

# Regional

TRADIÇÃO E ARTE

# A cidade dos sanfoneiros

Em Conceição do Castelo, na região serrana, quase toda família da zona rural ou urbana tem alguém que toca sanfona

Leandro Fidelis  
CONCEIÇÃO DO CASTELO

O som da sanfona ecoa aos quatro cantos de Conceição do Castelo, na região serrana do Estado. Entre os quase 12 mil moradores, calcula-se que mais de 500 tocam o instrumento e, por isso, a cidade é considerada a "terra dos sanfoneiros".

Quase toda família da zona rural ou urbana tem um sanfoneiro. O hábito de tocar sanfona vem da cultura dos descendentes de portugueses e italianos, que são maioria no município.

O costume é tão popular que anualmente acontece um concurso para eleger o melhor sanfoneiro. Desde 1988, quando começou, a competição só deixou de ser realizada durante dois anos.

"O hobby fica restrito às horas vagas em casa, daí a dificuldade de saber exatamente quantos sanfoneiros temos", diz o funcionário público Antelmo Cardoso, um dos idealizadores do concurso.

Os instrumentistas do também chamado acordeom estão em toda parte na cidade: tocando nas calçadas, nos casamentos, nas festas religiosas ou se apresentando profissionalmente em casas de shows.

A arte de tocar sanfona é uma tradição passada de pai para filho. As mulheres também sabem puxar o fole e se destacam no concurso. Em 2013, por exemplo, o segundo lugar ficou com a estudante Dayana Bonicinha, de 18 anos.

Ela faz parte de uma família que tem mais de 15 sanfoneiros.

Há também quem aprenda sozinho a tirar som do instrumento. O comerciante Ademur do Rosário, de 49 anos, o popular "Gordo", começou ainda criança.

"Tinha um sanfoneiro em Conceição, o Doca Souza, já falecido, que era muito talentoso. Quando eu era pequeno, gostava de ficar perto dele para vê-lo tocar", lembra.

## CURSO

Se na família não existe uma tradição, os fãs do instrumento podem aprender acordeom na oficina de iniciação do Centro de Referência de Assistência Social (Cras) da cidade.

Trata-se de um curso gratuito básico, com seis meses de duração, aberto a qualquer morador desde 2011. Até o secretário de Turismo, Esportes e Lazer do município, José Afonso Ferreira, 42 anos, está aprendendo.

"Fiz três aulas apenas, usando uma sanfona que ganhei do meu pai aos 12 anos", conta.



FOTOS: LEANDRO FIDELIS

**TURMA DE SANFONEIROS** de Conceição do Castelo: no município de quase 12 mil moradores, a arte de tocar sanfona é uma tradição passada de pai para filho. A estimativa é de que mais de 500 pessoas tocam o instrumento na cidade

## CASOS CURIOSOS



### Acordeom de 8 marchas

Entre os sanfoneiros, o agricultor José Pravato, 66, o "Bepin", é um dos mais velhos em atividade. Morador da localidade de Taquarussu, na zona rural, ele se orgulha de ser o único do município a dominar o acordeom com oito marchas.

O instrumento é um pouco menor que os outros. "Eu tenho esta sanfona há mais de 50 anos. É bem mais difícil de tocar, quase ninguém consegue", conta Bepin, que aprendeu a tocar aos oito anos.

### Família de tocadores

A família Bonicinha, da localidade de Água Limpa, é a que congrega o maior número de sanfoneiros em Conceição do Castelo. São mais de 15 pessoas, entre irmãos e primos, que desde cedo se apaixonaram pela sanfona.

"Ficamos sem jantar, mas não ficamos sem a sanfona", diz Antônio, 60, ao lado do irmão Aurélio Bonicinha, o "Bel", 53.



### Aulas de sanfona

O motorista Hueliton Jonathas Crisóstomo, 30, o professor de artes Nilton Beirute, 28, e o funcionário público Anderson Guarnier Pascoal, 34, participam de uma turma avançada de aulas de sanfona em Conceição do Castelo.

O trio começou há dois anos. "Era baterista, mas sempre gostei de sanfona. Quando tive a oportunidade, não perdi tempo", diz Anderson.

## Concurso atrai músicos de outros estados

O 23º Concurso de Sanfoneiro recebe inscrições até o próximo dia 22. Desde 2013, a disputa foi dividida em duas categorias.

Uma é voltada para instrumentistas profissionais e outra para os moradores, como forma de aumentar as chances para os candidatos locais.

