



## A GEOGRAFIA DA ALIMENTAÇÃO E O PATRIMÔNIO CULTURAL DOS DESCENDENTES DE POLONESES NA REGIÃO GEOGRÁFICA IMEDIATA DE ERECHIM/RS

Angelita Noskoski Sikorski<sup>1</sup>  
Márcio Freitas Eduardo<sup>2</sup>

### RESUMO

A territorialidade expressa, ao mesmo tempo, a prática e a percepção, por parte de um indivíduo, ou, um grupo de indivíduos, sobre a forma que se organiza um território. Assim, a alimentação vem construindo a identidade tornando a culinária polonesa atrativa, onde a cultura imprime características específicas sobre o espaço. Neste intuito, objetiva-se averiguar como os descendentes de poloneses expressam suas identidades por meio das territorialidades culinárias nos municípios de Áurea/RS, Carlos Gomes/RS e Centenário/RS. Para tanto, utilizou-se de matrizes teóricas para determinar conceitos chaves como: território, territorialidade, cultura, identidade e culinária. Ao relacionar a referida temática a Geografia expressa à ocupação e a maneira que os descendentes de poloneses enfrentaram para se adaptar ao novo território preservando ou reinventando a memória, hábitos e costumes do seu povo, e, assim, afirmar que a alimentação possui geograficidade. Pois, as relações dos sujeitos com o território se dão pelo modo que eles se apropriam das distintas porções do espaço, de maneiras específicas como o caso da alimentação. Portanto, a cultura polonesa edificou um território e uma identidade marcados pela culinária, onde os descendentes de poloneses reproduzem suas tradições e visões de mundo através dos alimentos e festas típicas.

**Palavras-chave:** Colonização polonesa, Territorialidade, Alimentação, Região Sul.

### ABSTRACT

The territoriality expresses, at the same time, the practice and perception, on the part of an individual, or, a group of individuals, about the way a territory is organized. Thus, food has been building the identity making Polish cuisine attractive, where the culture prints specific characteristics on the space. In this sense, the objective is to find out how the descendants of Poles express their identities through the culinary territorialities in the municipalities of Áurea, Carlos Gomes and Centenário - RS. For this purpose, theoretical matrices were used to determine key concepts such as: territory, territoriality, culture, identity and cuisine. When relating the aforementioned theme, Geography expresses the occupation and the way that the descendants of Poles faced to adapt to the new territory, preserving or reinventing the memory, habits and customs of their people, and, thus, affirming that the food has Geography. Because, the subjects' relations with the territory take place by the way they appropriate the different portions of space, in

<sup>1</sup> Graduada pelo Curso de Geografia da Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS, campus Erechim/RS. Professora de Geografia na rede estadual do Rio Grande do Sul, [angenoskoski@gmail.com](mailto:angenoskoski@gmail.com).

<sup>2</sup> Doutor em Geografia pela Universidade Estadual Paulista (FCT-UNESP, Presidente Prudente/SP). Docente da Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS, Campus Erechim/RS, [marcio.eduardo@uffs.edu.br](mailto:marcio.eduardo@uffs.edu.br).



specific ways such as the case of food. Therefore, Polish culture has built up a territory and an identity marked by cuisine, where the descendants of Poles reproduce their traditions and worldviews through typical foods and festivals.

Keywords: Polish colonization, Territorialities, Food, South region.

## INTRODUÇÃO

A colonização ocorrida no Brasil permitiu a formação de territórios com marcas identitárias de grupos étnicos que aqui se instalaram. A presença dos descendentes de poloneses é marcante na Região Geográfica Imediata (RGI) de Erechim - RS, onde, particularmente, alguns municípios como, Áurea/RS, Carlos Gomes/RS e Centenário/RS, mesmo após cerca de 120 anos de imigração polonesa ainda reproduzem aspectos da cultura e valorizam os elementos identitários oriundos de seus antepassados.

O tema da pesquisa justifica-se com base na valorização da cultura dos descendentes de poloneses, os quais, através da alimentação, reforçam seus elementos identitários. Inscrevendo-os espacialmente, produzem distintas territorialidades, seja no cotidiano das famílias, nas festas ou nas iniciativas econômicas.

