

Das histórias, à mesa

Comunidades de Rio Bonito Alto
e Palermo/Lauro Müller, SC





Governador do Estado
Jorginho dos Santos Mello

Secretário de Estado da Agricultura
Valdir Colatto

Presidente da Epagri
Dirceu Leite

Diretores

Andréia Meira
Ensino Agrotécnico

Célio Haverroth
Desenvolvimento Institucional

Fabírcia Hoffmann Maria
Administração e Finanças

Gustavo Gimi Santos Claudino
Extensão Rural e Pecuária

Reney Dorow
Ciência, Tecnologia e Inovação



ISSN 1414-5219 (Impresso)
ISSN 2674-9505 (On-line)
Março/2025

BOLETIM DIDÁTICO Nº 180

Das histórias, à mesa

Comunidades de Rio Bonito Alto e Palermo/Lauro Müller, SC



Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina
Florianópolis
2025

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri)
Rodovia Admar Gonzaga, 1.347, Itacorubi, Caixa Postal 502
88034-901, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil
Fone: (48) 3665-5000
Site: www.epagri.sc.gov.br

Editado pelo Departamento de Marketing e Comunicação (Epagri/Demc)

Editoração técnica: Paulo Sergio Tagliari
Revisão textual: Maria Luiza Chaves
Diagramador: Vilton Jorge de Souza

Primeira edição: março de 2025
Impressão: Gráfica CS
Tiragem: 500 exemplares

É permitida a reprodução parcial deste trabalho desde que citada a fonte.

Ficha catalográfica

S231d Santa Catarina. Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina.

Das histórias, à mesa: Comunidades de Rio Bonito Alto e Palermo/Lauro Müller, SC / Epagri; elaborado por Simone de Aguiar, Diego Adílio da Silva, Vanessa Ferreira do Nascimento. – Florianópolis : Epagri, 2025.

36 p. : il. ; color. ; 22 cm. - (Boletim Didático; n. 180).

ISSN -1414-5219 -Impresso

ISSN - 2674-9505 - *On-line*

1. Receitas regionais. 2. Receitas italianas. 3. Epagri. I. Simone de Aguiar. II. Diego Adílio da Silva. III. Vanessa Ferreira do Nascimento. IV. Título.

CDD: 641.509



AUTORES

Simone de Aguiar

Extensionista social, pedagoga, técnica de enfermagem

Escritório Municipal de Lauro Müller, Rua Benício Fernandes Madeira – Cairú, 88880-000, Lauro Müller, SC

Fone: (48) 3403-1147

E-mail: simoneaguiar@epagri.sc.gov.br

Diego Adilio da Silva

Extensionista rural, engenheiro-agrônomo

Escritório Municipal de Cocal do Sul, Rua Professor Paulo Galli, 201, Centro, 88845-000, Cocal do Sul, SC

Fone: (48) 3403 1094

E-mail: diegosilva@epagri.sc.gov.br

Vanessa Ferreira do Nascimento

Extensionista social, técnica agrícola

Escritório Municipal de Criciúma, Rua General Lauro Sodré, 200 88802-330, Criciúma, SC

Fone: (48) 34031076

E-mail: nessa@epagri.sc.gov.br

APRESENTAÇÃO

Este livro de receitas é resultado de um trabalho que objetivou a integração das famílias que prestam serviços turísticos nas comunidades do Rio Bonito Alto e Palermo, em Lauro Müller, SC.

Preparações feitas não somente com ingredientes físicos, mas, com sentimentos que se eternizam nos sabores. Trazendo experiências gastronômicas aos turistas, que não esquecem esse compartilhamento de sabores, histórias e vivências nessa comunidade que traz um predomínio italiano nas famílias e uma beleza natural ímpar.

O relato das histórias de cada receita nos conta como e por quem eram preparadas. Receitas essas, feitas até hoje.

As receitas são de fácil preparo com sabor de casa de chão batido, fogão a lenha aceso e crianças brincando...

A Diretoria Executiva

PREFÁCIO

Com o objetivo de valorizar esse talento genuíno de fazer comida de verdade, fui buscar nas histórias dessas mulheres as receitas com sabor de vó, de mãe, tia... Aquela receita que só de lembrar, já emociona. Nas visitas de sensibilização, a emoção aumentava quando começavam a lembrar do porquê da escolha da receita.

