



Apanhados
DE OUTROS
que vivem
EM NÓS:

patrimônio cultural alimentar
no território dos Cânions do Sul do Brasil



Movimento História & Preservação

JAQUELINE POSSER GALLINA

PRODUÇÃO DO LIVRO

Textos:

Jaqueline Posser Gallina

Imagens:

Museu do Instituto Federal Catarinense - Campos Santa Rosa do Sul

Revisão de Arte:

Patricia da Rosa Santos

Impressão e Acabamento:

Gráfica Sombrio - Maria da Rosa ME

G168p

Gallina, Jaqueline Posser

Apanhados de outros que vivem em nós. Patrimônio cultural alimentar no território dos Cânions do Sul do Brasil / Jaqueline Posser Gallina. -

Santa Rosa do Sul: IFC, 2017. -

20 p. : il., fotogr. ; 15x21 cm. -

Obra integrante do Projeto de Extensão Edital 005/2017 - "Desenvolvimento Regional e Formação do Corredor Cultural Aparados da Serra Geral Catarinense", bolsista Karoline Maschmann, colaboradoras Rosane Stamm e Beatriz Beterli Borges.

1. Serra Geral (RS e SC) - Aspectos culturais. 2. Culinária - Serra Geral (RS e SC). 3. Alimentação - Serra Geral (RS e SC) - I. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense Câmpus Santa Rosa do Sul. IV. Título.

CDD 641.509816

Catálogo elaborado pela Biblioteca Cruz e Sousa,
do Instituto Federal Catarinense - Câmpus Santa Rosa do Sul

Apanhados de outros que vivem em nós: patrimônio cultural alimentar no território dos Cânions do Sul do Brasil

O Movimento História & Preservação do Museu do Instituto Federal Catarinense Campus Santa Rosa do Sul, coloca em curso a ação educativa de inventário e registro de bens culturais relativos à comida, alimento, culinária e expressões de comensalidade no território dos Cânions do Sul do Brasil. A investigação, a valorização e o registro de plantas alimentícias e de hábitos alimentares, em uso e/ou em desuso, trazem à memória, a paisagem cultural das comunidades humanas ancestrais e pioneiras deste espaço.

No território entre o litoral sul catarinense e o litoral norte riograndense, nas encostas da Serra Geral catarinense e na borda do Planalto Meridional brasileiro, nos estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina e, especialmente na região turística dos Cânions do Sul do Brasil, contemporaneamente, os frutos da hibridação cultural resultaram em expressões, gostos e modos de fazer e viver singulares. Diversos e constantemente ressignificados, alimento e comida comportam, ao mesmo tempo, permanência e transformação e articulam o território.

Voltados à alimentação saudável e respeitosa ao ambiente natural, na mobilização ao consumo, transmissão-preservação e cultivo de plantas com sabor de história, estão butiazeiros, palmiteiros, feculeiros e polvilheiros, entre outros. Em grupo ou isoladamente, trazem para a convivência e sobrevivência, costumes e experiências herdadas, ressignificadas e perpetradas pelo poder da memória.

Elegendo-se para este documento alguns 'segredos' – desvelados por um trabalho de recolha e de valorização, parte de uma fagulha de uma prática de educação para o patrimônio –, documenta-se, conserva-se e dissemina-se o patrimônio cultural no devir histórico do território dos Cânions do Sul do Brasil, apresentando também a culinária como experiência social deste território.

Na diversidade dos aspectos da produção, da mesa e dos caminhos de integração, entre "cima da serra, terras de barro e terras das areias", receitas e histórias, algumas dessas, sendo entregues a todos, rompendo com o manto da invisibilidade e do esquecimento.

Jaqueline Posser Gallina, historiadora

Acervo Cultural Alimentar

Esta coletânea de histórias, sabores e aromas, receitas e utensílios, traz experiências, muitas das quais foram acordadas pelo acessar de memórias ancestrais, desvendando ricos e gostosos segredos intercambiados no território dos Cânions do Sul do Brasil.



