

A BELA POLENTA: POR QUE É TÃO ESPECIAL?

LA BELA POLENTA: PARCHÉ ZELA TANTO SPESIAL?



ROSEMAR DE FÁTIMA VESTENA

MARCOS DANIEL ZANCAN

THAIS SCOTTI DO CANTO-DOROW

**A BELA POLENTA:¹
POR QUE É TÃO ESPECIAL?**

**LA BELA POLENTA:¹
PARCHÉ ZELA TANTO SPESIAL?**

Autores/Autori

Rosemar de Fátima Vestena (UFN)

rosemar@ufn.edu.br

Marcos Daniel Zancan (UFSM)

mdzancan@ctism.ufsm.br

Thais Scotti do Canto-Dorow (UFN)

thais.dorow@ufn.edu.br

¹ Neste livro, são utilizadas a grafia e a gramática internacional do Vêneto Moderno (ISO 639-3 VEC da UNESCO).

Observações importantes:

- [NJ, nj], em vêneto, é equivalente ao [NH, nh] do português ou o [GN, gn] do italiano.
- [J, j] tem o som de [I, i] longo, equivalente ao [Y, y] do espanhol.
- [Ł, ł]: o ł cortado, conhecido como *l fórcola*, é utilizado sempre no início das palavras e também entre vogais e significa que este ł pode ser pronunciado como [l], como [e] ou não pronunciado, como quiser o falante, em função de sua região de origem ou família, acompanhando todas as possibilidades de pronúncia da língua vêneto, porém com escrita única. Por exemplo, *polenta* pode ser pronunciada como polenta, poenta ou poenta.
- O pronome universal A (sempre maiúsculo) pode ser utilizado no modo eurítmico ou enfático.

Em outro exemplo – como na sentença *Eu estou cansado* – três formas de representação são possíveis:

Mi son stufo (normal).

Mi A son stufo (eurítmico).

A son stufo (enfático).

¹ In ‘sto libro se dòpara la grafia e la gramàtega internasional de’l Veneto Moderno (ISO 639-3 VEC de la UNESCO).

Osarvasion inportante:

- [NJ, nj], in veneto, el ze cofà el [NH, nh] de’l portogueze o el [GN, gn] de’l italian.
- [J, j] la ga son de [I, i] longa, cofà el [Y, y] de’l spanjol.
- [Ł, ł]: Ła ł tajà, conjosùà come ł fórcola, la ze doparà senpre nte’l scuminsio de le parole e anca tra le vogale, e vol dir che ‘sta ł la pol èsar pronunsià cofà [l], cofà [e], o no la ze mia pronunsià, come che’l vol el parlante, in funsion de la só rezion de orizine o fameja, stàndogue drio de tute le posibilità de pronunsià de la lengua veneta, parò co scrita ùnega. Come ezenpio, *polenta* la pol èsar pronunsià cofà polenta, poenta, o poenta.
- El pronome univarsal A (senpre grandoto), el pol èsar doparà in modo euritmego o enfàtego.

In nantro ezenpio – cofà nte la sentensa *Mi son stufo* – tri modi de raprezentasion i ze posibile:

Mi son stufo (normal).

Mi A son stufo (euritmego).

A son stufo (enfàtego).

V583b

Vestena, Rosemar de Fátima

A Bela Polenta: Por que é tão especial? / Rosemar de Fátima Vestena, Marcos Daniel Zancan, Thais Scotti do Canto-Dorow. – Santa Maria, RS: CTISM/UFSM, 2024.

ISBN 978-65-5852-305-5

Título em Língua Vêneto: Ła Bela Polenta: Parché Zela Tanto Special?

Obra bilíngue: Português e Língua Vêneto.

1. Cozinha vêneto. 2. Quarta colônia. 3. Identidade cultural. I. Zancan, Marcos Daniel. II. Dorow, Thais Scotti do Canto. III. Título

CDU 641.56(450.34)

Ficha Catalográfica Elaborada por Rejane Rataeski Moraes da Silva CRB-10/1703

DEDICATÓRIA

Aos nossos antepassados imigrantes e àqueles com quem convivemos, nossos pais, avós, bisavós, cônjuge e filhos.

Rosemar de Fátima Vestena

Euclides Vestena e Teresa Maria Rossato (pais); Albino Biaggio Vestena e Maria Gerânia Bertoldo, Agostinho Savegnago Rossato e Doralina Alessio (avós); Augusto Vestena e Julia Rossato, Maximiliano Bertoldo e Conegonda Rossato, Antônio Crisostomo Rossato e Emília Savegnago, Atílio Alessio e Albina Giavarina (bisavós); Gilmar José Cerezer (esposu) e Maritza Vestena Cerezer (filha).

Marcos Daniel Zancan

Atílio José Zancan e Dileta Catarina Peripoli (pais), Antônio Zancan e Adelina Dal Ros, Francisco Pedro Peripoli e Constância Maria Veber (avós), Angelo Luigi Zancan e Anna Copetti, Henrique Dal Ros e

DEDICASION

A i nostri antenadi imigranti e a cuefi co chi gavemo vivesto insieme, nostri zenidori, noni, bisnoni, maridàe e fiofi.

Rosemar de Fátima Vestena

Euclides Vestena e Teresa Maria Rossato (zenidori); Albino Biaggio Vestena e Maria Gerânia Bertoldo, Agostinho Savegnago Rossato e Doralina Alessio (noni); Augusto Vestena e Julia Rossato, Maximiliano Bertoldo e Conegonda Rossato, Antônio Crisostomo Rossato e Emília Savegnago, Atílio Alessio e Albina Giavarina (bisnoni); Gilmar José Cerezer (marìu) e Maritza Vestena Cerezer (fioła).

Marcos Daniel Zancan

Atílio José Zancan e Dileta Catarina Peripoli (zenidori), Antônio Zancan e Adelina Dal Ros, Francisco Pedro Peripoli e Constância Maria Veber (noni), Angelo Luigi Zancan e Anna Copetti, Henrique Dal Ros e

Colomba Coderini, Bortolo Peripoli e Magdalena Cargnelutti, Francisco Lourenço Veber e Maria Luisa Vizzotto (bisavós); Rosemari de Oliveira Zancan (esposa).

Thais Scotti do Canto-Dorow

Airton Amaral do Canto e Eloisa Scotti (pais); Vicentino Soares do Canto e Jovenila Soares, Victório Scotti e Eliza Franciscatto (avós); Basílio José do Canto e Humbelina Soares, Leônida Gonçalves do Amaral e Josefina Muzzolan, José Scotti e Benevenuta Sabaddini, Secondo Franciscatto e Giuditta Saccol (bisavós); Rubens Dorow (esposu) e Guilherme Scotti do Canto Dorow (filho).

Colomba Coderini, Bortolo Peripoli e Magdalena Cargnelutti, Francisco Lourenço Veber e Maria Luisa Vizzotto (bisnoni); Rosemari de Oliveira Zancan (mujer).

Thais Scotti do Canto-Dorow

Airton Amaral do Canto e Eloisa Scotti (zenidori); Vicentino Soares do Canto e Jovenila Soares, Victório Scotti e Eliza Franciscatto (noni); Basílio José do Canto e Humbelina Soares, Leônida Gonçalves do Amaral e Josefina Muzzolan, José Scotti e Benevenuta Sabaddini, Secondo Franciscatto e Giuditta Saccol (bisnoni); Rubens Dorow (marìo) e Guilherme Scotti do Canto Dorow (fiol).

Reitora/Degan

Iraní Rupolo (UFN)

Vice-reitora/Visè consejera

Solange Binotto Fagan (UFN)

Pró-reitora Acadêmica/Proretora Académega

Vanilde Bisognin (UFN)

Pró-reitora de Administração e Finanças/Proretora de Aministrasion e Schei

Inacir Pederiva (UFN)

Pró-reitor de Pós-graduação e Pesquisa/Proretor de Pos-laurea e Reserca

Marcos Alexandre Alves (UFN)

Comissão Científica/Comision Sientífega

Prof^a. Dr^a. Ana Marli Bulegon (UFN)

Prof^a. Dr^a. Greice Scremin (UFN)

Prof. Dr. Leonardo Dalla Porta (UFN)

Prof^a. Dr^a. Sandra Cadore Peixoto (UFN)

Prof. Dr. Valdir Pretto (UFN)

Revisão Textual/Revizion de'l Testo

Nilsa Barin (UFN)

Tradução para a Língua Vêneta/Tradusion par la Lengua Veneta

Fernando Menegatti (IFRS)

Marcos Daniel Zancan (UFMS)

Projeto Gráfico e Diagramação/Prozeto Gràfego e Inpazinasion

Ilustrações/Ilustrasion: Marianne Machado (UFN)

Diagramação/Inpazinasion: Erika Goellner (UFMS)

PREFÁCIO

Viva a polenta! Viva a tradicional polenta dos nossos avós ítalo-brasileiros, uma maravilha da gastronomia. Sua apresentação já impõe certo respeito, pelo gosto salgado, cor amarelada, forma redonda, aroma rebelde e textura que depende da sua temperatura, além da alta qualidade nutricional. Tudo isso somado à mesa farta com outros alimentos, rodeada da família, de amigos e amantes de um bom vinho.

