

FORMULÁRIO 5

BEBIDA TÍPICA **(GASTRONOMIA TÍPICA)**



MUNICÍPIO: LAURENTINO

Denominação do Prato Típico: Graspá

Origem Étnica-Cultural: Italiana

Histórico do Prato Típico: Em 1875 a 1876 Pietro Nasato (nascido em 27-02-1845 em Istrana, Itália) veio para o Brasil casado com Úrsola e dois filhos (Ângelo e Fiorindo) trouxeram consigo algumas mudas de frutíferas que plantou em Rio dos Cedros e com as sobras da uva fabricava o vinho para o consumo da família. (a uva era selecionada, trabalho feito à noite e esmagada a mão), mais tarde com os pés e depositava no barril. Cavavam o barro debaixo da casa e faziam um porão – em italiano - caneva - lugar fresco, ali Pietro fazia suas experiências para fabricar um bom vinho. Em 1900 ensinou a fabricação do vinho para seu filho Ângelo Nasato, que veio residir em Ribeirão Laurentino em 1914 ou 1915. Em 1924 aproximadamente Ângelo ensinou seu filho Pedro Nasato, o plantio e enxerto de mudas frutíferas e fabricação do vinho e da graspá. Aproximadamente em 1940 a 1968 Pedro Nasato ensinou a arte de fazer vinho e enxerto de mudas para todos os seus filhos inclusive Pedro Nasato Filho. Em 1947 comprou um terreno no centro de Laurentino e construiu uma casa para melhor comercializar seus produtos, pois ficava mais próximo de Rio do Sul e de fácil acesso para vendedores de uva e compradores de vinho, graspá e mudas frutíferas. Em 1959 Pedro Nasato construiu outra casa no mesmo terreno com muitos cômodos e porão próprio para a fabricação do vinho, onde sua família reside até hoje. Em 1959 comprou em Blumenau duas tinas de madeira arribá ou ararribá (espécie de balde grande que cabem 3.000 quilos de uva moída) para colocar a uva moída e deixar os 8 dias da fermentação e 10 barricas de 3.000 litros para depositar o vinho, fazer limpeza até o engarrafamento. Em 1960 Pedro Nasato comprou em Porto Alegre algumas máquinas para fazer o vinho: a moedeira, a prensa, a enrolhadeira, a bomba que serve para jogar o vinho de um barril para o outro e 154 garrafas de 60 litros. Pedro Nasato em 1961 possuía um parreiral na comunidade de Ribeirão Laurentino onde tinha plantados 5.000 pés de uva e um dia passaram muitas pessoas que voltavam de um casamento e soltaram um foguete que incendiou todo parreiral, pois tinha sido roçado e o capim estava seco, por isso a família Nasato começou a comprar as sobras da uva de todo estado de Santa Catarina. Desde 1966 a família Nasato vem produzindo vinho e graspá para comercializar, seu maior comprador era a empresa Max Willhem de Blumenau. Em 1970 comprou a engarrafadeira, máquina que serve para engarrafar o vinho diretamente nos litros. Em 2000 Pedro Nasato Filho ensinou a arte de fabricar vinho para seu filho Maikon Alexandro Nasato. Atualmente toda uva é comprada em Farroupilha no estado do Rio Grande do Sul.

PROJETO RESGATE DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO ALTO VALE DO ITAJAÍ

Ingredientes Prato Original: Casca da Uva, alambique, fogo, mangueira e muita paciência. A casca é retirada e colocada no alambique, com o calor do fogo, o álcool (que ficou na casca devido à fermentação do vinho), começa a evaporar e passa na serpentina onde em contato com água fria, condensa e sai em forma de líquido. Esse líquido recebe o nome de graspa, com graduação alcoólica média entre 10 e 70. Depois essa graspa novamente é colocada no alambique para uma nova destilação, onde depois de pronta possui graduação alcoólica em torno de 40 a 50 graus.

Ingredientes Prato Adaptado: Casca da Uva Terci, alambique, fogo, mangueira. O processo da fabricação da graspa é muito lento, pois a casca é retirada e colocada no alambique, com o calor do fogo, o álcool (que ficou na casca devido à fermentação do vinho), começa a evaporar e passa na serpentina onde em contato com água fria, condensa e sai em forma de líquido. Esse líquido recebe o nome de graspa, com graduação alcoólica média entre 10 e 70 graus. Depois essa graspa novamente é colocada no alambique para uma nova destilação, onde depois de pronta possui graduação alcoólica em torno de 40 a 50 graus.

Responsável pela Receita/Comercialização: Pedro Nasato Filho e Maikon Alexandro Nasato.

Local e Endereço de Comercialização: Rua: Ângelo Nasato, nº 288 – Telefone (47) 3546 1043 Laurentino.

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Não – Artesanal.

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: Atende todos os dias em horário comercial, inclusive nos finais de semana na Rua: Ângelo Nasato, nº 288 - Telefone (47) 3546 1043 – Laurentino.

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades: Prevenir de resfriados, gripes e asma.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Maria Terezinha Avi e Zenir Ferrari

Data de Preenchimento do Formulário: 07 de abril de 2006.