As comunidades de Palermo e Rio Bonito Alto têm um alto potencial turístico, e já estão nesse caminho. Mas, oferecer ao turista um sabor com memória, me motivou a sensibilizá-las para esse projeto que tem como pano de fundo o agroturismo.

Nesta primeira edição, coincidentemente, as receitas são todas doces. O que prova que o amor é doce mesmo.

Simone de Aguiar
Extensionista Social da Epagri
Lauro Müller, 2025

AGRADECIMENTOS

Às famílias que participaram deste projeto, abrindo as portas de suas casas e contando suas histórias. Aos colegas da Epagri, que contribuíram para este trabalho.

Sumário

BISCOITO DE MILHO	12
BOLACHA CASEIRA DA DONA ERMELINDA	14
MORANGA CARMELADA	16
CAVAQUINHO FINO	18
BOLO DE LARANJA	20
BOLO DE AIPIM.....	22
BOLACHA DE NATA	24
TOUCINHO DO CÉU	26
SAGU DE VINHO	28
BOLO DE CENOURA	30
CUSCUZ DE TAPIOCA BAIANO.....	32
BOLO DE MILHO	34

Introdução

Os ingredientes principais das receitas deste livro, em sua maioria, vêm do cultivo próprio, dos saberes e dos ritos que compreendem o valor afetivo impresso em cada receita.

O trabalho na roça é bem exaustivo, mas a responsabilidade e o carinho em oferecer um produto diferenciado motivam essas famílias. Nesta primeira edição, as famílias envolvidas moram em propriedades localizadas na mesma estrada, um vale muito bonito e genuinamente povoado por famílias italianas.



BISCOITO DE MILHO

Ingredientes:

- 3 ovos
- 3 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de leite
- 6 colheres (sopa) de banha
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de sal amoníaco
- 1kg de farinha de milho

Modo de preparo:

Em uma bacia, misture: os ovos, o açúcar, a banha, o leite, o sal e o sal amoníaco e misture bem, vá colocando a farinha de milho, até o ponto de amassar e enrolar (bem firme). Pode passar na máquina para fazer os biscoitos. Asse em forno preaquecido a 200°C por 15 minutos.

História da receita:

“Essa receita aprendi a fazer com a minha sogra, a Sra. Maria Lazarin Mazzuco, com quem morei por quatro anos, quando me casei. É uma receita que eu faço desde quando os filhos eram pequenos, para levarem de lanche para a escola e, hoje, os meninos, que já são adultos, levam de lanche para o trabalho. Eles trabalham na mina de carvão. O meu neto pede sempre e, antes de comer, faz a letra “A” com os biscoitos, que é a inicial do nome dele, Antônio. Sempre fomos agricultores, não sei fazer outra coisa, gosto mesmo é de estar na roça. Somos feirantes e na feira vendemos muitos produtos, como hortaliças, verduras e frutas. Em nossa propriedade recebemos visitantes e escolares, para conhecer nossa rotina de trabalho e vida no campo”.

Receita de: Edel Betta Mazzuco



BOLACHA CASEIRA DA DONA ERMELINDA

Ingredientes:

- 4 ovos
- 4 xícaras de açúcar
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de banha
- 1 xícara de leite
- 2 colheres (sopa) de sal amoníaco
- 2kg de farinha de trigo

Modo de preparo:

Em uma bacia, adicione os ovos, o açúcar, a manteiga e a banha, misture bem. Depois adicione o leite morno e o sal amoníaco, mexendo e colocando devagar o trigo, até dar ponto para amassar e fazer as bolachas.

História da receita:

“Lembro-me, quando era pequena, minha mãe fazia sempre essa bolacha, ela contava sempre com nossa ajuda, minha e do meu irmão. Naquela época era usado fogão a lenha e era necessário buscar gravetos. Então, um dia, eu e meu irmão fomos de carro de boi buscar os gravetos. Quando estávamos voltando para a casa, ao passar em uma porteira, meu irmão começou a gritar e pular em um pé só e, como nós trabalhávamos com alegria, achei que ele estava brincando, mas na verdade uma cobra havia lhe picado. Voltamos correndo para casa e ele foi levado para o hospital. E eu terminei de fazer as bolachas. Foi assim que aprendi a fazer essa receita e faço até hoje. Inclusive meu filho Daniel, quando era criança dizia: ‘eu quero bolacha da mãe, com salame e queijo’. Em nossa propriedade, produzimos uva, fazemos vinho. Meu filho reativou o velho engenho de cachaça que era de seu avô e deu o nome de Moenda do Tempo. Ele faz umas cachaças ótimas.”