Este livro, denominado *A Bela Polenta: por que é tão especial?*, retoma a iguaria gastronômica “a polenta”. A inspiração da obra vem da canção do folclore vênето, denominado “La Bela Polenta”. A letra encena o plantio da semente de milho, o desenvolvimento da planta, a colheita, o ato de alimentar-se e os artefatos tecnológicos, empregados, ao longo do tempo, neste processo. Aborda a questão do alimento em si, como fonte de prazer e identidade cultural, tudo como forma de

PREFASION

Viva a la polenta! Viva a la tradisional polenta de i nostri noni ítalo-braziliani, na maraveja de la gastronomia. La só presentasion la mete respeto, pa'l saor saà, de color zaà, forma tonda, profun cativo e testura che la depende de la tenperadura, e anca de alta cualità nutrisional. Tuto cuesto insieme a na tàola piena co altri manjar sircondà de la fameja de amighi e pasionà de un bon vin.

‘Sto libro ciamà *La Bela Polenta: parché zela tanto spesial?*, el porta la gastronòmega roba bona da manjar “la polenta”. La inspirasion la vien de la canson de’l folclore veneto ciamà “La Bela Polenta”. La lètara la scaena el piantar de la somensa de’l soturco, el dezvilupo de la pianta, el raccolto, el ato de nutrirse e i artefati tecnolòzeghi doparài co’l tempo nte ‘sto proseso. El parla de la cuestion de’l manjar steso, cofà un fóntego de piàzar e identità cultural. Tuto cuesto cofà un modo de memoria e

memória e manutenção do patrimônio dos nossos antepassados.

O leitor pode observar que, nas últimas décadas, mudamos os hábitos alimentares com o incremento de novos produtos e abandonamos muitas “comidas da nona”, que ora queremos resgatar. A polenta, como alimento, foi muito importante nas fases iniciais da formação da Quarta Colônia de Imigração Italiana, de Silveira Martins. A polenta acompanhava as refeições familiares da manhã à noite e, também, alimentava os animais de estimação. Lembro-me dos tempos de criança, da polenta assando na chapa do fogão, da casa paterna. Eu e meus irmãos acompanhávamos o preparo, ao redor do fogão, e ficávamos apertando, com os dedos, as fatias, enquanto tostavam na chapa, até sair um “puf”, para alegria geral.

A polenta é mais que um alimento, é um pertencimento à terra, pois agrega significações culturais, comportamentais e afetivas singulares à cultura italiana, os chamados *polentones* do norte da Itália.

mantenjensa de'l patrimonio de i nostri antenadi.

El letor el pol vedar che, nte i ùltimi deseni, gavemo canbià i àbiti de'l manjar co la incluzion de novi prodotti e gavemo molà tanti “manjar de la nona”, che adeso volemo tor. La polenta, cofà un manjar, la ze stà tanto inportante nte le faze de'l scuminsio de la formasion de la *Quarta Colônia* de Imigrasion Italiana de Silveira Martins. La polenta la ndava insieme de i manjar de le fameje da la matina a la sera, e anca la zera el manjar de le bestie de la caza. Me recordo de i tenpi de botia, de la polenta drio brustolar sora la piastra de'l forno, de la caza de i me zenidori. Mi e i me fradehi stàvimo drio de'l pareciar in ‘olta de'l forno e noantri restèa drio strucar, co i dei, le fete, intanto le brustolèa nte la piastra fin venjar fora un “puf” par la aliegresa de tuti.

La polenta la ze pì che un manjar, la ze un far parte la tera, na ‘olta che la porta insieme sinjifegadi culturałi, el moo' de destrigarse e i afeti singolari a la cultura italiana, i ciamài “polentuni” de'l nord d'Italia.

A polenta serviu como alimento, como remédio e aconchego familiar. Como dizia Hipócrates, o pai da Medicina, “deixe que a alimentação seja o seu remédio e o remédio a sua alimentação”. Afirmações como esta, que remontam há séculos, já atestavam a relação vital entre a alimentação e a saúde. Uma vez que a alimentação se dá em função do consumo de alimentos e não de nutrientes, uma alimentação saudável deve estar baseada em práticas alimentares que tenham significado social e cultural.

A polenta foi sendo, lentamente, substituída por outros alimentos. A repetição da mesma comida foi substituída pelo gigantesco círculo da modernização da agricultura, com a oferta de novos alimentos, e da alteração da própria natureza, plantas, água, solo e clima. Nas grandes cidades, há gastronomia de quase todas as regiões do mundo. O sistema alimentar sofreu mudanças nos últimos 50 anos e estas vêm se acelerando com a globalização: antes, predominantemente primário ou composto por produtos minimamente processados e comprados em

Ła polenta Ła ze stà doparà cofà un manjar, cofà na meisina e zbrasar de fameja. Cofà dizèa Ipòcrato, el pare de Ła meisina, “Łasa che’l manjar sìa Ła só meisina e Ła meisina el só manjar”. Afirmasion cofà cuesta, che Ła vien da sècołi, romài i ghe déa conto de Ła relasion vital tra el manjar e Ła salute. Na ‘olta che’l manjar el susede in funsion de’l consumo de i alimenti e no de i nutrienti, un manjar sano el ghe toca gaver baze sora pràteghe alimentare che i ga un senso sosial e cultural.

Ła polenta Ła ze stà, pianeto, sostituìa par altri manjar. Ła repetision de’l steso manjar el ze stà sostituìo pa’l grandò sìrcoło de Ła modernizasion de Ła agricultura, co Ła oferta de i novi manjar, e de’l cambio de Ła propia natura, piante, acua, tera e clima. Nte łe grande sità, ghinè Ła gastronomia de cuazi tuti i posti de’l mondo. El sistema alimentar el ga cambià nte i ùltimi 50 ani e ‘sti i ze drìo restar pì zveltì co Ła globalizasion: prima prevalentemente primario o fato par prodotti poco prosesài e cronpài in pìcoli comersi; adeso par prodotti

pequenos comércios; atualmente, produtos pré-preparados e comprados nas redes de supermercados.

As mudanças no padrão alimentar da população, que vem optando pela praticidade dos superprocessados, com gorduras hidrogenadas, aditivos químicos, açúcares, sal e produtos refinados, vêm excluindo forma, sabor, cheiro e textura do jeito de se produzir, de ser e de se fazer “comidas de verdade”, ou seja, com cereais, raízes, tubérculos, leguminosas e frutas regadas pelo preparo de receitas carregadas de identidade. Surge a “fome gorda” que sacia a fome, mas não alimenta devido às deficiências nutricionais. Hoje, existem comprovações científicas que apontam o impacto da alimentação saudável na prevenção das mortes prematuras, causadas por doenças cardiovasculares e câncer. Urge a prevenção das deficiências nutricionais para aumentar a resistência a muitas doenças infecciosas.

Os alimentos tradicionais, como a polenta, quando consumidos pelas famílias, evidencia uma alimentação saudável, que não é necessariamente

pre-fati cronpài nte la rete de suparmarcà.

I canbii nte'l modelo alimentar de la popułasion che la ze drio sieltar par la pratisità de i supar prosesadi co le grasi idrozenài, composti chimeghi, sucri, sal, e prodotti rafinài, i ze drio far mancar forma, saor, profun e testura de'l modo da produr, da èsar e da far “i manjar da vero”, o sìà, co sareali, raize, tubèrcoli, legumi e i fruti ben preparè co le repise piene de identità. La vien fora la “fame zgionfa” che la copa la fame, ma no la nutre par la mancansa nutrisional. Incói ghinë prove sientifighe che ghe mostra el rezultà de'l manjar sano nte la prevension de le morte premature, cauzà da le malatìe cardiovascular e de'l cancro. Bizonja presto far la prevension de le mancansa nutrisionale par zgrandir la resistensa a tante malatìe infetive.

I manjar tradisonali, cofà la polenta, co che i ze manjài da le fameje, i prova un manjar sano, che no'l ze mìà de alto costo. 'Ste racoman-

cara. Essas recomendações fazem parte da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e dos objetivos preconizados pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Sempre é bom registrar o objetivo dois das metas da ONU 2030, Agenda para o Desenvolvimento Sustentável: acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável.

Também registro que atuei no início do Programa Fome Zero, conduzido pelo sociólogo Herbert de Souza (Betinho), para criar uma rede de proteção às camadas mais vulneráveis da população, no sentido de prover alimentação e nutrição adequadas ao conjunto dos brasileiros.

Neste livro, ao recuperarem o processo que envolve a produção da polenta, além de trazerem a história da comida diária dos nossos *nonos*, os autores retomam a alegria do entardecer em torno do fogão à lenha, ao se preparar a polenta. Recuperam, em nossas mentes, cenas nostálgicas da *mescòla*, do *calier*. Evocam o cheiro, o sabor e a satisfação de

dasion le fa parte de la Politega Nasional de Alimentasion e Nutrision e de i obijedivi racomandà da la Organizasion Mondial de la Salute (OMS). El ze zenpre bon darghe soto el Obijedivo do de'l zonzarghe de la ONU 2030, la Ajenda par el Dezmisiar co Sustentabilità: finir co la fame, rivar a la sicuritá alimentar e mejoransa de la nutrision e far la agricultura sustenibile.

Fao anca saver che A go laorà nte'l scuminsio de'l Programa Fame Zero, guidà da'l sosiòlogo Herbert de Souza (Betinho), par crear na rete de protesion a le stradi pì vulnerabile de la popolasion, co'l senso de fornir alimentasion e nutrision adequà a tuti i braziliani.

´Sto libro, drio racuparar el proseso in torno de la produsion de la polenta, pì da portar la storia de i manjar zornalieri de i nostri noni, i autori i porta la alegresa de la serata in torno de'l forno da lenjo, drio far la polenta. I racùpara, in nostri menti, scaene nostàlzeghe de la mescòla, de'l calier. I porta el profumo, el saor e la sodisfasion de

compartilhar o alimento à mesa com amigos e familiares, exaltando *la salute e la pansa piena*.

Nessa linha de raciocínio, a polenta ainda é fundamental. Viva a Polenta!