SUMÁRIO

ARARUTA (<i>Maranta arundinacea</i>) BELDROEGA (<i>Portulaca oleracea</i>)	
Broa de Araruta	07
Biscoito de Araruta	08
Bolo de Araruta	08
Mainaruta	09
Bolinho Frito de Beldroega	09
BARDANA (<i>Arcium lappa</i>) BANANA (<i>Musa paradisiaca</i>) AÇAFRÃO-DA-TERRA (<i>Curcuma longa</i>) PIMENTA ROSA (<i>Schinus terebinthifolius</i>) TAIOBA (<i>Xanthosoma</i> <i>sagittifolium</i>)	
Risoto Saudação à Árvore Má	10
Taioba ao Morro do Forno	10
BUTIÁ (<i>Capitata odorata</i>) CANA-DE-ÁÇÚCAR (<i>Saccharum officinarum</i>)	
Geléia de "cairos butiás do bolso"	11
Bugia no Porongo	11
DENTE -DE-LEÃO (<i>Taraxacum officinale</i>)	
'Café' de Dente-de-Leão*	12
INHAME (<i>Discorea rotundata</i>) CAETÉ (<i>Heliconia velloziana</i>)	
Inhamese à Maquiné	13
Bolo de Inhame no Caeté	13
PALMEIRA JUÇARA (<i>Euterpe edulis</i>)	
Salada de Ráquilas ao Morro do Forno	14
SERRALHA (<i>Sonchus oleraceus</i>) DENTE-DE-LEÃO (<i>Taraxacum officinale</i>)	
ARARUTA (<i>Maranta arundinacea</i>) PIMENTA ROSA (<i>Schinus terebinthifolius</i>)	
Tropeada PANC	15
MANDIOCA (<i>Manihot esculenta</i>) BANANA (<i>Musa</i>) TAIOBA (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>) CAETÉ (<i>Heliconia velloziana</i>)	
Pão de 'Massa' da Mandioca 'Temperada' em PANCS	16
PATRIMÔNIO CULTURAL ALIMENTAR NO TERRITÓRIO DOS CÂNIONS DO SULDO BRASIL	
'Massa' da Mandioca 'à Moda Família Scheffer'	17





Os cafés do "costão da Serra" são acompanhados da "mistura": uma broa de araruta, preparada por Genésia da Silva, que aprendeu com sua mãe a produzir a broa "do modo antigo".

Para ela, "tem gente que ainda faz a araruta assim: lava, rala e lava novamente num pedaço de tecido de algodão (ou então, passa numa peneira). O pó fino, que atravessa o tecido, branco-acinzentado e sem cheiro, como deve ser!". Jacinto Machado-SC

BROA DE ARARUTA

Ingredientes:

- 2 ovos bem batidos
- 2 xícaras (cafezinho) de açúcar mascavo peneirado
- 100g manteiga
- 1 colher (chá) fermento químico
- Polvilho de **araruta** (½ kg) até o ponto de pegar com a ponta do dedo e desgrudar da mão.

Modo de Fazer:

Misturar os ingredientes e fazer rolinhos cortando-os em pedaços pequenos. Assar em forma untada em fogo brando. Rende, aproximadamente, 1 kg de broa.

BROA DE ARARUTA

Ingredientes:

- 2 claras batidas em neve
- 2 xícaras (cafezinho) açúcar branco ou preto (mascavo)
- 1 colher (chá) sal amoníaco
- Polvilho de **araruta** (½ kg) até o ponto de pegar com a ponta do dedo e desgrudar da mão.

Modo de Fazer:

Misturar os ingredientes. A consistência da massa, é verificada ao pegar com a ponta dos dedos e desgrudar. Moldar a broa com uma colher. Dispor os grumos em forma untada. Assar em fogo brando.



BISCOITO DE ARARUTA

Ingredientes:

- 500g polvilho de **araruta**
- 1/2 xícara margarina
- 2 xícaras açúcar
- 3 ovos inteiros
- raspas de 1 limão
- 1 xícara de coco ralado
- 1/2 colher (café) fermento em pó

Modo de Fazer:

Coloque em uma vasilha o polvilho de **araruta** e junte os ovos ligeiramente batidos. Acrescente o açúcar, o coco e amasse bem. Junte as raspas de limão.

Faça bolinhas e achate-as com um garfo.

Coloque em forma untada e polvilhada com farinha de trigo.

Leve ao forno aquecido por mais ou menos 15 minutos.

Não deixe dourar em cima. Quando ficar branca e dourada em baixo, retirar do forno.

BOLO DE ARARUTA

Ingredientes:

- 250g polvilho de **araruta**
- 4 xícaras açúcar
- 6 claras e 4 gemas
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de Fazer:

Bater bem as gemas com o açúcar. Misturar a **araruta** e bater bem.

