



Prefeitura Municipal de Marechal Floriano

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

LEI MUNICIPAL Nº 1.591, DE 13 DE MARÇO DE 2015.

INSTITUI PRATOS TÍPICOS DA CULINÁRIA ALEMÃ E ITALIANA NO MUNICÍPIO DE MARECHAL FLORIANO-ES.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MARECHAL FLORIANO, ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte lei:

Art. 1º – Fica instituído como pratos típicos do Município de Marechal Floriano a **POLENTA ITALIANA DE ARAGUAIA** e **KNÖDEL DO DISTRITO DE SANTA MARIA**.

Parágrafo único – Para os efeitos desta lei, entende-se por:

Polenta Italiana: alimento típico da culinária italiana, feito a base de farinha de milho, água e sal.

II - Knödel: é uma bola de massa feita a base de pão, farinha e especiarias, servida como refeição principal ou acompanhamento, sendo um alimento típico da culinária alemã.

Art. 2º – Integra esta lei os anexos I e II contendo as receitas da polenta italiana e do Knödel.

Art. 3º – Esta lei entra em vigor na data da sua publicação.

Art. 4º - Revogam-se as disposições em contrário.

Registra-se, Publica-se e Cumpra-se.

Marechal Floriano/ES, 13 de Março de 2015.


ANTÔNIO LIDINEY GOBBI
Prefeito Municipal

Prefeitura Municipal de Marechal Floriano
SANCIONOU A PRESENTE LEI

QUE RECEBEU O N.º 1.591 / 2015

EM, 13 / 03 / 2015


Antonio Lidiney Gobbi
Prefeito Municipal



Prefeitura Municipal de Marechal Floriano

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

ANEXO I

Receita original da Polenta Italiana

Coloque para ferver em um caldeirão 05 litros de água, depois de fervida colocar sal a gosto. Adicione o fubá moído no moinho de pedra e desembole com o ralador de feijão, mexendo com colher de pau até soltar do fundo da panela (cozimento mais ou menos uma hora). Despejar em uma tábua, molhar a colher de pau na água e acertar a polenta tradicionalmente. Esfriar e cortar com uma linha. Pode ser acompanhada com uma boa salada de radicchio (almerão) com torresmo de toucinho, um bom vinho, queijo e lingüiça caseira de porco frita.

Historia da polenta Italiana

A Polenta é um alimento típico da culinária italiana, mas que tem amplo uso e aceitação em diversos países, como Argentina, Brasil e Paraguai. Sua base é a farinha de milho. Antes da chegada de imigrantes italianos, já se consumia no Brasil uma forma de polenta de milho denominada angu, que pode ter a consistência de uma polenta firme ou cremosa, mas que nunca era grelhado ou frito. A polenta tem origem na região norte da Itália. Constituía a base alimentar (o prato mais consumido) da população e dos legionários romanos. Era feita principalmente de farinha de aveia, mas podiam ser utilizadas farinhas de outros cereais como o trigo. Pouco depois da chegada dos espanhóis ao Caribe em 1492, o milho foi introduzido na Europa. Na Itália, o milho passou a ser cultivado primariamente no norte, onde as chuvas são abundantes. A partir de então é que a polenta passou a ser feita de farinha de milho. A polenta de milho tornou-se o principal prato nas regiões de Veneza e Friuli, onde passou a substituir o pão (feito com trigo) e o macarrão. Inicialmente restrita a essas regiões, em pouco tempo a polenta passou a dominar todos os aspectos da culinária italiana. Sua textura varia bastante, de firme nas regiões de Veneza e Friuli a cremosa na região de Abruzzi. A polenta sempre foi feita da mesma forma: com bastante esforço e paciência, misturando a pasta de milho em caldeirões de cobre aquecidos sobre o fogo. Pode ser servida mole, dura, grelhada ou frita. Antigamente considerada "comida de pobres", a polenta hoje é usada em diversas casas e restaurantes, sem essa conotação. A Polenta, nome de origem latina, de "pollen", que significa flor de farinha, é um alimento muito antigo, anterior ao surgimento do pão. Conhecida à época do Império Romano, não com farinha de milho, como hoje a preparamos, mas sim com grãos esmigalhados de fava ou de farro. Este, um cereal semelhante ao trigo, porém de consistência bem mais dura. Consta que o cultivo de grãos começou no Egito há 6000 anos. A princípio eram ingeridos sem qualquer processamento, e depois eram transformados em farinhas, por um processo rudimentar: eram triturados entre duas pedras em movimentos rotatórios. Adicionados à água, a massa obtida era colocada sobre pedras aquecidas.



Prefeitura Municipal de Marechal Floriano

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Atribui-se, porém, aos romanos o pioneirismo no consumo da polenta. Preparavam um prato denominado "pultem", com grãos de farro esmagados e cozidos com água, de consistência mole, o qual temperavam com queijos, carnes ou molhos diversos. Já os cartagineses a temperavam com mel, ovos e queijos. Data de 1300 um manuscrito que descreve uma "torta de farro" parecida com a nossa polenta: temperada com leite, toucinho e queijo e gratinada em recipiente coberto. Do século seguinte há o registro de uma receita que aconselha a cozinhar a farinha de farro em caldo de carne e temperá-la com gordura de porco, queijo, carne, açúcar, ovos e açafrão.

