

# Il Friuli in Brasile

## Costumi e Giochi Friulani in Brasile

### Costumes



**Catolicismo:** devoção tipicamente italiana com suas festas, santos de devoção e práticas religiosas. Fruto desta religiosidade percebe-se na quantidade de capéis, capelas e santuários construídos pelos imigrantes. A vida social girava em torno dos costumes religiosos. Como as festas em devoção aos santos padroeiros das capelas, que era anunciada para a vizinhança, através de foguetes que eram disparados um dia antes de sua realização. As bênçãos eram uma prática bastante comum entre os imigrantes. Por exemplo: benzer as lavouras para proteger as plantações, os animais contra as peste, as pessoas, suas moradias entre outros.



**Artesanato em palha:** costume de fazer tranças que era feita com palha de trigo. Que servia como base para montar chapéus, bolsas e outros objetos. Geralmente esta prática era feita nas noites de inverno, que eram conhecidos como “serões”.



**Roca:** é uma ferramenta utilizada para fiar. A roca permite uma maior velocidade de fiado e produz um fio mais homogêneo e resistente. Vale-se de uma roda acionada de diversas maneiras (movida em última instância com a mão ou com o pé) que faz girar o equivalente do fuso com certa velocidade e imprime torção ao fio.

### Fabricação de Vinho



**1° Passo:** Colhia-se a uva com a mão.

**2° Passo:** uva é levada para a cantina com balaies de vime ou com a carriola e posta na para ser pisada. A maioria, porém, dos colonos italianos utilizava para esmagar a uva um pilão de madeira de lei, feito para esta função.

**3° Passo:** o suco obtido com o esmagamento passa para uma pipa e lá fica por cinco dias para fazer vir a tona a graspa.



**4° Passo:** Após isto o vinho é passado para outra barrica onde fica por quarenta dias, findos os quais ele é engarrafado e guardado na cantina.

### Fabricação da Cachaça



**1° Passo:** Plantio e colheita cana que a matéria prima para a fabricação da cachaça. A cana usada na produção do destilado artesanal é colhida manualmente e não é queimada, prática que precipita sua deterioração.

**2° Passo:** depois de cortada, a cana madura, fresca e limpa deve ser moída. As moendas separam o caldo do bagaço, que será usado para aquecer as fornalhas do alambique. O caldo da cana é decantado e filtrado.

**3° Passo:** como a cachaça artesanal não permite o uso de aditivos químicos, a água potável, o fubá de milho e o farelo de arroz são os ingredientes que se associam ao caldo da cana para transformá-lo em vinho com graduação alcoólica, através da ação das leveduras (agentes fermentadores naturais que estão no ar). A sala de fermentação precisa ser arejada e manter a temperatura ambiente em 25°. As dornas onde a mistura fica por cerca de 24 horas, podem ser de madeira, aço inox, plástico ou cimento.



**4° Passo:** destilação, o vinho de cana produzido pela levedura durante a fermentação é rico em componentes nocivos à saúde, como aldeídos, ácidos, bagaços e bactérias, mas possui baixa concentração alcoólica. É preciso destilar o vinho para elevar o teor de álcool. O processo é fazer ferver o vinho dentro de um alambique, produzindo vapores que são condensados por resfriamento e apresentam assim grande quantidade de álcool etílico.

**5° Passo:** envelhecimento, a estocagem é feita, preferencialmente, em barris de madeira, onde ainda acontecem reações químicas



**Tamanco de Madeira:** os imigrantes fabricavam seus próprios calçados, que eram utilizados para assistir a missa do domingo e também para o trabalho. Os tamancos eram feitos de madeira de cedro ou tinbauva que era leve e macia.



**Forno:** todo imigrante tinha o costume de fazer seu pão diário em fornos, bem como torrar grãos, cozinhar batatas e nas festas de casamento também eram utilizados para assar galinhas e porcos. O forno era feito de barro e era aquecido com lenha.



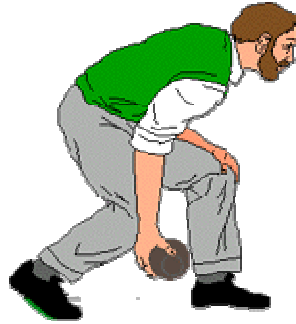
**Carreta de Bois:** a carreta era usada para ir à roça trazer os produtos até o galpão. Antes do uso da carreta era utilizado o arrastão.



**"Gerla" ou "Zerla":** quando não havia arrastão, eram utilizadas as zerlas, uma espécie de balaio com dois tirantes nos ombros e carregado nas costas e feito de fime.



## Diversão



**Jogo de bocha:** esporte praticado entre duas pessoas ou duas equipes, onde o objetivo é arremessar as bochas e deixar o mais próximo possível do balim.

**Carteado:** os jogos eram feitos principalmente quando chovia e não podiam ir para lavoura.



**Jogo da “mora”:** era feito em dias de festa jogados entre 2 ou 4 pessoas e mais um juiz em cada mesa. Geralmente havia 3 ou 4 mesas de jogo. O Jogo consiste em adivinhar a soma dos números que aparecem nos dedos de ambos os jogadores. Simultaneamente os dois jogadores mantêm o braço estendido com os punhos cerrados, mostrando números com os dedos alternadamente, ao mesmo tempo em que mostram, gritam o número que acham vai resultar da soma dos números de ambas as mãos. A pessoa que adivinhar a soma ganha o ponto.



**Filò:** Essas ocasiões, serviam também para que as mulheres fiassem em conjunto, eram chamadas de "filó" (de "filare", fazer fio), e, nelas, os visitantes eram recebidos com o cardápio de crostoli, caldo de galinha, amendoim, pipoca e vinho. Jogava-se baralho, as mulheres faziam tricô, rolavam conversas sobre roça, caça e pesca”.

**FOLHA N. 92**

7	27	45	61	85
10	32	56	76	82
9	20	40	65	87
13	35	50	77	90
2	21	49	66	82
1	15	36	51	78
3	22	44	67	83
16	23	38	52	79
4	24	47	68	70
17	39	41	53	84

*Cartela de Tômbola*

**Tômbola:** Um costume dos imigrantes para facilitar o encontro dos jovens, essa prática era utilizada nas festas. A Tômbola era uma espécie de bilhete que eram vendidos aos jovens



“casadoiros”, que, através de terceiros, eram entregues às jovens preferidas. Se o bilhete fosse aceito, estava dado o primeiro passo para o relacionamento. Depois, cada bilhete comprado concorria a prêmios. Uma espécie de bingo. Os prêmios eram de 5 mil reis para quaderna, 10 mil reis para cinquina, 20 mil reis para a tômbola que era o premio máximo quando a cartela era toda preenchida

**Artesanato em "bucha de esfregão":** Este artesanato foi criado por Ana Forsin Venturini, que hoje ensina sua arte para outras pessoas.

**1º passo:** o plantio do esfregão





**2º passo:** Criação

Alguns exemplares do artesanato



Primeiro artesanato de esfregão criado por Ana







**Desfiles na Semana Cultural de Vale Vêneto**



**1999 - Desfile do Fogolar Friulano S. Valentin  
na Semana Cultural Italiana**

2000 - Desfile do Fogolar Friulano-S. Valentin  
na Semana Cultural Italiana

