et al.]. – Santa Maria, RS :  
UFSM, Pró-Reitoria de Extensão ; São João do Polêsine : Prefeitura  
Municipal, 2021.

33 p. : il.

1. Patrimônio histórico – São João do Polêsine, RS 2. Memória –  
São João do Polêsine, RS 3. Cultura – São João do Polêsine, RS  
4. Artesanato – São João do Polêsine, RS I. Padoin, Maria Medianeira

CDU 902(816.5)

908(816.5)



# SUMÁRIO

## PATRIMÔNIO HISTÓRICO, MEMÓRIA, EDUCAÇÃO E PRESERVAÇÃO NO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO POLÊSINE, RS

**Apresentação.....4**

### **Saberes e Fazeres**

- ARTESANATO.....5
- GASTRONOMIA .....16

### **Relatos e Locais da Memória**

- ACERVO HISTÓRICO ALESSIO BORIN.....26
- MUSEU DO IMIGRANTE ITALIANO EDUARDO MARCUZZO.....27
- CASA MUSEU JOÃO LUIZ POZZOBON.....28
- RELATO DA PROFESSORA IELVA MARIA FACCIN PIVETTA.29
- MEMÓRIAS DA FESTA REGIONAL DO ARROZ POR GILMAR ANTONIO ROSSO.....30

### **Emancipação e Primeira Administração**

- VALSERINA MARIA BULEGON GASSEN.....31

**Referências Fotográficas.....32**



# APRESENTAÇÃO

A presente publicação integra parte dos resultados do Programa de Extensão “Patrimônio Histórico, Memória, Educação e Preservação” contemplado com recursos e bolsa FLEX junto ao Centro de Ciências Sociais e Humanas vinculada à Pró-Reitoria de Extensão da Universidade Federal de Santa Maria em parceria com a Prefeitura Municipal de São João do Polêsine, com apoio do CONDESUS e colaborando com o Projeto Institucional GEOPARQUE Quarta Colônia.

No contexto da pandemia Covid-19, vivenciada desde março de 2020, as atividades de extensão vinculadas a este Programa sofreram alterações e adequações. Com isso, o trabalho que vínhamos realizando no espaço interior do arquivo documental da prefeitura municipal foi direcionado para ações que pudessem ser realizadas e que visassem a preservação da memória de sujeitos históricos que vivenciaram a história local/regional, dos quase 30 anos do município. Assim, mergulhamos nas memórias e relatos orais da comunidade que a viu crescer e carrega consigo a história local/regional. Nessas perspectivas, foram realizadas entrevistas on-line.

O trabalho iniciou a partir de conversa e do apoio do prefeito municipal, Matione Sonogo, que também demonstrou a preocupação com a memória das tradições culturais que estavam se perdendo, sem registros das mesmas. Com isso, iniciaram-se os trabalhos do grupo, integrado pelos docentes da UFSM, a Profa. Maria Medianeira Padoin e o Prof. Jorge Alberto Soares Cruz, dos(as) bolsistas FLEX Pablo Cesar Cruz e Tatiana Goudinho Martins, do bolsista Geoparque Higor Xavier Barbosa e com a importante parceria dos professores(as) que atuam junto à Secretaria de Educação de S. J. Polêsine, a Profa. Flávia Regina Coradini (Coordenadora Pedagógica vigente na época) e o Prof. Tiago Dotto Ferreira.

Para tanto, o grupo selecionou elementos e pessoas da comunidade que pudessem integrar esse primeiro registro de fontes orais, que representassem a memória da emancipação política e da primeira administração, bem como os registros dos saberes e fazeres que compõem a identidade local – o artesanato, a gastronomia, as festas e os locais de guarda da memória.

Dessa forma, esta publicação traz uma síntese desses registros a fim de colaborar na divulgação da importância de conhecermos e preservarmos o que está perto de nós, que faz parte de nossa vida cotidiana e que caracteriza a nossa comunidade e a história vivida como patrimônio.

Agradecemos a parceria da Prefeitura Municipal de São João do Polêsine e dos(as) nossos(as) entrevistados(as). Foi um grande aprendizado conjunto, tanto no trabalho de registrar as memórias, quanto de possibilitar a preservação e divulgação dos resultados.

# SABERES E FAZERES - ARTESANATO

O artesanato é uma arte e/ou técnica de trabalho manual (com auxílio ou não de ferramentas) que geralmente é relacionado à história e à cultura de uma região, tornando-se, muitas vezes, uma representação ou lembrança de determinada comunidade. Além de, em muitas vezes, ser uma importante fonte de renda.



Imagem 1



Imagem 3



Imagem 4



Imagem 2

É nesse contexto que se insere nossa coletânea de entrevistas na região de São João do Polêsine, onde se encontra uma variedade de artesãs e artesões que dedicam grande parte de sua vida para o artesanato, produzido em seu ambiente familiar ou em uma pequena oficina. Há os trabalhos com palhas de trigo, de milho, de bananeira e a bucha vegetal. Também, trabalhos manuais em crochê, bordados e pinturas, e uso do tecido e da madeira.



