A Secretaria de Estado da Cultura e a
Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante
apresentam:

"CUCA, UMA DELÍCIA DE PATRIMÔNIO"

INVENTÁRIO DOS SABERES E MODOS DE FAZER A "CUCA" PARA REGISTRO COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

Maio de 2023

Financiamento:

PRO cultura

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

Projeto: Cuca, uma delícia de patrimônio

Proponente: Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante

Nome do responsável legal pelo CEPC e Presidente da Associação: Mara Rubia Scheffler de Souza

Financiamento: PRÓ-CULTURA RS FAC - Edital Sedac nº 07/2021 - FAC Patrimônio

Consultoria para coordenação dos processos que envolvem a construção do inventário cultural dos modos de fazer a "cuca" no município de Rolante, Rio Grande do Sul: Daniel Vaz Lima. (Bacharel em Sociologia com doutorado em Antropologia)

Período da pesquisa do inventário: setembro de 2022 a maio de 2023.

Facebook do projeto: "Cuca, uma delícia de patrimônio" - Rolante/RS, disponível no link: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100086412427277>.

Fotografia da capa: Forno de Cuca. Créditos Lilian Alice Marques.

Equipe de Pesquisa:

Pesquisador(es): Igor Tieres Glaeser; Joyce Aline dos Reis; Mara Rúbia Scheffler de Souza; Fernanda Antunes de Camargo Schmidt; Franciele Carina Schmidt; Desire Ferreira da Rosa.

Supervisor: Igor Tieres Glaeser

Redator: Igor Tieres Glaeser

Responsável pelo inventário: Mara Rúbia Scheffler de Souza

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO 4
FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO 6
ANEXO: BIBLIOGRAFIA 27
ANEXO: REGISTROS AUDIOVISUAIS..... 37
ANEXO: CONTATOS..... 41

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: Alexandra Cristina Marques 68
QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: Débora Joece do Carmo 76
QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: Gessi Lurdes Kolhrausch 84
QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: Janelise Terezinha Wuaden Wastowski 90
QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: Lígia Rejane Laux 106
QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: Marlene Maria Ostjen 115
QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: Pedro Cambruzzi 122
QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: Roberto Carlos do Carmo 130
QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: Rogério Darci Reinheimer 139
QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: Theophilo Armindo Renck 146
QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: Verônica Maria Montemezzo 153

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER 160

NARRATIVAS FOTOGRÁFICAS 174

1 APRESENTAÇÃO

O projeto "Cuca, uma delícia de patrimônio", elaborado pela Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante, foi realizado com recursos do PRÓ-CULTURA RS FAC - Fundo de Apoio à Cultura, do Governo do Estado do Rio Grande do Sul. Com o objeto de elaborar o processo de inventário para o reconhecimento do modo de fazer a "cuca" como patrimônio cultural imaterial do município de Rolante. Para a sua realização, houve a contratação de um serviço de consultoria, em que o Sociólogo e antropólogo Daniel Vaz Lima acompanhou os processos que envolvem a documentação dos saberes e modos de fazer a Cuca no município de Rolante. Para tanto, foi realizada uma capacitação para uma equipe composta por alguns membros da Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante, que desenvolveram as pesquisas e demais ações necessárias para elaboração do inventário do modo de fazer a "cuca" para sua patrimonialização.

Para a realização da pesquisa, adotou-se o modelo do "Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC)", que é a metodologia do governo federal, elaborada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), para a identificação e documentação dos bens culturais de caráter imaterial. O INRC estabeleceu procedimentos inovadores para identificar e proteger referências históricas e culturais dos diferentes grupos formadores da nação, tais como os povos imigrantes, povos agricultores, povos indígenas e povos negros.

Para a elaboração do inventário, seguiu-se as seguintes etapas:

- Planejamento (Construção do plano de trabalho com os envolvidos);
- Levantamento preliminar (Levantamento bibliográfico e Definição do Sítio e localidades);
- Identificação (Identificação dos detentores);
- Documentação (Sistematização e Montagem do inventário);
- Divulgação (Apresentação e comunicação dos resultados e elaboração do Plano de salvaguarda).

Por conseguinte, conforme Arantes (2009), o conhecimento sistemático e comparativo produzido pelo INRC, torna possível estabelecer metas, prioridades e o monitoramento das ações de salvaguarda. Por sua vez, o Manual de elaboração de Planos de Salvaguarda (Iphan, 2022), define ações de salvaguarda como aquelas que buscam proteger e promover os bens culturais de natureza imaterial dentro do contexto histórico e social em que ocorrem. Assim, a realização deste inventário, permitiu a elaboração de um "Plano de Salvaguarda", ficando o Departamento Municipal de Cultura e o Museu Histórico de Rolante, em parceria com os detentores e detentoras, os responsáveis em proteger os saberes do modo de fazer a cuca e as técnicas construtivas dos fornos de tijolos.

Como parte das ações de salvaguarda, foram realizadas oficinas culinárias "Mestre Cuca" onde estudantes do 4º ano do Ensino Fundamental, das escolas de Rolante, aprenderam o modo de fazer a "cuca". Realizada em parceria com a Associação dos Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante – ASCUR, em que membros da associação, detentores do saber, ensinaram como ocorre todo o processo de fabricação das cucas.

Outra ação foi a oficina "Mão na Massa", que consistiu na realização de uma capacitação para os pedreiros da cidade e região, com o objetivo de compartilhar as técnicas construtivas para a elaboração do forno a lenha, construído com tijolos de barro, fundamental para o processo de fabricação artesanal das cucas, pois as mesmas são assadas nesse tipo de forno. A oficina foi ministrada pelo Sr. Pedro Cambruzzi, de 68 anos de idade.

Com o objetivo de documentar o projeto, promover a educação patrimonial e inspirar novos processos de inventários do patrimônio cultural imaterial no Estado do Rio Grande do Sul, foi produzida uma publicação em formato de revista, para ser distribuída gratuitamente através do Sistema Estadual de Bibliotecas a todos os municípios do estado.

Também foram realizados seis encontros, um em cada município do Vale do Paranhana, envolvendo a gestão pública, as entidades culturais, os Conselheiros de Cultura e Conselheiros de Patrimônio, para a distribuição da revista do projeto, promovendo a troca de experiências e a sensibilização para a importância do patrimônio cultural na formação da sociedade.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

1. LOCALIZAÇÃO

DENOMINAÇÃO DO SÍTIO		Rolante
OUTRAS DENOMINAÇÕES		
ESTADO		Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO		Rolante
DISTRITO OU SUBDISTRITO		A primeira subdivisão do município de Rolante aconteceu no ano de 1960, quando foram criados o 1º e 2º Distritos. O 1º Distrito, denominado Rolante, é a sede do município, e o 2º Distrito foi denominado de Vila Riozinho. Em 1965 foi criado o 3º Distrito denominado de Vila Boa Esperança. Em 9 de maio de 1988 foi criado o município de Riozinho, sendo a maioria do território do 2º Distrito incorporada ao novo município, só permanecendo o Alto Rolante. No mesmo ano, o território do Rolantinho, que até então pertencia a Santo Antônio da Patrulha, passou a pertencer ao município de Rolante, recebendo a denominação de 4º Distrito. Em 1996 as localidades de Canta Galo, Colônia Monge, Caconde, Morro da Figueira e Colônia Fleck foram desmembradas do município de Santo Antônio da Patrulha e anexadas ao município de Rolante. Hoje em dia praticamente não se usa a definição de distritos, sendo mais utilizado o termo localidades ou bairros. Sendo assim, o território de Rolante está dividido em zona urbana e zona rural. Na zona urbana, onde moram a maioria dos habitantes, estão localizados os principais estabelecimentos comerciais e industriais, sendo dividida em diversos bairros, como: Centro, Bairro Santo Antônio, Bairro Rio Branco, Bairro Picadilly, Bairro Contestado, Bairro Grassmann, Bairro Rolantinho, Bairro Alto Rolantinho e Bairro Fazenda Passos. A zona rural é o interior do município, onde estão as plantações agrícolas, a pecuária, as agroindústrias e algumas madeireiras e empresas do ramo moveleiro. O turismo também é uma das atividades que está em desenvolvimento, devido a preservação da natureza e as belezas naturais, como as lindas cascatas. São localidades do interior do município: Açoita Cavalo, Campinas, Areia, Glória, Ilha Nova, Maragata, Linha Feliz, Boa Esperança, Morro Grande, Varzedo, Mascarada, Alto Rolante, Linha Petry, Linha Reichert, Colônia Fleck, Morro da Figueira, Caconde, Colônia Monge e Canta Galo.
LOCALIDADES INVENTARIADAS	NO SÍTIO	Rolante
	NO ENTORNO	Centro, Campinas, Ilha Nova e Boa Esperança.

2. FOTOS

OBS.: PARA LISTA COMPLETA DAS FOTOS INVENTARIADAS, CONSULTAR O *ANEXO 2: REGISTROS AUDIOVISUAIS*.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

Rolante

Imagem: Rolante 2019

Fonte: Prefeitura Municipal de Rolante.

O município de Rolante está situado no Estado do Rio Grande do Sul, na encosta da Serra, no Vale do Paranhana. Em Rolante há vários atrativos culturais e naturais que encantam seus moradores e também atraem turistas o ano todo. Nas imagens a seguir, será uma breve apresentação do município.

Cascata das Andorinhas

Imagem = Cascata das Andorinhas

Fonte: Fotografia de Rita de Cássia Gnutzmann Veiga (Concurso Fotográfico. Departamento Municipal de Cultura)

A Cascata das Andorinhas é um dos atrativos naturais de maior destaque no município. Está localizada na Mascarada, distante cerca de 18 km do Centro da cidade. Para chegar até a cascata é preciso adentrar a mata por trilha e transpor o arroio por dentro d'água, o que exigirá um pouco de esforço, que é recompensado com a beleza das paredes arredondadas e a queda d'água que é realmente impressionante. Também há muitas andorinhas no local, por isso a cascata ganhou esse nome. A área total do parque é 15 hectares de Mata Atlântica preservada, um verdadeiro patrimônio natural!

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

Camping e Cascata da Colônia Monge

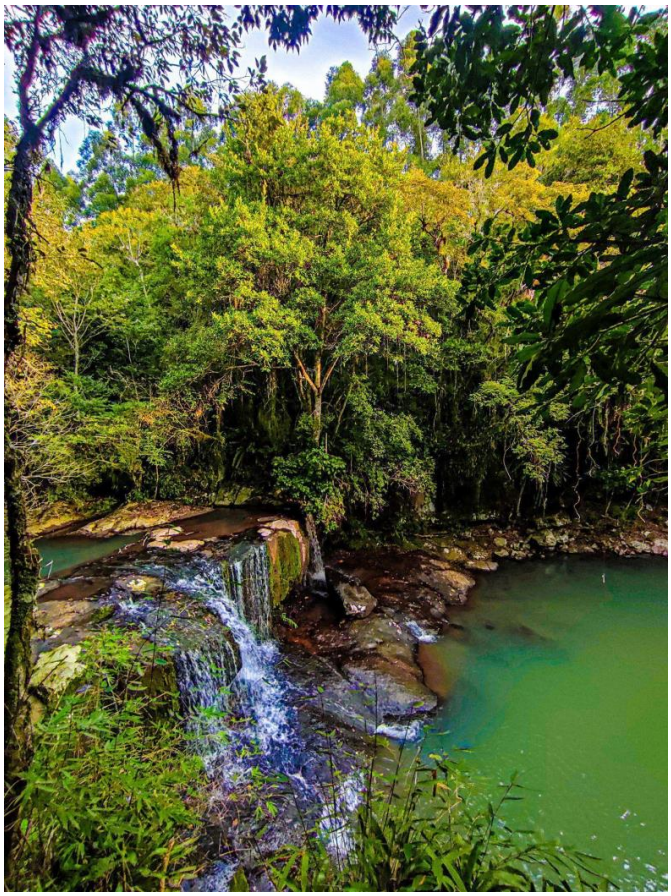


Imagem = Cascata da Colônia Monge

Fonte: fotografia de Caio Emanuel da Silva. (Concurso Fotográfico 2015. Departamento Municipal de Cultura).

É uma área pública para lazer, localizada a 14 Km do Centro de Rolante, que possui 6.930,50 m². O local é arborizado e possui infraestrutura para acampamento, como: banheiros, churrasqueiras, pontos de luz, wi-fi e um bar que funciona aos finais de semana durante o verão. A maior atração é a cascata e piscina natural com 2,5 metros de profundidade.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

Cascata Três Quedas

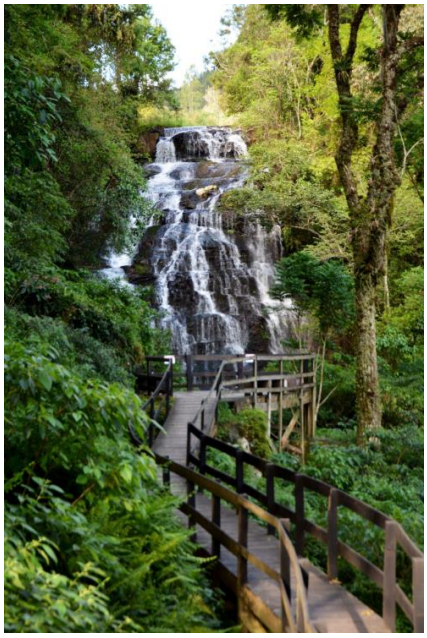


Imagem = Cascata Três Quedas

Fonte: Fotografia de Juliano Josinei Anacleto. (Concurso Fotográfico 2018. Departamento Municipal de Cultura).

Ponto turístico do Caminho das Pipas, em Boa Esperança. O local apresenta um deque em madeira com escadaria, em meio a natureza, que dá acesso a Cascata de águas cristalinas.

Parque Municipal da Asa Delta

Imagem = Parque Municipal da Asa Delta

Fonte: Fotografia de David Cesar Otto.(Concurso Fotográfico 2018. Departamento Municipal de Cultura).

Está localizado no topo do Morro Grande e possui uma área de 52.000 m². Lá de cima a vista é indescritível, e o frio na barriga é garantido, ao ver os corajosos que saltam de asa delta e paraglider.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

Circuito Cascatas e Montanhas

Imagem = Circuito Cascatas e Montanhas
Fonte: Fotografia de David César Otto. (Concurso Fotográfico 2019. Departamento Municipal de Cultura).

Imagem = Mapa do Circuito
Fonte: Prefeitura Municipal de Rolante

A prática do ciclismo já faz parte da vida de muitos rolantenses. São inúmeros os benefícios do ciclismo, pois exercita a mente e o corpo. O fato é que os pedais são verdadeiros aliados de quem deseja mais qualidade de vida e saúde.
Em Rolante há o “Circuito Cascatas e Montanhas”, que consiste em um roteiro turístico para a prática do cicloturismo, ou seja, um passeio turístico realizado de bicicleta. O trajeto é autoguiado, por isso de ponto em ponto existem placas de direção e orientação para os praticantes. Em seus 123 Km de extensão, envolvendo os municípios de Rolante, Riozinho e São Francisco de Paula, o cicloturista poderá levar de dois a cinco dias e vivenciará experiências de contato com a natureza, seja através das diversas cascatas espalhadas ao longo do percurso, ou pelo ambiente predominantemente colonial, onde cultura histórica e gastronomia típica fazem de cada parada uma lembrança para se levar na memória.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

Caminho das Pipas

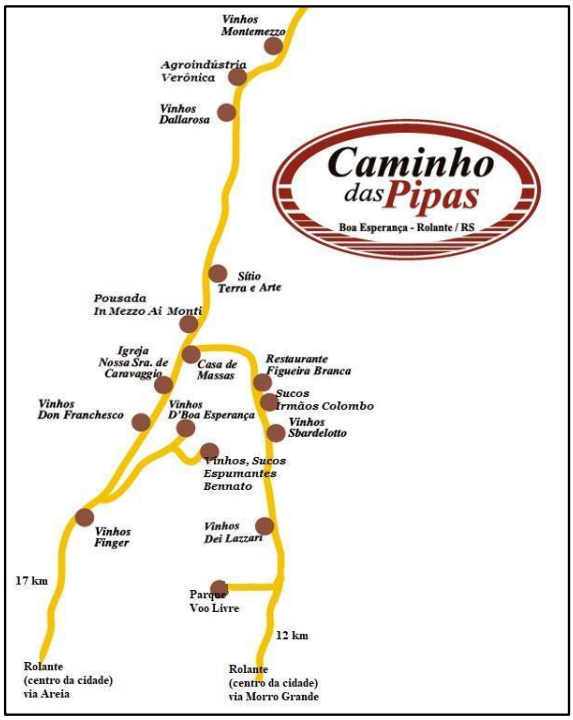


Imagem = Caminho das Pipas
Fonte: Prefeitura Municipal de Rolante

Imagem: Colheita de uvas na Localidade de Boa Esperança.
Fonte: Fotografia de Sheila Finger_Vinhos Finger. (Concurso Fotográfico 2019. Departamento Municipal de Cultura).

Maravilhosos vinhos, sucos e massas e a alegria dos ítalo-brasileiros são a atração desse roteiro turístico no distrito de Boa Esperança, a 18 km do centro da cidade. Com paisagens deslumbrantes compostas por muita natureza, cascatas, parreiras de uvas e diversas cantinas. A cultura e a religiosidade também são aspectos marcantes desse lugar, prova disso, é a existência de quatro capitéis ao longo do caminho: Capitel Santo Antônio I, Capitel Santo Antônio II, Capitel Santa Bárbara e o Capitel São Roque, também encontramos a imagem de Nossa Senhora de Caravaggio, padroeira da comunidade, confeccionada pelo artista visual Valério Voltz.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

Estátua do Teixeirinha

Imagem = Estátua do Teixeirinha
Fonte: Fotografia de Alini Santos Cardoso.

Inaugurada no dia 28 de fevereiro de 2008 na Praça da Matriz, junto com o 53° aniversário de instalação política de Rolante. A estátua foi criada pelo artesão, Valerio Voltz. Ela possui 1 metro e 65 centímetros de altura. O monumento é uma homenagem a Vitor Mateus Teixeira, o Teixeirinha, famoso músico, compositor e ator gaúcho, nascido em terras rolantenses em 03 de março de 1927. Algumas de suas obras contavam um pouco das memórias vividas no município, como em o Velho Pontilhão e Velho Casarão, levando o nome de Rolante para além do município. A estátua de Teixeirinha é um marco histórico para a cidade e para o estado. É também importante para a manutenção da tradição do município.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

Parque de Exposições Vitor Mateus Teixeira

Imagem = Parque de Exposições Vitor Mateus Teixeira
Fonte: Fotografia de Lilian Moraes. http psrepercussaoparanhana.comgeralrolantche-tera-quatro-dias-de-atracoes-no-parque-municipal

O Parque de Exposições Agropecuárias de Rolante, em 15 de outubro de 2001, passou a ser chamado de Parque de Exposições Vitor Mateus Teixeira - Teixeirinha, em homenagem ao cantor, compositor, músico e ator nascido em Rolante. Este parque fica situado no Km 61 da ERS 239, lá que acontece a festa “Rolantchê”.

Monumento à Cuqueira

Imagem = Monumento “A Cuqueira”
Fonte: Museu Histórico de Rolante

Localizado na rótula de acesso ao centro da cidade, o Monumento à Cuqueira é um dos símbolos da hospitalidade do povo rolantense e faz referência ao título de Capital Nacional da Cuca. A obra é do artista visual Valério Voltz. Representa a mulher de descendência alemã, a cuqueira, retirando do forno de barro uma cuca e oferecendo-a aos visitantes.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

Casa da Colônia

Imagem = Casa da Colônia
Fonte: Prefeitura Municipal.

Imagem = Casa da Colônia
Fonte: Fotografia de Edna Cardoso.

Próximo à prefeitura, o estabelecimento é um local onde os agricultores comercializam seus produtos. Lá, além dos produtos coloniais, o visitante pode adquirir um artesanato como lembrança do município e provar a cuca, a principal iguaria rolantense, com seus diferentes sabores. Para homenagear as pessoas que se dedicam na fabricação das cucas, foi criada a Lei nº 4.815/2023 que cria o "Dia Municipal do Cuqueiro e Cuqueira", assim como mostra a imagem abaixo.

Imagem = Placa "Dia Municipal do Cuqueiro e Cuqueira". (07/03/2023)
Fonte: Museu Histórico de Rolante.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

Parque da Kuchenfest

Imagem = Parque da Kuchenfest
Fonte: Museu Histórico de Rolante.

Situado no Bairro Contestado, na Rua Júlio Kohlrausch número 524, possui uma área de 19.421,12 m². No local é realizada a Kuchenfest – Festa da Cuca, destacando-se o lindo portal de entrada e a Kuchen Haus – Casa da Cuca, onde são preparadas as deliciosas cucas comercializadas na festa.

3. REFERÊNCIAS CULTURAIS

OBS.: PARA LISTA COMPLETA DOS BENS INVENTARIADOS, CONSULTAR O *ANEXO 3: BENS CULTURAIS INVENTARIADOS*.

SÍNTESE

MODOS DE FAZER CUCA

Os modos de fazer cuca referem-se aos processos que vão desde a aquisição dos ingredientes, de misturá-los para fazer a massa e os recheios, assá-los em fornos a lenha, para serem consumidos pela família ou comercializado em feiras, festas comunitárias e, na principal celebração, conhecida como Kuchenfest. Em cada uma destas etapas, encontram-se referências que indicam a particularidade do modo de fazer na construção identitária da comunidade. As cuqueiras são as principais guardiãs deste saber, detentoras de receitas passadas de geração em geração. E é pelas cozinhas, no aprender fazendo e no seu caráter inventivo que esta referência cultural vem sendo passada.

A prática da confecção das cucas tem um importante papel social e econômico, principalmente aos produtores rurais. No município ainda há presença do trabalho familiar na agricultura, assim se busca meios rentáveis para a sua permanência. De acordo com a EMATER do município, a intenção da fabricação da cuca de forma artesanal, tem como objetivo capacitar o grupo de cuqueiras e cuqueiros, com cursos e incentivando agricultores a permanecerem no campo. O interessante é que não consiste em uma atividade somente feminina, pois também há a presença de homens que, geralmente, ficam encarregados de assar e mexer a massa.

OFÍCIO E MODO DE FAZER O FORNO DE TIJOLO

Outra referência quando se fala em preservar a tradição do modo de fazer a cuca, consiste no uso de fornos de tijolos ou forno a lenha. Tanto na construção quanto na utilização são acionadas técnicas especificas, envolvendo diferentes saberes, passados por mestres artesãos, que vão desde o processo de construção, de cura do barro, até os saberes envolvidos para assar uma “boa cuca”. Nesse aspecto, o forno artesanal - forno a lenha ou forno de tijolo - pela infinidade de saberes que carrega na sua feitura e manejo, é o diferencial no processo do saber fazer a cuca. Mais do que assar a

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

cuca, os diferentes tipos de fornos imprimem gostos, cores e sabores ao bem. Conforme o detentor Roberto do Carmo, "o forno a lenha é o diferencial! Claro que a gente não desfaz as cucas das padarias, que são boas também, mas o diferencial são os fornos a lenha!" Assim, os fornos de tijolos são fundamentais na qualidade das famosas cucas de Rolante.

KUCHENFEST (FESTA DA CUCA)

Rolante é conhecido pelas suas cucas produzidas artesanalmente. No mês de março acontece a *Kuchenfest*, momento em que são confeccionadas em grande quantidade, porém, respeitando algumas características artesanais, principalmente com o uso de fornos tradicionais e produtos naturais fornecidos por agricultores locais. O município tem fortes influências culturais da imigração alemã, italiana e açoriana. A *Kuchenfest* é para ser a comemoração dos antigos *Kerbs* alemães, mostrando que houve a preocupação da valorização da cultura e de sua culinária, sendo a cuca o "carro-chefe" da culinária. Para a questão de organização da fabricação das cucas foi necessário a criação de um Grupo de Cuqueiras que no ano de 2014 se transformou em uma Associação – ASCUR (Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante) em que a detentora Alexandra Cristina Marques, nos apresenta os objetivos de sua criação:

> São objetivos da Associação o exercício da mútua colaboração entre os sócios, visando à prestação, pela entidade, de quaisquer serviços que possam contribuir para o fomento e racionalização das atividades do grupo; como melhorar a qualidade de vida de seus integrantes, e promovendo atividades culturais, educativas e de capacitação; recreativas, de lazer e turismo, em benefício do grupo. Promover a elaboração e comercialização conjunta de cucas para o principal evento municipal – Kuchenfest, bem como demais eventos locais e regionais. Participar de programas governamentais, em benefício de seus associados, podendo para tanto, celebrar convênios com entidade pública, empresas ou profissionais qualificados. Receber doações de pessoas físicas e jurídicas; e manter intercâmbio com associações similares municipais e estaduais. (Estatuto da Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante, Artigo 4, 2014).

É evidente que um dos pontos importantes para saborearmos uma cuca de qualidade baseia-se em um conjunto de ações, que vai desde os produtos de qualidade fornecidos pelas pequenas e médias propriedades rurais do município, até a fabricação e uso adequado dos fornos de tijolos. Sem esquecer o trabalho desenvolvido pelas cuqueiras e cuqueiros do município, que se dedicam na fabricação da que é considerada a melhor cuca da região.

4. DESCRIÇÃO DO SÍTIO

OBS.: PARA LISTA COMPLETA DAS FONTES INVENTARIADAS, CONSULTAR O *ANEXO 1: BIBLIOGRAFIA*.

4.1. LOCALIZAÇÃO

Rolante é um município gaúcho, situado na encosta da Serra, no Vale do Paranhana. Tem 295,637 Km² de área territorial. Fica a 95 km de distância de Porto Alegre e a 88 km de Tramandaí, no litoral. Seus vizinhos são: ao sul Santo Antônio da Patrulha, ao leste Riozinho, ao norte São Francisco de Paula e ao oeste Taquara. Coordenadas geográficas: latitude: 29º 39' 03" S e longitude: 50º 34' 33" W. Altitude: a sede do município fica a 38 metros acima do nível do mar, mas há dois pontos com altitudes bem importantes, são eles: Pico do Canta Galo, com 855m, e Topo do Morro Grande, com 841 m. Tendo como localização, o Estado do Rio Grande do Sul, na região da Encosta Inferior do Nordeste, no Vale do Paranhana, pertencendo também à Região Metropolitana de Porto Alegre.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

4.2. PAISAGEM NATURAL E MEIO AMBIENTE

No município tem-se a “Cascata das Três Quedas”, que é ponto turístico do Caminho das Pipas, em Boa Esperança. O local apresenta um deque em madeira com escadaria, em meio a natureza, que dá acesso a Cascata de águas cristalinas. Outra paisagem natural é o Parque Municipal da Asa Delta, que está localizado no topo do Morro Grande e possui uma área de 52.000 m². Também há o Camping e Cascata da “Colônia Monge”, que é uma área de lazer pública localizada a 14 km do Centro de Rolante, que possui 6.930,50 m². O local é arborizado e possui infraestrutura para acampamento, como: banheiros, churrasqueiras, pontos de luz, wi-fi e um bar que funciona aos finais de semana durante o verão. A maior atração é a cascata e piscina natural com 2,5 metros de profundidade. Não se pode deixar de mencionar que a “Cascata das Andorinhas” é um dos atrativos naturais de maior destaque no município. Está localizada na Mascarada, distante cerca de 18 km do Centro da cidade. Para chegar até ela é preciso adentrar a mata por trilha e transpor o arroio por dentro d’água, o que exigirá um pouco de esforço, que é recompensado com a beleza das paredes arredondadas e a queda d’água que é realmente impressionante. Também há muitas andorinhas no local, por isso a cascata ganhou esse nome. A área total do parque possui 15 hectares de Mata Atlântica preservada, um verdadeiro patrimônio natural.

Sobre a Hidrografia de Rolante, o professor Oto Guilherme Petry em suas pesquisas nos mapas do exército, nos passa as seguintes informações: O Rio Rolante nasce em Tainhas sendo uma nascente a 1004 metros e outra a 960 m de altitude na localidade Fazenda da Tapera. Corre no sentido sudeste até Morrinhos seguindo no sentido sul até Barra do Ouro, recebe na margem esquerda vindo do Leste o Arroio Jandira. Na região do Alto Mascarada recebe de nordeste na margem direita o Arroio Caconde e na margem esquerda do Arroio Chuvisqueiro, mais adiante na margem esquerda recebe o Arroio Palmito. Na localidade de Alto Rolante, na margem esquerda, recebe o Arroio Riozinho. Pela margem direita vindo do Norte recebe o Arroio Maurílio. No centro de Rolante vindo do Norte ele recebe pela margem direita o Arroio Rolantinho da Areia. O Rio Rolante corre em direção oeste, recebendo na margem esquerda, vindo do Leste o Arroio Rolantinho. Na localidade do Km 17 recebe na margem direita o Arroio Canudos. Na divisa entre Taquara e Rolante recebe na margem direita o Arroio Açoita Cavalo. Segue pelo território de Taquara, depois Santo Antônio da Patrulha e na localidade do Banhado Grande deságua na margem direita do Rio dos Sinos a x metros de altitude.

Estando localizado em uma área de encosta, no limite entre as terras baixas da planície e a subida dos campos de cima da serra, o clima, a fertilidade dos solos e a existência de diversos cursos d’água, constituíam fatores favoráveis às práticas agrícolas que se estabeleceram no processo de formação do atual território. O principal exemplo disso é o cultivo da cana de açúcar, possível a partir da ocorrência de um fenômeno climático chamado “inversão”, que se refere ao fato de em terrenos que compreendem entre 50 e 300 metros acima do nível do mar, há uma massa de ar quente que não permiti as geadas (BUNSE, 1983).

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

4.3. MARCOS EDIFICADOS

Estrada dos Tropeiros: Em 1737 Cristóvão Pereira de Abreu abriu, sobre uma antiga trilha indígena, o Caminho das Tropas que foi, por mais de um século, a única via de circulação para o centro do país em solo gaúcho. A partir daí, estabeleceu-se neste local um espaço de vital importância para descanso e recuperação do gado e tropeiros, conhecido como "Ilha" e "Rodeio Velho". Era assim chamado por ser "um grande desmonte de mato", que se estendia desde a junção dos dois arroios até o local, que se estendia desde a junção dos dois arroios até o local, que a tradição popular chamou de Coletoria, ao leste. Ainda hoje encontramos vestígios desse local, onde provavelmente os Tropeiros pagavam pelo pouso. Ao redor da "Ilha" abriram-se roças e estabelecimentos que alimentavam o gado em seu descanso e abasteciam os tropeiros de farinha, açúcar, mascavo e cachaça, fornecendo as condições para o dia seguinte, continuarem a sua jornada.

Estátua do Teixerinha: Inaugurada no dia 28 de fevereiro de 2008 na Praça da Matriz, junto com o 53° aniversário de instalação política de Rolante. A estátua foi criada pelo artesão, Valerio Voltz. Ela possui 1 metro e 65 centímetros de altura. O monumento é uma homenagem a Vitor Mateus Teixeira, o Teixeirinha, famoso músico, compositor e ator gaúcho, nascido em terras rolantenses em 03 de março de 1927. Algumas de suas obras contavam um pouco das memórias vividas no município, como em o Velho Pontilhão e Velho Casarão, levando o nome de Rolante para além do município. A estátua de Teixeirinha é um marco histórico para a cidade e para o estado é importante para a manutenção da tradição do município.

Parque de Exposições Vitor Mateus Teixeira: O Parque de Exposições Agropecuárias de Rolante, em 15 de outubro de 2001, passou a ser chamado de Parque de Exposições Vitor Mateus Teixeira - Teixeirinha, em homenagem ao cantor, compositor, músico e ator nascido em Rolante. Este parque fica situado no Km 61 da ERS 239, lá que acontece o Rolantchê.

Parque da Kuchenfest: Situado no Bairro Contestado, na Rua Julio Kohlrausch número 524, possui uma área de 19.421,12 m². No local é realizada a Kuchenfest – Festa da Cuca, destacando-se o lindo portal de entrada e a Kuchen Haus – Casa da Cuca, onde são preparadas as deliciosas cucas da festa.

Monumento "A Cuqueira": Na rótula de acesso ao centro do município temos o monumento da "Cuqueira" que é um dos símbolos da hospitalidade do povo rolantense e referência ao título de Capital Nacional da Cuca. Ela representa uma mulher de descendência alemã (a cuqueira) retirando do forno de barro uma cuca e oferecendo aos visitantes. A estátua foi criada pelo artesão Valério Voltz, é colorida e mede 2,10 metros, inaugurada no dia 20 de março de 2008.

Casa da Colônia: Foi criada no ano de 2005 e no ano de 2021 foi ampliada e melhorada para ser um local que os pequenos e médios agricultores comercializam seus produtos. Tendo dois fornos a lenha para a produção das cucas.

Nova Casa da Cuca, a Kuchenhaus: A primeira Casa da Cuca foi construída no ano de 1998, com o passar dos anos se viu a necessidade de ter um novo ambiente. Sendo assim, no ano de 2020 teve a reinauguração do Parque da Kuchentest, com um novo portal e da nova Casa da Cuca, a Kuchenhaus. Onde o espaço para a fabricação das cucas foi melhorado, porém, mantendo seis fornos a lenha e três fornos a turbo (que são a lenha) para atender a demanda de produção durante a Kuchenfest.

A Casa do Colono: Inaugurada no dia 12 de novembro de 2022 no Parque de Exposições Vitor Mateus Teixeira. Sendo um local onde são comercializados produtos coloniais de pequenos agricultores e agroindústrias do município. Nesta casa também foi construído um forno a lenha para fabricação de cucas.

Fornos a lenha nos Salões Comunitários: Há dois fornos na Capela São José - Localidade de Km 17. No Salão da Paróquia Nossa Senhora de Caravaggio, localidade de Boa Esperança, há 1 forno de tijolos e 2 fornos turbos abastecidos com lenha.

5. FORMAÇÃO HISTÓRICA

OBS.: PARA LISTA COMPLETA DOS DOCUMENTOS ESCRITOS INVENTARIADOS, CONSULTAR O *ANEXO 1: BIBLIOGRAFIA*.

