

MUSEU DA PESSOA

História

Presença italiana na terras de Gramado - Homenagem aos 130 aa. da imigração italiana no Rio Grande do Sul

História de: [Gilnei Ricardo Casagrande](#)

Autor: [Gilnei Ricardo Casagrande](#)

Publicado em: 09/05/2005

História completa

No dia 12 de dezembro de 1881, chegaram no Brasil o casal JOÃO E MÔNICA BORDIN, com seus filhos Antonio, Augusto (meu bisavô materno), José e Rosa. Estabeleceram-se na Décima primeira Léguas – Travessão Cavour – até 1885. Após transferiram-se para a localidade de Forqueta. Nessa localidade construíram um moinho de onde retiraram a subsistência da família, e ampliaram a roça plantando milho trigo e feijão. Como de resto, a prole aumentou e seus filhos, AUGUSTO E ANTONIO, partiram em busca de novas terras, o que os trouxe para Gramado, isso no ano de 1902, raiar do século XX. Ainda jovens, os irmãos adquiriram terras na localidade de Linha 28, colônia que dista apenas 4 quilômetros do centro da cidade. Tornam-se um colonos prósperos. Augusto, já casado com Josephina Malcuburio, criam uma prole numerosa e dentro desse núcleo familiar aparece Ângela, ou Angelina, como sempre a chamamos. Em 13 de setembro de 1862, nascia em Matarello, Itália, Giuseppe Perini, que ainda jovem deixou sua prole para abraçar uma nova vida. Aqui casa-se com Dominga Valentini, de cuja união nasce FRANCISCO PERINI. Igual a qualquer imigrante, a família Perini se estabeleceu na Região de Caxias do Sul, hoje conhecida como Santos Anjos. O elevado número de filhos e a exigüidade das terras, levou Francisco buscar um local para se desenvolver. Numa jornada que levou semanas, num final de tarde e se aproximando um temporal, Francisco pede abrigo na casa de Augusto. Augusto indica o paiol próximo a casa. Angelina e Francisco cruzam olhares o que levou-os a completar bodas de ouro na década de 60. Dessa união nasceu Zilla Therezinha Perini Casagrande, minha mãe, penúltima filha de dez irmãos. Com a família de FERDINANDO CASAGRANDE, meu bisavô paterno, não foi diferente. Chegou no Brasil no ano de 1884 e com seus pais que se estabelecem em Farroupilha. Casa-se com Ângela Belande (pela documentação oficial, a família Belande estava no mesmo navio), e pelos mesmos motivos, encontram nas terras de Gramado um local para se desenvolver. A trajetória dessa família é ainda nebulosa, mas sabe-se que Ferdinando se estabelece no lugar que passou a ser chamado de Moreira, distante 12 quilômetros do centro de Gramado e ali desenvolveu uma criação do bicho da seda por alguns anos. Uma nevasca que levou dias, dizimou as mudas da amoreira, alimento essencial para o desenvolvimento do bicho da seda. O filho Albino Casagrande, (vagueia pela região de Rolante, de cujo município surge a cidade de Rolante emancipada em 1988. Nesse Distrito está assentada o registro de nascimento de meu pai Lauri Casagrande), mas retorna a Gramado, formando sua prole. Zilla e Lauri casam em 12 de outubro de 1957 e em 15 de outubro de 1958, nasce GILNE RICARDO CASAGRANDE, primeiro filho de um grupo de três. Essa trajetória não difere das milhares existentes. Porém é desse passado que inicia uma grande teia familiar, a qual entre tantas outras, contribuem para o crescimento de Gramado. A cidade até chegar aonde chegou, nutriu-se nas forças dessas famílias o que de mais sublime possuíam. Francisco Perini ao casar com Angelina, se estabeleceu nas terras de seu sogro, e com a atividade campesina adquiriu outras ao redor. Formou uma família exemplar. Minha nona, apesar de ser de poucas palavras e analfabeta, tinha uma visão adiantada para a época. Perdeu uma filha ainda de colo de nome Teresa e Francisca viveu por quase setenta anos, carregando as seqüelas de uma meningite. Nas pontas da rede de irmãos, dois homens; José Francisco Perini e Jaime Olavo Perini. Porém foi nas mulheres que Angelina se perpetuou. Cada uma delas recebeu de herança não só as tarefas domésticas e seus traços físicos. Porém é em Angelina que me deterei nesse momento, não que meu nono tenha passado sem deixar sua marca: foi com ele que aprendi a ler com apenas cinco anos. Ao lado de sua cadeira de balanço, dividíamos e disputávamos a compreensão das grandes letras do Jornal Correio do Povo. Era um semi-analfabeto alfabetizando. Que lição Angelina era de estatura média baixa, era protuberante; dificilmente, quando ainda criança, podia ficar sentado em seu colo por muito tempo; o espaço das suas pernas eram pequenos e eu escorregava. Cresci vagueando ao seu lado como um cãozinho. Apesar de nunca demonstrar preferência por qualquer dos seus quarenta e oito netos, sentia-me protegido. A perda desses dois monumentos de sabedoria ainda hoje me entristece. A propriedade era grande e com o incremento da Cantina Perini as tarefas da casa tinha hora para iniciar porém o final dependia do esgotamento físico.