# ARTESANATO DE PALHA DE MILHO

## ESPECIFICIDADES

*O milho utilizado é específico para esses trabalhos, o milho Pagnoncell. O diferencial dele é que sua plantação resulta em um milho comprido e macio, o que facilita o manuseio para a criação da peça.*



Imagem 5



Imagem 6

## COLHEITA E PREPARO

*Quando colhido, é necessário eliminar das produções as palhas machucadas, mofadas ou com alguma irregularidade.*

## OBSERVAÇÕES

*No momento em que os trabalhos são feitos, a palha é molhada e, com isso, após o término, é preciso limpá-las com enxofre, vedar e deixa-las secar. É muito importante o cuidado para a artesã não inalar o enxofre.*



Imagem 7

# ARTESANATO DE PALHA DE TRIGO

## COLHEITA E ESPECIFICIDADES

*Não é necessário um trigo específico, contudo, quando é feita a colheita do trigo, é necessário classificar a palha para que elas fiquem do mesmo calibre e eliminar as machucadas/com problemas.*



Imagem 8



Imagem 9

## PREPARO

*No momento de mexer com o material, é preciso molhar e depois deixa-lo secar para fazer as "tranças".*



Imagem 10



# ARTESANATO EM PALHA DE BANANEIRA

## ESPECIFICIDADES

*Algumas palhas secam rápido e outras podem levar até dois meses, ou seja, é necessária muita paciência. Outra técnica é colher a fibra seca, porque ela já estará pronta para a artesã utilizar.*



Imagem 12



Imagem 11

## COLHEITA E PREPARO

*Para quem faz artesanato nesses materiais, existe a opção de colher a fibra verde, o tronco verde, e, então, pode-se desfiar e tirar as camadas, já que existem três camadas que podem ser aproveitadas. Há ainda uma variedade de milho sertanejo que proporciona palha colorida.*



Imagem 13

## OBSERVAÇÕES

*O que é utilizado para o artesanato é o caule e não a folha.*



# ARTESANATO EM MADEIRA E TECIDO



Imagem 14

Adriane Marchesan produz artesanatos em bordado, ponto cruz e fita. Aprendeu o ofício a partir de aulas de Educação Artística com sua professora Rosemeri Benetti. A aquisição do material é feita em lojas de artesanatos da região. Para a divulgação do seu trabalho, utiliza as redes sociais.

Eunesio Cesar Lazzarotto confecciona produtos feitos de madeira, como cuias, copos e colheres. Aprendeu o ofício na sua infância com seu pai na marcenaria da família. A matéria-prima é adquirida em propriedades rurais de amigos, recolhendo pedaços de árvores que tombaram em virtude de fatores naturais. Também adquire sobras e retalhos de madeira nas marcenarias e serrarias. As festas regionais tiveram grande importância na valorização do seu trabalho, por trazer visibilidade e possibilidade de novas parcerias.



Imagem 15



Imagem 16

Vanda de Fátima de Souza Bressa produz artesanatos em crochê. Com 13 anos de idade, aprendeu com uma tia a fazer o crochê. Adquire a matéria-prima em uma loja que vende linhas em São João do Polêsine.

Iracilda Anida Lazzarotto, moradora da localidade de Ribeirão, realiza artesanatos em tecidos com a técnica de Patchwork. A técnica foi inserida na sua vida a partir de ensinamentos passados pela sua mãe, Elma Silvina Kobs Gherke, e posteriormente realizou curso para aperfeiçoamento. A matéria-prima utilizada é adquirida no comércio local.



Imagem 17

# RELATO DA ARTESÃ ANA MARIA FORSIN VENTURINI



Imagem 18

Ana Maria Forsin Venturini, moradora do distrito Vale Vêneto, produz artesanato de bucha vegetal. Dona Ana Maria sempre teve interesse por artesanato, certo dia resolveu fazer bonecas de bucha vegetal e, a partir disso, começou a confecção para outras pessoas. A aquisição da matéria-prima é resultado de produção própria, com o plantio de sementes de bucha vegetal.



Imagem 19





Moradora de São João do Polêsine  
Descendente de italianos  
Artesã

O pai de Iva, como é conhecida, estava inserido no meio artesanal produzindo cadeiras e chapéus de palha, e a mesma sempre o observava. Quando criança ainda não sabia do apreço que teria pelo artesanato, contudo, quando adulta ganhou uma bolsa artesanal de sua filha e ficou muito curiosa e com vontade de entender como era confeccionada. Dessa maneira, ela procurou a então prefeita Valserina Maria Bulegon Gassen, que estava em seu primeiro mandato na época, demonstrando interesse pela área. Diante disso, Valserina entrou em contato com a EMATER para ofertar um curso de artesanato em palha na região.

Assim, Dona Iva adquiriu gosto por essa arte e já trabalha nisso há 27 anos, produzindo diversas peças como baús, cestas, sousplat, porta guardanapos, flores, bandejas, cachepôs, souvenirs, decoração de natal, dentre outros. Sua arte ficou conhecida nas festas da região, principalmente na Festa Regional do Arroz e no Festival de Inverno/ Semana Cultural Italiana de Vale Vêneto, onde pôde expor seu artesanato.