Rio de Janeiro, abril de 2024.

José Carlos Buzanello
Professor da Universidade Federal do
Estado do Rio de Janeiro e Advogado
josebuzanello@gmail.com

condividar el manjar nte la tàola co i amighi e la fameja, meténdoghe sú la salute e la pansa piena.

Nte 'sta linea de pensiero, la polenta incora la ze fundamenal. Viva a la Polenta!

Rio de Janeiro, april de 2024.

José Calos Buzanello
Profesor de la Univarsità Fedaral de'l
Stado de'l Rio de Janeiro e vogador
josebuzanello@gmail.com

APRESENTAÇÃO

Com o sugestivo título *A bela polenta*, este livro é fruto de pesquisa relativa à origem, processos e influências da cultura alimentar italiana, trazidos pelos imigrantes que, a partir do final do século XIX, constituíram a Quarta Região de Imigração Italiana do Rio Grande do Sul. Trata-se de uma obra bilíngue, vêneto-português, em que os autores sistematizam informações relevantes em torno da canção popular, conhecida como “A Bela Polenta”, avançando no espectro do conhecimento técnico-científico a respeito do cultivo do milho (*Zea mays*).

Dessa forma, à disposição de professores, alunos e população, trazem um material de fácil entendimento, devidamente ilustrado e significativo como registro histórico. Nisso, reside a beleza da obra que também ressalta um aspecto importante no ofício do professor universitário: colaborar com a preservação da cultura local, garantindo que chegue às atuais e futuras gerações. De estilo conciso, o livro

PREZENTASION

Co'l brao título *La Bela Polenta*, 'sto libro el ze venjesto fora de la reserca sora la orizine, prosesi e influenza de la cultura alimentar italiana, portài da i imigranti che, da'l fin de'l novesento, i ga creà la Cuarta Rezion de Imigrasion Italiana nte'l Rio Grande do Sul. La ze na òpara bilengue, veneto-portogheze, ndòe i autori i sistema informasion inportanti de la canson popular, conoséa cofà “La Bela Polenta”, drio ndar vantì co la conosensa tècnegasientifega sora la piantasion de'l soturco (*Zea mays*).

Da 'sto moo', a la dispozision de i profesori, studenti e de la popolasion, i porta un material fasil da capir, ben ilustrà e inportante cofà darghe soto stòrego. In cuesto, la stà la belesa de la òpara che anca la mete in evidensa un punto inportante nte'l laoro de'l profesor univarsitario: jutar co la prezervasion de la cultura local, drio farghe rivar a le atual e future zenerasion. De moo' suto, el libro el

está organizado em quatro seções coligadas, que podem ser trabalhadas e estudadas de modo independente.

Na primeira seção, o leitor encontra a letra da canção do folclore italiano *A Bela Polenta*. Como dizem os autores, “cantar reafirma costumes, agrega amigos e reforça aspectos culturais e identitários”. Em todas as culturas, observa-se o ato de cantar em ocasiões especiais, como festas comemorativas, cultos religiosos e funeral. Entretanto, os imigrantes cantavam, enquanto trabalhavam na lavoura, o que parece ser uma particularidade da cultura italiana.

Na segunda seção, os pesquisadores apresentam a *História da Bela Polenta*. Descrevem as características, as diferentes maneiras de fazer e de servir esta iguaria com os devidos acompanhamentos. Detalham o passo a passo e os equipamentos de cozinha necessários à elaboração da polenta, retomando a origem do milho como um cereal mundialmente conhecido.

A semente da Bela Polenta é o foco central da terceira seção do livro. Nela, são detalhados os primórdios do

ze organizà in cuatro sesion tacàe, che le pol èsar laorà e studià de moo' independente.

Nte la prima sesion, el letor el cata la lètara de la canson de'l folclore italiano, *La Bela Polenta*. Cofà i dize i autori, “cantar reaferma i costumi, tien amighi e raforsa i aspeti culturali e de identità”. In tute le culture, se vede el cantar in ocasion spesiale, cofà feste de comemorasion, selebrasion religiose e funeral. Parò, i imigranti i cantèa intanto laorèa nte'l canpo, cuelo che someja èsar na particularità de la cultura italiana.

Nte la segunda sesion, i resercadori i presenta la *Storia de La Bela Polenta*. I fa la descrision de le caracteristeghe, i difarente moo' de far e de servir 'sta roba bona da manjar co i só manjar contorni. I spiega el paso a paso e i utensili de la cuzina che i bizonja par far la polenta, portando la orizine de'l soturco cofà un sereal conjosùo in tuto el mondo.

La semensa de La Bela Polenta la ze el punto sentral de la tersa sesion de'l libro. In 'sta sesion, el ze spiegà

plântio manual do milho, indicando o espaçamento entre as covas e o número de sementes colocadas em cada uma. Na sequência, apontam o surgimento da máquina de plantar milho, mas ainda manual. Por fim, apresentam a evolução tecnológica aplicada à agricultura, característica da contemporaneidade.

Na quarta e última seção, denominada “*A planta da Bela Polenta*”, os autores procedem à descrição científica do milho (*Zea mays*), cereal pertencente à família das gramíneas. Termos como *raízes adventícias*, *flores masculinas*, *grão de pólen*, *pendão*, *flores femininas* e *sabugo* são especificados no decurso do texto. Cabe ressaltar que essas informações são importantes à aprendizagem em Ciências, principalmente, aos estudantes da educação básica.

Sem sombra de dúvida, com sensibilidade e esmero, é disponibilizado aos leitores um texto leve, até certo ponto divertido, sem perder de vista o conhecimento histórico, cultural e científico. Que a leitura desta obra seja prazerosa e sirva de

el scuminsio de’l plantar manual de’l soturco, co’l spaso tra i buzi e el nùmaro de semense onji buzo. Ndando vanti, vien fora la màchina de plantar soturco, incora manual. Par fin, i presenta la evolusion tecnolòzega par la agricultura, caracterìstega de i dì de incói.

Nte la quarta e ùltema sesion, ciamà “*La pianta de la Bela Polenta*”, i autori i fa la descrision sientifega de’l soturco (*Zea mays*), sereal che’l fa parte de la fameja de le èrdive. Tèrmine cofà *le radize aventile*, *i fiori mascio*, *el gran polìnego*, *la friza*, *i fiori fémena* e *el córneo* i ze spiegà co’l ndar vanti de’l testo. Bizonja raforsar che ‘ste informasion le ze inportante par inparar le Siense, in spesimal, par i studenti de la educasion bàzega.

Sensa nesuna dubia, co sensibilità e fiducia, el ze presentà a i letori un testo levian, fin serto punto devertente, senza pèrdar de vista la conosensa stòrega, cultural e sientifega. Che la letura de ‘sta òpara la sia da piàzar e che la posa servir de

inspiração a novas narrativas em
torno da cultura italiana.

Santa Maria, abril de 2024.

Prof^a Dr^a Noemi Boer
Universidade Franciscana (UFN)
noemiboer@gmail.com

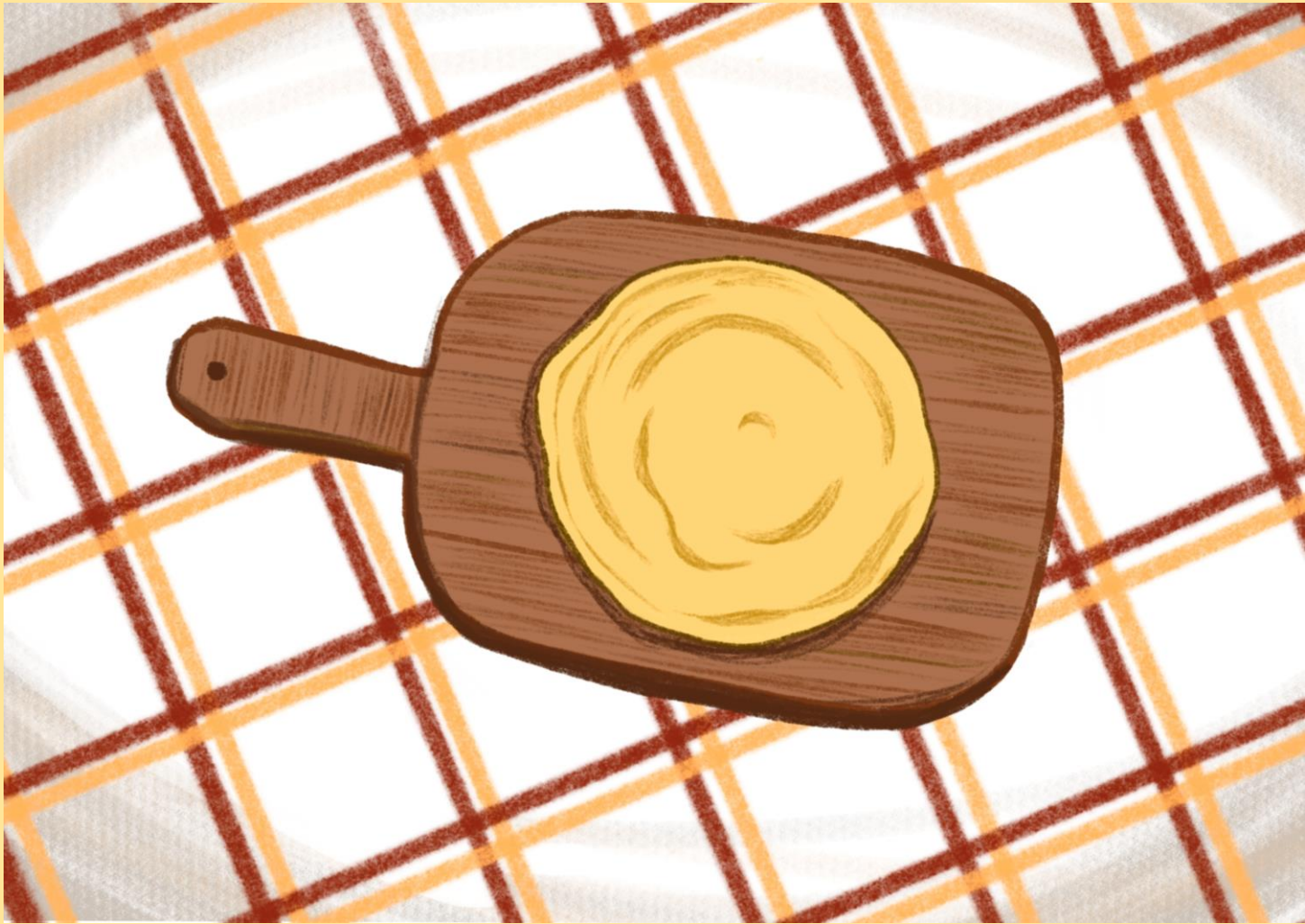
ispirasion par le nove prezentasion
sora la cultura italiana.

