



Poloneses: etnia contribuinte da cultura gastronômica na Região Oeste de Santa Catarina

Polish: contributing ethnicity to the gastronomic culture in the western region of Santa Catarina

Marta Nichelli do Amaral – *Doutoranda em Desenvolvimento Comunitário – Universidade Estadual do Centro Oeste do Paraná (Unicentro). Brasil – marta.nichelle@gmail.com*

Jaqueline Finatto – *Tecnóloga em Gastronomia – Universidade Comunitária da Região de Chapecó (Unochapecó). Brasil – jaquelinefinatto@unochapeco.edu.br*

Pamela Maria Masson – *Tecnóloga em Gastronomia. Universidade Comunitária da Região de Chapecó (Unochapecó). Brasil – pamelamariamasson0411@hotmail.com*

Sara Eloisa Gossenheimer – *Tecnóloga em Gastronomia. Universidade Comunitária da Região de Chapecó (Unochapecó). Brasil – saraeloisagossenheimer@gmail.com*

Maria Regina Martinazzo – *Tecnóloga em Gastronomia. Mestranda em Ciências Contábeis e Administração. Universidade Comunitária da Região de Chapecó (Unochapecó). Brasil – mreginamartinazzo@unochapeco.edu.br*

Simone Mascarello Cervini – *Mestra em Políticas Sociais. Universidade Comunitária da Região de Chapecó (Unochapecó). Brasil – simonefmc@unochapeco.edu.br*

Palavras-chave:

Cultura. Alimentação.
Poloneses.

RESUMO

A cultura dos povos tem ligação com a alimentação que se sustenta através do tempo, tornando a história viva e crescente. Para compreender a multiplicidade e particularidade de um povo, é necessário resgatar os aspectos históricos, conhecer seus hábitos, costumes e crenças. A etnia polonesa está presente no Sul do Brasil desde o início do século XX e, desde essa época, é possível perceber a instalação da gastronomia e traços da cultura polonesa em todo o estado e no oeste catarinense, que, com o tempo, sofreram mudanças e adaptações devido às diferenças entre os hábitos e costumes dos poloneses e catarinenses. Este estudo tem por objetivo resgatar a memória gastronômica da cultura polonesa e seus hábitos alimentares, e realizar uma releitura dos pratos típicos mais consumidos. Como metodologia, utilizou-se a pesquisa-ação e estruturou-se na utilização de fontes documentais e bibliográficas. Este estudo é parte dos resultados alcançados de um projeto de extensão universitária denominado “Patrimônio Gastronômico da Região Oeste de Santa Catarina”. Como resultados, após a identificação da cultura e dos hábitos alimentares, mapearam-se e registraram-se os pratos mais consumidos pelos poloneses instalados na região e realizou-se uma releitura, reproduzindo-os através de testes em laboratório específico. Para cada reprodução foram mantidas a essência e a originalidade de cada prato, sendo agregados somente os aspectos visuais das técnicas advindas do conhecimento gastronômico dos pesquisadores envolvidos. O estudo mostra-se original por valorizar e divulgar a cultura gastronômica de um povo, que é parte da história de uma região.

Keywords:

Culture. Feeding,
Polish.

ABSTRACT

The culture of peoples has a connection with feeding through time, making history alive and growing. In order to understand the aspects and particularities of a people it is necessary to rescue its historical aspects, to get to know its habits, uses and beliefs. The Polish ethnicity is present in the South of the country since 1919, and since then it is possible to notice gastronomic and cultural traces of this culture in the State of Santa Catarina. The present study has as its main goal to rescue the gastronomic memory of the Polish culture and its feeding habits and also presenting a new perspective on the typical dishes. As a methodology we have used the action-research and also documental and bibliographical sources. This study is part of the results reached from an extension university project named Patrimônio Gastronômico da Região Oeste de Santa Catarina. As results, after identifying the culture and feeding habits, we have mapped and recorded the most consumed dishes by the Polish set in the region and gave them a new form, reproducing them through tests in a specific laboratory. For each representation we have kept the essence and originality of each dish, being aggregated only the visual aspects of the technics of the researches. This study is original as it values and spreads the gastronomic culture of a people which is part of a region's story.

