SABORES na mala



A gastronomia da imigração contemporânea em Chapecó/SC

Bruna Deitos
Carla Chiavini
Luiz Antonio De Rê





















































SABORES *na mala*

Sabores na Mala
2025

Pesquisa, Entrevistas e Editorial
Bruna Deitos

Capa e Projeto Gráfico
Carla Chiavini
Onyma Studio

Fotografia
Luiz Antonio De Rê

Revisão Ortográfica
Suzane Paula Gobbi

Audiodescrição
Julia Terras Paris

Edição de Som
Jhoni Prince Beneti

Acesse a audiodescrição
Clique aqui ou escaneie o QR code ao lado e ouça a versão em áudio deste e-book. Conteúdo acessível para todos os leitores.

SABORES na mala

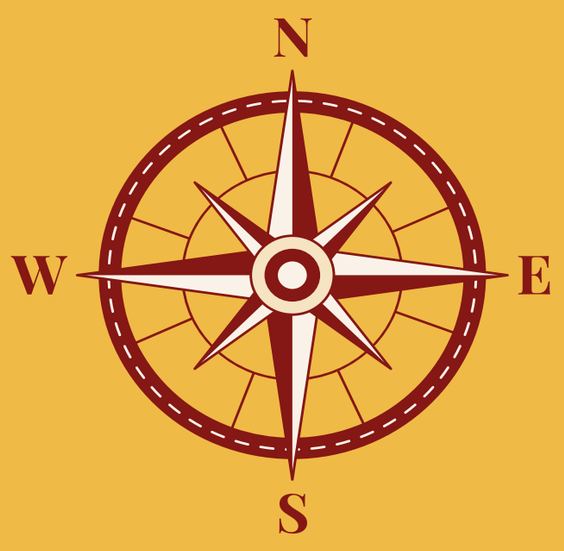
A gastronomia da imigração contemporânea em Chapecó/SC

agradecimentos

Nosso muito obrigado ao Gonzalo, Andres, Velouse, Chao e Josué, que abriram as portas das suas cozinhas. Nos receberam para contar sobre momentos tão importantes para suas famílias e compartilharam a riqueza da sua cultura, por meio de pratos típicos dos seus países de origem.

À dra. Vanessa por confiar e colaborar com o e-book e à equipe técnica e aos amigos que acreditaram neste projeto quando ainda era só uma ideia, fomentando e amadurecendo o debate.

Importante ressaltar, ainda, o papel fundamental das políticas públicas de incentivo à cultura. Este trabalho só foi possível graças ao engajamento de artistas que, ao longo de muitos anos, lutaram pela manutenção das leis de incentivo cultural no município de Chapecó/SC.



SUMÁRIO

INTRODUÇÃO 10

ARGENTINA 11
Por Gonzalo Rosel

COLÔMBIA 16
Por Janer Andrés Rodríguez Murillo

HAITI 20
Por Velouse Dominique Michel

TAIWAN 26
Por Chen Chao Yi

VENEZUELA 30
Por Josué Rafael Orta Marcano

Realmente conhecemos e oportunizamos as histórias e a cultura das pessoas que fazem parte da nossa comunidade?

O e-book Sabores na Mala nasceu da curiosidade de três amigos que, em uma conversa informal, compartilharam experiências do dia a dia na cidade: a frequência com que ouvimos outros idiomas e sotaques pelas ruas, a abertura de restaurantes com gastronomias de diferentes países e a chegada de novos produtos nas gôndolas dos supermercados. As transformações culturais impulsionadas pela imigração nos chamaram atenção e, diante de uma diversidade cada vez mais evidente, percebemos a necessidade de trazer esse debate à tona.

Mesmo com todas essas mudanças em nossa rotina, como ouvir uma conversa em espanhol ou crioulo na fila do supermercado ou nas ruas, pedir um carro por aplicativo e o motorista ser estrangeiro, ou notar que as fachadas do comércio exibem informações em outros idiomas além do português, nos inquietou que poucas pessoas comentavam sobre isso. Não era assunto nas conversas do cafezinho, nem parecia despertar curiosidade ou entusiasmo diante de tantas novidades.