Receita de: Ivanir Pandini



MORANGA CAMELADA

Ingredientes:

- 1 moranga cabotiá
- 6 xícaras de água
- 6 xícaras de açúcar
- Cravo e canela em casca, a gosto.

Modo de preparo:

Corte a moranga em pedaços com casca, e reserve; coloque o açúcar e a água em uma panela e deixe ferver. Acrescente o cravo e a canela em casca (opcional). Quando a mistura estiver fervendo, coloque a moranga (com a casca para baixo) na panela e deixe cozinhar até formar uma calda. Vá mexendo para que a calda se misture à água da moranga, forme o caramelo e cozinhe a moranga de forma uniforme. Sirva frio como acompanhamento ou como sobremesa.

História da receita:

“Essa receita faz parte da minha infância. Todos os natais não podia faltar a moranga caramelada na casa da minha avó, Soneli Heger de Liz. Morávamos em Lages e veio de lá essa receita. Então, com esse costume e aprendizado, resolvi apostar como uma opção de cardápio no nosso restaurante. As pessoas gostam muito, porque não fica muito doce, porque a doçura natural da moranga com o açúcar que acrescentamos faz um caramelo delicioso. Faz um grande sucesso e não podemos deixar de servir no restaurante. O restaurante chama-se Recanto da Ilha, no Rio Bonito Alto/Palermo”.

Receita de: Ketlen Liz da Rosa



CAVAQUINHO FINO

Ingredientes:

- 3 ovos
- 3 pontas de colher (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de manteiga
- ½ xícara de cachaça
- ½ colher (sopa) de fermento em pó
- Trigo (até dar o ponto)

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes em uma bacia, mexendo bem até misturar tudo, vá acrescentando o trigo até dar ponto para esticar a massa. Corte em quadradinhos ou no formato que quiser, e frite em banha de porco bem quente. Polvilhe com uma mistura de açúcar cristal e canela.

História da receita:

“Esse cavaquinho aprendi com a minha mãe, Ivanir Piatí Sprícigo. Antigamente era servido nas festas de casamento que eram realizadas de dia; daí quando chegava a noite, depois do baile, serviam o café. Até hoje tenho o costume de fazer nas festas de aniversário e encontros de família. Meus filhos e netos adoram esse cavaquinho”.

Lúcia nasceu e se criou no Palermo e com seus pais e irmãos trabalhava na roça, plantando milho, batatinha, arroz e feijão.

“Casei com Valdir Viero e tivemos quatro filhos. O vinho veio através de meus sogros, que faziam para consumo e vendiam porque era muito bom. Fizemos e vendemos até hoje. Aliás, lá existe uma parreira com quase 60 anos, produzindo e se transformando em um delicioso vinho. Na propriedade, os visitantes poderão conhecer uma forma doce e tradicional de se viver no campo.”

Receita de: Lúcia Sprícigo Viero



BOLO DE LARANJA

Ingredientes:

- 2 ovos
- 1 ½ xícara de açúcar
- ½ xícara de óleo
- 1 xícara de suco de laranja
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo

Modo de preparo:

Na batedeira, bata primeiro os ovos com o açúcar, depois acrescente o óleo e bata novamente. Acrescente o suco e bata mais um pouco; então, coloque a farinha de trigo aos poucos até misturar bem e, por último, o fermento em pó. Asse em forno preaquecido a 180°C por uns 40 minutos.

História da receita:

“Quem me deu essa receita foi a minha nora Denise Amaro Nesi. Sempre faço com as laranjas do pomar de casa. Fica com um sabor mais caseiro.”

Receita de: Maria de Lurdes Miranda Nesi



BOLO DE AIPIM

Ingredientes:

- 4 xícaras de aipim ralado (2 xícaras no ralador grosso, 2 xícaras no ralador médio)
- 1 e ½ xícara de açúcar
- 1 e ½ xícara de nata
- 2 ovos
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- Leite até dar ponto (massa homogênea)

Cobertura:

Fazer uma calda com:

- 1 xícara de açúcar
- 1/3 de xícara de água

Modo de preparo:

Adicione na batedeira os ovos, o sal e o açúcar e bata bem. Acrescente a nata e a farinha de trigo aos poucos, com a batedeira ligada na menor velocidade. Adicione o aipim ralado, e por fim, o leite e bata até a mistura dos ingredientes ficar bem homogênea. Unte a forma com banha de porco. Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 35 minutos (faça o teste do palito). Após o bolo estar assado, acrescente a cobertura.