Como citar este artigo

AMARAL, M. N. do; FINATTO, J.; MASSON, P. M.; GOSSENHEIMER, S. E.; MARTINAZZO, M. R.; CERVINI, S. M. Poloneses: etnia contribuinte da cultura gastronômica na região Oeste de Santa Catarina. *Revista Brasileira de Gastronomia*, Florianópolis, v. 3, 2020, p. 01-12. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/46>. Acesso em: dd mm aa

1 INTRODUÇÃO

Algo que começou e evoluiu com os primórdios é a gastronomia, sendo resumida nos simples e memoráveis pratos aos mais requintados banquetes, ambos sempre resgatando e recordando a cultura e a história de muitos povos. A gastronomia também valoriza o saber comer e tem evoluído constantemente, misturando as mais simples receitas aos novos ingredientes, aliando técnicas, práticas e conhecimentos. Do homem primitivo ao atual, o desejo é – e sempre foi – ter o alimento com sabor transformado em arte e história, pois esse requisito torna a alimentação mais prazerosa e recordável (SAVARIN, 1995).

O ato da alimentação, além de ser biológico e fisiológico, é reconhecido e constituído de um processo social e cultural (SONATI; VILARTA; SILVA, 2009), estando a alimentação e o alimento envolvidos com a história da humanidade. Sabe-se que, além do alimento nutrir, ele se insere num contexto histórico ampliando seus significados, ou seja, traz momentos de união e alegria, confraternização entre famílias e amigos. Assim, a alimentação de um povo não somente define a história do alimento, mas também a história de quem o consome. A cultura, dentro da gastronomia, diferencia povos e costumes, já que o alimento pode demonstrar o modo de viver de uma população.

A identidade de um povo é atribuída por muitos meios, como o vestir, o falar, o morar e também pela sua alimentação e outros. Os hábitos alimentares estabelecidos durante um tempo, em diferentes povos, acabam por distinguir as comunidades e fixar características próprias de sua região, criando o regionalismo, que define o modo de colonização e as influências recebidas de um povo. Dessa forma, entende-se o regionalismo como uma delimitação de um grupo particular de elementos ou localização desses, usualmente originado de fontes históricas de uma cultura regional (GRECHINSK; CARDOZO, 2008).

Na região oeste de Santa Catarina, o regionalismo gastronômico conta com a colonização de etnias europeias e, dentre elas, destaca-se a polonesa. Os poloneses dividiram espaço com os imigrantes alemães e italianos e deixaram evidências mantidas até os dias de hoje da sua cultura e gastronomia (PIAZZA, 1994).

Uma forma de fortalecimento do regionalismo acontece por meio da valorização atribuída pela população, e isso abrange desde grupos e projetos até eventos promovidos nos locais onde uma cultura está inserida (GRECHINSK; CARDOZO, 2008). No caso da cultura polonesa, foi fundada a Federação das Organizações Polonesas do Brasil (BRASPOL), que dialoga com vários grupos representantes dessa etnia no território nacional com objetivos em comum, como buscar o resgate da cultura, das danças, do folclore, da arquitetura e da gastronomia polonesas, demonstrando as heranças desse povo e as contribuições históricas para a região oeste catarinense (POLONICUS, 2011).

Dessa forma, este estudo quer dar visibilidade e difundir o histórico da região oeste de Santa Catarina a partir da gastronomia, objetivando resgatar a memória gastronômica da cultura polonesa e seus hábitos alimentares, assim como realizar uma releitura dos pratos típicos mais consumidos nessa região.