Imagem 21



Imagem 20



Imagem 22



Moradora de São João do Polêsine  
Descendente de italianos  
Artesã

Seu primeiro contato com o artesanato foi por meio de sua mãe, a mesma fazia os chapéus que sua família usava para realizar os trabalhos rurais. Após isso, ela permaneceu por anos sem nenhum contato com a arte, até o dia em que fez uma viagem e ficou um tempo na casa de um casal de amigos. Eles possuíam flores de artesanato e dona Mercedes ficou intrigada com aquilo, guardando consigo essa vontade de aprender esta arte. Com o passar dos anos, foi testando técnicas e, com isso, descobriu que precisava cortar as tiras fininhas, porém deixa-las unidas para poder trabalhar com as mesmas.



Imagem 23



Imagem 24



Imagem 25

Aperfeiçoou seu trabalho com cursos promovidos pelo município e Emater, como o curso em palha de milho e folhas e caule da bananeira. Mercedes passou a participar de feiras como o Festival de Inverno/Semana Cultural Italiana de Vale Vêneto e a Festa Regional do Arroz. Algumas das matérias-primas ela extrai de sua própria plantação. Além do artesanato em palha, ela produz um belo trabalho em crochê.





Moradora de São João do Polêsine  
Descendente de italianos  
Artesã

Seu primeiro contato com o crochê foi através de sua mãe, ela a observava fazer e tentava reproduzir da mesma maneira. Após esse primeiro contato, ela se especializou cada vez mais através de revistas dessa área, sabendo aplicar o conhecimento de qualquer receita de crochê e tricô.

Trabalha com todos os tipos de linhas fazendo peças como toalhas, almofadas, guardanapos, colchas, entre outros. Seus trabalhos levam, muitas vezes, até um mês para serem concluídos, dependendo da linha que é utilizada, quanto mais fina mais demorado é o processo. Por muitos anos, ela lecionou cursos no CRAS e percebeu que a nova geração não está muito interessada nessa arte, e isso faz com que seja cada vez mais difícil encontrar artesãs. Apesar disso, para ela, é muito gratificante ver algumas de suas alunas continuarem praticando essa arte e se tornando habilidosas artesãs.

Dona Clerci também tem a tradição familiar de produzir a massa caseira típica da região.



Imagem 26



Imagem 27

# FLÁVIA REGINA CORADINI



Moradora de São João do Polêsine  
Descendente de italianos  
Artesã

Flávia Regina Coradini domina as técnicas de pinturas em tecido. Além disso, confecciona trabalhos de crochê, de bonecas de tecidos, bandejas decoradas, frascos para aromatizantes e sabonetes, entre outros.

A arte da pintura em tecidos está inserida em sua vida desde a infância, onde, por volta dos nove anos, aprendeu a prática em uma escola de artes manuais. Já o crochê aprendeu com sua mãe, Regina Anversa Coradini, que era uma das professoras da escola e, desde então, apaixonou-se pelas artes manuais. Atualmente, mesmo sendo professora da rede municipal e estadual, encontra tempo para a prática do artesanato.



Imagem 28



Imagem 29



Imagem 30



# LEONILDA MARIA MARIN



Moradora de São João do Polêsine  
Descendente de italianos  
Artesã

*“Cresci ouvindo essa frase: aprender sempre, porque o saber não ocupa lugar”.*

Leonilda tem o artesanato inserido em sua vida desde os 12 anos. Com essa idade, aprendeu o crochê e, com 14 anos, corte e costura. Aprendeu a arte do crochê e do bordado com sua mãe, aperfeiçoando-a com a leitura de gráficos em revistas especializadas. Já corte e costura aprendeu com uma amiga. As compras necessárias para seu artesanato são feitas na região ou pela internet. As festas da região ajudaram muito na valorização dos seus produtos artesanais.



Imagem 31



Imagem 32



Imagem 33

Em virtude da pandemia de covid-19 que assolou a população mundial desde o ano de 2020, como dito anteriormente, resolvemos mesmo assim dar continuidade às atividades de extensão vinculadas ao Programa Patrimônio Histórico, Memória, Educação e Preservação, junto ao município de São João do Polêsine, RS. Sendo assim, readequamos as atividades que seriam realizadas presencialmente no trabalho junto ao acervo documental da prefeitura, a fim de realizarmos atividades de preservação da memória referentes à cultura e às experiências vivenciadas no município. Para tanto, passamos o foco para registrar as tradições e costumes regionais através de entrevistas com pessoas que possuíam e mantinham algumas habilidades na preservação de fazeres e saberes relacionados à cultura. As entrevistas foram realizadas on-line com pessoas da comunidade que possuíam saberes e fazeres específicos.

Além do artesanato, outro elemento trabalhado foi a questão da alimentação ou da gastronomia.

A alimentação faz parte das necessidades humanas. Desde o domínio do fogo e da “domesticação” agrícola (grãos, frutíferas, etc.) pela humanidade, a evolução das práticas na aquisição e elaboração dos alimentos faz parte da cultura e da economia das sociedades. Os hábitos e práticas alimentares dependem da realidade econômica, climática, dos solos e do nível e condições do domínio de tecnologias. Esses hábitos são associados às tradições culturais e de adaptação dos povos. Assim, a alimentação, além de ser uma necessidade humana, passou a compor o conjunto de elementos que também definem a identidade de um grupo, de um local ou região.