5.1. RESUMO

Rolante é um município do Estado do Rio Grande do Sul, situado na encosta da Serra, no Vale do Paranhana. Segundo os dados do IBGE, Rolante tem área da unidade territorial 296,090 km² e População estimada em 2021 de 21.591 habitantes. Desses, a maioria vive na área urbana, em torno de 78%. O município fica a 95 Km de distância de sua capital, Porto Alegre. Seus vizinhos são: Santo Antônio da Patrulha, Riozinho, São Francisco de Paula e Taquara.
Os primeiros habitantes foram os indígenas da tradição Umbu. Em registros arqueológicos da região também encontramos informações sobre os Kaigangs e Guaranis. Posteriormente com a abertura da Estrada dos Tropeiros, por

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

volta de 1737, estabeleceram as primeiras famílias de origem lusitana. É provável que tenham residido em locais estratégicos dessa estrada, junto ao "Passo das Tropas" (local onde os tropeiros atravessavam o rio Rolante) atual sede do município, também, na "Ilha", que era um "desmonte de mato" a meio Caminho da Serra, local hoje chamado de Ilha Nova.
O primeiro registro encontrado que fala sobre este caminho que passava pelo Vale do Rio Rolante, é o roteiro de autor anônimo que acompanhou os tropeiros e fez um diário, descrevendo em detalhes o "Caminho do Sertão", conhecido como "Roteiro de 1745". Nos dá informações da travessia dos tropeiros pelo rio Rolante apresentando, entre outras, as seguintes expressões: *"leva bastante água, "arrebatado"* e *"furioso".* Por isso que Rolante tem esse nome, porque na época das cheias fica impetuoso e violento, levando tudo de "*roldão*". Ainda hoje em Rolante há vestígios dessa remota Estrada dos Tropeiros, como por exemplo, na localidade da Glória, onde encontra-se o "Túmulo do Tropeiro" ou "Túmulo do Farrapo". De acordo com o Historiador Ademir Rost (2020, p. 31), esse caminho foi importante para Rolante, pois era via de comunicação terrestre entre os núcleos de ocupação lusa do Rio Grande do Sul com o centro do país.
Outro ponto de grande importância para abordar, é a questão da presença de escravos negros, em que o professor Oto Petry nos esclarece:

> Nesta época (1800 – 1847), ocorre o desmonte da floresta na região do Campestre, no município de Santo Antônio da Patrulha, por força do braço escravo. Aconteciam eventuais fugas, sendo o local de refúgio destes, a região da Areia, Ilha Nova, onde no "alto da serra" tinha início a formação de um pequeno quilombo. A vista disto, registro a Câmara de vereadores de Santo Antônio da Patrulha, pedidos de providências, referindo-se à existência de escravos fugitivos nesta região, como Baianos. Para recapturar e devolver os fugitivos aos proprietários, é nomeado em 13 de Janeiro de 1848, como Capitão do Mato o senhor José Homem, sendo concedida esta área como sua propriedade, dando início a ocupação lusa nesta localidade. (PETRY, 2003, p. 19).

A historiadora Paola Laux em sua pesquisa "A presença do negro escravizado em Rolante", menciona documento que comprova a existência de mão-de-obra escravizada em uma fazenda na região. Sobre a presença negra há muito a ser pesquisado, mas é inegável a sua importância e contribuição para formação de Rolante, através das manifestações culturais, religiosidade e costumes.
No que se refere a ocupação no Vale do Rio Rolante, o município também foi colonizado por descendentes de imigrantes alemães, poloneses e italianos. Os primeiros migrantes alemães chegaram por volta de 1880 e povoaram as localidades de Ilha Nova e Alto Rolante. A historiadora Andrea Helena Petry Rahmeier (2004, p. 769) argumenta que: "com a vinda dos teutos incentivou-se o interesse em obter terras no local, possibilitando uma espécie de especulação imobiliária". Na localidade do Alto Rolante há um cemitério luterano, atualmente desativado, que demonstra a presença dessa migração, pois muitos dos túmulos são do início do século XX, e a presença de lápides no dialeto alemão. A partir de 1890 chegaram os poloneses na Baixa Grande e Canta Galo. Os descendentes de italianos começaram a chegar na região de Boa Esperança, interior de Rolante, em 1910. Entre 1924 e 1926 vieram 160 imigrantes da região de Oldenburg, na Alemanha. Por isso, é possível dizer que a história de Rolante é formada por diferentes etnias e modalidades de migração. No ano de 1935, teve-se também a presença de Árabes, em que se estabeleceram na localidade da Areia, um comércio de secos e molhados, conhecido como Casa Salim. Atualmente o município recebe imigrantes haitianos.
Rolante foi um distrito pertencente a Santo Antônio da Patrulha. Era por lá que os moradores pagavam seus impostos, faziam pedidos e reclamações. Na década de 1920, devido ao desenvolvimento do comércio e a forte agricultura, a localidade dava sinais de independência. Sendo assim, em 1928, ocorreu o primeiro movimento separatista. Somente com o terceiro movimento, no dia 15 de dezembro de 1954, foi assinada pelo Governador, General Ernesto Dornelles a Lei nº 2527, criando o Município de Rolante. No dia 28 de fevereiro de 1955, ocorreu a solenidade de instalação política do município, com a posse do primeiro Prefeito de Rolante, Hugo Zimmer.
Com o desenvolvimento econômico e com a emancipação política em 1955, foram ampliadas as ruas da sede, surgiram novos prédios, cooperativas agrícolas, cooperativas de crédito, residências, Igrejas e pontos comerciais. Sendo importante mencionar que através da Lei Municipal nº 045, de 15/04/1957 o Poder Executivo Municipal realizou um convênio com a Comissão Estadual de Energia Elétrica – CEEE, para o fornecimento de iluminação pública. Assim, pode-se observar um avanço na infraestrutura da região central do município, onde se concentrava a maioria dos comércios.
Atualmente a economia é baseada na indústria calçadista, moveleira e de esquadrias; na agricultura familiar e pecuária, observando-se um crescimento na indústria de alimentos e no turismo. No setor primário há a presença da agricultura, pecuária e extração de madeira. No setor secundário as principais indústrias são do setor calçadista e derivados de madeira. Há agroindústrias, onde se destacam as de gênero alimentício. E no terciário há serviços e comércio em geral.
Quando Rolante fez 30 anos, em 1985, foi realizada uma festa na Praça da Matriz para comemorar o aniversário da cidade. Como a principal bebida era o chope, chamaram a festa de 1º Festival do Chope. Por vários anos esse festival aconteceu sempre no primeiro final de semana do mês de março.
No ano de 1997 foi realizada a primeira *Kuchenfest* - Festa da Cuca, no mês de setembro, com o objetivo de valorizar as tradições culturais da imigração alemã. Como o mês de setembro é muito chuvoso, isso atrapalhava a realização. Então, em 1999, a festa passou a ser realizada no mês de março, junto com o Festival do Chope. Por vários anos as

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

comemorações do aniversário de Rolante receberam esses dois nomes, até que no ano de 2010 resolveram manter o nome *Kuchenfest,* pois era o mais usado pela comunidade. As cucas são produzidas manualmente, assim mantendo a tradição herdada de descendentes alemães.
No ano de 1997 foi criado o Decreto Municipal Nº 1.458 de 17/09/1997, em que decretava "Rolante Capital Nacional da Cuca". Mas foi somente no ano de 2005, que foi criada a Lei Municipal Nº 1.957 de 23/05/2005, que instituiu no município de Rolante a denominação de "Capital Nacional da Cuca". Em 2020 através da Lei Estadual Nº15829, incluiu-se a Kuchenfest no Calendário Oficial de Eventos do Rio Grande do Sul e declara o município como "Capital Estadual das Cucas". No dia 07 de Março de 2023, foi instituído em Rolante o Dia Municipal do Cuqueiro e Cuqueira através da Lei Nº 4.815/2023. Uma homenagem a todas as pessoas que através da Cuca preservam a história da nossa gente.
A diversidade cultural de Rolante é muito grande. No CTG Passo dos Tropeiros é cultivada a cultura gaúcha, com as prendas e os peões praticando as danças e aprendendo sobre as tradições do nosso estado. Na Ilha Nova, a ASCOMIN – Associação Comunitária de Ilha Nova, preserva a cultura dos imigrantes alemães através das Danças Folclóricas, do Canto Coral e do Terno de Atiradores. Na localidade de Boa Esperança, se observa que há a intenção de manter viva a tradição da colonização italiana em seus Capitéis em devoção aos Santos da Igreja Católica e nas cantinas de vinho, que fomentam o turismo no município.
O Canto Coral é a tradição cultural mais antiga do município, muito praticada pela imigração alemã. Existiam diversas Sociedades de Canto em Rolante, como: Sociedade de Canto União Fraterna, em Campinas; Sociedade de Canto Alto Rolantense, em Alto Rolante e a Sociedade de Canto Concórdia no Rolantinho. A Sociedade de Canto Amor Perfeito, na localidade de Ilha Nova, ainda mantém as suas atividades. No centro de Rolante, além da Sociedade de Canto Carlos Gomes, existia a Sociedade de Canto Cristo Rei. Com o passar dos anos os cantores foram envelhecendo e os jovens não demonstraram interesse em participar dos Coros, então muitas Sociedades de Canto foram desativadas. O município, preocupado com essa situação, criou o Coro Municipal de Rolante no ano de 2010, com o objetivo de preservar essa tradição, abrilhantar os eventos municipais e divulgar a cultura rolantense no nosso estado. O prédio que é referência para a comunidade rolantense, quando se fala em Sociedades de Canto, é a Sociedade de Canto Carlos Gomes, localizada no centro, na qual é realizado anualmente o Festival de Coros.
Como se pode observar, Rolante é formado por várias etnias e diversidades culturais, o que favorece o desenvolvimento cultural, econômico e turístico, valorizando as localidades, suas tradições e modo de vida.

5.2. CRONOLOGIA

DATA	EVENTO
1737	O tropeiro paulista Cristóvão Pereira de Abreu abriu um novo caminho entre os Campos de Viamão e os Campos de Cima da Serra, com o objetivo de encurtar a distância até o mercado de Sorocaba em São Paulo.
1737	Estabeleceram os primeiros moradores, famílias de origem lusitana.
1745	O primeiro registro encontrado que fala sobre este caminho que passava pelo Vale do Rio Rolante, é o roteiro de autor anônimo que acompanhou os tropeiros e fez um diário, descrevendo em detalhes o "Caminho do Sertão", conhecido como "Roteiro de 1745".
1840	"Túmulo do Tropeiro". Algumas pesquisas descrevem que no local foi enterrado um religioso, integrante das Tropas de Bento Gonçalves, que cruzavam por aquele caminho por volta do ano de 1840. O imaginário que cerca o túmulo, ainda é um mistério! Não há comprovação científica se foi um farrapo, tropeiro ou um religioso, mas, é de grande importância na construção da história do município.
1761	O primeiro registro oficial de doação de terras na região do rio Rolante é de 1761, quando o Governador da Capitania de São Pedro do Rio Grande do Sul, Ignácio Eloy de Madureira, concedeu a José Ferreira de Carvalho "terras do Sítio dos Pastorinhos".
1818	Foram concedidas mais seis cartas de títulos de terras para luso-brasileiros e por isso, podemos afirmar que provavelmente também existiam fazendas no território de Rolante, onde escravos e seus descendentes (afro-brasileiros) trabalhavam de forma forçada.
1880	Os primeiros migrantes alemães chegaram por volta de 1880 e povoaram as localidades de Ilha Nova e Alto Rolante.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

1890	Chegaram os poloneses na Baixa Grande e Canta Galo.
1910	Os descendentes de italianos começaram a chegar na região de Boa Esperança.
Entre 1924 e 1926	Vieram 160 imigrantes da região de Oldenburg - Alemanha.
12 de fev. de 1909	O Ato Municipal de Santo Antônio da Patrulha nº 28, de 12 de fevereiro de 1909, criou o 4º distrito do município com a denominação de Rolante.
31 de mar. de 1938	O Decreto nº 7.199, de 31 de março de 1938 elevou à categoria de vila a povoação de Rolante, pertencente ao município de Santo Antônio da Patrulha.
15 de jul. de 1949	O Decreto Legislativo nº 46, de 15 de julho de 1949, determinou a realização de consulta plebiscitária aos eleitores dos distritos de Rolante e Riozinho, do município de Santo Antônio da Patrulha, para a constituição de um novo município.
15 de dez. de 1954	A Lei nº 2.527, de 15 de dezembro de 1954, criou o município de Rolante.
28 de fev. de l955	Emancipação Político Administrativo de Rolante.
Mar. de 1985	1º Festival do Chope
12, 13, 14, 19, 20, 21 de set. de 1997	Foi realizada a primeira Kuchenfest - Festa da Cuca, com o objetivo de valorizar as tradições culturais da imigração alemã.
17 de set. de 1997	O Prefeito Municipal, Sérgio Geraldo Pretto decretou Rolante como “Capital Nacional da Cuca”.
12, 13, 14, 19, 20, 21 de mar. de 1999	Como o mês de setembro é muito chuvoso, isso atrapalhava a realização da Kuchenfest, então em 1999, a festa passou a ser realizada no mês de março, junto com o Festival do Chope.
23 de mai. de 2005	Foi criada a Lei Municipal Nº 1.957 de 23/05/2005, que institui no município de Rolante a denominação de “Capital Nacional da Cuca”.
2010	Por vários anos as comemorações do aniversário de Rolante receberam esses dois nomes, Festa da Chopp e Kuchenfest, até que no ano de 2010 resolveram manter somente o nome Kuchenfest, pois era o mais usado pela comunidade.
10 de fev. de 2014	Criação da Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante - RS - Ascur.
2020	Lei Estadual Nº15829, inclui a Kuchenfest no Calendário Oficial de Eventos do Rio Grande do Sul e declara o município como Capital Estadual das Cucas.
07 de mar. de 2023	Lei nº 4.815/2023 “Dia Municipal do Cuqueiro e Cuqueira”.

6. PERFIL SOCIOECONÔMICO

OBS.: PARA LISTA COMPLETA DOS DOCUMENTOS ESCRITOS INVENTARIADOS, CONSULTAR O *ANEXO 1: BIBLIOGRAFIA*.

6.1. POPULAÇÃO

Conforme os dados do IBGE, no município há uma população estimada [2021] de 21.591 pessoas. Desses, a maioria vive na área urbana, em torno de 78%.

6.2. QUALIDADE DE VIDA

Segundo o IBGE [2010] o IDHM (Índice de desenvolvimento humano municipal) é 0,688; o PIB per capita é de R$ 30.611,38 [2019]; Na questão de Território e Ambiente “apresenta 66.3% de domicílios com esgotamento sanitário adequado, 59.4% de domicílios urbanos em vias públicas com arborização e 8.5% de domicílios urbanos em vias públicas com urbanização adequada (presença de bueiro, calçada, pavimentação e meio-fio). Quando comparado com os outros municípios do estado, fica na posição 151 de 497, 391 de 497 e 379 de 497, respectivamente. Já quando comparado a outras cidades do Brasil, sua posição é 1535 de 5570, 3718 de 5570 e 2958 de 5570, respectivamente”. Referente a Saúde o IBGE informa que: “A taxa de mortalidade infantil média na cidade é de 11.07 para 1.000 nascidos vivos.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

6.3. TRABALHO E RENDA FAMILIAR

A economia é baseada na indústria calçadista, moveleira e de esquadrias; na agricultura familiar e pecuária, observando-se um crescimento na indústria de alimentos e no turismo. No setor primário: agricultura, pecuária e extração de madeira. Atualmente a madeira extraída provém dos reflorestamentos, que ocupam uma parte importante da zona rural. No setor secundário: as principais indústrias são do setor calçadista e derivados de madeira. Há agroindústrias, onde se destacam as de gênero alimentício. E no setor terciário: serviços e comércio em geral.
Segundo o IBGE o salário médio mensal dos trabalhadores formais [2020] é de 1,6 salários-mínimos. Percentual da população com rendimento nominal mensal per capita de até 1/2 salário-mínimo [2010] é de 19,1 %.
A comercialização da cuca oferece um importante atrativo turístico, além de possibilitar um crescimento econômico no município. Com o crescimento econômico, se alavanca o turismo local. Um dos setores de grande importância na difusão da nossa cuca. A comercialização dos produtos do campo, por sua vez, fez com que vários jovens optarem em buscar cursos de formação técnica vinculados à atividade, proporcionando uma melhora significativa na gestão interna das unidades familiares. Todas as atividades proporcionam a expansão do turismo rural, criando novas oportunidades de trabalho.

6.4. EDUCAÇÃO

De acordo com os dados do IBGE a taxa de escolarização de 6 a 14 anos de idade [2010] é de 96,9 %. IDEB – Anos iniciais do ensino fundamental (Rede pública) [2021]: 6,6; IDEB – Anos finais do ensino fundamental (Rede pública) [2021]: 5,5; Matrículas no ensino fundamental [2021]: 2.651 matrículas; Matrículas no ensino médio [2021]: 798 matrículas; Docentes no ensino fundamental [2021]: 137 docentes; Docentes no ensino médio [2021]: 69 docentes; Número de estabelecimentos de ensino fundamental [2021]: 16 escolas; Número de estabelecimentos de ensino médio [2021]: 2 escolas.

Outra informação importante a ser apresentada, é que o modo de fazer a cuca foi passado para as crianças por intermédio da oficina “Mestre Cuca”. Realizada pela senhora Leda Teresinha de Oliveira, como forma de preservar o modo de fazer a cuca. Desde o ano de 2006 foi voluntária no setor Educacional na localidade de Campinas, na oficina Mestre Cuca, ensinando as crianças no ensino fundamental a fazer a cuca. Porém, com a pandemia as oficinas não foram mais realizadas.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

7. PLANTAS, MAPAS E CROQUIS

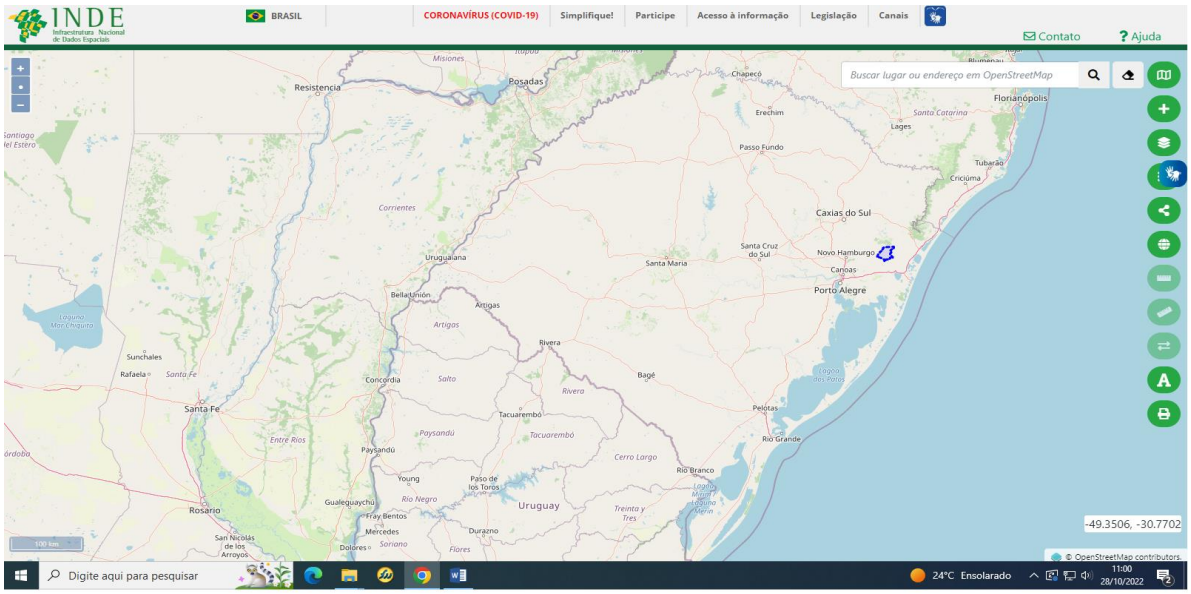


Imagem = Localização do município de Rolante no mapa do Rio Grande do Sul
Fonte: INDE - Infraestrutura Nacional de Dados Espaciais.

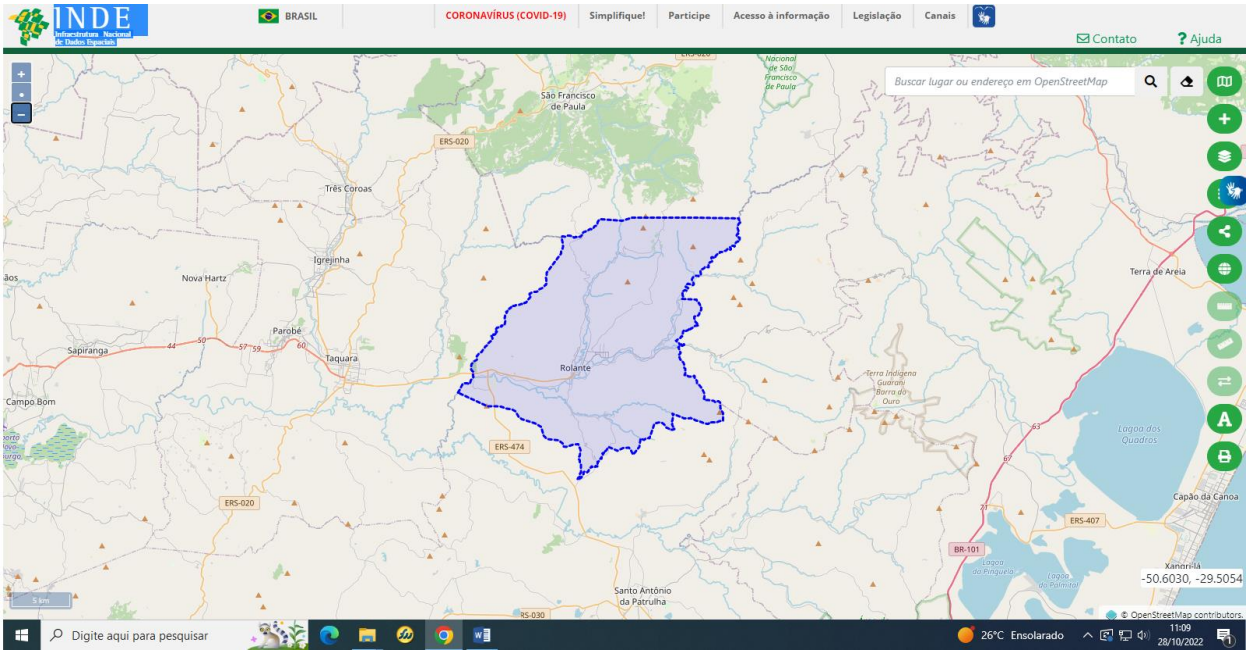


Imagem = Demarcação de limites do município
Fonte: INDE - Infraestrutura Nacional de Dados Espaciais.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

Imagem = Primeira divisão do Estado, em 1809: Rio Pardo; Porto Alegre; Rio Grande e Santo Antônio da Patrulha.
(No ano de 1954 Rolante se emancipou de Santo Antônio da Patrulha)
Fonte: IBGE. Disponível em: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/politica/noticia/2019/11/de-quatro-municipios-para-497-veja-a-evolucao-do-mapa-do-rs-desde-1809-ck2ni8be00dbj01r27jhei7dn.html>

8. LEGISLAÇÃO

INSTRUMENTOS DE PROTEÇÃO E PLANEJAMENTO AMBIENTAL E PATRIMONIAL
Plano Diretor Urbano e Ambiental Municipal e estabelece as diretrizes e proposições de desenvolvimento no município de Rolante, revogando a Lei Municipal nº 3.949/2016. Lei Municipal nº 4.267, de 18/12/2018. Disponível em: <https://rolante.cespro.com.br/visualizarDiploma.php?cdMunicipio=7830&cdDiploma=201842671> Conselho Municipal do Patrimônio Histórico, Artístico e Cultural - COMPHAC Criada a Lei Municipal Nº 1.957 de 23/05/2005, que institui no município de Rolante a denominação de “Capital Nacional da Cuca”. Disponível em: <https://rolante.cespro.com.br/visualizarDiploma.php?cdMunicipio=7830&cdDiploma=20051957&NroLei=1.957&Word=&Word2=>. Lei Estadual Nº15829, inclui a Kuchenfest no Calendário Oficial de Eventos do Rio Grande do Sul e declara o município como Capital Estadual das Cucas.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

Lei nº 4.815/2023 “Dia Municipal do Cuqueiro e Cuqueira”. Sendo uma homenagem a todas as pessoas que através da Cuca preservam a história da nossa gente.

9. AVALIAÇÃO E PERSPECTIVAS

9.1. PROBLEMAS E POSSIBILIDADES

A cuca é um bem cultural presente nos modos de viver dos habitantes de Rolante, presente nas refeições e nas sociabilidades. A história do seu saber fazer é também a história das famílias que se instalaram na região e, pelas cozinhas, de geração em geração, foram mantendo viva a tradição. Portanto, a recomendação principal, é da importância da manutenção das características artesanais deste modo de fazer. Conforme a fala desta detentora, “muitas vezes, há dificuldade de fazer as pessoas se interessarem pelo saber fazer artesanal, uma vez que geralmente não se trata de um conhecimento que esteja ligado ao trabalho e carreira dos indivíduos. Também neste sentido, o saber fazer da cuca de modo artesanal vai deixando de ser prioridade quando entra em conflito com a lógica de aumento da produção” (Paola Natália Laux).

Foi relatado por uma cuqueira que muitas vezes os jovens que participam na confecção das cucas, durante a Kuchenfest, ficam limitados a só uma função, assim, não adquiram o conhecimento de todo o processo. Seria uma possibilidade ter durante o ano, capacitações destes jovens, sobre todas as etapas da fabricação.

9.2. RECOMENDAÇÕES

As recomendações para a proteção e promoção do saber fazer se organizam a partir dos seguintes eixos:

Educação Patrimonial - Destaca-se a importância do desenvolvimento e fortalecimento de políticas de educação patrimonial com objetivo de manter viva os modos de fazer nas cozinhas das famílias rolantenses, considerando que foi onde esta tradição vem sendo passada entre gerações. A cozinha é o local onde o caráter inventivo e criativo do saber fazer se faz presente. Por isso, é importante a realização de projetos sobre educação patrimonial, a serem desenvolvidos para a comunidade e principalmente a alunos da rede municipal, estadual, federal e particular. Também a continuidade das oficinas de “Mestre Cuca” para alunos do 4º ano do Ensino Fundamental.

Produção e comercialização - Destaca-se a importância de políticas de incentivo ao fortalecimento das cadeias curtas, a partir do incentivo à produção de bens industrializados, como o incentivo a criação de agroindústrias familiares de produção de chocolate, coco ralado, doce de leite e leite condensado. No que se refere aos produtos naturais, destaca-se as demandas de abacaxi, maçã e castanha.

Preservação da materialidade - Destaca-se a importância de um mapeamento dos fornos a lenha (ou fornos de barro) existentes nas casas das famílias e salões das comunidades, de maneira a criar, com os proprietários, formas de preservação das suas estruturas.

Pesquisa e acervo - Salvaguardar antigas receitas da cuca de Rolante, principalmente através dos cadernos de receitas;
Ampliação e manutenção do acervo do Museu Histórico de Rolante referente a cuca, para futuras pesquisas;
Parceria com Faculdades e Universidades na realização de estágios e pesquisas, no Museu Histórico de Rolante, sobre patrimônio cultural material e imaterial do município;

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: SÍTIO	RS	ROLANTE	2023	F10	01

10. DOCUMENTOS ANEXADOS

OBS.: VER *ANEXO 1: BIBLIOGRAFIA*.

FORMULÁRIOS	
FICHAS DE IDENTIFICAÇÃO DE LOCALIDADES	
ANEXO 1: BIBLIOGRAFIA	
ANEXO 2: REGISTROS AUDIOVISUAIS	
ANEXO 3: BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	
ANEXO 4: CONTATOS	
FICHAS DE IDENTIFICAÇÃO DE BENS	

11. TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

PESQUISADOR(ES)	Igor Tieres Glaeser; Joyce Aline dos Reis; Mara Rúbia Scheffler de Souza; Fernanda Antunes de Camargo Schmidt; Franciele Carina Schmidt; Desire Ferreira da Rosa.	
SUPERVISOR	Igor Tieres Glaeser	
REDATORES	Igor Tieres Glaeser e Joyce Aline dos Reis.	DATA
RESPONSÁVEL PELO INVENTÁRIO	Mara Rúbia Scheffler de Souza	05/2023

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS **ANEXO: BIBLIOGRAFIA**	CÓDIGO DA FICHA				
	RS	ROLANTE	2023	F1	02
	UF	sítio	ano	Ficha	no.

1. Livros e outras publicações não seriadas

Referência	Assunto	Onde encontrar	Nº
PETRY, Andrea Helena**. A ocupação do Vale do Rio Rolante.** In: SCHOLL, Marly etal. (Org.) Raízes de Osório. Porto Alegre: EST, 2004.	Pesquisa sobre a ocupação em Rolante.	Biblioteca Municipal Rui Barbosa de Rolante.	1
CASSOL, Léia. **Era uma vez em Rolante.** Ilustração de Vanessa Alexandre. - Porto Alegre: Cassol, 2020. 36 p.	Livro infantil sobre a história de Rolante e com base histórica.	Biblioteca Municipal Rui Barbosa de Rolante; Museu Histórico de Rolante.	2
ROST, Ademir J. **Tópicos da história de Rolante e textos originais do Pr. Bremer.** Porto Alegre: Gráfica e Editora RJR, 2020	Livro que analisa sobre diferentes fatos do município de Rolante. Citando da imigração alemã em Rolante.	Biblioteca Municipal Rui Barbosa de Rolante; Museu Histórico de Rolante.	3
TIMMEN, Paulo. **IMIGRAÇÃO OLDENBURGUESA EM ROLANTE.** In: *Raízes de Rolante:* XXVI encontro dos municípios originários de Santo Antônio da Patrulha / Véra Lucia Maciel Barroso; Joyce Aline dos Reis; Igor Tieres Glaeser (Orgs.) - Rolante: Simples Assim, 2018. 3v.	Artigo sobre a imigração alemã em Rolante	Livro: Raízes de Rolante: XXVI encontro dos municípios originários de Santo Antônio da Patrulha. Vol. I p. 166. Biblioteca Municipal Rui Barbosa de Rolante; Museu Histórico de Rolante.	4
PETRY, Oto Guilherme. **Geografia de Rolante.**In: *Raízes de Rolante:* XXVI encontro dos municípios originários de Santo Antônio da Patrulha / Véra Lucia Maciel Barroso; Joyce Aline dos Reis; Igor Tieres Glaeser (Orgs.) - Rolante: Simples Assim, 2018. 3v.	Artigo sobre a geografia do município.	Livro: Raízes de Rolante: XXVI encontro dos municípios originários de Santo Antônio da Patrulha. Vol. I p. 173. Biblioteca Municipal Rui Barbosa de Rolante; Museu Histórico de Rolante.	5
MARQUES. Alexandra Cristina; WASTOWSKI. Janelise Terezinha Wuaden. **Cuca original de Rolante.** In: *Raízes de Rolante:* XXVI encontro dos municípios originários de Santo Antônio da Patrulha /	Artigo sobre a Cuca de Rolante.	Livro: Raízes de Rolante: XXVI encontro dos municípios	6

ANEXO: BIBLIOGRAFIA	RS	ROLANTE	2023	F1	02

Véra Lucia Maciel Barroso; Joyce Aline dos Reis; Igor Tieres Glaeser (Orgs.) - Rolante: Simples Assim, 2018. 3v.		originários de Santo Antônio da Patrulha. Vol. III p. 171. Biblioteca Municipal Rui Barbosa de Rolante; Museu Histórico de Rolante.	
GLAESER. Igor Tieres. **Kuchenfest:** Influências culturais da imigração alemã. In: *Raízes de Rolante:* XXVI encontro dos municípios originários de Santo Antônio da Patrulha / Véra Lucia Maciel Barroso; Joyce Aline dos Reis; Igor Tieres Glaeser (Orgs.) - Rolante: Simples Assim, 2018. 3v.	Artigo sobre história da Kuchenfest e influência alemã, principalmente na culinária.	Livro: Raízes de Rolante: XXVI encontro dos municípios originários de Santo Antônio da Patrulha. Vol. III p. 53. Biblioteca Municipal Rui Barbosa de Rolante; Museu Histórico de Rolante.	7
GLAESER, Igor Tieres. **Jogo de Tabuleiro Pedagógico: Imigração Alemã em Rolante. 2017.**	Jogo de trilha (tabuleiro) que conta um pouco sobre a imigração alemã no município e também sobre a Cuca e Kuchenfest.	Museu Histórico de Rolante.	8
WINGERT. Luana Maria Moura de Oliveira. **Do Caminho das Tropas a Kuchenfest:** breve história da festa de um povo. In: *Raízes de Rolante:* XXVI encontro dos municípios originários de Santo Antônio da Patrulha / Véra Lucia Maciel Barroso; Joyce Aline dos Reis; Igor Tieres Glaeser (Orgs.) - Rolante: Simples Assim, 2018. 3v.	Artigo sobre a história de Rolante e a Kuchenfest.	Livro: Raízes de Rolante: XXVI encontro dos municípios originários de Santo Antônio da Patrulha. Vol. III p. 60. Biblioteca Municipal Rui Barbosa de Rolante; Museu Histórico de Rolante.	9
FRIEDRICH, Fabiana Helma; WITTER, Nikelen Acosta. **A adaptação da culinária dos imigrantes alemães (Rio Grande do Sul: 1850-1930).** Disponível em: <https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumCH/article/view/1728/1632>. Acesso em: 20 de out. de 2022.	Artigo que analisa as adaptações na culinária alemã com a chegada ao Rio Grande do Sul.	https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumCH/article/view/1728/1632. Museu Histórico de Rolante.	10