Dica: Sirva o bolo em temperatura morna. Rendimento: 6 porções.

História da receita:

“Essa receita está na nossa família há bastante tempo. Eu fazia sempre no café colonial, nas festas do agricultor em nosso município.”

A família Mariot Martignago mora no Palermo há muitos anos, e tem três filhos. O marido e os dois filhos homens trabalhavam nas minas de carvão, todos ajudavam nos parreirais e na produção do vinho. Nessa propriedade, os visitantes ouvem muitas histórias alegres no porão da casa, regados a um bom vinho colonial e comida típica, servida pela Gorette. A família faz parte da Associação Acolhida na Colônia.

Receita de: Maria Gorette Mariot Martignago



BOLACHA DE NATA

Ingredientes:

- 1 ½ xícara de açúcar
- 4 ovos
- 500g de nata
- 1 litro de leite
- 1 e ½ colher (sopa) de sal amoníaco
- 1 e ½ colher (sopa) de fermento químico
- Farinha de trigo até dar ponto

Modo de preparo:

No liquidificador bata a nata, os ovos, o açúcar e metade do leite. Em seguida adicione o restante do leite e, com o liquidificador ligado, vá acrescentando o trigo. Quando a massa começar a engrossar, transfira para uma bacia, acrescente o fermento e o sal amoníaco, mexa e vá acrescentando o trigo até dar o ponto de abrir. Deixe a massa descansar por 30 minutos. Abra com rolo e corte as bolachas. Asse em forno preaquecido a 250°C até dourar.

História da receita:

“Quando era criança, lembro que minha mãe, Artina Margarida Vendrame Gianizella e minha tia Antonia Gianizella, faziam essa bolacha no forno de barro a lenha, e eu as ajudava catando folhas do pé de caqui, para fechar a chaminé. Nossa cozinha era de chão batido e o forro era de caibro, então minha vó enchia uma cesta grande com as bolachas e a pendurava no caibro. Só tirava de lá na hora do café. Era um momento muito especial. Somos apicultores, e faço doce de leite caseiro, então, sirvo as bolachas com mel e doce de leite, fica muito bom. É uma bolacha que fica bem fofa, parece até um pãozinho, e só tem a nata como gordura, daí ela fica leve. Essa bolacha é sucesso na feira livre, da qual fazemos parte há mais de 20 anos”.

A família faz parte da Associação Acolhida na Colônia. Recebem turistas e escolares, desenvolvendo turismo pedagógico na propriedade.

Receita de: Maria Josefina Gianizella Viero



TOUCINHO DO CÉU

Ingredientes:

- 1 litro de leite
- 15 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 15 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 ovos
- Coco (opcional)

Modo de preparo:

Coloque no liquidificador 500ml de leite, adicione os ovos, a manteiga, o trigo, o açúcar e, por ultimo, o restante do leite (500ml). Bata tudo e coloque na forma para assar, em forno com temperatura entre 150 e 200°C.

História da receita:

“Eu aprendi essa receita com a minha mãe, Gilvania Pandini e, até hoje, a gente tem o costume de fazer. É uma mistura que não pode faltar na mesa nos finais de semana. Essa receita nos traz muitas recordações”.

Receita de: Natália Pandini



SAGU DE VINHO

Ingredientes:

- 1 xícara de sagu
- 1 xícara de água
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara de vinho
- Cravo e canela a gosto

Modo de preparo:

Coloque o sagu com a água e ferva até engrossar, mexendo sempre para não grudar. Coloque o açúcar, o vinho, a canela e o cravo e cozinhe por mais 20 minutos. Deixe esfriar e coloque na geladeira.

História da receita:

“Essa receita aprendi vendo minha mãe fazer como sobremesa para a família. Nossa família produz vinho e, como moramos na beira da rodovia SC-446, resolvemos abrir um quiosque para oferecer produtos coloniais. Hoje temos um restaurante com vendas de porções e reservas para eventos. Então, sempre que preciso, eu sirvo o sagu”.

Restaurante Vinhos Mariot, Estrada geral Palermo – SC-446.

