

UMA FESTA PARA SE LEMBRAR

Nos 35 anos da Festa da Polenta, em Venda Nova do Imigrante, a comemoração sofreu mudanças, mas ao mesmo tempo se preocupa em não perder a sua essência

É no século XIX que o processo de imigração italiana se inicia em Venda Nova do Imigrante, na região serrana do Espírito Santo, mais precisamente em 1892. Em homenagem a essa colonização, Padre Cleto Caliman teve a ideia da Festa da Polenta

Ele, que tinha aversão à polenta (alimento feito à base de milho, água e sal), recebe em 1978 um convite do Sr. Luiz Marchezi para uma Festa da Polenta, em Sagrada Família, no município de Alfredo Chaves – ES. Aprovando a ideia, pensa: “Por que não fazê-la em Venda Nova do Imigrante, onde o prato principal é a polenta?” Assim, em 7, 8 e 9 de setembro de 1979, acontece a primeira Festa da Polenta, tendo o pátio do Colégio Salesiano como primeiro local. Conforme a Afepol (Associação da Festa da Polenta), as famílias de Venda Nova eram o público. A festa empreende, desde sua origem, também uma parte religiosa, já que sempre ocorre a missa, animada pelo Coral Santa Cecília, que existe até hoje e tem como voz principal o senhor Clementino Caliman.

A Festa da Polenta seguiu durante muitos anos no pátio do Colégio Salesiano e, com o aumento do público, veio a necessidade do crescimento estrutural e organizacional. Em 1995 foi construído o Centro de Eventos, que recebeu o nome de Padre Cleto Caliman e o apelido de “Polentão”. O local passou a abrigar a Festa da Polenta e os demais eventos da cidade, como a Festa do Rodeio, comemoração de emancipação do município, festas para 3ª Idade, festas juninas, dentre outros. Para além dessa dimensão institucional e do caráter simbólico da festa, é preciso observar que ela também envolve critérios econômicos, que merecem ser explorados, já que o comércio local – sobretudo de roupas, calçados, hotéis, pousadas – lucra com a festa e o agroturismo, que tem espaço reservado na comemoração. Os valores arrecadados são distribuídos entre algumas entidades municipais, como Hospital Padre Máximo, APAE, Associação das Voluntárias Pró-Hospital Padre Máximo, Pastoral da Saúde, Casa da Cultura, Projetos Culturais e um fundo da AFEPOL.

Ao longo dos 35 anos em que vem sendo realizada, a festa tem sofrido modificações, aperfeiçoamentos. Essas modificações são expressas pelos nativos



A 35ª Festa da Polenta ocorre até amanhã, em Venda Nova do Imigrante

nas conversas e são vistas como positivas, tanto por trazerem melhorias para quem trabalha nela – como a mecanização da fabricação da polenta, que não é mais feita à mão como nos primórdios da festa –, quanto pelo reconhecimento, já que a Festa da Polenta é agora levada para outros lugares com o “Polenta Itinerante”. Essa expansão permite uma maior arrecadação para as entidades beneficiadas com o evento.

Muito embora encontremos essas mu-

danças, existe uma preocupação em não perder a “essência” da festa, no sentido de manter alguns traços de como era a rotina dos imigrantes italianos que são considerados relevantes. É nesse sentido que a festa dispõe de “lugar de memória” (POL-LAK, Michael), como, por exemplo, o “Paiol do Nonno” e a “Casa da Nonna”, que são espaços destinados a manter a memória. Eles são o que Paulo Rogério Marques Sily chama de “Museu a céu aberto”, pois não são um “lugar pra guardar coisas

velhas”, mas, sim, um espaço em que os símbolos relevantes são expostos.

A “Casa da Nonna”, por exemplo, possui rádios, móveis antigos, quadros católicos, senhoras tricotando, fogão a lenha, etc. Esse é um espaço que recebe visitantes e voluntários que conversam e brincam, remetendo-se a momentos, cenas, fatos e situações do passado que ali estão presentes em “memória individual ou coletiva” (POLLACK, Michael). O “Paiol do Nonno”, por sua vez, possui casas de abelha, fogão à lenha com preparação de açúcar mascavo, melado e outros alimentos, engenho movido a força animal, moinho de pedra movido a água que durante a festa funciona moendo milho, dentre outros objetos.

O Estatuto da Afepol tem como slogan: “Manter vivas e expansivas as tradições históricas, culturais e os costumes trazidos pelo imigrante italiano”. Nesse sentido, a festa não se restringe aos três dias – sobretudo neste ano em que pela primeira vez ocorrerá em dois finais de semana – pois mais ou menos no mês de abril, um mutirão se reúne para o plantio do milho para a festa. No início de outubro, eles se reúnem para a colheita que em alguns momentos é acompanhada de músicas italianas.

Após a colheita, eles confraternizam com músicas, sempre em italiano, comidas típicas e também industrializadas, vinhos, cachaça, café, dentre outros. Esses eventos (plantio e colheita), além de outros que compõem a festa, recebem cobertura midiática.

A Festa da Polenta, assim como qualquer evento social, pode ter vários significados. A população local a entende como uma homenagem ao passado e também como uma festa “diferente” que possibilita notoriedade, reconhecimento à cidade, afinal ela possui atrativos, como o desfile do queijo de mais de 800 kg pelas ruas da cidade e o “tombo da polenta” em que um painel com mais de 1200 kg de polenta é “tombado”, situações que não são comuns em outras festas. Tratando-se de uma “invenção da tradição”, é necessário investigar porque ela nasce nesse contexto específico, ou seja, na década de 70, além de entender qual o sentido da participação dos jovens – a festa abrange diversas gerações – para retratar uma realidade que eles não viveram, de uma tradição que nem sequer foi inventada por eles.