O arranjo destes produtos alimentares, as receitas, os seus ingredientes e sua adaptação local ou temporal, o hábito e utensílios para o preparo e degustação são testemunhos da história das sociedades.

Podemos observar o próprio Brasil, com seu grande território, sua diversidade de solos, de clima, de etnias e povos proporciona uma variedade de possibilidades e costumes alimentares refletido na gastronomia de sua sociedade nas mais diversas regiões e localidades. A influência portuguesa, indígena, africana, de imigrantes europeus e asiáticos, suas adequações e adaptações, possibilitam a diversidade e a riqueza cultural alimentar.

Desse modo, na região central do estado do Rio Grande do Sul, na Quarta Colônia, temos ricas possibilidades e experiências relacionadas à tradição cultural de uma região fortemente marcada pela colonização de imigrantes italianos e alemães, como também das culturas afrodescendentes, indígenas e portuguesas presentes na região.



Nesse sentido, no município de São João do Polêsine, onde se centra este trabalho de preservação da memória local, foram selecionados elementos da cultura em que a gastronomia é uma das suas principais marcas de identidade. Para tanto, destacaremos alguns “pratos” do hábito alimentar que representam a tradição e a história regional, enquanto registro dessa memória passada de geração em geração, especialmente no espaço familiar e das festas comunitárias e municipais.

A partir de entrevistas realizadas com moradoras e moradores de São João do Polêsine sobre a tradição alimentar e a produção característica local, destacamos a produção de massas, de rapadura de amendoim, a cachaça e produtos de banana.

# PRODUÇÃO DE MASSAS ARTESANAIS

Iracema Marchezan Bulegon, nascida em São João do Polêsine, na localidade da Linha Bonfim, produz massas. A confecção de agnolini foi uma herança familiar, aonde sua mãe lhe ensinou o processo de produção. A tradição do agnolini persiste em sua família, onde era feito aos domingos, após a volta da missa; sua mãe espichava a massa e a senhora Iracema ajudava na confecção (colocando o recheio e fechando a massa), para ser consumido ao meio dia.

Para a confecção do agnolini, dona Iracema compra as matérias-primas principalmente em Faxinal do Soturno e Nova Palma. Além dos agnolins tradicionais, de frango e salame, Dona Iracema também produz com recheio de queijo colonial, parmesão e espinafre. Ademais, faz tortéis, que é uma massa em formato retangular recheada com um purê de moranga, em formato parecido com o de pastel.

O agnolini é principalmente usado em sopa, mas também como massa com molho ou frito.

Os tortéis, agnolins e massas são uma comida típica de regiões de descendência italiana e por esse motivo surgem várias pessoas que também realizam essa produção.



Imagem 34



Imagem 35



Imagem 36

# PRODUÇÃO DE MASSAS ARTESANAIS



Imagem 37



Imagem 38

Outra pessoa que produz massas artesanais é a Jucemara Pozzebonn Rosso, nascida em São João do Polêsine, atualmente professora aposentada, mas nem sempre foi assim. Há 23 anos, após o falecimento de sua sogra, Nelita Cervo Rosso, de quem herdou o aprendizado em agnolins, lasanhas e canelones, Jucemara foi morar com seu sogro, Adroaldo Nicolau Rosso, e juntamente com seu marido, Raul Rosso, deram continuidade ao trabalho de produção de massas artesanais.

Foram anos de jornada dupla de trabalho entre a escola durante a semana e a produção de massas aos finais de semana. Com o passar do tempo, Jucemara foi diversificando suas habilidades e conhecimentos, inovando com novos sabores na produção caseira de rondelles, canelones, agnolins e lasanhas.

A matéria-prima utilizada na produção das massas, em sua maioria, são adquiridos dos produtores locais, tendo sempre a preocupação com a qualidade e sabor dos alimentos oferecidos.

Um evento típico do município é a Cena All'Italiana, da Società Amici D'Itália Polesane Nel Mondo, onde Jucemara é a responsável pela produção de todas as massas oferecidas no jantar.



# RECEITA DE AGNOLINI – QUARTA COLÔNIA

## Receita de Jucemara Pozzebonn Rosso e Iracema Marchezan Bulegon

### Massa

- 6 ovos
- 2 colheres de azeite
- 1 pitada de sal
- Farinha de trigo até dar o ponto (para amassar)

### Modo de preparo

Bater os ovos, adicionar azeite, sal e a farinha. Sovar bem a massa até dar o ponto para abrir. Abrir a massa com o rolo na espessura que desejar. Cortar a massa e rechear a gosto.

### Recheio de Salame

- 1 quilo de salame
- 2 ou 3 ovos batidos
- 300 gramas de queijo
- 5 colheres de farinha de rosca
- 1 pitada de noz moscada
- Salsa e manjerona a gosto, picados bem fininhos
- 1 tablete pequeno de caldo de galinha

### Modo de preparo

Moer o salame bem fino, adicionar os ovos batidos, o queijo ralado, a noz moscada, a farinha de rosca, o tempero verde e o tablete de caldo de galinha. Misturar muito bem e fazer as bolinhas para rechear a massa. Após, colocar cozinhar em um caldo bem forte de galinha colonial, preparado anteriormente, para a sopa. Também poderá prepara-los para congelar e guardar.