Adicionar as claras em neve e, por último, o fermento.

Transferir a massa para uma assadeira untada e levar ao forno pré-aquecido.

Assar em forno médio. Desenformar depois de esfriar.

Araruta Beldroega



A araruta cultivada há milhares de anos no continente americano, seve para o preparo de mingaus e cremes, sendo indicada para pessoas com saúde debilitada, doentes em recuperação e mulheres no pós-parto.

A farinha de araruta resulta do bagaço do rizoma seco ao sol e peneirado, sendo utilizada também para pirões e farofas. Valéria Aparecida Bastos, utiliza-se da araruta para reinventar um molho tradicional para guarnecer pães, torradas e acompanhar saladas. Maquiné-RS.

MAINARUTA (maionese de araruta)

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de **farinha de araruta**
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) óleo
- água

Modo de Fazer:

Cozinhar a araruta até formar um mingau.
Esfriar bem.

Liquidificar o ovo e o óleo e, aos poucos acrescentar o mingau de **araruta**.
Se endurecer adicionar água. Temperar com ervas.

BOLINHO FRITO DE BELDROEGA

Ingredientes:

- 200 g **beldroega**
- 2 ovos inteiros
- farinha de araruta** até dar o ponto de liga
- 1 colher (sobremesa) fermento químico
- 2 colheres (sopa) queijo ralado
- banha suína

Modo de Fazer:

Misturar todos os ingredientes até formar uma massa com consistência mole. Fritar na banha quente.

A farinha de araruta é proveniente do bagaço do rizoma seco ao sol e peneirado. Também é utilizada no preparo de pirão e de farofa.

Bardana
Açafrão-da-terra
Pimenta Rosa
Banana



RISOTO "SAUDAÇÃO À ÁRVORE MÁ"

Preparo da Biomassa: banana verde

Cozinhar na panela de pressão a banana inteira com água o suficiente para cobri-la. Deixe ferver de 5 a 8 minutos; desligar e deixar a pressão evadir naturalmente. Abra a banana com uma faca, retirando a polpa e, ainda quente, liquidifique-a aos poucos; se necessário acrescer água. Guarde na geladeira ou freezer em porções.

Preparo do Brodo (caldo): tempero verde, cenoura, açafrão-da-terra, pimenta rosa, sal e água. Ferver a água com todos os ingredientes.

Preparo da Bardana: descascar a raiz, raspando com faca; lavar e ralar em ralo grosso.

Preparo do Risoto: dourar em óleo, a bardana e a cebola. Acrescentar o arroz e, aos poucos, acrescer o brodo. Por último, adicionar a biomassa.

Taioba



Receita
com
História

A taioba é folha que suporta o prato; é folha de enrolar comida; é o próprio prato. Receita do refogado, obtida junto a Feira da Biodiversidade Três Cachoeiras/RS.

TAIOBA AO MORRO DO FORNO

Ingredientes:

folhas de **taioba**, cebola, alho, sal, banha ou óleo

Modo de Fazer:

Utilizar folhas jovens; retirar as nervuras. Cortar em tiras e fritar com os temperos. Usar bastante óleo ou banha para fritar.



O sabor da fruta remete às memórias da infância de Antonio Simão, autor das receitas. Quando menino, a consumia junto aos "combros", como são denominadas as dunas litorâneas no sul de Santa Catarina, quando ainda repletas de butiazais. Atualmente obtém o butiá do extrativismo de áreas de preservação, onde a comunidade local exerce a atividade vendendo-a informalmente, na forma de sucos engarrafados e da fruta in natura, às margens da BR 101 (Santa Rosa do Sul/SC).

"Cair os butiás dos bolsos" é expressão popular significando "me dei conta", "caiu a ficha"; ou de espanto.

GELÉIA "DE CAIR O BUTIÁS DOS BOLSOS"

Ingredientes:

1 medida de polpa de **butiá** e ½ medida de açúcar

Modo de Fazer:

Ferver os ingredientes em fogo baixo até engrossar. Mexer continuamente.

Cana-de-açúcar



Alimento de cultivo secular na região, da cana faz-se aguardente, açúcar (preto, amarelo, de grana), melado e rapadura. Em abundância também eram os engenhos nas encostas e nos vales próximos a Serra Geral; por muito tempo, considerada 'ouro líquido', a aguardente era comercializada pelos tropeiros, e era acondicionada em barris de madeira (corotís), acangalhados no lombo das mulas.

