

**ESCOLA DE COMUNICAÇÃO E ARTES DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
CENTRO DE ESTUDOS LATINO AMERICANO SOBRE COMUNICAÇÃO E
CULTURA - ECA/USP**

PROF^a KATIA KODAMA

Sueli Pereira Nunes Silva

**OS DESAFIOS DE MANTER AS TRADIÇÕES CULTURAIS DE UMA COMUNIDADE
TIROLESA DA ITÁLIA NA MODERNIDADE – “ FESTA DA POLENTA DE
PIRACICABA”**

Trabalho de conclusão de curso apresentado como requisito para obtenção da pós-graduação *latu sensu* em Gestão de Projetos Culturais e Organização de Eventos do Centro de Estudos, Latino Americano sobre Cultura e Comunicação, da Escola de Comunicação e Artes da Universidade de São Paulo.

**São Paulo
2010**

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Coordenação dos Cursos de Especialização do CELACC e sua equipe pela atenção, em especial ao Estagiário João da Secretaria, e ao Prof. Denis de Oliveira pelas aulas maravilhosas que descortinou o universo teórico da Cultura de forma dinâmica e pelo empenho na Coordenação dos Cursos de Especialização do CELACC.

A minha orientadora, Prof^a Dr^a Katia Kodama, pela atenção paciência e principalmente pelo incentivo em percorrer os caminhos da pesquisa.

Ao Presidente da Comissão de Cultura e Extensão Universitária Prof^o Dr^o Rubens Angulo Filho e a minha Coordenadora Maria de Fátima Durrer- Chefe do Serviço de Cultura e Extensão Universitária, pelo incentivo e compreensão.

Ao Presidente da Comissão de Cultura e Extensão Universitária Prof^o Dr^o Rubens Angulo Filho e a minha Coordenadora Maria de Fátima Durrer- Chefe do Serviço de Cultura e Extensão Universitária, pelo incentivo e compreensão.

Um agradecimento especial ao Ivan Correr Coordenador dos Projetos Culturais da Comunidade Trentina de Santa Olímpia que relatou a história da origem dos Bairro de Santa Olímpia e Santana e sobre a Festa da Polenta, bem como sua importância na representação dos signos culturais da Comunidade. A Sr^a Elza –Presidente da Associação de Moradores de Santa Olímpia e aos moradores da comunidade pela atenção e interesse em levar ao conhecimento da sociedade a Cultura Trentina/Tiroleza de Piracicaba.

Dedico esse estudo ao meu amigo Joãodenir Furlan (in memoriam) que pertencia a comunidade Tirolesa de Piracicaba, por ser uma pessoa alegre e que sempre me incentivou a acreditar nos meus sonhos.

Agradeço a Deus, e a todas as pessoas que me ajudaram, incentivaram e encorajaram para a realização desse Curso. Também a minha família pelo apoio e compreensão no período em que me ausentei e distanciei em virtude de estudo e pesquisa.

SUMÁRIO

RESUMO.....	5
ABSTRACT.....	7
INTRODUÇÃO	11
• I - A História da Alimentação e a Construção de Identidade Cultural	11
• II -A disseminação do Milho na Europa e a descoberta de suas propriedades como alimento e a variedade de sua utilização , entre elas a “Polenta”..	12
• III- Migração Trentina para a cidade de Piracicaba-SP- Brasil	13
• IV - A Cultura veio junto com a Imigração.....	17
• V Festa – Conceituação.....	18
• VI – A Vinda da Polenta.....	20
• VII -A Festa da Polenta do Bairro de Santa Olímpia – Piracicaba.....	20
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	25
REFERÊNCIAS.....	29
ANEXOS.....	27