A HORTA COMO LUGAR SAGRADO

Escolhi proposadamente esse título. A reflexão que proponho está alicerçada sob dois fatores: o primeiro faz parte da minha história pessoal, pois na minha infância, a horta de minha nona era como se fosse a grande floresta por onde circulavam personagens encantados, menos um lagarto que habitava a parte mais úmida do espaço. Essa foi a parte lúdica da minha vida. A segunda pilastra, é a reflexão madura e balizada, sem ser pretensioso, da vida adulta, granjeada ao longo dos anos dentro da Universidade. A horta ficava distante uns cem metros da casa. Da estrada que dava acesso para a casa, olhando à esquerda, lá estava ela. Uma taipa dupla com aproximadamente um metro e setenta de altura, cercava não mais sessenta metros quadrados dos três lados, o outro, era o próprio “barranco” que a protegia. A cancela, única forma de acesso, era um

grande retângulo entremeadado por uma tela de arame. Os anos não a colocaram no chão, porém a negritude, fruto do apodrecimento da madeira, foi sua marca registrada. Uma ‘sanga’ d’água natural e a provável intervenção do meu nono, fez com que um poço se formasse o que resultou num permanente estado de umidade, vital para os legumes e verduras. No lado oposto, um frondoso pé de louro fazia sombra, uma roseira vermelha cujas flores não dava mais que cinco ou seis pétalas, um pé de butiá, um limoeiro de fruto alaranjado e um grande arbusto de hortênsias eram os companheiros dos inúmeros pés de chás, hortaliças de diversas espécies, salsa, cebolinha verde, alho, alfaces, raditi, pés de tomates de fazer sombra, morangas, abóboras, pepinos... espalharam-se pela horta por décadas. Esse foi o local sagrado de minha nona.

QUAL O SIGNIFICADO DO SAGRADO?

A mulher, por séculos, foi submissa. Sua vontade, seus desejos e anseios sempre se mantiveram enclausurados. Entretanto, a mulher realizava seus sonhos de maneira diversa. FUSTEL DE COLANGES, na sua clássica obra *Cidade Antiga* tece uma curiosa estrutura sobre o Sagrado. É desse elemento que a mulher da colônia nutriu-se. Foi na ante-sala do laboratório – leia-se cozinha – que minha nona realizava seus sonhos e manipulava os ideais. Seus instrumentos foram a enxada, um chapéu de palha, roupas cerzidas e no bolso do avental, as sementes. O germinar de cada grão deixados cair ao acaso, perpassava seus sonhos; era o imaginário, o sagrado e a esperança num único momento de criação. Seu esposo, por um decreto silencioso dela, somente pisou naquele espaço, para suprir com esterco o solo fraco ou reparos de grande monta. Lá era seu espaço e de ninguém mais. Provavelmente canções, poemas e poesias atravessaram os incógnitos campos de sua ingênua imaginação. É provável também que naquele espaço ela tenha desenhado não só o seu futuro, mas também daqueles que gerou. Foi na horta que Angelina presenciou a singularidade da vida e a pluralidade dos seus elementos. A horta, seu espaço sagrado, serviu de ante-sala de seu engenhoso laboratório já referido: a cozinha. Por razões de segurança, as cozinhas eram separadas do corpo principal das casas por um motivo básico; não havia fogões. A literatura que dá conta das primeiras habitações coloniais refere que o fogo era aceso numa caixa forrada com algum tipo de argila e sobre ele pendia um brondim que invariavelmente continha água quente. Dá para inferir que no início da vida de meus nonos isso foi igual. Segundo relatos de uma tia, a casa foi reconstruída aos poucos. Era enorme. Descrevendo o interior da casa, o interlocutor poderá construir o exterior. Da metade para o fim da casa havia uma varanda, com degraus de pedra de basalto. Uma porta dava direto na cozinha. Duas janelas davam para os parreirais. Entre elas uma fogão á lenha que ardia o tempo todo. Ladeando o fogão, uma pia feita de madeira de lei com escoamento para fora a qual foi substituída por uma de arenito e posteriormente de inox. Do outro lado o caixão da lenha cheio até o limite, “cisma” que minha tia Francisca tinha. O piso desse espaço era de uma lajota com losangos esverdeados. No centro uma grande mesa com capacidade aproximada para 16 pessoas. Um armário ladeando uma parede e entre esse móvel e a pia, uma mesa auxiliar, onde as crianças comiam. Angelina era metódica. Os doces na minha época eram feitos por uma tia. Contudo, os preparativos dos salgados, o aroma ainda me assola. A alimentação do colono italiano, invariavelmente, era a polenta, o feijão, a lingüiça, o queijo, o arroz, ovos fritos.... Provavelmente a carne de gado e de aves às vezes tenha faltado à mesa, porém, nunca presenciei isso. Estabeleciam-se verdadeiros rituais nessas ocasiões. Descrever tudo seria enfadonho e repetitivo, contudo, os que elencarei servirão de testemunho dos demais.

