Comida emblemática na quarta colônia: um estudo sobre a polenta

An emblematic food in quarta colônia: a study on polenta

Raquel Lunardi[*]
Aline Prestes Roque[**]
Liege Zamberlan[***]

Resumo: Este artigo examina a polenta como comida emblemática da Quarta Colônia, região situada no centro do Rio Grande do Sul, Brasil. A pesquisa, vinculada ao projeto *Patrimônio Gastronômico da Quarta Colônia de Imigração Italiana: dos Saberes aos Sabores*, apresenta a análise a partir da história de vida de dezesseis famílias descendentes de imigrantes italianos realizadas entre 2019 e 2024, além de entrevistas em dois estabelecimentos gastronômicos. A interpretação dos dados, conduzida por Análise de Conteúdo, estruturou-se em quatro categorias analíticas: (1) transmissão intergeracional e modos de preparo da polenta; (2) consumo cotidiano, significado cultural e relação com a força de trabalho; (3) percepção de declínio do protagonismo da polenta na alimentação contemporânea; e (4) ressignificação turística da polenta e da música tradicional italiana em restaurantes e festas comunitárias ou religiosas. Os resultados indicam que a polenta preserva saberes tradicionais, reproduz sabores herdados dos imigrantes e atua como marcador identitário que mantém viva a memória familiar.
Palavras-chave: Patrimônio Gastronômico; Identidade Cultural; Imigração Italiana.

Abstract: This article examines polenta as an emblematic food of the *Quarta Colônia*, a region located in the central part of Rio Grande do Sul, Brazil. The research, part of the project *Gastronomic Heritage of the Quarta Colônia of Italian Immigration: from Knowledge to Flavors*, presents an analysis based on the life histories of sixteen families descended from Italian immigrants, conducted between 2019 and 2024, in addition to interviews in two gastronomic establishments. The

[*] Doutora em Desenvolvimento Rural (UFRGS), docente do Instituto Federal de Educação, ciência e Tecnologia.
[**] Doutoranda em Extensão Rural (UFSM), docente do Instituto Federal de Educação, ciência e Tecnologia.
[***] Doutora em Comunicação (PUC/RS), Master in Università di Firenze.

data interpretation, carried out through Content Analysis, was structured into four analytical categories: (1) intergenerational transmission and methods of preparing polenta; (2) daily consumption, cultural meaning, and its relationship with labor; (3) perceived decline of polenta's central role in contemporary diets; and (4) the touristic resignification of polenta and traditional Italian music in restaurants and community or religious festivities. The results indicate that polenta preserves traditional knowledge, reproduces flavors inherited from immigrants, and functions as an identity marker that keeps family memory alive.
Keywords: Gastronomic Heritage; Cultural Identity; Italian Immigration.

Introdução

Apresentamos, neste artigo, os resultados parciais de uma pesquisa iniciada em 2019, com ênfase nas entrevistas realizadas entre os anos de 2022 e 2024, ainda em curso, que tem como foco o estudo da alimentação entre os descendentes de imigrantes italianos da Quarta Colônia. Os imigrantes italianos chegaram a esse território no final do século XIX, motivados pela crise econômica e política vivenciada na Itália após a unificação, bem como pelo incentivo do Governo Imperial Brasileiro (ZANINI, 2008). Atualmente, a região é composta por nove municípios, a saber: Agudo, Dona Francisca, Pinhal Grande, Nova Palma, Faxinal do Soturno, Ivorá, São João do Polêsine, Restinga Seca e Silveira Martins, articulados pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia (CONDESUS). Os municípios consorciados compartilham características históricas e sociais, conformando um território multiétnico com influências italiana, alemã, portuguesa e afrodescendente, sendo predominante a presença de descendentes de imigrantes italianos e alemães.

Ancorados nas memórias dos descendentes de imigrantes italianos, buscamos evidenciar a polenta como uma comida emblemática, destacando os saberes e fazeres próprios desse território. Trabalhamos o conceito de comida emblemática a partir da perspectiva de Maciel e Moreira (2019) onde a distingue por sua unicidade e por evocar memórias que conectam práticas alimentares, como as dos imigrantes e seus descendentes, aos processos de sobrevivência e adaptação regional, assumindo um papel que vai além da nutrição, envolvendo emoção, memória e sentimentos (MACIEL, 2001). Elaboradas com base em saberes tradicionais preservados na

memória coletiva e adaptados às condições do bioma local, tais comidas, sejam cotidianas ou festivas, reúnem atributos culturais e históricos essenciais à construção de uma identidade culinária singular. Dessa forma, a construção de hábitos, posturas e concepções de um determinado grupo social em relação à comida resulta em suas "cozinhas", cujos elementos culturais são escolhidos por serem percebidos como os mais "característicos", tornando-se, assim, emblemáticos e configurando uma "cozinha emblemática" (MACIEL; MOREIRA, 2019).

Nesse sentido, apresentamos a polenta como uma "comida emblemática" da Quarta Colônia, por entender que sua presença na mesa dos imigrantes e de seus descendentes revela-se extremamente forte, seja como prato principal em momentos de dificuldade, seja como acompanhamento de outros pratos ou mesmo como "comida de luxo" em restaurantes de alta gastronomia. Para Giordani (2020), a polenta se tornou um emblema, que foi ressignificado ao longo das décadas e que hoje surge com diferentes roupagens, sem perder sua essência tão fundamental. É nesse contexto que a polenta, atualmente, vem sendo ressignificada no território em estudo como uma comida emblemática e de valor turístico, pois se encontra presente na mesa do dia a dia, nas mesas de festas e também nos restaurantes de comida italiana. O que, para os primeiros descendentes italianos, oriundos da região do Vêneto, era consumido diariamente, agora é apreciado em celebrações, transformando-se em símbolo de identidade. Esse fenômeno contribui para a criação de uma culinária emblemática, denominada "italiana", que combina pratos antes vinculados a ocasiões especiais com os consumidos no cotidiano, além de incorporar novos alimentos.

Do ponto de vista metodológico, optamos por uma abordagem qualitativa, embasada na história oral de vida. Acreditamos que, por meio dela, podemos recuperar memórias locais e conhecer as trajetórias individuais e coletivas a partir do olhar do narrador, ao reconstruir caminhos percorridos e reconstituir épocas e acontecimentos relevantes, tanto em nível individual quanto coletivo. As memórias do passado, recriadas no presente, emergem das lembranças do cotidiano, das linguagens, da música, dos saberes e fazeres, das tradições e, sobretudo, da comida, seja na esfera pessoal ou no convívio coletivo, evidenciando ainda os diálogos que se estabelecem entre esses diferentes aspectos.

Além da introdução, o artigo está organizado em cinco seções. A primeira seção contextualiza historicamente a imigração italiana na Quarta Colônia, com ênfase na formação de seu sistema agroalimentar. A segunda descrevemos os procedimentos metodológicos adotados. A terceira seção, examina a herança do saber-fazer da polenta no território, bem como suas expressões musicais para além do âmbito alimentar. Na quarta seção apresentamos e discutimos os resultados da análise categorial. Por fim, as considerações finais demonstram que, não obstante o declínio relativo do consumo cotidiano, a polenta adquire nova centralidade em eventos gastronômicos e religiosos, associada à música tradicional italiana e projetada como atrativo turístico em restaurantes, festas de cunho religioso e comunitário do território, permanecendo como um dos alimentos mais presentes à mesa dos descendentes de imigrantes italianos da Quarta Colônia e reafirmando sua relevância para a preservação da memória familiar.