2 METODOLOGIA

O caminho metodológico foi caracterizado pela pesquisa-ação. A pesquisa-ação buscar trazer a compreensão do estudo na prática, ou seja, unir o estudo à ação. Para Colette e Silva (2014),

o objetivo dessa metodologia é encontrar a relação teórico-prática do objeto de estudo. Segundo os autores (COLETTE *et al.*, 2014, p.57), “trata-se de uma metodologia de pesquisa na qual há interação entre pesquisadores e pessoas implicada na situação investigadora com o objetivo de resolver o esclarecer o problema em questão e cujo processo favorece o aumento do conhecimento de todas as pessoas envolvidas”.

O campo de estudo e ação foi o município de Chapecó, este considerado município polo da região oeste de Santa Catarina. O estudo estruturou-se na utilização de fontes documentais e pesquisa bibliográfica presente em livros, periódicos, vídeos e entrevistas. Obras de autores, da região em estudo, também auxiliaram na promoção deste estudo.

As técnicas para coleta dos dados ocorreram por meio da observação e do diálogo com os moradores descendentes da etnia polonesa, historiadores e escritores na cidade de Chapecó, que contaram histórias e experiências vividas e também compartilharam das receitas e pratos tradicionais mantidos após gerações. Os participantes aceitaram participar da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Após identificar a cultura da população em estudo e os ingredientes e pratos consumidos e registrados como históricos e a sua forma de preparo, focou-se em mapear os pratos mais consumidos e citados e realizar uma releitura por meio de testes práticos. A releitura é a reprodução das preparações mantendo a essência e a originalidade de cada prato, sendo agregados somente os aspectos visuais das técnicas advindas do conhecimento gastronômico dos pesquisadores envolvidos. Os testes foram realizados em laboratório específico do curso de Gastronomia da Universidade Comunitária da Região de Chapecó (UNOCHAPECÓ), desenvolvidos por profissionais e estudantes de Gastronomia e aprovados por todos os pesquisadores envolvidos.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

3.1 Poloneses: a história

Com o país em crise, sem alimentos e nem condições de plantio em uma terra arenosa, muitos poloneses decidem emigrar para o Brasil na mesma época que as terras brasileiras precisavam de mão de obra (SCHALINSKI; RODYCZ, 2002). Com sentimentos de esperança e de uma vida nova, os poloneses vieram para o Brasil no final do século XIX e início do XX, instalando-se inicialmente nas Colônias Príncipe D. Pedro e Itajahy, no vale do Rio Itajaí, na Província de Santa Catarina (ROCHA, 2015). Porém, nada foi como o esperado. Durante o processo de instalação e acolhimento, não foi dado a eles dinheiro, nem comida e nem a moradia prometida, relatando um início de muita luta e sofrimento. Após a chegada e desembarque em áreas litorâneas, o povo polonês abrigou-se junto aos italianos e alemães, já que ao chegar ao Brasil não receberam terras para cultivo e moradia. Com o passar dos meses, o governo brasileiro distribuiu pedaços de terras para os poloneses, mas, ao invés de receberem terras para cultivo, receberam terras para desbravamento (BERGMANN *et al.*, 2016).

A mudança do litoral fez com que os poloneses alterassem a rota para as áreas norte e oeste do estado do Rio Grande do Sul, onde encontraram novamente dificuldades para sobreviver. Com escassez de alimentos, sem ajuda e com terras pouco férteis, os grupos de poloneses da segunda ou terceira geração decidem, então, migrar para Santa Catarina, conhecida pela sua fartura. Os

poloneses relatam a dificuldade para chegar às terras catarinenses e colonizar as áreas oeste e extremo-oeste (SCHALINSKI; RODYCZ, 2002).

A colonização das terras do estado catarinense foi realizada por colonos de várias etnias europeias (ANGULSKI, 2009). O autor ainda destaca que povos de várias nacionalidades se fixaram em Santa Catarina ao mesmo tempo que muitos chegavam e já regressavam. Entre os que mais permaneceram estavam alemães, italianos e poloneses:

[...] de todas as etnias, de todas as nacionalidades, aqui portaram elementos, fixando-se uns, regressando outros. Maiores contingentes numéricos ofereceram, no entanto, alemães, italianos, poloneses, austríacos e russos, revelando concomitantemente maior capacidade de fixação (CAMARA, 1920 *apud* ANGULSKI, 2009, p. 20).