Santa Maria, april de 2024.

Prof^a Dr^a Noemi Boer
Univarsità Franciscana (UFN)
noemiboer@gmail.com

SUMÁRIO/SOMARIO

A canção folclórica da Bela Polenta.....	21
La canson folcloristega de La Bela Polenta	21
A letra da canção Bela Polenta	23
La lètara de la canson La Bela Polenta	23
A canção Bela Polenta em cena	25
La canson Bela Polenta in scaena.....	25
Atividades.....	27
Atività	27
A história da Bela Polenta.....	29
La storia de La Bela Polenta	29
Atividades.....	41
Atività	41
A semente da Bela Polenta	43
La semensa de La Bela Polenta	43
Atividades.....	56
Atività	56
A planta da Bela Polenta.....	57
La pianta de La Bela Polenta	57
Atividades.....	64
Atività	64
O jogo Bela Polenta.....	65
El zugo La Bela Polenta	65
Os autores	69
I autori.....	69



A CANÇÃO FOLCLÓRICA DA BELA POLENTE

O cancionero popular de ascendência Vêneta (Itália) carrega consigo canções folclóricas do velho continente. Estas são geralmente executadas e cantadas em coros até os dias atuais. O ato de cantar foi a principal expressão artística do imigrante. Cantar reafirma costumes, agrega amigos e reforça aspectos culturais e identitários. Homens, mulheres e crianças cantavam, a depender da ocasião, de alegria, de nostalgia, de tristeza e de amor.

Os imigrantes e seus descendentes cantavam nas missas de igreja, nas festas paroquiais e familiares, nos filós com os vizinhos, nas bodegas, nos velórios, dentro das casas e galpões e nos momentos de colheita. Nas roças, nos topos dos morros, ecoavam as famílias, competindo quem cantava mais alto e melhor. A depender da ocasião, cantavam em grupos, ou de forma extrovertida, carregada de expressões gestuais e

LA CANSON FOLCLORISTEGA DE LA BELA POLENTE

El libro de i canti popular de asendensa Veneta (Italia) el porta insieme canson folclòreghe de'l vecio continente. 'Ste le ze, in zenaral, sonàe e cantade in coro fin nte i dì de incói. El cantar el ze stà la prinsipal spresion artìstega de l'imigrantre. Cantar reaferma i costumi, tien amighi e raforsa i aspeti culturałi e de identità. Òmini, fémene e cei i cantéa, a dependar de la ocazion, de la zoja, nostalgzia, tristeza e de'l amor.

I imigranti e i só desendenti i cantéa nte le mese de ceza, nte le feste de la parochia e de le fameje, nte i filò co i vizin, nte le boteghe, nte i funerałi, rento le caze e nte i capanoni e nte i momenti de'l raccolto. Nte le felde, nte le ponte de i monti i fazéa eco le fameje drio concorar chi che cantéa pì alto e mejo. Nte serte ocazion, i cantéa in grupi, o de moo' stroverso, pien de spresion de gesti e facie, o de modo pì rezarvà, nte i grupi de coral.

faciais, ou de forma mais contida, nos grupos de corais. Cantavam acompanhados de instrumentos musicais, como gaita e violão ou órgão da igreja ou somente em coro, geralmente a quatro vozes.

A temática das canções folclóricas abrange aspectos cotidianos do passado e do presente. Os cantos trazem letras, no formato de hinos religiosos e em homenagem à nova e velha pátria, para enaltecer bebidas, comidas e brincadeiras; para lembrar guerras e questões amorosas; para adormecer e entreter crianças; para descrever fenômenos da natureza e percursos de viagem, dentre outras questões.

I cantéa insieme co'l sonar de i istrumenti muzicali cofà el acordion e la ghitara o el òrgano de la ceza, o solche in coro, in zenaral a cuatro oze.

Ła temàtega de łe canson folclòreghe ła ciapa i aspeti zornajeri de'ł pasà e de'ł prezente. I canti i porta łe lètare in forma de ini reliziozi e in onor a ła nova e a ła vecia patria, par zgrandir łe bevande, i manjar e łe scherze; par recordar de łe guere e de robe de amor; par ndormensar e intratener i cei; par descrìvar fenómeni de ła natura, łe vie de i viaji, tra tanti altri.

A LETRA DA CANÇÃO A BELA POLENTA

A Bela Polenta

Quando se planta a bela polenta,
a bela polenta se planta assim,
se planta assim, se planta assim.
Oh, oh, oh,
bela polenta assim,
cia cia pum, cia cia pum,
cia cia pum, cia cia pum.

Quando cresce a bela polenta,
a bela polenta cresce assim,
se planta assim, cresce assim.
Oh, oh, oh,
bela polenta assim,
cia cia pum, cia cia pum,
cia cia pum, cia cia pum.

Quando floresce a bela polenta,
a bela polenta floresce assim,
se planta assim, cresce assim,
floresce assim.
Oh, oh, oh,
bela polenta assim,
cia cia pum, cia cia pum,
cia cia pum, cia cia pum.

LA LÈTARA DE LA CANSON LA BELA POLENTA

La Bela Polenta

Cuando se pianta la bela polenta,
la bela polenta se pianta cusì,
se pianta cusì, se pianta cusì.
Oh, oh, oh,
bela polenta cusì,
cia cia pum, cia cia pum,
cia cia pum, cia cia pum.

Cuando la crese la bela polenta,
la bela polenta la crese cusì,
se pianta cusì, la crese cusì.
Oh, oh, oh,
bela polenta cusì,
cia cia pum, cia cia pum,
cia cia pum, cia cia pum.

Cuando fiorise la bela polenta,
la bela polenta fiorise cusì,
se pianta cusì, la crese cusì,
fiorise cusì.
Oh, oh, oh,
bela polenta cusì,
cia cia pum, cia cia pum,
cia cia pum, cia cia pum.

Quando se mexe a bela polenta,
a bela polenta se mexe assim,
se planta assim, cresce assim,
fioresce assim, se mexe assim.
Oh, oh, oh,
bela polenta assim,
cia cia pum, cia cia pum,
cia cia pum, cia cia pum.

Quando se corta a bela polenta,
a bela polenta se corta assim,
se planta assim, cresce assim,
fioresce assim, se mexe assim,
se corta assim.
Oh, oh, oh,
bela polenta assim,
cia cia pum, cia cia pum,
cia cia pum, cia cia pum.

Quando se come a bela polenta,
a bela polenta se come assim,
se planta assim, cresce assim,
fioresce assim, se mexe assim,
se corta assim, se come assim.
Oh, oh, oh,
bela polenta assim,
cia cia pum, cia cia pum,
cia cia pum, cia cia pum.

Cuando se zmisia la bela polenta,
la bela polenta se zmisia cusì,
se pianta cusì, la cresce cusì,
fiorise cusì, se zmisia cusì.
Oh, oh, oh,
bela polenta cusì,
cia cia pum, cia cia pum,
cia cia pum, cia cia pum.

Cuando se taja la bela polenta,
la bela polenta se taja cusì,
se pianta cusì, la crese cusì,
fiorise cusì, se zmisia cusì,
se taja cusì.
Oh, oh, oh,
bela polenta cusì,
cia cia pum, cia cia pum,
cia cia pum, cia cia pum.

Cuando se manja la bela polenta,
la bela polenta se manja cusì,
se pianta cusì, la crese cusì,
fiorise cusì, se zmisia cusì,
se taja cusì, se manja cusì.
Oh, oh, oh,
bela polenta cusì,
cia cia pum, cia cia pum,
cia cia pum, cia cia pum.

A CANÇÃO A BELA POLENTA EM CENA

Quando se trata de canções do folclore vêneto, não podemos esquecer que os vênetos cantavam, geralmente, em família ou reunidos em comunidades. Apreciavam o canto coral, acompanhados ou não de instrumentos. As canções festivas, a exemplo da Bela Polenta, exigiam habilidades dos cantantes, muito além da memorização da letra, pois havia repetição de frases sincronizadas por gestos e mímicas. Dessa forma, ao entoarem uma canção vêneta, compunham-se cenas coreografadas e harmonizadas por vozes e instrumentos para o desfrute de todos.