Percurso Metodológico

Para a realização do estudo adotamos uma abordagem qualitativa, de natureza descritivo-exploratório. Foram realizadas revisão de literatura e análise documental de registros históricos, bem como de projetos do CONDESUS voltados à valorização agroalimentar do território e da cultura alimentar ítalo-brasileira. Alinhado à orientação historiográfica de Gimenez-Minasse (2025), para quem a pesquisa histórica se dedica a descrever e analisar processos pretéritos, inclusive os que alcançam o “tempo presente”, empregou-se a técnica de História Oral. Conforme Lozano (2002) e a própria Gimenez-Minasse (2025), tal técnica constitui um conjunto sistematizado de procedimentos destinados à criação de novas fontes históricas por meio de depoimentos orais colhidos de forma metodologicamente rigorosa, à luz de problemas e pressupostos teóricos explicitados.

Entre 2022 e 2024, coletaram-se dados primários mediante: (i) dezesseis entrevistas de história de vida com famílias descendentes de imigrantes italianos (identificadas pelas letras A–P); (ii) entrevistas semiestruturadas com proprietários de dois restaurantes de culinária típica; e (iii) observação participante da Festa da Fortaia, realizada na comunidade de Santos Anjos, em Faxinal do Soturno, onde a polenta ocupa posição importante. Embora guiadas por roteiros previamente

elaborados, as entrevistas privilegiaram questões abertas, a fim de captar narrativas, práticas cotidianas e percepções culturais.

O corpus empírico foi submetido à Análise de Conteúdo proposta por Bardin (2011), na modalidade categorial sistematizada por Sampaio e Lycarião (2021). O procedimento envolveu, sucessivamente, (i) leitura flutuante, (ii) codificação, (iii) categorização e (iv) inferência interpretativa. Dessa etapa emergiram quatro categorias analíticas: (1) transmissão intergeracional e modos de preparo da polenta; (2) consumo cotidiano, significado cultural e a polenta como força de trabalho; (3) percepção de declínio do protagonismo da polenta na alimentação contemporânea; e (4) ressignificação turística da polenta e da música tradicional italiana em restaurantes e festas comunitárias ou religiosas. Essa estratégia analítica possibilitou apreender, em profundidade, a trajetória histórica da polenta na Quarta Colônia, evidenciando permanências e transformações socioculturais ao longo do tempo.

Legado Italiano e Construção Territorial: Contexto Histórico da Quarta Colônia

A Quarta Colônia constituiu o quarto núcleo de povoamento italiano no sul do Brasil, localizada na região central do Estado do Rio Grande do Sul. De acordo com dados do IBGE (2022), o território registrou uma população total de 56.758 habitantes, dos quais 23.465 (41,36%) residem na zona rural, distribuídos pelos nove municípios que o compõem. A economia local se baseia na agricultura e na pecuária em pequenas propriedades, observando-se, desde o início do século XXI, o crescimento das agroindústrias e do turismo, ambos ancorados na identidade cultural do território, sobretudo a partir da cultura alimentar.

A vinda de imigrantes europeus não-ibéricos foi incentivada pelo Governo Imperial Brasileiro e favorecida pela instabilidade econômica e política enfrentada pela Europa naquele período. As famílias de imigrantes italianos que chegaram à região central do Rio Grande do Sul eram predominantemente camponesas, católicas, pobres e oriundas do norte da Itália, buscando melhores condições de vida diante das incertezas geradas por transformações econômicas, políticas e culturais decorrentes do início do processo de unificação italiana (ZANINI, 2008). Os migrantes adaptaram-se à nova realidade, transformando a comida italiana em uma culinária

ítalo-brasileira, caracterizada pela ruralidade e por uma ampla diversidade de cultivos. Tanto imigrantes quanto nativos realizaram adaptações, substituições e apropriações, mantendo a comida vinculada aos ingredientes locais e à tradição, frequentemente preparada pelas mulheres (COSTA BEBER; GASTAL, 2020).

Na década de 1990, a Secretaria da Cultura, Desporto e Turismo de Silveira Martins promoveu uma retomada da valorização da identidade cultural herdada desde o período de imigração. Seu objetivo era resgatar e valorizar os elementos etnoculturais e históricos dessa colonização, estimulando o sentimento de pertencimento ancorado nas características locais. Nesse contexto, buscou-se a ressignificação e revalorização da identidade colonial presente na culinária, na arquitetura, no dialeto e na religiosidade, reforçando o vínculo entre esses elementos e as demais localidades da Quarta Colônia (FROEHLICH, 2002; FROEHLICH; VENDRUSCOLO, 2012).

Posteriormente, aproveitando as oportunidades de financiamento destinadas à preservação ambiental e ao desenvolvimento sustentável, foi criado o Projeto de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia (PRODESUS). Para gerenciar o PRODESUS, foi criado o CONDESUS, que de acordo com Froehlich e Alves (2007), as primeiras iniciativas do consórcio consistiram em formar roteiros turísticos integrados; reunir e orientar as comunidades para a atividade turística; promover a educação ambiental; além de capacitar e incentivar as agroindústrias. Entre as ações do CONDESUS, destaca-se o Programa de Turismo Integrado da Quarta Colônia, executado entre 2003 e 2005, cuja organização ficou a cargo do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), com o principal objetivo de realizar capacitação técnica para o setor de serviços, pequenas empresas e agroindústrias do território (MELLO; FROEHLICH, 2019).

Conforme Mello e Froehlich (2019), o projeto Caderno Quarta Colônia destacou-se ao conferir ampla visibilidade midiática à dimensão gastronômica do território, repercutindo positivamente entre os consumidores e consolidando a culinária local como ativo central de valorização territorial. Nos anos subsequentes, novas iniciativas foram incorporadas, fortalecendo tanto o patrimônio material quanto o imaterial e delineando estratégias para impulsionar o turismo, sobretudo o gastronômico. Em 2023, os esforços contínuos de preservação da herança agroalimentar, especialmente de origem italiana, aliados aos investimentos na

formalização de agroindústrias, do turismo ecológico e cultural, foram fundamentais para o reconhecimento da Quarta Colônia como Geoparque Mundial da UNESCO[1]. Esse marco sinaliza a possibilidade de fortalecer a articulação entre os recursos geocientíficos e a cultura local em prol do desenvolvimento turístico de um território com elevado potencial. No entanto, tais sinergias ainda carecem de consolidação prática para que seus efeitos se tornem efetivamente mensuráveis.

Quando si Mangia la Bella Polenta: O Saber Fazer da Polenta da Quarta Colônia

O consumo de polenta na Itália remonta a 1492, com a descoberta das Américas por Cristóvão Colombo. Através das Grandes Navegações do século XV, mudas de milho foram levadas pelos espanhóis à Europa, chegando aos italianos e encontrando terreno fértil principalmente no norte da Itália (VESTENA et al. 2024). O milho, principal ingrediente para o preparo da polenta, já apresentava concentração de plantio no Vêneto em 1554, sendo atribuída a Veneza a introdução desse cereal no Polêsine e no Friuli (BARBERIS, 2010).