RESUMO

Este estudo foca a trajetória de uma comunidade vinda do Norte da Itália – Trentina/Tirolesa, que chegou ao Brasil no século XIX, formada por dois Bairros: Santa Olímpia e Santana no Município de Piracicaba-SP. No ano de 1992 a comunidade comemorou o centenário de sua imigração. Na ocasião foi realizada a 1ª Festa da Polenta e a partir da Festa a comunidade Trentina retoma as relações com a região de origem com o objetivo de manter os elementos culturais, e dá início ao processo de reconstruir e ressignificar a identidade cultural, tradições, usos e costumes e na gastronomia reverenciar a Polenta que é sua base alimentar. Nessa perspectiva há muita boa vontade da comunidade em trabalhar os aspectos culturais significativos para o grupo. As transferências de informações entre o passado e o presente (tradição) deve respeitar os valores dos anciões por intermédio da oralidade que servirá como balizador para que os signos culturais não se torne apenas uma transmissão de tradição de geração em geração. A atuação deverá ser pensada em manter a configuração idêntica a um modelo original. Será necessária algumas transformações na ressignificação dessa cultura e seus elementos de saberes, crenças, valores, ritos sem perder sua autenticidade. Essas questões tornaram-se um desafio para esta comunidade, que realiza essas questões por etapas e orientados por um historiador da comunidade.

Palavras – chave: Cultura; Tradição; Identidade

ABSTRACT

This study focuses on the trajectory of a community coming from the northern Italy - Trent/Tyrolean to Brazil in the nineteenth century, forming two neighborhoods: Santa Olympia and Santana in the city of Piracicaba-São Paulo, Brazil. In 1992 the community celebrated the centennial of its immigration. On this occasion, the 1st Festival of Polenta (corn stew) was held and afterwards the Trent community decides to revive the relations with the region of origin in order to maintain the cultural elements, initiate the process to rebuild and reframe the cultural identity, traditions, customs and cuisine, mainly the polenta its main dish. From this perspective, there is much goodwill in the community to work with the cultural aspects significant to the group. The information transfers between the past and present (tradition) must respect the values of their elders through orality that will serve as base for the cultural signs not to become just a tradition transmission from generation to generation. The performance should be considered in maintaining an identical configuration to the original model. It will require some changes in the redefinition of this culture and its elements of knowledge, beliefs, values, rites, without losing its authenticity. The steps of this initiative became a challenge to the community, such as to learn how to cook, make Trent crafts, learn the dialect and other meanings of historical significance. The historian Prof. Altenmayer Everton guides these activities as a member of the community.

Keywords: Culture; Tradition; Identity

INTRODUÇÃO

Este estudo investiga questões e apresenta reflexões sobre a identidade cultural e a preservação das tradições como patrimônio cultural, considerando o aspecto que está no âmago da comunidade Trentina/Tirolesa de Piracicaba.

A alimentação é um fator de diferenciação cultural que permite aos integrantes de uma determinada cultura manifestar sua identidade, seus símbolos, que refletem suas preferências e quando ocorre a imigração, estas pessoas levam consigo, reforçando assim, seu sentido de pertencer ao lugar que deixaram.

Dessa forma, cria-se uma manifestação cultural diferenciada do local onde está vivendo no momento, seja na gastronomia, dança, música e ritos culturais dos mais diversos, que demonstram as características de uma cultura em particular.

As festas populares neste caso, passam por modificações e ressignificações visando, inseri-la no concorrido mercado de consumo da mídia e do turismo. Há dois elementos da modernidade que operam de forma articulada: o turismo, agenciado pelo estado, município e elites locais, que recria os espaços e se apropria das tradições, ao passo que a mídia, além de se constituir como elemento de divulgação, reelabora os conteúdos da tradição inserindo-os no mercado de consumo da Indústria Cultural.

Nesse estudo as relações midiáticas acontecem entrem os elementos citados, porém com limites de atuação, respeitando a cultura, a espacialidade, a música, manifestações culturais, artesanato local, a serem apresentadas e compartilhadas com a sociedade de forma que as mesmas tornam-se um diferencial ao público participante evento.

I - A História da Alimentação e a Construção de Identidade Cultural

O homem primitivo encontrou nos produtos que a Natureza espontaneamente lhe fornecia, a sua alimentação. Limitando-se a colher ou a caçar, ele atravessou um período relativamente longo em que não havia agricultura e esse fato favoreceu as migrações e o nomadismo.