O vídeo que segue ilustra uma família vêneta cantando e coreografando a canção folclórica A Bela Polenta. Com apoio financeiro do Sistema de Crédito Cooperativo (SICREDI), o vídeo foi produzido nas dependências da Universidade Franciscana (UFN) e contou com a participação de membros da comu-

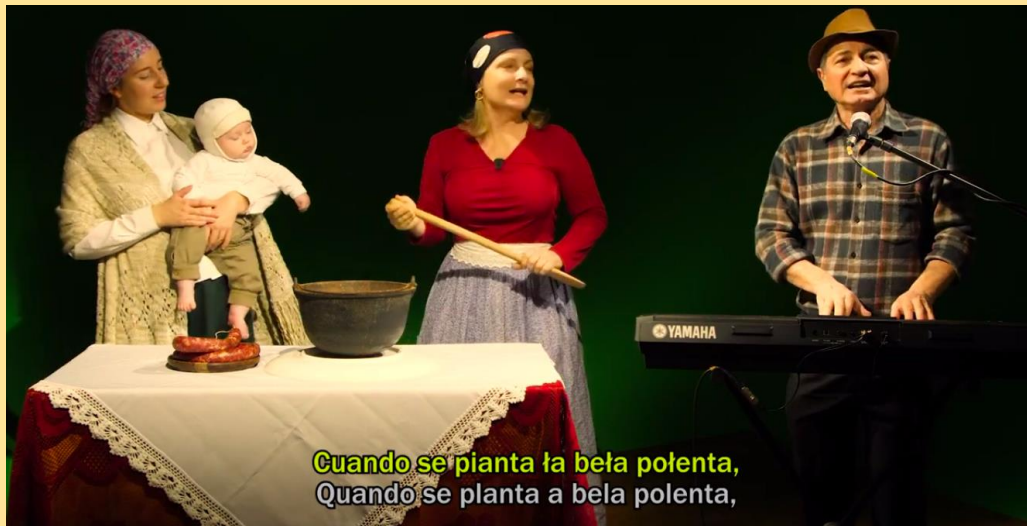
LA CANSON LA BELA POLENTA IN SCAENA

Co che se trata de le canson de'l folclore veneto, no se pol mià dezmentegar che i veneti i cantèa, in zenaral, in fameja o insieme nte le comunità. I piazzèa el canto coral insieme o no co'l sonar de i istrumenti muzicali. Le canson festive, cofà La Bela Polenta, le vole abilità de i cantanti, pì de la memorizacion de la lètara, parché gavéa la repetision de le fraze sincronizàe da i gesti e mímeghe. De 'sto moo', co che i cantéa na cansion veneta, i fazèa de le scaene coreografàe e armonizàe da le oze e istrumenti par tuti gòdar.

El video soto el mostra na fameja veneta drio cantar e coreografar la canson folclòrega La Bela Polenta. Co'l puze de schei de'l *Sistema de Crédito Cooperativo* (SICREDI). El ze stà fato nte i palasi de la Univarsità Franciscana (UFN) e i ga partecipà parsona de la só comunità, cofà profesori e studenti de'l Programa de

nidade, como docentes e acadêmicos do Programa de Pós-graduação em Ensino de Ciências e Matemática e da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM).

Pos-*laurea* in Ensenjo de *le* Siense e Matemàtega e anca de *la* Univarità Fedaral de Santa Maria (UFSM).



link do vídeo e QR Code/ligo de'l video e QR Code

<https://youtu.be/GH9RMipJy1w>



ATIVIDADES

Represente, em forma de desenho, os eventos ocorridos em cada estrofe da canção folclórica A Bela Polenta.

ATIVITÀ

Fè, in moo' de dizenjo, i eventi susedesti in onji parte de la canson folclòrega La Bela Polenta.



A HISTÓRIA DA BELA POLENTA

QUANDO SE PLANTA A BELA
POLENTA, SE PLANTA ASSIM

A polenta é um alimento pastoso, feito com farinha de milho cujo cereal, originário da América Central, é um dos mais cultivados no mundo.

O navegador Cristóvão Colombo, ao chegar na América, em 1492, encontrou “o ouro dos alimentos” da civilização Maia e transportou as sementes de milho para a Europa.

LA STORIA DE LA BELA POLENTA

CUANDO SE PIANTA LA BELA
POLENTA, SE PIANTA CUSÌ

La polenta la ze un manjar pastos fato co la farina de soturco, che'l ga la só soca nte la mèrica sentral e el ze un de i sereali pì coltivà nte'l mondo.

El navegador Cristovan Colombo, co che'l ze rivà nte la Mèrica, nte'l 1492, el se ga catà el “oro de'l manjar” de la siviltà Maya e el ghe ga menà sù le semense de soturco nte la Europa.

QUANDO CRESCE A BELA
POLENTA, ELA CRESCE ASSIM

QUANDO FLORESCE A BELA
POLENTA, ELA FLORESCE ASSIM

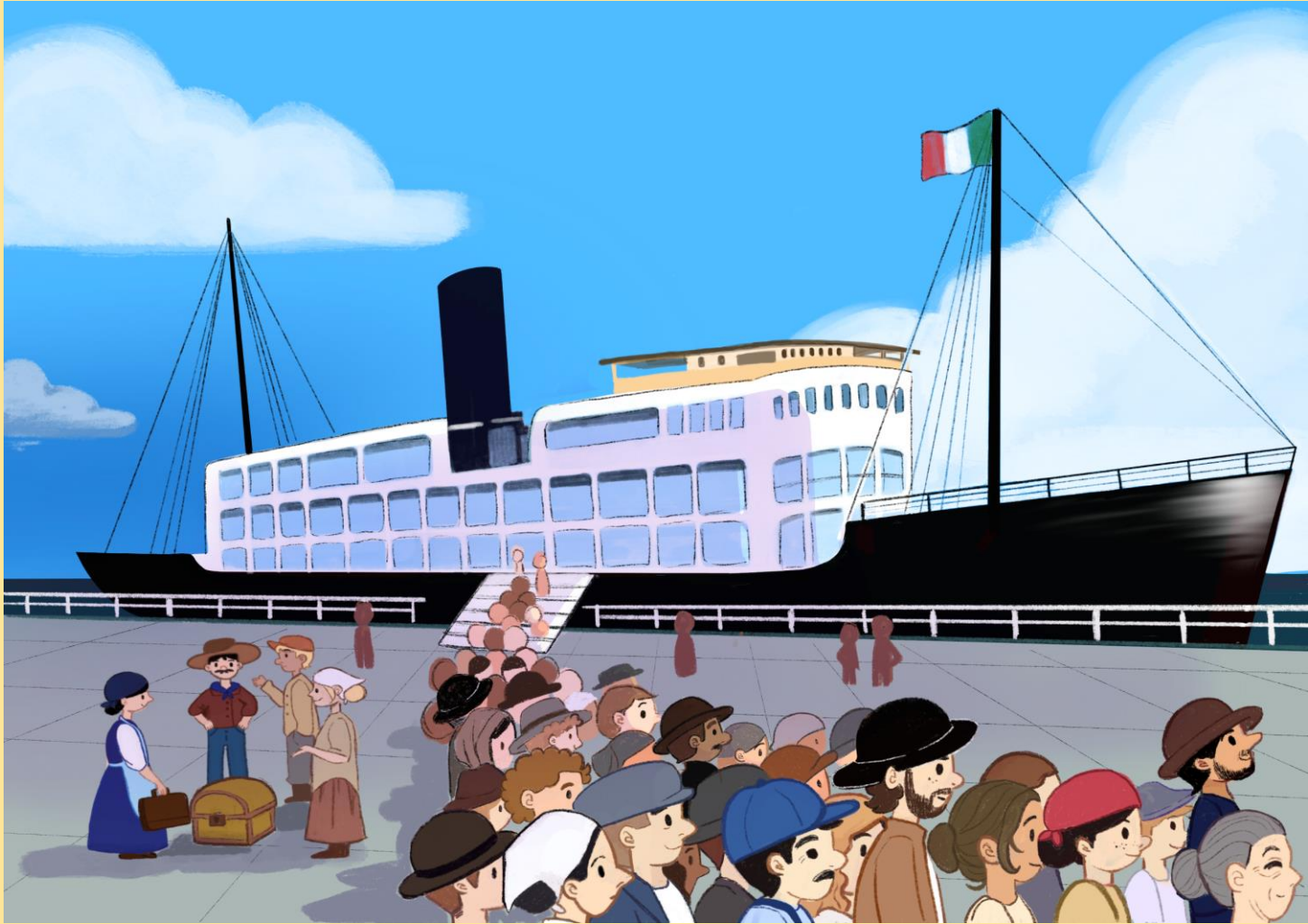
Na região do Vêneto (Itália), a polenta foi o principal alimento das famílias pobres. As espigas de milho, quando maduras, após colhidas e debulhadas, eram moídas em moinhos de pedra (*molin a piera*), movidos pela força d'água até obter a farinha de milho.

CUANDO ŁA CRESE ŁA BELA
POŁENTA, ŁA CRESE CUSÌ

CUANDO FIORISE ŁA BELA
POŁENTA, FIORISE CUSÌ

Nte la rezion de'l Veneto (Italia), la polenta la ze stà el prensipal manjar de le pore fameje. Le panocie de soturco co' maure, dopo rancuràe e dezgranàe, le venjéa zgramolade nte'l molin a piera, de mosa fata co la forsa d'acua, fin otenjirse la farina de soturco.





A la coa de l'otosento, i imigrài itałiani i se ne ga portà zo nte'l Brazil la costumansa de manjarghe la polenta. El manjar presios el ze stà onorà co na canson folcloristega “La Bela Polenta”.

No final do século XIX, os imigrantes italianos trouxeram para o Brasil o costume de consumir a polenta. O alimento precioso foi homenageado por uma canção folclórica “*A Bela Polenta*”.