Receita de: Sirlei Mariot



BOLO DE CENOURA

Ingredientes:

- 3 cenouras cruas
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de trigo
- 3 ovos
- ½ xícara de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Cobertura:

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de leite

Modo de preparo:

Bata no liquidificador a cenoura picada, os ovos, o óleo e o açúcar. Despeje em uma bacia e aos poucos coloque o trigo, mexa com a colher até misturar bem, e então, coloque o fermento e mexa. Unte a forma e despeje nela a massa. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 a 40 minutos.

História da receita:

“Minha mãe, Maria de Lurdes Miranda Nesi, plantava cenoura para fazer o bolo. O bolo de cenoura era o favorito lá em casa, desde que éramos crianças. Sempre com cobertura de chocolate. Hoje é também muito apreciado pelos netos. Uma receita simples, com gosto maravilhoso, que traz lembranças dos trabalhos na agricultura na minha infância”.

Restaurante Recanto da Ilha – Palermo

Receita de: Rosinete Nesi Mariot



CUSCUZ DE TAPIOCA BAIANO

Ingredientes:

- 250g de tapioca
- 125g de coco ralado (fresco)
- 100g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 200ml de leite de coco
- 500ml de leite
- 75g de coco ralado para enfeitar

Modo de preparo:

Misture a tapioca com o sal, o açúcar e o coco ralado já numa travessa de vidro. Misture bem, para que esses ingredientes estejam por todo recipiente. Acrescente o leite de coco já misturado com o leite, não precisa mexer. Molhe uniformemente todos os cantinhos do recipiente. A tapioca vai sugar o leite e ficar bem cremosa. Toda mistura deve ficar bem molhada. Decore com o restante do coco ralado. Cubra e deixe na geladeira por pelo menos 1 hora antes de servir. Fica mais gostoso no dia seguinte. Corte e sirva. Se quiser, cubra com leite condensado. Obs.: Para uma maior quantidade, dobre a receita.

História da receita:

“Essa receita provei quando fui conhecer a família de meu pai lá na Bahia, em Salvador. Foi quando conheci meu avô, tios e primos. Eu gostei muito, porque além de ser saboroso, não é típico da nossa região, mas veio tudo envolvido com isso né? Além do sabor, foi toda a experiência que a gente viveu naquele momento. Então pedi para a minha tia, Norma Sueli, para me passar essa receita. E desde então, faço essa receita para a minha família, para amigos que nos visitam e para turistas que recebo em minha propriedade”.

Suzana é feirante, faz panificados, sal temperado, doces, geleias, entre outros. A propriedade possui um engenho de cana-de-açúcar, e produz açúcar mascavo e melado. A propriedade está na Associação Acolhida na Colônia e trabalha com turismo pedagógico.

Receita de: Suzana Fernandes Andrade Viero



BOLO DE MILHO

Ingredientes:

- 2 ovos
- 1 lata de milho verde sem a água
- 1 copo (250mL) de leite
- $\frac{3}{4}$ copo de óleo
- 10 colheres (sopa) de polentina
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo:

Coloque os ingredientes no liquidificador, menos o fermento. Bata até misturar bem. Desligue, coloque o fermento e bata mais um pouquinho. Coloque em uma forma de furo no meio, untada e enfarinhada com polentinha e asse em forno preaquecido a 180°C. Bom apetite.

História da receita:

“Esta receita consegui com a minha sogra, a Senhora Ondina Locatelli Mariot. Ela fazia sempre para a família tomar no café da tarde. Então, pedi a receita e comecei a fazer para a minha família também. Certo dia, levei o bolo para uma reunião com o pessoal do turismo, para o nosso lanche compartilhado, todos gostaram muito. Quando abrimos a pousada, pensei em deixar um mimo para os hóspedes, alguma coisa que combinasse com a nossa casa, na zona rural. Então, decidi deixar um bolo de milho. E deu muito certo, o pessoal adora. Quando o hóspede retorna, vem sempre com muita vontade de comer bolo de milho. Alguns pedem a receita. E assim, o bolo de milho entrou para a história da Pousada.”

Pousada Costão Rio Bonito Alto – hospedagem rural.

Receita de: Maria Lúcia Gonçalves Mariot



www.epagri.sc.gov.br



www.youtube.com/epagritv



www.facebook.com/epagri



www.instagram.com/epagri



linkedin.com/company/epagri



<http://publicacoes.epagri.sc.gov.br>



www.x.com/EpagriOficial