Originalmente de coloração branca, o milho era moído, após a colheita, em moinhos de pedra movidos a água, resultando em uma farinha que acrescida de água e sal, assumia a forma e a consistência da polenta. Em contextos socioeconômicos desfavoráveis, foi por meio desse alimento que a fome, por diversas vezes, deu lugar à saciedade, ao mesmo tempo em que fortalecia os laços culturais gastronômicos. Assim, a polenta marcava presença tanto no dia a dia quanto em ocasiões de celebração, podendo vir acompanhada de molho de carne, cogumelos, ervas aromáticas, queijo, peixes ou leite, conforme a região. Especialmente no Vêneto, a variedade mais comum era a chamada *biancoperla* (branco-pérola), ou polenta branca (BARBERIS, 2010).

[1]Dentre as características que possibilitaram a certificação mundial do geoparque Quarta Colônia, destacam-se a singularidade geológica (pré-requisito indispensável para tal) e os fósseis de dinossauros mais antigos já descobertos no mundo, bem como o interesse da comunidade acadêmica, das administrações municipais e demais instituições locais em contribuir com a população da Quarta Colônia na construção de uma estratégia de desenvolvimento endógeno regional. Disponível em: https://www.geoparquequartacolonia.com.br/geoparque/geoparque-quarta-colonia Acesso em 17/06/2025.

No final do século XIX, os imigrantes italianos que se estabeleceram no Rio Grande do Sul trouxeram consigo seus hábitos alimentares, contribuindo para a formação da Quarta Colônia. Confrontados com a escassez de recursos no Novo Mundo, esses grupos passaram a depender dos insumos disponíveis para garantir sua subsistência. O milho, já presente na dieta dos povos indígenas, assumiu protagonismo, possibilitando que a polenta se tornasse a base do sustento diário dos imigrantes, por vezes o único alimento acessível[2]. A elevada onerosidade do trigo inviabilizava a produção de pão, consolidando, assim, a polenta de milho como elemento central na alimentação da comunidade italiana recém-chegada.

Tratava-se de uma opção econômica, pois o milho era cultivado pelas próprias famílias. Após a colheita, era transportado a cavalo até os moinhos mais próximos, em uma jornada que, em certos casos, exigia mais de um dia de deslocamento. Embora esse trabalho tenha sido motivo de constrangimento para muitos no passado, hoje constitui um elemento de afirmação identitária étnica e territorial (FROEHLICH; VENDRUSCOLO, 2012). Segundo Giordani (2020, p. 140), ainda na atualidade, "quando, chegando na Itália, se pode comer absolutamente qualquer coisa, e se elege a polenta como o alimento de preferência, se demonstra a força e a importância que ela tem na memória e na vida do indivíduo".

Entretanto, conforme destacam Capatti e Montanari (1999), a polenta, presente no cardápio dos agricultores italianos antes mesmo da chegada do milho à Europa, funcionava como um marcador de distinção entre pobres e ricos. No contexto dos imigrantes italianos do sul do Brasil, sua presença frequente à mesa a tornou um alimento tradicional, embora ainda seja subvalorizada por ser vista como "comida de pobre". Gradativamente, em nosso país, a polenta, inicialmente associada à pobreza e a períodos de dificuldades, passou por processos de refinamento, consolidando-se na gastronomia. Atualmente, ela permanece nas refeições das famílias de descendentes e nos restaurantes, acompanhando pratos característicos da culinária italiana.

[2]Disponível em: https://comidacomhistoria.com.br/a-jornada-da-polenta-ao-longo-dos-seculos-e-sua-chegada-ao-brasil/ Acesso em 17/06/2025.

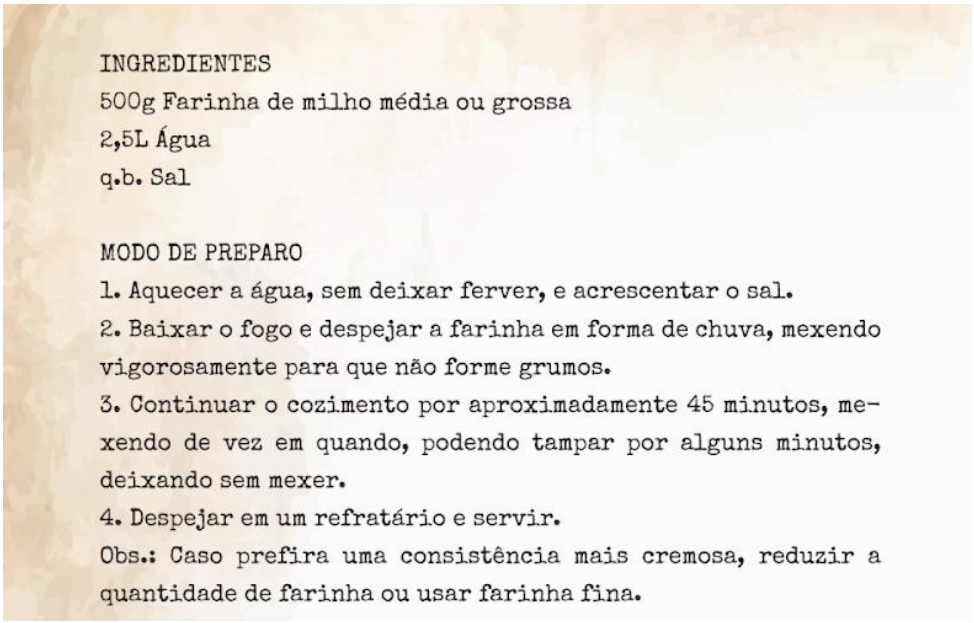
Resultados e Discussões

Memória e Transformação Alimentar: A polenta nas narrativas históricas de famílias ítalo-descendentes da Quarta Colônia

Embora, à primeira vista, o preparo da polenta pareça simples, os relatos indicam o contrário. Na categoria analítica **"Transmissão intergeracional e modos de preparo da polenta"**, os depoimentos revelam que seu cozimento exige pelo menos uma hora e meia de trabalho contínuo em fogão à lenha, envolvendo a mistura gradual de farinha de milho, água e sal. De acordo com o depoimento L, "*A polenta era feita com farinha e água, na panela de ferro redonda, na boca do fogão à lenha, sendo que uma pessoa ia colocando a farinha aos poucos e a outra mexia. Agora é diferente, faz na panela de pressão que é mais grossa, mas sem tampar, molhando a farinha na água fria antes e depois juntando na água já quente da panela, em fogo baixo, mexendo de quando em quando, por mais ou menos 1 hora. Fica um creme.*"

O depoimento C descreve sua lembrança da polenta "*feita em panela de ferro, no fogão à lenha, bem mole, comida com leite, fortaia ou salame [...] A vó fazia uma batata inglesa amassada e frita na banha com pimenta para comer com polenta*". Já o depoimento A relata que: "*polenta se assava com o forno de barro; hoje ela faz no micro-ondas em 15 minutos*". A Figura 1, apresenta a receita da polenta da Quarta Colônia, proposta por Frigo (2023).