QUANDO SE COZINHA A BELA
POLENTA, SE COZINHA ASSIM

QUANDO SE MEXE A BELA
POLENTA, SE MEXE ASSIM

Na colonização italiana do Rio Grande do Sul, a polenta, geralmente, era feita, ao entardecer, com farinha, água e sal, cozida no fogo à lenha, dentro do *calier* (panela de fundo redondo, feita de ferro fundido), mexida com a *méscola* (uma colher de pau que direcionava o giro da polenta). A polenta, quando pronta, era tombada sobre o *panaro* (tabuleiro de madeira redondo com um orifício no cabo).

CUANDO SE COZE LA BELA
POLENTA, SE COZE CUSÌ

CUANDO SE ZMISIA LA BELA
POLENTA, SE ZMISIA CUSÌ

Nte la colonización italiana de Rio Grande do Sul, la polenta, par de sòlito, la zera fata, nte'l scuminsio de la sera, co la farina, l'acua e el sal, scotada sora el fogo a lenjo, rento el calier, zmisià co la méscola (un cuciario a lenjo che'l ghe féa la polenta menarse). La polenta belche pronta i la rabaltéa sora el panaro (vantiera reonda in lenjo co un buzeto nte'l mànego).





QUANDO SE CORTA A BELA POLENTA, SE CORTA ASSIM

A polenta era consumida ou como mingau ou fatiada. Em temperatura ambiente, era cortada com um fio de linha que ficava preso no orifício do *panaro*. Podia ser frita ou *brustolada* (assada na chapa do fogão). Do lado de fora da casa, animais, como os cachorros, costumavam aguardar a sua fatia.

CUANDO SE TAJA ŁA BELA POLENTA, SE TAJA CUSÌ

Ła polenta Ła venjéa sustà cofà na papa o filada. A tenparadura ambiente, l'era tajà co un fil ligà nte'l buzeto de'l panaro. Ła podarià èsarghe sfritegada o brustolada (cuzinà sora el forno). Fora caza, i anemali, come i can, i zera bituài da spetarghe Ła só feta.

QUANDO SE COME A BELA POLENTA, SE COME ASSIM

O consumo da polenta foi difundido na culinária mundial. É ideal como acompanhamento de carnes de frango (*galetto*), queijo, salame, copa, verduras e, até, misturada ao leite (*polenta e late*).

A polenta pode ser feita de diferentes maneiras e com texturas variadas de farinha de milho, porém, quanto mais fina a farinha, maior deverá ser a habilidade do cozinheiro.

Para fazer polenta, tomamos, como medida, um litro de água fervente, usamos meia colher de sopa de sal, juntamos, aos poucos, 300 gramas de farinha de milho e mexemos sem parar para a farinha não empelotar, cozinhamos durante uma hora. Quando a massa desgrudar do fundo da panela e o aroma defumado subir, estará pronta a polenta.

CUANDO SE MANJA ȚA BEȚA POȚENTA, SE MANJA CUSȚ

El frũo de polenta el ze stà sparpanjà nte Ța cozina mondial. Ț'è propia par manjar insieme co Ța carne de polastro (*galetto*), formajo, saladu, copa, vardu, e, anca, zmisià co' Țate (*polenta e late*).

Ța polenta Ța pol èsar fata in manjere desconpanje e co na mucia de consistense de farina de soturco, anpò pì fina che Ța ze Ța farina, pì brao el ga da èsar el cuziner.

Par far Ța polenta, se ciapa, cofà mizura, un litro de acua bojente come mizurasion, se dòpera meza tàȚa de sal, se zonta, pianeto, 300 grami de farina de soturco e se zmisia, senza fermarse, che cusita Ța farina no Ța se njoca, se cuzina par una ora. Co' che' Ța paston el se destaca da' Ț sfundo de Ța pinjata (*cahier*) e el profun sfumegà el ne vien su, Ța ze pronta Ța polenta.



OH, OH, OH BELA POLENTA ASSIM
OH, OH, OH, BELA POLENTA CUSÌ
CIA CIA PUM, CIA CIA PUM
CIA CIA PUM, CIA CIA PUM

ATIVIDADES

Represente, em forma de desenho, a linha do tempo histórico, isto é, da semente à polenta.

ATIVITÀ

Fè, in moo' de dizenjo, la linea de'l tenpo stòrega, o sìa, da la semensa fin la polenta.



A SEMENTE DA BELA POLENTA

QUANDO SE PLANTA A BELA POLENTA, SE PLANTA ASSIM

Nas colônias italianas do Rio Grande do Sul, Brasil, no final do século XIX e início do século XX, o milho era plantado de forma manual. O agricultor carregava uma sacola de pano, alinhada ao corpo, com sementes (grãos de milho) e, na mão, um instrumento, chamado saraquá, com cabo longo em madeira e uma estrutura de ferro acoplada na extremidade para perfurar o solo. Em cada cova, largava em torno de três grãos de sementes e as cobria com o próprio pé. A distância, entre uma cova e outra, era de 50cm, mais ou menos, e, de uma linha a outra, de 80cm.

LA SEMENSA DE LA BELA POLENTA

CUANDO SE PIANTA LA BELA POLENTA, SE PIANTA CUSÌ

Nte le colonie italiane de Rio Grande do Sul, Brazil, a la coa de l'otosento e a'l cao de'l novesento, el soturco el venjéa piantà a man. El laorente el se ne portéa insieme un sacheto de pano rente a'l corpo co semense (grani de soturco) e, in man, un mestier, ciamà de saracuà, co'l mànego longo de lenjo e na struttura in fero tacà nte'l capocio par zbuzar el taren. In onji buzo el se ne metéa intorno tri grani de semense e el ghe cuertéa co'l só piè. La distansa, intrà un buzo e altro, el zera 50cm, pì o manco, e, da na lènea a che'l'altra, de 80cm.

Com o passar dos anos, os agricultores puderam contar com uma máquina em formato de uma tesoura, que abria e fechava. Possuía alças na parte superior, uma caixa para as sementes e uma ponteira para cavar o solo, enquanto largava as sementes. Quando o agricultor unia a extremidade superior da máquina, abria-se a extremidade inferior e soltavam-se as sementes. A distância, entre uma cova e outra, era de 50cm, em média, e, de uma linha a outra, de 80cm.

In cao de i ani i agricoltori i ga podesto cronparse na màchina a fòrbeze che la se verdéa e la se saréa sù co le mànteghe sora la banda soran, na casa par le semense e na ponta zbuzadora par ruspar el taren intanto che i laséa le semense che caschéa in tera. Co' che l'agricoltor el ghe zontéa la estremità soran de la màchina, se verdéa la estremità infarior e se féa cascar le semense. La distansa, intrà un buzo e l'altro, el zera de 50cm, in media, e, da na línea a n'antra, de 80cm.





Nte na faze pì vanti, i doparèa na machineta par piantasion co na scàtoła de semense e n'antra scàtoła de grasa. Tirà sù da trasion anemal, che la ghe coréa na lìnea, sparpanjando, in media, sie grani par metro linear.

Em uma fase mais adiante, usavam uma máquina plantadeira pequena com uma caixa de sementes e outra caixa de adubo. Puxada por tração animal, que percorria uma linha, ia distribuindo, em média, seis grãos por metro linear.

Com o avanço da mecanização, os tratores passaram a puxar plantadoras adaptadas, com a distribuição de adubo e de sementes, plantando seis linhas simultaneamente e distribuindo, em média, cinco grãos de milho por metro, em uma distância de 50cm entre as linhas.

Co'l vantar de la mecanizacion, i tratori i ga scumisià a tirarse dele semensadore adatàe, co'l sparpanjamento de la grasa e de le semense, piantando sìe filancie a'l steso tenpo, meténdo ghe fóra, in media, sincue grani de'l soturco a'l metro, nte na distansa de 50cm tra lore.





Dencò, co la man de'l *Global Positioning System* (GPS), gavemo la piantasion automàtega che le semense e le grase le vien sparpanjàe da un trator co piloto automàtego. La fiorera la funziona co'l soto zvodo, drio sparpanjar, in media, sìe graneti in línea, nte na distansa de 50cm tra lore.

Atualmente, com auxílio do *Global Positioning System* (GPS), temos o plantio automático em que as sementes e o adubo são distribuídos por um trator com piloto automático. A plantadora funciona a vácuo, distribuindo, em média, seis grãos em linha, numa distância de 50cm entre elas.



QUANDO CRESCE A BELA
POLENTA, ELA CRESCE ASSIM

QUANDO FLORESCE A BELA
POLENTA, ELA FLORESCE ASSIM

O milho começava a ser preparado para a colheita quando adquiria uma coloração loura. Ainda na lavoura, aguardavam seu ciclo até secar a palha. Para isso, o pé de milho era dobrado ao meio, mas permanecia na lavoura, com as espigas voltadas para baixo, para que não entrasse água. Depois de dois meses, as espigas secas eram colhidas manualmente.

CUANDO LA CRESE LA BELA
POLENTA, LA CRESE CUSÌ

CUANDO FIORISE LA BELA
POLENTA, FIORISE CUSÌ

El soturco el scumisiéa a èsar parecià par la rancura co' che el se ciapéa un color biondo. Ncora in colònia, i spetéa el só siclo finché se sughéa la paja. Par coel el piè de soturco el venjéa chipà in medo, ma el restéa in canpo, co le panocie zvoltàe in zo, in muò che l'acua no la se venjéa mià rento. Dopo du mizi, le panocie sugàe le zera deboto rancuràe a man.

Ainda na lavoura, faziam-se montes de espigas, carregadas aos galpões onde eram descascadas e debulhadas com uma máquina manual. Mais tarde, já com uso de mecanização, com a trilhadeira. Depois, veio a máquina bateadeira e, atualmente, a colheitadeira do tipo automotriz.