Havia uma distância, um silêncio, como se tudo isso não nos pertencesse enquanto cidade. Talvez soe comum para quem vive em grandes centros urbanos, onde comunidades imigrantes fazem parte do cotidiano. Mas, para Chapecó, não é assim. Por muitos anos, fomos uma cidade que se reconheceu sobretudo nas tradições herdadas dos imigrantes do estado vizinho ao Sul, reconhecendo-nos pelos sobrenomes de origem italiana, alemã e portuguesa.

Por isso, ter 10 mil haitianos colorindo nossa branquitude e 18 mil venezuelanos nos lembrando diariamente de que somos latino-americanos, é muito significativo! Além deles, ainda recebemos pessoas de vários outros países que enxergam em nossa região a promessa de prosperidade e segurança, o mesmo sentimento que moveu nossos avós e bisavós. Queremos que nossa querida Chapecó seja um lugar de acolhimento e respeito e não de apagamento da diversidade étnica e racial, erro que já cometemos com o povo Kaingang.

Percebemos que, em viagens, conhecemos muito da cultura de um povo por meio da gastronomia. Por isso, escolhemos a cozinha como fio condutor deste projeto: porque comida e ingredientes carregam saberes, histórias e afetos e sempre abrem espaço para boas conversas.

Convidamos você a viajar conosco e descobrir um pouco mais sobre a mistura que faz de Chapecó um lugar único. Neste material, apresentamos a gastronomia da Argentina, Colômbia, Haiti, Taiwan e Venezuela. E, claro, compartilhamos todas as receitas para você preparar aí na sua casa!

Com carinho,
Bruna, Carla e Luiz.

O *homo sapiens* evoluiu para achar que as pessoas se dividiam entre "nós" e "eles". "Nós" era o grupo imediatamente à sua volta, independentemente de quem você fosse, e "eles" eram todos os outros.

YUVAL NOAH HARARI.
Sapiens - Uma breve História da Humanidade

INTRODUÇAO

Uma terra de novos sotaques, temperos e histórias

movimento.
transformação.
nova morada.

A cultura gastronômica de uma região é composta pelas pessoas que a habitam. Chapecó, cidade do interior catarinense no Sul do Brasil, tornou-se, nos últimos 15 anos, destino de imigrantes vindos de diferentes partes do mundo. Latinos, centro-americanos, africanos, asiáticos e árabes deixam para trás seus países e encontram no município um novo lar.

Após 108 anos de fundação oficial, Chapecó vive uma transformação visível em suas ruas: novos rostos, sotaques e etnias se somam à identidade urbana.

Em julho de 2025, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) revelou que Chapecó é a cidade que mais recebe imigrantes em Santa Catarina. Segundo dados da Secretaria de Saúde municipal, são cerca de 23 mil imigrantes de 48 nacionalidades diferentes vivendo na cidade. A maioria é formada por venezuelanos: são 18.695 pessoas. Em seguida, haitianos, paraguaios e cubanos. Grande parte é atraída pelas vagas de trabalho oferecidas pela agroindústria local.

Essa diversidade, que atravessa a vida cotidiana e dá forma a uma nova cultura regional, é o tema central do e-book Sabores na Mala. Afinal, a cozinha é um território de memória e identidade e conta muito sobre a história de cada pessoa. Por isso, convidamos cinco imigrantes para compartilhar receitas culinárias de pratos típicos de seus países. Além de ensinar o preparo, dividem suas histórias, observações e aprendizados.

O objetivo é ampliar a visibilidade dos novos moradores, destacando a riqueza de suas contribuições à cidade, especialmente no campo da gastronomia e nos serviços que oferecem.

ARGENTINA

por Gonzalo



Cozinha como forma de afeto

Clique no play e escute o participante se apresentar.

Gonzalo Rosel transforma o preparo do alimento num ato de carinho e cuidado com quem divide a refeição. A cozinha e a amizade abriram caminhos para que o argentino portenho cruzasse a fronteira e, hoje, compartilhe os sabores do seu país em Chapecó.

Em 2021, uma amiga o convidou para morar no Oeste catarinense. O estado ele já conhecia. Havia morado na Guarda do Embaú, mas naquele momento estava de volta a Buenos Aires, sem grandes planos.

Ele conta que os dois países possuem muitas semelhanças culturais, mas a maior dificuldade encontrada foi relacionada à língua portuguesa. “No começo, eu ficava envergonhado e, se alguém não entendia o que eu falava, ficava ainda mais tímido. Depois, eu entendi que precisava falar mais lento e mais alto. Possivelmente, eu sempre terei sotaque. Então, aprendi a ficar mais tranquilo em relação a isso”, explica em um português já muito fluido.