Figura 1: Receita da polenta da Quarta Colônia



INGREDIENTES
500g Farinha de milho média ou grossa
2,5L Água
q.b. Sal

MODO DE PREPARO
1. Aquecer a água, sem deixar ferver, e acrescentar o sal.
2. Baixar o fogo e despejar a farinha em forma de chuva, mexendo vigorosamente para que não forme grumos.
3. Continuar o cozimento por aproximadamente 45 minutos, mexendo de vez em quando, podendo tampar por alguns minutos, deixando sem mexer.
4. Despejar em um refratário e servir.
Obs.: Caso prefira uma consistência mais cremosa, reduzir a quantidade de farinha ou usar farinha fina.

Fonte: Frigo (2023).

Reconhecida como o alimento mais recorrente à mesa dos imigrantes, a polenta comparecia a todas as refeições, servindo de acompanhamento a diversos ingredientes. A segunda categoria analítica, **"Consumo cotidiano, significado cultural e a polenta como força de trabalho"**, evidencia que as combinações tradicionais registradas no Vêneto foram reproduzidas na Quarta Colônia. Os depoimentos revelam que, no desjejum, a polenta substituía o pão e, quando preparada "*brustolada*[3]", era usualmente acompanhada de queijo, puína[4], salame ou ovo frito. A jornada agrícola iniciava-se nas primeiras horas da manhã; após o café, e por volta do meio da manhã, os trabalhadores faziam uma pausa para a merenda[5], momento em que a polenta figurava como alimento principal.

[3]O termo *brustolada* deriva do dialeto vêneto *brustolar* ("tostar", "chamuscar") e descreve a etapa em que a polenta, já cozida e firme, é cortada em fatias e tostada sobre chapa quente, grelha ou forno até formar crosta dourada por fora e interior macio.

[4] Puína (grafada também *poina* ou *puìna* nos dialetos do Vêneto e do Friuli) é um derivado lácteo obtido do soro que sobra depois da produção de queijos como o colonial. Ao contrário dos queijos comuns, que coagulam a caseína, a puína coagula as proteínas do soro (alfa-lactoalbumina, beta-lactoglobulina, albuminas e globulinas). Por isso ela se aproxima da *ricotta* italiana, chegando a ser chamada de "ricota" em várias regiões. Disponível em: https://guffantiformaggi.com/en/cheese/ricotta-affumicata-friuliana/. Acesso em 13/06/2025.

[5]A merenda configura-se como a pausa em que os trabalhadores rurais repõem as energias por meio da alimentação. Para os descendentes italianos, contudo, "falar em merenda" evoca mais do que um lanche: trata-se de um intervalo que, ao nutrir o corpo, sobretudo alimenta-se a convivência.

Como observamos no depoimento C: "Tinha a polenta *brustolada* na chapa com ovo frito, fortaia, salame, polenta com leite", o que é reforçado pela entrevistada B: "De manhã era queijo, polenta". A tarde, a merenda também eram levada para a lavoura, como descreve a entrevistada E: "*Na roça se levava a merenda [...] fortaia, pão, polenta e café com leite*. O depoimento I complementa: "*A polenta se comia muito. Conforme a fome, se comia à noite e na merenda (meio da manhã). Antes de ir pra roça só tomava um chá, depois levava na lavoura a cesta com o café, se fritava ovo, chá de mate, polenta, salame, queijo e pão*". Do mesmo modo, o depoimento D afirma: *"Na merenda, mas era de tarde [...] levavam chá de mate com pão ou polenta, fritada, queijo*". O depoimento L assinala: "*Eram dois momentos, o café bem cedo e a merenda, que era pelas 9h30. Era polenta fritada, chá, salame, quase um almoço"*. Já o depoimento G relata que gostava de comer mais na roça do que em casa, pois na roça a refeição era mais farta: "*Às 9h, então, era a merenda. Eu gostava mais de comer na roça do que em casa. A merenda, então, era carne de porco frita, se cortava a carne com os ossinhos e tudo, se cortava cebola, se fazia uma saladinha de cebola para misturar, com a polenta ou com o pão*". O depoimento J lembra que levava a merenda para aqueles que já estavam desde cedo na roça: "*Eu lembro, de manhã cedo levantavam, faziam o fogo e iam para a roça. Depois, a gente ficava em casa, preparava um cestinho com polenta, queijo, salame, chá de mate*". Era servida também com melado para as crianças nos intervalos entre brincadeiras vespertinas.

Na refeição mais substancial para as famílias, o almoço, a polenta marcavam presença à mesa como acompanhamento de outros alimentos, como arroz, feijão e molho de carne (em geral, de galinha) e às vezes peixe. Conforme ilustra o depoimento E, *"se fazia polenta todos os dias, ao meio-dia, dependendo do acompanhamento, como galinha em molho. Mas era feita à noite para sobrar para o café da manhã"*. O depoimento L esclarece: "o *almoço era feito pelas tias ou avó, pois a mãe trabalhava na lavoura para ajudar o pai. Arroz e feijão tinham sempre, massa feita em casa, polenta não podia faltar (carne não era sempre que tinha), couve ou outro legume, ovo frito ou fortaia. Carne de porco era guardada na banha"*. Já o depoimento H, lembra que o almoço contemplava vários acompanhamentos, mas sua memória mais vívida é a polenta com galinha ao molho.

Conforme descreve: *"[...] ao meio-dia depende do acompanhamento [...] galinha em molho"*.

À noite, a polenta figurava como prato principal na mesa de muitas famílias, sendo acompanhada por fortaia ou fritada, *frico*[6], peixe, ovo frito ou mesmo servida com leite. Na forma mais mole, ao ser misturada com leite e açúcar, era consumida como sobremesa ou na ceia. Em alguns casos, registrou-se ainda a polenta consumida com banha ou amassada com café passado, evidenciando sua versatilidade no cotidiano alimentar local. Conforme o depoimento E "*Fatiava o queijo e comia com ela mole na janta e, se sobrava, se assava na chapa para o café da manhã*. Embora o peixe com polenta não seja mais encontrado na Quarta Colônia, no Vêneto trata-se de um dos principais acompanhamentos, conforme observado nos cardápios dos restaurantes.

De acordo com o depoimento A, "*Polenta era à noite. Se fazia e colocava no panaro*[7]*, depois se colocava na bacia. Polenta com leite, ovo frito, fritada [...] depois da janta se comia a polenta com leite*". O depoimento L acrescenta: "*Na janta, era feita polenta em panela de ferro, no fogão à lenha, bem mole, comida com leite, fortaia ou salame*". Já o depoimento N relembra: "*De noite se comia polenta e fritura, todos os dias, até domingo. Se fazia na polenteira e mexia com uma colher de pau. Misturava farinha, sal e água. A farinha tinha que ser boa [...] a gente sempre tinha farinha boa, porque levava o milho bom pro moinho, depois colocava no panaro e cortava com um fio de linho e comia com queijo frito, ovo, salame*". O corte da polenta em linhas retas, executado com um fio, evidencia o esmero típico dos descendentes de imigrantes italianos no Sul do Brasil. A sequência de preparo: polenta em cozimento, polenta disposta no *panaro* e cortada à linha, e, por fim, polenta *brustolada*, está ilustrada na Figura 2.