Para produzir a farinha de milho, no início, foram construídos moinhos de pedra cuja moenda funcionava com a força d'água, donde se obtinham a farinha e o farelo. Atualmente, existem moinhos a cilindro, movidos pela energia elétrica, em que resultam farinhas de diferentes texturas (fina, média e grossa).

Fonte: produtor rural Euclides Vestena, nascido em 1940. Pesquisa realizada em 07.09.22

Incora nte la colônia, se féa i mucis de panocie, che le zera caregãe par i cazononi ndóe le zera scortegãe e zbateste co na machineta a man. Dopo, belche co'l dòpero de la mecanizacion, co la sìnçola. Dopo l'è rivada la màchina zmisiadora e, dencò, la rancura automotiva.

Par produr la farina de soturco, nte'l scumisio, i ze stà fati sù dei molini a piera che la zgràmoła la ghe funsionéa co la forsa d'acua, ndóe che se otenjéa la farina e la sémoła. Dencò, ghe ze dei molini a silindro, che i se inbocona la narzìa lètrega, ndóe che se pol otenjir farine de desconpanje consistense (fina, media e grossa).

Fóntego: produtor rural Euclides Vestena, nasesto nte'l 1940. Reserca fata nte'l 07.09.22



ATIVIDADES

Represente, em forma de desenho, a linha do tempo sobre o cultivo do milho.

ATIVITÀ

Fè, in moo' de dizeno, la linea de'l tenpo sora el piantar de'l soturco.

A PLANTA DA BELA POLENTA

QUANDO SE PLANTA A BELA POLENTA, SE PLANTA ASSIM

A polenta é feita à base de um cereal pertencente à família das gramíneas cujo nome científico é *Zea mays*, e é chamado popularmente de “milho”, no Brasil. Na Itália, esse cereal é conhecido como *mais*.

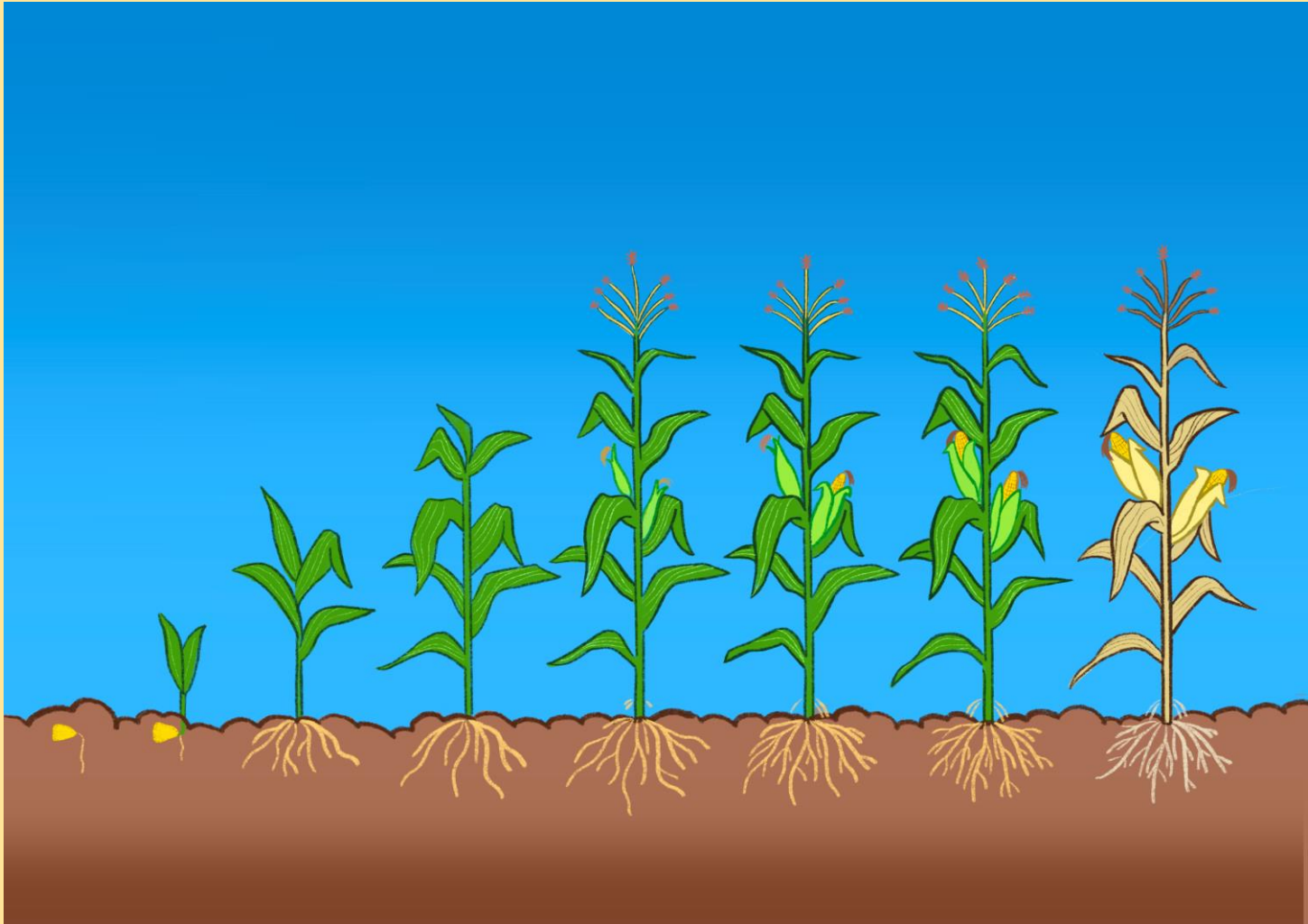
A planta do milho deve ser cultivada anualmente, a partir de suas sementes, levando cinco a seis dias para germinar. Tecnicamente, a semente do milho é um tipo especial de fruto, chamado cariopse, que se constitui, externamente, da parede seca do fruto, totalmente aderida à semente. Internamente está o endosperma, volumoso, rico em amido, e, ao lado, o embrião.

LA PIANTA DE LA BELA POLENTA

CUANDO SE PIANTA LA BELA POLENTA, SE PIANTA CUSÌ

La polenta la ze tirada da un sereal che'l fa parte de la fameja de le èrdive co'l nome sientifego *Zea mays*, e che in popolar l'è ciamà "*milho*", nte'l Brazil. Nte l'Italia 'sto sereal el ze conjosesto come *mais*.

La pianta de soturco la ghe toca èsar coltivà tuti i ani, da le só semense, portando da sincue a sie dì par fiorirse. In muò tècnego, la semensa de soturco l'è un tipo ùnjol de fruto, ciamà cariopse, che'l ze costituìo, da fora, da'l mureto seco de'l fruto, pienamente aderente a la semensa. Rento el ze el endosperma, pì grandoto, rico de àmito e, a'l lado, el enbrion.



QUANDO CRESCE A BELA
POLENTA, ELA CRESCE ASSIM

QUANDO FLORESCE A BELA
POLENTA, ELA FLORESCE ASSIM

A raiz é a primeira estrutura que surge na planta recém-germinada, que, depois, é substituída por raízes adventícias para aumentar a fixação no solo. O caule aparece logo depois, bem como as primeiras folhas. A planta adulta atinge aproximadamente dois metros de altura.

As flores masculinas localizam-se no ápice da planta (pendão ou flecha) e as flores femininas, reunidas em torno de um eixo córneo (sabugo), encontram-se na axila das folhas, formando a, popularmente, boneca. Cada flor feminina forma uma semente, que depende da polinização pelo vento (anemofilia) para trazer o grão de pólen, produzido na flor masculina, até o seu estigma.

CUANDO ŁA CRESE ŁA BEŁA
POLENTA, ŁA CRESE CUSÌ

CUANDO FIORISE ŁA BEŁA
POLENTA, FIORISE CUSÌ

Ła radiza Ła ze Ła prima strutura che Ła ne salta fóra nte Ła piana pena fioria, che, dopo, Ła vien sostituia da radize aventile par zgrandir Ła fisasion nte'l taren. Ła masoca Ła salta fóra sùito dopo, come łe prime foje. Ła piana granda Ła ghe zonza su par zo i só du metri de altesa.

I fiori mascio i se ne cata fóra in cao de Ła piana (Ła friza) e, i fiori fémena, sunà intorno a un canjol corneal (panocia), i se cata nte Ła łezena de łe foje, formàndoghe Ła popolar macia. Onji fior fémena Ła se fa sù na semensa, che depende da l'inpolinasion de'l vento (anemofilia) par menar el gran polinego, prodozesto nte'l fior mascio, a'l só stigma.



QUANDO SE COZINHA A BELA
POLENTA, SE COZINHA ASSIM

QUANDO SE MEXE A BELA
POLENTA, SE MEXE ASSIM

O milho sempre foi pesquisado por ser uma planta importante no mundo inteiro. Por conta de suas características, possui algumas variedades, como o ciclo de vida que, desde a germinação à colheita do fruto maduro (ou grão), dura entre 110 e 180 dias.

O fruto, quando maduro, é colhido seco e, quando moído, vira a farinha, que pode ser utilizada como base para diversas iguarias, entre elas, a polenta. Para isso, a farinha é misturada à água e, à medida que é cozida, o amido do endosperma absorve a água, aumenta de volume, engrossando o caldo.

CUANDO SE COZE LA BELA
POLENTA, SE COZE CUSÌ

CUANDO SE ZMISIA LA BELA
POLENTA, SE ZMISIA CUSÌ

El soturco el ze senpre stà resercà na mucia, parché l'è na pianta tanto inportante in tuto el mondo. In funsion de le só caracteristeghe, el ga un pasto de varietà, cofà el siclo de vita che, da'l nàsar a la rancura de'l fruto (o gran) mauro, el vien longo intrà 110 e 180 dì.