A região oeste de Santa Catarina foi colonizada por europeus vindos do Rio Grande do Sul e a colonização catarinense por parte de poloneses ocorreu em áreas novas ou próximas das colônias já existentes de alemães e italianos (ANGULSKI, 2009).

Um total de 16 famílias da aldeia Siolkowice, na região da Alta Silésia, chegaram a Santa Catarina no ano de 1869, por meio da locomotiva a vapor Victoria. Desembarcaram em Itajaí e estabeleceram-se no local onde hoje é o município de Brusque. Angulski (2009) ainda destaca:

Posteriormente, como refluxo das colônias polonesas do Estado do Paraná, em especial a Colônia Rebouças, a partir de 1911 dá-se a entrada de poloneses e seus descendentes no Vale do Rio do Peixe, no médio-oeste catarinense, especialmente nos municípios de Rio das Antas, Ipoméia e Caçador (ANGULSKI, 2009, p. 25).

Na sequência, ocorreu uma reemigração com um grande número de poloneses instalando-se no oeste catarinense, nas cidades de Chapecó, Itá, Mondaí, Nova Erechim, Faxinal dos Guedes, Descanso, São Lourenço do Oeste, Belmonte, São Miguel do Oeste, União do Oeste, contribuindo, então, para a caracterização da cultura europeia da região (ANGULSKI, 2009). A região oeste de Santa Catarina foi uma das últimas áreas colonizadas do estado por poloneses.

A colonização das cidades do oeste catarinense ocorreu por meio de divulgação sobre a fartura das terras e também para aproximar as famílias e buscar uma melhoria socioeconômica, uma vez que muitas famílias conseguiam comprar vários lotes próximos e, assim, trabalhavam com a mão de obra familiar. Essa etnia contribuiu com a economia do estado por meio da extração de madeira e, posteriormente, se faz presente na instalação do complexo agroindustrial (ANGULSKI, 2009).

Em 1920, começou a ser observada a presença de imigrantes poloneses em Chapecó, fixando-se entre as colônias já existentes de outras etnias, muitas vezes, seguindo os roteiros dessas colonizações (PIAZZA, 1994).

3.2 Poloneses: a gastronomia

Os primeiros poloneses a chegar ao território catarinense eram pessoas de origem camponesa com conhecimento no plantio de alimentos e logo iniciaram trabalhos na lavoura e constituíram colônias agrícolas.

A gastronomia polonesa, oriunda de seu país de origem, possui pratos peculiares e sofreu mudanças após a chegada ao Brasil devido à falta de ingredientes e adaptações com a cultura aqui já insulada.

Por meio das fontes bibliográficas, documentais e entrevistas, foi possível perceber que a comunidade polonesa buscou preservar a cultura e a culinária típicas do seu país.

A comunidade polonesa produzia a maioria dos seus alimentos. Todos os alimentos provinham da agricultura e eram produzidos em casa e pelas mulheres (TONEZER *et al.*, 2018). Uma característica familiar era a produção da erva-mate, sem grande expressão na época. Sua alimentação tinha como base o feijão, o trigo, o milho, a carne suína e variedades de hortaliças.

Os registros encontrados relatam que, na Polônia, os pratos não levavam batata-doce como aqui no Brasil, somente a batata (comum) (GRECHINSK; CARDOZO, 2008). O *Pierogi*, prato típico, é originalmente feito com batata, porém, algumas famílias experimentavam, na sua falta, substituir pela batata-doce.

[...] o prato *Pierogui* e os com carne de porco são muito consumidos no país (Brasil) e muitas vezes usávamos o que tinha para o recheio.