[6]O *Frico* é uma mistura, semelhante à omelete que tem como ingredientes a mistura de ovo, queijo e babata.
[7]O *panaro* é uma tábua que, ao funcionar como moldura comunitária da polenta, conserva o gesto de partilha introduzido pelos colonos italianos e ainda hoje sustenta momentos de convivência nas colônias do Sul do Brasil. Disponível em: https://vec.wiktionary.org/wiki/panaro?utm_source. Acesso em 13/06/2025.

Figura 2: Polenta em cozimento, polenta no *panaro e* cortada à linha, e polenta *brustolada,* respectivamente.



Fonte: Acervo pessoal das pesquisadoras (2025).

As memórias veiculadas pelas narrativas ressaltam a polenta como um símbolo da identidade italiana, sendo as falas permeadas por forte carga emocional, uma vez que esse alimento representou um período de dificuldades enfrentado pelos imigrantes e por seus descendentes. Por vezes, polenta era consumida em todas as refeições, pois as famílias eram numerosas e havia poucos complementos disponíveis, conforme relata o depoimento E: "*se comia bastante polenta [...] todos os dias se comia polenta*". Tal afirmação é corroborada pelo depoimento F: "*Todo dia era polenta*".

Embora servida em todas as refeições: café da manhã, almoço, merenda, jantar ou ceia, a polenta acabou perdendo espaço para outras comidas consideradas "menos pobres", tornando-se, em determinados momentos, coadjuvante à mesa. Contudo, as memórias trazidas pelas narrativas mostram sua relevância em um período de luta, dor e superação dos imigrantes, o que explica porque ainda se configura como uma das comidas mais emblemáticas da Quarta Colônia, ao lado do risoto e do queijo. Para Vestena et al., (2024), a polenta foi protagonista de muitas refeições, sobretudo nas casas venetas. Foi por meio dela que, em um contexto socioeconômico desfavorável, a fome deu lugar à saciedade, fortalecendo, simultaneamente, os laços culturais gastronômicos.

Apesar de sua relevância histórica para os descendentes de imigrantes italianos da Quarta Colônia, quando figurava em todas as refeições, o consumo da

polenta declinou ao longo do tempo, deixando de ser preparo diário indispensável e cedendo lugar a alimentos socialmente percebidos como "menos pobres".

A terceira categoria analítica, **"Percepção de declínio do protagonismo da polenta na alimentação contemporânea"**, evidencia essa perda de centralidade ao longo do tempo. No desjejum, a polenta foi gradualmente substituída, primeiro pelo pão caseiro, sovado em máquina e assado em forno de barro e, depois, pelo pão industrializado, hoje amplamente consumido. Inicialmente considerado um alimento de luxo, o pão foi se consolidando como item cotidiano, enquanto a polenta passou a ser vista como uma comida associada à pobreza e ao passado rural. Além disso, seu preparo, mais trabalhoso e demorado, também contribuiu para seu abandono na rotina alimentar.

No almoço, acompanhamentos como a mandioca e a batata inglesa passaram a ocupar lugar de destaque, deslocando a polenta, que atualmente aparece com mais frequência como prato principal apenas na refeição noturna ou em ocasiões específicas. Esse processo revela não apenas mudanças nos hábitos alimentares, mas também nas representações sociais associadas aos alimentos.

Essas observações são corroboradas pelos resultados de Frigo et al., (2021), que identificam a perda gradual de popularidade da polenta entre as gerações mais jovens da Quarta Colônia. Os dados empíricos deste estudo confirmam essa tendência. O depoimento E, por exemplo, revela esforços para preservar as tradições, embora sem alcançar a autenticidade observada nas gerações anteriores: "*A gente tenta manter, mas não é a mesma coisa [...] polenta não é na panela de ferro, então muda muito o gosto*".

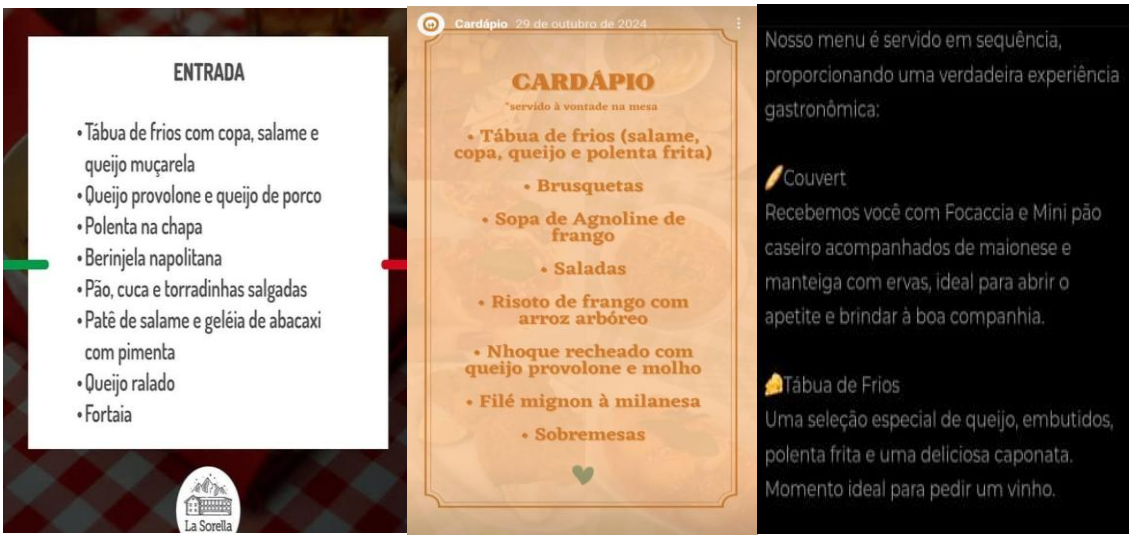
Já o depoimento A, afirma jamais ter preparado polenta em sua casa, salientando que os hábitos alimentares foram modificados ao longo do tempo: "*Hoje não se faz mais isso, eu nunca fiz polenta na minha casa, fazem mais de 20 anos. Mudou muito, né, hoje a gente come muito mal, na minha casa fazem uns 10 anos que a janta é só café, pão, queijo e mortadela*". Por sua vez, o depoimento C declara preferência pela polenta frita, método de preparo presente em diversos restaurantes da Quarta Colônia, mas revela ter desenvolvido um "trauma de infância" relacionado ao cozimento da polenta. Segundo seu depoimento: "*Muito difícil eu comer polenta, eu gosto de polenta frita... eu não gosto no dia, a polenta em si eu não como, como no dia seguinte o que sobra, aí faz ela frita. Eu tenho pavor de polenta [...] eu que*

tinha que mexer e ficar cuidando quando criança, me traumatizei. O vô sentava na 'boca' do fogão e mandava mexer a polenta o tempo todo, ele não mexia, depois que ele morreu a tia Leda ficou meses sem fazer polenta, ela disse que tinha que fazer todos os dias pra ele e agora não quer mais fazer isso".