### OBSERVAÇÕES E ORIENTAÇÕES

- Deixar a massa descansar no mínimo 40 minutos antes de abri-la.
- Fazer antecipadamente o caldo da sopa, com carne de galinha colonial. Nesse caldo, cozinhar os agnolins. Servir com bastante queijo ralado e pão ou cuca italiana. Também, os agnolins poderão ser fritos e salpicados com queijo ralado ou ainda preparados com molhos a gosto, cozinhando-os na água e sal.

# RAPADURAS DE MELADO COM AMENDOIM

Maria Elaine Spat Rosso é moradora da localidade Linha da Lagoa e proprietária da agroindústria “Delícias da cana-de-açúcar da Nega”. Sua produção é voltada em produtos à base de amendoim e cana-de-açúcar, neste caso o melado, insumo base para a produção das rapaduras de amendoim. A cana-de-açúcar utilizada para a produção das rapaduras é plantada pela própria família e o amendoim vem de outra região.

Após a cana ser moída, o caldo vai para uma caldeira de inox e fica depositada por, em média, de 40 a 50 minutos. Na sequência, o caldo é coado e vai para o tacho onde se inicia o processo de fervura, que dura em torno de 3 horas e 30 minutos a 4 horas para concluir o processo de confecção do melaço/melado da cana-de-açúcar, sendo este a matéria-prima utilizada para o processo de fabricação das rapaduras de amendoim.

Conforme dona Maria Elaine, para a produção das rapaduras, pega-se o melado, coloca-se em uma panela e deixa ferver em média 15 minutos. Após a fervura, coloca-se o melado fervido em uma bancada e acrescenta-se o amendoim. Na sequência, os ingredientes devem ser misturados até ficarem bem homogêneos. Deixar a mistura esfriar e cortar no tamanho que preferir os pés de moleque.



Imagem 39



Imagem 40

# PRODUTOS DERIVADOS DA BANANA

Maria Salete Brondani trabalha com produtos derivados da banana. A referência familiar no cultivo da banana teve início com seus avôs que eram descendentes de imigrantes italianos e começaram a desbravar as montanhas e matas da região. Seu pai, com 11 anos de idade, aprendeu a cultivar a banana da terra. Mais tarde, seu avô, juntamente com os filhos, iniciou o cultivo, de forma mais organizada, da banana prata. Devido à alta produtividade, onde uma parte era comercializada e outra parte se tinha perdas, surgiu a necessidade de fazer melhor aproveitamento das bananas. Para tanto, participou de cursos para aperfeiçoar as técnicas. Com isso, foi criada a agroindústria “Delícias da Banana” a fim de comercializar produtos derivados da banana.

A partir de sua determinação e criatividade, começou fazendo seus primeiros experimentos de desidratação da fruta e administrando o tempo até obter a textura desejada. Atualmente, tem 250 receitas de sua própria autoria, entre passas de banana, geleias, trufas e diversos produtos derivados de banana, além de trabalhar com outras diversidades de frutas.



Imagem 41



Imagem 42



Imagem 43



# PRODUÇÃO DE CACHAÇAS



Imagem 44



Imagem 45

José Francisco Tronco, morador do distrito Vale Venêto, é produtor de cachaças artesanais, sendo proprietário da destilaria “Cachaçaria Gentil”. A produção de destilados foi inserida na sua vida a partir de herança familiar, passada de mãe para filho. Seu avô materno foi quem iniciou a produção de cachaça. A partir de observações, vendo seu vizinho, Anibel Brondani, José aprendeu o processo de produção do destilado e, posteriormente, realizou um curso no Instituto Federal Farroupilha (IFF) de Jaguari a fim de aperfeiçoar seus conhecimentos. A matéria-prima para a confecção das cachaças vem da produção própria, em terras da família, onde é plantada a cana-de-açúcar. Ademais, o SEBRAE tem auxiliado no desenvolvimento da infraestrutura da destilaria e as festas regionais são de grande importância para divulgação dos produtos.



Imagem 46



Imagem 47



Imagem 48



Imagem 49

# PRODUÇÃO DE LICORES E GRAPPA ARTESANAIS



Imagem 50

José Forsin Venturini, morador do distrito Vale Vêneto, linha São Valetin, produz licores artesanais, cachaças e grappa para consumo familiar. Aprendeu o processo de produção de licores com seu pai, Archelino Guido Venturini, que herdou um conjunto de conhecimentos trazidos pelos seus bisavôs que vieram da Itália. A matéria-prima utilizada na produção dos licores, cachaça e grappa é produzida na sua propriedade.



Imagem 51



Imagem 52

## PRESERVANDO MEMÓRIAS

Foram selecionados alguns locais que preservam objetos e documentos referentes à história de São João Polêsine e da Quarta Colônia. Destacamos o Museu do Imigrante Italiano Eduardo Marcuzzo, a Casa Museu João Luiz Pozzobon e o acervo particular de Alessio Borin.