Um historiador do Centro de Memória do Oeste (CEOM), em entrevista documentada, fala sobre sua pesquisa que relata a pobreza dos imigrantes poloneses que vieram para o Brasil e de como isso influenciou na gastronomia desse povo (ONGHERO, 2014). Ele cita que partes de animais, como a pata do porco, eram utilizadas como alimento:

[...] a pata do porco é cozida até formar tipo uma gelatina [...] que é a *Germinogui*. O sangue do pato, para a produção da sopa *Czarnina*, era utilizado para não se desperdiçar nada, já que a escassez de alimentos era grande (ONGHERO, 2014, [s.p.]).

Atualmente, a sopa passou a ser produzida com beterraba, mantendo a aparência vermelha do original prato:

[...] alguns pratos como a *Czarnina* [...] é substituída pela sopa de beterraba.

A conduta desse povo era aproveitar ao máximo todo o alimento:

[...] é que eles eram assim [...] aproveitar muito e tudo [...] tudo era aproveitado, tudo que podia virava bebida [...]

O clima frio do país favorece uma culinária que envolve os acontecimentos sociais ou familiares, regrados com cafés e licores, que costumam, além de aquecer, alegrar as famílias. A fala de outro participante enfatiza que a cultura dos poloneses em fabricar e beber destilados era um costume devido ao frio:

[...] produziam muita bebida para aquecer.

Ainda comenta sobre o consumo da bebida, e expressa que:

[...] a *Vodka* é muito comum por ser bastante frio na Polônia.

Assim, a gastronomia polonesa, retratada pelos participantes da pesquisa, demonstra as tradições da culinária de várias regiões da Polônia e culturas circunvizinhas, utilizando variedade de ingredientes. Seus pratos costumam ser simples, porém, bem temperados, agregando muita carne e diferentes tipos de massas e vegetais, principalmente repolho, beterraba e batata.

O café e o chá são as bebidas consumidas no café da manhã. Para almoço e jantar, as sopas são muito apreciadas, sejam elas quentes, sejam elas frias: sopa fria de beterraba (*Choldnik*) acompanhada de creme de leite azedo; sopa fria de farinha de trigo com pedaços de salsichas (*Grzybowa*); sopa fria à base de champignon (*Krupnik*); sopa quente de beterraba com cenoura, tomate, linguiça suína e costelinha suína (*Barszcz – Figura 1*).

Um dos pratos mais típicos é o *Bigos* (Figura 2), preparado com repolho cozido (*Choucrut*), cogumelos, lombo suíno, bacon e linguiça suína e *Choucrut* picado com diferentes tipos de carne. O *Golabki* (Figura 3) é um preparado de folhas de repolho recheadas de carne picada e arroz cozido ensopado em molho de tomate.

Um descendente polonês relata sobre uma das receitas de um livro de família, e compartilha durante a entrevista que:

[...] desses pratos aqui, eu mesma aprendi a fazer [...] ferve o repolho, depois abre as folhas e faz uma massa com carne moída, eu faço assim! Mas tem uma senhora que sabe fazer melhor que eu [...]. E daí [...] coloca no repolho e faz uma trouxinha, e cozinha em uma panela grande com molho de tomate. Alguns colocam para cozinhar em um fogo muito baixinho por dois dias. Eu não faço, cozinho a manhã inteira, não precisa mais que isso, já fica muito gostoso. Alguns chamam *Charuto*, mas se fala *Golabki*.

O *Pierogi* (Figuras 4 e 5) é um pastel cozido recheado de batata e ricota, quando servido salgado, e recheado com morango, pêssegos em calda e anis-estrelado, quando servido doce.

O *Golonka* é outro prato típico de Joelho de porco salgado, cozido e depois passado pelo forno. O *Kotlet* é um rolo de carne de porco recheado de queijo e manteiga. O *Zrazy* é um cozido de carne de novilho e os *Kolduny* são almôndegas de carne, acompanhados de batata, cenouras, ervilhas e pepinos cozidos.

Os pratos doces são representados por frutas preparadas, massas, tortas e cremes. Os mais apreciados são o *Packzi* (Figura 6), uma massa doce, em formato de bola, frita e recheada com leite condensado ou doce de goiaba, e a *Sernik* (Figura 7), bolo feito com sêmola e queijo cottage, coberto com uma calda de frutas da época. Ambos têm como ingredientes principais manteiga, açúcar, ovos e nata fresca.