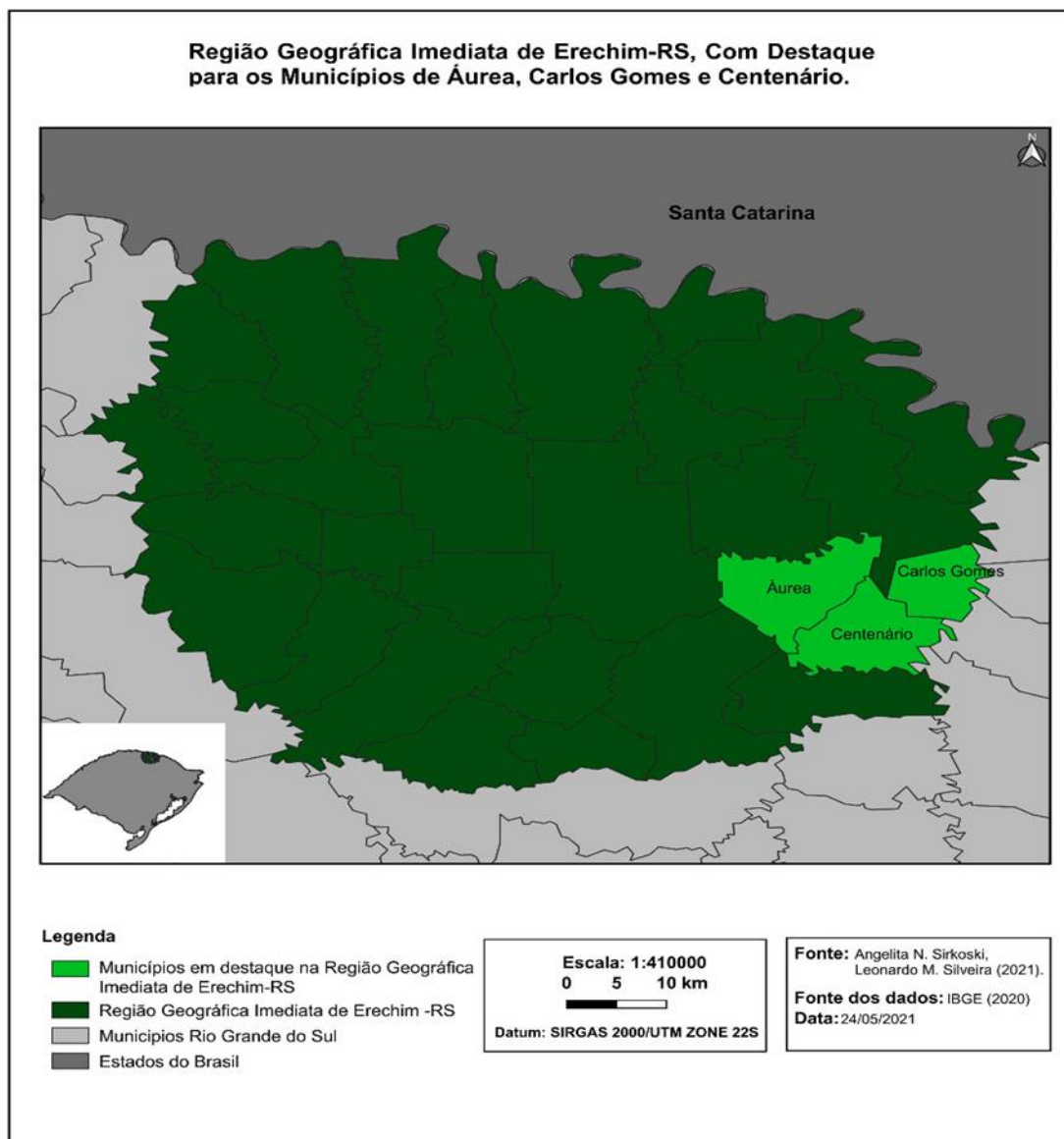
Com a pesquisa finalizada em 2021, buscou-se, mais particularmente, trazer a tona como as territorialidades ensejadas pelos descendentes de poloneses na RGI de Erechim/RS (mapa 01), traduzidas na construção de um patrimônio cultural com forte referência na alimentação “tradicional” (pratos, ingredientes e preparos). Tal cultura alimentar contém traços identitários que remetem a um contato entre um território vivido e imaginado do passado (ao longo do processo migratório) e as territorialidades e celebrações do presente.

A metodologia assentou-se na perspectiva da Pesquisa-ação participante. A autora, descendente de poloneses, vivencia intensamente essa expressão identitária. Sobretudo, através das práticas alimentares e da participação ativa na organização e realização das festas típicas (Festa do Pierog e Festa Nacional da Czarnina).

A revisão bibliográfica amparou-se nos temas da cultura, da alimentação e da identidade, apreendidas através da abordagem territorial geográfica e da Geografia da Alimentação. Foram realizadas, também, coleta de registros fotográficos das festas e de outras manifestações que relacionam alimento e cultura polonesa, obtidos nas prefeituras municipais de Áurea, Carlos Gomes e Centenário/RS e em arquivos pessoais.



**MAPA 01 – REGIÃO GEOGRÁFICA IMEDIATA DE ERECHIM/RS, COM DESTAQUE PARA OS MUNICÍPIOS DE ÁUREA/RS, CARLOS GOMES/RS E CENTENÁRIO/RS.**



Fonte: Angelita N. Sikorski; Leonardo M. Silveira (2021).