ANEXO: BIBLIOGRAFIA	RS	ROLANTE	2023	F1	02

2. Publicações seriadas

Referência	Assunto	Onde encontrar	Nº
JORNAL VIAGEM. **Rolante realiza festa da cuca.** Porto Alegre. 29 de jul. de 1997. p. 14.	Informações sobre a 1ª Kuchenfest com ênfase na cuca.	Museu Histórico de Rolante.	11
JORNAL FOLHA DO SAPATEIRO. Festa imperdível Kuchenfest. Rolante. Agosto de 1997. p. 01.	Matéria jornalística sobre a I Kuchenfest.	Museu Histórico de Rolante.	12
JORNAL FOLHA DO SAPATEIRO. I Kuchenfest. Rolante. Setembro de 1997. p. 01.	Matéria jornalística sobre a I Kuchenfest.	Museu Histórico de Rolante.	13
CADERNO DE GASTRONOMIA. **Rolante faz festa da cuca.** 12 de set. de 1997. p. 4.	Matéria jornalística com a receita da Cuca colonial.	Museu Histórico de Rolante.	14
Jornal Vale do Paranhana. **Começa hoje a 1ª kuchenfest.** Preparo e venda de cucas será a principal atração da festa. 1997.	Informações sobre a cuca.	Museu Histórico de Rolante.	15
JORNAL NH**. Grande consumo de cucas no festival.** 17 de set. de 1997.	Matéria jornalística sobre as vendas das cucas.	Museu Histórico de Rolante.	16
JORNAL NH. Vale do Paranhana. **Começa divulgação da Kuchenfest.** 25 de jul. de 1997. p. 20.	Matéria jornalística sobre a gastronomia alemã.	Museu Histórico de Rolante.	17
JORNAL RS 115 REGIONAL. **I Kuchenfest prossegue no próximo fim de semana.** 18 de set. de 1997. p. 10.	Matéria jornalística sobre a gastronomia alemã.	Museu Histórico de Rolante.	18
JORNAL NH. Vale do Paranhana. **Cucas para todos os gostos.** 19 de set. de 1997. p. 14.	Matéria jornalística sobre a gastronomia alemã.	Museu Histórico de Rolante.	19
JORNAL NH. Vale do Paranhana. **Prefeitura busca origens culturais.** 09 de mai. de 1997. p. 25.	Matéria jornalística em que a prefeitura buscava informações sobre os primeiros colonizadores alemães que vieram a Rolante.	Museu Histórico de Rolante.	20
JORNAL FOLHA DO SAPATEIRO. DE 11 a 20 de Setembro Rolante é só alegria. Rolante. 1 de setembro de 1998.	Matéria jornalística sobre a II Kuchenfest.	Museu Histórico de Rolante.	21
JORNAL FOLHA DO SAPATEIRO. IIa Kuchenfest recebe 20 mil visitantes. 21 de setembro de 1998. p. 01.	Matéria jornalística sobre a II Kuchenfest.	Museu Histórico de Rolante.	22
JORNAL FOLHA DO SAPATEIRO. Participe das comemorações dos 44 anos de Rolante. Março de 1999. p. 01.	Chamada para a III Kuchenfest.	Museu Histórico de Rolante.	23
JORNAL NH. **As saborosas cucas de Rolante.** Novo Hamburgo. 13 de mar. de 2000. p. 9.	Matéria jornalística sobre as cucas e sobre os fornos de barro.	Museu Histórico de Rolante.	24
JORNAL ZERO HORA. **Festival de Cucas.** Porto Alegre. 16 de mar. de 2001. p. 7.	Matéria sobre a cuca e também relatos de cuqueiras	Museu Histórico de Rolante.	25
JORNAL NH. **Rolante em festa.** Novo Hamburgo. 05 de mar. de 2004.	Matéria jornalística sobre a Kuchenfest e sobre os oito fornos no Parque da festa.	Museu Histórico de Rolante.	26
JORNAL PANORAMA. **Cuca com linguiça, a invenção de Dona Norma.** 25 de fev. de 2005	Matéria jornalística com a receita da cuca de linguiça.	Museu Histórico de Rolante.	27

ANEXO: BIBLIOGRAFIA	RS	ROLANTE	2023	F1	02

JORNAL ZERO HORA. **Festa das cucas.** Porto Alegre. 04 de mar. de 2005. p. 7.	Matéria jornalística com a receita da cuca de linguiça.	Museu Histórico de Rolante.	28
JORNAL NH. Sábado com cucas, lazer e saúde em Rolante. 14 de ago. de 2006.	Matéria sobre a Oficina Mestre Cuca realizada na localidade de Campinas - Rolante.	Museu Histórico de Rolante.	29
JORNAL ZERO HORA. **Festa da Cuca.** Porto Alegre. 09 de mar. de 2007.	Matéria jornalística contendo a receita da cuca sensação.	Museu Histórico de Rolante.	30
JORNAL CIDADES. **Kuchenfest celebra a gastronomia típica alemã.** Porto Alegre. 19 de mar. de 2007.	Matéria jornalística sobre as cucas mais vendidas.	Museu Histórico de Rolante.	31
JORNAL CORREIO DO POVO. **Passeios são diversão e aprendizado para alunos da Educação Infantil.** 08 de mar. de 2010.	Matéria sobre a visita a Casa da Colônia de Rolante em que estudantes aprenderam como é o processo de confecção das cucas.	Museu Histórico de Rolante.	32
JORNAL NH. **Rolante prepara a Kuchenfest.** 18 de mar. de 2011.	Matéria contendo a receita da Cuca Debutante.	Museu Histórico de Rolante.	33
JORNAL INFORME COMERCIAL. **16ª Kuchenfest.** 09 de mar. de 2012.	Matérias sobre a cuca de Rolante.	Museu Histórico de Rolante.	34
JORNAL NH. **Crianças colocam a mão na massa para fazer cuca.** 02 de mar. de 2012	Matéria em que crianças aprendem como é o processo de fabricação de cucas.	Museu histórico de Rolante.	35
CORREIO POPULAR. **Cuqueiras e Coqueiros de Rolante fundam Associação.** nov. de 2013.	Matéria sobre a fundação da ASCUR.	Museu Histórico de Rolante.	36
JORNAL PANORAMA. **Cuqueiras e Cuqueiros de Profissão.** Taquara. 26 de fev. de 2016. p. 8.	Matéria sobre a participação de Cuqueiras e Cuqueiros na confecção das cucas e melhoramento na renda familiar.	Museu Histórico de Rolante.	37
JORNAL NH. **Festa alemã com uma pitada vinda da Itália.** Novo Hamburgo. 26 de fev. de 2018.	A receita da cuca com inspiração italiana. “Cuca Italiana”.	Museu Histórico de Rolante.	38
JORNAL FOLHA DO SAPATEIRO. **Selo da Cuca de Rolante.** Rolante. 05 de fev. de 2020. p. 05.	Matéria sobre o Selo da Cuca de Rolante.	Museu Histórico de Rolante.	39
JORNAL O SUL. **Cidade de Rolante passa ser oficialmente a “Capital Estadual das Cucas”.** Porto Alegre. 02 de abr. de 2022.	Rolante conquista o título de “Capital Estadual das Cucas”.	Jornal O Sul. 02 de abr. de 2022. Museu Histórico de Rolante.	40

3. Pequenos impressos (folders, cartazes, etc.)

Referência	Assunto	Onde encontrar	Nº
DECRETO MUNICIPAL Nº 1.458 de 17/09/1997. **Rolante como “Capital Nacional da Cuca”.** Disponível em: <https://rolante.cespro.com.br/visualizarDiploma.php?cdMunicipio=7830&cdDiploma=199701458&NroLei=1.458&Word=&Word2=>. Acessado em: 16/03/2021 às 11:38.	Decreto Municipal: Rolante como “Capital Nacional da Cuca”.	<https://rolante.cespro.com.br/visualizarDiploma.php?cdMunicipio=7830&cdDiploma=199701458&NroLei=1.458&Word=&Word2=>.	41

ANEXO: BIBLIOGRAFIA	RS	ROLANTE	2023	F1	02

LEI MUNICIPAL Nº 1.957 de 23/05/2005. **Rolante "Capital Nacional da Cuca"**. Disponível em: <https://rolante.cespro.com.br/visualizarDiploma.php?cdMunicipio=7830&cdDiploma=20051957&NroLei=1.957&Word=&Word2=>. Acessado em: 16/03/2021 às 11:40.	Lei Municipal: Rolante "Capital Nacional da Cuca"	<https://rolante.cespro.com.br/visualizarDiploma.php?cdMunicipio=7830&cdDiploma=20051957&NroLei=1.957&Word=&Word2=>.	42
LEI ESTADUAL Nº15829, inclui a Kuchenfest no Calendário Oficial de Eventos do Rio Grande do Sul e declara o município como Capital Estadual das Cucas.	Lei Estadual	Museu Histórico de Rolante	43
LEI MUNICIPAL Nº 01/2020, de 22 de outubro de 2019, **Institui o Programa de Incentivo Selo da Cuca de Rolante e dá outras providências.** Disponível em: <https://rolante.atende.net/atende.php?rot=1&aca=119&ajax=t&processo=viewFile&ajaxPrevent=1618853988469&file=88CCBFF0B33A27A607B80E0DAF67C6C318765277&sistema=WPO&classe=UploadMidia>. Acessado em: 19/04/2021 às 14:46.	Programa de Incentivo Selo da Cuca de Rolante.	<https://rolante.atende.net/atende.php?rot=1&aca=119&ajax=t&processo=viewFile&ajaxPrevent=1618853988469&file=88CCBFF0B33A27A607B80E0DAF67C6C318765277&sistema=WPO&classe=UploadMidia>. Museu Histórico de Rolante.	44
LEI MUNICIPAL Nº 4.815/2023 "Dia Municipal do Cuqueiro e Cuqueira"	07 de março = "Dia Municipal do Cuqueiro e Cuqueira"	Museu Histórico de Rolante	45
EDITAL 01/ 2020 para credenciamento e habilitação de empreendimentos do município de Rolante/RS para uso do Selo da Cuca de Rolante. Disponível em: <https://rolante.atende.net/atende.php?rot=1&aca=119&ajax=t&processo=viewFile&ajaxPrevent=1618844204260&file=8F2B3CD4522A13BA646658B29F849E2C5D7869E9&sistema=WPO&classe=UploadMidia>. Acessado em: 19/04/2021 às 14:32.	Edital para obter o Selo da Cuca de Rolante.	<https://rolante.atende.net/atende.php?rot=1&aca=119&ajax=t&processo=viewFile&ajaxPrevent=1618844204260&file=8F2B3CD4522A13BA646658B29F849E2C5D7869E9&sistema=WPO&classe=UploadMidia>. Museu Histórico de Rolante.	46
EMATER/RS; ASCAR. **Receitas: "Cuca Original de Rolante.**	Receitas: "Cuca original de Rolante".	Museu Histórico de Rolante.	47
Cartazes virtuais de empresas que receberam o "**Selo Cuca Original de Rolante".**	Empresas que receberam o selo de "Cuca Original de Rolante".	Museu Histórico de Rolante.	48
Folder **"Menu de Cucas"**. Cuca Original de Rolante - RS	Folder contendo os tipos do cucas (recheios) oferecidas na Casa da Colônia de Rolante e durante a Kuchenfest.	Museu Histórico de Rolante. Casa da Colônia de Rolante.	49

ANEXO: BIBLIOGRAFIA	RS	ROLANTE	2023	F1	02

4. Textos inéditos, relatórios técnicos e manuscritos

Referência	Assunto	Onde encontrar	Nº
GLAESER. Igor Tieres Glaeser. **O modo de fazer a cuca no município de Rolante:** Patrimônio Imaterial Municipal. 2022.	Monografia sobre a Cuca de Rolante.	Museu Histórico de Rolante.	50
INPI. Registro da Marca **"Capital Nacional da Cuca**". Nº da Revista: 2262.	Registro no INPI da marca "Capital Nacional da Cuca" para Rolante.	Museu Histórico de Rolante.	51
INPI. Registro da Marca "**Kuchenfest".** Nº da Revista: 2693.	Registro no INPI da marca "kuchenfest" para Rolante.	Museu Histórico de Rolante.	52
IBGE. **Rolante.** Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/rolante/panorama>. Acesso em: 20 de out. de 2022.	Dados do IBGE sobre o município de Rolante	https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/rolante/panorama	53

5. Entrevistas

Referência	Assunto	Onde encontrar	Nº
FICK, Helena Teresa. **Cuca de Rolante.** Entrevista concedida a Fernanda Antunes de Camargo Schmidt. 2023.	Entrevista sobre o modo de fazer a cuca.	Museu Histórico de Rolante.	54
OLIVEIRA, Leda Teresinha de. **Cuca de Rolante.** Entrevista concedida a Igor Tieres Glaeser. 2020.	Entrevista sobre o modo de fazer a cuca.	Museu Histórico de Rolante.	55
CARMO, Roberto Carlos do. **Cuca de Rolante.** Entrevista concedida a Igor Tieres Glaeser. 2021.	Entrevista sobre o modo de fazer a cuca e as técnicas de assar a cuca no forno a lenha.	Museu Histórico de Rolante.	56
CARMO, Debora Joece do. **Cuca de Rolante.** Entrevista concedida a Igor Tieres Glaeser. 2021.	Entrevista sobre o modo de fazer a cuca.	Museu Histórico de Rolante.	57
CARMO, Ana Caroline do. **Cuca de Rolante.** Entrevista concedida a Igor Tieres Glaeser. 2023.	Entrevista sobre o modo de fazer a cuca.	Museu Histórico de Rolante.	58
WASTOWSKI, Janelise. **Cuca de Rolante, e a importância da EMATER.** Entrevista concedida a Igor Tieres Glaeser. 2021.	Entrevista sobre a importância da EMATER de Rolante para a fabricação e manutenção da tradição do modo de fazer a cuca.	Museu Histórico de Rolante.	59
SPINDLER, Rosane Terezinha Linden. **Casa da Colônia.** Entrevista concedida a Igor Tieres Glaeser. 592021.	Entrevista sobre venda e fabricação de cucas na Casa da Colônia.	Museu Histórico de Rolante.	60

ANEXO: BIBLIOGRAFIA	RS	ROLANTE	2023	F1	02

RENCK, Theophilo Armindo. **Técnicas construtivas dos fornos a lenha.** Entrevista concedida a Igor Tieres Glaeser. 2021.	Entrevista sobre a construção de fornos a lenha para a fabricação de cucas.	Museu Histórico de Rolante.	61
MARQUES, Alexandra Cristina. **A criação e a importância da Associação de Cuqueiros e Coqueiras de Rolante - ASCUR.** Entrevista concedida a Igor Tieres Glaeser. 2021.	Entrevista sobre a importância da Ascur para a manutenção da tradição do modo de fazer a cuca de Rolante.	Museu Histórico de Rolante.	62
LAUX, Ligia. **Cuca de Rolante.** Entrevista concedida a Igor Tieres Glaeser. 2021.	Entrevista sobre o modo de fazer a cuca.	Museu Histórico de Rolante.	63
MONTEMEZZO, Verônica Maria. **Agroindústria Verônica Montemezzo.** Entrevista concedida a Igor Tieres Glaeser. 2021.	Entrevista sobre o modo de fazer a cuca.	Museu Histórico de Rolante.	64
OSTJEN, Marlene Maria. **Fazenda Wolff**. Entrevista concedida a Igor Tieres Glaeser e Fernanda Antunes de Camargo Schmidt. 2023.	Entrevista sobre o modo de fazer a cuca.	Museu Histórico de Rolante.	65
KOHLRAUSCH, Gessi Lurdes. **Cuca de Rolante.** Entrevista concedida a Franciele Carina Schmidt. 2023.	Entrevista sobre o modo de fazer a cuca.	Museu Histórico de Rolante.	66
CAMBRUZZI, Pedro. **Técnicas construtivas dos fornos a lenha.** Entrevista concedida a Igor Tieres Glaeser. 2023.	Entrevista sobre a construção de fornos a lenha para a fabricação de cucas.	Museu Histórico de Rolante.	67
REINHEIMER, Rogério Darci. **Supermercado Avenida**. Entrevista concedida a Igor Tieres Glaeser. 2023.	Entrevista sobre o modo de fazer a cuca.	Museu Histórico de Rolante.	68
MARQUES, Norma Sparrenberger. **Cuca de Rolante.** Entrevista concedida a Igor Tieres Glaeser. 2019.	Entrevista sobre o modo de fazer a cuca.	Museu Histórico de Rolante.	69
LAUX, Paola Natália. **Cuca de Rolante.** Entrevista concedida a Igor Tieres Glaeser. 2023.	Entrevista sobre o modo de fazer a cuca.	Museu Histórico de Rolante.	70
REIS, Joyce Aline dos. **Cuca de Rolante.** Entrevista concedida a Igor Tieres Glaeser. 2023.	Entrevista sobre o modo de fazer a cuca.	Museu Histórico de Rolante.	71
WALLAUER, Elena. **Cuca de Rolante.** Entrevista concedida a Igor Tieres Glaeser. 2023.	Entrevista sobre o modo de fazer a cuca.	Museu Histórico de Rolante.	72

6. Outras referências

Referência	Assunto	Onde encontrar	
ARANTES, Antônio. Sobre inventários e outros instrumentos de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Intangível: um ensaio de antropologia pública. Anuário Antropológico, 2009, p. 173 –222.	O Inventário Nacional de Referências Culturais e outras ferramentas de proteção do patrimônio imaterial	https://www.redalyc.org/pdf/5998/5998664270 09.pdf	73

ANEXO: BIBLIOGRAFIA	RS	ROLANTE	2023	F1	02

AZAMBUJA, Lissi Bender. Streuselkuchen: uma delícia envolta em longa tradição.	Sobre a origem da cuca de açúcar e de suas variantes com cobertura de frutas (Obstkuchen).	http://www.25dejulho.com.br/portal/index.php/cultura-germanica/gastronomia/streuselkuchen-cuca	74
BARROSO, Véra Lucia Maciel. O povoamento de Território do Rio Grande do Sul/Brasil: o oeste como direção. ESTUDIOS HISTORICOS – CDHRP-Agosto 2009.	Processo de povoamento e urbanização do Rio Grande do Sul.	https://estudioshistoricos.org/edicion_2/vera_maciel.pdf	75
BUNSE, Heinrich W. A cana-de-açúcar. **Correio do Povo**, Porto Alegre, 12 mar. 1983. Letras & Livros, a. II, n. 79, p. 5.	Estudo das zonas produtoras da cana de açúcar no Rio Grande do Sul.	Arquivos do jornal Correio do Povo	76
DE CERTEAU, M. **A invenção do cotidiano**: artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 2007.	Cotidiano, cozinha, inventividades.	Livrarias e bibliotecas	77
FREITAS, Luciana Lopes de. **Festas regionais como pedagogias culturais**: um estudo sobre a Kuchenfest e o Rolantchê no município de Rolante – RS. 170f. Dissertação (mestrado) - Universidade Luterana do Brasil, Programa de Pós-Graduação em Educação, Canoas, 2018.	Festas regionais, representações, identidades, tradições culturais.	https://servicos.ulbra.br/BIBLIO/PPGEDUM260.pdf	78
GUIMARÃES, Josué. A ferro e Fogo: tempo de solidão. Rio de Janeiro: Editora Sabiá, 1972.	Romance histórico sobre a imigração alemã na Região de São Leopoldo-RS.	Livrarias e bibliotecas	78
GREGORY, V. Imigração alemã no Brasil. **Cadernos Adenauer**. Rio de Janeiro, KAS, 2013, ano XIV, edição especial, pp. 9-27.	Aspectos históricos da imigração alemã no Brasil.	https://www.kas.de/c/document_library/get_file?uuid=5629a061-aacd-7f9a-25fd-126ec5a53daf&groupId=265553	80
LONDRES, Cecília. Referências Culturais: Base Para Novas Políticas de Patrimônio. In: Inventário nacional de referências culturais: manual de aplicação. – Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000, p. 11-21.	Apresentação do conceito Referências Culturais	http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Manual_do_INRC.pdf	81
MACIEL, Maria Eunice; MENASCHE, Renata. Alimentação e Cultura, Identidade e Cidadania. O Brasil Tem Fome de Quê? Elianarebecadidio wordpress (2008)	Alimentação, cultura, formação de identidades.	https://elianarebecadidio.wordpress.com/2010/05/01/alimentacao-e-cultura-identidade-ecidadania-o-brasil-tem-fome-de-que/.	82
MATTHES, Daniela. **Patrimônio cultural e desenvolvimento no território**: a cuca (*kuchen*) como elemento emblemático no médio vale do Itajaí (SC). 145F. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Regional, Centro de Ciências Humanas e da Comunicação, Universidade Regional de Blumenau, 2017.	Pesquisa que identifica a Cuca (Kuchen) como elemento de identificação dos moradores do Médio Vale do Itajaí, e a sua relação com o desenvolvimento local.	http://www.uniedu.sed.sc.gov.br/index.php/pos-graduacao/trabalhos-de-conclusao-de-bolsistas/trabalhos-de-conclusao-de-bolsistas-a-partir-de-2018/ciencias-humanas/mestrado-ch/10-patrimonio-cultural-e-desenvolvimento-no-	83

ANEXO: BIBLIOGRAFIA	RS	ROLANTE	2023	F1	02

		territorio-a-cuca-kuchen-como-elemento-emblematico-no-medio-vale-do-itajai-sc/file	
MATTHES, Daniela; CHECCUCCI, Marilda. Território, Campesinato e Tradição: a cuca (*kuchen*) como elemento emblemático da alimentação no médio vale do Itajaí e sua relação com o desenvolvimento local. **Revista Prâksis**, a. 15, n. 1, jan./jun. 2018.	Estudo sobre a cuca enquanto elemento que contribui para a formação da identidade de imigrantes.	https://periodicos.feevale.br/seer/index.php/revistapraksis/article/view/1537	84
MENASCHE, Renata; SCHMITZ, Leila Claudete . Agricultores de origem alemã: trabalho e vida. In: Emilia Pietrafesa de Godói; Marilda Aparecida de Menezes; Rosa Acevedo Marin. (Org.). Diversidade do Campesinato: expressões e categorias - História Social do Campesinato no Brasil - Tomo IV. 1ed.São Paulo: Ed. UNESP, 2009, v. I, p. 163-184.	Imigrantes alemães nas regiões rurais do Rio Grande do Sul, modos de vida e trabalho.	http://guaiaca.ufpel.edu.br:8080/bitstream/prefix/6378/1/Agricultores_de_origem_alema_trabalho_e_vida.pdf	85
SANT'ANNA, Márcia. Relatório Final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. In. IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. O registro do patrimônio imaterial: dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. Brasilia, DF: IPHAN, 2012, p. 06-11.	Processo de criação da Política Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI)	http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImaDiv_ORegistroPatrimonioImaterial_1Edicao_m.pdf	86
SCHWAB, Patricia Ines. **Os mercados de proximidade da agricultura familiar**: as cadeias curtas de abastecimento de alimentos em Rolante/RS. 129f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional), Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional, Faculdades Integradas de Taquara – FACCAT, 2020.	Análise da dinâmica dos circuitos curtos de comercialização de alimentos em Rolante/RS por meio das relações entre os agricultores familiares e os consumidores.	https://www2.faccat.br/portal/sites/default/files/Patricia%20Ines%20Schwab.pdf	87
SEYFERTH, Giralda.**Imigração e Cultura no Brasil.** Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 1990.	Aspectos da formação étnica dos imigrantes.	Livrarias e bibliotecas	88
SEYFERTH, Giralda. Identidade étnica, assimilação e cidadania. A imigração alemã e o estado brasileiro. Trabalho apresentado no **XV1I Encontro Anual da ANPOCS**. Caxambu, MG, 22-25 de outubro de 1993.	Análise da questão da nacionalidade e da cidadania no contexto de formulação de uma etnicidade teuto-brasileira,	http://anpocs.com/images/stories/RBCS/26/rbcs26_08.pdf	89
REINHARDT, Juliana Cristina. **Dize-me o que comes e te direi quem és**: alemães, comida e identidade. 204F, Tese (Doutorado em História), Programa de Pós-Graduação do Departamento de História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, 2007.	Com base na metodologia da história oral, realiza uma análise das relações entre as tradições culinárias e a formação da identidade étnica dos imigrantes alemães em Curitiba-PR.	https://acervodigital.ufpr.br/handle/1884/15966	90
ROST, Ademir; SCHMIDT, Franciele. A Ilha: de tropas e colonos. Rolante: ASCOMIN, 2022.	Aspectos da formação histórica da Região da Ilha Nova no município de Rolante.	Museu Histórico de Rolante.	91

ANEXO: BIBLIOGRAFIA	RS	ROLANTE	2023	F1	02

7. Técnicos responsáveis

Pesquisador(es)	Igor Tieres Glaeser; Joyce Aline dos Reis; Mara Rúbia Scheffler de Souza; Fernanda Antunes de Camargo Schmidt; Franciele Carina Schmidt; Desire Ferreira da Rosa.	
Supervisor	Igor Tieres Glaeser	
Preenchido por	Igor Tieres Glaeser	**Data** 05/2023
Responsável pelo inventário	Mara Rúbia Scheffler de Souza.	

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS **ANEXO: REGISTROS AUDIOVISUAIS**	CÓDIGO DA FICHA				
	RS	ROLANTE	2023	F1	03
	UF	SÍTIO	ANO	FICHA	NO.

1. FOTOGRAFIA E ARTES VISUAIS

TÍTULO OU LOCALIZADOR	Capacitações para membros da Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante	DATA	30 de nov. de 2022	1
ASSUNTO	Print da reunião virtual de uma capacitação sobre o projeto de Inventário do Patrimônio Imaterial da Cuca de Rolante.			
DESCRIÇÃO TÉCNICA	Reunião realizada pela plataforma Google Mett.			
LOCALIZAÇÃO	Museu Histórico de Rolante			
AUTOR / FONTE	Igor Tieres Glaeser			

TÍTULO OU LOCALIZADOR	Galeria de fotos: Confecção de Cuca na Casa da Colônia	DATA	2023	2
ASSUNTO	Fotos contendo o processo de fabricação das cucas na Casa da Colônia.			
DESCRIÇÃO TÉCNICA	Fotografias de Igor Tieres Glaeser			
LOCALIZAÇÃO	Museu Histórico de Rolante			
AUTOR / FONTE	Igor Tieres Glaeser			

TÍTULO OU LOCALIZADOR	Galeria de fotos: Desfile de abertura da 24ª Kuchenfest e inauguração da Placa “Dia Municipal do Cuqueiro e Cuqueira”	DATA	2023	3
ASSUNTO	Fotos realizadas durante o desfile de abertura da 24ª Kuchenfest e a inauguração da placa: “Dia do Cuqueiro e Cuqueira”.			
DESCRIÇÃO TÉCNICA	Publicação da 24ª Kuchenfest no perfil da página do Facebook.			
LOCALIZAÇÃO	<https://www.facebook.com/media/set/?vanity=Kuchenfest&set=a.587753713384608>			
AUTOR / FONTE	Edna Cardoso			

TÍTULO OU LOCALIZADOR	Galeria de fotos: Confecção de Cucas durante a 24ª Kuchenfest	DATA	2023	4
ASSUNTO	Fotos contendo o processo de fabricação das cucas na 24ª Kuchenfest.			
DESCRIÇÃO TÉCNICA	Publicação da 24ª Kuchenfest no perfil da página do Facebook.			
LOCALIZAÇÃO	<https://www.facebook.com/media/set/?vanity=Kuchenfest&set=a.587753713384608>			
AUTOR / FONTE	Edna Cardoso			

ANEXO: REGISTROS AUDIOVISUAIS	RS	ROLANTE	2023	F1	03

TÍTULO OU LOCALIZADOR	Galeria de fotos: Oficina Culinaria “Mestre Cuca”	DATA	2022 - 2023	5
ASSUNTO	Fotos realizadas durante as oficinas com alunos e alunas do 4º ano do Ensino Fundamental do município de Rolante.			
DESCRIÇÃO TÉCNICA	Não há			
LOCALIZAÇÃO	Museu Histórico de Rolante.			
AUTOR / FONTE	Igor Tieres Glaeser			

TÍTULO OU LOCALIZADOR	Galeria de fotos: Oficina “Mão na Massa”	DATA	2023	6
ASSUNTO	No dia 05 de novembro, no turno da manhã, aconteceu a Oficina Mão na Massa - Aprendendo a construir um forno a lenha. A oficina ocorreu no Parque do Rolantchê e teve como mestre construtor o Sr. Pedro Cambruzzi.			
DESCRIÇÃO TÉCNICA	Não há.			
LOCALIZAÇÃO	Museu Histórico de Rolante.			
AUTOR / FONTE	Joyce Aline dos Reis.			

2. VÍDEO

TÍTULO OU LOCALIZADOR	Revelado o sabor surpresa da Kuchenfest em Rolante;evento começa nesta sexta	DATA	06 de mar. de 2020	7
ASSUNTO	Entrevista com as cuqueiras sobre a receita do novo sabor da cuca de Rolante, cuca de açai.			
DESCRIÇÃO TÉCNICA	Publicado por Bianca Dilly.			
LOCALIZAÇÃO	<https://www.jornalnh.com.br/noticias/regiao/2020/03/05/cuca-de-acai-entre-os-sabores-da-kuchenfest-em-rolante.html>.			
AUTOR / FONTE	JORNAL NH.			

TÍTULO OU LOCALIZADOR	Nas Ruas: Rolante, capital nacional da Cuca	DATA	21 de mai. de 2018	8
ASSUNTO	Reportagem sobre a cuca de Rolante.			
DESCRIÇÃO TÉCNICA	Reportagem de Maussah Sampaio.			
LOCALIZAÇÃO	<https://www.youtube.com/watch?v=USB1dvxNFI4>.			
AUTOR / FONTE	Ulbra TV			

ANEXO: REGISTROS AUDIOVISUAIS	RS	ROLANTE	2023	F1	03

TÍTULO OU LOCALIZADOR	Fim de semana de festa da Cuca em Rolante	DATA	14 de mar. de 2014	9
ASSUNTO	Reportagem sobre as cucas fabricadas durante a Kuchenfest			
DESCRIÇÃO TÉCNICA	não consta.			
LOCALIZAÇÃO	https://www.youtube.com/watch?v=2MAJO2CXuwU			
AUTOR / FONTE	JORNAL NH WEB TV			

TÍTULO OU LOCALIZADOR	A arte de fazer a cuca	DATA	03 de nov. de 2022	10
ASSUNTO	Vídeo sobre a arte de fazer a cuca em que alunos e alunas de Rolante participam da produção da iguaria			
DESCRIÇÃO TÉCNICA	Matéria e imagens: Lilian Moraes - JR			
LOCALIZAÇÃO	https://www.facebook.com/watch/?v=618094886584031			
AUTOR / FONTE	Matérias Repercussão Notícias			

TÍTULO OU LOCALIZADOR	Vídeo sobre a Oficina “Mão na Massa” - Aprendendo a construir um forno a lenha	DATA	05 de abí. de 2023	11
ASSUNTO	No dia 05 de novembro, no turno da manhã, aconteceu a Oficina Mão na Massa - Aprendendo a construir um forno a lenha. A oficina ocorreu no Parque do Rolantchê e teve como mestre construtor o Sr. Pedro Cambruzzi.			
DESCRIÇÃO TÉCNICA	Vítor Krupp Linden. Publicação da Oficina no Youtube Espaço Cultural de Rolante.			
LOCALIZAÇÃO	<https://www.youtube.com/watch?v=yHpZDEl7hcE>.			
AUTOR / FONTE	Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante.			

3. GRAVAÇÃO SONORA

TÍTULO OU LOCALIZADOR	Entrevistas sobre o processo de fabricação da cuca de Rolante.	DATA	2021 a 2023	12
ASSUNTO	Entrevistas realizadas sobre o processo de fabricação da cuca tradicional de Rolante.			
DESCRIÇÃO TÉCNICA	Entrevistadas(os) são: Alexandra Cristina Marques, Ana Caroline do Carmo, Débora Joece do Carmo, Elena Wallauer, Gessi Lurdes Koloraush, Helena Teresa Fick, Janelise Terezinha Wuaden Wastowski, Joyce Aline dos Reis, Leda Teresinha de Oliveira, Lígia Regane Laux, Marlene Maria Ostjen, Norma Sparrenberger Marques, Paola Natália Laux, Roberto Carlos do Carmo, Rogério Darci Reinheimer, Rosane Teresinha Linden Spindler, Verônica Maria Montemezzo.			
LOCALIZAÇÃO	Acervo do Museu Histórico de Rolante			
AUTOR / FONTE	Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante.			

ANEXO: REGISTROS AUDIOVISUAIS	RS	ROLANTE	2023	F1	03

TÍTULO OU LOCALIZADOR	Entrevistas sobre o processo de fabricação do forno de tijolos para a confecção das cucas de Rolante.	DATA	2021 a 2023	13
ASSUNTO	Entrevistas realizadas sobre o processo de fabricação de fornos tradicionais de tijolos para a confecção das cucas de Rolante.			
DESCRIÇÃO TÉCNICA	Entrevistados são: Theophilo Armindo Renck e Pedro Cambruzzi.			
LOCALIZAÇÃO	Acervo do Museu Histórico de Rolante			
AUTOR / FONTE	Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante.			

4. CD-ROM E OUTROS REGISTROS DIGITAIS (Não há informações)

TÍTULO OU LOCALIZADOR		DATA		
ASSUNTO				
DESCRIÇÃO TÉCNICA				
LOCALIZAÇÃO				
AUTOR / FONTE				

5. Técnicos responsáveis

PESQUISADOR(ES)	Igor Tieres Glaeser; Joyce Aline dos Reis; Mara Rúbia Scheffler de Souza; Fernanda Antunes de Camargo Schmidt; Franciele Carina Schmidt; Desire Ferreira da Rosa.	
SUPERVISOR	Igor Tieres Glaeser	
PREENCHIDO POR	Igor Tieres Glaeser.	DATA
RESPONSÁVEL PELO INVENTÁRIO	Mara Rúbia Scheffler de Souza	05/2023

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS **ANEXO: CONTATOS**	CÓDIGO DA FICHA				
	RS	ROLANTE	2023	F1	04
	UF	sítio	ano	Ficha	no.

1. Localização

Sítio Inventariado	Rolante
Localidades	Centro, Campinas, Ilha Nova, Boa Esperança
Município / UF	Rolante / RS

2. Contatos

Nome	Alexandra Cristina Marques			☒ **Entrevistado** ☐ **Não entrevistado**	**01**
Como é conhecido(a)		**Data de Nascimento / Fundação**	07/8/1972	☐ **Masculino** ☒ **Feminino**	
Endereço	Cristóvão Colombo 974				
Telefone	(55) 51 997564646	**Fax**		**E-mail**	xandamarques08@gmail.com
Ocupação	Professora e cuqueira. Foi Presidente da ASCUR no mandato de 2014 até 2016, reeleita em 2016 até 2018; 2020 a 2022.				
Onde nasceu	Rolante	**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural	**Observação** (Ver Questionário de Identificação - Ficha Q60 - N° 05).				

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Nome	Ana Caroline do Carmo			☒ **Entrevistado** ☐ **Não entrevistado**	**02**
Como é conhecido(a)	Ana		**Data de Nascimento / Fundação**	09/05/2001	☐ **Masculino** ☒ **Feminino**
Endereço	Pedro Schneider, 612 – Centro.				
Telefone	51 980 526988	**Fax**		**E-mail**	acaroline983@gmail.com
Ocupação	Atendente de farmácia				
Onde nasceu	Rolante		**Desde quando mora na localidade**	2020	

Bem cultural

O modo de fazer a cuca

Observação:
Segue a entrevista realizada no dia 27 de março de 2023, tendo como entrevistador Igor Tieres Glaeser.