Nas últimas edições, o concurso contou com sanfoneiros capixabas, do Rio de Janeiro, de Minas Gerais e da Bahia. A competição acontecerá nos dias 30 e 31 deste mês, durante a 23ª Festa do Sanfoneiro.

A premiação em dinheiro é um dos atrativos. Este ano, o vencedor profissional vai ganhar R\$ 3 mil; o segundo colocado, R\$ 2 mil; e o terceiro, R\$ 1,5 mil.

Na categoria voltada para os sanfoneiros locais, são R\$ 600 para o campeão, R\$ 400 para o segundo lugar, e R\$ 300 para o terceiro. De acordo com Antelmo Cardoso, o objetivo é valorizar e promover a arte de tocar sanfona,



TOCADORES em frente à igreja

estimulando novos talentos.

O cantor e sanfoneiro Donato Fontana, 26, de Vila Velha, fez história. Ele venceu as quatro edições consecutivas nas quais participou, a última em 2011. "No ano seguinte, praticamente impediram minha participação, para dar chance a outros, e me convidaram para ser jurado", contou, aos risos.

## PROGRAMAÇÃO

### Inscrições abertas para concurso

**23ª Festa do Sanfoneiro e 20ª Exposição Agropecuária de Conceição do Castelo**

Acontece entre os dias 27 e 31 deste mês, no Parque de Exposições Joaquim Pinto Filho, o "Sanfão".

> **SHOWS MÚSICAIS**, concurso leiteiro, eleição da Rainha do Sanfoneiro e

concurso entre sanfoneiros.

> **SOMENTE** no sábado, 30, será cobrada entrada para o show do cantor Israel Novaes: 1º lote: Inteira - R\$ 20; 2º lote: Inteira - R\$ 30.

> **AS INSCRIÇÕES** para o concurso de sanfoneiro podem ser feitas até as 16 horas do dia 22.

## Regional

## TRADIÇÃO E ARTE

# Santa Teresa é a terra da concertina

A primeira cidade fundada por imigrantes italianos no Brasil também é conhecida no Estado por concentrar a maior quantidade de um instrumento bastante tradicional. Só que ele não é italiano, e sim, alemão.

Santa Teresa, na região serrana, é considerada a “terra da concertina”. O município conta com mais de 100 unidades do instrumento, que apresenta algumas diferenças da sanfona.

Parece pouco para uma população de 20 mil habitantes, mas esses são os originais trazidos pelos imigrantes pomeranos, vindos da região hoje com sua maior parte anexada à Polônia. Atualmente, são poucos os fabricantes mundiais de concertina.

As peças são herança de família ou compradas com os moradores mais antigos. O aposentado Antônio Ângelo Zurlo, 80, chegou a ter duas concertinas em casa.

Fundador do Circolo Trentino de Santa Teresa, que organiza a Festa do Imigrante Italiano, ele não sabe explicar como os italianos pegaram gosto pelo instrumento tipicamente germânico.

“Italiano gosta de colocar o dedo onde não enxerga (risos). A musicalidade é inerente na nossa cultura, e como o município faz divisa com outros colonizados por alemães e pomeranos, os primeiros moradores de Santa Teresa acabaram pegando gosto pela concertina”, avalia Zurlo.

O fato é que Santa Teresa faz jus ao título. O som da concertina é ouvido em encontros entre moradores da sede e do interior.

No município, três pessoas trabalham fazendo restauração do instrumento. Um festival é realizado todos os anos. A próxima edição está marcada para 14 de setembro e espera reunir tocadores de toda a região.

JÚLIO HUBER - 03/09/2011



**JOVEM** com concertina: festival vai reunir tocadores em setembro

## CURIOSIDADES

## Instrumento tem origem alemã

### O que é concertina?

> A **CONCERTINA** é um instrumento, de origem alemã. Veio para o Brasil de barco a vapor, no final do século XIX e início do século XX, com os imigrantes europeus, principalmente os pomeranos.

> É **UM INSTRUMENTO** da família do acordeom. O Espírito Santo abriga a maior parte dessa cultura e é onde se concentra o maior número de tocadores de concertina do mundo.

### Diferença para o acordeom

> **CONCERTINA** é o nome pelo qual é conhecido o acordeom diatônico. Trata-se de um instrumento de palhetas livres, com fole, semelhante a um acordeom, com dois teclados dispostos de maneira a favorecer a formação de acordes pelo executante.