Os povos foram assimilando o funcionamento cíclico das culturas espontâneas e, conforme as circunstâncias e necessidades, também procuravam lugares montanhosos para se proteger de animais.

Com esta observação dos ciclos da natureza, os povos começaram a cultivar algumas plantas locais que de início simplesmente colhiam, passando a realizar trocas com outros grupos e a descoberta do fogo, levou a experiência de assar e cozer os alimentos, considera-se o momento em surgiu a culinária.

Assim, a alimentação não reflete somente a satisfação de uma necessidade fisiológica, idêntica em todos os homens, mas também reflete a diversidade de culturas e tudo aquilo que contribui para modelar a identidade de cada povo: As relações entre esses aspectos da cultura e da maneira de se alimentar sempre existiram, pois já na fase primitiva do homem ele não se alimentava sozinho e sim com o seu grupo.

Cada etnia tem seus signos culturais e a alimentação é um deles, sendo assim, a alimentação contribuiu para motivar encontros e comemorações nas épocas de colheitas (sociais e políticos) e mesmo até compartilhar conhecimentos sobre novos alimentos, que por intermédio da navegação foi possível a comercialização advindos de outros países.

II -A disseminação do Milho na Europa e a descoberta de suas propriedades como alimento e a variedade de sua utilização , entre elas a “Polenta”

Em 1492 Cristóvão Colombo, navegador genovês descobriu a América considerada o Novo Mundo em busca de ouro e tesouros que não encontrou.

No entanto, descobriu o milho que era base alimentar dos indígenas que lá habitavam, ao regressar levou sementes, que causou uma grande sensação entre os botânicos da Península Ibérica. Os portugueses levaram-no, também, para a África e a Ásia. A planta recebeu várias denominações, de acordo com a língua falada nos países, sendo chamada de *choclo*, *corn*, *jojoto*, *mais*, *maize*, *elote* e *granone*, porém seu nome de origem latina, era "pollen, que significa flor de farinha, é um alimento muito antigo, anterior ao surgimento do pão. Conhecida à época do Império Romano, não com farinha de milho, como hoje a preparamos, mas sim com grãos



esmigalhados de fava ou de farro. Este, um cereal semelhante ao trigo, porém de consistência bem mais dura.

A partir de 1493 se espalhou pela Europa e no norte da Itália, após a descoberta do milho, a polenta permaneceu como alimento cotidiano das famílias camponesas. A receita básica de polenta utiliza fubá, água e sal, sendo consumida cozida, na chapa ou frita.

Na Itália, o milho chegou por Veneza, no início do século XVI, obtendo sucesso instantâneo. Fácil de cultivar, crescendo rápido, saboroso e nutritivo, o milho matou a fome de sucessivas gerações. Seus grãos foram imediatamente socados e transformados em polenta.

Nos dias de hoje ocupa lugar de honra nas mesas elegantes, inclusive nas dos restaurantes de vários estados do Brasil, quanto na Europa recebe diferentes molhos, queijos e acompanha carnes de aves em geral.

III- Migração Trentina para a cidade de Piracicaba-SP- Brasil

Dividida em sete Estados após o congresso de Viena (1815), conseqüência da derrota de Napoleão, a Itália começou o seu processo de reunificação que demandaria 50 anos de áspers lutas. Os protagonistas desta batalha pela unificação foram Giuseppe Mazzini e Giuseppe Garibaldi.



O processo de unificação somente estaria concluído com a Primeira Guerra mundial que garantiu à Itália a anexação das regiões do Trentino e de Friuli e da cidade de Trieste, para livrar-se definitivamente da pressão exercida sobre suas fronteiras norte-orientais, pelo império Austro-Húngaro, a Itália teve porém de pagar um alto preço, constituído por muitas vidas humanas, e por uma situação econômica desastrosa.

Com tropas mal armadas a frentes muitos distantes, o país ficou enfraquecido e com crises nas áreas financeira e agrária. Diante de tantos problemas parte da população migrou para o Brasil, e também para outros países. O domínio trouxe um período difícil de adaptação e luta em

manter seus idiomas: Alemão, italiano e ladino.