A POLENTA

Antes que os raios do sol atingissem o alto dos morros que circundavam a propriedade, o fogo ardia. A polenta era feita dia sim dia não. As argolas que compunham a chapa do fogão eram retiradas e acoplado a panela da polenta com água e sal. Angelina, regava a água fervente com farinha de milho – vinda do moinho do seu cunhado. Com a mescola na outra mão iniciava-se o vaivém cujo objetivo era o de não deixar que a farinha embolorar-se ou grudar no fundo da panela antes do tempo. Horas a fio, no inverno ou no verão repetiu-se a mesma cena por várias décadas. Feita a pasta, o vaivém diminuía, porém era necessário não arredar o pé da frente do fogão. A polenta era retirada no momento em que Francisco sentava-se na ponta da mesa. A imagem que se aproxima do ato da retirada da polenta assemelha-se, reservadas as proporções, a de um vulcão derramando suas lavas. Era assim mesmo. Aos poucos aquela pasta amarela cobria um tabuleiro de madeira redondo que era levado ao centro da mesa. A medida era certa ao ponto em que ao ser passado um fio de linha a fatia saía com um corte perfeito. Aquela escaldante polenta do almoço, seria servida à noite, porém brustolada na chapa do mesmo fogão. Aquela escaldante polenta do almoço e a que sobrou do jantar, seria servida no café da manhã com queijo ou dela sairia uma bela mistura com café e leite servido num prato fundo. A polenta que Angelina tanto mexeu aparecia e desaparecia como uma fênix.

GALINHA NA PANELA

O galinheiro que Angelina mantinha, nunca foi grande. Era na medida certa. De um lado, uma capunera com as aves mais antigas, cujo endereço era a panela de ferro. Ao lado, outras aves com seus pintos e no espaço maior, um verdadeiro entrevero se estabelecia entre galos e galinhas. A chegada dos filhos, netos, bisnetos e amigos eram os grandes motivadores desse ritual. Angelina ia pacientemente até o galinheiro, pegava a ave mais robusta, colocava-a embaixo de um dos braços e com o outro e a um simples puxão desnucava-a. As penas iam para dentro de um saco o qual era pendurado numa travessa da casinha do tanque. Sobre uma mesa alguém já havia deixado um balde com água escaldante, facas afiadas e uma bacia. Em pouco tempo a ave estava toda partida. Lembro-me com saudades dos ovos que ainda gestavam no interior da galinha. Já no seio do laboratório ela os cozinhava numa caneca de esmalte esverdeado dando a seus netos, dividindo de forma equivalente. Era o momento em que Angelina aplicava a justa medida, a proporção entre aqueles que ela ajudou a criar. Sobre o mesmo fogão, uma panela de ferro ardia com banha. O aroma dos temperos, sálvia, alho, cebola... tomavam conta da casa e espalhava-se para fora. Corada e cozida ia para as travessas que logo eram distribuídas sobre a mesa.