## REFERENCIAL TEÓRICO

Para expressar melhor os elementos constituintes dessa referida identidade Saquet e Briskievicz (2009) nos explicam:

As identidades são produtos dos processos históricos e relacionais, ou seja, da formação de cada território num contexto de relações sociais com o ambiente externo à vida em sociedade. A identidade, desta maneira, configura-se num patrimônio territorial a ser preservado e valorizado pelos atores envolvidos diretamente na sua



constituição histórica e por outras pessoas que podem ‘viver’ esse patrimônio (SAQUET e BRISKIEVICZ 2009, p. 14).

Os descendentes étnicos poloneses, reterritorializados na Região Geográfica Imediata de Erechim, principalmente nos municípios de Áurea/RS, Carlos Gomes/RS e Centenário/RS, destacam-se por possuírem ações no campo da cultura, da alimentação e do turismo que dialogam com o patrimônio cultural da imigração polonesa. Citamos, por exemplo, no município de Áurea, a Festa Nacional da Czarnina, a Rota Turística “Caminhos Poloneses”, o Grupo de Danças Auresóvia e o museu da imigração. Em Carlos Gomes, destaca-se o Jantar Polonês e o Grupo de Dança Góry. Já em Centenário/RS ocorre o evento denominado “Jantar do Pierogi”.

O alimento é elemento central da relação sociedade e a natureza. Um dos elos entre os sujeitos em busca de sobrevivência física, econômica e cultural e o espaço, tornado território. Apropriar-se do espaço para prover sua existência através da alimentação já é transformá-lo em território e implica na construção de territorialidades. Os imigrantes poloneses, ao reterritorializarem-se na RGI de Erechim/RS precisaram construir intensos vínculos com esse recorte espacial, apropriando-se de conhecimentos sobre o solo, sobre as condições climáticas, sobre as espécies vegetais convencionais e não convencionais (em relação ao seu patrimônio cultural precedente) e através da própria prática da pecuária e da agricultura.

A maioria dos municípios da RGI de Erechim/RS tem alguma relação com a imigração polonesa. Stawinski (1976), relata que a colonização foi iniciada em 1908 com migrantes vindos de São Marcos/RS e Antônio Prado/RS, que ingressaram em Carlos Gomes/RS que, na época, tinha uma representatividade de 95% de descendentes de poloneses, Áurea/RS, Centenário/RS e Linha Hortência com 98%, Gaurama/RS com 50% e o mesmo ocorre em Barrão de Cotegipe/RS, em Getúlio Vargas/RS.

Uma das formas de expressão da identidade polonesa efetiva-se através das festas, realizadas recorrentemente nos supracitados municípios. É a expressão das características da alimentação polonesa que faz esse grupo social diferenciar-se dos outros (descendentes de italianos, alemães e judeus, sobretudo), no contexto a mencionada região. Como sustenta Hadjab (2014), alimentação apresenta-se como um forte registro da cultura de um povo, e por meio dela, os imigrantes são capazes



de preservar laços sociais, reforçando costumes e conectando-se com parte da sua história e de sua identidade. Nesse sentido, Brum Neto (2012, p. 87) esclarece:

A identidade existe em função da cultura e exprime suas características distintivas mais marcantes, atribuindo vínculos simbólicos que permitem estabelecer classificações de pertencimento, de inclusão ou de exclusão. Por conseguinte, a identidade atua como um elemento de distinção entre os grupos, baseada na diferença. Constitui-se no resultado da relação entre um grupo social e sua base espacial, através do estabelecimento de vínculos.

O conjunto de elementos que fazem parte da etnicidade polonesa presentes nas festas, na gastronomia, no idioma, a indumentária típica e nas danças folclóricas são como mantenedores das tradições (KRAVCZYK, 2013). A cultura é espacializada e o espaço geográfico funciona não somente como lugar de possibilidades do acontecer cultural, mas também como parte significativa dessas manifestações (SILVA, 2019). Assim as festas são manifestações da identidade.

As festas étnicas são espaços de celebração, modos de afirmação das identidades, e que também possibilitam a preservação e manutenção dos traços culturais e da memória coletiva (KRAVCZYK, 2013, p. 04).

Para demonstrar essa identidade e divulgar sua cultura e seus alimentos faz-se necessário externar todo esse potencial para que mais pessoas possam conhecer esse patrimônio cultural étnico, sobretudo, expresso através de seus alimentos. Para Oliveira (2013, p. 05) “comer um produto local significa adquirir um conjunto de símbolos e significados que estão intrinsecamente ligados a um território, a uma cultura e/ou a um grupo de pessoas”. É o que descreve Zuin e Zuin (2008):

Estando a alimentação fortemente ligada à história e às tradições culturais de toda uma comunidade, o consumidor ou turista acaba por consumir a cultura do local, uma vez que a gastronomia de um lugar traduz toda uma herança cultural, como clima, situação geográfica, especificidades dos solos, a história, a situação político-social da região e do mundo, entre outros. Foram esses recursos disponíveis que possibilitaram à culinária tradicional a sua confecção e métodos de conservação. (ZUIN e ZUIN, 2008, p. 116).