Estado Tirol -Pertencente à Áustria

1 - Tirol do Norte (Nordtirol)

2 - Tirol do Leste (Osttirol)



Pertencente à Itália

(Regione Autonoma Trentino-Südtirol)

3 - Tirol do Sul (Südtirol)

4 - Trentino (Welschtirol - Tirolo Italiano)

(Provincia di Belluno – Regione Veneto)

5 – Ampezzo (Haydn)



Provincia
(Trento) Trentino



Autônoma de

DIALETOS TARENTINOS

- Dialetto urbano
- Dialetto rurale
- Ledro-giudicario
- Valagarino
- Valsuganotto
- Primierotto

Dialetto trentino de origem ladina

- Nones
- Solandro
- Fiammazzo
- Demais idiomas**
- Ladino (fassano)
- Alemão

Os dialetos trentinos e as demais línguas da província

Em 1877, um grupo de tirolezes – provenientes das aldeias de Meano, Vigo Meano, Cortesano, Romagnano, Sardagna, Trento e arredores – imigra para o Brasil em busca de paz e principalmente de melhores condições de vida. Eram em sua maioria camponeses.

Neste grupo estavam as famílias Vitti, Cristofolletti, Forti, Correr, Stenico, Brunelli, Pompermayer e Degasperi, chegaram a bordo do Navio *Nord América*, de bandeira italiana. O grupo era constituído por aproximadamente trinta famílias, muitas aparentadas entre si e imigraram para o Brasil com recursos próprios e aconselhadas pelos frades capuchinhos trentinos.

Em dezembro de 1881, com o navio *Frankfurt*, de bandeira alemã, chegaram outras famílias – Correr, Forti, Degasperi, Brunelli, Zotelli, Defant, entre outras – à Fazenda Sete Quedas, nas terras de Joaquim Bonifácio do Amaral – barão e visconde de Indaiatuba- na cidade de Campinas (interior do estado de São Paulo). Os recém chegados trabalharam ao lado dos trabalhadores alemães (Holstein), que iniciaram os seus trabalho ao lado dos escravos.

Muitas famílias eram aparentadas e foi ali que ocorreram os primeiros casamentos e nasceram os primeiros filhos ítalos brasileiros.



Símbolo de entrada dos Bairros Santa Olímpia e Santana

As famílias Correr, Forti, Brunelli e Stenico de Romagnano, Degasperi de Sardagna e Cristofolletti de Meano – se transferiu para Piracicaba.

Em 1888 aceitaram trabalhar na Fazenda Monte Alegre de propriedade de Joaquim Rodrigues de Amaral, ainda na condição de colonos na lavoura de cana-de-açúcar.

Em 20 de novembro de 1892, parte do grupo, que agora já estava maior, com novas formações familiares, se uniram e compraram a Fazenda Santa Olímpia, situada nas proximidades da cidade de Piracicaba.

Os componentes do patriarca Jacob Correr e Rosa Pompermayer consituíram as famílias fundadoras de Santa Olímpia: Cyriaco Brunelli e Rosa Correr, Dionísio Degaspari e Magdalena Correr, Isidoro Correr e Ernesta Degaspari, João Correr e Catharina Mosna, José Christofolletti e Anna Correr, José Forti e Maria Stenico, Luiz Correr e Amália Christofolletti, Simão Stenico e Maria Correr, Victorio Correr e Rosa Christofolletti, Virgílio Stenico e Luiza Correr.