Nos registros das memórias, além das entrevistas referentes ao artesanato e à gastronomia, destacamos três experiências na vida social e política de São João do Polêsine. Para tanto, foram realizadas entrevistas com a professora Ielva Maria Faccin Pivetta, com o apresentador da Festa Regional do Arroz, Gilmar Antonio Rosso e com a presidente da Comissão de Emancipação e primeira prefeita do município de São João do Polêsine, Valserina Maria Bulegon Gassen.

Nesse íterim, nesta cartilha se faz um rápido registro dessas memórias, visto que o conteúdo completo ficará sob guarda do arquivo da Prefeitura Municipal de São João do Polêsine.



## ACERVO HISTÓRICO ALESSIO BORIN

Sua infância e adolescência foi na lavoura, acompanhando seus pais agricultores. Após casar-se, deixou de trabalhar na lavoura para abrir uma marcenaria, dado que, quando jovem, seu avô havia lhe ensinado algumas coisas e foi onde sua história pelo gosto de objetos mais antigos começou. Trabalhou por 30 anos como marceneiro e hoje em dia é aposentado.

Seu apreço por peças antigas o levou a guardá-las. Tal prática já faz, no mínimo, 45 anos, formando um acervo com objetos que chegam a ter mais de 100 anos. Entre eles, há placas de carroça, placa do primeiro carro que circulou em S. J. Polêsine, o primeiro projetor de filme do município (que conseguiu com o tio do atual prefeito Matione), os manuscritos de Antônio Ceretta, alguns registros documentais do município, entre outros. Ele se sente emocionado ao explicar a história de cada peça para os visitantes, de como seus antepassados passaram dificuldade ao construí-las, a contar a história da Quarta Colônia, principalmente de São João do Polêsine. É um local de memórias e Alessio é o guardião dessas memórias.

Seu avô participou da comissão de emancipação de São João do Polêsine, ele possui algumas lembranças, de algumas rixas e disputas, principalmente em relação sobre onde seria a sede da prefeitura.

Com suas habilidades de construir utensílios, ele contribui também com a Festa Regional do Arroz, atuando nos desfiles. Seu Alessio criou uma atração que foi concretizada na semana do livro, se trata de uma gincana que objetivava a interação das crianças com as brincadeiras antigas. Para ele “incentivar o conhecimento do passado, das origens, é tão importante quanto o conhecimento das modernidades”. Ainda, segundo Alessio, as festividades são importantes, pois “povo que não faz festa não é lembrado, é necessário dar continuidade para essa prática como forma de reconhecimento pela base da economia local e para que outras pessoas possam apreciar essas peculiaridades da região”.



Imagem 55



Imagem 56

# MUSEU DO IMIGRANTE ITALIANO EDUARDO MARCUZZO

No distrito Vale Vêneto há o MIEM, museu que leva o nome de seu criador, Museu do Imigrante Eduardo Marcuzzo.

Este museu pode ser considerado como um importante espaço de memória da Quarta Colônia, que, além de testemunho do acontecido, fortalece a identidade cultural e auxilia na rememoração e leitura do passado histórico da região.



Imagem 53

Os objetos nele expostos fazem referências à religiosidade e aos utensílios domésticos e agrícolas utilizados pelos imigrantes e seus descendentes.

O irmão de Eduardo, e também muito atuante, Pe. Clementino Marcuzzo se dedicou muitíssimo à valorização da italianidade e da religiosidade. O Pe. Clementino Marcuzzo foi um dos líderes idealizador e organizador de festas típicas na comunidade; festas essas que foram a base para a criação da Semana Cultural Italiana de Vale Vêneto e o Festival Internacional de Inverno da Universidade Federal de Santa Maria.



Imagem 54

# MUSEU CASA JOÃO LUIZ POZZOBON



Imagem 55

João Luiz Pozzobon nasceu na localidade de Ribeirão que na época pertencia à Restinga Sêca e hoje integra o município de São João do Polêsine. Neste local hoje se encontra a “Casa Museu João Luiz Pozzobon”. Filho de imigrantes Italianos e agricultores, João teve uma educação católica. Aos doze anos, deixou os estudos para ajudar seus pais na lavoura de arroz.

Ao chegar à maioridade, tenta ingressar no serviço militar, porém, em decorrência de constantes problemas de visão, não consegue. Em 1947, já casado, seu caminho cruza com o Movimento Apostólico de Schoenstatt, onde começa sua formação espiritual com apoio das irmãs e padres do Movimento.

No ano de 1950, recebe das mãos da Irmã Terezinha Gobbo a imagem da Mãe e Rainha Três Vezes Admirável de Schoenstatt, incentivando-o no postulado nas famílias. Diante disso, João começou levar a Mãe e Rainha e a rezar o terço nas casas das famílias, inicialmente apenas na comunidade local. Com o passar do tempo, começa a ficar mais conhecido e é chamado para rezar Rosário em outras localidades, cidades, em hospitais, escolas e presídios. Assim inicia sua peregrinação e trabalhos apostólicos de evangelização, especialmente junto aos mais necessitados. Sua devoção e trabalhos começaram a ser divulgados e seguidos. Com isso, a Campanha da Mãe Peregrina, como ficou conhecida, passou a ser vivenciada em outros países, como na Argentina, Chile, Paraguai, Alemanha, Itália e Estados Unidos, além das demais regiões brasileiras.