A relação que esses municípios têm com o patrimônio cultural construído pela imigração polonesa traduz-se em uma identidade com forte centralidade no alimento. Os Processos de apropriação do espaço instaurados para garantir a reterritorialização





dos imigrantes basearam-se na concatenação entre o velho e o novo, isto é, na experiência espacial precedente das famílias em diáspora com o cotidiano da nova terra (florestal, subtropical, indígena/cabocla e também já povoada por outros imigrantes de origem europeia). As festas, os roteiros turísticos e o cotidiano das famílias evidenciam tais permanências, cujas grafias, em grande parte, podem ser explicitadas nos saberes e sabores gastronômicos da população.

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Ao trabalharmos a relação entre a alimentação e a constituição da cultura e da identidade dos descendentes de poloneses nos municípios de Áurea/RS, Carlos Gomes/RS e Centenário/RS, observamos que muitas territorialidades, repletas de rugosidades, como assevera Milton Santos, foram assentadas ao longo dos anos.

### **Manifestações da Cultura e Alimentação Polonesa em Áurea**

O povoamento de Áurea<sup>3</sup> teve início em 1906, com a vinda de poloneses e descendentes desses, para um lugar chamado de Rio Marcelino. Por volta de 1918, passou a denominar-se Treze de Maio. Em 1938, Princesa Isabel. E, em 1944, passou a denominar-se Vila Áurea. A ideia da emancipação surgiu com a chegada do Pe. Josef Wojnar, Vigário da Paróquia de Monte Claro de Vila Áurea, em 1980 (GRITTI, 2004; STAWINSKI, 1976; WENCZENOVICZ, 2002).

Áurea é o município que com 98% da população descendentes de poloneses (WENCZENOVICZ, 2002), os quais desenvolvem no seu dia a dia a cultura polonesa, tendo como principal aliado à alimentação, onde a produção dos alimentos lhes remete a construção da identidade polonesa, tornando esse lugar um fator integrante ao processo de apropriação e produção do espaço. “A culinária típica polonesa mantém-se como um forte laço cultural com o país europeu, uma vez que se perpetua entre as famílias em suas refeições diárias” (SOCOLOSKI, 2018, p. 94).

A identidade polonesa, reconfigurada e remodelada ao longo das décadas e gerações, fez dos descendentes de poloneses ainda residentes em Áurea, nascidos em solo brasileiro e identificados com a cultura gaúcha, ainda manifestam, de diversas

---

<sup>3</sup> Informações cedidas pela Prefeitura Municipal de Áurea, Secretaria de Educação e Cultura e página oficial do município nas redes sociais, disponível em: < <https://www.aurea.rs.gov.br/index.php> > acesso em: mar.2021. E outros autores conforme citação.



formas, a cultura polonesa (SOCOLOSKI, 2018). Sikorski e Reis (2018) argumentam que a cultura culinária adquirida de seus antepassados é reproduzida pelos seus descendentes como forma de aperfeiçoar e enriquecer sua identidade.

Nesse contexto os descendentes poloneses modificaram o espaço que colonizaram, adaptando-o e agregando a representatividade da territorialidade de sua etnia. Isto se torna claro, por meio da alimentação, costumes, tradições, idioma e danças típicas.

Essa importância pode ser expressa pelo título de “Capital Polonesa dos Brasileiros”<sup>4</sup> por tratar-se de um município em que a maioria dos habitantes são descendentes de imigrantes poloneses. Como afirma Wenczenowicz, (2007, p. 88), “entre as diversas Colônias Novas encontra-se uma região com significativo número de poloneses: Áurea, cuja maioria étnica foi constituída por imigrantes poloneses”.

Os descendentes de poloneses inseridos em Áurea/RS tem sua alimentação voltada às origens culturais, mas também agregaram novos hábitos (como é o caso das bebidas à base da Erva Mate). Isso faz com que este município se destaque em âmbito nacional por promover eventos e atividades ligadas à cultura polonesa, como é o caso da Festa Nacional da Czarnina.

### **A Festa Nacional da Czarnina**

Para demonstrar o apreço à cultura, os descendentes de poloneses organizaram uma festa denominada “Festa Nacional da Czarnina”. Evento este cuja notoriedade é evidenciada através do Projeto de Lei da Assembleia Legislativa RS - PL 173/2021, o qual defende que a Festa seja incluída no Calendário Oficial de Eventos do Estado.