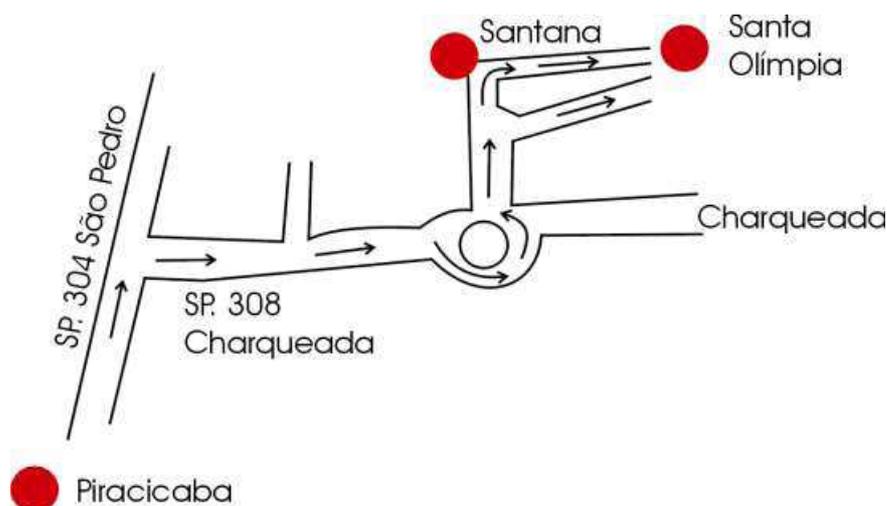


Jacob Correr e sua esposa Rosa Pompermayer

As famílias Vitti e Forti, que vieram da mesma região, inicialmente se estabeleceram na cidade de Rio Claro, próxima à cidade de Piracicaba. E em 4 de setembro de 1893 a família de Bortolo Vitti assinou, junto com Francesco Forti, um contrato com o Barão de Serra Negra e

Torquato da Silva Leitão pela compra de uma fazenda denominada Sant'Anna, em Piracicaba, vizinha à Fazenda Santa Olímpia.

Vale destacar que as terras das Fazenda de Santa Olímpia e Santana lembram a geografia da cidade Trentina. Com a compra das propriedades formou-se a colônia Tiroleza de Piracicaba.



O Brasil foi o país que mais recebeu emigrantes tirolezes. Cerca de Trinta mil Tirolezes desembarcaram entre os anos de 1870 e 1940, tendo se estabelecido nos estados do Rio de Janeiro, Espírito Santo, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e São Paulo, principalmente na região sudeste.

IV - A Cultura veio junto com a Imigração

Segundo Peter Burke, hibridismo cultural expressa idéia de que as conseqüências culturais de encontros não são automáticas, as pessoas têm de trabalhar para adaptar itens de uma cultura para outra.

Com a globalização estamos vivendo um momento particularmente favorável para intercâmbios culturais. Estes estão sendo feitos e a cultura está mudando, de forma que há apropriações de diferentes culturas, o que interfere na nossa compreensão e identificação de nossas próprias culturas. (Hibridismo Cultural, Burke, Peter-2003)

Ao emigrarem, os Tiroleses traziam em seus “baús” sua cultura: costumes, hábitos alimentares, modos de ver a vida, língua(dialetos), em fim, sua cultura.

No Brasil, depararam-se com novas condições de vida, novos elementos culturais, hábitos alimentares, enfim, conhecimentos de outros elementos culturais, os quais não pertenciam ao seu cotidiano. Assim, procuravam reproduzir sua cultura, ao adaptar, ressignificar seus hábitos sem no entanto, esquecer sua terra natal.

No entanto observa-se, que houve abertura por parte dos emigrantes e também dos brasileiro apesar de não estarem em sua terra. As tradições e a cultura acompanharam a trajetória dos emigrantes, pois a conservação de rituais que já estavam impressos nas memórias, só contribuiu para reforçar as raízes genuínas da cultura tirolesa.

E assim, foram introduzidas em suas vivências a apropriação cultural local, bem como a incorporação de elementos culturais identitários mais significativos de cada cultura.

Atualmente, percebemos a força da imigração trentina nas culturas regionais onde se estabeleceram.

Em sua análise da memória coletiva, Maurice Halbwachs enfatiza a força dos diferentes pontos de referência que estruturaram nossa memória e que a inserem na memória da coletividade a que pertencemos. Entre eles incluem-se evidentemente os monumentos, esses lugares de memória analisados por Pierre Nora. O patrimônio arquitetônico e acompanharam por toda a vida, as paisagens, as datas, personagens históricas de cuja importância somos incessantemente lembrados, as tradições e costumes, certas regras de interação, a música e porque não as tradições culinárias.(1989)

V Festa - Conceituação

Fenômeno de natureza sócio-cultural, a **festa** permeia toda a sociedade, significando uma trégua no cotidiano rotineiro e na atividade produtiva. Sua natureza é intrínsecamente diversional, comemorativa, pautando-se pela alegria e pela celebração.