3.3 Poloneses: a releitura

Diante da contextualização da cultura alimentar polonesa, foi chegada a hora da releitura dos pratos selecionados como os mais consumidos na região em estudo. Os pratos selecionados foram confeccionados no Laboratório Cozinha Pedagógica, da Universidade Comunitária da Região de Chapecó (Unochapecó), conforme as imagens a seguir e avaliados pelos pesquisadores.



Figura 1. **Barszcz.**
Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)



Figura 2. **Bigos.**
Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)



Figura 3. **Golabki.**
Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)



Figura 4. **Pierogi doce.**
Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)



Figura 5. **Pierogi salgado.**
Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)



Figura 6. **Packzi.**
Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)



Figura 7. **Sernik.**
 Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

Todas as preparações passaram pela avaliação dos participantes (sete), que apontaram, nos quesitos textura, apresentação e sabor, a satisfação, e essa foi medida em “ruim”, “regular”, “bom” e “ótimo”.

Os gráficos a seguir (01, 02 e 03) ilustram os resultados:

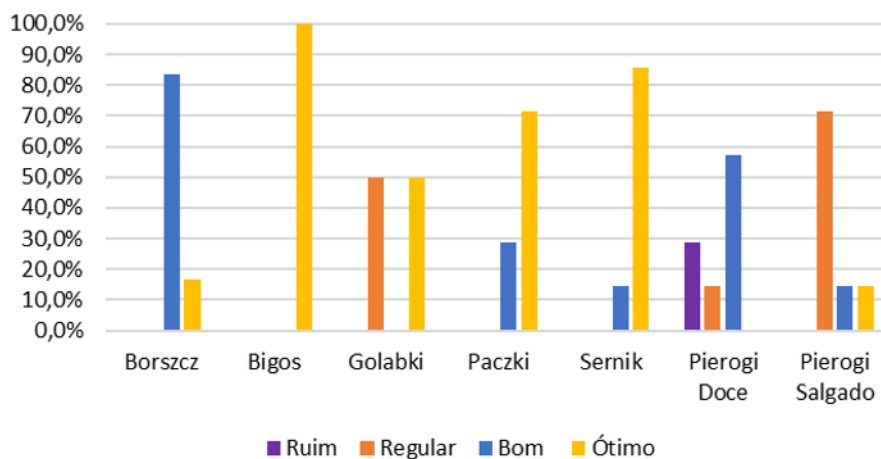


Gráfico 1. **Teste de aceitabilidade sobre a textura dos pratos elaborados.**
 Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

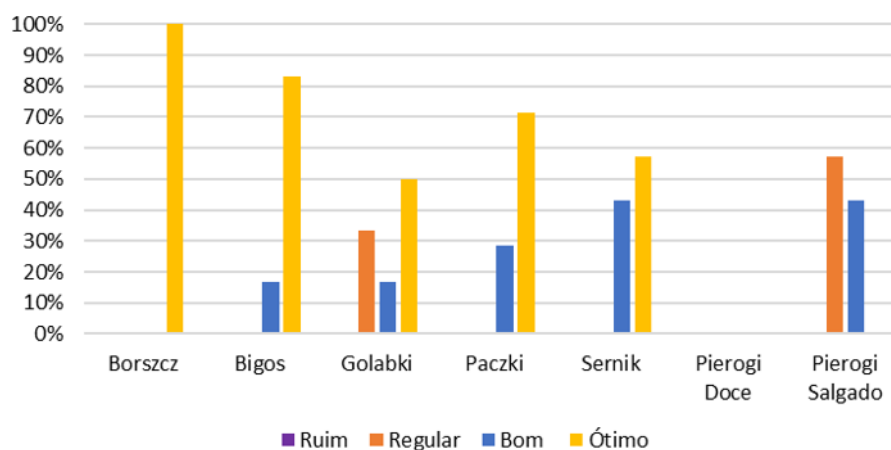


Gráfico 2. Teste de aceitabilidade sobre a apresentação dos pratos elaborados.