Nos pousos e locais de descanso da tropa "as noites quentes eram refrescadas e as frias esquentadas com um trago de cachaça"; o tropeiro transportava a cachaça junto ao corpo, acondicionada num chifre de animais. Zelindo Ronsani, proprietário de engenho e pouso para tropas na localidade de Serra da Pedra; Terezinha Paulinho Cardoso, autora da receita. Jacinto Machado-SC.

BUGIA NO PORONGO

Ingredientes:

Cana de açúcar, cachaça

A bebida é feita a partir do aquecimento do caldo de cana (garapa). No "estouro" da fervura do caldo, é retirada uma porção com uma colher e colocada na cuia de porongo. Acrescente-se a cachaça e misture para bebê-la em seguida.



O dente-de-leão estava entre os primeiros alimentos dos colonos italianos. Em volta de suas moradias, dos terrenos agrícolas e, ao longo dos caminhos e das trilhas, cresce em abundância e propaga-se espontaneamente.

Para preparar o pó do 'café' de dente-de-leão, macera-se as folhas e as desidrata ao sol. Ao ferver este preparado, o líquido assume uma cor escura, semelhante ao do café. Os utensílios para o preparo do café são: tripé de ferro (ou três estacas, distantes na base e juntas na parte superior); com um gancho onde vai pendurada a cambona, achatada em um dos lados, o fogo de chão e o tição (brasa) de fogo.

Este costume foi difundido nas inter-relações entre colonos 'de cima da serra' e os tropeiros 'domésticos' que transitavam ao litoral. Muitos, aproveitavam o deslocamento das tropas para fazer viagens seguras trocando experiências, gostos e costumes.

Filó Italiano - RS

"CAFÉ" DE DENTE-DE-LEÃO AO FOGO DE CHÃO

Ingredientes:

2 colheres (sopa) de pó de **dente-de-leão** e água quente.

Modo de Fazer:

Acender o fogo e montar o tripé, pendurando nele a cambona com água.

Após aquecer a água, adicionar 2 colheres de sopa de pó de **dente-de-**

leão. Ferver. Retirar do fogo. Mergulhar um pedaço de pau

'em brasa viva' (tição) para decantar o pó.

Inhame Caeté



INHAMESE À MAQUINÉ

Cozinhar o inhame. Liquidificar junto com um mix de temperos à moda Maquiné: manjerona, majericão, salsinha e alecrim. Adicionar gotas de suco de limão, vinagre de maçã e um pouco de azeite de oliva para dar cremosidade à pasta.

O inhame pode ser substituído por cará-da-terra, cará-do-ar, aipim, batata-doce e também pela parte macia da araruta (ponta do rizoma). Come-se a pasta com pães, bolachas e torradas salgadas. Receita de Valéria Aparecida de Bastos, ativista do Movimento de Conservação e Preservação Ambiental de Maquiné.

BOLO DE INHAME NO CAETÉ

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) **inhame** cozido e amassado
- 1 xícara queijo minas ralado
- 1 xícara (chá) açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) açúcar branco
- 1 colher (chá) canela em pó
- 1 xícara (chá) leite
- 4 ovos, sal
- 1 xícara (chá) manteiga
- farinha de trigo para dar o ponto
- 1 colher (sopa) fermento químico
- 6 bananas caturra ou prata de tamanho médio, maduras e cortadas em tiras finas. Sementes de erva doce e canela em pó.

Modo de Fazer:

Misturar todos os ingredientes (exceto banana). Forrar a assadeira com folhas de caetés e sobrepor as bananas, o açúcar mascavo e a erva-doce.

Salpicar com canela em pó. Preencher com a massa. Assar.



A receita, criada por Zelma Strege Evaldt, agricultora ecologista da localidade do Morro do Forno, em Morrinhos do Sul (RS), foi elaborada a partir do aprendizado nos grãos da Mata Atlântica. Pessoas da comunidade utilizam os recursos da mata para sua subsistência desde quando a produção agrícola não dava conta de alimentar a família e tinham que buscar alimento suplementar. Moradores antigos contam que cozinhavam as "cabeleiras" da Juçara para suprir sua fome.