Como aponta *Maria Nazareth* em pesquisas realizadas na Itália, as festas populares servem como instrumento privilegiado para entendimento dos fenômenos da comunicação, elas

podem demonstrar as possibilidades de reconhecer, em correspondência com a cultura enquanto totalidade das relações entre o homem e a natureza, os mecanismos de sustentabilidade desta relação, estas manifestações projetam o cenários de pós- modernidade toda a força de suas raízes, as quais interagem com os limites da liturgia e da fé católica , identificando as verdadeiras faces da cultura como prática cotidiana e como expressão comunicativa. Ou seja, a festa tem a capacidade de trazer para a atualidade, desde longínquas épocas, as experiências culturais vivenciadas por determinada população, os usos e costume mais profundos vivenciadas pelo cotidiano, mostrando a verdadeira face do povo, moldada através da cultura.

É possível então dizer que, nas festas a comunicação participa na articulação entre passado e presente incorporando novos valores aos tradicionais. As festas estabelecem um elo entre a história e a tradição popular, posições de vínculo religioso e processos de modernização.

Eric Hobsbawm aborda sobre a Invenção das Tradições, onde argumenta que as “tradições inventadas” entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceita; tais práticas, de natureza simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição.

O entende-se que se dá pela continuidade e repetição de tais eventos. Isto não significam que as tradições sejam intocáveis, ao contrário, significam que as mesmas podem passar por processos de inovação embasadas nas tradições de origem, onde buscam nas raízes do passado sua autenticidade.

O passado histórico no qual a nova tradição está inserida não precisa ser remoto, porém pode haver remodelações sem que o passado real seja deixado de lado e que seja de modo a respeitar a identidade cultural que é resultado de tradição construída e não de um imaginário.

Nesse contexto, as festas populares são consideradas como locais de interação social e cultural; superação das distâncias entre os indivíduos; no divertimento em grupo o individuo desaparece; nesses momentos são reafirmados as crenças grupais e as regras que tornam possível a vida na sociedade; as festas reavivam laços sociais que correm o risco de desfazer; coloca em cena o conflito entre a vida séria e a natureza humana e por alguns momentos, os indivíduos tem

acesso a uma vida menos tensa e mais livre, a um mundo onde a sua imaginação está mais à vontade.

VI – A Vinda da Polenta:

A polenta que conhecemos e que também degustamos, surgiu no norte da Itália em consequência da descoberta da América, em 1492. Começou a ser preparada três ou quatro décadas depois do regresso de Cristovão Colombo.

Na Itália, o milho chegou por Veneza, no início do século XVI, obtendo sucesso instantâneo. Fácil de cultivar, crescendo rápido, saboroso e nutritivo, o milho matou a fome de sucessivas gerações. Seus grãos foram imediatamente socados e transformados em polenta. Alimento barato, virou comida de pobre. Amarela ou branca, a polenta acabou conquistando o paladar dos ricos e se espalhando em todas as classes sociais.

Entre os tirolezes e italianos que emigraram para o Brasil, a polenta destaca-se como alimento característico de grupos familiares provenientes de regiões rurais do Vêneto. A polenta manteve-se como alimento base das famílias camponesas de origem italiana imigrantes da região Sul e Sudeste do Brasil.

A cozinha do imigrante italiano originário do Vêneto era, portanto, baseada na polenta, consumida diariamente e acompanhada por outros alimentos produzidos pela própria família. A polenta é para os italianos da região do veneto comum, assim como é para nós brasileiros, o arroz com feijão.

VII -A Festa da Polenta do Bairro de Santa Olímpia – Piracicaba

Segundo relato de Ivan Correr – Coordenador de Projetos Culturais ligado a Associação de Moradores de Santa Olímpia, até 1970 as famílias conseguiram sobreviver da agricultura, no início com o cultivo do café e depois com o cultivo da cana. No ano de 1970 os mais jovens saíram para trabalhar na cidade de Piracicaba e região.