A Culinária Romana

Com o esfacelamento do Império Romano e a invasão dos bárbaros, a polenta continuou a ser consumida, o que persistiu por toda Idade Média. A alimentação medieval baseava-se na culinária romana e a polenta se constituía na base de toda alimentação. Constante na mesa dos camponeses, muitas vezes como único alimento, era também um dos pratos mais usados pelos nobres, principalmente em grandes banquetes, por ser um ótimo acompanhamento de carnes e aves selvagens, muito apreciados à época, dada a grande fartura.

Era preparada com grãos de cevada, aveia, arroz e outros cereais. Foi somente depois da descoberta da América, com a difusão do milho pela Europa, no Século XVI, que a polenta passou a ser também preparada a partir do milho. Havia porém uma região Italiana, a Friuli Venezia Giulia, que em 1550 já conhecia a polenta de farinha de trigo amarela. Por esse motivo, essa região tornou-se a verdadeira pátria da polenta.

Região esta que vieram a maioria das famílias italianas de Araguaya. Em 1880 na fundação do núcleo colonial Castello e em 1883 na expansão do núcleo com a criação da secção araguary (hoje Araguaiá), que em 21/12/1900 pela Lei Municipal nº. 039 foi criado o distrito de Araguaya e anexado no município de Santa Isabel, desmembrado de Alfredo Chaves (antes Benevente) na qual Araguaya era dividida ao meio, sendo o marco divisório o meio da estação ferroviária. Pela Lei Estadual nº... 1307 de 30.12.1921, o Município de Santa Isabel passou a denominar-se Domingos Martins (o vice presidente da Câmara era o vereador de Araguaya Jose Borgo). Pelo decreto lei Estadual nº./11/1938 muda-se para a divisa atual, e Araguaya fica pertencendo a Domingos Martins e passa a pertencer a Marechal Floriano. As terras compreendidas pelo município de Alfredo Cahves, até a data de sua emancipação, pertenciam ao município de Benevente, hoje Anchieta. Os primeiros colonizadores da região, subindo o rio Benevente, fundaram no local onde se encontra a sede municipal, o povoado de Alto Benevente, que mais tarde recebeu os nomes de povoação de Cachoeira de Benevente e, finalmente, Alfredo Chaves, em homenagem ao ministro Alfredo Rodrigues Fernandes Chaves, a quem se deve a vinda dos primeiros colonizadores tiroleses se desmembrando de Anchieta em 24.01.1891.



Prefeitura Municipal de Marechal Floriano

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

ANEXO II

Receita Original do Knödel

Knödel de pão

Ingredientes:

8 unidade(s) de pão francês amanhecido(s)
2 unidade(s) de ovo
250 ml de leite
quanto baste de sal
1 colher(es) (sopa) de cebolinha verde picada(s)
1 colher (ES) de cebolinha picada
100 gr de farinha de trigo
Bacon picado ou lingüiça desfiada a gosto.

Modo de Preparo: Corte em cubos os pães. Coloque-os em uma bacia junto com os ovos batidos, o leite e o sal. Misture bem e posteriormente, acrescente a salsinha, a cebolinha, a noz-moscada e a farinha de trigo. Misture bem e faça, com esta massa, várias bolinhas. A seguir, Refogue a cebola em um pouco de óleo até dourar e cozinhe em água fervente salgada.

Técnica básica de preparação: Todo o Knödel deve flutuar na água fervente uma vez pronto para ser servido, como prato principal ou como acompanhamento de carne assada, com carne suína e chucrute,

Knödel de Batata

Ingredientes:

500 g de batata
150 g de farinha de trigo
150 g de manteiga
1 maço de salsinha
1 maço de cebolinha
1 bulbo de erva doce (opcional)
4 colheres (sopa) de óleo de papoula
noz moscada
sal
pimenta do reino

Modo de Preparo: Descasque as batatas, corte-as em pedaços e deixe-os cozinhar por 20 minutos em água fervente salgada. Escorra-os e espere esfriar. Faça um purê amassando os pedaços com um garfo ou passando-os no espremedor de batata. Numa vasilha, incorpore a farinha ao purê, mexendo com uma colher de pau. Misture energicamente. Rale o equivalente a 1 pitada de noz-moscada em cima do purê, tempere com sal e pimenta e misture novamente. Derreta a manteiga numa panela. Coloque nela



