

# Cucina Friulana in Brasile

Da: <http://fogolarfriulanosanvalentin.blogspot.com/p/3.html>

## Culinária Friulana

Muitos imigrantes friulanos passaram fome, com tantas dificuldades, encontraram diferentes formas de alimentar-se e sobreviver no Brasil. Nos primeiros tempos alimentavam-se de caça, até começar o cultivo das primeiras roças.

Durante algum tempo, o alimento do cotidiano dos imigrantes friulanos era extremamente modesto, baseado na polenta, salame e ovo lesso.

**Polenta:** era reconhecida pelos italianos como comida de pobre em situações de penúria. Conforme a tradição a polenta deve ser feita em fogão à lenha, ser mexida durante meia hora. Depois de feita, colocada sobre uma tábua de madeira geralmente redonda. Os descendentes friulanos mantiveram a essência do prato. Até hoje é consumido.



*Cocção da Poleta Túlio e Rosa Brondani*

**Ovo lesso:** ovo fervido em água.

**Radicci:** passou a ser consumido um pouco mais tarde, depois ser semeado e cultivado. Nos tempos mais difíceis, também era consumido a raiz do radicci fervida, que servia como alimento e remédio.

**Acompanhantes das refeições:** Mais tarde, começaram a ser produzidos o vinho feito nos porões de suas moradias, onde também guardavam o salame, a banha do porco e o vinagre.

**Salame:** é composto de carne picada, salgada e colocada dentro da “Tripa” (intestino grosso do porco). A “tripa” é lavada e seca. Logo após, inicia o enchimento das tripas que de pedaço a pedaço são amarradas com barbantes, saindo daí o salame que será pendurado até ficar no ponto e geralmente era servido com a polenta.

A comida era preparada em uma cozinha separada da casa por medida de segurança. O fogão à lenha (larin), feito de alvenaria e chapa de ferro era usado para a cozinhar os alimentos.



Apenas nos dias de festa é que se fazia a comida um pouco mais “sofisticada”. Culinária que atualmente é definida como tipicamente italiana.

## Culinária da festa friulana



**Radicci** antigamente, o tempero da salada era feito misturando-se o vinagre no azeite fervendo, o que produzia uma forte fumaça. Atualmente é usado azeite e vinagre.



Radicci

## Risoto

O arroz do risoto feito pelos imigrantes friulanos era socado à pilão. Hoje, o arroz, é escolhido de acordo com a qualidade do grão, não deve ser totalmente descascado, reservando ainda, uma camada de fibra que garante sua consistência para não desmanchar na hora da cocção do risoto. A galinha para o risoto deve ser colonial que é “confinada, mais ou menos por 30 dias, recebendo somente milho e água”. Nas festas, geralmente os homens são responsáveis pelo risoto, pois a grande quantia exige muito esforço físico.



Preparação do *caldo* do risoto



Preparação do risoto





Preparação do risoto



Preparação do Risoto



Servindo o risoto

### **Bife à milanesa**

Antigamente, imigrantes faziam os bifes com farinha de rosca. Atualmente, o bife é batido e temperado na véspera com sal e pimenta. No outro dia, ele é passado no ovo (da galinha colonial) levemente batido e depois é passado no pão (congelado) ralado, sem ser torrado, depois frito em banha.



Fritando bifes



Bife à milanesa



Carnes (porco e gado)





Churrasco



Carnes (porco e gado)





Bandeja de carnes



**Pão:** é pequeno, do tipo sovado.

## Outras pratos tipos dos descendente friulanos

**Cuca:** a cuca do tipo italiana é mais alta e sem muito recheio.

**Crostoli:** é uma massa bem fina, que é frita e doce. Era servido geralmente no filó.

**Presunto:**

**Sopa de Agnolini:**

**Sopa de *mondongo*:**

**Crem:**

**Galinha lessa:**

Entrevistas - Archilino Venturini, Virginia Venturini e Ana Forsin Venturini

**Fotografias:** Rut Maria Friedrich Marquette e Arquivo Fogolar Friulano

**Fonte** - Gastronomia como fator de integração social no turismo: Um estudo de caso sobre a festa dos friulanos de Vale Vêneto/RS de autoria de Rut Maria Friedrich Marquette.