A maioria das netas (nascidas entre 1975 e 1990) que participaram desta pesquisa demonstra competência culinária, mas recorre com frequência à internet para consultar receitas. Embora algumas apreciem ocasionalmente os pratos tradicionais italianos, essas preparações não figuram entre suas preferências. Apesar de reconhecerem a importância de preservar o legado gastronômico dos imigrantes italianos, elas não incorporaram integralmente tal tradição. Ademais, relatam que seus filhos rejeitam a polenta, preferindo alimentos como hambúrgueres e batatas fritas. Apesar da retração no consumo diário, a polenta preserva lugar de destaque na cultura alimentar da Quarta Colônia, seja no âmbito familiar, seja em restaurantes especializados em culinária italiana. Quando servida em tábuas de frios, acompanhada de queijo, salame, copa e morcilha, o prato atua como marcador identitário do território e reitera tradições ítalo-brasileiras. Esse fenômeno revela o que Costa Beber e Gastal (2020, p. 212) descrevem como a criação de uma "comida identitária 'italiana', que reproduz no cotidiano pratos de uso anticotidiano e, simultaneamente, incorpora novos alimentos". A última categoria analítica, **"Ressignificação turística da polenta e da música tradicional italiana em restaurantes e festas comunitárias ou religiosas"**, sublinha justamente tal processo: depoimentos de gestores de estabelecimentos locais indicam que a polenta constitui elemento indispensável dessas composições gastronômicas, reforçando seu papel cultural e turístico na região. Segundo o depoimento do restaurante 1: "*A tábua de frios antigamente era feita com peças inteiras [...] inspirada no meu nono, como copa, queijo, queijo de porco (morcilha), salame, polenta brustolada ou na chapa*", enquanto no restaurante 2 confirma-se que "*Na tábua de frios vai o salame, a copa, o queijo e a polenta frita*".

Além disso, vem ocupando cada vez mais espaço como opção de entrada em diversos bares da região, em competição direta com a batata frita. A Figura 3 ilustra um cardápio de restaurantes do território que incluem a polenta em sua composição.

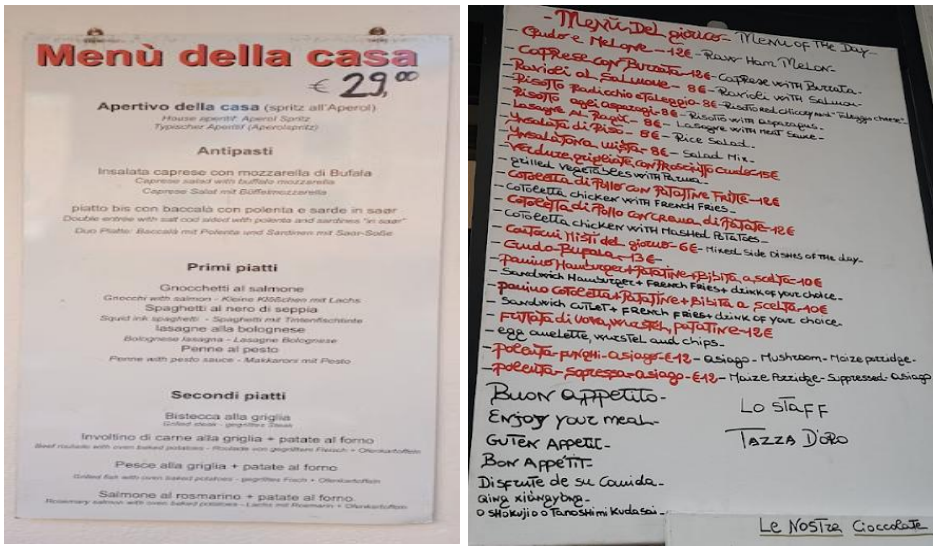
Figura 3 – Cardápios de restaurantes no território da Quarta Colônia



Fonte: Cardápios disponibilizados na rede social (Instagram) dos restaurantes (2025).

Ao analisar os cardápios da região do Vêneto, no norte da Itália, observa-se que a polenta figura tanto como entrada quanto como acompanhamento de pratos principais, especialmente de diversas carnes. Essa prática é ilustrada na Figura 4, que apresenta menus de estabelecimentos localizados em Veneza e Vicenza, respectivamente.

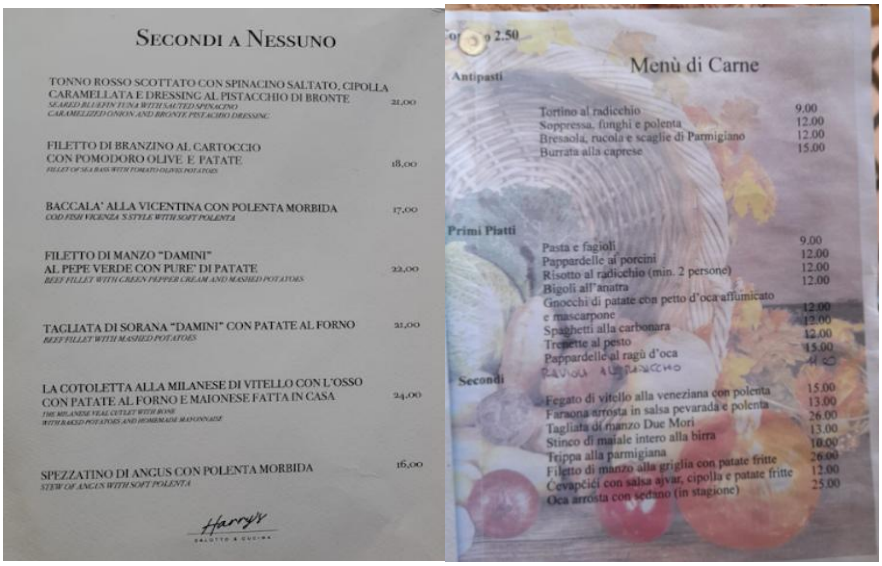
Figura 4 – Cardápios de restaurantes em Veneza e Vicenza/Itália.



Fonte: Acervo pessoal (2025).

De modo semelhante, a Figura 5 evidencia a presença da polenta em um restaurante de Treviso, conforme registro fotográfico no local.

Figura 5 – Cardápios de restaurantes em Treviso/Itália



Fonte: Acervo pessoal das pesquisadoras (2025).

Já a Figura 6 apresenta registros da polenta servida em um restaurante situado em Veneza.

Figura 6 – Porção de polenta servida em restaurante de Veneza/Itália.



Fonte: Acervo pessoal das pesquisadoras (2025).

Em levantamento realizado a partir do *Guide Michelin* (2025), identificaram-se 13 estabelecimentos de culinária italiana, tradicional ou regional, nas cidades de Treviso e Veneza; destes, nove incluem a polenta como *secondo piatto* em seus

cardápios. Padrão semelhante foi verificado no Brasil, particularmente na Quarta Colônia, onde todos os restaurantes avaliados pelo TripAdvisor em Silveira Martins (n = 5) e São João do Polêsine (n = 8), oferecem polenta, seja como entrada, seja como acompanhamento, Figura 7.

Figura 7 – Disponibilidade de pratos à base de polenta nos cardápios dos restaurantes de São João do Polêsine e Silveira Martins



Fonte: TripAdivor (2025)[8].