“No começo, eu ficava envergonhado e, se alguém não entendia o que eu falava, ficava ainda mais tímido. Depois, eu entendi que precisava falar mais lento e mais alto...”

Os moradores de Chapecó foram bem hospitaleiros, segundo o argentino. E de pouco em pouco, os amigos dos amigos se tornaram sua nova família. “O mais legal dessa mudança foi que começaram a aparecer novos ingredientes e novas possibilidades em relação à gastronomia. Sempre tive entusiasmo em conhecer e experimentar”.

Uma das curiosidades que Gonzalo aponta é a diferença no modo de cozinhar. No Brasil, o uso da panela de pressão é muito comum, encontrada na maioria das casas, porém, no lado argentino, seu uso é mais raro. “Feijão também, apesar de ter, é bem mais comum aqui. Comer regularmente durante a semana é muito brasileiro”.

O cozinheiro evidencia ainda outro aspecto positivo da cozinha local: a possibilidade de ir, todas as semanas, às feiras de produtos orgânicos. “Aqui é mais fácil conhecer o produtor inicial. Compro ingredientes frescos, conheço quem planta o alimento, consigo conversar e conhecer como é o processo”. Em Buenos Aires, também são realizadas feiras, mas o contato com o produtor se torna distante por conta do tamanho da cidade.

Se há quatro anos o futuro ainda parecia incerto, hoje ele faz planos de seguir em território brasileiro. “Se me perguntarem se eu gostaria de voltar a morar em Buenos Aires, eu digo que não. Antes, essa ideia era impossível para mim e hoje é uma escolha ficar e morar aqui”.



PARA PARTILHAR

Entre os pratos que carrega como herança afetiva, está a carbonada argentina, símbolo da cozinha criolla, que nasceu do encontro entre os povos originários e os colonizadores espanhóis. É uma receita de afeto, história e resiliência, típica do Norte da Argentina, especialmente das regiões de Salta e Jujuy.

É uma comida para partilhar.

“E precisa ser feita com paciência:
sempre em fogo baixo, para que o sabor se intensifique.”

Os legumes, junto do cabotiá ou da batata doce, dão textura ao alimento. Já o contraste fica por conta do toque adocicado dos pêssegos frescos. No Brasil, porém, a fruta está fora de época, e Gonzalo adaptou a receita utilizando damascos secos (orejones).



CARBONADA ARGENTINA



ingredientes

- 1,3kg de carne de gado
- 2 un. cebolas brancas
- 1 alho-poró
- 1 abóbora cabotiá ou 2 un. de batata doce
- pimentão vermelho
- pimentão amarelo
- 2 espigas de milho verde
- 2 colheres grandes de extrato de tomate
- folhas de louro
- caldo de legumes
- zattar



modo de preparo

Corte a carne em cubos e acrescente temperos secos: sal, pimentão doce e zattar (mistura de especiarias). Deixe a carne marinando de um dia para o outro.
Em uma frigideira, doure a carne de todos os lados. Depois de dourar a carne, reserve em um prato/cumbuca.
Refogue em fogo baixo a cebola, o alho-poró e o pimentão. Faça o caldo e junte a carne, tempere com sal. Deixe sempre em fogo baixo, por aproximadamente 1 hora.
O objetivo é que a comida fique com caldo grosso.
Em seguida, acrescente a batata doce e as espigas de milho em pedaços. Quando a batata doce e o milho estiverem cozidos, tire do fogo. Um truque é cortar a batata doce em pedaços menores para que desmanche e engrosse o caldo.

Por último, acrescente o damasco.



COLÔMBIA

por Andres



Sabores inigualáveis

Clique no play e escute o participante se apresentar.

“Saí da Colômbia para fazer mochilão pela América Latina, em busca de conhecer outros lugares e viver novas experiências”.

Assim iniciou a aventura de **Janer Andrés Rodríguez Murillo.**

Quando pisou em território brasileiro, acabou se apaixonando. A mochila de viagem foi colocada de lado e, agora, ele teria um novo lar fixo: o Brasil. “Escolhi Chapecó porque foi aqui que conheci esse amor que hoje é minha companheira. Atualmente moramos juntos”, relembra.

