



O projeto *Receitas da Imigração* focalizou o cenário plurilíngue e multicultural, para recompor histórias das adaptações após as imigrações tais como podem ser contadas nas línguas das comunidades linguísticas da região através da tradição culinária. De modo específico, e em vista do recorte necessário para a viabilização da pesquisa, selecionamos cinco municípios para realizar o trabalho, a saber: Blumenau, Gaspar, Indaial, Pomerode e Timbó, os quais compreendem o Núcleo Metropolitano da Região Metropolitana do Vale do Itajaí.

Esta publicação está organizada em 10 capítulos. No primeiro Capítulo, nossa atenção se volta para a receita de “coração de boi recheado” preparada pela Dona Petronília Baader, a qual já dá o tom da seleção gastronômica deste livro, a autenticidade. O prato não foi escolhido ao acaso: faz parte da memória afetiva de Dona Petronília quanto aos principais preparos aprendidos com a mãe. Na discussão de Memória & História que acompanha o capítulo, procuramos demonstrar a preocupação pelo relato de memória individual e coletiva de cada um de nossos entrevistados, assim como a valorização das receitas e das memórias e que na maioria das vezes não são aquelas legitimadas historicamente.

A estrela do segundo capítulo é a receita de sopa de vagem, compartilhada conosco pela Família Malkowsky. Juntamente a essa receita, o segundo capítulo trata da temática da imigração europeia para a região do Vale do Itajaí a partir de 1850. Esse assunto recorrente nas entrevistas acabou por render uma narrativa interessantíssima contada pelo seu Vendelim, a qual está disponível em polonês no encerramento deste capítulo.

Broa de cará é o delicioso prato apresentado no Capítulo 3, o qual nos foi ensinado pela Dona Rovena Knopp. Dona Rovena e Seu Vilfrid falaram longamente sobre seu modo de ser, seus costumes e o fato de cotidianamente ainda utilizarem-se somente de alemão (“do Vale”) na comunicação diária do casal. Dessa prosa boa é que saiu a discussão que acompanha o capítulo sobre “Identidades”.

Dona Edith Manke é quem nos ensina uma receita de “chuchu na manteiga” no Capítulo 4, prato de simplicidade e sabor únicos. Presente em todas as discussões do livro, mas ainda assim merecendo um destaque especial está a reflexão sobre as adaptações à nova vida que as famílias migrantes tiveram na nova terra, sobretudo quanto ao aspecto

culinário.

No quinto Capítulo, intitulado “Territorialidades e Estabelecimento das Redes”, temos o privilégio de contar com a receita de nhoque de colher ensinada pela Dona Vilma Vicenzi. O modo como a região foi povoada, a mobilidade entre as cidades e as relações inter-étnicas são abordadas no intertexto que acompanha o capítulo.

A clássica Minestra é a receita principal do Capítulo 6, a qual nos foi ensinada pela Dona Matilde Bertoldi. Apresentamos também nesse capítulo uma discussão sobre as redes de sociabilidade e solidariedade mencionadas na maior parte das entrevistas realizadas pelo Projeto, além de uma narrativa em língua italiana de Dona Matilde acerca das adaptações e inovações que as famílias precisaram desenvolver para seu estabelecimento na região.

As línguas de imigração e seus usos são abordadas no Capítulo 7, o qual também traz a receita da Pagibroda, ensopado de origem polonesa que nos foi gentilmente ensinado pela Dona Helena Tarnowsky.

No oitavo Capítulo entramos em contato com as festividades e o papel exercido por instituições na manutenção de práticas culturais e linguísticas. O casal DaRui nos ensina a receita da polenta, a qual nunca falta às festas italianas da Região do Vale do Itajaí.

A clássica receita de pudim de banana de Dona Hannah Lohre Dahlke está disponível no Capítulo 9, juntamente a uma reflexão sobre o papel da mulher e a força de trabalho dos imigrantes e das gerações subsequentes.

Por fim, no Capítulo 10, propomos uma reflexão sobre o futuro das práticas culturais e linguísticas da região compreendida pelo *Projeto Receitas da Imigração*. Trazemos, também, a deliciosa receita de repolho recheado da Dona Amélia Campestrini.