Em 1972, é ordenado diácono permanente por Don Erico Ferrari, bispo de Santa Maria na época. Em 1985, ele faleceu em decorrência de um atropelamento. Em 1994, inicia-se, na Diocese de Santa Maria, seu processo de canonização, sendo enviado para o Vaticano em 2009. A casa onde passou sua infância e parte da juventude tornou-se um local de peregrinação, tendo preservados objetos referentes à sua família e à sua história.



Imagem 56



Imagem 57



Seus pais eram agricultores, descendentes de italianos, e Dona Ielva sempre lhes ajudou nos trabalhos na lavoura. Também aprendeu corte e costura, mas “apenas para o gasto da casa”, já que sempre se dedicou mais aos estudos do que ao artesanato.

Sua formação profissional é como professora. Iniciou sua atuação nas escolas instaladas por Leonel Brizola, intituladas “Brizoletas”, e posteriormente passou em um concurso do estado para trabalhar em Vale Vêneto. Em seu período de recesso, ela aprimorou seus conhecimentos participando dos cursos de férias, fez até mesmo uma faculdade de Educação para o Lar. Como professora, ela presenciou uma evolução no sistema educacional, onde antes eram as professoras com a ajuda dos alunos que realizavam todas as tarefas na escola. Isso passou a melhorar com a contratação, por exemplo, de merendeiras que aliviaram o serviço das docentes. Para ela, lecionar era tudo, sempre gostou de trabalhar com crianças e alfabetizou até suas filhas. Ela se aposentou com licenciatura curta. Após o falecimento de seu marido, precisou cuidar de seus filhos, então, assumiu o bar e armazém que seu marido tinha.

Com relação à Festa Regional do Arroz, Ielva participa da parte dos desfiles, onde a terceira idade se compromete em ajudar, e o mesmo ocorre nos Festivais de Inverno. Ela possui também peças expostas na Casa Museu João Luiz Pozzobon onde há utensílios utilizados pelos primeiros imigrantes italianos.

*“É muito bom deixar algo de bom em nossa vida para manter as raízes de nossa história, porque um povo sem história é um povo sem cultura e sem memória”.*



Imagem 58



Imagem 59



Imagem 60

# MEMÓRIAS DA FESTA REGIONAL DO ARROZ POR GILMAR ANTONIO ROSSO

Descendente de italianos, sua família, de base católica, sempre foi inserida na comunidade e muito vinculada à religião. Com cinco anos, adentrou na escola, já demonstrando sua habilidade para leitura e oratória.

Referente aos processos de emancipação de São João do Polêsine, Gilmar participou de duas comissões, sendo muito ativo como representante regional, onde participava de reuniões para estudar estratégias e elaboração dos futuros artigos nas novas constituições federal e estadual. Portanto, a partir da Constituição de 1988, as condições melhoraram para os objetivos locais, ficando definidos de forma clara e facilitada os requisitos para o processo de emancipação.

Sua relação com a Festa Regional do Arroz sempre foi intensa e, desde muito cedo, se envolveu com a criação de carros temáticos que originalmente apresentassem o cotidiano na forma local do cultivo do arroz. Ademais, contribuiu com a letra da música da Festa, com a frase “conheça esse pedaço de chão que produz o melhor arroz e exporta alegria”, que esteve inserida no primeiro cartaz graficamente elaborado para divulgação. São aproximadamente 67 anos de tradição da Festa que está enraizada na cultura, nos saberes e nos fazeres da comunidade. Ele afirma que “não é uma festa que surgiu do nada e não veio de uma pessoa só. É história da comunidade em que faço parte”.

Com o passar dos anos, a comissão organizadora vai mudando, contudo, Gilmar Rosso ajudou em mais de 30 edições como apresentador e narrador oficial do Desfile da Festa. Como orador, Gilmar afirma que procura ser “delicado ao fazer uma saudação aos que ajudam, que organizam, aos que trabalham por trás das cortinas, aos que servem e etc., como uma forma de reconhecimento a todos que, unidos e com esforços, fazem da festa o que ela é”. Para ele, “além dessa cultura, dessas histórias ficarem armazenadas em mídias, é necessário que esteja sempre presente na mente e no coração das pessoas também”.



Imagem 61



Imagem 62



Imagem 63

# EMANCIPAÇÃO SÃO JOÃO DO POLÊSINE - MEMÓRIAS DE VALSERINA MARIA BULEGON GASSEN

Após três tentativas emancipatórias frustradas, a população de São João do Polêsine continuava almejando a emancipação política e econômica do local. Nesse sentido, a partir da Lei nº 9.070, de 02 de maio de 1990, referente à “emancipação de município”, foi possível que a localidade tentasse mais uma vez se tornar município. A referida lei estabelecia que, para se tornar um município, a localidade precisava de uma população de, no mínimo, cinco mil habitantes ou o número de mil e oitocentos eleitores. Para compor a comissão emancipatória, a comunidade se reuniu em assembleia geral a fim de eleger os 12 representantes, dentre eles estava a Professora Valserina Maria Bulegon Gassen, sendo eleita para presidir a comissão em 1991. Posteriormente ao processo emancipatório, que obteve êxito em 1992, a comunidade entendeu que a professora Valserina deveria ser a pessoa adequada para estar à frente da gestão do município de São João do Polêsine, sendo eleita em 1992.