> O **SOM DO CONCERTINA** é criado forçando o ar do fole por entre duas palhetas (localizadas no chamado forte, dentro do fole), que vibram mais grave ou agudo de acordo com a pausa entre elas (quando mais distantes, mais grave o som).

> O **ACORDEOM** é um instrumento

musical aerófono composto por um fole, um diapasão e duas caixas harmônicas de madeira. O instrumento tornou-se popular principalmente no Nordeste, Centro-Oeste e Sul do Brasil.

> **OS PRIMEIROS** gêneros (fado, valsa, polca e cajun) retratavam o folclore dos imigrantes portugueses, alemães, italianos, franceses e espanhóis.

> **PORÉM**, desde o início do século XX, deu-se início a um novo ritmo, o forró, característico do Nordeste brasileiro, no qual um dos principais instrumentos musicais é o acordeom.

ALESSANDRO DE PAULA - 06/06/2010



**A CONCERTINA** tornou-se popular



**REGINA RIBAS DA COSTA**, 60 anos, criou o biscoito que leva a imagem do novo santo: lembrança gastronômica

## ANCHIETA

# Biscoito “Santo Padre” faz sucesso

Com a imagem de São José de Anchieta em alto-relevo e sabor de tapioca, quitute foi criado em homenagem ao novo santo

**Rosimara Marinho**  
GUARAPARI

Com sabor de tapioca e a imagem, em alto-relevo, de São José de Anchieta, um biscoito está fazendo sucesso no balneário de Anchieta, no Sul do Estado.

Batizado de “Biscoito do Santo Padre”, em homenagem ao novo santo, foi criado pela chef Regina Viana Ribas da Costa, 60 anos.

A expectativa é de que o biscoito se torne referência em lembrança gastronômica da história e cultura da região, de acordo com Regina.

Ela elaborou o projeto como parte do trabalho de conclusão do curso técnico em serviços de restaurante e bar, da Escola Família Turismo (EFTUR) de Anchieta.

A proposta é que o biscoito seja uma integração da história com a gastronomia. “A alusão aos índios, tanto no uso da tapioca como com a utilização da panela de barro, é para lembrar a relação dos índios com o jesuíta José de Anchieta”, disse Regina.

Acrescentou ainda que a homenagem ao santo é para tornar mais conhecida a cidade de Anchieta, fundada pelo padre.

O biscoito ficou em exposição para degustação no 8º Forrobó

de Anchieta e no Festival Sabores, em julho. O projeto tem o apoio da Prefeitura de Anchieta, que pretende ajudar na divulgação.

Atualmente Regina utiliza um estande do Restaurante Escola da EFTUR para divulgação do biscoito. A comercialização do produto será feita em uma embalagem que contém um breve histórico da participação dos índios na cidade, produção da panela de barro e fundação da aldeia pelo jesuíta.

De acordo com a coordenadora da EFTUR, Eliza Venzi, a escola é uma Organização Não Governamental e oferece o curso de graça aos alunos.

“A nossa preocupação é de fortalecer a identidade cultural”, disse.

Segundo Eliza, o biscoito é feito de maneira totalmente artesanal e até o carimbo para que apareça a imagem do santo em alto relevo foi elaborado por uma aluna do curso.

Além do biscoito, outras alunas do curso estão elaborando licores com sabores diferenciados, como aroeira, batata doce, baroa, mandioquinha e manjeriço.

Segundo o professor Odara Gonçalves, que ensina técnicas de bar, a proposta é valorizar os produtos locais e inserir no licor o mesmo nome do biscoito para difundir a marca.

## FALA, LEITOR!



**MARCOS GOMES**, 61 anos, advogado

“É uma iniciativa interessante e original, pois carecemos de novidades na gastronomia da região. É gostoso e serve como lembrança”



**MARIA ELIZA** Ordones Pena, 56 anos, arquiteta

“É um biscoito criativo, pois destaca a cultura local e é muito saboroso. Serve como um aperitivo e lembrança ao mesmo tempo”



**RENILDA DAS NEVES**, 52, funcionária pública

“Eu adorei o sabor do biscoito, pois é leve. O formato é interessante e tem até uma marca do Santo Anchieta. É uma lembrancinha da cidade”



**LUCIANA ZETUM**, 44, produtora de eventos

“Fico muito feliz em ver um produto típico daqui. Acho que será um sucesso, pois gosto de tapioca. E ainda conta a história do Santo Anchieta”