Prefeitura Municipal de Marechal Floriano

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

o purê e deixe cozinhar por 20 minutos em fogo médio, mexendo freqüentemente com uma espátula de madeira para o purê não grudar na panela. Lave a salsinha, retire os cabos e pique as folhas. Lave e pique a cebolinha. Lave a erva doce, tire os fios e pique-a. Despeje o óleo de papoula e as ervas picadas na panela e incorpore-os ao purê. Experimente e acerte o tempero se necessário. Retire o purê da panela e coloque-o numa travessa funda. Umedeça levemente suas mãos. Com uma colher de sopa, retire porções de purê e enrole-as com as mãos. Faça ao total 8 bolinhos grandes. Ferva 03 litros de água salgada. Mergulhe os bolinhos e deixe-os cozinhar por 20 minutos em fogo médio. Retire-os com uma escumadeira, coloque-os numa travessa quente e sirva. Os knodel são servidos para acompanhar carnes ao molho, carnes de caça, ensopados ou peixes cozidos. Existem inúmeras variações em todo o Leste Europeu, da Alsácia até a Boêmia. Trata-se sempre de bolinhos, mas sua composição varia. À base de miolo de pão, de um tipo de massa de macarrão ou de batatas, são temperados com ervas, cebolas, carne moída e até frutas.

Historia e sua origem

A culinária alemã é um tipo de culinária em que o desperdício quase não existe. Portanto se você é do tipo de pessoa que não gosta de jogar comida fora, é bem indicada para você aprender. Por passar por tempos difíceis com climas muito rigorosos, todas as espécies de comida na Alemanha precisavam ser muito bem aproveitadas e conservadas.

A culinária da Alemanha é irrigada com vinhos leves, molhos fortes e cervejas. São temperos típicos alemães as raízes fortes, mostarda e ervas finas.

Knödel, ou também chamado Semmelknödel quando feito de pão ou Kartoffelknödel quando feitos de batata, são bolinhos de tamanho médio cozidos, a mistura leva farinha, ovos, ervas e especiarias, servida como refeição principal ou acompanhamento nas gastronomias da Áustria, Itália (Tirol Meridional), Alemanha, Suíça, Boémia, e nas regiões de colonização tirolesa e alemã do sul do Brasil. Nas áreas de colonização alemã no sul do Brasil, o Kloß é considerado um dos pratos tradicionais e um legado culinário do regionalismo germânico. Existem muitos nomes para este prato versátil, dependendo da região. Sua origem parece ser realmente o Tirol, onde é servido tradicionalmente em uma sopa ou como acompanhamento. A especialidade pode ser preparada com farinha de trigo, semolina, batatinha inglesa, pão velho (de ontem, dormido), temperos e linguiça.

Em Marechal Floriano, no distrito de Santa Maria, o Knödel foi inserido na culinária local no final da década de 30, através do Sr. Franz Stöckl. O Sr. França, como era conhecido, chegou ao Brasil em fevereiro de 1924, aos 24 anos de idade, vindo da região da Baviera no navio Cte. Miranda, onde desembarcou em Santa Leopoldina com destino a Afonso Claudio.



Prefeitura Municipal de Marechal Floriano **ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**

Em suas histórias, ele sempre contava que durante a Primeira Guerra Mundial, quando lutava nas frentes de batalha alemã, o Knödel era um dos pratos mais servidos e apreciados. Por ser forte, sua massa feita de pão e caldo quente com pedaços de carne, dava aos soldados a energia que precisavam para suportar o frio terrível do inverno europeu e a longos dias e noites sem dormir nas trincheiras à espera do combate.

Terminada a guerra, a Alemanha derrotada e devastada, com poucas opções de trabalho para os jovens motivou Franz a imigrar para o Brasil. Chegou no Espírito Santo no início da década de 1920 e em Santa Maria foi residir, já casado com Tereza Pildner, no final da década de 1930, e juntos tiveram dois filhos: Catarina e Francisco. Trabalhava como motorista e ela era parteira profissional. O prato já conhecido pelo casal era tradicional na casa.

Ficou viúvo, casou-se com Janeta Rosa Simon Stöckl em 1944, com quem teve outros sete filhos: Jorge, Miguel, José, Bernardo e Bernadete, Gabriel e Daniel. Franz ensinou à Janeta como preparar o prato e todos desde cedo, foram acostumados a saborear o Knödel que era servido sempre aos muitos amigos e parentes que visitavam a casa e a região de Santa Maria.

Em 1979, aos 80 anos, quando Franz visitou a Alemanha pela última vez, se acidentou andando de bicicleta. Na ocasião sua sobrinha Resi veio o acompanhando na viagem de volta ao Brasil. Durante sua estadia ficou hospedada na casa da família em Santa Maria e preparou com as noras e filhos do Sr. França o prato, ensinando alguns detalhes especiais de seu preparo, por ser até hoje na Alemanha, uma comida bem tradicional.

Com o passar dos anos seus netos e netas foram aprendendo e levando para suas casas e famílias o hábito de saborear o prato acompanhado de um bom vinho nas noites de frio do nosso inverno.

Em 2012, com a criação do evento “Primeira Noite Alemã de Santa Maria” o Knödel foi servido como entrada no jantar. Foi a primeira aparição do tradicional prato alemão numa festa que reuniu pessoas de toda a comunidade de Santa Maria com visitantes de diversos municípios circunvizinhos.

Nas edições seguintes da festa o prato continuou presente e já se tornou popularmente conhecido por todos!