A diversidade e a abundância de alimentos conferem valor e delineiam aspectos identitários na mesa colonial italiana da Quarta Colônia. De acordo com Manfio e Vendrame (2024), o vinho e a polenta destacam-se como alimentos que se tornaram símbolos da cultura e da mesa dos imigrantes na região. Embora seu preparo não seja simples e já não ocupe a mesma importância entre os descendentes italianos, a polenta mantém-se como um símbolo da imigração na Quarta Colônia, sendo considerada uma comida emblemática do território. Ela integra diferentes pratos, é mencionada em peças teatrais, em expressões musicais e em falas cotidianas pejorativas, como o "gringo polenteiro". Assim, há um terceiro sentido que remete à forma como a polenta era considerada um alimento "inferior", de menor prestígio social. Nesse contexto, ser "polenteiro" significa, em sentido literal, comer muita polenta, mas seu uso pejorativo associa-se a piadas que insinuam a falta de condições financeiras para consumir outros tipos de alimentos.

Apontada como uma riqueza cultural gastronômica, a polenta ganha representações que evidenciam sua relevância no contexto imigrante. Uma dessas

[8]TRIPADVISOR. Bar e Lanchonete Veneto: fotografias e avaliações de restaurante. São João do Polêsine, [s.d.]. Disponível em: https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g2577942-d5682535-Reviews-Bar_e_Lanchonete_Veneto-Sao_Joao_do_Polesine_State_of_Rio_Grande_do_Sul.html. TRIPADVISOR. Val de Buia: fotografias e avaliações de restaurante. Silveira Martins, [s.d.]. Disponível em: https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g3802272-d3836739-Reviews-Val_de_Buia-Silveira_Martins_State_of_Rio_Grande_do_Sul.html. TRIPADVISOR. Vitelio Ristobaretto: fotografias e avaliações de restaurante. Silveira Martins, [s.d.]. Disponível em: https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g3802272-d20807232-Reviews-Vitelio_Ristobaretto-Silveira_Martins_State_of_Rio_Grande_do_Sul.html. Acesso em: 13/06/2025.

manifestações ocorre por meio da música. Entre rimas e refrões, o ritual que vai do plantio do milho à degustação da polenta é narrado *ipsis litteris* na canção *La Bella* Polenta, uma das mais significativas no histórico vivencial dos italianos que chegaram ao Rio Grande do Sul e à Quarta Colônia. Cantada e simultaneamente coreografada, a música *La Bella* Polenta era e ainda é entoada nos encontros familiares e comunitários, como o Filó, exaltando um dos alimentos que sustentava a subsistência dos imigrantes. O Filó é uma das festas mais tradicionais nos territórios de imigração italiana. É a ocasião em que parentes e vizinhos se reuniam para preservar a tradição dos imigrantes e onde, conforme Gomes e Laroque (2011), enquanto as mulheres confeccionavam a *dressa*[9], os homens intercalavam a tecelagem em vime, voltada para a produção de ferramentas de uso cotidiano, como os cestos de vime ou balaios. Um dos momentos mais marcantes ocorria quando, ao som da música La Bella Polenta, a iguaria era cortada com um fio e, em seguida, compartilhada entre os presentes.

Enquanto componente desse universo cultural, a cultura popular emerge de uma base complexa e pode expressar manifestações que agradam a uma ampla parcela da população, contrapondo-se à cultura elitista. Ainda assim, estabelece vínculos com a cultura de massa e resgata as raízes de um povo, reafirmando simbolismos identitários veiculados pelo folclore, entendido como um conjunto de tradições populares regionais, nacionais ou étnicas, expresso por meio de hábitos, costumes, lendas, crenças e práticas religiosas, bem como de diversas formas de oralidade (TRECCANI, 2024).

A canção "*La Bella* Polenta", consagrada no repertório folclórico dos imigrantes italianos, permanece como símbolo identitário da colonização no Rio Grande do Sul, sobretudo na Quarta Colônia. Seus versos articulam significados denotativos e conotativos que, ao serem transmitidos entre gerações, preservam e atualizam a memória da experiência migratória. Essa dimensão cultural evidencia-se, em especial, no Festival Internacional de Música de Vale Vêneto, realizado desde 1985 a partir de uma parceria entre o Departamento de Música da UFSM, o *Department of Music da University of Georgia* (Estados Unidos), a comunidade de Vale Vêneto e a então subprefeitura de São João do Polêsine. Consolidado como referência turística e cultural, o evento exerce papel decisivo na valorização da

[9] Trança de palha utilizada para produzir chapéus e cestos.

gastronomia de origem italiana por meio dos almoços e jantares que integram sua programação. Tais iniciativas contribuem de modo significativo para a difusão dos pratos típicos locais (KEGLER, 2011). Em 2025, o Rio Grande do Sul celebra o sesquicentenário da colonização italiana, enquanto a Quarta Colônia alcança 148 anos de existência. A Figura 8 documenta o desfile realizado em Silveira Martins em homenagem ao Dia do Imigrante, no qual música e gastronomia assumem papel de destaque. O cortejo reencena práticas culturais preservadas na memória coletiva dos descendentes, evidenciando equipamentos agrícolas, expressões culinárias e o tradicional filó como elementos centrais desse legado histórico-cultural.

Figura 8: Desfile em Silveira Martins em homenagem ao Dia do Imigrante



Fonte: Antigo Café Silmar (2025)[10]

A gastronomia italiana constitui um dos principais atrativos do território, impulsionando a economia local por meio de múltiplas festas comunitárias, muitas delas em homenagem a santos padroeiros. Entre tais celebrações, destaca-se a Festa da Fortaia, realizada pela comunidade de Santos Anjos, em Faxinal do Soturno. Nesse evento, pratos tradicionais conferem sensação de aconchego, despertam nostalgia e oferecem momentos de lazer, atuando como contraponto ao ritmo acelerado dos centros urbanos. Essas experiências, ancoradas na música e na culinária preparada

[10]Instagram. Diponívem em https://www.instagram.com/p/DKYbNT6sQq6/?img_index=1 Acesso em 13/06/2025.

por descendentes de imigrantes, evidenciam o esforço contemporâneo de valorização e salvaguarda do patrimônio cultural ítalo-brasileiro no território. A Figura 9 retrata o preparo da polenta durante um dos momentos festivos na comunidade de Santos Anjos.

Figura 9: Preparo da polenta



Fonte: Acervo pessoal das pesquisadoras (2025).

A polenta constitui marcador identitário dos descendentes de imigrantes italianos, pois figura tanto nas refeições cotidianas quanto nos cardápios de restaurantes típicos e nas festas comunitárias. Sua ligação com o território Quarta Colônia, transcende o valor nutricional: "a polenta foi e ainda é o elo entre a Itália e o Brasil, como alimento e como símbolo de identidade" (COSTA BEBER; GASTAL, 2020, p. 211). Para esses grupos, ela não apenas garante a subsistência, mas também alimenta o imaginário coletivo, evocando lembranças familiares de sacrifício e de celebração e reforçando a vivência comunitária.

Considerações Finais

Buscamos, com este estudo, evidenciar a importância da polenta como comida emblemática da Quarta Colônia, destacando sua presença tanto na mesa do cotidiano quanto em festas e restaurantes, onde assume um papel de potencial atrativo turístico. A gastronomia tem se consolidado como um distintivo do turismo nesse território há mais de três décadas, especialmente desde as primeiras iniciativas de planejamento lideradas pelo CONDESUS.