Trata-se de uma promoção da Paróquia de Áurea que procura nesse evento resgatar os valores culturais, artísticos e culinários dos poloneses. Nessas oportunidades são promovidas atividades culturais, exposição de fotografias, lançamento de obras literárias, apresentações do folclore e o jantar cujo prato destaque é a famosa Czarnina. (KOKUSZKA, 2000, p. 384).

Esta foi uma maneira de divulgar a cultura do município de Áurea/RS promovendo a culinária polonesa juntamente com sua cultura e identidade. A referida

---

<sup>4</sup> Registro no Instituto Nacional de Propriedade Industrial, processo número: 820208469, em 16/11/1999. Disponível em: [https://busca.inpi.gov.br/pePI/jsp/marcas/Pesquisa\\_num\\_processo.jsp](https://busca.inpi.gov.br/pePI/jsp/marcas/Pesquisa_num_processo.jsp) Acesso em: jan.2021.



festa foi incorporada no calendário do município e já alcançou sua vigésima primeira edição no ano de 2019 (Imagem 01). A edição de 2019 contou com mais de 1000 participantes advindos de vários municípios do Sul do Brasil, especialmente de regiões com presença da colonização polonesa capilarizadas pela fundação da BRASPOL, como é o caso da Região Metropolitana de Curitiba/PR.

A czarnina - chamada também como czernina - é o prato mais difundido da culinária polonesa entre seus descendentes, juntamente com o pierogi - sendo que, muitas vezes, um acompanha o outro nas refeições. A czarnina consiste em uma sopa produzida com carne de pato, mergulhada em seu sangue, que se tornou popular na Polônia e na Lituânia, no século XVII, e até hoje é um prato que faz parte do cotidiano alimentar dos poloneses. A iguaria também é um símbolo da perpetuação da cultura polonesa em Áurea, uma vez que é um atrativo turístico para quem se dispõe a visitar a cidade e reviver a cultura polonesa que está impregnada no cotidiano dos descendentes que ali residem (SOCOLOSKI, 2018).

Os ingredientes usados na festa são na maioria de produtores rurais do município e do comércio local. Os patos são criados por um tradicional produtor do município, no dia de coletar o sangue e limpar os patos para a festa, faz-se presente um médico veterinário, na propriedade rural, para certificar que os animais estão em boas condições de consumo e que a higiene está de acordo com as normas sanitárias.

Após o jantar as apresentações de danças típicas com o grupo Auresóvia, com elenco infantil, juvenil e adulto enriquecem as tradições culturais da comunidade. Esta festa é de extrema importância, tendo em vista que há escolha da rainha e princesas da festa, onde as integrantes devem ser descendentes de poloneses trazendo a riqueza da cultura de seus antepassados.





Imagem 01 - Cartaz da Vigésima Primeira Festa Nacional da Czarnina. Áurea - RS.



Fonte: Prefeitura Municipal de Áurea, 2021.

### Ognizko

O Ognizko é um rito que se caracteriza por uma fogueira acesa com fogo de chão (Imagem 02), onde se assa linguiça, individualmente, com um pedaço de madeira rudimentar, normalmente uma taquara artesanal. Etimologicamente, ognizko significa “fogo/fogueira” e tem como objetivo lembrar os costumes dos antigos pastores da Polónia, que se alimentavam com embutidos (kielbasa) e confraternizavam ao redor da fogueira durante o rigoroso inverno europeu. Na Imagem 02 é possível a visualização do Ognizko realizado pelos organizadores do roteiro de turismo étnico denominado Caminhos Poloneses, na oportunidade da realização do trabalho de campo da disciplina de Geografia Econômica e da População (Geografia/UFFS, campus Erechim) realizado em 2017.



Imagem 02 - Celebração do Ognizko, Áurea/RS.



Fonte: Angelita Sikorski, 2017.

### **Igreja Nossa Senhora do Monte Claro em Áurea/RS.**

O roteiro dos “Caminhos Poloneses” inicia pela igreja, na qual é servido o pão e o sal, representando abundância e felicidade. Estes alimentos servidos são um referencial étnico-cultural, além de fazer parte do cotidiano dos descendentes de poloneses, pela dimensão simbólica e religiosa que estão inseridos. A igreja Nossa Senhora do Monte Claro (Imagem 03) é um importante marco da colonização e da cultura polonesa no município de Áurea/RS.

Apesar das difíceis condições de vida e a falta de qualquer ajuda de fora, já em 1912 os imigrantes decidiram construir uma capela, e as fontes paroquiais, as entrevistas com os moradores mais velhos e os documentos das coleções do Museu Municipal são unânimes em confirmar que todos os membros da comunidade solidariamente coletaram dinheiro para a aquisição do terreno, e cada família



participava dos custos da construção, da compra de materiais etc. De que forma se pode explicar o fato de que os colonos constroem uma capela muito antes de surgir entre eles o primeiro padre, antes de concluírem a construção de suas próprias casas, de uma escola para as crianças e antes que uma estrada de terra batida os ligasse com o mundo? Além da milenar tradição da Igreja em terras polonesas, que evidentemente devia estar fortemente enraizada na mentalidade dos camponeses que emigravam em busca de pão, que muitas vezes vinham ao Brasil unicamente com a imagem de Nossa Senhora na bagagem (SIUDA-AMBROZIAK, 2012).

