

A10004



SÉRIE CIDADE É TEMA DA 20ª REPORTAGEM SOBRE CULTURA NO INTERIOR

# Venda Nova conserva a tradição dos imigrantes

Danças, músicas e gastronomia italianas são as atrações do município

MARCELO PEREIRA  
mvitoria@redgazeta.com.br

Lorenção, Zandonadi, Caliman, Bertini, Guisso. Quem consulta o catálogo telefônico de Venda Nova do Imigrante, na Região Serrana do Estado, a 143 quilômetros de Vitória, pode concluir que está em uma cidade italiana. A impressão fica mais forte ao se entrar em contato com as atrações culturais da simpática cidadezinha. O adjetivo “italiano” insiste em aparecer. É o que constatou a 20ª reportagem do *Caderno Dois* sobre produção cultural no interior do Espírito Santo.

A memória dos primeiros imigrantes que chegaram da região do Vêneto é conservada na dança, na música e na gastronomia. É uma forma de manter a própria auto-estima dos habitantes. “Acharia difí-

cil vencer na vida só trabalhando na roça. Mas a tradição nos ajuda”, analisa a empresária Cacilda Caliman Lorenção, 71 anos, famosa pelas delícias que ela e sua família produzem, entre elas o socol, receita trazida pelos seus antepassados. A iguaria é um salame feito da carne nobre do lombo do porco. Além do embutido, o sítio Lorenção é famoso pelos antepastos à base de beringela, tomate seco, alcarras, doces em conserva e licores.

A conquista pelo paladar também é a palavra de ordem na festa mais tradicional do município e uma das mais importantes do Estado. A Festa da Polenta atrai uma multidão em torno da iguaria que salvou os pioneiros nos tempos difíceis da colonização. O evento chega a sua 29ª edição em outubro.

A festa (com almoço regado

a massas, polenta e vinho da terra) também é palco para grupos folclóricos como Granello Giallo, Ragazzi dei Monti e Piccolli Alpini. Mas o que conta é o resgate do espírito de grupo, presente nos primeiros tempos. O vice-presidente da Associação da Festa da Polenta (Afepol), José Luiz Moysés, 52, e a diretora cultural da Afepol Marli Zandonadi, 48, destacam a corrente de voluntários presente na festa. A idéia nasceu do padre Cleto Caliman, falecido em 2005.

“O evento, que dura três dias, só é possível com a ajuda de 800 voluntários. Não é feito por órgãos públicos, é algo exclusivo da própria população”, reforça Marli.

O exército da solidariedade contribuiu para a preparação dos mais de 10 mil pratos de polenta, macarrão e frango frito, sem contar a um caldeirão gigante de polenta (de uma tonelada) e um queijo de 800 quilos.

PARES. A cultura italiana tam-



**ORGULHO.** O grupo Flores da Terceira Idade trabalha coreografias de danças típicas italianas e mantém os jovens cientes da tradição de seus antepassados



dade italiana. A impressão fica mais forte ao se entrar em contato com as atrações culturais da simpática cidadezinha. O adjetivo “italiano” insiste em aparecer. É o que constatou a 20ª reportagem do *Caderno Dois* sobre produção cultural no interior do Espírito Santo.

A memória dos primeiros imigrantes que chegaram da região do Vêneto é conservada na dança, na música e na gastronomia. É uma forma de manter a própria auto-estima dos habitantes. “Acharia difi-

embutado, o sítio Loreção é famoso pelos antepastos à base de beringela, tomate seco, alcaparras, doces em conserva e licores.

A conquista pelo paladar também é a palavra de ordem na festa mais tradicional do município e uma das mais importantes do Estado. A Festa da Polenta atrai uma multidão em torno da iguaria que salvou os pioneiros nos tempos difíceis da colonização. O evento chega a sua 29ª edição em outubro.

A festa (com almoço regado

cido em 2005.

“O evento, que dura três dias, só é possível com a ajuda de 800 voluntários. Não é feito por órgãos públicos, é algo exclusivo da própria população”, reforça Marli.

O exército da solidariedade contribuiu para a preparação dos mais de 10 mil pratos de polenta, macarrão e frango frito, sem contar a um caldeirão gigante de polenta (de uma tonelada) e um queijo de 800 quilos.

**PARES.** A cultura italiana também faz muitas pessoas entrarem na dança. Gente como a costureira Teresinha Bertini, 64. Integrante do grupo de dança Flores da Terceira Idade, que reúne 12 pares de *nonnos* e *nonnas*, eles fazem a moçada se interessar pela cultura verde, branca e vermelha. “Além de movimentar o corpo, a gente ajuda a conservar essa tradição que é bonita”, afirma.

O eletricitista Geneci Berudio, 41, tem sobrenome italiano, mas prefere salvaguardar uma cultura mais brasileira. Há um ano, ele comanda a Folia de Reis Nossa Senhora Aparecida. O movimento resgata uma prática que ficou esquecida entre os moradores, há 20 anos. “A cultura italiana é forte, mas há espaço para todos”, analisa.