Há 7 anos morando no Brasil, Andres, como é conhecido, conta que a adaptação foi, de certa forma, tranquila, principalmente pelo apoio que recebeu da namorada brasileira. “A família dela me acolheu muito bem, me deram apoio e carinho, me senti praticamente adotado”, brinca. Ele também destaca o respeito e receptividade que sempre recebeu nos ambientes que frequenta.

Mesmo assim, a barreira do idioma pesou. Mais do que aprender português, foi preciso lidar com sons inexistentes no espanhol, além de expressões culturais e regionais que, no início, geravam confusão. Outra dificuldade, relembra o colombiano, foi conseguir um emprego em sua área de atuação e também a burocracia que envolve renovar documentos de imigrantes.

“Memórias de infância”

A mais de 4 mil quilômetros da Colômbia, Andres sente falta da família e dos alimentos da sua terra natal. “Os sabores de lá são inigualáveis e fazem falta. Além disso, na Colômbia existem muitas frutas que não têm aqui”, explica.

Foi essa nostalgia que o levou a preparar patacones com hogao, prato típico colombiano que remete às memórias da infância, da família e de sua terra.

Porém, passou por dificuldades para encontrar, em Chapecó, o ingrediente principal: o plátano. “É como chamamos a banana-da-terra na Colômbia. Precisei procurar em vários mercados e só encontrei no bairro Jardim América, que fica longe da minha casa. Mas valeu a pena”, comemora.





PATACONES COLOMBIANOS COM HOGAO



ingredientes Patacones

- 2 a 3 bananas-da-terra verdes
- óleo vegetal (para fritar)
- sal a gosto

ingredientes Hogao (molho colombiano)



- 2 colheres (sopa) de óleo ou azeite
- 1 cebola média picada em cubinhos
- 2 tomates maduros, sem pele e sem sementes, picados
- 2 dentes de alho picadinhos
- sal e pimenta-do-reino a gosto

modo de preparo

Patacones:
Descasque as bananas verdes (corte as pontas e faça um corte ao longo da casca) e pique em pedaços de 3 a 4 cm. Em seguida, frite em óleo quente por cerca de 3 minutos de cada lado, até ficarem levemente dourados.
Retire do óleo e escorra no papel-toalha. Depois, amasse os pedaços com o fundo de um copo ou prato até virar um disco plano. Frite novamente até dourar e ficarem crocantes. Então, escorra e salpique sal a gosto.

Hogao:
Aqueça o óleo ou azeite em fogo médio e refogue a cebola até ficar transparente. Em seguida, acrescente o alho e refogue por 1 minuto. Junte os tomates picados e mexa bem.
O próximo passo é cozinhar por cerca de 10 a 15 minutos, mexendo sempre, até virar um molho espesso e rústico.

Como servir:
Coloque uma colher generosa de hogao sobre cada patacón e sirva ainda quente. Pode ser servido também com queijo fresco esfarelado por cima ou acompanhado de carne desfiada, guacamole ou ovo.

HAITI

por Velouse



Receita para celebrar

Clique no play e escute a participante se apresentar.

Um tanto tímida, mas muito bem-humorada. Era um domingo chuvoso quando **Velouse Dominique Michel**, de 42 anos, nos recebeu com um verdadeiro banquete haitiano. A receita, segundo a tradição do país, é servida em festas importantes e formais, como casamentos e aniversários. E nós tivemos a honra de experimentar em um fim de semana frio de agosto. À mesa: banana-da-terra frita (tostones), carne de porco (griot), arroz, feijão, salada e um prato de legumes incluindo repolho, cenoura, berinjela e muita pimenta.

Se em 2025 a banana-da-terra é facilmente encontrada em Chapecó/SC, a motivação é a alta demanda gerada por imigrantes como os haitianos, venezuelanos e colombianos. “Quando vim morar aqui, não tinha banana-da-terra no mercado e nós precisávamos encomendar. Na data específica que o lugar ia receber a fruta, precisava se apressar para ir comprar, pois se outros imigrantes chegassem antes, compravam todo o estoque”, ri lembrando.

Hoje em dia, a oferta é mais compatível com a demanda. Agora, os pratos dos haitianos e outros povos latinos - que também têm como tradição incluir banana-da-terra à mesa - não ficam mais desfalcados. A mudança social na cidade se torna também cultural. “Mas isso fez encarecer muito o quilo”, brinca a já adaptada Velouse.