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

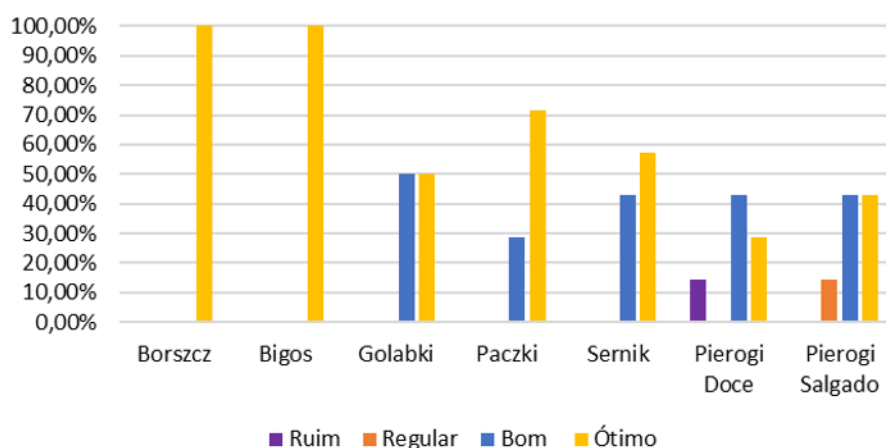


Gráfico 3. Teste de aceitabilidade sobre o sabor dos pratos elaborados.

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

O *Borszcz* apresentou 100% de aceitabilidade para sabor e apresentação, indicando o marcador ótimo. Já a textura recebeu 83,66%, sendo bom. O prato típico *Bigos* foi aceito com 100% de aprovação como ótimo para o sabor e textura e 83,33% para apresentação. O *Golabki* teve menor aceitabilidade: para o sabor, recebeu 50% bom e 50% ótimo, para a textura, 50% regular e 50% ótimo e a apresentação 33,3% regular, 16,7% bom e 50% ótimo. O *Paczki* recebeu ótimo em 71,4% e 28,6% bom para os requisitos sabor, textura e apresentação. O *Sernik* teve resultados também positivos, sendo bom (42,9%) e ótimo (57,1%) para o sabor, bom (14,3%) e ótimo (85,7) para a textura e bom (42,9%) e ótimo (57,1%) para a apresentação. O *Pierogi* doce teve aceitação ruim para o sabor (14,3%) e textura (28,8%), regular para a textura (14,3%), bom para o sabor (42,7%) e textura (57,1%) e ótimo somente para o sabor (28,8%). Já o *Pierogi* salgado apresentou-se regular, 14,3%, 71,4% e 57,1%, para sabor, textura e apresentação, respectivamente. Quanto ao sabor, foi avaliado em bom (42,9%) e ótimo (42,7%). Textura teve aceitabilidade boa e ótima em 14,3% cada uma. E a apresentação recebeu boa em 42,9%.

Os testes foram avaliados e após resultados, os pesquisados analisaram e refletiram sobre as correções a serem tomadas.

A fidelidade da reprodução dos pratos, mesmo considerando que a técnica da releitura preza em manter a originalidade da preparação, chama a responsabilidade para um cuidado na escolha dos ingredientes, forma de preparo e apresentação. Porém, mesmo diante do esmero dos pesquisadores, os pratos elaborados em laboratório e por mãos alheias não apresentam a memória gastronômica de um povo e, por isso, não alcançam a perfeição gastronômica cultural. Assim, as mudanças e correções dos pratos só farão sentido se forem assistidos por aqueles que contaram a história da sua alimentação, ou seja, os descendentes da etnia polonesa. Dessa forma, como desfecho deste trabalho, os descendentes poloneses participantes da pesquisa serão os avaliadores de um novo teste de aceitabilidade dos pratos já elegidos.