Quando e com quem você aprendeu a fazer cuca? Aprendi com minha avó, Adélia Hoffmeister, que é da primeira geração de mulheres que faziam cuca, com minha mãe Debora do Carmo e com meu pai Roberto do Carmo.

Estás transmitindo o saber para alguém?
No dia a dia não, mas durante a festa, sempre tem gente nova, então ajudo a orientar e ensinar os sabores para não ter confusão na hora da venda.

A tradição do modo de fazer a cuca está sendo passada de geração em geração?
No meu ponto de vista sim, todos os anos vemos pessoas novas entrando no nosso grupo.

Quais são as dificuldades que encontras para preservar o saber fazer?
Entendo que a dificuldade é que a maioria das pessoas do grupo tem interesse de trabalhar somente na festa, e não ao longo do ano, então quando chega a festa a maioria está sem prática. Porque fazer cuca não é brincadeira, é um trabalho delicado do início ao fim, se tiver um erro durante o processo, prejudica o resultado final.

Qual é a importância da cuca para a cidade de Rolante?
É importante para a visibilidade da cidade, turismo, sem falar na economia.

Você acha que melhorou a renda familiar do campo com a fabricação e comercialização das cucas?
Sim, porque na hora de comprar os ingredientes, damos prioridade para o que é produzido no município, como linguiça, banha, manteiga, uva, mirtilo, entre outros, ajudando assim as famílias de produtores locais, bem como a economia.

Você acha importante para Rolante ter o modo de fazer da cuca como Patrimônio Imaterial a nível municipal?
Sim, gostaria que todos pudessem ter acesso e que participassem pelo menos um dia, para conhecer como funciona todo o processo de fabricação das cucas, para ter noção do esforço de todos os envolvidos. Ter a cuca como um patrimônio municipal, homenageia a dedicação do trabalho das primeiras mulheres envolvidas, que nos passaram todo o seu conhecimento, e que possamos passar adiante de geração em geração.

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Nome	Débora Joece do Carmo			☒ **Entrevistado** ☐ **Não entrevistado**	**03**
Como é conhecido(a)			**Data de Nascimento / Fundação**	13/12/1974	☐ **Masculino** ☒ **Feminino**
Endereço	Localidade de Ilha Nova.				
Telefone	(55) 51 99688116	**Fax**		**E-mail**	
Ocupação	Cuqueira				
Onde nasceu	Taquara	**Desde quando mora na localidade**	2002		

Bem cultural	**Observação**
O modo de fazer a cuca	(Mestre Cuqueira). Participa na fabricação de Cucas na Casa da Colônia e na Kuchenfest. Ministrou oficinas culinárias “Mestre Cuca”. Realizadas nos anos de 2022 e 2023 na Casa da Cuca, prédio utilizado pela ASCUR localizado no Parque da Kuchenfest. Através do Edital SEDAC nº 07/2021, Edital de Concurso FAC Patrimônio, tendo como proponente a Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante. (Ver Questionário de Identificação - Ficha Q60 - N° 06).

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Nome	Elena Wallauer			☒ **Entrevistado** ☐ **Não entrevistado**	**04**
Como é conhecido(a)	Elena		**Data de Nascimento / Fundação**	20/05/1953	☐ **Masculino** ☒ **Feminino**
Endereço	R. Eng. Alcindo Trindade, 110 – Centro				
Telefone	51 98014-4103	**Fax**		**E-mail**	
Ocupação	Aposentada				
Onde nasceu	Mascarada - Rolante	**Desde quando mora na localidade**			

Bem cultural	**Observação**
O modo de fazer a cuca	Elena aprendeu a fazer cucas com a sua mãe, Sibila Olivia Puhl, quando tinha 10 anos de idade. Eram moradoras da localidade da Mascarada. Comentou que ensinou a sua filha, Adriana, a receita da cuca. De acordo com seus relatos, recorda que sua mãe fazia a massa em uma gamela de madeira e o fermento era caseiro, sendo preciso sempre renovar. Era feito com batata inglesa. As cucas eram assadas em forno de tijolo, construído pelo seu pai. Também recorda que o trigo era colhido para a fabricação das cucas. Geralmente eram feitas em épocas do Natal e Páscoa. Recorda que no ano de 1999 na Festa da Comunidade da Capela São Vendelino na Mascarada ajudou fazer 180 cucas. Elena observa que a cuca ajuda muito ao desenvolvimento econômico e turístico do município.

Nome	Gessi Lurdes Kolhrausch			☒ **Entrevistado** ☐ **Não entrevistado**	**05**
Como é conhecido(a)	Gessi		**Data de Nascimento / Fundação**	05/11/1949	☐ **Masculino** ☒ **Feminino**
Endereço	Localidade de Ilha Nova.				
Telefone	51 996742113	**Fax**		**E-mail**	
Ocupação	Empresária (Agroindústria)				
Onde nasceu	Rolante	**Desde quando mora na localidade**		Sempre morou	

Bem cultural	**Observação**
O modo de fazer a cuca	(Mestre Cuqueira) (Ver Questionário de Identificação - Ficha Q60 - N° 07).

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Nome	Helena Teresa Fick			☒ **Entrevistado** ☐ **Não entrevistado**	**06**
Como é conhecido(a)	Neca		**Data de Nascimento / Fundação**	24/01/1964	☐ **Masculino** ☒ **Feminino**
Endereço	Campinas 1 - Rolante				
Telefone	(55) 51 9635-4905	**Fax**		**E-mail**	
Ocupação	Aposentada e agricultora.				
Onde nasceu	Rolante	**Desde quando mora na localidade**	Sempre morou		

Bem cultural
O modo de fazer a cuca

Observação
(Mestre Cuqueira)

Segue a entrevista realizada no dia 12 de Abril de 2023 às 07:30, tendo como entrevistadora a Fernanda Antunes de Camargo Schmidt.

Natural de qual município?
Rolante, a vida toda.

Com que aprendeu fazer cucas?
Com a minha mãe adotiva Ida e a sogra Herta.

Quanto tempo trabalha nas confecções das cucas?
Desde os 21 anos de idade em todas as Festas da Cuca e festas das comunidades.

Faz cucas para festas comunitárias?
Sim! Faz 30 anos que faço cucas para as festas da igreja, para as festas particulares como: aniversários, casamentos, etc.

Faz parte da Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante?
Sim, desde que começou a Associação.

Poderia descrever quais são as etapas do processo de fabricação das cucas?
1 Kg. de farinha, um ovo por cuca, uma xícara de açúcar, raspas de limão, 1 colher de fermento, meia colher de banha, meia de manteiga, uma xícara de leite ou água. Na farofa vai: farinha, açúcar, canela, raspas de limão e manteiga até dar ponto.

Qual forno utiliza para assar a cuca?
Forno de barro.

Está transmitindo o saber para alguém?
Sim, para a minha neta Danielle e amigos que queiram aprender.

Qual é a importância da cuca para a cidade de Rolante?
É a essência, a tradição.

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Nome	Janelise Terezinha Wuaden Wastowski			☒ **Entrevistado** ☐ **Não entrevistado**	**07**
Como é conhecido(a)		**Data de Nascimento / Fundação**		20/12/1969	☐ **Masculino** ☒ **Feminino**
Endereço	Rua Elfrida Josefina Schierholt 40 – Centro.				
Telefone	(55) 51 996839715	Fax		**E-mail**	janelisew@hotmail.com
Ocupação	Extensionista Rural Social ASCAR-Emater/RS				
Onde nasceu	Campina das Missões	**Desde quando mora na localidade**		Desde fevereiro de 1995	

Bem cultural	**Observação**
O modo de fazer a cuca	(Ver Questionário de Identificação - Ficha Q60 – N° 08)

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Nome	Joyce Aline dos Reis			☒ **Entrevistado** ☐ **Não entrevistado**	**08**
Como é conhecido(a)	Joyce Reis		**Data de Nascimento / Fundação**	06/07/1977	☐ **Masculino** ☒ **Feminino**
Endereço	Rua Heitor Arlindo Berg, 655 – Bairro Santo Antônio – Rolante/RS – CEP 95690-000				
Telefone	51 9229-9035	**Fax**		**E-mail**	joycealinereis@gmail.com
Ocupação	Professora / Diretora do Departamento Municipal de Cultura.				
Onde nasceu	Rolante	**Desde quando mora na localidade**			

Bem cultural	**Observação**
O modo de fazer a cuca	O modo de fazer a cuca em nossa família foi transmitido de geração em geração, através das mulheres. Memórias da infância me remetem ao forno a lenha que tínhamos no fundo da casa e em ocasiões especiais, como Natal e Páscoa minha mãe preparava deliciosas cucas. Durante o ano eram assados pães de milho, sendo que os ingredientes eram provenientes da própria propriedade, até o açúcar era produzido a partir da garapa da cana-de-açúcar (açúcar mascavo). Lembro que o meu pai chegou a produzir trigo para o nosso consumo, mas a terra não era favorável para essa lavoura, o que tornava a farinha de trigo muito especial, sendo usada somente no preparo das cucas para ocasiões festivas. Na propriedade da minha avó, a Sra. Nelci Schenkel, na localidade de Mascarada, ainda existe um forno a lenha, que ela com 85 anos de idade ainda faz questão de usar para preparar as cucas que são consumidas nos momentos de encontro da família. Embora tenha forno elétrico, gosta de preparar uma fornada de cucas, pois ao final do encontro cada neto pode levar uma cuca pra casa para consumir durante a semana. Ela conta que quando era jovem não existiam as facilidades que existem hoje, e o fermento, por exemplo, era produzido a partir da massa da cuca ou pão, onde era guardada uma pequena quantidade dessa massa, envolvida em sal para conservação, que servia de fermento para a próxima preparação. Caso essa massa estragasse, ela disse que buscavam no alambique o fermento para dar início a um novo processo de fabricação. Uma característica interessante para destacar no modo de preparar a cuca é que para rechear, ela costuma abrir a massa sobre a mesa, colocar o recheio e depois enrolar, como se fosse um rocambole, garantindo assim que o recheio fique bem distribuído dentro da cuca. E para fazer a farofa ela deixa uma sobra da massa dentro da bacia e acrescenta um pouco mais de açúcar e a canela, até chegar ao ponto desejado.

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Nome	Leda Teresinha de Oliveira			☒ **Entrevistado** ☐ **Não entrevistado**	**09**
Como é conhecido(a)			**Data de Nascimento / Fundação**	04/11/1947	☐ **Masculino** ☒ **Feminino**
Endereço	Localidade de Campinas, 8150.				
Telefone	(55) 51 98324620	Fax		**E-mail**	leda8707@gmail.com
Ocupação	Professora aposentada				
Onde nasceu	Localidade da Glória em Rolante	**Desde quando mora na localidade**		Desde 1970	

Bem cultural

Oficina de Mestre Cuca

Observação

(Mestre Cuqueira)

Era professora durante as oficinas de “Mestre Cuca”.
Entrevista sobre a cuca de Rolante como Patrimônio Imaterial Municipal
Data: Rolante 21 de setembro de 2021; local: Live disponível no Facebook Museu Histórico de Rolante

“Meu nome é Leda Teresinha de Oliveira e vou falar da tradição de fazer a cuca. Hoje todos os rolantenses a conhecem há algum tempo. Então como sabemos que a cuca está presente nas festas, nos bailes e nas festas de casamento. Enfim, onde tem comida tem cuca, mesmo sem haver festas e comemorações. As famílias, as mães faziam a cuca em finais de semana, sempre havia algum preparativo e os filhos ajudavam a buscar a lenha, a vassoura para varrer as brasas e ajudar a colocar a cuca no forno. E a cuca feita no forno a lenha é mais gostosa! Então nessas casas onde é feita a cuca, até a vizinhança sabe que ali está sendo feita a cuca, por causa do cheirinho! E eu lembro de quando criança, eu senti o cheirinho da cuca! Eu tinha seis anos. Essa lembrança nunca me saiu da memória. Não foi na casa da minha mãe, foi na casa de umas pessoas que nos finais de semana faziam cucas. Também tenho recordações dos doces natalinos, que a gente fazia em casa com a nossa mãe para comer na semana do Natal. Eram colocadas em latas e a gente participava da confecção desses doces. E não eram docinhos como tem hoje! Docinhos pequenos, eles eram grandes! Grande e bem enfeitados com açúcar! É uma das lembranças. Eu achava muito boa, que eu ajudava a minha mãe a fazer um boneco, que era uma boneca para as meninas e um boneco para os meninos! Bonecas de doce! As mães também davam para os afilhados. Quando fui convidada a ser voluntária, em dar a Oficina, foi a melhor coisa do mundo! Logo veio a ideia de fazer as crianças aprenderem a fazer a cuca, com alegria como se estivesse brincando. Então explicava cada ingrediente, assim, separava cada ingrediente e eles perguntavam. É uma aula de ciências! Então eles participam e sabem o nome da matéria prima de cada um desses alimentos que fazem parte da cuca.

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

	O que mais gosto de fazer, é esperar àquela hora para quebrar os ovos! Então participavam crianças do segundo e quarto ano do Ensino Fundamental. Também vinham crianças das creches. Pequeninos assim! Subiam nas cadeiras para quebrar os ovos, bater um pouquinho e colocar na bacia com os ingredientes líquidos. Isso foi muito gratificante para mim! Acho muito bom e cada dia tenho mais vontade de fazer esse trabalho e continuar, não sei até quando! Foi uma felicidade participar. Muito obrigado!" (Informação verbal. 2021).

Nome	Lígia Rejane Laux			☒ **Entrevistado** ☐ **Não entrevistado**	**10**
Como é conhecido(a)			**Data de Nascimento / Fundação**	30/03/1961	☐ **Masculino** ☒ **Feminino**
Endereço	Rua Guerino Pandolfo, 470 – Centro				
Telefone	(55) 51 98118009	**Fax**		**E-mail**	lauxligia@gmail.com
Ocupação	Cuqueira e Presidente da Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante - Ascur (2022)				
Onde nasceu	Rolante	**Desde quando mora na localidade**		Sempre morou em Rolante	
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	(Mestre Cuqueira) Ministrou oficinas culinárias "Mestre Cuca". Realizadas nos anos de 2022 e 2023 na Casa da Cuca, prédio utilizado pela ASCUR localizado no Parque da Kuchenfest. Através do Edital SEDAC nº 07/2021, Edital de Concurso FAC Patrimônio, tendo como proponente a Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante. (Ver Questionário de Identificação - Ficha Q60 - N° 09).				

Nome	Marlene Maria Ostjen			☒ **Entrevistado** ☐ **Não entrevistado**	**11**
Como é conhecido(a)	Marlene (Fazenda Wolff)		**Data de Nascimento / Fundação**	09/04/1962	☐ **Masculino** ☒ **Feminino**
Endereço	Campinas 2 - Rolante				
Telefone	(51) 99996-7364	**Fax**		**E-mail**	diegoostjen@gmail.com
Ocupação	Aposentada. Cozinheira na Fazenda.				
Onde nasceu	Rolante	**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	(Ver Questionário de Identificação - Ficha Q60 – N° 10).				

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Nome	Norma Sparrenberger Marques			☒ **Entrevistado** ☐ **Não entrevistado**	**12**
Como é conhecido(a)			**Data de Nascimento / Fundação**	09/04/1943	☐ **Masculino** ☒ **Feminino**
Endereço	Cristóvão Colombo 950				
Telefone	(51) 996888875	**Fax**		**E-mail**	
Ocupação	Aposentada				
Onde nasceu	Novo Hamburgo	**Desde quando mora na localidade**	1954		

Bem cultural	**Observação**
O modo de fazer a cuca	(Mestre Cuqueira) Segue a entrevista realizada no dia 20 de março de 2019 às 13:30, tendo como entrevistador Igor Tieres Glaeser. Meu nome é Norma, tenho quatro filhos. Só um filho que nunca ajudou a fazer cuca, os outros sempre ajudaram. Os três já foram ajudar nas festas da Cuca. **Com quem a senhora aprendeu a fazer cuca?** Para dizer a verdade eu fiz uma vez cuca quando solteira! A minha mãe que fazia. **Naturalidade?** “Eu nasci em Novo Hamburgo, mas morava no Canta Galo até os 10 anos e depois vim para cá. Faz 65 anos que moro aqui em Rolante. Quando foi feito o município eu já morava aqui. Um dia a minha mãe foi passear e a minha vizinha me disse, ‘vamos fazer umas cucas?`. – Vamos! Antigamente a minha mãe amassava cuca na sexta feira para fazer no sábado. Um dia desses uma senhora veio perguntar para mim aqui às 8 horas: Que horas a gente amassou a cuca? Se foi um dia antes? Daí eu falei – Não! Foi hoje de manhã às 5 horas! Daí ela queria saber, que fermento que a gente usava. Antigamente não se tinha esses fermentos que a gente usa. A Janelise deixava os ingredientes da cuca anotados. Daí fui ali aprendendo a fazer. Bom, já estou 22 há anos fazendo cuca! Comecei aprendendo a fazer recheio, depois amassando e em seguida trabalhando no forno. Isso é o pior! O pior é trabalhar no forno, não pode queimar a cuca e nem deixar crua. Mas isso já sabia fazer em casa. Fazia pão de milho também! Teve um dia que o seu Arlindo Rheinheimer, que era prefeito, me falou que não queria mais fazer cuca. A Prefeitura não fazia mais. Caso a gente queria continuar fazendo, seria por nossa parte! Daí eu, a Vera, a Gessi e a Verônica, fomos falar com quem ia trabalhar na fabricação. Agora a fabricação das cucas seria por nossa responsabilidade! Mas graças a Deus até agora nunca deu prejuízo! Sempre deu para pagar quem trabalha e as despesas. E até hoje estou trabalhando”.

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Qual a importância da cuca para a cidade de Rolante?
"Eu acho que para o turismo vale muito. As pessoas vêm para a festa animadas para comprar! Agora nessa festa, que foi pequena, veio gente até do Rio de Janeiro! Uma vez teve um evento aqui de ciclismo que tinha gente de Minas Gerais comprando cuca! "

Quantos sabores de cucas vocês fazem?
"Olha, a gente parou de contar no 27! Mas geralmente todo o dia é uns 10 tipos de recheios que a gente faz! "

Quantas cucas são vendidas por dia?
"Por dia aqui na Casa da Colônia são vendidas umas 30 a 40 cucas. "

E na Festa da Cuca, quantas?
"Nessa festa foram umas cinco mil, quase seis mil! Todos os recheios são naturais. "

Os produtos são de Rolante?
"A maioria são de Rolante! A banha, manteiga, tudo isso é do município. Assim também a laranja, o figo e a uva. Tudo nós compramos aqui. "

A senhora acha que melhorou a renda familiar do campo?
"Quando me aposentei, que já faz 15 anos, consegui trabalhar dia e noite na cuca. Com a venda da cuca auxilia na minha renda mensal. Daí tenho uma renda extra para me divertir um pouco! "

Nome	Paola Natália Laux			☒ **Entrevistado** ☐ **Não entrevistado**	**13**
Como é conhecido(a)			**Data de Nascimento / Fundação**	28 de abril de 1992	☐ **Masculino** ☒ **Feminino**
Endereço	Av. Venâncio Aires, 885 - Porto Alegre/RS				
Telefone	51 99189347	**Fax**		**E-mail**	paolanlaux@gmail.com
Ocupação	Historiadora				
Onde nasceu	Rolante	**Desde quando mora na localidade**		Atualmente mora na cidade de Porto Alegre.	
Bem cultural	**Observação** Segue a entrevista realizada no dia 28 de março de 2023, tendo como entrevistador Igor Tieres Glaeser.				

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

O modo de fazer a cuca	**Com quem aprendeu a fazer cucas? Quando?** Com a minha mãe, Lígia Laux. Havia aprendido algumas etapas ao longo dos anos, desde a entrada da minha mãe na ASCUR. Mas aprender, de fato, ingredientes e modos de fazer para poder contribuir no processo de fabricação é algo mais recente, em 2019. **Participa na fabricação das cucas durante a Kuchenfest, em qual setor? Com quantos anos começou a participar?** A primeira vez que participei da Kuchenfest com a ASCUR foi em 2013, pelo que lembro. Eu tinha 20 anos e trabalhava com a venda de tickets e entrega das cucas. Ainda hoje, quando trabalho, geralmente sigo nesse tipo de atividade durante a festa. Porém, nos dias que antecedem a festa, mas já há uma busca mais intensa pelas cucas, eu acabo auxiliando na produção, fazendo farofa, recheios, etc. Os momentos em que mais fiz parte da produção das cucas foram fora da festa, ao longo do ano na Casa da Colônia. **O modo de fazer da cuca ainda mantém características artesanais? Ou o que mudou ao longo dos anos?** Com certeza houve mudanças ao longo do tempo. No período que faço parte da ASCUR, há cerca de dez anos, houve pouca mudança. Eu diria que nesse curto período houve aperfeiçoamentos no sentido de ingredientes e suas quantidades e/ou qualidade. Além disso, em momentos de produção intensa, como é o caso da Kuchenfest, além do trabalho manual e artesanal, utilizamos algumas ferramentas elétricas para a mistura da farofa e um tipo de forno elétrico, não somente os fornos de tijolos. Entretanto, um aspecto que as cuqueiras parecem não abrir mão, é do feitio da massa da cuca de forma artesanal, não utilizando máquinas para amassar. Acredito que cabe mencionar que apesar de manter algumas características artesanais, a minha experiência com a produção de cucas se circunscreve aos últimos 10 anos da ASCUR. De qualquer forma, penso que características artesanais ainda devem se manter também nas produções familiares, sobretudo, as realizadas para consumo próprio ou pequenas vendas. **A tradição do modo de fazer a cuca está sendo passada de geração em geração?** Por experiência de vida e observação, me parece que sim. Do ponto de vista de uma integrante da ASCUR, percebo que a associação incentiva que seus membros tragam outras pessoas da família. No meu caso, tenho mãe, irmão, irmã, sobrinha, tios e tias, primos e suas companheiras, madrinhas e padrinhos, todos participando, em maior ou menor grau, da confecção das cucas durante a festa e ao longo de todo o ano na Casa da Colônia. Acredito que esse incentivo ocorra por duas questões principais, uma de ordem prática (ter pessoas para contribuir com os trabalhos) e outra de ordem quase “inconsciente”, que seria manter o modo de fazer da cuca sendo reproduzido e reverberando ao longo do tempo.

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Quais são as dificuldades que encontras para preservar o saber fazer? No meu entendimento, uma série de fatores convergem para dificultar essa preservação. A lógica da nossa sociedade induz que as pessoas dediquem tempo às atividades que sejam atreladas aos seus trabalhos e carreiras, ao mesmo tempo em que a tradição capitalista entende que as práticas de produção, sempre que possível, devem ser modernizadas e mecanizadas, com o intuito de ampliar e acelerar as produções. O que quero dizer com isso é que, muitas vezes, há dificuldade de fazer as pessoas se interessarem pelo saber fazer artesanal, uma vez que geralmente não se trata de um conhecimento que esteja ligado ao trabalho e carreira dos indivíduos. Também neste sentido, o saber fazer da cuca de modo artesanal vai deixando de ser prioridade quando entra em conflito com a lógica de aumento da produção. Na ASCUR, por exemplo, as características artesanais se mantêm pois há, na própria associação e na ideia de ser "a cuca original de Rolante", a prerrogativa de que haja um feitio mais artesanal possível. Entretanto, padarias, mercados e demais produtores não necessariamente estão preocupados com esses aspectos, por exemplo.

Qual é a importância da cuca para a cidade de Rolante?
Acredito que essa importância vem sendo construída nos últimos 25 ou 30 anos. A escolha de realizar uma festa da cuca na cidade obviamente já apontava para essa importância, porém ela não tinha toda essa preponderância, até porque, no início, a Kuchenfest também era acompanhada do Festival do Chopp. Mas como disse, foi uma escolha e, a partir da primeira festa, uma série de ações foram gerando cada vez mais visibilidade para essa iguaria, para a cultura alimentar e a comunidade que ela representa. Após a primeira festa a gente vai ter decreto municipal colocando Rolante como a "capital nacional da cuca", vamos ter movimentos da EMATER para o incentivo à produção e a posterior criação da ASCUR. Na última década, a cuca também passou a aparecer mais nas questões turísticas da cidade. Na minha opinião, todas essas práticas vão criando e fortalecendo a ideia da cuca como símbolo da cidade, contribuindo para a construção de um sentido de coletividade, de identidade e de história local.

Você acha que melhorou a renda familiar do campo com a fabricação e comercialização das cucas? Acredito que sim. Porém, me parece que essa melhora se deu (e dá) mais no sentido dos insumos para as cucas e não pela fabricação e venda do produto em si. No caso da ASCUR, sobretudo para os recheios, muitos ingredientes são adquiridos de produtores do campo do próprio município, melhorando a renda familiar ao mesmo tempo em que possibilita envolver de forma mais ampla diversos setores da comunidade da produção da cuca.

Você acha importante para Rolante ter o modo de fazer da cuca como Patrimônio Imaterial a nível municipal? Acho de extrema importância esse movimento que vem sendo realizado pelo Departamento de Cultura e pelo Museu Histórico. A patrimonialização a nível municipal, além de promover práticas de pesquisa, preservação e difusão, também garante que legalmente isso deva ser executado, ao estabelecer que essas práticas devem ser preocupação do município e não de uma gestão específica. A escolha de um patrimônio que nos representa e também nos difere de outras comunidades pode ser utilizado de diversas formas, desde a construção da identidade local ou de um grupo, indo até uma maior incorporação desse patrimônio nas práticas culturais e turísticas do município. Outro aspecto importante é que a patrimonialização fortalece argumentos para a preservação, o repasse de

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

	recursos e, a longo prazo, permite que se percorrem caminhos para uma patrimonialização a nível estadual.

Nome	Pedro Cambruzzi			☒ **Entrevistado** ☐ **Não entrevistado**	**14**
Como é conhecido(a)	Pedro		**Data de Nascimento / Fundação**	08/06/1952	☒ **Masculino** ☐ **Feminino**
Endereço	Rua Luis Grassmann Sobrinho, 154 – Centro Rolante				
Telefone	(51) 998944561	**Fax**		**E-mail**	
Ocupação	Construtor civil.				
Onde nasceu	Rolante	**Desde quando mora na localidade**			

Bem cultural	**Observação**
Construtor de fornos de tijolos	(Mestre na construção de fornos tradicionais). Foi o construtor dos fornos de tijolos (de barro) na Casa da Colônia e também no Parque da Kuchenfest. Ministrou a oficina “Mão na Massa”. Realizadas no mês de outubro de 2022 na Casa do Colono no Parque Victor Mateus Teixeira. Com o objetivo de compartilhar as técnicas construtivas para a elaboração do forno de tijolos, fundamental para o processo de fabricação artesanal das cucas. Através do Edital SEDAC nº 07/2021, Edital de Concurso FAC Patrimônio, tendo como proponente a Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante. (Ver Questionário de Identificação - Ficha Q60 - N° 11).

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Nome	Roberto Carlos do Carmo			☒ **Entrevistado** ☐ **Não entrevistado**	**15**
Como é conhecido(a)		**Data de Nascimento / Fundação**	06/06/1969	☒ **Masculino** ☐ **Feminino**	
Endereço	Localidade de Ilha Nova.				
Telefone	(55) 51 99688116	**Fax**		**E-mail**	
Ocupação	Agricultor e cuqueiro / forneiro				
Onde nasceu	Três de Maio - RS	**Desde quando mora na localidade**	Desde dos 12 anos		
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	(Mestre Forneiro) É responsável pelos fornos no momento de fabricação das cucas na Casa da Colônia e durante as festas da Kuchenfest. Ministrou oficinas culinárias “Mestre Cuca”. Realizadas nos anos de 2022 e 2023 na Casa da Cuca, prédio utilizado pela ASCUR localizado no Parque da Kuchenfest. Através do Edital SEDAC nº 07/2021, Edital de Concurso FAC Patrimônio, tendo como proponente a Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante. (Ver Questionário de Identificação - Ficha Q60 - N° 12)				

Nome	Rogério Darci Reinheimer			☒ **Entrevistado** ☐ **Não entrevistado**	**16**
Como é conhecido(a)	Supermercado Avenida	**Data de Nascimento / Fundação**	08/10/1966	☒ **Masculino** ☐ **Feminino**	
Endereço	Av. Tenente Pedro Von Muhlen, 307 – Centro.				
Telefone	(51) 3547-1076	**Fax**		**E-mail**	sup.avenida@yahoo.com.br
Ocupação	Empresário				
Onde nasceu	Rolante	**Desde quando mora na localidade**	Sempre morou.		
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	(Ver Questionário de Identificação - Ficha Q60 - N° 13).				

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Nome	Rosane Teresinha Linden Spindler			☒ **Entrevistado** ☐ **Não entrevistado**	**17**
Como é conhecido(a)	Rosane	**Data de Nascimento / Fundação**	31/08/1975	☐ **Masculino** ☒ **Feminino**	
Endereço	Rua Júlio kohlrausch, 232 – Centro.				
Telefone	(55) 51 99055993	**Fax**		**E-mail**	rosanespindler@yahoo.com.br
Ocupação	Coordenadora na Casa Rolante da Colônia				
Onde nasceu	Rolante	**Desde quando mora na localidade**	Sempre morou em Rolante		

Bem cultural
Cuca de Rolante

Observação

No dia 02 de fevereiro de 2021 foi realizada uma entrevista sobre a cuca de Rolante. Segue as informações abaixo:

Nome: “Rosane Teresinha Linden Spindler. ”

Data de nascimento: “31 de agosto de 1975”

Estado Civil: "casada. "

Natural de qual município? “Natural de Rolante. ”

Escolaridade: “Graduada em Pedagogia. ”

Qual é o horário de atendimento na Casa Rolante da Colônia? “O nosso atendimento aqui é diário. A gente trabalha durante a semana das 8:00 às 11:30, da 1:00 até às 6:00. Sendo que agora nesse período, a gente só fecha ao meio dia na segunda e na terça, nos outros dias fica aberto ao meio dia, porque tem também o peixe frito. Daí sábado e domingo e feriado a gente abre das 9:00 até as 17:00 horas, direto daí e não fecha ao meio dia.”

Desde que ano trabalha na Casa Rolante da Colônia? “Eu trabalho aqui desde a inauguração, que foi no dia 17 de junho de 2005. Daí estive afastada dois anos e meio. Ontem, primeiro de fevereiro, fez oito anos que retornei novamente para a Casa da Colônia. ”

Qual é a tua função aqui na Casa Rolante da Colônia? “A minha função aqui é de coordenadora, mas a gente tem aqui várias atividades, desde a limpeza até o atendimento. ”

As cucas são produzidas em fornos de tijolos? “Aqui na Casa da Colônia tem forno a lenha. Esses fornos foram feitos como eram feitos antigamente. Que tem um segredinho que eles precisam ser feitos adequadamente para que a cuca fique assada corretamente. ”

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Quem fez esses fornos? “Esses fornos da Casa Rolante da Colônia foram feitos pelo pedreiro Pedro Cambruzzi. ”

Quantos fornos têm aqui? “Aqui na Casa Rolante da Colônia temos dois! Quando é feito uma fornada só se utiliza só um. Na maioria das vezes é um só. Mas tem o segundo ali para quando tem uma demanda maior. ”

Aqui tem forno industrial? “Aqui na Casa não tem! ”

E no Parque da Cuca daí tem? "Sim, são três fornos turbo. Para suprir a demanda de produção durante a Kuchenfest. Mas são abastecidos com lenha. ”

Acha importante o município manter essa tradição do modo de fazer a cuca em forno tradicional? “É muito importante! As pessoas vêm procurar a cuca, que tem a receita tradicional. Nessa cuca é feita com produtos coloniais, que realçam o sabor. Por isso perguntam: Qual é o segredo da cuca? O segredo da cuca são os produtos coloniais! Sendo uma forma de auxiliar as pessoas a se manterem no campo. Outro segredo é o forno tradicional. Na hora de assar, precisa ter o calor suficiente e a técnica do forneiro. ”

Quantos homens trabalham na fabricação das cucas? “Tem vários homens. Principalmente na parte de amassar a massa manualmente e nos fornos. ”

Como é a venda das cucas e qual é o público? “Aqui as cuqueiras fazem uma fornada quase diariamente, só não na segunda-feira. São vendidas para pessoas do município e turistas. ”

Quais são os sabores de cucas atualmente produzidas e qual é a mais vendida? “Os sabores que fazem diariamente é a de Chocolate, de Coco, Seleção, Pra Mãe, Soberana, Morango e chocolate, Requeijão, a de Linguiça, a de Requeijão e linguiça. ”

Quais são os meses que as cucas são mais vendidas? “Os meses que as cucas são mais vendidas são de fevereiro e março. O mês de fevereiro é o mês que antecede a festa e março é o mês da festa. ”

Qual a importância da cuca para o município? “A Cuca é o produto que identifica Rolante e a agricultura familiar. ”

Acha importante para o município ter o modo de fazer a cuca como patrimônio imaterial? “Sim! Porque a nossa receita é especial! É a única que mantém esse produto colonial. Sempre com ingredientes do produtor rural, que vem da colônia diretamente. ”

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Nome	Theophilo Armindo Renck			☒ **Entrevistado** ☐ **Não entrevistado**	**18**
Como é conhecido(a)		**Data de Nascimento / Fundação**	17/06/1929	☒ **Masculino** ☐ **Feminino**	
Endereço	Rua Pedro Schneider – Centro.				
Telefone	(55) 51 85473207	**Fax**		**E-mail**	
Ocupação	Construtor Civil aposentado				
Onde nasceu	Santo Antônio da Patrulha	**Desde quando mora na localidade**	Não se lembra		
Bem cultural	**Observação**				
Construtor de fornos de tijolos (de barro)	(Mestre na construção de fornos tradicionais). Foi o primeiro construtor dos fornos de tijolos (de barro) no Parque da Kuchenfest. (Ver Questionário de Identificação - Ficha Q60 - N° 14).				

Nome	Verônica Maria Montemezzo			☒ **Entrevistado** ☐ **Não entrevistado**	**19**
Como é conhecido(a)	Agroindústria Verônica Montemezzo	**Data de Nascimento / Fundação**	10/09/1960	☐ **Masculino** ☒ **Feminino**	
Endereço	Estrada Boa Esperança 3950 – Localidade de Boa Esperança.				
Telefone	(55) 51 98068380	**Fax**		**E-mail**	
Ocupação	Empresária				
Onde nasceu	São Francisco de Paula	**Desde quando mora na localidade**	1980		
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	(Mestre Cuqueira) Na Agroindústria se faz cuca, pão, capeletti, massa, pastel e tortelli. (Ver Questionário de Identificação - Ficha Q60 - N° 15).				