Até esse período não havia a preocupação em manter a cultura, pois a comunidade vivia toda ali e o contato com outras culturas não era contínuo. A partir da necessidade de trabalhar fora da comunidade, a relação com outras realidades, passa ser uma ameaça da perda da cultura local.

Em 1985 foram formados Grupo de Danças Típicas, Coral e a formação da Associação de Moradores do Bairro. No ano de 1992 o Bairro comemorou os 100 anos de imigração trentina para o município, homenageando os pioneiros e os patriarcas da emigração no bairro, Jacó Correr e Rosa Pompermayer, e neste momento foi realizada a 1ª Festa da Polenta com o propósito de manter as tradições culturais dos tirolezes e continua até hoje.

A festa iniciou com um jantar no pequeno salão de festas do bairro, com o Cardápio, mostrando pratos tradicionais da cozinha trentina/tirolesa:

- canederle ou *knödel* (nhoques de pão com lingüiça e especiarias, servidos em uma sopa de frango);
- *polenta con cuccagna* (fritada de ovos com tomates, lingüiça, bacon e queijo)
- *strangola pretti* (nhoques verdes), polenta frita, salsichão
- deliciosos *gròstoi* (pasteisinhos doces), entre outros pratos típicos;
- Todas as especialidades podem ser acompanhadas por boa cerveja, mas os destaques vão para os ótimos vinhos tintos, vinho de laranja e a grappa (destilado da casca da uva), todos de fabricação local.

Na ocasião foi montada uma aconchegante cafeteria trentina na qual são servidos vários tipos de bebidas quentes, como cappuccino, chocolate quente e café expresso além de alguns tipos de chás. Para acompanhar as bebidas, as moradoras do bairro preparam pães e bolos caseiros. Cada ano, são convidados grupo de música que encanta os visitantes da cafeteria tornando o ambiente muito mais agradável.

Porém, o desafio não parou por aí, houve um período de repensar a festa, já que a mesma ficou conhecida e estava começando a perder o foco das tradições da comunidade. Corria o risco de ser mais uma festa de mais um bairro de Piracicaba.

Após muitos diálogos entre a comunidade houve uma votação de que a Festa da Polenta, teria um regimento, o qual seguiria em qualquer gestão da Associação as regras tradicionais da cultura trentina/tirolesa. Como Ivan argumenta, um povo sem raiz é um povo sem alma.

Na Festa da Polenta tudo foi pesquisado, roupas típicas dos grupos dança e coral, música típica tirolesa, culinária e ainda hoje, trabalham nas pesquisas e mantêm contato com os amigos do Trentino/Austriaco, que orientam sobre as tradições, como por exemplo o estilo e pintura das casas e salão de festas que foi reformado. As mesmas, seguem os padrões da pátria mãe. Existem 02 Cafés, o Café que abre somente nos dias da festa, último fim de semana de julho, sendo na sexta-feira com um jantar e sábado e domingo com almoço.

Chega a ser emocionante o envolvimento da comunidade em manter sua história representada através da arquitetura, culinária, artesanato, música, canto e dança.

Segundo Evertom Altenmayer, historiador e dialetólogo, que representa a comunidade tirolesa de Piracicaba, na cidade de Trento ele realizou pesquisas, de doutorado sobre o dialeto trentino. A idéia é de repassar este conhecimento para os jovens da comunidade, sendo que os anciões da referida comunidade já o fizeram na forma de oralidade.

Os coordenadores incentivam os moradores a manterem no bairro o espírito do trentino, com sua hospitalidade e afabilidade em receber os turistas que por lá passam.

Mesmo durante a realização da Festa há um limite de participantes que pode chegar a um número aproximado de até 15.000 pessoas. Essa medida foi tomada em respeito a espacialidade do local, e a festa é realizada em frente a Igreja Imaculada Conceição, pois, para a comunidade existe o respeito à religião, dificultando possíveis riscos de comportamentos indesejáveis.