E folia vai fazendo história. A devoção a Nossa Senhora



**FÉ.** O grupo Folia de Reis de Nossa Senhora Aparecida foge um pouco à regra da cidade e resgata uma tradição bem brasileira

ajuda e atrai gente para o grupo de todas as idades. José Oliveira, 74, não se incomoda em andar a noite toda, visitando as casas para anunciar em toadas o nascimento de Jesus Cristo. O jovem Yuri Berudio, 9, é o responsável pelo ritmo do grupo, tocando a caixa. Quer se tornar cantor, como o pai. O grupo se prepara para virar atração nacional.

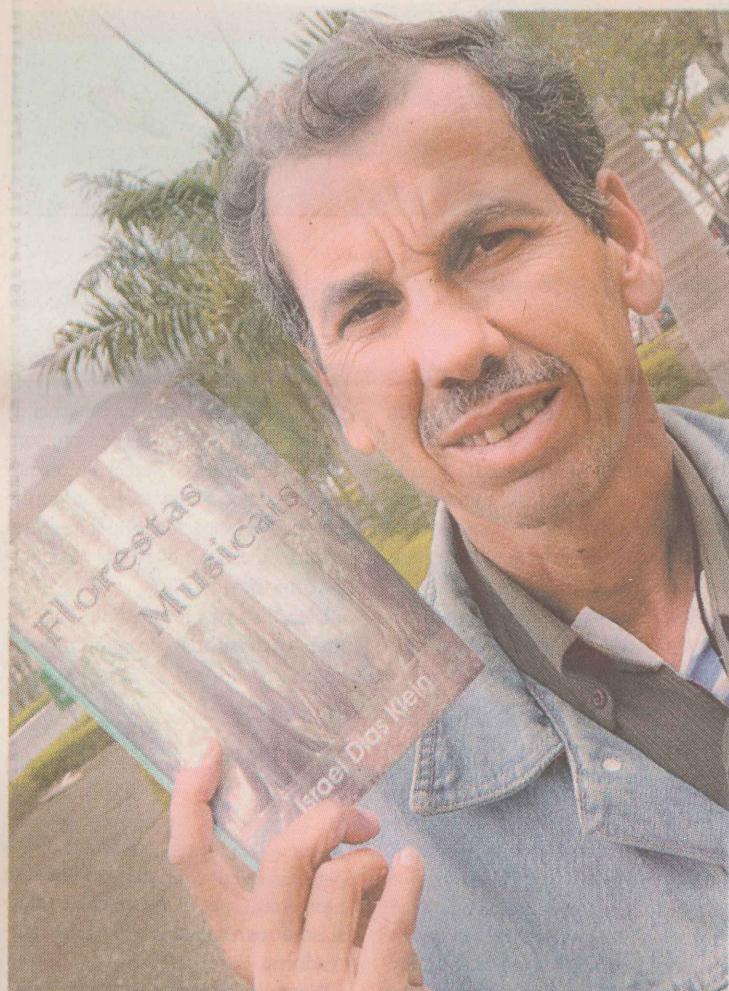
Enquanto a folia acontece, o poeta Israel Klein, 52, registra as impressões de Venda Nova em verso. “A cidade é festiva, seja a festa italiana, seja brasileira. E é envolta por natureza. A inspiração vem fácil”, afirma o autor de “Florestas Musicais”, publicado com apoio da prefeitura.



**PASSADO.** A Casa do Café guarda em seu acervo moedores, coadores e utensílios usados pelas primeiras famílias italianas



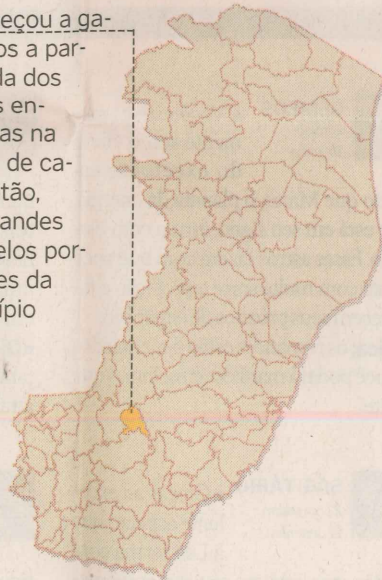
**FESTA.** José Luiz Moysés e Marli Zandonadi resgatam o voluntariado dos imigrantes na Festa da Polenta. FOTOS: GILDO LOYOLA



**LITERATURA.** O poeta carioca Israel Klein vive em Venda Nova desde 1991, porque o ar festivo e a natureza do lugar o inspiram

#### CONHEÇA A HISTÓRIA DA CIDADE

■ **Início.** Venda Nova começou a ganhar os contornos italianos a partir de 1891, com a chegada dos primeiros imigrantes. Eles encontraram clareiras abertas na mata onde havia culturas de café em semi-abandono. Então, compraram partes das grandes fazendas abandonadas pelos portugueses, antigos senhores da região. O nome do município surgiu por causa de um ponto de referência. Na época dos portugueses, havia um casarão que funcionava como casa de comércio e armazém para mineradores. Essa casa, apesar de antiga, era chamada de venda nova, já que havia um outro comércio, aberto antes, que ficava em outra localidade. O nome pegou. A emancipação do município, antes pertencente a Conceição do Castelo, foi em 1988. Hoje, o município tem 18.154 habitantes. O café, os hortifrutigranjeiros e o agroturismo se destacam na economia local.



**IGUARIA.** Cacilda Caliman se mantém fiel às receitas de seus antepassados e faz sucesso com o delicioso socol