“Quando vim morar aqui, não tinha banana-da-terra no mercado e nós precisávamos encomendar... se outros imigrantes chegassem antes, compravam todo o estoque”, ri lembrando.

Os alimentos do Haiti e do Brasil até são parecidos, mas o modo de preparo e os temperos se distanciam. A carne de porco, por exemplo, deve ser “lavada”, segundo os haitianos. Velouse ensina a marinar a carne com um suco cítrico - neste caso, de limão. No pote também estão ervas e especiarias. “Levei um susto quando soube que vocês não lavam a carne, a gente não come a carne de vocês não!”, fala entre risos.

MUDANÇA

A transição foi planejada. Há 14 anos, em 2011, Velouse e o filho permaneceram no Haiti, enquanto seu esposo Gustavo fez as malas e mudou-se para o Brasil. Como já tinha conhecidos e amigos na região Oeste catarinense - além, claro, de experiência no setor -, começou a trabalhar tão logo chegou. Como mestre de construção civil, estabilizou-se financeiramente e organizou a casa para receber a esposa e o filho.

Dois anos depois, em 2013, eles vieram. Despediram-se da ilha de Hispaniola, na América Central, rumo ao interior catarinense. “Como Gustavo veio antes, facilitou muito a nossa chegada”. A filha mais nova do casal nasceu aqui, é brasileira. Aos poucos, a família deixou o aluguel para a casa própria. Estabelecidos, agora chamam Chapecó de lar.

> A chegada de imigrantes a uma cidade significa que será necessário se adaptar às regras, costumes e modos de vida locais, mas também que o espaço urbano, social e simbólico vai, inevitavelmente, se reconfigurar para acolhê-los. Dessa forma, a cidade vai se transformando em um espaço mais rico e plural.

CONHECENDO A RECEITA:



FRITAY





ingredientes

- berinjela
- cenoura
- pimenta
- repolho
- banana-da-terra
- arroz
- feijão
- carne de porco
- tomate
- azeite
- sal

modo de preparo

Griot: Carne de porco frita
Marine a carne de porco usando suco de limão e um combo de ervas, vegetais e especiarias haitianas. Cozinhe a carne até ficar macia e depois frite em óleo quente até dourar.

Tostones: Banana-da-terra frita
Descasque as bananas-da-terra, pique em rodelas e coloque marinar em água com sal e temperos. Em uma frigideira, aqueça 2 xícaras de óleo. Quando estiver bem quente, frite as rodelas de banana por 2 minutos de cada lado. Retire-as do óleo e seque em papel-toalha (mantenha o óleo aquecido). Pressione as rodelas de banana fritas no papel para eliminar o excesso de óleo, e leve para fritar uma segunda vez até dourar.



PIKLIZ



ingredientes

- repolho
- cenoura
- cebola
- pimenta habanero
- cravo
- sal
- pimenta-do-reino
- vinagre

modo de preparo

Corte o repolho em fatias finas e misture com cenoura ralada, cebola, pimentão, pimenta, cenoura, cravo, sal, pimenta-do-reino e vinagre.

*Acompanha arroz e feijão.





TAIWAN

por Chao



Tradição com vegetais

Clique no play e escute a participante se apresentar.

Cruzar oceanos e recomeçar a vida no lado ocidental do planeta. Foi isso que os pais de **Chen Chao Yi** decidiram em 2008, quando deixaram o Taiwan - uma ilha a 160 quilômetros da costa da China - para construir uma nova história no Brasil.

Chao, como é conhecida, já morou em grandes cidades brasileiras, como São Paulo (SP), Joinville (SC) e Juiz de Fora (MG). No entanto, foi a qualidade de vida de uma cidade do interior catarinense que conquistou sua família. “Em Taiwan, já morávamos no interior, e sentimos a mesma paz e tranquilidade aqui em Chapecó”, conta.

A adaptação, porém, não foi simples. A comunicação foi um dos maiores desafios. “No início era difícil, mas aos poucos fomos aprendendo com a convivência”, relembra.

“Em Taiwan, já morávamos no interior, e sentimos a mesma paz e tranquilidade aqui em Chapecó”, conta.

