

FORMULÁRIO 5

BEBIDA TÍPICA **(GASTRONOMIA TÍPICA)**



MUNICÍPIO: LAURENTINO

Denominação do Prato Típico: Vinhos Branco e Tinto Seco

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 graspa. 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, graspa 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 2 tinhas de madeira arribá ou araribá (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 Garrações de 60 litros cada. 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 graspa 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.

Ingredientes Prato Original: Uva Terci, Açúcar Cristal mais o processo de fermentação. Antigamente a uva era retirada do parreiral e os cachos eram selecionados trabalho feito a 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

PROJETO RESGATE DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO ALTO VALE DO ITAJAÍ

um bom vinho. Com o passar dos anos os filhos foram chegando e crescendo e inventaram uma máquina artesanal que moía os cachos da uva que eram colocados. Depois a uva era passada para uma barrica de madeira permanecendo ali durante 8 dias fermentando. Depois dos 8 dias separava o líquido do bagaço através de uma mangueira introduzida na barrica de madeira, pois o bagaço ficava no fundo e o líquido subia. O líquido ficava parado durante 15 dias para que os restos do bagaço acumulassem no fundo e passava novamente para outra barrica, esse procedimento era realizado de 3 a 6 vezes até que o vinho ficasse completamente limpo. Quando o vinho estava limpo no mínimo deveria ficar 90 dias nas barricas grandes, depois era engarrafado também através da mangueira para os litros onde eram vedados com rolhas feitas de cortiça, uma planta originária de fácil manuseio que funcionava adequadamente para esse fim ou cera retirada dos favos do mel das abelhas.

Ingredientes Prato Adaptado: Uva Terci, Açúcar Cristal mais o processo de fermentação. Atualmente é fabricado somente o vinho tinto e branco seco. A uva é comprada em Farroupilha – Rio Grande do Sul. Em 1959 foi construída a casa com porão própria para a fabricação do vinho, embaixo tem a adega onde o vinho é feito. Os cachos de uva são jogados numa máquina própria que mói os bagos, depois de moída a uva cai no porão, dentro de uma tina (barrica) de madeira para três mil litros, permanecendo ali 8 dias armazenado para a fermentação. O líquido é retirado com uma mangueira e bombeado com motor para uma barrica, para que os restos do bagaço acumule no fundo, ficando ali durante 15 dias. Depois para outra barrica permanecendo mais 15 dias, esse procedimento pode ser realizado de 3 a 6 vezes até que o vinho fique completamente limpo. Quando o vinho está limpo é bombeado para máquina engarrafadeira que deposita o vinho nos garrafrões de 60 litros vedados em 3 dedos de azeite ou é depositado em litros vedados com rolhas na máquina enrolhadeira.

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

Local e Endereço de Comercialização: Na casa de Pedro Nasato Filho, 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 3546 1043 – Laurentino.

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades: Prevenir de resfriados ao câncer; controlar a hipertensão; Reduzir o risco de problemas cardíacos e, nos casos de pessoas já doentes, ajuda a evitar um segundo enfarte; em idosos, diminuir o risco de desenvolver problemas mentais. A parreira de uva só pode ser roçada, não pode ser capinada, pois corta as raízes que prejudica a produção de uvas. O vinho deve ficar no mínimo 90 dias nas barricas de madeira deitadas, mas quanto mais velho melhor. Com a casca da uva produz-se álcool e a graspa, uma bebida alcoólica semelhante a cachaça.

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

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