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Nome	Marli Elena Matte - ME			☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**20**
Como é conhecido(a)		**Data de Nascimento / Fundação**	09/05/2013	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**	
Endereço	Rodovia Rs 474 Número: 207				
Telefone	(51) 9933-3632	**Fax**		**E-mail**	
Ocupação	Empresária				
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	CNPJ 18.078.833/0001-30 Empresa que comercializa cucas.				

Nome	Krupp - Combustiveis LTDA - ME			☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**21**
Como é conhecido(a)	Posto Krupp	**Data de Nascimento / Fundação**	2010-09-09	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**	
Endereço	Rodovia Ers 239, 595				
Telefone	(51) 3547-2890	**Fax**		**E-mail**	postokrupp@hotmail.com
Ocupação	Empresa.				
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	CNPJ12.508.374/0001-00 Empresa que comercializa cucas.				

Nome	Mercado Born LTDA - ME			☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**22**
Como é conhecido(a)		**Data de Nascimento / Fundação**	07/11/1979	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**	
Endereço	Rua Oscar Guilherme Fleck, 140 – Bairro: Santo Antônio.				
Telefone	(51) 3547-1232	**Fax**		**E-mail**	mcdborn@gmail.com
Ocupação	Empresa				
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**			

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Bem cultural	Observação
O modo de fazer a cuca	CNPJ: 89.918.742/0001-04 Empresa que comercializa cucas.

Nome	Dois Zé Indústria de Panificação LTDA - ME			☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**23**
Como é conhecido(a)			**Data de Nascimento / Fundação**	13/11/1992	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**
Endereço	Avenida Emilio Schmidt, 274 - Centro.				
Telefone	(51) 3547-1577	**Fax**		**E-mail**	padconfdoisze@hotmail.com
Ocupação	Empresa				
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	CNPJ: 94.846.078/0001-75 Empresa que faz e comercializa cucas.				

Nome	Sandro Marcelo Wasem			☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**24**
Como é conhecido(a)	Padaria e Confeitaria San' Dea		**Data de Nascimento / Fundação**	26/09/2002	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**
Endereço	Avenida Emílio Schmidt, 693 – Centro.				
Telefone		**Fax**		**E-mail**	
Ocupação	Empresa.				
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	CNPJ: 05.353.549/0001-83 Empresa que faz e comercializa cucas.				

Nome	Mercado Reichert LTDA		☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**25**
Como é conhecido(a)		**Data de Nascimento / Fundação**	01/06/2002	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**
Endereço	Rua Conceição, 526 – Centro.			

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Telefone	(51) 3547-1250	**Fax**		**E-mail**	mercadoreichert@gmail.com
Ocupação	Empresa.				
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	CNPJ: 92.330.380/0001-40 Empresa que faz e comercializa cucas.				

Nome	Paulinho P. Bonetto Padaria LTDA			☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**26**
Como é conhecido(a)		**Data de Nascimento / Fundação**	03/06/2003	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**	
Endereço	Rua Conceição, 1806 – Centro.				
Telefone	51 3547-2074	**Fax**		**E-mail**	
Ocupação	Empresa				
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	CNPJ: 05.693.892/0001-77 Empresa que faz e comercializa cucas.				

Nome	Padaria Confeitaria Jailike LTDA			☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**27**
Como é conhecido(a)		**Data de Nascimento / Fundação**	08/10/2000	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**	
Endereço	Av. Borges de Medeiros, 2113 – Centro.				
Telefone	3547-1344 3547-1293	**Fax**		**E-mail**	
Ocupação	Empresa				
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	CNPJ 04.010.446/0001-58 Empresa que faz e comercializa cucas.				

Nome	Dete Comércio de Lanches LTDA	☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**28**

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Como é conhecido(a)			**Data de Nascimento / Fundação**	26/07/2010	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**
Endereço	Rua Alfredo Wust, 637 – Centro.				
Telefone	(51) 989557868	**Fax**		**E-mail**	
Ocupação	Empresa				
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	CNPJ: 12.280.653/0001-50 Empresa que faz e comercializa cucas.				

Nome	Irmãos Iaronka Padaria e Confeitaria LTDA			☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**29**
Como é conhecido(a)	Padaria e Confeitaria 3 Estrelas		**Data de Nascimento / Fundação**	10/03/2009	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**
Endereço	Rua Guerino Pandolfo, 347 – Centro.				
Telefone	(51) 3547-2076	**Fax**		**E-mail**	
Ocupação	Empresa				
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	CNPJ: 10.741.929/0001-25 Empresa que faz e comercializa cucas.				

Nome	Irmãos Adams LTDA - ME			☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**30**
Como é conhecido(a)			**Data de Nascimento / Fundação**	01/12/1992	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**
Endereço	Rua Alfredo Wust, 794 – Centro.				
Telefone	(51) 3547-1160	**Fax**		**E-mail**	adams@tca.com.b
Ocupação	Empresa				
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	CNPJ 94.938.024/0001-30 Empresa que faz e comercializa cucas.				

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Nome	Supermercado Bohlke LTDA - Filial 02			☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**31**
Como é conhecido(a)			**Data de Nascimento / Fundação**	15/04/2021	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**
Endereço	Rua Guido Krupp, 75 – Centro.				
Telefone	(51) 3547-1362	**Fax**		**E-mail**	superbohlke@gmail.com
Ocupação	Empresa				
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	CNPJ: 87.286.977/0003-67 Empresa que faz e comercializa cucas.				

Nome	Clecio Conrad			☐ Entrevistado ☒ Não entrevistado	**32**
Como é conhecido(a)	Padaria e Confeitaria CONRAD		**Data de Nascimento / Fundação**	16/12/2003	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**
Endereço	Av. Tenente Pedro Von Mühlen, 116 – Centro.				
Telefone	(51) 9953-2389	**Fax**		**E-mail**	clecio@tca.com.br
Ocupação	Empresa				
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	CNPJ: 06.049.367/0001-86 Empresa que faz e comercializa cucas.				

Nome	Iana G. dos Passos LTDA			☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**33**
Como é conhecido(a)	Padaria e Confeitaria Ki Paladar		**Data de Nascimento / Fundação**	26/11/1991	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**
Endereço	Rua Santo Antônio, 625 – Centro.				
Telefone	(51) 99762-4217	**Fax**		**E-mail**	padariakipaladar@hotmail.com
Ocupação	Empresa				
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural	**Observação**				

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

O modo de fazer a cuca	CNPJ: 94.361.722/0001-15 Empresa que faz e comercializa cucas.

Nome	Comércio de Alimentos Amandisa LTDA				☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**34**
Como é conhecido(a)			**Data de Nascimento / Fundação**	15/08/2007	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**	
Endereço	Avenida Tenente Pedro Von Muhlen, 315 – Centro					
Telefone		**Fax**		**E-mail**		
Ocupação	Empresa					
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**				
Bem cultural	**Observação**					
O modo de fazer a cuca	CNPJ: 09.016.938/0001-74 Empresa que faz e comercializa cucas.					

Nome	Marcia Andrea Fleck				☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**35**
Como é conhecido(a)	Mr. Produtos Caseiros		**Data de Nascimento / Fundação**	19/03/2015	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**	
Endereço	Rua Santo Antônio, 358					
Telefone	(51) 99817-3897	**Fax**		**E-mail**	marciaafleck@gmail.com	
Ocupação	Empresária					
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**				
Bem cultural	**Observação**					
O modo de fazer a cuca	CNPJ: 22.085.590/0001-35 Empresa que faz e comercializa cucas.					

Nome	Dete Comércio de Lanches LTDA				☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**36**
Como é conhecido(a)	Dete Lanches		**Data de Nascimento / Fundação**	26/07/2010	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**	
Endereço	Rua Alfredo Wust, 637 – Centro					
Telefone	(51) 3547-1958	**Fax**		**E-mail**		
Ocupação	Empresa					
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**				

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Bem cultural	Observação
O modo de fazer a cuca	CNPJ: 12.280.653/0001-50 Empresa que faz e comercializa cucas.

Nome	Sidnei André Correa de Andrade			☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**37**
Como é conhecido(a)			**Data de Nascimento / Fundação**	13/10/2020	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**
Endereço	Rua Edwin Korzanowski, 533 – Rio Branco				
Telefone	(51) 986251109	**Fax**		**E-mail**	
Ocupação	Empresa				
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	CNPJ: 39.395.750/0001-45 Empresa que faz e comercializa cucas.				

Nome	Paradouro X Colonial Restaurante e Lancheria LTDA			☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**38**
Como é conhecido(a)			**Data de Nascimento / Fundação**	21/03/2011	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**
Endereço	Rodovia Rs 239, 7722 – KM 64.				
Telefone	(51) 3547-2644	**Fax**		**E-mail**	
Ocupação	Empresa				
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	CNPJ: 13.405.218/0001-78 Empresa que faz e comercializa cucas.				

Nome	Elsio Jose Arnhold & CIA LTDA		☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**39**
Como é conhecido(a)	Mercado Arnhold	**Data de Nascimento / Fundação**	03/07/2004	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**
Endereço	Rua Benjamin Konrath, 189 – Bairro: Rio Branco.			

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Telefone	(51) 3547-1085	**Fax**		**E-mail**	mercadoarnhold@gmail.com
Ocupação	Empresa				
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	CNPJ: 92.168.566/0001-45 Empresa que faz e comercializa cucas.				

Nome	Cristian Silmar Bock Padaria			☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**40**
Como é conhecido(a)	Doce Sonho		**Data de Nascimento / Fundação**	10/07/2013	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**
Endereço	Av. General Bento Gonçalves, 1725 – Bairro: Rio Branco.				
Telefone	(51) 3547-3114	**Fax**		**E-mail**	
Ocupação	Empresário				
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	CNPJ: 14.379.488/0001-14 Empresa que faz e comercializa cucas.				

Nome	Evanir dos Santos Panificadora - ME			☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**41**
Como é conhecido(a)	Doce Art		**Data de Nascimento / Fundação**	24/07/2013	☐ **Masculino** ☐ **Feminino**
Endereço	Avenida General Bento Gonçalves, 765 – Bairro: Rio Branco				
Telefone	(51) 99648202	**Fax**		**E-mail**	
Ocupação	Empresário				
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural	**Observação**				
O modo de fazer a cuca	CNPJ 18.570.894/0001-10 Empresa que faz e comercializa cucas.				

ANEXO: CONTATOS	RS	ROLANTE	2023	F1	04

Nome	Sperafico Produtos Coloniais			☐ **Entrevistado** ☒ **Não entrevistado**	**42**
Como é conhecido(a)			**Data de Nascimento / Fundação**		☐ **Masculino** ☐ **Feminino**
Endereço	Estrada Morro Grande, nº 505				
Telefone	51 998465089	**Fax**		**E-mail**	speraficoprodutoscoloniais@gmail.com
Ocupação	Agroindústria				
Onde nasceu		**Desde quando mora na localidade**			
Bem cultural		**Observação**			
O modo de fazer a cuca		Empresa que faz e comercializa cucas.			

3. TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

Pesquisador(es)	Igor Tieres Glaeser, Mara Rúbia Scheffler de Souza, Fernanda Antunes de Camargo Schmidt, Franciele Carina Schmidt, Desire Ferreira da Rosa, Joyce Aline dos Reis.	
Supervisor	Igor Tieres Glaeser	
Preenchido por	Igor Tieres Glaeser	Data 05/2023
Responsável pelo inventário	Mara Rúbia Scheffler de Souza	

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS **QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**	CÓDIGO DA FICHA				
	RS	ROLANTE	2023	Q60	05
	UF	SÍTIO	ANO	FICHA	NO

1. IDENTIFICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO

DATA	23 de julho de 2022 31 de janeiro de 2023	INÍCIO		TÉRMINO	
ENTREVISTADOR	Igor Tieres Glaeser, Mara Rubia Scheffer de Souza	SUPERVISOR		Igor Tieres Glaeser	

2. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Rolante
LOCALIDADE	Centro
MUNICÍPIO / UF	Rolante/RS

3. IDENTIFICAÇÃO DO BEM CULTURAL

DENOMINAÇÃO	Saberes e Modos de Fazer a Cuca
OUTRAS DENOMINAÇÕES	

4. IDENTIFICAÇÃO DO ENTREVISTADO

NOME	Alexandra Cristina Marques			Nº	01
COMO É CONHECIDO(A)		DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO	07 de agosto de 1972	SEXO	☐ MASCULINO ☒ FEMININO
ENDEREÇO	Cristóvão Colombo, 974.				
TELEFONE	(55) 51 997564646	FAX		E-MAIL	Xandamarques08@gmail.com
OCUPAÇÃO	Professora e Cuqueira. Foi presidente da “Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante - RS – ASCUR”, nos mandatos de 2014 até 2016; 2016 até 2018; 2020 até 2022.				
ONDE NASCEU	Rolante	DESDE QUANDO MORA NA LOCALIDADE	Desde que nasceu.		

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	05

5. RELAÇÃO COM O BEM INVENTARIADO

5.1. QUAL É A SUA RELAÇÃO COM A ATIVIDADE? O QUE FAZ?

A cuqueira foi uma das fundadoras e presidente da Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante – ASCUR nos mandatos de 2014 - 2016; 2016 - 2018; 2020 - 2022.

"Eu comecei bem antes de ser ASCUR. Durante as festas da Kuchenfest, comecei como ajudante, na venda das cucas. A minha mãe (Norma) é uma das cuqueiras mais antigas que faziam cucas na Casa da Colônia e durante a Kuchenfest. Eu participei do processo de formação da Associação, na parte do estudo, junto com um grupo."

5.2. COMO, QUANDO, ONDE E COM QUEM APRENDEU ESTA ATIVIDADE?

"A minha avó e a minha mãe faziam cucas em suas casas. Com o tempo fui aprendendo a fazer. Pois em casa acabava me envolvendo na fabricação das cucas."

5.3. ENSINA OU ENSINOU A OUTROS?

O modo de fazer é também transmitido para familiares dos associados: "As pessoas que trabalham na fabricação das cucas, durante a Kuchenfest, incentivam seus familiares a ajudarem na confecção. Caso haja alguém da família que queira aprender a amassar, geralmente os homens ficam nessa função, a gente fica muito feliz. Também nas diferentes etapas do processo de fabricação e venda, a gente aceita. Com isso vai fortalecendo o grupo."

5.4. OUTROS DADOS BIOGRÁFICOS RELEVANTES. (Não há informações).

5.5. PARTICIPA OU PARTICIPOU DE ALGUMA COOPERATIVA OU ASSOCIAÇÃO? CONHECE ALGUMA QUE SEJA ATUANTE NESTA LOCALIDADE?

É uma das fundadoras da "Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante - RS – ASCUR":

"Com o tempo foi se pensando em criar uma Associação por questões burocráticas e de organização. Mas já estava bem antes de ter a associação. Na verdade, não sei te dizer quantos anos, pois passa tanto tempo! Só que, antes, não era Associação, era o Grupo de Cuqueiras de Rolante. Então estou desde aquele tempo como ajudante, como auxiliar, auxiliando ali nas vendas. Com o tempo, fui me envolvendo! A mãe era cuqueira (Norma), ainda hoje ela é! É a cuqueira mais antiga do grupo! Ela tem 77 anos. Então é a questão da família, de acompanhar ela. Estou desde o início!"

"(...) a Associação tem uma diretoria. Presidente, vice-presidente, tesoureiro, secretário, onde se reúnem e é feita a prestação de contas para o grupo. A Associação também pensa que, do dinheiro que entra na festa, deve voltar alguma porcentagem para a comunidade. O nosso objetivo também é esse. Não só gerar lucro! Como a gente faz isso? Conforme a quantidade de vendas, a gente escolhe alguma entidade para doar alguma coisa. Mesmo não tendo festa, e como agora a gente vende o ano todo, estamos ajudando o Hospital do município. A gente comprou roupas de cama para o Hospital; a gente ajudou na construção do prédio dos Bombeiros. Quando deu a enchente no ano de 2017, a gente doou farinha, cestas básicas para a comunidade. Então, nosso intuito é esse também, de se envolver com a comunidade e dar um retorno o ano todo. Se a gente sabe que tem uma família precisando, esse é o trabalho da diretoria! De se envolver e saber o que está acontecendo. Vamos fazer uma campanha para ajudar tal pessoa! Ou até mesmo dentro da Associação, de algum sócio que está com alguma dificuldade. Sabe, nós nos unimos e ajudamos aquelas pessoas. Então, a diretoria tem essa organização. Na verdade, todos dão suas opiniões sobre como fazer isso. Quando tinha uma grande festa, em outro município, muitos da Associação não tinham saído do município. Ficavam só no interior! Assim possibilita conhecer outras culturas."

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	05

6. DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE

6.1. PERIODICIDADE	"A questão de montar uma Associação se deu porque, antes, a cuca era feita só na Kuchenfest. Hoje em dia não! Atualmente se vende cuca o ano todo. Mas se pensou: quem vai fazer cuca o ano todo? Pois as cuqueiras, que participam da fabricação durante a festa, têm suas agroindústrias e suas casas, em diferentes localidades do município. Então, quem ficaria responsável por vender essa cuca o ano todo? Devido a isso, se percebeu a necessidade de se organizar uma Associação."

6.2. ANOS EM QUE PRATICOU EFETIVAMENTE A ATIVIDADE DESDE 1990 (não há informações)

6.3. QUAIS OS MOTIVOS DA ATIVIDADE?

☒ **MEIO DE VIDA –** Valorizar o modo tradicional de fazer a cuca. **"**Por isso se teve a necessidade de organizar a associação, porque as pessoas mais antigas falavam: 'quando não estivermos mais aí na fabricação das cucas, quem vai dar continuidade?' Então pensamos nessa renovação! A minha mãe ainda é cuqueira, eu e a minha filha também participamos. Outras famílias também estão passando esse conhecimento para seus familiares, para que isso não se acabe!"

☐ **PRÁTICA RELIGIOSA** _____

☐ **OUTRAS (SENTIDO LÚDICO, ETC.)** _____

6.4. QUAIS AS ORIGENS DA ATIVIDADE?

"A mãe tinha forno a lenha em casa e fazia cucas, rosca, tudo de origem alemã. Nada era comprado no mercado, tudo feito em casa! A minha avó, me lembro, fazia no forno que tinha em casa também. Depois a minha mãe fazia em casa também. A gente tinha uma família grande, quatro filhas, então se fazia isso em casa, não ia no mercado para comprar."

6.5. EXISTEM HISTÓRIAS ASSOCIADAS À ATIVIDADE?

"Todo mundo conhece Rolante como 'Capital Nacional da Cuca', que é muito falado! Então, hoje em dia acho que o município não pode mais ficar mais sem a cuca! Se criou um selo de qualidade para essas cucas como forma de manter a tradição e qualidade. Tem padarias que participaram dessa ação para ganhar o selo. Então, isso envolve a economia. Não é só as cuqueiras, mas é toda uma geração da economia! Tu vai em outras cidades, 'da onde você é?' 'Sou de Rolante!' Ah!!! A cidade de cuca!' Para o nosso município, não tem mais como deixar de Rolante ser a terra da Cuca!"

7. PREPARAÇÃO

"A minha mãe sempre fala que o livro de receitas dela é a mente dela! Se tu ir lá perguntar, ela vai te dizer a prática dela, de como faz, da cabeça dela. Até porque, antigamente, eles não tinham muito estudo. Mas se tu for lá agora: 'eu quero duas cucas', ela vai falar todos os ingredientes. Ela sabe de cabeça, pão de milho, rosca, essas coisas dos antigos. Ela sabe e vai te falar! Bolacha, como se fazia em casa antigamente, é da receita da mente dela, e sabe até hoje. É ativa nisso!"

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	05

8. REALIZAÇÃO

8.1. QUAIS SÃO AS PRINCIPAIS ETAPAS E PARTICIPANTES DA ATIVIDADE?

DENOMINAÇÃO	DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE E SUAS METAS	PARTICIPANTES/FUNÇÃO
A detentora ajuda na organização da fabricação das cucas durante a Kuchenfest. Descreveu como são misturados os ingredientes no processo de "fazer a massa".	Os ingredientes são misturados para a fabricação da massa. É utilizado uma bacia de plástico e a massa é amassada manualmente. "Não tem a amassadeira, é tudo no braço!" "A cuca é amassada à mão, não tem máquina ..."	"Os homens são quem mais fazem. Mas também tem mulheres que amassam. Hoje em dia, a gente chama mais pessoas masculinas, que tem mais força, porque precisa sovar bem essa massa!"

8.2. QUAIS SÃO OS RECURSOS FINANCEIROS, CAPITAL E INSTALAÇÕES UTILIZADOS?

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/COMO OBTÉM
*Casa da Cuca no Parque da Kuchenfest	Onde são fabricadas as cucas e comercializadas	Prefeitura Municipal de Rolante
Forno a turbo	"Ele é a luz para girar a cuca. Mas ele é a lenha. A gente tem os dois tipos lá, tem o fixo e os turbos. Se tiver só os fixos a gente não dá conta! Mas esse turbo é a lenha também, tem a chaminé. Ele assa com o calor do fogo da lenha."	ASCUR
*Casa da Colônia	Onde são fabricadas as cucas e comercializadas	Prefeitura Municipal de Rolante

8.3. QUAIS SÃO AS MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO UTILIZADAS?

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/COMO OBTÉM
Receita da Associação	"Antigamente cada um fazia a sua receita. Com isso se pensou em padronizar o modo de fazer a cuca. Foram realizados cursos para ser criada uma única receita. Para a Kuchenfest ter uma receita padronizada."	"Foi através da Emater. A Janelise oferecia uns cursos para as cuqueiras. Naquele tempo não era Associação era só Grupo de Cuqueiras. Ela trabalhou com umas senhoras do interior! Fazia esse trabalho de extensionista. Realizava visitas nas casas e, com isso, se achou melhor fazer cursos, vários treinamentos!"

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	05

Insumos de agricultores da região	"A gente mantém contato o ano todo com agricultores do município. Durante o ano é comprado, em pequenas quantidades, manteiga, banha e outros produtos naturais. Esses insumos que não são industrializados, a gente procura preconizar em comprar aqui do município dos agricultores. Então, a gente mantém esse contato. E eles vão se organizando, porque eles sabem que mês da festa precisa ter em grande quantidade. Queixemier, figo, laranja, polpa de uva. A uva, durante a colheita, eles já sabem, eles guardam o grão."	ASCUR.

8.4. HÁ COMIDAS E BEBIDAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? CONSOMEM-SE OUTRAS?

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM
*Cuca	Cucas produzidas de forma artesanal.	ASCUR

8.5. HÁ INSTRUMENTOS E OBJETOS RITUAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS? (Não há informações).

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM

8.6. HÁ TRAJES E ADEREÇOS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS?

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ
Touca	Higienização	ASCUR
Avental	Higienização	Patrocinador

8.7. HÁ DANÇAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS?

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ
Kuchenfest	No mês de março acontece a festa chamada *Kuchenfest* com bandinhas e danças de estilo alemão. Também é o momento em que são confeccionadas cucas em grande quantidade, porém, respeitando algumas características artesanais, principalmente com o uso de fornos tradicionais e produtos naturais fornecidos por agricultores locais. As bandinhas mais tocadas são: Jeszt's Los; Heio Heio; Barril de Chopp; Zic Zac; Kerb no Vale; Chopp Fest; Hiechtensteinem Polka; Stimmt All Rit Uns Ein.	Prefeitura Municipal de Rolante. Associação de Cuqueiras e Cuqueiros de Rolante

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	05

8.8. HÁ MÚSICAS E ORAÇÕES PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.9. HÁ INSTRUMENTOS MUSICAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.10. APÓS A ATIVIDADE , QUAIS SÃO AS TAREFAS EXECUTADAS? QUEM AS EXECUTA?	
QUEM EXECUTA	ATIVIDADE
A equipe que participou na fabricação das cucas.	Na fabricação das cucas na Casa da Colônia é realizada a limpeza do local e guardado os objetos utilizados.
A equipe que participou na fabricação das cucas.	Na fabricação das cucas durante a Kuchenfest é realizada a limpeza do local e guardado os objetos utilizados.

8.11. QUAIS SÃO OS PRODUTOS OU RESULTADOS DESTA ATIVIDADE? EM QUE QUANTIDADE?

"Eu só queria falar que, muitas vezes, não foi fácil! Falando aqui parece que foi fácil essa trajetória! Mas não foi fácil assim! Essas senhoras, que começaram, agora têm homens trabalhando também. Porque os maridos vinham, não queriam que elas vivessem sozinhas. Porque nunca saiam de seus lugares! Então, é para valorizar aqueles de lá antigamente que não tinham a sua voz ativa e que hoje tem. Da mulher está trabalhando para ter a sua renda. De poder dar uma melhorada na sua casa. Antigamente, esse grupo esperava dar a festa e sobrar algum dinheirinho para dar uma melhorada na sua casa, uma vez por ano. O dinheirinho que elas ganhavam vendendo seus produtos. De qualquer lugar tu pode trabalhar. Melhorou bastante! Hoje, a gente é organizado graças a elas. Eu vejo a minha mãe, tem 77 anos, e sente-se orgulhosa por fazer parte e ativa. Se for preciso vai lá e amassa uma bacia cheia de massa para fazer 20 ou 30 cucas!"

8.12. QUAL É O PÚBLICO? QUAL O DESTINO DOS PRODUTOS DESTA ATIVIDADE?

"E quando se faz o turismo rural, não é só aqui na Casa da Colônia e na Kuchenfest que se vende as cucas de Rolante. Eles podem ir na Boa Esperança e comprar da cuqueira Verônica; eles podem ir no Morro Grande e comprar do Neri. Todos fazem parte da Associação e todo o ano fazem suas vendas nas suas casas, nas suas Agroindústrias! Durante a festa, eles vêm para colaborar. Eles têm suas experiências lá e se dedicam àquela semana à festa, deixam de vender em suas casas e vem para colaborar com o grupo, ajudando nos turnos."

"Porque, assim, as pessoas que moram aqui têm parentes de outros municípios. Daí quando vai visitá-los, avisam: 'Ah, traz uma cuca, daí quando vai viajar, mandamos junto!' A Emater desempenha um papel muito importante também! Vinham aqui e levavam cucas para Porto Alegre. Então isso foi divulgado bastante. Eu não vejo mais Rolante sem a cuca. Em algum lugar deve ter a cuca!"

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	05

8.13. ESTA ATIVIDADE É IMPORTANTE PARA A RENDA / O SUSTENTO DE SUA FAMÍLIA? É A PRINCIPAL FONTE DE RENDA? E PARA A COMUNIDADE, ESSE TIPO DE ATIVIDADE É IMPORTANTE? POR QUÊ?		
PRINCIPAL ☐	COMPLEMENTO ☒	NÃO É FONTE DE RENDA ☐
IMPORTÂNCIA PARA A COMUNIDADE	"Não é uma questão de empresa, é uma Associação para ajudar, sem fins lucrativos. Importante destacar que envolve toda uma economia do município, ajudando as pessoas do interior também. Com a propaganda da cuca, essas senhoras do interior têm sua renda ampliada na agroindústria. Então, todos saem beneficiados e se cria uma união aqui no município para não deixar morrer essa tradição."	

8.14. RECORDA-SE DE MUDANÇAS NOS MODOS DE FAZER E/OU RESULTADOS, MATÉRIAS PRIMAS, USOS DO BEM/SERVIÇO EXECUTADO? INFORMAR OS TIPOS, MOMENTOS (DATAS) E MOTIVOS DAS MUDANÇAS.	
ÉPOCA	OCORRÊNCIA
	"Ela foi padronizada para seguir uma receita. É feita no forno a lenha, a mão, nada industrializado. Como as pessoas faziam em suas casas. Faziam sua manteiga, sua *schmier,* como a minha mãe! A minha mãe fazia leite, queixemier e fazia manteiga. Então, são as mesmas coisas! Só que agora é melhorado para ter um produto de mais qualidade. Mas é da mesma maneira!"

9. LUGAR DA ATIVIDADE

9.1. ONDE OCORRE? DESDE QUANDO NESSE LUGAR? POR QUÊ?
Na Casa da Colônia, inaugurada no ano de 2005, com um balcão de negócios dos produtores rurais do município. No ano de 2021 foi reinaugurada com um novo espaço, mais amplo, para a venda de produtos coloniais, sem esquecer a cuca original de Rolante, com o mesmo sabor e qualidade das confeccionadas na Kuchenfest. No Parque da Kuchenfest, ocorre anualmente no mês de março.

9.2. QUEM É RESPONSÁVEL OU PROPRIETÁRIO DO LUGAR EM QUE OCORRE A ATIVIDADE?
A Prefeitura Municipal de Rolante é a proprietária da Casa da Colônia e do Parque da Kuchenfest.

9.3. DESENHO DO LUGAR DA ATIVIDADE. (Não há informações).

10. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS E INFORMANTES

10.1. QUEM MAIS PODE INFORMAR SOBRE ESTA ATIVIDADE? (Não há informações).

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	05

10.2. HÁ OUTROS OFÍCIOS CARACTERÍSTICOS DESTA LOCALIDADE? (Não há informações).		
OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CARACTERÍSTICAS	CONTATO

11. REGISTROS FOTOGRÁFICOS E AUDIOVISUAIS LOCALIZADOS OU PRODUZIDOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR

12. MATERIAIS IMPRESSOS E OUTROS LOCALIZADOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR
Entrevista realizada com Alexandra Cristina Marques, cedida a Igor Tieres Glaeser, Mara Rubia Scheffer de Souza. 2021 e 2023.	Entrevista sobre a cuca de Rolante como Patrimônio Imaterial Municipal	Acervo do museu histórico de Rolante.
GLAESER. Igor Tieres Glaeser. **O modo de fazer a cuca no município de Rolante:** Patrimônio Imaterial Municipal. 2022.	Monografia sobre a Cuca de Rolante.	Museu Histórico de Rolante.

13. OBSERVAÇÕES DO ENTREVISTADOR

13.1. RECOMENDA APROFUNDAR ESTA ENTREVISTA? POR QUÊ?

13.2. ATITUDES E OPINIÕES POR PARTE DO GRUPO IMEDIATO E MAIS AMPLO SOBRE O DESEMPENHO DO(A) ENTREVISTADO(A).
. (Não há informações).

13.3. OUTRAS OBSERVAÇÕES
Sobre a importância do registro modo de fazer a cuca como Patrimônio Imaterial a nível municipal: “Nossa! Isso seria de uma importância imensurável! Porque valoriza não só o município, mas as pessoas que engajam e trabalham tanto para isso. Essas pessoas humildes que estão no interior, que vieram de lá com sua cultura. Assim, passando de geração a geração. Isso seria uma coisa que não tem como medir. Acho que futuramente as pessoas sentirão bem valorizadas pelo seu trabalho. Isso seria maravilhoso!”

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS **QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**	CÓDIGO DA FICHA				
	RS	ROLANTE	2023	Q60	06
	UF	SÍTIO-.	ANO	FICHA	NO.

1. IDENTIFICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO

DATA	18/05/2021	INÍCIO	09:25	TÉRMINO	10:30
ENTREVISTADOR	Igor Tieres Glaeser		SUPERVISOR	Igor Tieres Glaeser	

2. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Rolante
LOCALIDADE	Centro
MUNICÍPIO / UF	Rolante / RS

3. IDENTIFICAÇÃO DO BEM CULTURAL

DENOMINAÇÃO	Saberes e Modos de Fazer a Cuca
OUTRAS DENOMINAÇÕES	

4. IDENTIFICAÇÃO DO ENTREVISTADO

NOME	Débora Joece do Carmo			Nº	03
COMO É CONHECIDO(A)	Débora	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO	13/12/1974	SEXO	☐ MASCULINO ☒ FEMININO
ENDEREÇO	Localidade de Ilha Nova				
TELEFONE	(55) 51 99688116	FAX		E-MAIL	
OCUPAÇÃO	Cuqueira				
ONDE NASCEU	Taquara	DESDE QUANDO MORA NA LOCALIDADE	Faz aproximadamente uns 20 anos		

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	06

5. RELAÇÃO COM O BEM INVENTARIADO

5.1. QUAL É A SUA RELAÇÃO COM A ATIVIDADE? O QUE FAZ?

Faz parte da Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante – ASCUR, atuando na parte de fabricação das cucas na Casa da Colônia e na festa da Kuchenfest. Neste ano de 2023, fez 3 anos trabalhando na fabricação das cucas na Casa da Colônia. Ministrou oficinas culinárias "Mestre Cuca". Realizadas em 2022 e 2023 na Casa da Cuca, prédio utilizado pela ASCUR localizado no Parque da Kuchenfest. Através do Edital SEDAC nº 07/2021, Edital de Concurso FAC Patrimônio, tendo como proponente a Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante.

5.2. COMO, QUANDO, ONDE E COM QUEM APRENDEU ESTA ATIVIDADE?

"Aprendi a fazer a cuca com a minha mãe."

5.3. ENSINA OU ENSINOU A OUTROS?

"A minha mãe aprendeu com a minha avó, que aprendeu com a minha bisavó. Eu aprendi com a minha mãe e a minha filha está aprendendo comigo."
Débora comentou que durante a Kuchenfest há muitas pessoas interessadas em aprender as etapas da fabricação das cucas, que o ensinamento está sendo transmitido para as pessoas mais jovens. Importante mencionar que Lígia, Débora e Roberto, cuqueiras e cuqueiro na Casa da Colônia e na Kuchenfest, ministraram as oficinas culinárias "Mestre Cuca" em 2022 e 2023 no Parque da Kuchenfest, para estudantes do 4º ano do Ensino Fundamental.

5.4. OUTROS DADOS BIOGRÁFICOS RELEVANTES.

(Não há informações)

5.5. PARTICIPA OU PARTICIPOU DE ALGUMA COOPERATIVA OU ASSOCIAÇÃO? CONHECE ALGUMA QUE SEJA ATUANTE NESTA LOCALIDADE?

Faz parte da Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante - ASCUR.

6. DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE

6.1. PERIODICIDADE	A fabricação das cucas na Casa da Colônia é: "Todos os dias da semana, com exceção de segunda-feira. Sempre bem cedo! Até antes da Casa da Colônia abrir, já tem gente esperando sua cuca quentinha para o café da manhã. " Também durante a realização da Kuchenfest, no mês de março.