GASTRONOMIA ASIÁTICA

Outro ponto que Chao ainda sente falta é a diversidade de opções veganas e vegetarianas, bastante presentes em sua terra natal. Taiwan é conhecido por uma rica tradição gastronômica baseada em vegetais, temperos frescos e ingredientes naturais.

No Oeste catarinense, a família encontrou uma forma de unir as duas culturas: abriu um restaurante de culinária taiwanesa, que há 10 anos oferece refeições sem proteína animal. No cardápio, sabores típicos da Ásia se misturam aos ingredientes locais.

Entre as receitas, uma das preferidas de Chao é o frango de soja agridoce. “Essa receita carrega muitas lembranças afetivas, principalmente pelo sabor agridoce”, explica.

Taiwan é conhecido por uma rica tradição gastronômica baseada em vegetais, temperos frescos e ingredientes naturais.



FRANGO DE SOJA AGRIDOCE

ingredientes frango de soja

- 600g frango de soja
- 100g cenoura
- 50g pimentão amarelo
- 50g pimentão verde
- 50g pimentão vermelho
- 10g gergelim misto

ingredientes molho

- 150g açúcar cristal
- 230g ketchup
- 20ml shoyu
- 2g sal
- 200 ml água

modo de preparo

Grelhe o frango de soja até dourar levemente e reserve. Corte os demais ingredientes em meia-lua. Em uma panela wok, disponha os ingredientes do molho e aqueça em fogo baixo. Quando atingir a fervura, acrescente o frango de soja e aumente o fogo para médio-alto. Salteie até que o molho reduza e apresente textura aveludada. Retire do fogo e finalize com gergelim torrado.

VENEZUELA

por Josué



Meu café da manhã diário

Clique no play e escute o participante se apresentar.

“Que compromisso com a minha pátria”. **Josué Rafael Orta Marcano** brinca quando questionado sobre o prato que escolheu preparar. A resposta está na sua própria rotina. Ele conta que, morando no Brasil há 7 anos, repete quase diariamente a mesma refeição no café da manhã: arepas. O alimento é bastante comum na Venezuela, o país onde nasceu.

A massa pode ser acompanhada por mais de 50 tipos de recheio. No dia a dia, ele prefere combinações mais simples, como queijo e presunto. Já em momentos especiais, opta pelas versões mais elaboradas, como a arepa la pelua, com carne desfiada e queijo, ou arepa pabellón, com banana-da-terra e feijão preto. “Pabellón é um prato típico da Venezuela que alguém decidiu colocar dentro da arepa. É a minha favorita”, conta.

“Que compromisso com a minha pátria”.

Desta vez, Josué divide a cozinha com sua mãe e os dois preparam arepas catiras, recheadas com frango desfiado e queijo. Ele explica: “Catira em espanhol, na Venezuela, é o que seria para vocês ‘loiro’. Todos os nomes são bastante literais”. Os ingredientes são muito comuns na região Oeste catarinense e podem ser encontrados nas feiras de produtos agroecológicos ou nos mercados.

A massa da arepa é de farinha de milho. Em Chapecó/SC, pode ser comprada com seus compatriotas venezuelanos em um food truck estacionado na avenida Getúlio Vargas - a principal rua da cidade - na esquina do Terminal Urbano, localizado no Centro. Já o acompanhamento, é o tradicional molho de guasacaca, uma mistura salgada de ingredientes com abacate que deixa tudo mais cremoso.

Confira na receita!

NOVO LAR

Entre as diferentes nacionalidades de imigrantes que chegaram para morar em Chapecó, os venezuelanos estão em maior número. Em julho de 2025, dados da Secretaria de Saúde indicam que a população estrangeira é de mais de 23 mil pessoas, das quais 18.695 são venezuelanas.

...a população estrangeira é de mais de 23 mil pessoas, das quais 18.695 são venezuelanas.

Josué nasceu em Anaco, no estado de Anzoátegui, na Venezuela, e morou por dois anos na capital do país, Caracas. Foi em dezembro de 2018 que ele atravessou a fronteira para fazer morada em território brasileiro. Recebeu um convite dos seus pais que já estavam no Brasil há 7 meses e mudou-se para Boa Vista, no estado de Roraima.