Com um talento para criar pratos com alimentos não convencionais (encontrados na natureza e, mais tarde cultivando-os) e com outros, oriundos da memória afetiva e familiar (ancestralidade remonta a 1826 com a colonização alemã do Vale das Três Forquilhas), D. Zelma, experimenta as ráquias da Juçara (re) elaborando pratos, de sabores exóticos e textura inusitada.

O "ponto" de coletar as ráquias é o segredo: "assim que abrir a folha pinada" (a que recobre o cacho com os frutos) é o ideal, conferindo maciez ao produto.

Estudantes, pesquisadores em agroecologia e visitantes, ao serem recebidos na propriedade familiar se deparam com um modo de vida particular mas que é partilhado, simbolicamente, a partir de uma segunda mesa.

Na propriedade, preparar e servir alimentos torna-se atividade econômica e a família se envolve desde a produção da palmeira Juçara até a elaboração de receitas, buscando alimentos saudáveis e não convencionais também em outros locais da comunidade conferindo às refeições sabores especiais.

Além da culinária que oferecem, os alimentos vêm temperados com a simpatia familiar que convida a ficar, a contemplar e a dialogar. Três Cachoeiras/RS.

SALADA DE RÁQUILAS AO MORRO DO FORNO

Ingredientes:

Ráquias da Palmeira Juçara

Cenoura, tomate, salsinha

Modo de Fazer:

Cozinhar as ráquias até ficarem tenras. Esfriar. Temperar com cenoura cortada em tiras finas, tomates sem sementes, picados em pedaços pequenos e salsinha. Sal e pimenta a gosto. Este refogado pode ser usado como recheio de panquecas.

*Receita
com
História*

Serralha Dente-de-Leão Araruta Pimenta Rosa



Os tropeiros, realizando o intercâmbio comercial, cultural e étnico, transportam em suas bruacas, legados para a memória e para a história. O feijão e o charque, eram frequentes em sua alimentação; geralmente cozido à noite, escorria-se o caldo do preparado para ser levado para ser consumido no almoço.

Também as espécies ruderais, como o dente-de-leão e a serralha, estavam entre os primeiros alimentos das tropas domésticas.

Tendo o alimento/comida, como fenômeno cultural, a formulação da receita "Tropeada PANC" com inspiração no movimento histórico do tropeirismo.

TROPEADA PANC

Ingredientes:

- 1,5 xícara de grãos de feijão cozido
- 2 colheres (chá) alho amassado
- 2 xícaras carne seca desfiada (charque)
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) cebola picada em cubos
- 1 xícara (chá) folhas de **serralha** (ou parte de flor e parte de folha) picadas
- 1 xícara (chá) folhas de **dente-de-leão** picadas
- 1 xícara (chá) farinha de **araruta** (ou ½ de farinha de araruta e 1/2 de farinha de mandioca)
- sal e **pimenta rosa** a gosto.

Modo de Fazer:

Fritar a carne e reservar. Na mesma panela, refogar a cebola, o alho e os temperos. Acrescentar os ovos e fritar, misturando ligeiramente. Acrescentar em seguida o feijão, as folhas picadas e as farinhas, aos poucos. Misturar bem. Colocar os temperos. Desligar o fogo.



A informante da receita, Zaniria Martins Scheffer Cardoso, tem sua descendência familiar vinculada ao processo de ocupação pelos primeiros colonos, entre os séculos XIX e XX, na então denominada Passo do Sertão (atual território catarinense compreendido pelos municípios de Praia Grande, São João do Sul e Passo de Torres). As gerações familiares são de tradição agrícola, de produção de alimentos para subsistência e para o comércio, principalmente da mandioca.

Os costumes alimentares, produzidos no contexto histórico-cultural e no intercâmbio com a população originária (indígena carijó), por entre serrarias e 'terras das areias' do extremo sul catarinense, resultaram no aprendizado do modo de fazer tradicional da 'massa' da mandioca e com ela a receita do pão de mandioca: "com minha avó e com minha mãe, agarrei o gosto e aprendi o processo".

Atualmente, a família mantém viva a tradição alimentar consumindo o "pão de criar filho": "então, essa tradição do pão de mandioca eu ainda tenho e lá em casa acho que os meus filhos também vão pegar, porque eles também gostam do tal pão de mandioca".