A igreja é um referencial para os descendentes de poloneses em todas as festividades. A presença deles no Natal, semana santa, Páscoa, casamentos, batizados e na festa da padroeira, é de extrema importância. É o lugar que reportam eles a religiosidade vivida por seus antepassados.

### **Imagem 03 - Igreja Nossa Senhora do Monte Claro, Áurea/RS**



Fonte: Sikorski. 2021.

**Manifestações da cultura e da alimentação polonesas no município de Carlos**





## Gomes/RS

O município de Carlos Gomes/RS tem sua população composta por 95% da Etnia Polonesa<sup>7</sup>. Os primeiros habitantes vieram da Polônia e das “Colônias Velhas” de São Marcos, Bento Gonçalves, Veranópolis, Garibaldi e Alfredo Chaves (Stawinski, 1976). A colonização iniciou em 1907, quando então pertencia ao Município de Passo Fundo/RS. Passou pelas seguintes denominações: Sede dos Polacos (1907); Ribeirão Torto (1913); Rio do Peixe (1914); Nova Polônia (1935) e Carlos Gomes (1944). Carlos Gomes tornou-se município em 20 de março de 1992<sup>5</sup>. Gritti (2004) esclarece que é importante destacar que os imigrantes poloneses, concentraram-se em determinados locais, como Barro<sup>6</sup>, Nova Polônia<sup>7</sup>, Treze de Maio<sup>8</sup> e Centenário, que concentram na atualidade um elevado número de descendentes de poloneses, geralmente a maioria dos habitantes dos municípios.

A maneira que esses descendentes de poloneses encontraram de homenagear sua cultura é realizando o “Jantar Polonês”. Sua 14ª edição foi realizada em 2018. Esse jantar tem como características o consumo de alimentos que estão ligados à cultura polonesa. Os pratos servidos neste jantar são: Pierogui, Bigos, Knedle<sup>9</sup>, Moranga Caramelada, Maionese Polonesa, Saladas Diversas e Carne Suína Assada. O Evento sempre conta com a Apresentação do Coral Glosy Krakowskie (Vozes da Cracóvia) e do Grupo de Dança Polonesa Gory (Imagem 05). São grupos com integrantes do município de Carlos Gomes/RS. Atualmente estão com as atividades paradas devido à pandemia do COVID 19.

---

<sup>5</sup> Fonte: Prefeitura Municipal de Carlos Gomes, Secretaria de Educação e Cultura.

<sup>6</sup> Município de Gaurama.

<sup>7</sup> Município de Carlos Gomes.

<sup>8</sup> Município de Áurea.

<sup>9</sup> Bolinho de massa cozida recheado com ameixa ou morango.



Imagem 04 – Mesa Posta no 10º Jantar Polonês (Dziesiata Polska Kolacja) de Carlos Gomes/RS, 2014



Fonte: Secretaria de Educação do Município de Carlos Gomes, 2021.

Imagem 05 - Grupo de Dança Polonesa Gory



Fonte: Secretaria de Educação do Município de Carlos Gomes, 2021.



Como a cultura polonesa está atrelada a religiosidade, Carlos Gomes/RS possui uma imponente Igreja dedicada a Santa Ana. Assim recorda Stawinski (1976) os pioneiros poloneses já tinham construído uma grande capela, Santa Ana, em 1925. Os descendentes de poloneses do município de Carlos Gomes/RS tem a religiosidade como referencial. Sendo assim construíram algumas capelinhas nas estradas vicinais (interior) perto das comunidades, em agradecimento e devoção dos santos que eles são devotos. Carlos Gomes/RS no ano de 2021 teve a confirmação do título de Sede Polônica do Alto Uruguai Gaúcho. Que teve sua concessão dia 19/01/2021, pelo processo número 919827683<sup>10</sup>. Que traz para este município ainda mais visibilidade no que diz respeito à cultura polonesa e a presença os descendentes de poloneses. Buscando sempre a continuidade dos laços de cultura e identidade.

### **Manifestações da cultura poloneses do município de Centenário/RS.**

A região onde hoje se localiza o município de Centenário/RS começou a ser colonizada entre 1900 e 1902, às margens do Rio do Peixe. Os imigrantes que se instalaram no agora município de Centenário/RS, oriundos dos locais onde haviam se instalado ao chegarem da Polônia, entre eles: São Marcos, Veranópolis, Bento Gonçalves e outros. O vilarejo tornou-se passagem de cavaleiros e carroceiros, que se deslocavam para lugares onde pudessem conseguir produtos de subsistência (sal, querosene, café, açúcar, pimenta e outros), afirmam Stawinski (1976) e Gritti (2004).

