

Sabores,

saberes e histórias

ON na Jornada
29.08.13
Pg. 3

se encontram na Jornada

Pavilhão Gastronômico reúne pratos que contam a história da região

Leonardo Andreoli/ON

Aquela que poderia ser apenas mais uma cozinha montada para servir centenas de refeições repetitivas transformou-se num espaço onde a troca de experiência e a história por traz dos pratos são tão importantes quanto o sabor e o aroma dos alimentos. Na Jornada Nacional de Literatura, até os alimentos contam histórias. Algumas delas passaram por várias

gerações de uma família. No pavilhão do Páginas Saborosas - Festival de Gastronomia é possível experimentar receitas tradicionais de municípios da região e conhecer um pouco da cultura local por meio da culinária.

As receitas guardam informações importantes sobre a cultura dos municípios que representam. Todos os pratos participaram da Maratona Gastronômica realizada em 2011 em toda a região. Muitos dos pratos foram repassados de geração em geração, como é o tortei enrolado que passou por quatro gerações até chegar às mãos de Nadir Debona. Ela conta que a receita era preparada em casa geralmente

aos finais de semana ou em ocasiões especiais, como, por exemplo, para receber uma visita. "Você prepara o recheio e estica a massa, depois enrola como um rocambole", resume sobre o preparo. Para servir em Passo Fundo foram preparados 56 rolos de tortei. "É um prato fácil de preparar. Pode ser feito de um dia para o outro ou mesmo congelado", afirma.

Dia-a-dia

Se o tortei era preparado em ocasiões especiais, a costelinha de suíno com quixerinha era uma comida do dia-a-dia para quem trabalhava na roça e precisava de energia para o trabalho manual. Maria Eunice Garcia é a responsável pelo prato e conta que a avó já preparava a receita. Sobre a receita, ela diz que nada mudou, apenas o milho triturado que agora é comprado ao invés de ser socado no pilão. "O segredo do prato é o tempero que tem alho natural, vinagre, sal, salsa e cebolinha. E a carne tem de ser frita na banha, não pode ser azeite", explica.

Muitos pratos

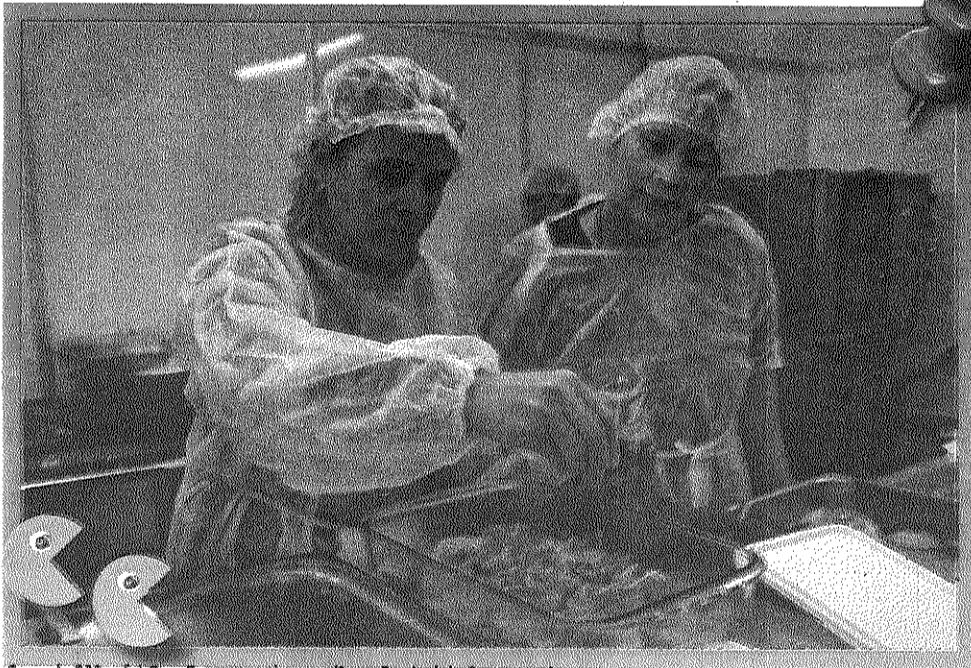
Durante os nove dias do festival serão preparados diariamente cerca de 150 quilos de carne entre de ovelha, suína, gado bovino, charque, frango linguças e codorna, 15 quilos de batata e 60 quilos de massa divididos em 300 refeições. A professora da UPF e uma das organizadoras do espaço, Valéria Hartmann, explica que a cozinha foi especialmente montada para atender a demanda. "São pratos diferentes como eles têm uma histó-

ria, são pratos especiais. É uma refeição especial", destaca.

A equipe responsável pelas refeições é formada por nove pessoas especialmente treinadas, mais os responsáveis por cada prato. Para as crianças, o prato Kids leva feijão, arroz, carne, batata assada e salada.

Sabores diferentes

Quem visitar o pavilhão gastronômico pode ainda conferir produtos preparados com frutas nativas como a guabiroba, butiá, uvaia, jabuticaba, araçá e pinhão. No espaço organizado pelo CÊTAP e Encontro de Sabores é possível encontrar geleias, mousses, sorvetes e biscoitos preparados com esses frutos. Além dos doces é possível experimentar sagados preparados com produtos nativos.



Cerca de 300 refeições são preparadas por dia no Festival de Gastronomia

Leitura

EM

rede

Universidades de todo o mundo debatem formas de fomentar a leitura no meio acadêmico.

Camila Guedes/Especial ON

Pensar a leitura de forma universal é um desafio, principalmente quando se fala em agregar conhecimentos e experiências de 41 universidades de diferentes cantos do mundo. A Red Internacional de Universidades

Lectoras surgiu há 5 anos com o objetivo de fomentar a leitura e a escrita na comunidade universitária. Na 15ª Jornada Nacional de Literatura, membros da comissão permanente da rede se reuniram com a intenção de avaliar os resultados obtidos até o momento e propor novas iniciativas para a formação leitora e cidadã.

A primeira questão debatida diz respeito à própria rede e seus objetivos. Segundo o professor Eloy Martos Núñez, a rede é um projeto universal para promover a leitura nas universidades

e deve funcionar de forma transversal, utilizando todos os recursos que a universidade pode oferecer. Já para a professora Tania Rösing, o principal desafio das universidades é que a aprendizagem seja em conjunto. "Cada um fica com sua pesquisa, mas esquecemos que o olhar deve ser mais abrangente", comenta.

Entre as propostas para os próximos anos, os professores destacaram a importância de uma pesquisa que levante dados sobre o perfil dos leitores das universidades pertencentes à rede. De acordo com Tania, "todas essas ações são extremamente significativas dentro do universo acadêmico". Assim, o professor Eloy sugere que se façam trabalhos voltados para os docentes, mas principalmente para os acadêmicos. Trabalhos como esses se tornam ainda mais importantes quando dados mostram que apenas 38% dos jovens brasileiros

lê pelo menos 30 minutos por dia, enquanto 21% deles nunca lê. Para os participantes do encontro, maior desafio é encontrar ações que possam ser aplicadas para transformar a realidade dos jovens. "Precisamos efetivamente assumir o compromisso de um trabalho em rede", conclui Tania.