PÃO DE 'MASSA' DA MANDIOCA'

Ingredientes:

- 1 kg de 'massa' da mandioca, 6 ovos (só as gemas)
- 2 xícaras (café) açúcar, 1 colher (cafezinho) sal
- 2 colheres (sopa) banha suína, 1 litro de leite
- folha de taioba, bananeira ou caeté

Processo de curtir a mandioca: curtir a mandioca à moda Família Scheffer Cardoso. Cortar a mandioca com casca em pedaços, colocar em um recipiente (balde plástico com tampa), cobrir com água e fechar. Deixar curtir por 15 a 20 dias, ou até ficar molinha. Não trocar a água durante o processo. Após, retirar a casca e escorrer a massa em uma peneira metálica, descartando os resíduos que ficam na peneira. O material escoado é colocado em um pano (saco) de algodão branco para ser lavado em torneira com água abundante. A boa lavagem dá maior qualidade à massa. Torcer bem o pano para retirar o excesso de líquido. Pode-se congelar a massa e somente temperá-la quando for usar.

Preparo do pão: adicionar à 'massa' da mandioca o 'tempero': ovos, açúcar, sal, banha e leite. Misturar bem. Pode-se usar erva-doce para dar aroma e sabor adocicado. Dispor o pão em forma farrada com folha de caeté, taioba ou bananeira. Levar ao forno para assar lentamente à 280° por 2 horas.

**PATRIMÔNIO CULTURAL ALIMENTAR
NO TERRITÓRIO DOS CÂNIONS DO SUL DO BRASIL**

**'MASSA' DE MANDIOCA
À MODA FAMÍLIA SCHEFFER**



Mandioca com casca cortada em pedaços.



Recipiente fechado com a mandioca e preenchido com água. Deixar em torno de 15 dias curtindo até ficar molinha. Não trocar a água durante o processo.



Eliminação da casca.



Passagem da massa por uma peneira metálica e descarte dos resíduos que ficam na peneira.



Lavação da 'massa' de mandioca em saco de algodão branco: água abundante e corrente, fazendo a extração do líquido (polvilho). Torcer bem o saco até a massa ficar sem excesso de água.

**PATRIMÔNIO CULTURAL ALIMENTAR
NO TERRITÓRIO DOS CÂNIONS DO SUL DO BRASIL**

**PÃO DE MASSA DE MANDIOCA
À MODA FAMÍLIA SCHEFFER**



**Guardiãs dos sabores
e dos saberes.**





Museu do Instituto Federal Catarinense
Campus Santa Rosa do Sul
MIFCS

Esta obra é resultado do Projeto de Extensão (Edital 005/2017-IPC Santa Rosa do Sul) "Desenvolvimento Regional e Formação do Corredor Cultural Aparados da Serra Geral Catarinense", sob a orientação de Jaqueline Posser Gallina, Karoline Maschmann, Rosane Stumm e Beatriz Beterli Borges como colaboradoras.

A leitura que Jaqueline Posser Gallina nos traz nessa coletânea é instigante e deliciosa: por meio de um cuidadoso trabalho de pesquisa, somos chamados a conhecer hábitos e costumes que têm atravessado gerações; pelo encontro com sabores e aromas que se materializam nas receitas apresentadas, podemos experimentar delícias ancestrais da culinária brasileira.

A araruta, a beldroega, o butiá, a cana-de-acúcar, o inhame e tantos outros elementos da natureza vão sendo amalgamados pelas mãos firmes e guardiãs de quem se dedica a manter a memória, para ganhar a forma de bolos, biscoitos, broinhas e tantas outras iguarias que, há décadas, fazem a mesa dos povos dos Cânions do Sul do Brasil e enfeitam momentos de alegre convivência. São, portanto, “apanhados de outros que vivem em nós”, como tão bem sugere o título da obra.

Trata-se, também, de um trabalho que tem a chancela das ações do Museu do Instituto Federal Catarinense, que, de maneira sempre interativa, busca preservar e comunicar a memória dos povos e territórios, aproximando o conhecimento científico das saberes populares.

Ler o livro, como já mencionado, é instigante; experimentar as receitas é algo irresistível! Por isso, *“Apanhados de outros que vivem em nós: Patrimônio cultural alimentar no território dos Cânions do Sul do Brasil”* merece espaço no acervo de todo o leitor. Assim também, as receitas, cuidadosamente organizadas em suas páginas, devem compor nossas mesas, pois certamente são sabores capazes de enfeitar nossa cotidianidade.

Cynthia Nalila Souza Silva