Em 1921, colonizaram a área onde é a atual sede do município, denominado inicialmente de São Paulo em virtude da religiosidade, posteriormente, de Vila Centenário. Em 1958 a localidade foi elevada a 4<sup>o</sup> Distrito de Gaurama. Em 1989, com a emancipação do município de Áurea/RS, passou a ser distrito de Áurea. A emancipação de Centenário/RS foi oficializada pela Lei Estadual nº 9618, de 20 de março de 1992<sup>11</sup>.

Centenário/RS é uma comunidade formada em sua maioria por descendentes de imigrantes poloneses. Como forma de compartilhar o cultivo dos hábitos e costumes dos primeiros imigrantes é realizada a tradicional “Festa do Pierogi” (Imagem 06). Em que o prato principal é Pierogi cozido e frito. No cartaz da 10<sup>o</sup> Festa do Pierogi

<sup>10</sup> Disponível em: [https://busca.inpi.gov.br/pePI/jsp/marcas/Pesquisa\\_num\\_processo.jsp](https://busca.inpi.gov.br/pePI/jsp/marcas/Pesquisa_num_processo.jsp) Acesso em: abr. 2021.

<sup>11</sup> Prefeitura Municipal de Centenário, Secretaria de Educação e Cultura.





(Imagem 07), está retratada a diversidade da mesa servida para esta festa. Além da diversidade da mesa com os alimentos característicos da cultura polonesa, traz também a corte da festa o cardápio (já mencionado) e um pouco da história do Pierogi. Mesmo que se considera na Polônia como prato típico e símbolo de um país é produto de uma fusão cultural com outros povos. Portanto um alimento rico em elementos geográficos e históricos.

Imagem 06 - Cartaz da Festa Do Pierogi (Frente), 2019



Imagem 07 - Cartaz da Festa Do Pierogi (Verso), 2019



Imagens 06 e 07, fonte: Sikorski, 2021

Notamos a diversidade de alimentos com referência à cultura dos poloneses. A fartura das mesas é um dos indicativos da expressão dessa cultura. No passado os imigrantes passaram muita necessidade de alimentos, agora então é um prazer ver a mesa farta.

Imagem 08 - Grupo de Assadores - Festa do Pierogi, Centenário (2019)





Fonte: Prefeitura Municipal de Centenário, Secretaria de educação e Cultura. 2021.

O suíno possui uma profunda conexão com a cultura dos imigrantes poloneses. Através da criação do porco era possível obter a carne, a banha para a conservação dos alimentos e produzia-se diversos embutidos com seus miúdos (Imagem 08).

### **Considerações finais**

O que vimos é a grande manifestação da cultura polonesa nos municípios de Áurea/RS, Carlos Gomes/RS e Centenário/RS. Nas suas festas, músicas, religiosidade, rituais, grupos folclóricos, edificações, roteiros turísticos, encontra-se uma diversidade de expressões que destacam os moradores destes municípios como representantes da cultura polonesa.

Um povo chamado pejorativamente de “sem pátria”, conseguiu na reterritorialização no Brasil e principalmente no Estado do Rio Grande do Sul, território com mais possibilidade para expressar-se econômica e culturalmente. A importância que eles deram as terras que conseguiram cultivar, nos mais variados municípios em que se territorializaram, foi intensa. O mais importante é que adaptaram-se sem perder suas raízes culturais.

Há um conhecimento gastronômico territorializado que remete ao encontro entre o antigo território de seus antepassados, a Polônia, e as vivências com o novo território, com muitos percalços, que exigiram muito trabalho e flexibilidade por parte desses sujeitos (as novas condições de produção de seus alimentos e a conexão com outros patrimônios culturais quer sejam de matriz indígena/cabocla, negra, italiana ou alemã). A cultura, por eles celebrada através da alimentação, é uma forma de manter viva a memória de seus antepassados e as conquistas alcançadas até o presente momento.

A Geografia da Alimentação dos descendentes de poloneses congrega a forma peculiar em que esses sujeitos apropriaram-se dessa porção do espaço, construindo territórios e territorialidades baseados em uma cultura de adaptação ativa ao novo lugar. Através dos alimentos, dos ingredientes utilizados, de seus preparos, das combinações utilizadas, dos símbolos inerentes a esse universo, foi possível descortinar uma gama de elementos geográficos, tais como: o movimento migratório, o processo oficial de colonização empreendido pelo Brasil, a faceta cultural da adaptação ativa, o repertório cultural deflagrado para garantir a reprodução biológica e econômica desses sujeitos, a representação da cultura atrelada às festas, o turismo gastronômico e cultural, enfim, os



elementos materiais e subjetivos presentes nas distintas territorialidades analisadas, das famílias às organizações.