No Norte brasileiro, integrou um grupo de voluntários no Serviço Jesuíta a Migrantes e Refugiados, auxiliando no processo de documentação e de inserção laboral. Porém, ele mesmo não conseguiu um emprego formal com carteira assinada. “O mais comum era enviar venezuelanos para trabalhar em frigoríficos de Chapecó. As vagas eram preenchidas por quem precisava mais”.

Foi assim que Josué e sua família atravessaram o país e chegaram ao Sul em 2019. Seu pai preencheu os requisitos necessários ao precisar de intervenção médica e, então, todos migraram para Chapecó. O pai foi encaminhado para a cirurgia e Josué inserido no mercado de trabalho. Ele começou embalando carne na agroindústria até encontrar outras oportunidades, que o levaram de volta à cozinha. Em 2025, atua como barista em uma cafeteria.

“Sinceramente, é muito estranho pensar que vai gostar de morar numa cidade que faz 1°C. Quando se fala em Brasil, a gente tem expectativa de caipirinha e praia. Mas foi assim que estou em Chapecó há 6 anos e meio”, ri, lembrando da sua trajetória.

“O mais comum era enviar venezuelanos para trabalhar em frigoríficos de Chapecó. As vagas eram preenchidas por quem precisava mais”.



AREPAS CATIRAS COM GUASACACA

ingredientes massa

- 1 caneca de água
- 1 caneca de farinha venezuelana de milho branco pré-cozida
- 1 pitada de sal

modo de preparo

Para cada xícara de água, uma de farinha. Misture a água e a farinha e deixe descansar para hidratar. Depois, amasse bem até a massa ficar homogênea. Aqueça uma frigideira untada com óleo em fogo médio. Passe óleo nas mãos e molde uma porção da massa em formato de bola achatando até virar um disco. Asse cada lado por aproximadamente 5 minutos até tostar. Retire do fogo e enrole as arepas em um pano de prato limpo para absorver a umidade.





ingredientes recheio

- 400 gramas de frango desfiado
- 1 tomate médio picado
- 1 pimentão verde pequeno picado
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres de óleo
- páprica doce a gosto
- queijo muçarela
- sal
- pimenta do reino
- salsa fresca



modo de preparo

Refogue a cebola, o alho e o pimentão. Acrescente o tomate. Tempere com páprica doce, sal e pimenta do reino à gosto. Adicione o frango desfiado pré-cozido e misture bem. Adicione salsinha e reserve. Abra ao meio a arepa usando uma faca. Recheie usando molho de frango e queijo muçarela. Sirva acompanhado de molho de guasacaca à parte. Rende 4 porções.

ingredientes Guasacaca

- ½ pimentão verde pequeno
- suco de meio limão
- ½ abacate maduro médio
- 1 colher de sopa de vinagre de vinho branco
- ½ xícara de salsinha verde
- ¼ maço coentro fresco
- ½ cebola pequena
- 1 dente de alho
- pimenta do reino e sal à gosto



modo de preparo



Em um liquidificador, coloque a polpa do abacate, pimentão, salsinha fresca, alho, cebola, coentro, vinagre e bata até ficar cremoso. Tempere com limão, sal e pimenta. Deixe o molho descansar 40 minutos. Bata novamente no liquidificador com um fio de óleo até chegar a consistência parecida a de maionese.

Hospedaria de Immigrantes

Registro da entrada



Data da Entrada

Idade

Estado

Livro
nº 09

na Ilha das Flores

187 0

dos Immigrantes

Nacionalidade	Profissão	Destino	Data da Sahida			Observações
Italiano	Lavrador	Porto Alegre	1873	Outubro	18	
"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	
"	"	S. Pauto	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	
"	"	Pelotas	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	
"	"	Porto Alegre	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	
"	"	Antonina	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	

Para todos os
imigrantes do passado,
do presente e do *futuro.*

FK - 0237





















































@sabores.na.mala

saboresnamala@gmail.com

ESTE PROJETO FOI CONTEMPLADO NO EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 031/2025 - PNAB / MUNICÍPIO DE CHAPECÓ - MULTILINGUAGENS

POLÍTICA NACIONAL PNAB ALDIR BLANC

Apoio: onyma studio

Realização: Secretaria de Cultura | PREFEITURA DE CHAPECÓ

MINISTÉRIO DA CULTURA

GOVERNO FEDERAL BRASIL UNIÃO E RECONSTRUÇÃO