4 CONCLUSÃO

A pesquisa traz uma compreensão que a gastronomia é um patrimônio cultural imaterial que deve ser conservado, valorizado e divulgado, pois traduz a identidade de um povo.

Este trabalho cumpriu com o objetivo proposto, que foi resgatar a cultura e hábitos alimentares dos poloneses no oeste de Santa Catarina e fazer a releitura dos pratos registrados na memória e no dia-a-dia desse povo.

É notável a presença dos poloneses no oeste de Santa Catarina e suas tradições e hábitos contribuíram e continuam contribuindo para formação e a manutenção da atual cultura gastronômica sem deixar esquecidas as raízes trazidas.

A pesquisa tem sua originalidade contribuindo no resgate e divulgação da cultura gastronômica de uma etnia.

REFERÊNCIAS

ANGULSKI, Nazareno Dalsasso. **Da 'Polska' à terra prometida**: o legado polonês em Santa Catarina e um tributo à comunidade do Chapadão/Orleans. Florianópolis: Insular, 2009.

BERGMANN, Magna Liane; MARQUETTO, Rut Maria Friedrich; CASARIN, Vanusa Andrea; PIRRA, Antônio José Duque. **Produtos agroalimentares e desenvolvimento regional**. Santo Ângelo: FuRI, 2016.

COLETTE, Maria Madalena; SILVA, Maria Helena C. da. Novos cenários de aprendizagem, inovação e sustentabilidade: uma pesquisa-ação na graduação em Ciências e Tecnologia. **Revista Ibérica de Sistemas e Tecnologias de Informação**, Porto, n. Spe. 2, p. 55-69, set. 2014.

CUCHE, Denys. **A noção de cultura nas ciências sociais**. 2. ed. Bauru: EDUSC, 2002.

GRECHINSK, Paula Turra; CARDOZO, Poliana Fabúla. A gastronomia eslava em Irati como possibilidade de atrativo turístico. **Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, Islas Canarias, v. 6, n. 2, p. 361-375, abr. 2008.

MARQUETTO, Rut Maria; SILVEIRA, João Serafim Tusi da (Org.). **Produtos agroalimentares e desenvolvimento regional**. Santo Ângelo: FuRI, 2016.

MENDES, Roberto Teixeira; VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luis (Org.). **Qualidade de vida e cultura alimentar**. Campinas: Ipês Editorial, 2009.

ONGHERO, André Luiz. **Nova Erechim**: da colonização à emancipação. Chapecó: CEOM/Unochapecó; Nova Erechim: Prefeitura Municipal de Nova Erechim, 2014. 167 p.

PIAZZA, Walter F. **A colonização de Santa Catarina**. 3. ed. Florianópolis: Lunardelli, 1994.

POLONICUS: Revista de reflexão Brasil-Polônia. **Missão Católica Polonesa no Brasil**, Curitiba, ano 2, n. 4, jul./dez. 2011.

ROCHA, Rafaela Mascarenhas. Histórico da imigração polonesa na região metropolitana de Curitiba. **Revista Eletrônica de Ciências Sociais**, Juiz de Fora, ano 8, n. 19, p. 52-76, jan./jun. 2015.

SAVARIN, Jean Anthelme Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SCHALINSKI, Adalberto; RODYCZ, Carlos Wilson. **Colônia Lucena, Itaiópolis**: crônica dos imigrantes poloneses. Florianópolis: BRASPOL, 2002.

SONATI, Jaqueline Girnos; VILARTA, Roberto; SILVA, Cleliani de Cassia da. Influências culinárias e diversidade cultural da identidade brasileira: imigração, regionalização e suas comidas. *In*: MENDES, Roberto Teixeira; VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luis (Org.). **Qualidade de vida e cultura alimentar**. Campinas: Ipês Editorial, 2009. p. 137-147.

TONEZER, Cristiane *et al.* Identidade gastronômica: patrimônio imaterial do oeste catarinense. **Revista Geografares**, Vitória, n. 25, p. 238-262, jan./jun. 2018.