6.2. ANOS EM QUE PRATICOU EFETIVAMENTE A ATIVIDADE DESDE 1990 (Não há informações)

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	06

6.3. QUAIS OS MOTIVOS DA ATIVIDADE?

☒ **Meio de vida:** Ajuda na renda mensal.

☐ **PRÁTICA RELIGIOSA** _____

☐ **OUTRAS (SENTIDO LÚDICO, ETC.)** _____

6.4. QUAIS AS ORIGENS DA ATIVIDADE?

"A receita da mãe é a mesma daqui! Pode aumentar um pouco de banha e diminuir um pouco de manteiga, não tinha a noz moscada, açúcar baunilha. Mas a base é a mesma! Mudam algumas coisas, que foi ajustado e montado a receita de uma e de outra. 'Ah eu não boto limão', daí vem outra: 'eu boto limão', e era feito um teste, se ficou bom, vamos botar! 'Ah eu coloco noz moscada', 'eu não', e era colocada e era feito um teste para ver se ficou bom. E outra falava: 'eu coloco açúcar baunilha' e era feito o teste, se ficou bom, era adicionado. Uma colocava um pouco mais de banha e outra um pouco mais de manteiga. Daí foi feita a receita e se chegou à conclusão que a nossa é meio a meio, metade banha e metade manteiga. A gente foi elaborando, mas a base da receita é a mesma. "

6.5. EXISTEM HISTÓRIAS ASSOCIADAS À ATIVIDADE?

(Não há informações).

7. PREPARAÇÃO

A fabricação de cucas na Casa da Colônia é realizada por Lígia Rejane Laux, Débora Joece do Carmo e Roberto Carlos do Carmo. No primeiro momento, enquanto do Roberto vai colocando lenha no forno, Lígia e a Débora separam os ingredientes para massa e colocam em uma bacia de plástico: farinha, açúcar, fermento biológico, manteiga, banha, sal, raspas de limão, baunilha, noz-moscada a gosto, ovos e água morna até dar o ponto de massa média. Para deixar a massa no ponto certo, é sovada manualmente deixada descansar para dobrar de volume. Para rechear as cucas, Lígia, Débora e o Roberto colocam nas formas a primeira camada de massa, o recheio e depois a segunda. Em seguida é pincelada com ovo batido e uma camada de farofa. Para a fabricação da farofa se utiliza os seguintes ingredientes: farinha, açúcar, raspas de limão, canela e baunilha a gosto, gordura (manteiga e banha), noz-moscada. Modo de preparo: é misturada a farinha e o açúcar, adicionando as raspas de limão, canela, baunilha, gordura e noz-moscada. Mistura-se aos poucos até formar uma farofa.
O Roberto fica encarregado no preparo do forno, na organização das formas e auxilia no preparo da massa. Depois, é responsável por assar a mistura no forno por 60 minutos.
A cuca é levada para a comercialização e, então, começa a limpeza do local por todos participantes do processo.

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	06

8. REALIZAÇÃO

8.1 Quais são as principais etapas e participantes da atividade?

Denominação	Descrição da atividade e suas metas	Participantes/Função
Higienização do local antes do início das atividades	No primeiro momento é higienizada a mesa para ser utilizada na fabricação das cucas.	Lígia Rejane Laux; Débora Joece do Carmo; Roberto Carlos do Carmo.
Ingredientes	Na segunda etapa é utilizado os ingredientes para a fabricação da massa da cuca.	Lígia Rejane Laux; Débora Joece do Carmo; Roberto Carlos do Carmo.
Misturar os ingredientes	Na terceira etapa os ingredientes são misturados para a fabricação da massa. É utilizado uma bacia de plástico e a massa é amassada manualmente.	Lígia Rejane Laux; Débora Joece do Carmo; Roberto Carlos do Carmo.
Preparação da farofa	Enquanto a massa sendo produzida é o momento da fabricação da farofa.	Lígia Rejane Laux; Débora Joece do Carmo;
Preparação do recheio	Enquanto a massa está sendo amassada, é preparado o recheio com produtos naturais, geralmente fornecidos por agroindústrias e agricultores do município.	Lígia Rejane Laux; Débora Joece do Carmo;
Preparação das formas e do forno.	Neste momento as formas são preparadas. Consiste em colocar um papel manteiga em cada. Também é preparado o forno a lenha.	Roberto Carlos do Carmo
Massa	Após a massa estar no ponto certo, com os ingredientes misturados e amassada, é o momento de deixá-la descansar, ou seja, parada para crescer.	
Colocar a massa e os recheios nas formas.	Neste momento é colocada a primeira camada de massa nas formas e depois o recheio e mais uma camada de massa. Em seguida ela é pincelada com ovo, para grudar a farofa na massa. E após é colocada a farofa.	Lígia Rejane Laux; Débora Joece do Carmo; Roberto Carlos do Carmo.
Deixar o forno na temperatura certa.	Neste momento é retirada a brasa e lavado o forno. A temperatura varia entre 180 a 200°C. Limpar o forno consiste em: tirar a brasa, passado um pano molhado, com a enxada de ferro, depois é colocado um papel para medir a temperatura. Antigamente era utilizado palha de milho. Atualmente é utilizado o próprio papel da farinha. O papel precisa ficar na “cor morena”, sendo o momento de colocar as cucas.	Roberto Carlos do Carmo
Retirar as formas do forno	Após uma hora no forno, é retirada as cucas. E também das formas e levadas para a comercialização.	Lígia Rejane Laux; Débora Joece do Carmo; Roberto Carlos do Carmo.
Limpeza do local	Neste momento é realizada a limpeza do local e guardado os objetos utilizados.	Lígia Rejane Laux; Débora Joece do Carmo Roberto Carlos do Carmo

8.2 Quais são os recursos financeiros, capital e instalações utilizados?

Denominação/descrição	Função ou significado	Quem provê/Como obtém
*Casa da Colônia	Onde são fabricadas as cucas e comercializadas	Prefeitura Municipal de Rolante
*Casa da Cuca no Parque da Kuchenfest	Onde são fabricadas as cucas e comercializadas	Prefeitura Municipal de Rolante
*Fornos a lenha na Casa da Colônia	Há dois fornos a lenha construídos com tijolos para a fabricação das cucas.	Prefeitura Municipal de Rolante

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	06

*Fornos a lenha no Parque da Kuchenfest	Há seis fornos a lenha construídos com tijolos para a fabricação das cucas.	ASCUR
*Fornos Turbo a lenha no Parque da Kuchenfest	Há três fornos turbo movidos a eletricidade e abastecidos com lenha no Parque da Kuchenfest, para a fabricação das cucas.	ASCUR

8.3 Quais são as matérias primas e ferramentas de trabalho utilizadas?

Denominação/descrição	Função ou significado	Quem provê/Como obtém
*Touca	Higienização.	ASCUR
*Avental	Higienização.	Fornecedores
*Produtos para a fabricação das cucas.	Ingredientes para a fabricação das cucas.	ASCUR
*Talheres, bacia, formas e lenha.	Para a fabricação das cucas.	ASCUR. A lenha é comprada de serralherias do município. Que são restos de madeiras na fabricação de móveis e esquadrilhas.
*Papel manteiga para colocar nas formas das cucas	Papel específico utilizado para não grudar a cuca na forma.	ASCUR

8.4 Há comidas e bebidas próprias desta atividade? Quais? Consomem-se outras?

Denominação/descrição	Função ou significado	Quem provê/ Como obtém
*Cuca	Cucas produzidas de forma artesanal.	ASCUR
*Produtos naturais de produtores rurais do município. Caso não haja em Rolante é comprado de outros municípios.	Para a fabricação das cucas.	ASCUR / Agroindústrias

8.5. HÁ INSTRUMENTOS E OBJETOS RITUAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS? (Não há informações).

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM

8.6. Há trajes e adereços próprios desta atividade? Quais? Usam-se outros?

Denominação/descrição	Função ou significado	Quem provê
Touca	Higienização	ASCUR
Avental	Higienização	Fornecedores

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	06

8.7. HÁ DANÇAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.8. HÁ MÚSICAS E ORAÇÕES PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ
Kuchenfest	No mês de março acontece a festa chamada *Kuchenfest* com bandinhas e danças de estilo alemão. Também é o momento em que são confeccionadas cucas em grande quantidade, porém, respeitando algumas características artesanais, principalmente com o uso de fornos tradicionais e produtos naturais fornecidos por agricultores locais. As bandinhas mais tocadas são: Jeszt's Los; Heio Heio; Barril de Chopp; Zic Zac; Kerb no Vale; Chopp Fest; Hiechtensteinem Polka; Stimmt All Rit Uns Ein.	Prefeitura Municipal de Rolante. Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante

8.9. HÁ INSTRUMENTOS MUSICAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.10. APÓS A ATIVIDADE, QUAIS SÃO AS TAREFAS EXECUTADAS? QUEM AS EXECUTA?	
QUEM EXECUTA	ATIVIDADE
Lígia Rejane Laux; Débora Joece do Carmo; Roberto Carlos do Carmo.	Na fabricação das cucas na Casa da Colônia é realizada a limpeza do local e guardado os objetos utilizados.
A equipe que participou na fabricação das cucas.	Na fabricação das cucas durante a Kuchenfest é realizada a limpeza do local e guardado os objetos utilizados.

8.11. QUAIS SÃO OS PRODUTOS OU RESULTADOS DESTA ATIVIDADE? EM QUE QUANTIDADE?
Na Casa da Colônia são vendidas em média 500 cucas por semana. Na 23ª Kuchenfest foram comercializadas 9.300 cucas

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	06

8.12. QUAL É O PÚBLICO? QUAL O DESTINO DOS PRODUTOS DESTA ATIVIDADE?
A cuca é vendida para a comunidade local e turistas.

8.13. ESTA ATIVIDADE É IMPORTANTE PARA A RENDA / O SUSTENTO DE SUA FAMÍLIA? É A PRINCIPAL FONTE DE RENDA? E PARA A COMUNIDADE, ESSE TIPO DE ATIVIDADE É IMPORTANTE? POR QUÊ?		
PRINCIPAL ☐	☒ COMPLEMENTO	NÃO É FONTE DE RENDA ☐
IMPORTÂNCIA PARA A COMUNIDADE	"Olha, acho que é de grande importância até no sentido econômico para o município. A gente procura comprar os ingredientes que tem no município. Dos colonos que vai gerar renda e vai ajudar as pessoas do interior. Têm a manteiga, tem o moranguinho, o abacaxi, tem o requeijão. Daí todo esse lucro fica aqui no município. "	

8.14. RECORDA-SE DE MUDANÇAS NOS MODOS DE FAZER E/OU RESULTADOS, MATÉRIAS PRIMAS, USOS DO BEM/SERVIÇO EXECUTADO? INFORMAR OS TIPOS, MOMENTOS (DATAS) E MOTIVOS DAS MUDANÇAS.	
ÉPOCA	OCORRÊNCIA
2001	A receita da massa da cuca foi padronizada, porém, preserva as características originais e tradicionais de fabricação.

9. LUGAR DA ATIVIDADE

9.5. ONDE OCORRE? DESDE QUANDO NESSE LUGAR? POR QUÊ?
A Casa da Colônia, inaugurada no ano de 2005 com um balcão de negócios dos produtores rurais do município. No ano de 2021 foi reinaugurada com um novo espaço, mais amplo, para a venda de produtos coloniais, sem esquecer a cuca original de Rolante, com o mesmo sabor e qualidade das confeccionadas na Kuchenfest. No Parque da Kuchenfest ocorre anualmente no mês de março.

9.6. QUEM É RESPONSÁVEL OU PROPRIETÁRIO DO LUGAR EM QUE OCORRE A ATIVIDADE?
A Prefeitura Municipal de Rolante é a proprietária da Casa Rolante da Colônia e do Parque da Kuchenfest.

9.7. DESENHO DO LUGAR DA ATIVIDADE
(Não há informações).

10. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS E INFORMANTES

10.5. QUEM MAIS PODE INFORMAR SOBRE ESTA ATIVIDADE?
(Não há informações).

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	06

10.6. HÁ OUTROS OFÍCIOS CARACTERÍSTICOS DESTA LOCALIDADE? (Não há informações).		
OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CARACTERÍSTICAS	CONTATO

11. REGISTROS FOTOGRÁFICOS E AUDIOVISUAIS LOCALIZADOS OU PRODUZIDOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR
CASA DA COLÔNIA. Processo de fabricação das cucas. Fotografias de Igor Tieres Glaeser e Fernanda Antunes de Camargo Schmidt. Museu Histórico de Rolante. 2023.	Fotografias realizadas durante a entrevista.	Museu Histórico de Rolante

12. MATERIAIS IMPRESSOS E OUTROS LOCALIZADOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR
Entrevista realizada com Débora Joece do Carmo, cedida a Igor Tieres Glaeser, 2021.	Entrevista sobre a cuca de Rolante como Patrimônio Imaterial Municipal	Museu Histórico de Rolante.
GLAESER. Igor Tieres Glaeser. **O modo de fazer a cuca no município de Rolante:** Patrimônio Imaterial Municipal. 2022.	Monografia sobre a Cuca de Rolante.	Museu Histórico de Rolante.

13. OBSERVAÇÕES DO ENTREVISTADOR

13.5. RECOMENDA APROFUNDAR ESTA ENTREVISTA? POR QUÊ?

13.6. ATITUDES E OPINIÕES POR PARTE DO GRUPO IMEDIATO E MAIS AMPLO SOBRE O DESEMPENHO DO(A) ENTREVISTADO(A).
A cuca que é produzida na Casa da Colônia e durante a Kuchenfest é muito elogiada pela comunidade local e turistas.

13.7. OUTRAS OBSERVAÇÕES
Você acha importante para Rolante ter o modo de fazer da cuca como Patrimônio Imaterial a nível municipal? **"**Eu acho uma coisa bem interessante! É difícil ter um município que tem a cuca igual a nossa! Aqui que é feita a mão, que nos outros lugares, nas padarias, é tudo batido na máquina, daí já muda a consistência dela. Ela dá diferença, muita diferença!"

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS **QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO** **OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**	CÓDIGO DA FICHA				
	RS	ROLANTE	2023	Q60	07
	UF	SÍTIO.	ANO	FICHA	NO.

1. IDENTIFICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO

DATA	23/03/2023	INÍCIO	20:00	TÉRMINO	20:30
ENTREVISTADOR	Franciele Carina Schmidt		SUPERVISOR	Igor Tieres Glaeser	

2. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Rolante
LOCALIDADE	Ilha Nova
MUNICÍPIO / UF	Rolante / RS

3. IDENTIFICAÇÃO DO BEM CULTURAL

DENOMINAÇÃO	Saberes e Modos de Fazer a Cuca
OUTRAS DENOMINAÇÕES	

4. IDENTIFICAÇÃO DO ENTREVISTADO

NOME	Gessi Lurdes Kohlrausch			Nº	05
COMO É CONHECIDO(A)		DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO	05/11/1949	SEXO	☐ MASCULINO ☒ FEMININO
ENDEREÇO	Localidade de Ilha Nova				
TELEFONE	51 996742113	FAX		E-MAIL	
OCUPAÇÃO	Agricultora e Empresária				
ONDE NASCEU	Rolante	DESDE QUANDO MORA NA LOCALIDADE	Sempre morou		

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	07

5. RELAÇÃO COM O BEM INVENTARIADO

5.1. QUAL É A SUA RELAÇÃO COM A ATIVIDADE? O QUE FAZ?

A Gessi é proprietária de uma agroindústria na localidade de Ilha Nova e integrante da Associação de Cuqueiros de Cuqueiras de Rolante – Ascur.

5.2. COMO, QUANDO, ONDE E COM QUEM APRENDEU ESTA ATIVIDADE?

"Aprendi a fazer cucas na adolescência com a minha avó e minha mãe. "

5.3. ENSINA OU ENSINOU A OUTROS?

"Ensinei as pessoas que iniciaram ajudando na fabricação das cucas durante as festas da Kuchenfest."

5.4. OUTROS DADOS BIOGRÁFICOS RELEVANTES

(Não há informações)

5.5. PARTICIPA OU PARTICIPOU DE ALGUMA COOPERATIVA OU ASSOCIAÇÃO? CONHECE ALGUMA QUE SEJA ATUANTE NESTA LOCALIDADE?

A Gessi faz parte da Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante – Ascur.

6. DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE

6.1. PERIODICIDADE	A fabricação das cucas em sua propriedade ocorre nas quintas-feiras.

6.2. ANOS EM QUE PRATICOU EFETIVAMENTE A ATIVIDADE DESDE 1990. (Não há informações).

6.3. QUAIS OS MOTIVOS DA ATIVIDADE?

☒ **MEIO DE VIDA** "Com a fabricação das cucas melhorou a minha renda." É possível observar que com a venda das cucas fortalece a manutenção das agroindústrias, como é o caso da Gessi.

☐ **PRÁTICA RELIGIOSA** _____

☐ **OUTRAS (SENTIDO LÚDICO, ETC.)** _____

6.4. QUAIS AS ORIGENS DA ATIVIDADE?

(Não há informações)

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	07

6.5. EXISTEM HISTÓRIAS ASSOCIADAS À ATIVIDADE?
(Não há informações)

7. PREPARAÇÃO

"Primeiro a gente pega uma bacia e coloca farinha, açúcar, sal, noz-moscada, mel, ovos, fermento, água morna. Depois deixo crescer até dobrar de volume. Em seguida a gente coloca nas formas e leva ao forno. É um processo manual. "

8. REALIZAÇÃO

8.1. QUAIS SÃO AS PRINCIPAIS ETAPAS E PARTICIPANTES DA ATIVIDADE?		
DENOMINAÇÃO	DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE E SUAS METAS	PARTICIPANTES/FUNÇÃO
Preparo das cucas	Os ingredientes são colocados na bacia e misturados manualmente.	Gessi

8.2. QUAIS SÃO OS RECURSOS FINANCEIROS, CAPITAL E INSTALAÇÕES UTILIZADOS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/COMO OBTÉM
Cozinha para a fabricação das cucas.	São produzidas cucas de forma manual, mantendo a tradição.	Agroindústria da Gessi.

8.3. QUAIS SÃO AS MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO UTILIZADAS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/COMO OBTÉM
Bacia, colher, formas e forno turbo.	Colher: para medir os ingredientes; Bacia: para amassar a massa; Forno a lenha: para assar as cucas; Formas: para colocar as cucas.	Agroindústria da Gessi.
Ovos, leite e manteiga.	A Gessi é também agricultora que utiliza recursos próprios para a fabricação das cucas.	Agroindústria da Gessi.

8.4. HÁ COMIDAS E BEBIDAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? CONSOMEM-SE OUTRAS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	07

8.5. HÁ INSTRUMENTOS E OBJETOS RITUAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS? (Não há informações)		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM

8.6. HÁ TRAJES E ADEREÇOS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ
Touca	Higiene	Agroindústria da Gessi.
Avental	Higiene	Agroindústria da Gessi.

8.7. HÁ DANÇAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS? (Não há informações)		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.8. HÁ MÚSICAS E ORAÇÕES PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS? (Não há informações)		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.9. HÁ INSTRUMENTOS MUSICAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS? (Não há informações)		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.10. APÓS A ATIVIDADE, QUAIS SÃO AS TAREFAS EXECUTADAS? QUEM AS EXECUTA?	
QUEM EXECUTA	ATIVIDADE
Gessi	A limpeza dos utensílios e da cozinha onde são feitas as cucas.

8.11. QUAIS SÃO OS PRODUTOS OU RESULTADOS DESTA ATIVIDADE? EM QUE QUANTIDADE?
São fabricadas aproximadamente 40 cucas todas as quintas-feiras.

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	07

8.12. QUAL É O PÚBLICO? QUAL O DESTINO DOS PRODUTOS DESTA ATIVIDADE?

As cucas e demais produtos fabricados na agroindústria são comercializados em uma feira de produtos coloniais, nas sextas-feiras, no município de Taquara e, nos sábados, em uma feira no município de Novo Hamburgo. Também é vendida para a comunidade local.

8.13. ESTA ATIVIDADE É IMPORTANTE PARA A RENDA / O SUSTENTO DE SUA FAMÍLIA? É A PRINCIPAL FONTE DE RENDA? E PARA A COMUNIDADE, ESSE TIPO DE ATIVIDADE É IMPORTANTE? POR QUÊ?

PRINCIPAL ☒	COMPLEMENTO ☒	NÃO É FONTE DE RENDA ☐
IMPORTÂNCIA PARA A COMUNIDADE	A cuca acaba sendo mais um atrativo para fortalecer a tradição e a permanência das pessoas em suas pequenas e médias agroindústrias. Também valorizando os produtos coloniais e a cuca do nosso município.	

8.14. RECORDA-SE DE MUDANÇAS NOS MODOS DE FAZER E/OU RESULTADOS, MATÉRIAS PRIMAS, USOS DO BEM/SERVIÇO EXECUTADO? INFORMAR OS TIPOS, MOMENTOS (DATAS) E MOTIVOS DAS MUDANÇAS.

ÉPOCA	OCORRÊNCIA
Na adolescência da Gessi	As cucas eram assadas no forno de tijolos, atualmente a maioria das pessoas faz em fornos turbo.

9. LUGAR DA ATIVIDADE

9.1. ONDE OCORRE? DESDE QUANDO NESSE LUGAR? POR QUÊ?

A fabricação das cucas é realizada na Agroindústria Gessi, em uma pequena localidade do interior do município de Rolante. Segundo a entrevistada, já faz aproximadamente 25 anos que confecciona as cucas no local.

9.2. QUEM É RESPONSÁVEL OU PROPRIETÁRIO DO LUGAR EM QUE OCORRE A ATIVIDADE?

A Gessi é a proprietária da agroindústria.

9.3. DESENHO DO LUGAR DA ATIVIDADE

(Não há informações)

10. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS E INFORMANTES

10.1. QUEM MAIS PODE INFORMAR SOBRE ESTA ATIVIDADE?

(Não há informações)

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	07

10.2. HÁ OUTROS OFÍCIOS CARACTERÍSTICOS DESTA LOCALIDADE? (Não há informações)		
OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CARACTERÍSTICAS	CONTATO

11. REGISTROS FOTOGRÁFICOS E AUDIOVISUAIS LOCALIZADOS OU PRODUZIDOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR
AGROINDÚSTRIA GESSI. Fotografias de Franciele Carina Schmidt. Ilha Nova – Rolante / RS. 2023.	Fotografias realizadas durante a entrevista	Museu Histórico de Rolante

12. MATERIAIS IMPRESSOS E OUTROS LOCALIZADOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR
Entrevista realizada com Gessi Lurdes Kohlrausch, cedida a Franciele Carina Schmidt. 2023.	Entrevista sobre a cuca de Rolante como Patrimônio Imaterial Municipal	Museu Histórico de Rolante

13. OBSERVAÇÕES DO ENTREVISTADOR

13.1. RECOMENDA APROFUNDAR ESTA ENTREVISTA? POR QUÊ?
A Gessi teria muitas histórias interessantes para contribuir em futuras pesquisas.

13.2. ATITUDES E OPINIÕES POR PARTE DO GRUPO IMEDIATO E MAIS AMPLO SOBRE O DESEMPENHO DO(A) ENTREVISTADO(A).
A agroindústria da Gessi é uma referência para Rolante e demais municípios, como os já mencionados Taquara e Novo Hamburgo. Pois oferece produtos coloniais de qualidade, assim como a cuca.

13.3. OUTRAS OBSERVAÇÕES
(Não há informações)

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS **QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO** **CELEBRAÇÕES**	CÓDIGO DA FICHA				
	RS	ROLANTE	2023	Q20	08
	UF	SÍTIO-.	ANO	FICHA	NO.

1. IDENTIFICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO

DATA	24/03/2021	INÍCIO	08:00	TÉRMINO	09:00
ENTREVISTADOR	Igor Tieres Glaeser		SUPERVISOR	Igor Tieres Glaeser	

2. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Rolante
LOCALIDADE	Rolante - Centro
MUNICÍPIO / UF	Rolante / RS

3. IDENTIFICAÇÃO DO BEM CULTURAL

DENOMINAÇÃO	Kuchenfest
OUTRAS DENOMINAÇÕES	Festa da Cuca

4. IDENTIFICAÇÃO DO ENTREVISTADO

NOME	Janelise Terezinha Wuaden Wastowski			Nº	07
COMO É CONHECIDO(A)	Jane	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO	20/12/1969	SEXO	☐ MASCULINO ☒ FEMININO
ENDEREÇO	Rua Elfrida Josefina Schierholt 40 Centro				
TELEFONE	(55) 51 996839715	FAX		E-MAIL	janelisew@hotmail.com
OCUPAÇÃO	Extensionista Rural Social ASCAR-Emater/RS				
ONDE NASCEU	Campina das Missões	DESDE QUANDO MORA NA LOCALIDADE	Desde fevereiro de 1995.		

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: CELEBRAÇÕES	RS	ROLANTE	2023	Q20	08

5. RELAÇÃO COM O BEM INVENTARIADO

5.1. COMO PARTICIPA DA CELEBRAÇÃO? O QUE FAZ E DESDE QUANDO?

Participação da Emater na criação da Kuchenfest e elaboração de uma receita padronizada da cuca:

"A EMATER, juntamente com a administração municipal de 1997, foi a precursora no planejamento e organização de um evento que tinha por finalidade criar uma identidade ao município de Rolante, bem como desenvolver turisticamente a região. O foco na criação de um produto que poderia atrair visitantes e levar Rolante ser conhecida regionalmente e, consequentemente, nacionalmente, foi o objetivo inicial. Foi criada então a Kuchenfest."

"A fabricação de cucas é tradição nas famílias, e cada uma tem sua receita que é semelhante, mas com suas peculiaridades (uns usam leite, outros usam água, uns usam um condimento, outros usam outro, etc...). Com a criação do evento, fez-se necessário a unificação de uma receita para atender a demanda, que a crescente procura pela cuca durante a Festa, exigia. Levou um tempo até amadurecer no grupo que seria fundamental essa unificação da receita."

"A Receita foi construída junto ao grupo que produzia as Cucas nas primeiras edições da Kuchenfest. Todo ano íamos aprimorando pois tínhamos a necessidade de ter uma receita padronizada, que mantivesse as características originais/tradicionais de fabricação, mas que tivesse uma consistência na massa que agilizasse o processo devido a grande demanda pelo produto nas Festas. Foram inúmeras tentativas e ajustes até chegarmos a 'Cuca Original de Rolante'. Íamos modificando a consistência da massa, ajustando os ingredientes, mas sempre preservando a originalidade dos mesmos. Houve pesquisa mas não registrada."

5.2. OUTROS DADOS BIOGRÁFICOS RELEVANTES

"A extensão rural que a EMATER faz, visa sempre a melhoria da qualidade de vida das pessoas, da família, da comunidade na qual nós desenvolvemos nosso trabalho. É diferente de prestar tão somente assistência técnica. É mais abrangente. Tentamos enxergar um todo, não apenas um ponto específico. A extensão rural é um processo educacional não formal, que visa construir e transferir conhecimentos ou tecnologia para as famílias rurais, com a finalidade de elevar a qualidade de vida das famílias rurais e consequentemente o bem estar de toda a sociedade. Ensinamentos sobre a agricultura, pecuária, processamentos artesanais e economia doméstica, visando modificar hábitos e atitudes das famílias, nos aspectos técnico, econômico e social, possibilitando-lhe maior produção e melhorar a produtividade, elevando-lhe a renda e melhorando a qualidade de vida. Privilegiamos o uso de metodologias participativas; valorizamos os distintos saberes (científico e popular); buscamos incorporar uma visão holística (que compreenda os processos socioeconômicos em sua relação com o ambiente). Estimulamos dinâmicas de participação das populações, através de diagnósticos e planejamentos em conjunto; estamos sempre estimulando as parcerias e as formas associativas, procuramos respeitar as diferenças de gênero, de culturas, de grupos de interesses; buscamos constantemente a inclusão social. Temos um "jeito" de olhar para o rural, e reaprender na relação com os diferentes públicos."

5.3. EXISTEM GRUPOS OU ASSOCIAÇÕES LIGADOS A ESTA CELEBRAÇÃO?

ASCUR (Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante). Tendo como objetivos de sua criação:

> São objetivos da Associação o exercício da mútua colaboração entre os sócios, visando à prestação, pela entidade, de quaisquer serviços que possam contribuir para o fomento e racionalização das atividades do grupo; como melhorar a qualidade de vida de seus integrantes, e promovendo atividades culturais, educativas e de capacitação; recreativas, de lazer e turismo, em benefício do grupo. Promover a elaboração e comercialização conjunta de cucas para o principal evento municipal – Kuchenfest, bem como demais eventos locais e regionais. Participar de programas governamentais, em benefício de seus associados, podendo para tanto, celebrar convênios com entidades públicas, empresas ou profissionais qualificados. Receber doações de pessoas físicas e jurídicas; e manter intercâmbio com associações similares municipais e estaduais. (Estatuto da Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante, Artigo 4, 2014).

A Associação também destina uma determinada porcentagem do lucro obtido das vendas das cucas para ações sociais no município.

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: CELEBRAÇÕES	RS	ROLANTE	2023	Q20	08

6. DESCRIÇÃO DA CELEBRAÇÃO

6.1. ÉPOCA	
DATA	☐ DATA FIXA: DIA ___ MÊS _____ Segundo final de semana do mês de março. ☒ DATA MÓVEL: Para a realização de festa se avalia as condições do tempo. Se a previsão é de muita chuva, a festa será adiada para outra data. Em 2017, uma grande enchente impossibilitou a realização da kuchenfest.
DURAÇÃO	Um final de semana
PERIODICIDADE	☒ ANUAL ☐ OUTRA. QUAL?

6.2. ANOS EM QUE PRATICOU EFETIVAMENTE A ATIVIDADE DESDE 1997

1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒
2008	**2009**	**2010**	**2011**	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**	**2016**	**2017**	**2018**
☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☒
2019	**2020**	**2021**	**2022**	**2023**						
☒	☒	☐	☐	☒						

6.3. QUAIS OS MOTIVOS DA CELEBRAÇÃO?

☐ INVOCAÇÃO RELIGIOSA. QUAL(IS)? _____

_____

☐ OUTRAS (COMÉRCIO, LAZER, CALENDÁRIO, TRABALHO, ETC.) – "A Kuchenfest é de extrema importância para o desenvolvimento de Rolante. Um evento que agrega, que integra, divulga as potencialidades e atrativos, faz com que o município se torne conhecido, distrai e proporciona satisfação e lazer a comunidade, muitas vezes esquecida. Destaca-se a importância que isso representa para as famílias, principalmente, da etnia alemã que é um povo muito festivo e alegre."

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: CELEBRAÇÕES	RS	ROLANTE	2023	Q20	08

6.4. QUAIS AS ORIGENS DA CELEBRAÇÃO?

Considerando o manual de aplicação do INRC (IPHAN, 2000, pag. 31), uma celebração é uma ocasião de sociabilidade com uma particularidade específica, "envolvendo práticas complexas com suas regras específicas de distribuição de papéis, a preparação e o consumo de comidas, bebidas, a produção de um vestuário específico, a ornamentação de determinados lugares, o uso de objetos especiais, a execução de música, orações, danças, etc." Este conjunto de atividades envolve, por sua vez, a "produção de sentidos específicos de *lugar* e de *território*."

A *kuchenfest* é uma celebração que segue a tradição dos descendentes alemães, relembrando festividades como os antigos *Kerbs* (GLAESER, 2022, p. 8). Estas eram festas religiosas, em que se comemorava o dia do padroeiro, pelas comunidades católicas (*Schützheiliger*), ou o dia da inauguração do templo, no caso das comunidades protestantes (*Kirchweihe*). A celebração iniciava com uma missa ou culto e, após, as bandinhas conduziam os fiéis para confraternizações, como bailes, realizados nos salões de festa das comunidades. Os festejos duravam cerca de três dias e eram momentos de reunir famílias, parentes e amigos distantes. (FREITAS, 2018; ROST & SCHMIDT, 2022). Assim, a celebração dá seguimento às chamadas festas teuto-brasileiras, caracterizadas pelo caráter de símbolo étnico, marcando diferenças e reafirmando valores culturais, porém, atualizadas para finalidades turísticas (SEYFERTH, 1994, p. 25) .

Nesses termos, Luciana Freitas (2018, p. 102) entende a celebração como um "turismo étnico", ou seja, "a atividade turística utiliza nichos específicos, que envolvem, por exemplo, a valorização de aspectos que dizem respeito à ancestralidade e à tradição para incrementar o fluxo turístico para uma determinada localidade, intensificando, também, o mercado de consumo." Embora o interesse em incrementar o turismo, a celebração marca, constrói e ensina sobre a importância de conhecer e valorizar a história e a cultura das comunidades envolvidas. Por isso, um aspecto marcante da festa é manter, na feitura das cucas, "algumas características artesanais, principalmente com o uso de fornos tradicionais e produtos naturais fornecidos por agricultores locais." (GLAESER, 2022, p. 09). Assim, conforme Janelise:

"A vocação para a transformação de produtos, a elaboração de produtos artesanais, a preservação e elaboração de produtos típicos e tradicionais que reportam as raízes dos imigrantes sempre foi forte em Rolante. Identificamos este potencial e focamos no aprimoramento destes produtos." E a "Cuca por ser um prato típico tradicional da culinária alemã, é uma iguaria muito apreciada pela população local, bem como um possível atrativo para visitantes e turistas."

Na celebração constituem-se alguns marcadores das tradições vindas com os imigrantes alemães como "os trajes e chapéus ao estilo bávaro, a vinculação à festa do chope e a celebração das cucas e os bailes com 'bandinhas tradicionais'." (FREITAS, 2018, p. 101). Entretanto, o ato de celebrar a cuca, conforme a autora, "refere-se a quanto esta festa está vinculada a aspectos relacionados ao feminino –o ato de cozinhar as cucas é uma atribuição das mulheres, tal como a propaganda da festa é feita pelas soberanas, que tiveram representantes em diferentes faixas etárias." (ibidem, p. 101). E celebrar as tradições culinárias é, conforme Juliana Reinhardt (2007), valorizar a cozinha como um espaço de manutenção e reafirmação da identidade étnica, diante das represálias e restrições que comunidades alemãs sofreram ao longo do processo de formação do Estado Brasileiro. O protagonismo feminino, para além da imagem da cuqueira, guardiã do saber fazer cuca, e das soberanas, também se dá na organização, como destacado por Janelise:

"Existia um grupo que trabalhava na fabricação de cucas durante o evento e que era pago pela Sociedade Assistencial de Rolante, eram contratados por turno. Em 2002, a administração que assumiu não queria mais realizar a Kuchenfest, tanto é que naquele ano fizeram/denominaram "Rolante em Festa". Fiz reunião com a administração aí nos passaram que se a Emater quisesse assumir a parte da elaboração das Cucas seria por conta e risco, reuni todos os que trabalhavam e apenas quatro pessoas e eu da EMATER aceitamos o desafio de arcar com os riscos e prejuízo da venda de cucas, se caso acontecesse. Vale ressaltar que até então a venda de cucas sempre tinha dado saldo negativo. O Grupo produzia, a prefeitura juntamente com a Associação Assistencial de Rolante comprava os insumos mas não havia um controle nas vendas. Por isso não tinha como dar lucro. A prefeitura usava como política pública para buscar a divulgação, fomentar e alavancar o Turismo. Então eram distribuídas muitas cucas. (...). Mas como estava integrado ao grupo desde o início, tinha certeza que se fosse bem administrado teria todo o potencial para dar certo. O mais importante na época era mantermos viva a Kuchenfest e a continuidade da realização do evento."