Nesse contexto, em 1º de janeiro de 1993, teve o ato de instalação do novo município, com a posse da prefeita eleita, seu vice e os respectivos vereadores. Referentes às questões de infraestrutura, ampliou-se o sistema de saúde com a construção de um posto de saúde e iniciou o projeto do Hospital Dr. Roberto Binato. Além do mais, construíram-se escolas e creches e a aquisição de máquinas para as obras, construção do prédio da Brigada Militar, que inicialmente funcionava junto à prefeitura. Referente às tele comunicações, foi instalada a CRT, pois na época não se tinha DD no local.

Nos primeiros quatro anos, criaram-se as leis municipais, como a lei orgânica e toda a estruturação e órgãos de gestão. Destaca-se que, desde o início, Valserina, a primeira mulher prefeita da região, procurou se aproximar e valorizar projetos de extensão e o trabalho em parceria com a Universidade Federal de Santa Maria e com a antiga Unifra, atual Universidade Franciscana.

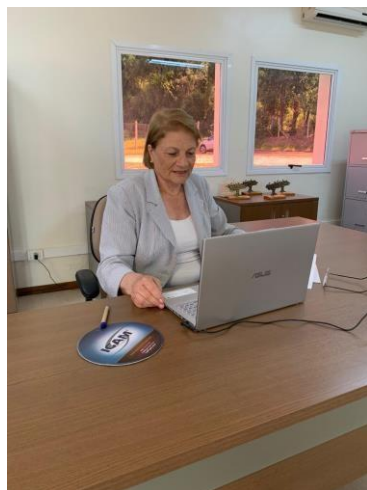


Imagem 64



Imagem 65



# REFERÊNCIAS FOTOGRÁFICAS

- 1 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 2 - Arquivo pessoal Maria Medianeira Padoin
- 3 - Arquivo pessoal Maria Medianeira Padoin
- 4 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 5 - Arquivo pessoal Higor X. Barboza
- 6 - Arquivo pessoal Higor X. Barboza
- 7 - Arquivo pessoal Maria Medianeira Padoin
- 8 - Arquivo pessoal Maria Medianeira Padoin
- 9 - Arquivo pessoal Maria Medianeira Padoin
- 10 - Arquivo pessoal Maria Medianeira Padoin
- 11 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 12 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 13 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 14 - Arquivo pessoal Adriane Marchesan
- 15 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 16 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 17 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 18 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 19 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 20 - Arquivo Prefeitura Municipal S. J. Polêsine e digitalizado por Tiago D. Ferreira
- 21 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 22 - Arquivo pessoal Maria Medianeira Padoin
- 23 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 24 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 25 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 26 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 27 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 28 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 29 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 30 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 31 - Arquivo pessoal Leonilda Maria Marin
- 32 - Arquivo pessoal Leonilda Maria Marin
- 33 - Arquivo pessoal Leonilda Maria Marin
- 34 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 35 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 36 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 37 - Arquivo pessoal Elisa Rosso
- 38 - Arquivo pessoal Elisa Rosso
- 39 - Arquivo pessoal Maria Elaine Spat Rosso
- 40 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 41 - Arquivo pessoal Maria Salete Brondani
- 42 - Arquivo pessoal Maria Salete Brondani
- 43 - Arquivo pessoal Maria Salete Brondani
- 44 - Arquivo pessoal José Francisco Tronco
- 45 - Arquivo pessoal José Francisco Tronco
- 46 - Arquivo pessoal José Francisco Tronco
- 47 - Arquivo pessoal José Francisco Tronco
- 48 - Arquivo pessoal José Francisco Tronco
- 49 - Arquivo pessoal José Francisco Tronco
- 50 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 51 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 52 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 53 - Arquivo pessoal Maria Medianeira Padoin
- 54 - Arquivo pessoal Jacinta P. Vizzotto
- 55 - Arquivo pessoal Maria Medianeira Padoin
- 56 - Arquivo pessoal Maria Medianeira Padoin
- 57 - Arquivo pessoal Maria Medianeira Padoin
- 58 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 59 - Arquivo pessoal Flávia Regina Coradini
- 60 - Arquivo pessoal Ielva Maria F. Pivetta e digitalizado por Flávia Regina Coradini
- 61 - Arquivo pessoal Gilmar Antonio Rosso
- 62 - Arquivo Prefeitura Municipal S. J. Polêsine e digitalizado por Flávia Regina Coradini
- 63 - Arquivo Prefeitura Municipal S. J. Polêsine e digitalizado por Flávia Regina Coradini
- 64 - Arquivo pessoal Maria Medianeira Padoin
- 65 - Arquivo pessoal Valserina Maria B. Gassen digitalizado por Higor X. Barboza



**UFSM**  
Pró-Reitoria de  
Extensão



**CCSH**  
CENTRO DE CIÊNCIAS  
SOCIAIS E HUMANAS  
UFSM



Prefeitura Municipal de  
São João do Polêsine



UNESCO Aspirante  
**Geoparque**  
**Quarta Colônia**