Apesar desse avanço, os saberes tradicionais associados à elaboração de comidas de origem, como a polenta, ainda não são plenamente reconhecidos como marcadores identitários da herança alimentar dos imigrantes italianos. A polenta, por

exemplo, foi por muito tempo o alimento-base do cotidiano dessas famílias, representando inclusive a sobrevivência em tempos difíceis. No entanto, com o passar do tempo, vem perdendo espaço para outros alimentos socialmente mais valorizados, como o pão.

A associação simbólica entre alimentos e classes sociais revela-se nessa transição: enquanto comer polenta é muitas vezes relacionado à pobreza, o pão branco é percebido como um indicativo de riqueza. Essa dicotomia entre "rico" e "pobre" acaba por estruturar e distinguir práticas alimentares no contexto da imigração.

Observamos que, embora a polenta tenha perdido espaço na base alimentar contemporânea e sua forma de preparo artesanal tenha sido, em muitos casos, substituída pelo uso da panela de pressão, ela permanece como um forte marcador identitário. Sua presença ressurge principalmente em contextos turísticos e comemorativos, como festas comunitárias e restaurantes, onde se associa à música tradicional italiana e ao saudosismo de um passado que, embora não vivido pelas gerações atuais, é mantido vivo na memória familiar.

Concluímos que a polenta, além de preservar saberes tradicionais e resgatar sabores herdados dos imigrantes italianos, desempenha um papel significativo na manutenção de vínculos afetivos e culturais no contexto da Quarta Colônia. Apesar do declínio relativo no consumo cotidiano, o prato adquire nova centralidade em eventos religiosos e gastronômicos, reafirmando sua força simbólica como marcador identitário.

Nos restaurantes típicos da região, ainda que a versão frita da polenta seja a mais comum, há potencial para diversificar e valorizar suas diferentes formas de preparo, a exemplo do que ocorre em cidades do norte da Itália. Nesse sentido, a polenta pode ser mais amplamente explorada como atrativo turístico, contribuindo para uma oferta gastronômica articulada a tradição.

O reconhecimento da Quarta Colônia como Geoparque Mundial da UNESCO reforça essa perspectiva ao evidenciar a necessidade de integrar os recursos geocientíficos com a cultura local. Esse marco amplia as possibilidades de desenvolvimento territorial sustentável, mas também impõe o desafio de transformar tais sinergias em ações concretas, cujos efeitos possam ser sentidos e mensurados pela comunidade local. A valorização da polenta como patrimônio gastronômico é,

portanto, um caminho promissor para fortalecer tanto a memória coletiva quanto o turismo cultural no território.

Referências

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BARBERIS, Carlo. **Mangitalia la storia d'Italia servita in tavola**. Roma: Donzelli, 2010.

COSTA BEBER, Ana Maria; GASTAL, Susana. Turismo, Cotidianos e Comida. **Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, v. 18, n. 2, pp. 207-217, 2020.

CAPATTI, Alberto; MONTANARI, Massimo. Mangiare all'italiana. In: CAPATTI, Alberto; MONTANARI, Massimo. **La cucina italiana: storia di una cultura**. Roma: Editori Laterza, 1999. p. 41–98.

FRIGO, Marina Sacilotto; Saraiva, Camila Nemitz De Oliveira; Lunardi, Raquel. Culinária dos imigrantes italianos no Brasil: um legado sem herdeiros? **Rosa dos Ventos. Revista Turismo e Hospitalidade**, v. 13, p. 1-19, 2021.

FRIGO, Marina Sacilotto. **O patrimônio gastronômico da Quarta Colônia como potencial comida de geoparque.** Dissertação (Mestrado), Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, 2023.

FROEHLICH, José Marcos. **Rural e natureza: a construção social do rural contemporâneo na região central do Rio Grande do Sul**. Tese (Doutorado), Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, RJ, 2002.

FROEHLICH, José Marcos; ALVES, Heberton Inocencio. Novas identidades, novos territórios: Mobilizando os recursos culturais para o desenvolvimento territorial. **Extensão Rural**, n. 14, p. 65- 90, 2007.

FROEHLICH, José Marcos; VENDRUSCOLO, Rafaela. A construção social da identidade territorial Quarta Colônia – tramas e sentidos da narrativa. In: FROEHLICH, José Marco (Org.). **Desenvolvimento Territorial** – produção, identidade e consumo. Ijuí: Unijuí, 2012.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta. A história oral como método para pesquisas sobre alimentação e turismo. **Ateliê do Turismo**, v. 9, n. 1, p. 118-136, 2025.

GOMES, Vanderlisa. Ferreira; LAROQUE, Luís Fernando da Silva. História e cultura dos italianos e seus descendentes: o costume do filó em localidades do Vale do Taquari\RS. **Revista Destaques Acadêmicos**, v. 2, n. 2, 2011.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. IBGE, Cidades, (2022). Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br Acesso em 17/06/2025.

GIORDANI, Luíza. **A alimentação como mecanismo de construção da identidade: o caso dos imigrantes italianos no Rio Grande do Sul**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 2020.

KEGLER, Jaqueline Quincozes da Silva. **Identidade territorial e midiatização: os sentidos identitários acionados pelas festividades da Quarta Colônia/RS**. Tese (Doutorado), Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS 2011.

LOZANO, José Eduardo. Práticas e estilos de pesquisa na História Oral contemporânea. In: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína. (org). **Usos e abusos da História Oral**. 5. ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 2002, p. 15-26.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, v.7, n.16, p.145-156, 2001.
MACIEL, Maria Eunice de Souza; MOREIRA, Evelize Cristina. Tradições Alimentares e Comidas Emblemáticas. Iluminuras, v. 20, n. 51, p. 10-25, 2019.

MANFIO, Juliana Maria; VENDRAME, Maria Inês. **A construção de uma história pública da imigração italiana no Sul do Brasil**, Anos 90, v. 31, p. 1-16, 2024.

MELLO, Carolina Luva de; FROEHLICH, José Marcos. O bem que falta na cesta: o artesanato no território da Quarta Colônia, RS**. Estudo, Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 27, n.2, p. 282-306, 2019.

SAMPAIO, Rafael Cardoso; LYCARIÃO, Diógenes. **Análise de conteúdo categorial**: manual de aplicação. Brasília: Enap, 2021.

TRECCANI ONLINE. Folklore. Roma, 2024. Disponibile in:
https://https://www.treccani.it//
Accesso il 20/10/2024.

VESTENA, Rosemar de Fátima; ZANCAN, Marcos Daniel; CANTO-DOROW, Thais Scotti do. **A Bela Polenta**: por que é tão especial? La Bela Polenta: Parché zela tanto spesial?). Santa Maria: CTISM\UFSM, 2024.

ZANINI, Maria Catarina. C. Pertencimento Étnico e territorialidade: Italianos na região central do Rio Grande do Sul (Brasil). **Redes**, Santa Cruz do Sul, v. 13, n. 3, p. 140-163, 2008.

Recebido em Junho de 2025
Aprovado em Agosto de 2025