La fruta co' che la ze maura l'è rancurada, seca e, co' che la ze zgramolà, la diventa la farina, che la pol èsar doparada cofà baze par desconpanje robe bone da manjar, intrà lore, la polenta. Par coel, la farina l'è mescolà co l'acqua e, intanto che la vien scotà, l'àmito de endosperma el ghe ciùcia l'acqua, zgrandìndose, zgionfando el brodo.

QUANDO SE COME A BELA
POLENTA, SE COME ASSIM

A polenta sempre foi considerada um alimento que fornece muita energia para quem a consome, por conta da grande quantidade de amido (carboidratos).

O milho está entre os grãos sem glúten (tipo de proteína), mais consumidos em todo o mundo, alternativa às pessoas intolerantes (celíacos). É rico em fibras, minerais e vitaminas, fonte de carotenoides, luteína e zeaxantina, pigmentos vegetais que atuam como antioxidantes.

CUANDO SE MANJA ŁA BEŁA
POŁENTA, SE MANJA CUSÌ

Ła połenta l'è senpre stà considarà un manjar che'l fornise tanta narzià a coeli che i ło manja, grasie a Ła granda coantità de àmito (carboidrati).

El soturco el ze intrà i sereali senza glutin (tipo de proteina), pì sustà a'l mondo, n'altarnativa par łe parsone intolerante (señaghi). El ze rico de fibre, minarali e vitaine, l'è un fóntego de carotenòidi, łuteina e zeaxantina, pigmenti vezatali che i łaora cofà antiosidanti.

OH, OH, OH BELA POLENTA ASSIM

OH OH OH, BEŁA POŁENTA CUSÌ

CIA CIA PUM, CIA CIA PUM

CIA CIA PUM, CIA CIA PUM



ATIVIDADES

Represente, em forma de desenho, o desenvolvimento da planta de milho.

ATIVITÀ

Fè, in moo' de disenjo, el dezvelupo de la pianta de'l soturco.

O JOGO BELA POLENTA

O *jogo Bela Polenta* foi inspirado na canção folclórica A Bela Polenta com o objetivo de viabilizar a educação financeira do jogador. Desenvolvido no ano de 2021, por docentes e acadêmicos do programa de Pós-graduação em Ensino de Ciências e Matemática e do curso de Jogos Digitais, da Universidade Franciscana (UFN), RS, Brasil, contou com patrocínio do Sistema de Crédito Cooperativo (SICREDI).

EL ZUGO LA BELA POLENTA

El *zugo La Bela Polenta* el ze stà ispirà nte la cansón folclòrega La Bela Polenta co'l obijetivo de far la educasion par i schei de'l zugador. Dezvilupà nte'l an 2021, da profesori e studenti de'l Programa de Pos-laurea in Ensenjo de Siense e Matemàtega e de'l curso de Zughì Dizitałi de la Univarsità Francescana (UFN), Rio Grande de'l Sud, Brazil, el ga el puzo de schei de'l *Sistema de Crédito Cooperativo* (SICREDI).

No jogo Bela Polenta, os jogadores são dois agricultores que investem em suas propriedades rurais, no cultivo do milho, desde a preparação do solo à colheita. Usando recursos próprios e de instituições financeiras, quem melhor empreender, em sua propriedade, ganhará o jogo, que objetiva buscar a valorização de instituições construídas, em especial, as de princípios cooperativistas. Propõe interlocuções econômicas, culturais e sociais, pois fomenta a preservação da identidade cultural por meio de hábitos e da língua vêneta, de canções folclóricas e da culinária típica da imigração italiana.

Nte'l zugo Ła Bela Polenta, i zugadori i ze du agricoltori che i meti schei nte le só tere, nte le piantasion de'l soturco, da la preparasion de la tera fin el raccolto. I dòpara i só schei e anca de le banche, chi mejo intraprender, nte la só tera, el vadanjarà el zugo, che'l ga cofà obiedivo la valorizacion de le istitusion fate sú, in spesial, cuele co i prinsìpii de la cooperasion. El ga na proposta de le informasion económege, culturale, e sosiale, parché el da corajo par la prezervasion de la identità cultural par mezo de le abitudine e de la lengua veneta, de le canson folclorìsteghe e de i manjar tipighi de la imigrasion italiana.



O Jogo está disponível no link e no QR Code a seguir.

El zugo el ze disponìbile nte'l lìgo e nte'l QR Code soto.

https://drive.google.com/file/d/1KI_2pt8xAqbXNh8gtwFRHwj90gzXJALk/view?usp=sharing



Referências/Referimenti

AZEVEDO, Tales. **Italianos e gaúchos**: os anos pioneiros da colonização italiana no Rio Grande do Sul. Rio de Janeiro: Cátedra, 1982.

BASTIEL, Arlindo; COSTA, Rovílio. **Assim vivem os italianos**: religião, música, trabalho e lazer. Porto Alegre: Editora da Universidade de Caxias, 1983.

OS AUTORES

ROSEMAR DE FÁTIMA VESTENA

Natural de Nova Palma-RS, na Quarta Colônia de Imigração Italiana do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, é descendente de imigrantes Vênetos de quinta geração (trisavô imigrante), provenientes de Muzzolon, município de Cornedo Vicentino, província de Vicenza (família Rossato), em 1884, e de Arcole, província de Verona (família Vestena) em 1883. É Doutora em Educação em Ciências: Química da Vida e Saúde, mestre em Educação e graduada em Ciências Biológicas pela Universidade Federal de Santa Maria, RS, docente do Programa de Pós-graduação em Ensino de Ciências e Matemática da Universidade Franciscana (UFN), Santa Maria, RS, pesquisadora na área de ensino e de imigração italiana na Quarta Colônia e artista de teatro vêneto.

I AUTORI

ROSEMAR DE FÁTIMA VESTENA

Nasesta a Nova Palma-RS, nte la Cuarta Colônia de Imigrasion Italiana de'l Stado de'l Rio Grande do Sul, Brazil, la ze desendente de imigranti veneti de la cuinta zenarasion (trisnono imigrante), venjesti da Muzolon, comune de Cornedo Vicentino, provinsia de Vicenza (fameja Rossato), in 1884 e da Arcole, provinsia de Verona (fameja Vestena), in 1883. La ze Dotora in Educasion in Siense: Chìmega de la Vita e da Salute, Master in Educasion e Laureà in Siense Biolòzeghe nte la Univarsità Fedaral de Santa Maria, RS, profesora nte'l Programa de Pos-laurea in Insenjo de le Siense e Matemàtega de la Univarsità Franciscana (UFN), Santa Maria, RS, resercadora nte la temàtega de insenjo e de la imigrasion italiana nte la *Quarta Colônia* e artista teatral veneto.

MARCOS DANIEL ZANCAN

Natural de Ivorá-RS, na Quarta Colônia de Imigração Italiana do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, é descendente de imigrantes vênnetos da quarta geração (bisavô imigrante), provenientes das cidades de Cornedo Vicentino, província de Vicenza (família Peripoli) e Porcia, província de Pordenone (família Zancan), em 1883. É mestre em Engenharia de Produção pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Especialista em Engenharia de Segurança do Trabalho pela Universidade Franciscana (UFN), Graduado em Engenharia Elétrica pela UFSM, docente da Educação Básica, Técnica e Tecnológica da UFSM e coordenador do Projeto de Extensão “História, Língua e Cultura de Imigração Italiana na Quarta Colônia”.

MARCOS DANIEL ZANCAN

Nasesto a Ivorá-RS, nte la Cuarta Colônia de Imigrasion Italiana de'l Stado de'l Rio Grande do Sul, Brazil, el ze desendente de imigranti veneti de la quarta zenarasion (bisnono imigrante), venjesti de le comune de Cornedo Vicentino, provinsia de Vicenza (fameja Peripoli) e Porcia, provinsia de Pordenon (fameja Zancan), in 1883. El ze Master in Enzenjarìa de Produsion nte la Univarsità Fedaral de Santa Maria (UFSM), Espesialista in Enzenjarìa de Sicuritá nte'l Łaoro nte la Univarsità Franciscana (UFN), Łaureà in Enzenjarìa Elètrega nte la UFSM, profesor de la Educasion Bàsega, Tècnega e Tenolòzega de la UFSM e coordenador de'l prozeto de l'Estension “Storia, Lengua e Cultura de Imigrasion Italiana nte la *Quarta Colônia*”.

THAIS SCOTTI DO CANTO-DOROW

Natural de Santa Maria-RS, é Graduada em Ciências Biológicas pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Mestre e Doutora em Ciências, com ênfase em Botânica, pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul, docente do Programa de Pós-graduação em Ensino de Ciências e Matemática da Universidade Franciscana (UFN), Santa Maria, RS, e pesquisadora em Taxonomia vegetal e na área do ensino em Biologia.

THAIS SCOTTI DO CANTO-DOROW

Nasesta a Santa Maria-RS, ła ze Laureà in Siense Biolòzeghe nte ła Univarsità Fedaral de Santa Maria (UFSM), Master e Dotora in Siense, co énfazi in Botànega nte ła Univarsità Fedaral de'l Rio Grande do Sul (UFRGS), profesora nte'l Programa de Pos-laurea in Insenjo de ła Siense e Matemàtega de ła Univarsità Franciscana (UFN), Santa Maria, RS, e resercadora in Tasonomìa Vezetal e nte ła temàtega de insenjo de Biolòzia.

Realização/Realização



Apoio/Puzo

