

Legendas das fotos

As massas alimentícias e suas histórias

1 (capa): fechar agnolini é um ritual que se cumpre às vésperas das festas.
Capela Nossa Senhora de Monte Bérico – Antônio Prado

Pág. 2: forno para assar pão, frango, leitão, ... Linha 21 de Abril – Antônio Prado

Pág. 6: agnolini: delicada especialidade culinária só comparável ao gesto que a produz

Pág. 7: “Far ‘l sfòio” – espichar a massa com o rolo até que fique fina como papel. Informante Lídia Zenatto. Linha 21 de Abril – Antônio Prado

Os temperos

8 (capa): molho de cebolinhas verdes sobre pano de linho tecido em tear manual. Linha Silva Tavares – Antônio Prado

Pág. 9: pimenta rosa, fruto da aroeira (vista desde a janela do ECIRS/UCS)

Pág. 13: feijão para o minestrone. Antônio Prado

Legendas das fotos

Um pouco de tudo

1 (capa): pães – Antônio Prado

Pág.2 – morfologia de assentamento rural – Nova Pádua – RS

Pág. 5: leitão assado. Festa Nossa Senhora de Monte Bérico – Antônio Prado

Pág. 7: tortas à moda antiga para o café da tarde, na festa da Capela.
Linha 21 de Abril – Antônio Prado

Pág. 10 – polenta frita para acompanhar o queijo e o salame na Festa del
Paese – Antônio Prado

Pág. 12: interior de cozinha em casa rural. Linha 21 de Abril – Antônio Prado

Pág. 13: preparar a festa é sempre um ato coletivo. Capela Nossa Senhora
de Monte Bérico – Antônio Prado

Pág. 14: panelas, travessas, formas, bacias, ... Cozinha do salão comunitário
da Capela Nossa Senhora de Monte Bérico – Antônio Prado

Pág. 18: cucas para a festa da “Madonna”. Capela Nossa Senhora de
Monte Bérico – Antônio Prado

Pág. 21: a máquina elétrica simplificou a tarefa de preparar a massa para
o agnolini. Linha 21 de Abril – Antônio Prado

Pág. 24: mesa posta para a “colassion” de quem madrugou para
trabalhar. Capela Nossa Senhora de Monte Bérico – Antônio Prado

Pág. 25: morangas para “tortéi” ou uma receita antiga de “torta de
abóbora”. Linha 21 de Abril – Antônio Prado

Pág. 26: cortar as “taiadele” da largura de um dedo, cozinhar com água e
sal “al dente” e temperar com molho de carne de galinha.
Informante: Lídia Zenatto. Linha 21 de Abril – Antônio Prado

Pág. 27: fazer uma boa sopa de agnolini, arte antiga passada de mãe
para filha. Capela Nossa Senhora de Monte Bérico – Antônio Prado

Pág. 30: assados triunfais. Linha 21 de Abril – Antônio Prado

Pág. 31: hora de dar forma ao pão. Mesa posta para a Festa Italiana. As
cucas serão assadas sobre palhas de milho em forno à lenha.
Linha 21 de Abril. Antônio Prado

Legendas das fotos

Depoimento

1 (capa): Carmem Sclaro Magnabosco. Cozinheira chefe confere o cozimento do leitão para o almoço da festa da padroeira. Capela Nossa Senhora de Monte Bérico – Antônio Prado

Pág. 2: O gesto quase litúrgico de fechar agnolini. Linha 21 de Abril – Antônio Prado

Pág. 4: Leitão assado para a festa da padroeira

Legendas das fotos

Santos Camponeses

1 (capa): São José. Madeira entalhada e policromada. Capela São José da 3ª - Veranópolis

Pág. 2: Nossa Senhora do Carmo. Madeira entalhada e policromada. Capela Nossa Senhora Auxiliadora. Linha Brasil – Cotiporã

Pág. 3: São José. Madeira entalhada e policromada. Capela São José da 3ª - Veranópolis

Pág. 4: São José. Gesso policromado. Capela São José. Linha Paranaguá – Nova Roma do Sul

Pág. 5: Santa Líbera. Madeira entalhada e policromada. Capela São Marcos – Nova Roma do Sul

Pág. 6: interior de capitel votivo a Santo Antônio, edificado à beira da estrada. Borgo Forte – Antônio Prado

Pág. 7: anjo em madeira entalhada e policromada. Acervo da Capela São Marcos – Nova Roma do Sul

Pág. 8 (E): Sagrado Coração de Maria. Madeira entalhada e policromada. Capela Nossa Senhora das Graças. Monte Claro – Veranópolis

Pág. 8 (D): São Francisco. Madeira entalhada e policromada. Linha Frei Caneca - Cotiporã

Pág. 9: anjo tocheiro em madeira entalhada e policromada. Capela São José da 3ª - Veranópolis

Pág. 10: anjo tocando flauta. Óleo sobre madeira. Capela São José (ruínas) às margens do Rio da Prata – Nova Roma do Sul