Após a entrevista realizada para subsidiar esse texto, algumas ruas e também a Cafeteria foram percorridas e apreciado todo o trabalho de arte e artesanato, seja nas moradias ou em lembranças confeccionadas pelos moradores da comunidade. Os mesmos são orientados pelos coordenadores com apostilas e aulas gratuitas .

Para Ecléa Bosi, a memória permite a relação do corpo presente com o passado e, interfere no processo atual das representações. Pela memória, o passado não só vem traz a lembranças passadas misturando-se com as percepções atuais. A memória aparece como força subjetiva ao mesmo tempo profunda e ativa, latente e penetrante, oculta e invasora.

”Segundo esse argumento, a cada nova história a qual somos apresentados vivemos a sensação do desconhecido. Só podemos dizer que algo é “novo” por sabermos que não pertence a nenhum material retido na memória do sujeito em forma de lembrança. Além disso, nós temos materiais de lembrança latentes. São objetos ou fatos que só são lembrados de forma consciente quando induzidos por fatores externos ou por um esforço interno. “Na realidade não há percepção que não esteja impregnada de lembranças”.

Arendt considera, a importância da perda da tradição, ela a define o fio que nos guia com segurança através dos domínios do passado. A escritora tem a idéia de que o planeta não pertence só a nós que vivemos nele agora, mas a todos que já estiveram aqui e aqueles que ainda virão. Assim, entre o passado e o futuro estão contidas história e historicidade, pois caminham, navegam e sobrevoam em tempos sombrios, onde a vida do espírito ganha reflexão entre os dois tempos.

Considerações Finais:

As festas acompanham a humanidade desde quando o homem resolveu abandonar a vida nômade utilizando a terra para a própria existência, pois a colheita foi o principal motivo de agradecimento pela produção, e nesse período surgiram as primeiras festas.

Existem algumas festas que ao longo do tempo desapareceram, outras permanecem vivas na contemporaneidade com dificuldades de ressignificar sua tradição. Outras foram modificadas descaracterizando sua identidade cultural, sendo altamente influenciadas pelas relações midiáticas que visam o mercado de consumo.

No estudo realizado observou-se, que a comunidade Trentina/Tirolena procura manter um processo dialético, com o progresso e o desenvolvimento da cidade efetivando e fortalecendo as relações sociais, mas com a preocupação em manter a originalidade das raízes e tradições culturais. Obedecendo ao regimento que foi estabelecido para a “Festa da Polenta”.

Ser diferente é ser fiel a sua herança de patrimônio histórico cultural da comunidade trentina, pois esse foi transmitido pelas gerações anteriores e tem o compromisso de manter o patrimônio que é compartilhado pela comunidade e composto de valores e julgamentos que são expressos e representados pelas manifestações culturais, com todo o sistema de significados que lhes são entendidos.

Respeitar o patrimônio cultural para colônia tirolesa, é um desafio que vem sendo desenvolvido por intermédio dos projetos culturais da comunidade, cujo objetivo é sensibilizar e conscientar a comunidade da importância em manter seus valores e tradições, pois aquele Trentino que faz parte do imaginário da comunidade ficou no passado, e o presente está resgatando sua essência real, por intermédio de representações estéticas e culturais.

REFERENCIAS

ARENDT, H. **Entre o passado e o futuro**. 5.ed. São Paulo: Ed. Perspectiva, 2005.p 43 a 45

BOSI, E. **Memória e Sociedade: lembranças de velhos**. 3.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994. .p 43 a 48

BURKE, P. **Hibridismo cultural**. RS: Unisinos, 2003. .p. 102,103 e 104

FERREIRA, M.N. **As Festas Populares na expansão do Turismo, a Experiência Italiana**. Arte &Ciencia Editora. São Paulo: CELACC- ECA/USP, 1999. .p. 25 a 29

HOBSBAWN, E.; RANGER, T. (Org.). **A invenção das tradições**. Tradução de Celina Cardim Cavalcante. Rio e Janeiro:Paz e Terra, 1984. .p. 9,13 e 17

MARCONDES FILHO, C. **Até que ponto, de fato, nos comunicamos?:** uma reflexão sobre o processo de individuação e formação. São Paulo: Paulus, 2004. .p. 09, 78 e 79.