Os pratos típicos figuram na região nas festas, nos circuitos turísticos e também no dia a dia das famílias, como demonstrado pela pesquisa. Algo genuíno, distinto de alguns simulacros, típicos de regiões com elevada densidade turística.

## REFERÊNCIAS

BRUM NETO, Helena. **Os territórios da imigração alemã e italiana no Rio Grande do Sul**. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JÚLIO DE MESQUITA FILHO” Campus de Presidente Prudente. UNESP. Presidente Prudente. São Paulo. 2012.

GRITTI, Isabel Rosa. **Imigração e Colonização Polonesa no Rio Grande do Sul: a Emergência do Preconceito**. Porto Alegre: Martins Livreiro, 2004.

HADJAB, Patrícia Dario El-moor. **Alimentação, Memória e Identidades Árabes no Brasil**. Tese de Doutorado. Universidade de Brasília. Instituto de Ciências Sociais. Departamento de Sociologia. Brasília 2014.

IBGE. O recorte das Regiões Geográficas Imediatas e Intermediárias de 2017. **Divisão regional do Brasil em regiões geográficas imediatas e regiões geográficas intermediárias: 2017** / IBGE, Coordenação de Geografia. - Rio de Janeiro: IBGE, 2017.

KOKUSZKA, Pedro Martim. **Nos Rastros dos Imigrantes Poloneses**. Curitiba: Arins, 2000.

KRAVCZYK, Mariane Virginia. **POLFEST: A Construção da Identidade Cultural Polonesa em Guarani das Missões – RS**. Universidade Federal Do Rio Grande Do Sul. Faculdade De Biblioteconomia E Comunicação Departamento De Ciências Da Informação. Porto Alegre. 2013.

OLIVEIRA, Ágata Morena de Britto. **O sabor do território: o design estratégico e a valorização do Arroz do Litoral Norte Gaúcho e do Doce de Pelotas**. Dissertação (mestrado) – Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Programa de Pós-Graduação em Design Estratégico, Porto Alegre, RS, 2013.

SAQUET, M, A. BRISKIEVICZ, M. **Territorialidade e identidade: um patrimônio no desenvolvimento territorial**. Caderno Prudentino de Geografia, nº31, vol.1, p. 3 a 16, 2009.

SIKORSKI, Angelita Noskoski. REIS, Janete Teresinha. **Culinária e Identidade: uma Visão Geográfica de Comunidades Rurais em Áurea, RS**. In: I Colóquio Nacional Sobre Currículo, Território e Diversidade Étnico-Cultural; I Simpósio Nacional sobre Religiosidades Populares e Identidades Coletivas; I Seminário Regional sobre Povos Originários: cultura, sustentabilidade e modos de vida. Paranaguá, PR. 01., 2018. **Anais** [do]... [recurso eletrônico]: IFPR, p. 250-263. 2018. Disponível em<





[http://www.cetedec.com.br/recursos/doc/ANAIS\\_CTEDEC%20 2019.pdf](http://www.cetedec.com.br/recursos/doc/ANAIS_CTEDEC%202019.pdf)> Acesso em: 23 mar. 2021.

SILVA, Marcia Alves Soares da. **Geografia cultural: caminhos e perspectivas**. Curitiba: InterSaberes, 2019.

SIUDA-AMBROZIAK, Renata. Mudanças na religiosidade e costumes religiosos dos descendentes dos poloneses em Áurea. **Polonicus: revista de reflexão Brasil-Polônia / Missão Católica Polonesa no Brasil - Ano 3, n. 6 (jul/dez. 2012)** – Curitiba. Semestral, 2012.

SOCOLOSKI, Thaimon da Silva. **Cultura e Território da Imigração Polonesa no Município de Áures/RS**. Universidade Federal de Santa Maria Centro de Ciências Naturais e Exatas Programa De Pós-Graduação em Geografia. Santa Maria, RS 2018.

STAWINSKI, Alberto Victor. **Primórdios da imigração polonesa no Rio Grande do Sul (1875-1975)**. Porto Alegre: EST/UCS, 1976.

WENCZENOVICZ, Thaís Janaina. **Montanhas que Furam as Nuvens! Imigração Polonesa em Áurea – RS (1910-1945)**. UPF. Passo Fundo. RS. 2002.

\_\_\_\_\_. **Luto E Silêncio: Doença E Morte Nas Áreas De Colonização Polonesa No Rio Grande Do Sul (1910-1945)**. Pontifícia Universidade Católica Do Rio Grande Do Sul. Instituto De Filosofia E Ciências Humanas Programa De Pós-Graduação Em História. Porto Alegre. 2007.

ZUIN, L.F.S.; ZUIN, P. B. **Produção de Alimentos Tradicionais: contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais**. Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional, v. 4, p. 109-127, 2008.