"Propomos fazer uma experiência. Contamos com o grupo que não queria correr o risco e fizemos a seguinte proposta, que se não desse resultado positivo ninguém receberia nada pelas horas trabalhadas. Porém se desse saldo positivo eles seriam remunerados. Trabalhamos com todos os controles possíveis, no final da primeira edição em que este grupo assumiu, vimos que seria viável e de suma importância a continuidade do evento. Conseguimos um bom desempenho e desde então optamos por ajudar todos os anos uma entidade, fazendo a parte social. Também propus fazer uma viagem técnica para aperfeiçoamento do grupo, bem como lazer e integração entre os participantes. Desde então, sempre que possível o Grupo faz uma Viagem anual."

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: CELEBRAÇÕES	RS	ROLANTE	2023	Q20	08

Assim a *kuchenfest* é uma celebração que produz os sentidos específicos do lugar, contando a história da imigração no município de Rolante e região, bem como reafirmando identidades por meio da valorização das tradições culinárias presentes no cotidiano das famílias, tanto das que produzem quantos das que consomem. Como escreveu a Janelise,

"Inúmeras famílias tiveram um incremento na renda bem considerável em função das cucas. As famílias legalizaram seus estabelecimentos agroindustriais. Atualmente são 3 agroindústrias de panificação legalizadas que abrange seis famílias. Sem contar as famílias que produzem e elaboram cucas em eventos nas comunidades. Também devemos considerar as famílias que produzem matéria prima para a elaboração das mesmas. Aqui entram os insumos como a produção de diversas frutas, leite e derivados, ovos, banha, lenha, etc. (...). Mesmo assim a demanda do produto/cuca é muito maior, fazendo com que a Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante que produz as cucas diariamente junto a Casa Rolante da Colônia, tomasse uma decisão de legalizar uma agroindústria no espaço "Casa da Cuca" localizado no Parque da Kuchenfest (...)"

(Texto elaborado por Daniel Vaz Lima)

6.5. EXISTEM HISTÓRIAS ASSOCIADAS À CELEBRAÇÃO?

Assim a *kuchenfest* é uma celebração que produz os sentidos específicos do lugar, contando a história da imigração no município de Rolante e região, bem como reafirmando identidades por meio da valorização das tradições culinárias presentes no cotidiano das famílias, tanto das que produzem quantos das que consomem. Como escreveu a Janelise:

"Inúmeras famílias tiveram um incremento na renda bem considerável em função das cucas. As famílias legalizaram seus estabelecimentos agroindustriais. Atualmente são 3 agroindústrias de panificação legalizadas que abrange seis famílias. Sem contar as famílias que produzem e elaboram cucas em eventos nas comunidades. Também devemos considerar as famílias que produzem matéria prima para a elaboração das mesmas. Aqui entram os insumos como a produção de diversas frutas, leite e derivados, ovos, banha, lenha, etc. (...). Mesmo assim a demanda do produto/cuca é muito maior, fazendo com que a Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante que produz as cucas diariamente junto a Casa Rolante da Colônia, tomasse uma decisão de legalizar uma agroindústria no espaço "Casa da Cuca" localizado no Parque da Kuchenfest (...)"

7. PREPARAÇÃO

(Não há informações)

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: CELEBRAÇÕES	RS	ROLANTE	2023	Q20	08

8. REALIZAÇÃO

8.1. QUAIS SÃO AS PRINCIPAIS ETAPAS E PARTICIPANTES DA ATIVIDADE?		
DENOMINAÇÃO	**DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE E SUAS METAS**	**PARTICIPANTES/FUNÇÃO**
Produzir cucas para a Kuchenfest – "Mas vai muito além disso. Fazer um trabalho social, capacitar, gerar renda, divulgar nosso município, alavancar o turismo."	"Inicialmente começou com um grupo de trabalho com o objetivo de confeccionar as cucas nos eventos. Então todo ano iam mudando várias pessoas. Pois era mão de obra paga. Tinha as tradicionais cuqueiras mas não era o suficiente, então eram contratadas ajudantes, algumas ajudantes criaram gosto pelo trabalho, pelo envolvimento e aos poucos foram-se empoderando. O grupo foi crescendo devido a demanda, buscamos identificar novos integrantes todo ano."	"(...) temos muitas famílias trabalhando. Inicialmente as mulheres trabalhavam, elas interagiam com outras pessoas, seu trabalho começou a ser valorizado, eram elogiadas e a autoestima melhorada. Criou uma certa inveja digamos que positiva em alguns membros da família que vinham saber o que que estas mulheres estavam fazendo que tanto as deixava felizes apesar de ser um trabalho exaustivo. Aos poucos os maridos e filhos foram se agregando. Hoje temos uma grande família Ascur."

8.2. QUAIS SÃO OS RECURSOS FINANCEIROS, CAPITAL E INSTALAÇÕES UTILIZADOS? (Não há informações)		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	**FUNÇÃO OU SIGNIFICADO**	**QUEM PROVÊ/COMO OBTÉM**

8.3. QUAIS SÃO AS MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO UTILIZADAS? (Não há informações)		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	**FUNÇÃO OU SIGNIFICADO**	**QUEM PROVÊ/COMO OBTÉM**

8.4. HÁ COMIDAS E BEBIDAS PRÓPRIAS DESTA CELEBRAÇÃO? QUAIS? CONSOMEM-SE OUTRAS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	**FUNÇÃO OU SIGNIFICADO**	**QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM**
*Cuca	Cuca feita manualmente, artesanalmente, assadas em fornos de barro.	ASCUR

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: CELEBRAÇÕES	RS	ROLANTE	2023	Q20	08

8.5. HÁ INSTRUMENTOS E OBJETOS RITUAIS PRÓPRIOS DESTA CELEBRAÇÃO? QUAIS? USAM-SE OUTROS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM
*Forno de tijolos a lenha no Parque da Kuchenfest	Fornos tradicionais para a fabricação das cucas.	ASCUR
*Fornos Turbo a lenha no Parque da Kuchenfest	Há três fornos turbo movidos e abastecidos com lenha no Parque da Kuchenfest, para a fabricação das cucas.	ASCUR

8.6. HÁ TRAJES E ADEREÇOS PRÓPRIOS DESTA CELEBRAÇÃO? QUAIS? USAM-SE OUTROS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ
* Vestidos tradicionais da kuchenfest para as Soberanas.	Vestidos, de estilo germânico, para as Soberanas representarem a Kuchenfest.	Prefeitura Municipal de Rolante

8.7. HÁ DANÇAS PRÓPRIAS DESTA CELEBRAÇÃO? QUAIS? OCORREM OUTRAS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ
*Bandinhas alemãs	As bandinhas mais tocadas são: Jeszt's Los; Heio Heio; Barril de Chopp; Zic Zac; Kerb no Vale; Chopp Fest; Hiechtensteinem Polka; Stimmt All Rit Uns Ein.	Bandas contratadas pela Prefeitura Municipal de Rolante.

8.8. HÁ MÚSICAS E ORAÇÕES PRÓPRIAS DESTA CELEBRAÇÃO? QUAIS? OCORREM OUTRAS? (Não há informações)		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.9. HÁ INSTRUMENTOS MUSICAIS PRÓPRIOS DESTA CELEBRAÇÃO? QUAIS? USAM-SE OUTROS? (Não há informações)		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.10. APÓS A CELEBRAÇÃO, QUAIS SÃO AS TAREFAS EXECUTADAS? QUEM AS EXECUTA?	
QUEM EXECUTA	ATIVIDADE
Alguns da equipe de Cuqueiras e Cuqueiros de Rolante, principalmente quem não trabalha no dia seguinte, como: aposentados, agricultores ou profissional liberal.	Do local onde foram produzidas as cucas é guardado os objetos e realizada a limpeza.

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: CELEBRAÇÕES	RS	ROLANTE	2023	Q20	08

8.11. **QUAL É O PÚBLICO DESTA CELEBRAÇÃO?**

"Todas estas atividades proporcionaram a expansão do turismo rural, criando novas possibilidades de trabalho. A comercialização de produtos diretamente ao consumidor é uma das possíveis fontes de renda e faz com que se obtenha um valor agregado ao produto agrícola. O lucro obtido com a venda de geleias, pães, cucas, doces, vinhos, sucos e embutidos é maior do que se fosse efetuada a venda de produtos in natura.

O desenvolvimento do turismo rural é uma forma de diversificar a economia local, de fixar e atrair pessoas para as comunidades rurais, proporcionando um envolvimento da comunidade como um todo no processo, fazendo com que haja o resgate à cultura da vida no campo e a valorização dos produtos oriundos das pequenas propriedades (...)"

A tabela abaixo apresenta informações sobre a comercialização de cucas por festa:

Festa	Ano	Cucas sabores	Curiosidades	Cucas produzidas (Valor aproximado)
1ª Kuchenfest	12, 13, 14, 19, 20 e 21 de setembro de 1997	Inicialmente eram elaborados os recheios tradicionais: chocolate, requeijão, coco, uva, figo, goiaba, laranja, abacaxi e morango.	Ano em que o Prefeito Municipal, Sérgio Geraldo Pretto decretou Rolante como "Capital Nacional da Cuca". Decreto Municipal Nº 1.458 de 17/09/1997	11.000
2ª Kuchenfest	11,12,13, 18, 19 e 20 de setembro de 1998	Foi construída a Casa da Cuca no Parque de Eventos. O pedreiro Theophilo Armindo Renck de 69 anos construiu oitos fornos para a produção das cucas.		4.000
3ª Kuchenfest	12, 13, 14, 19, 20 e 21 de setembro de 1999	Foram produzidos 14 sabores de cucas. As mais procuradas foram as de requeijão, de coco, de chocolate e de uva.		5.000
4ª Kuchenfest	10, 11, 12, 17, 18 e 19 de março de 2000	Foram produzidas cucas nos sabores de mamão, banana, coco, chocolate, groselha, uva, morango e baunilha.		7.200
5ª Kuchenfest	09, 10, 11, 16, 17 e 18 de março de 2001	Foram produzidos 18 sabores de cucas. Tendo novos sabores: doce de leite, abóbora, cenoura, chocolate e de figo.		7.000
6ª Kuchenfest	08,09, 10, 15, 16 e 17 de março de 2002	Foram produzidos 20 sabores. Tendo como novo sabor a cuca de Amendoim.		5.345

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: CELEBRAÇÕES	RS	ROLANTE	2023	Q20	08

7ª Kuchenfest	07, 08 e 09 de março de 2003	Não teve cuca lançamento, assim mantendo os mesmos sabores.	Neste ano o Grupo de Cuqueiras de Rolante assumiram a Casa da Cuca.	Não há dados
8ª Kuchenfest	05, 06 e 07 de março de 2004	Foram produzidos 16 sabores de cucas. Tendo como lançamento a cuca *"Linguiça"* – recheada com linguiça, requeijão, orégano e tempero verde.		2.600
9ª Kuchenfest	11, 12 e 13 de março de 2005	Foram produzidos 16 sabores de cucas. Tendo como lançamento a cuca *"Prestígio"* – recheada com coco e chocolate.	O prefeito municipal Pedro Luiz Rippel criou a Lei Municipal Nº 1.957 de 23/05/2005, que institui no município de Rolante a denominação de "Capital Nacional da Cuca".	4.500
10ª Kuchenfest	10, 11 e 12 de março de 2006	Foram produzidos 19 sabores de cucas. Tendo com lançamento a cuca *"Romeu e Julieta"* – recheada com queijo e goiabada.		5.000
11ª Kuchenfest	09, 10 e 11 de março de 2007	Foram produzidos 19 sabores de cucas. Tendo como lançamento a cuca *"Sensação"* – morango e chocolate.		6.200
12ª Kuchenfest	07,08 e 09 de março de 2008	Foram produzidos 22 sabores. Tendo como lançamento a cuca *"Divina"* – recheada com amendoim, doce de leite e chocolate.		3.500
13ª Kuchenfest	06, 07 e 08 de março de 2009	Foram produzidos 27 sabores. Tendo como lançamento a cuca *"Prá-mãe"* – recheada com doce de leite, abacaxi picado e chocolate meio amargo.	Era muito comum nos finais das festas, quando os jovens iam pra casa, passar na Casa da Cuca e pedir uma cuca pra levar pra mãe. Questionávamos qual o sabor de preferência e diziam: "ah, dá uma cuca que é boa pra levar pra mãe".	7.000
14ª Kuchenfest	05, 06 e 07 de março de 2010	Foram produzidos 24 sabores. Tendo como lançamento a cuca "*Kuchenfest"* – recheada com ameixa preta e doce de leite. Não está sendo mais fabricada.		8.500
15ª Kuchenfest	25, 26 e 27 de março de 2011	Foram produzidos 26 sabores de cucas. Tendo como lançamento a cuca *"Debutante"* – recheada com coco, leite condensado e corante de morango.	O novo sabor foi em homenagem aos 15 anos da Festa.	7.000
16ª Kuchenfest	09, 10 e 11 de março de 2012	Foram produzidos 27 sabores de cucas. Tendo como lançamento a cuca *"Delícia"* – recheada com abacaxi, calabresa e queijo.	"Segundo a cuqueira Norma Marques, a iguaria foi produzida a partir de uma ideia de sua filha, que comeu uma pizza com estes ingredientes na Nicarágua, ao participar de um	12.800

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: CELEBRAÇÕES	RS	ROLANTE	2023	Q20	08

			intercâmbio. ” (Fonte: Jornal Panorama, 09/03/2012).	
17ª Kuchenfest	08, 09 e 10 de março de 2013	Foram produzidos 27 sabores de cuca. Tendo como lançamento a cuca *“Magnífica”* – com recheio de nozes picadas, coco queimado e leite condensado.		9.000
18ª Kuchenfest	14, 15 e 16 de março de 2014	Foram produzidos 27 sabores de cucas. Tento como lançamento a cuca *“Seleção”* – com ingredientes que representam produtos típicos brasileiros: doce de leite e nata (Bacia Leiteira de Rolante), café, chocolate meio amargo (Cacau) e castanha do Pará.	O novo sabor foi alusivo a Copa do Mundo no Brasil. Criada a “Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante” – ASCUR (10/02/2014), que antes era “Grupo de Cuqueiras de Rolante”.	10.700
19ª Kuchenfest	06, 07 e 08 de março de 2015	Foram produzidos 24 sabores de cucas. Tendo como lançamento a cuca *“Caipira”* – Milho triturado, leite condensado e coco.		9.300
20ª Kuchenfest	04, 05 e 06 de março de 2016	Foram produzidas 25 opções de cucas. Foram lançados 2 sabores: Lançamento da cuca *“Soberana”* – chocolate preto e branco, castanha e flocos de cereais. E também lançamento a cuca *“Gula”* – banana, doce de leite, raspas de limão siciliano e canela.	Na 20ª edição da festa, foram reunidas todas as soberanas que já fizeram parte da corte do município para um desfile em comemoração aos 20 anos de Kuchenfest. A cuca especial daquele ano foi criada para homenageá-las. A cuca “Gula” foi em homenagem ao Padre Alessandro, que estive apresentando seu show na festa.	11.300
	2017		Festa cancelada devido a enchente que ocorreu no dia 05 de janeiro de 2017.	
21ª Kuchenfest	10 e 11 de março de 2018	Foram produzidas 18 opções de cuca doces e salgadas. Tendo como lançamento a cuca *“Italiana”* – recheada com schimier de uva e queijo colonial.	O novo sabor foi para a valorização do Roteiro e Projeto Colonização e Evolução Boa Esperança. A festa foi realizada na Rua Coberta, centro do município. A reforma do Parque da Kuchenfest não estava concluída, devido aos danos causados da enchente de 2017.	3.318
22ª Kuchenfest	08, 09 e 10 de março de 2019	Foram produzidos 27 saberes de cucas. Tendo como lançamento a cuca *“Galáctica”* – massa semi-integral, recheada com banana, aveia, açúcar mascavo, canela em pó, uva passa. A festa foi realizada na Rua Coberta, centro do município. A reforma do Parque da Kuchenfest não estava concluída,	O novo sabor foi em homenagem aos ciclistas e cicloturistas que visitam a nossa festa. A festa foi realizada na Rua Coberta, centro do município. A reforma do Parque da Kuchenfest não estava concluída, devido	6.100

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: CELEBRAÇÕES	RS	ROLANTE	2023	Q20	08

		devido aos danos causados da enchente de 2017.	aos danos causados da enchente de 2017.	
23ª Kuchenfest	06, 07 e 08 de março de 2020	Foram produzidos 30 sabores de cucas. Tendo com lançamento a cuca "*Kuchenhaus"* (casa da cuca) – Açaí, morango, chocolate branco e amendoim torrado.	O novo sabor foi devido a reinauguração do Parque da Kuchenfest.	9.300
	2021		Festa cancelada devido a pandemia do COVID - 19	
	2022		Festa cancelada devido a pandemia do COVID - 19	
24ª Kuchenfest	10, 11 e 12 de março de 2023	Foram produzidos mais de 30 sabores de cucas. Tendo dois lançamentos de cucas: Centenária - Chocolate branco, nozes e kiwi; Frida - Doce de leite, coco e ameixa.	"Cuca Centenária" em homenagem aos cem anos da Cooperativa Sicredi. A "Cuca Frida", homenageia cada cuqueira (pela instituição do Dia da Cuqueira), pois praticamente cada família tinha uma Frida lá atrás.	Aproximadamente 9 mil cucas.

8.12. RECORDA-SE DE MUDANÇAS NOS MODOS DE FAZER E/OU RESULTADOS, MATÉRIAS PRIMAS, USOS DO BEM/SERVIÇO EXECUTADO? INFORMAR OS TIPOS, MOMENTOS (DATAS) E MOTIVOS DAS MUDANÇAS.

ÉPOCA	OCORRÊNCIA
	"Desde o início sempre "bato na tecla", enfatizo, de manter as características originais, (de elaboração, de ingredientes de qualidade, produção, forno a lenha etc.,) artesanais, e com insumos locais de qualidade é que vai determinar o diferencial, a peculiaridade, a continuidade e o sucesso da Cuca original de Rolante. O grupo procura manter sim as características originais. Mudou ou digamos incrementou o aperfeiçoamento nos recheios. A busca por inovação e diversidade de sabores."

9. LUGAR DA CELEBRAÇÃO

9.1. ONDE OCORRE? DESDE QUANDO NESSE LUGAR? POR QUÊ?

"A Casa da Colônia foi inaugurada no dia 17/06/2005 com a finalidade de servir de Espaço de Comercialização permanente dos Produtos Coloniais produzidos no município de Rolante. Abriga a Feira do Produtor que é tradição desde o ano de 1882, a Casa do Artesão, Centro de Informações Turísticas e Agência de Negócios. A fabricação das cucas no local foi agregada devido à demanda crescente pela busca da Cuca Original de Rolante."

Já a elaboração no Parque da Kuchenfest ocorre anualmente no mês de março e durante outros eventos maiores.

9.2. QUEM É RESPONSÁVEL OU PROPRIETÁRIO DO LUGAR EM QUE OCORRE A CELEBRAÇÃO?

A Prefeitura Municipal de Rolante é a proprietária da Casa da Colônia e do Parque da Kuchenfest, mas existe um termo de concessão de uso do espaço para as associações ASCCOL e ASCUR.

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: CELEBRAÇÕES	RS	ROLANTE	2023	Q20	08

9.3. DESENHO DO LUGAR DA CELEBRAÇÃO

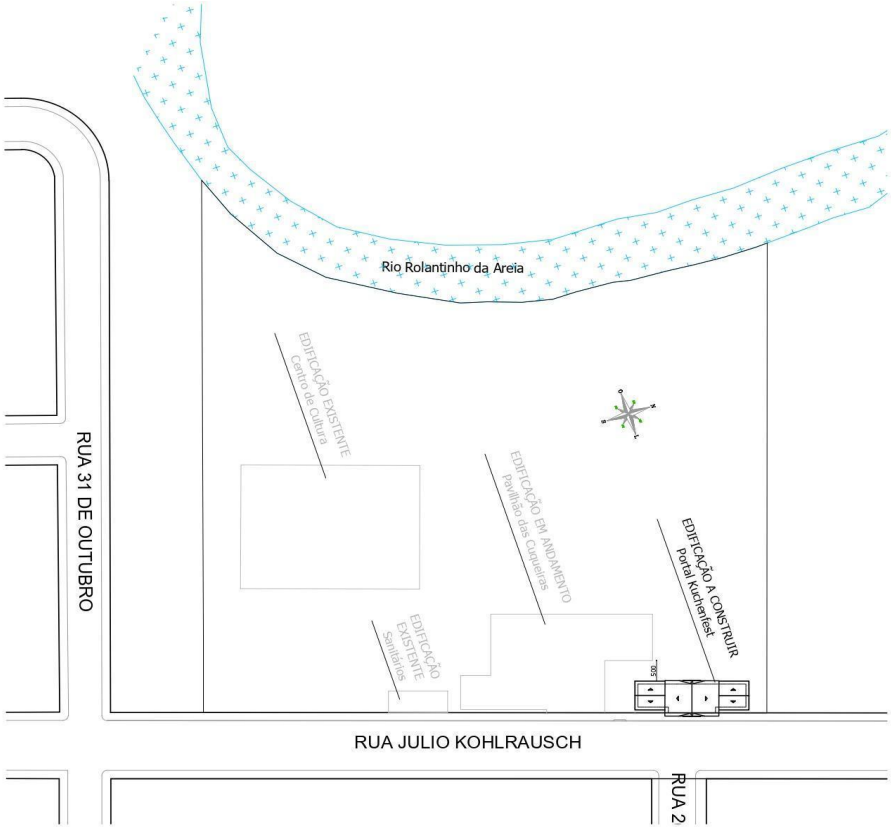


Imagem = Planta Baixa - Parque da Kuchenfest
Fonte: Prefeitura Municipal de Rolante.

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: CELEBRAÇÕES	RS	ROLANTE	2023	Q20	08

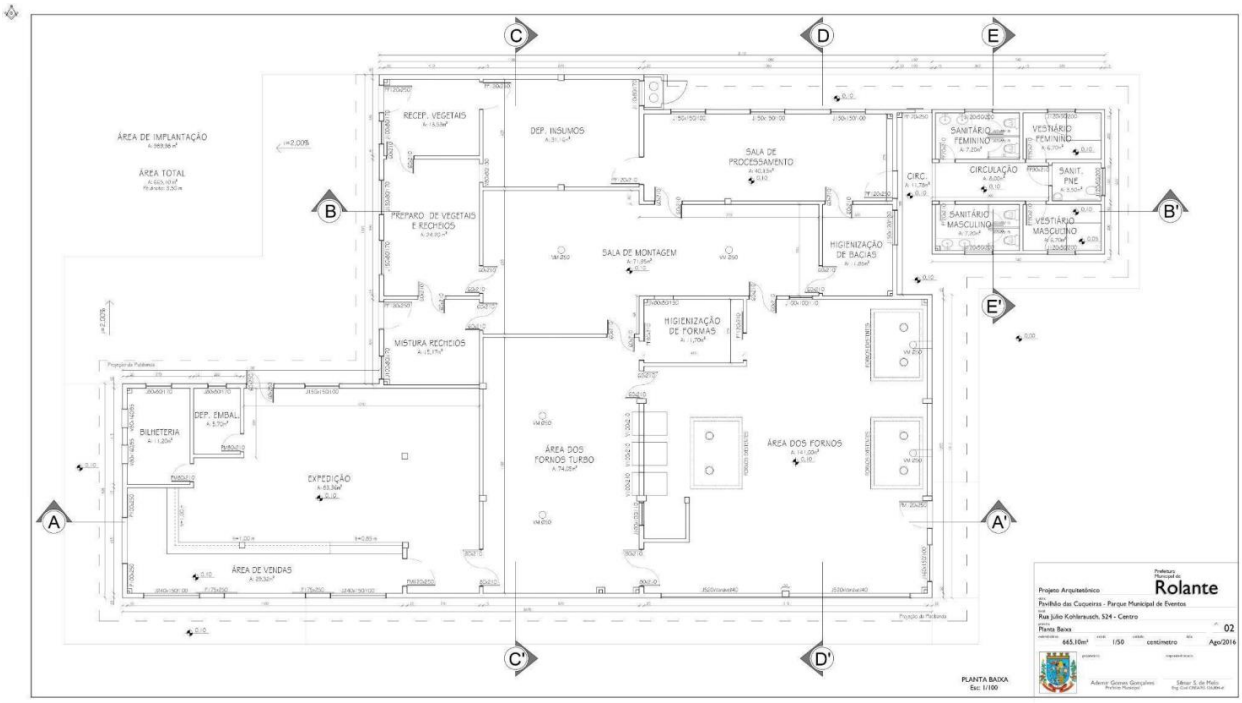


Imagem = Planta Baixa - Casa da Cuca
Fonte: Prefeitura Municipal de Rolante

10. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS E INFORMANTES

10.1. QUEM MAIS PODE INFORMAR SOBRE ESTA CELEBRAÇÃO?
Membros da Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante - ASCUR

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: CELEBRAÇÕES	RS	ROLANTE	2023	Q20	08

10.2. HÁ OUTRAS CELEBRAÇÕES NESTA LOCALIDADE?		
CELEBRAÇÃO	ONDE/ QUANDO	CONTATO
Festa da Padroeira	Paróquia Nossa Senhora Imaculada Conceição. Centro – Matriz. É servido almoço ou jantares em geral. A cuca é um complemento. São adquiridas de doações de padarias.	Paróquia Nossa Senhora Imaculada Conceição. Fone: (51) 3547-1280. Endereço: Av. Getúlio Vargas, 249. Rolante / RS. E-mail: imaculadaro@diocese.org.br
Festa do Padroeiro	Capela São Jacó. Localidade da Areia. É servido almoço em geral e também servido cucas. São fornecidas de padarias do município.	Paróquia Nossa Senhora Imaculada Conceição. Fone: (51) 3547-1280. Endereço: Av. Getúlio Vargas, 249. Rolante / RS. E-mail: imaculadaro@diocese.org.br
Festa do Padroeiro	Capela São José. Km 17 – Heitor Berg. Há dois fornos de tijolos. É servido almoço e fabricado e servido cucas.	Paróquia Nossa Senhora Imaculada Conceição. Fone: (51) 3547-1280. Endereço: Av. Getúlio Vargas, 249. Rolante / RS. E-mail: imaculadaro@diocese.org.br
Festa do Padroeiro	Capela São Miguel. Localidade do Morro Grande. É servido jantar com acompanhamento a cuca. São compradas da agroindústria Sperafico e da comunidade. Aproximadamente 150 cucas.	Paróquia Nossa Senhora Imaculada Conceição. Fone: (51) 3547-1280. Endereço: Av. Getúlio Vargas, 249. Rolante / RS. E-mail: imaculadaro@diocese.org.br
Festa da Padroeira, Baile de Casais.	Capela Santa Cecília. Almoços ou jantares é servida a cuca como complemento. Uma pessoa da comunidade faz (Microempreendedor)	Paróquia Nossa Senhora Imaculada Conceição. Fone: (51) 3547-1280. Endereço: Av. Getúlio Vargas, 249. Rolante / RS. E-mail: imaculadaro@diocese.org.br
Festa da Padroeira e demais eventos da Capela	Capela Santa Luzia. Na localidade da Linha Santa Luzia. É servida cuca, como acompanhamento, em almoços e jantas. As cucas são preparadas na Padaria da Gessi Kolhrausch, no dia anterior à festa. Alguns voluntários da comunidade ajudam. A Gessi tem dois fornos turbos aquecidos com lenha. São preparadas com ovos, manteiga e leite da própria comunidade. A Padaria (Agroindústria) fornece aproximadamente 90 cucas.	Paróquia Nossa Senhora Imaculada Conceição. Fone: (51) 3547-1280. Endereço: Av. Getúlio Vargas, 249. Rolante / RS. E-mail: imaculadaro@diocese.org.br
Festa da Padroeira e Baile de Casais	Capela Santo Antônio. Bairro Santo Antônio. É servido almoço ou jantar, tendo a cuca como acompanhamento.	Paróquia Nossa Senhora Imaculada Conceição. Fone: (51) 3547-1280. Endereço: Av. Getúlio Vargas, 249. Rolante / RS. E-mail: imaculadaro@diocese.org.br

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: CELEBRAÇÕES	RS	ROLANTE	2023	Q20	08

Festa do Padroeiro, Baile de Casais e outros eventos.	Capela São José Operário. Bairro Rio Branco. É servido almoço ou janta. A cuca também está presente nas refeições.	Paróquia Nossa Senhora Imaculada Conceição. Fone: (51) 3547-1280. Endereço: Av. Getúlio Vargas, 249. Rolante / RS. E-mail: imaculadaro@diocese.org.br
Festa de Nossa Senhora de Caravaggio.	No Salão da Paróquia Nossa Senhora de Caravaggio, Boa Esperança, há 1 forno de tijolos e 2 fornos turbos abastecidos com lenha. No jantar italiano a cuca é servida servida no buffet. Nas festas a cuca também é vendida. Os fornos são usados em todos os eventos, as mulheres da comunidade que preparam as cucas e fazem tudo com os ingredientes da própria comunidade, exceto a farinha. São produzidas em torno de 200 cucas nos eventos.	Ana beatriz Lazzari. telefone de contato: 51 9723-7656
Festa da colheita no 1º domingo de julho; Festa Anual no 4º domingo de novembro.	Comunidade Evangélica de Confissão Luterana do Rio Branco. Rua Central 206. Bairro Rio Branco. São servidas cucas nas festas. São comprada do Mercado Bohlke, Padaria União e Sperafico.	Ria Cristina Zimmer.
Festa da colheita e Festa Anual.	Comunidade Evangélica de Confissão Luterana da Ilha Nova. Endereço: Estrada Municipal Amor Perfeito, 6605. Há um forno a lenha industrial. As cucas são fabricadas sempre no dia anterior à festa, pelas mulheres da comunidade. A grande maioria dos ingredientes são adquiridos nos mercados. Para a Festa Anual são feitas em média 90 cucas.	Franciele Carina Schimidt.
Festa da Colheita e Festa Anual	Comunidade Evangélica de Confissão Luterana da Açouta Cavalo. Estrada Municipal Açouta Cavalo, 5450, Taquara. Há um forno a lenha, no qual são produzidas aproximadamente 30 a 40 cucas. Alguns ingredientes assim como ovos são doados por membros da comunidade.	Leandro Peiter telefone para contatos: 55 51 9554-6278 Franciele Carina Schimidt.
Rolantchê	Produzidas em torno de 1000 cucas anualmente pelas ASCUR	

11. REGISTROS FOTOGRÁFICOS E AUDIOVISUAIS LOCALIZADOS OU PRODUZIDOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR

12. MATERIAIS IMPRESSOS E OUTROS LOCALIZADOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR
Entrevista realizada com Janelise Terezinha Wuaden Wastowski, cedida a Igor Tieres Glaeser, 2021.	Entrevista sobre a cuca de Rolante como Patrimônio Imaterial Municipal	Acervo do museu histórico de Rolante.

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: CELEBRAÇÕES	RS	ROLANTE	2023	Q20	08

Glaeser, Igor Tieres. O MODO DE FAZER A CUCA NO MUNICÍPIO DE ROLANTE: Patrimônio Imaterial Municipal.	Monografia sobre a Cuca de Rolante.	Acervo do museu histórico de Rolante.

13. OBSERVAÇÕES DO ENTREVISTADOR

13.1. RECOMENDA APROFUNDAR ESTA ENTREVISTA? POR QUÊ?

Sim poderia aprofundar a entrevista, pois, teria muitas informações a contribuir para um estudo mais amplo.

13.2. ATITUDES E OPINIÕES POR PARTE DO GRUPO IMEDIATO E MAIS AMPLO SOBRE O DESEMPENHO DO(A) ENTREVISTADO(A).

A Janelise é muito elogiada pelo seu empenho no auxílio às agroindústrias de diferentes localidades do município. E também, sua dedicação na história da Kuchenfest.

13.3. OUTRAS OBSERVAÇÕES

Sobre a importância de Rolante ter o modo de fazer da cuca como Patrimônio Imaterial a nível municipal?

"Acho de suma importância. A passagem de informação de geração para geração, vai construindo a nossa identidade, fazendo com que isso se torne parte de nós e assim passando para outras pessoas.

A comida (prato típico) faz parte de um patrimônio histórico de um povo, todo o modo de fazer precisa ser reconhecido como um patrimônio cultural, imaterial e protegido. A maneira como a preparamos tem influência de nossos antepassados e essa passagem de geração em geração precisa ser preservada, pois é ela que constrói a nossa identidade. Ela possui uma função que vai muito além do simples fato de se alimentar, a comida tem a capacidade de marcar uma região, deixar sua identidade e marcar um território ou região, consequentemente fomentar o turismo.

Quando falamos de alimentos tradicionais, estamos falando de um modo de saber fazer que é único, que tem a ver com o saber fazer que se passa de geração em geração e que tem tudo a ver com a identidade cultural."

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS **QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO** **OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**	CÓDIGO DA FICHA				
	RS	ROLANTE	2023	Q60	09
	UF	SÍTIO-.	ANO	FICHA	NO.

1. IDENTIFICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO

DATA	08/04/2021	INÍCIO	08:00	TÉRMINO	09:00
ENTREVISTADOR	Igor Tieres Glaeser		SUPERVISOR	Igor Tieres Glaeser	

2. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Rolante
LOCALIDADE	Rolante - centro
MUNICÍPIO / UF	Rolante / RS

3. IDENTIFICAÇÃO DO BEM CULTURAL

DENOMINAÇÃO	Saberes e Modos de Fazer a Cuca
OUTRAS DENOMINAÇÕES	

4. IDENTIFICAÇÃO DO ENTREVISTADO

NOME	Lígia Rejane Laux			Nº	10
COMO É CONHECIDO(A)	Lígia	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO	30/03/1961	SEXO	☐ MASCULINO ☒ FEMININO
ENDEREÇO	Rua Guerino Pandolfo, 470 - Centro				
TELEFONE	55 51 9811-8009	FAX		E-MAIL	lauxligia@gmail.com
OCUPAÇÃO	Cuqueira				
ONDE NASCEU	Rolante	DESDE QUANDO MORA NA LOCALIDADE	Sempre morou em Rolante		

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	09

5. RELAÇÃO COM O BEM INVENTARIADO

5.1. QUAL É A SUA RELAÇÃO COM A ATIVIDADE? O QUE FAZ?

Faz parte da Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante – ASCUR, na parte de fabricação das cucas na Casa da Colônia e na Kuchenfest.

Ministrou oficinas culinárias "Mestre Cuca". Realizadas em 2022 e 2023 na Casa da Cuca, prédio utilizado pela ASCUR localizado no Parque da Kuchenfest. Através do Edital SEDAC nº 07/2021, Edital de Concurso FAC Patrimônio, tendo como proponente a Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante.

5.2. COMO, QUANDO, ONDE E COM QUEM APRENDEU ESTA ATIVIDADE?

"Desde criança observava minha vó, minha mãe e tias fazerem cucas. Mas nunca tinha feito até começar a ajudar, no ano de 2009, no grupo de Cuqueiras."

5.3. ENSINA OU ENSINOU A OUTROS?

Ensinou parentes próximos e também as filhas Cíntia e Paola, o filho Luca e a neta Laura, os quais já ajudam na fabricação das cucas durante a Kuchenfest. Importante mencionar que Lígia, Débora e Roberto, cuqueiras e cuqueiro na Casa da Colônia e na Kuchenfest, ministraram as oficinas culinárias "Mestre Cuca" em 2022 e 2023 no Parque da Kuchenfest, para estudantes do 4º ano do Ensino Fundamental.

5.4. OUTROS DADOS BIOGRÁFICOS RELEVANTES. (Não há informações).

5.5. PARTICIPA OU PARTICIPOU DE ALGUMA COOPERATIVA OU ASSOCIAÇÃO? CONHECE ALGUMA QUE SEJA ATUANTE NESTA LOCALIDADE?

Iniciou em 2009 no grupo de Cuqueiras que depois se transformou em uma Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante em 2014. Desde o dia 20/10/2022, é presidente da Associação.

6. DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE

6.1. PERIODICIDADE	A fabricação das cucas na Casa da Colônia é: "Todos os dias da semana, com exceção de segunda-feira. Sempre bem cedo! Até antes da Casa da Colônia abrir, já tem gente esperando sua cuca quentinha para o café da manhã. " Também durante a realização da Kuchenfest, no mês de março.

6.2. ANOS EM QUE PRATICOU EFETIVAMENTE A ATIVIDADE DESDE 1990. (Não há informações).

1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	09

6.3. QUAIS OS MOTIVOS DA ATIVIDADE?

☒ **MEIO DE VIDA:** Ajuda no rendimento mensal.

☐ **PRÁTICA RELIGIOSA**

☒ **OUTRAS (SENTIDO LÚDICO, ETC.)**: Auxilia na manutenção da tradição.

6.4. QUAIS AS ORIGENS DA ATIVIDADE? (Não há informações).

6.5. EXISTEM HISTÓRIAS ASSOCIADAS À ATIVIDADE? (Não há informações).

7. PREPARAÇÃO

A fabricação de cucas na Casa da Colônia é realizada por Lígia Rejane Laux, Débora Joece do Carmo e Roberto Carlos do Carmo. No primeiro momento, enquanto do Roberto vai colocando lenha no forno, Lígia e a Débora separam os ingredientes para massa e colocam em uma bacia de plástico: farinha, açúcar, fermento biológico, manteiga, banha, sal, raspas de limão, baunilha, noz-moscada a gosto, ovos e água morna até dar o ponto de massa média. Para deixar a massa no ponto certo, é sovada manualmente deixada descansar para dobrar de volume. Para rechear as cucas, Lígia, Débora e o Roberto colocam nas formas a primeira camada de massa, o recheio e depois a segunda. Em seguida é pincelada com ovo batido e uma camada de farofa. Para a fabricação da farofa se utiliza os seguintes ingredientes: farinha, açúcar, raspas de limão, canela e baunilha a gosto, gordura (manteiga e banha), noz-moscada. Modo de preparo: é misturada a farinha e o açúcar, adicionando as raspas de limão, canela, baunilha, gordura e noz-moscada. Mistura-se aos poucos até formar uma farofa.
O Roberto fica encarregado no preparo do forno, na organização das formas e auxilia no preparo da massa. Depois, é responsável por assar a mistura no forno por 60 minutos.
A cuca é levada para a comercialização e, então, começa a limpeza do local por todos os participantes do processo.

8. REALIZAÇÃO

8.1. QUAIS SÃO AS PRINCIPAIS ETAPAS E PARTICIPANTES DA ATIVIDADE?

DENOMINAÇÃO	DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE E SUAS METAS	PARTICIPANTES/FUNÇÃO
Higienização do local antes do início das atividades	No primeiro momento é higienizada a mesa para ser utilizada na fabricação das cucas.	Lígia Rejane Laux; Débora Joece do Carmo; Roberto Carlos do Carmo.

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	09

Ingredientes	Na segunda etapa é utilizado os ingredientes para a fabricação da massa da cuca.	Lígia Rejane Laux; Débora Joece do Carmo; Roberto Carlos do Carmo.
Misturar os ingredientes	Na terceira etapa os ingredientes são misturados para a fabricação da massa. É utilizado uma bacia de plástico para a preparação da massa. É um processo manual.	Lígia Rejane Laux; Débora Joece do Carmo; Roberto Carlos do Carmo.
Preparação da farofa	Enquanto a massa sendo produzida é o momento da fabricação da farofa.	Lígia Rejane Laux; Débora Joece do Carmo;
Preparação do recheio	Enquanto a massa está sendo amassada, são preparados os recheios com produtos naturais, geralmente fornecidos pelas agroindústrias e agricultores do município.	Lígia Rejane Laux; Débora Joece do Carmo;
Preparação das formas e do forno.	Neste momento as formas, onde vão as cucas, são preparadas. Consiste em colocar um papel manteiga em cada forma. Também é preparado o forno a lenha.	Roberto Carlos do Carmo
Massa	Após a massa estar no ponto certo, com os ingredientes misturados e amassada, é o momento de deixá-la descansar, ou seja, parada para crescer.	
Colocar a massa e os recheios nas formas.	Neste momento é colocada a primeira camada de massa nas formas e depois os recheios e mais uma camada de massa. Em seguida ela é pincelada com ovo, para grudar a farofa na massa. E após é colocada a farofa.	Lígia Rejane Laux; Débora Joece do Carmo; Roberto Carlos do Carmo.
Deixar o forno na temperatura certa.	Neste momento é retirada a brasa e lavado o forno. A temperatura varia entre 180 a 200°C. Limpar o forno consiste em: tirar a brasa, passado um pano molhado, com a enxada de ferro, depois é colocado um papel para medir a temperatura. Antigamente era utilizado palha de milho. Atualmente é utilizado o próprio papel da farinha. O papel precisa ficar na cor morena, para colocar as cucas.	Roberto Carlos do Carmo
Retirar as formas do forno	Após uma hora no forno, as cucas são retiradas. E também das formas e levadas para a comercialização.	Lígia Rejane Laux; Débora Joece do Carmo; Roberto Carlos do Carmo.
Limpeza do local	Neste momento é realizada a limpeza do local e guardado os objetos utilizados.	Lígia Rejane Laux; Débora Joece do Carmo Roberto Carlos do Carmo

8.2. QUAIS SÃO OS RECURSOS FINANCEIROS, CAPITAL E INSTALAÇÕES UTILIZADOS?

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/COMO OBTÉM
*Casa da Colônia	Onde são fabricadas as cucas e comercializadas	Prefeitura Municipal de Rolante
*Fornos a lenha na Casa da Colônia	Há dois fornos a lenha construídos com tijolos para a fabricação das cucas.	Prefeitura Municipal de Rolante
*Casa da Cuca no Parque da Kuchenfest	Onde são fabricadas as cucas e comercializadas	Prefeitura Municipal de Rolante
*Fornos de tijolos a lenha no Parque da Kuchenfest	Há seis fornos a lenha construídos com tijolos para a fabricação das cucas.	ASCUR

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	09

*Fornos Turbo a lenha no Parque da Kuchenfest	Há três fornos turbo movidos a eletricidade e abastecidos com lenha no Parque da Kuchenfest, para a fabricação das cucas.	ASCUR

8.3. QUAIS SÃO AS MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO UTILIZADAS?

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/COMO OBTÉM
Touca	Higienização	ASCUR
Avental	Higienização	Fornecedores
Produtos para a fabricação das cucas.	Ingredientes para a fabricação das cucas.	ASCUR
Talheres, bacia, formas e lenha.	Para a fabricação das cucas	ASCUR
Papel manteiga para colocar nas formas das cucas	Papel específico utilizado para não grudar a cuca na forma.	ASCUR

8.4. HÁ COMIDAS E BEBIDAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? CONSOMEM-SE OUTRAS?

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM
*Cuca	Cucas produzidas de forma artesanal.	ASCUR
Produtos naturais de produtores rurais do município. Caso não haja em Rolante é comprado de outros municípios.	Para a fabricação das cucas.	ASCUR / Agroindústrias

8.5. HÁ INSTRUMENTOS E OBJETOS RITUAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS? (Não há informações).

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM

8.6. HÁ TRAJES E ADEREÇOS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS?

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ
Touca	Higienização	ASCUR
Avental	Higienização	Fornecedores

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	09

8.7. HÁ DANÇAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ
Kuchenfest	No mês de março acontece a festa chamada *Kuchenfest* com bandinhas e danças de estilo alemão. Também é o momento em que são confeccionadas cucas em grande quantidade, porém, respeitando algumas características artesanais, principalmente com o uso de fornos tradicionais e produtos naturais fornecidos por agricultores locais. As bandinhas mais tocadas são: Jeszt's Los; Heio Heio; Barril de Chopp; Zic Zac; Kerb no Vale; Chopp Fest; Hiechtensteinem Polka; Stimmt All Rit Uns Ein.	Prefeitura Municipal de Rolante. Associação de Cuqueiras e Cuqueiros de Rolante

8.8. HÁ MÚSICAS E ORAÇÕES PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.9. HÁ INSTRUMENTOS MUSICAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.10. APÓS A ATIVIDADE , QUAIS SÃO AS TAREFAS EXECUTADAS? QUEM AS EXECUTA?	
QUEM EXECUTA	ATIVIDADE
Lígia Rejane Laux; Débora Joece do Carmo; Roberto Carlos do Carmo.	Na fabricação das cucas na Casa da Colônia é realizada a limpeza do local e guardado os objetos utilizados.
A equipe que participou na fabricação das cucas.	Na fabricação das cucas durante a Kuchenfest é realizada a limpeza do local e guardado os objetos utilizados.

8.11. QUAIS SÃO OS PRODUTOS OU RESULTADOS DESTA ATIVIDADE? EM QUE QUANTIDADE?
Na Casa da Colônia são vendidas em média 500 cucas por semana.
Na 23ª Kuchenfest foram comercializadas 9.300 cucas

8.12. QUAL É O PÚBLICO? QUAL O DESTINO DOS PRODUTOS DESTA ATIVIDADE?
A cuca é vendida para a comunidade local e turistas.

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	09

8.13. ESTA ATIVIDADE É IMPORTANTE PARA A RENDA / O SUSTENTO DE SUA FAMÍLIA? É A PRINCIPAL FONTE DE RENDA? E PARA A COMUNIDADE, ESSE TIPO DE ATIVIDADE É IMPORTANTE? POR QUÊ?		
PRINCIPAL ☐	COMPLEMENTO ☒	NÃO É FONTE DE RENDA ☐
IMPORTÂNCIA PARA A COMUNIDADE	"Com certeza melhorou a renda com a venda de mais produtos e, também, temos agricultores que trabalham na produção de cucas durante a Kuchenfest. " Com a venda de cucas na Casa da Colônia facilita a comercialização de produtos coloniais de agricultores do município.	

8.14. RECORDA-SE DE MUDANÇAS NOS MODOS DE FAZER E/OU RESULTADOS, MATÉRIAS PRIMAS, USOS DO BEM/SERVIÇO EXECUTADO? INFORMAR OS TIPOS, MOMENTOS (DATAS) E MOTIVOS DAS MUDANÇAS.	
ÉPOCA	OCORRÊNCIA
2001	A receita da massa da cuca foi padronizada, porém, preserva as características originais e tradicionais de fabricação.

9. LUGAR DA ATIVIDADE

9.1. ONDE OCORRE? DESDE QUANDO NESSE LUGAR? POR QUÊ?
A Casa da Colônia, inaugurada no ano de 2005 com um balcão de negócios dos produtores rurais do município. No ano de 2021 foi reinaugurada com um novo espaço, mais amplo, para a venda de produtos coloniais, sem esquecer a cuca original de Rolante, com o mesmo sabor e qualidade das confeccionadas na Kuchenfest. No Parque da Kuchenfest ocorre anualmente no mês de março.

9.2. QUEM É RESPONSÁVEL OU PROPRIETÁRIO DO LUGAR EM QUE OCORRE A ATIVIDADE?
A Prefeitura Municipal de Rolante é a proprietária da Casa da Colônia e do Parque da Kuchenfest.

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	09

9.3. DESENHO DO LUGAR DA ATIVIDADE

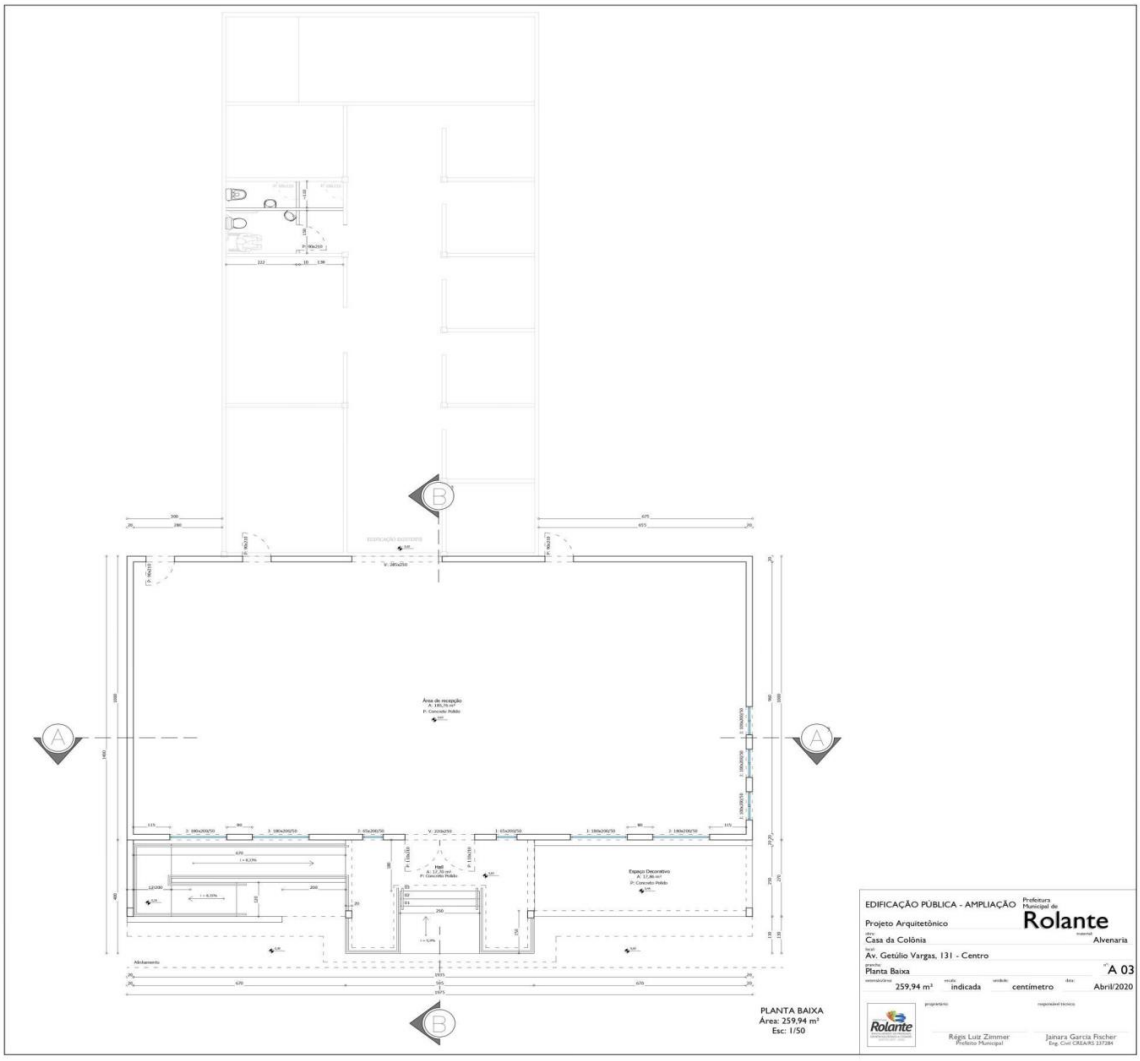


Imagem = Planta Baixa - Casa da Colônia
Fonte: Prefeitura Municipal de Rolante.

10. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS E INFORMANTES

10.1. QUEM MAIS PODE INFORMAR SOBRE ESTA ATIVIDADE? (Não há informações).

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	09

10.2. HÁ OUTROS OFÍCIOS CARACTERÍSTICOS DESTA LOCALIDADE? (Não há informações).		
OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CARACTERÍSTICAS	CONTATO

11. REGISTROS FOTOGRÁFICOS E AUDIOVISUAIS LOCALIZADOS OU PRODUZIDOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR
CASA DA COLÔNIA. Processo de fabricação das cucas. Fotografias de Igor Tieres Glaeser e Fernanda Antunes de Camargo Schmidt. Museu Histórico de Rolante. 2023.	Fotografias realizadas durante a entrevista.	Museu Histórico de Rolante

12. MATERIAIS IMPRESSOS E OUTROS LOCALIZADOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR
Entrevista realizada com Lígia Rejane Laux, cedida a Igor Tieres Glaeser, 2021.	Entrevista sobre a cuca de Rolante como Patrimônio Imaterial Municipal	Acervo do museu histórico de Rolante.
GLAESER. Igor Tieres Glaeser. O modo de fazer a Cuca no município de Rolante: Patrimônio Imaterial Municipal. 2022.	Monografia sobre a Cuca de Rolante.	Museu Histórico de Rolante.

13. OBSERVAÇÕES DO ENTREVISTADOR

13.1. RECOMENDA APROFUNDAR ESTA ENTREVISTA? POR QUÊ?

13.2. ATITUDES E OPINIÕES POR PARTE DO GRUPO IMEDIATO E MAIS AMPLO SOBRE O DESEMPENHO DO(A) ENTREVISTADO(A).
A cuca produzida na Casa da Colônia e no Parque da Kuchenfest é muito elogiada pela comunidade local e turistas.

13.3. OUTRAS OBSERVAÇÕES
Sobre a importância do registro modo de fazer da cuca como Patrimônio Imaterial a nível municipal: "Penso que é importante, pois não existem muitos lugares onde as cucas são feitas da maneira que a Ascur faz."

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS **QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO** **OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**	CÓDIGO DA FICHA				
	RS	ROLANTE	2023	Q60	10
	UF	sítio-.	ano	Ficha	no.

1. Identificação do questionário

Data	17/02/20023	**Início**	8:30	**Término**	10:00
Entrevistadores	Igor Tieres Glaeser; Fernanda Antunes de Camargo Schmidt	**Supervisor**		Igor Tieres Glaeser	

2. Localização

Sítio Inventariado	Rolante
Localidade	Campinas 2
Município / UF	Rolante RS

3. Identificação do bem cultural

Denominação	Saberes e Modos de Fazer a Cuca
Outras denominações	

4. Identificação do entrevistado

NOME	Marlene Maria Ostjen			**Nº**	11
COMO É CONHECIDO(A)		**DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO**	09/04/1962	**SEXO**	☐ MASCULINO ☒ FEMININO
ENDEREÇO	Campinas 2 - Rolante				
TELEFONE	(51) 99996-7364	**FAX**		**E-MAIL**	diegoostjen@gmail.com
OCUPAÇÃO	Aposentada. Cozinheira na Fazenda Wolff.				
ONDE NASCEU	Rolante	**DESDE QUANDO MORA NA LOCALIDADE**	Sempre morou na localidade		

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	10

5. Relação com o bem inventariado

5.1. Qual é a sua relação com a atividade? O que faz?

Trabalha na produção de refeições para os hóspedes.

5.2. Como, quando, onde e com quem aprendeu esta atividade?

“Aprendi com a minha mãe. A minha mãe aprendeu com a mãe dela e agora estou ensinando a minha filha”.

5.3. Ensina ou ensinou a outros?

“Sim, estou ensinando a minha filha Tânia”.

5.4. Outros dados biográficos relevantes. (Não há informações).

5.5. Participa ou participou de alguma cooperativa ou associação? Conhece alguma que seja atuante nesta localidade?

Auxilia seus filhos na Fazenda Wolff, que já faz 20 anos que foi inaugurada. A fazenda é utilizada para acampamentos, festas e eventos.

6. Descrição da atividade

6.1. Periodicidade	Na Fazenda as cucas geralmente são fabricadas nas sextas-feiras.

6.2. Anos em que praticou efetivamente a atividade desde 1990. (Não há informações).

1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	10

6.3. Quais os motivos da atividade?

☒ **Meio de vida:** Com a fabricação de cucas, para o consumo dos hóspedes e eventos, favorece a comercialização de outros produtos. A cuca é muito apreciada pelos turistas, pois é fabricada com produtos naturais da própria fazenda.

☐ **Prática religiosa** _____

☐ **Outras (sentido lúdico, etc.)** _____

6.4. Quais as origens da atividade?

Vem de gerações passadas

6.5. Existem histórias associadas à atividade? (Não há informações).

7. Preparação

São feitas cucas, sete de cada vez, o processo é feito pela senhora Marlene Maria com ajuda de sua filha Tânia. "Todo o processo é manual. A gente bate o ovo com açúcar e é amassada a cuca. É utilizada banha, raspas de casca de limão, pode acrescentar baunilha e manteiga. "

8. Realização

8.1. Quais são as principais etapas e participantes da atividade?

Denominação	Descrição da atividade e suas metas	Participantes/Função
Preparo das cucas	Os ingredientes são colocados em uma bacia de plástico e amassada manualmente a massa. Após é deixada "*descansar*" até dobrar de tamanho e em seguida colocada em formas e levada ao forno a lenha.	Marlene e Tânia

8.2. Quais são os recursos financeiros, capital e instalações utilizados?

Denominação/descrição	Função ou significado	Quem provê/Como obtém
Cozinha para a fabricação das cucas.	São produzidas cucas de forma manual, mantendo a tradição.	Fazenda Wolff.

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	10

8.3. Quais são as matérias primas e ferramentas de trabalho utilizadas?		
Denominação/descrição	**Função ou significado**	**Quem provê/Como obtém**
Farinha, ovo, banha, açúcar, fermento, baunilha e raspas de limão.	Fazer a massa.	A produção é nossa. Banha, ovo, leite, manteiga. Tudo colonial! (A farinha, o açúcar e a baunilha são adquiridos no comércio da cidade).
Bacia de plástico, colher, formas e forno.	Colher: para medir os ingredientes; Bacia de plástico: para amassar a massa; Forno a lenha: para assar as cucas; Formas: para colocar as cucas.	Itens da cozinha da fazenda.

8.4. Há comidas e bebidas próprias desta atividade? Quais? Consomem-se outras?		
Denominação/descrição	**Função ou significado**	**Quem provê/ Como obtém**
Churrasco, galinhada, saladas.	Tradicionalmente são realizados.	Fazenda wolff
*Cuca simples	A cuca é um acompanhamento para os almoços e eventos	Fazenda wolff / A maioria dos ingredientes é produção da própria fazenda.

8.5. Há instrumentos e objetos rituais próprios desta atividade? Quais? Usam-se outros? (Não há informações).		
Denominação/descrição	**Função ou significado**	**Quem provê/ Como obtém**

8.6. Há trajes e adereços próprios desta atividade? Quais? Usam-se outros?		
Denominação/descrição	**Função ou significado**	**Quem provê**
Touca	Higiene	Eles compram
Avental	Higiene	Eles compram

8.7. Há danças próprias desta atividade? Quais? Ocorrem outras? (Não há informações).		
Denominação/descrição	**Função ou significado**	**Quem provê**

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	10

8.8. Há músicas e orações próprias desta atividade? Quais? Ocorrem outras? (Não há informações).		
Denominação/descrição	**Função ou significado**	**Quem provê**

8.9. Há instrumentos musicais próprios desta atividade? Quais? Usam-se outros? (Não há informações).		
Denominação/descrição	**Função ou significado**	**Quem provê**

8.10. Após a atividade, quais são as tarefas executadas? Quem as executa?	
Quem executa	**Atividade**
Trabalhadores da Fazenda Wolff. (a família)	A limpeza dos utensílios e da cozinha onde são feitas as cucas.

8.11. Quais são os produtos ou resultados desta atividade? Em que quantidade?
Nas sextas-feiras são produzidas sete cucas para o consumo dos hóspedes e visitantes.

8.12. Qual é o público? Qual o destino dos produtos desta atividade?
"As cucas são oferecidas para os hóspedes das cabanas e visitantes. No almoço a cuca vem acompanhada de churrasco, galinhada e salada. A cuca também é um acompanhamento no café da manhã, tarde e noite. Elas são servidas em eventos como: casamento, batizado, aniversário de 15 anos, entre outros. A quantidade de pessoas varia bastante, dependendo de cada evento. "

8.13. Esta atividade é importante para a renda / o sustento de sua família? É a principal fonte de renda? E para a comunidade, esse tipo de atividade é importante? Por quê?		
Principal ☐	☒ **Complemento**	**Não é fonte de renda** ☐
Importância para a comunidade	" Acredito que sim! Pois agrega valores, pois uma coisa atrai a outra".	

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	10

8.14. Recorda-se de mudanças nos modos de fazer e/ou resultados, matérias primas, usos do bem/serviço executado? Informar os tipos, momentos (datas) e motivos das mudanças.	
Época	**Ocorrência**
Da mãe da dona Marlene	"A cuca era feita com fermento caseiro! Era um fermento que toda a semana era refeito. Não havia fermento no mercado! Então, a gente precisava ter muito cuidado com isso! Era um pedaço da massa que era renovado com farinha de milho. Principalmente quem usava o fermento úmido! Daí precisava refazer toda a semana. Ele fermenta e fermenta novamente! A mãe secava para não estragar. Assim, podia durar aproximadamente um mês. Quando ela fazia pão, naquele mês, já refazia o fermento para secar novamente. " "Secava e deixava bem farelento e colocava em um pano. Depois de seco, era guardado no armário. Não tinha geladeira! Ela colocava em um saquinho de papel ou em uma bacia e tampava bem, para não evaporar a fermentação. Mesmo depois de seco diminui, evapora. Era um cuidado de higiene! Precisava cuidar para não perder. Caso acontecesse, começava novamente com batata inglesa! Agora não se faz mais assim, pois é mais fácil ir no mercado comprar o fermento pronto. É uma parte da história que está ficando para trás! Demorava mais, principalmente no frio! Às vezes a farinha não é mais a mesma qualidade como antigamente. "

9. Lugar da atividade

9.1. Onde ocorre? Desde quando nesse lugar? Por quê?
Já faz 20 anos que a Fazenda Wolff recebe turistas e eventos, porém, Marlene nasceu próximo da fazenda onde aprendeu, desde criança, a receita da cuca com a sua mãe.

9.2. Quem é responsável ou proprietário do lugar em que ocorre a atividade?
A Fazenda é propriedade da família Wolff.

9.3. Desenho do lugar da atividade. (Não há informações).

10. Identificação de outros bens e informantes

10.1. Quem mais pode informar sobre esta atividade? (Não há informações).

10.2. Há outros ofícios característicos desta localidade? (Não há informações).		
Ofícios e modos de fazer	**Características**	**Contato**

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	10

11. Registros fotográficos e audiovisuais localizados ou produzidos durante a entrevista

Referência	Assunto	Onde encontrar
FAZENDA WOLFF. Fotografias de Igor Tieres Glaeser e Fernanda Antunes de Camargo Schmidt. Museu Histórico de Rolante. 2023.	Fotografias realizadas durante a entrevista com a senhora Marlene Maria Ostjen.	Museu Histórico de Rolante

12. Materiais impressos e outros localizados durante a entrevista

Referência	Assunto	Onde encontrar
Entrevista realizada com Marlene Maria Ostjen, cedida a Igor Tieres Glaeser e Fernanda Antunes de Camargo Schmidt. 2023.	Entrevista sobre a cuca de Rolante como Patrimônio Imaterial Municipal	Museu Histórico de Rolante.
GLAESER. Igor Tieres Glaeser. O modo de fazer a Cuca no município de Rolante: Patrimônio Imaterial Municipal. 2022	Monografia sobre a Cuca de Rolante.	Museu Histórico de Rolante.

13. Observações do entrevistador

13.1. Recomenda aprofundar esta entrevista? Por quê?

13.2. Atitudes e opiniões por parte do grupo imediato e mais amplo sobre o desempenho do(a) entrevistado(a).
A Fazenda Wolff atrai vários turistas, através de suas cucas e alimentos coloniais. É muito elogiada, por todos os visitantes, por proporcionar refeições coloniais e um ambiente lindo ao meio da natureza, perfeito para fugir do ritmo agitado do dia a dia.

13.3. Outras observações
A senhora acha importante para Rolante ter o modo de fazer a cuca como patrimônio imaterial? “Sim! Pois resgata a nossa raiz. É um resgate da história.”

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS **QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO** **OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**	CÓDIGO DA FICHA				
	RS	ROLANTE	2023	Q60	11
	UF	SÍTIO-.	ANO	FICHA	NO.

1. IDENTIFICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO

DATA	03/04/2023	INÍCIO	10:00	TÉRMINO	10:30
ENTREVISTADOR	Igor Tieres Glaeser		SUPERVISOR	Igor Tieres Glaeser	

2. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Rolante
LOCALIDADE	Centro
MUNICÍPIO / UF	Rolante / RS

3. IDENTIFICAÇÃO DO BEM CULTURAL

DENOMINAÇÃO	Saberes e Modos de Fazer o Forno
OUTRAS DENOMINAÇÕES	Fornos de tijolos, forno a lenha

4. IDENTIFICAÇÃO DO ENTREVISTADO

NOME	Pedro Cambruzzi			Nº	14
COMO É CONHECIDO(A)	Pedro	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO	08/06/1952	SEXO	☒ MASCULINO ☐ FEMININO
ENDEREÇO	Rua Luis Grassmann Sobrinho, 154 – Centro Rolante				
TELEFONE	51 998944561	FAX		E-MAIL	
OCUPAÇÃO	Construtor Civil				
ONDE NASCEU	Rolante	DESDE QUANDO MORA NA LOCALIDADE			

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	11

5. RELAÇÃO COM O BEM INVENTARIADO

5.1. QUAL É A SUA RELAÇÃO COM A ATIVIDADE? O QUE FAZ?

Além de ser construtor civil, também sabe a técnica construtiva dos tradicionais fornos de tijolos que é aquecido com lenha para a fabricação das cucas de Rolante.

Foi o construtor dos fornos de tijolos na Casa da Colônia e também no Parque da Kuchenfest.

5.2. COMO, QUANDO, ONDE E COM QUEM APRENDEU ESTA ATIVIDADE?

"Antigamente quando eu tinha uns doze anos eu via os pedreiros fazerem. Faziam os fornos simples! O primeiro forno que fiz foi lá no meu irmão na localidade de Nova Palmeira. "

5.3. ENSINA OU ENSINOU A OUTROS?

"Estou ensinando o meu ajudante, Deoclides, que trabalha comigo nas construções. "

Ministrou a oficina "Mão na Massa". Realizadas no mês de outubro de 2022 na Casa do Colono no Parque Victor Mateus Teixeira. Com o objetivo de compartilhar as técnicas construtivas para a elaboração do forno de tijolos, fundamental para o processo de fabricação artesanal das cucas. Através do Edital SEDAC nº 07/2021, Edital de Concurso FAC Patrimônio, tendo como proponente a Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante.

5.4. OUTROS DADOS BIOGRÁFICOS RELEVANTES. (Não há informações).

5.5. PARTICIPA OU PARTICIPOU DE ALGUMA COOPERATIVA OU ASSOCIAÇÃO? CONHECE ALGUMA QUE SEJA ATUANTE NESTA LOCALIDADE? (Não há informações).

6. DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE

6.1. PERIODICIDADE	Todo o ano. As estações do ano não influenciam na qualidade do forno.

6.2. ANOS EM QUE PRATICOU EFETIVAMENTE A ATIVIDADE DESDE 1990. (Não há informações).

1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	11

6.3. QUAIS OS MOTIVOS DA ATIVIDADE?

☒ **MEIO DE VIDA:** Ajuda na renda mensal.

☐ **PRÁTICA RELIGIOSA** _____

☐ **OUTRAS (SENTIDO LÚDICO, ETC.)** _____

6.4. QUAIS AS ORIGENS DA ATIVIDADE? (Não há informações).

6.5. EXISTEM HISTÓRIAS ASSOCIADAS À ATIVIDADE? (Não há informações).

7. PREPARAÇÃO

Para fazer a massa utiliza-se: 7 baldes de areia; 1 balde de cimento e 3 baldes de cal.

8. REALIZAÇÃO

8.1. QUAIS SÃO AS PRINCIPAIS ETAPAS E PARTICIPANTES DA ATIVIDADE?

DENOMINAÇÃO	DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE E SUAS METAS	PARTICIPANTES/FUNÇÃO
Base do forno.	Sendo utilizado pedra de arenito. Tendo a dimensão de 2,40 m de comprimento, 1,00 m de altura e 1,70 m de largura.	Pedro Cambruzzi (mestre construtor) e um ajudante.
Construção do contrapiso	Nessa etapa se deixa um desnível de 5 cm da boca do forno até o fundo.	Pedro Cambruzzi (mestre construtor) e um ajudante.
Base para o forno	É construída duas carreiras de tijolos	Pedro Cambruzzi (mestre construtor) e um ajudante.
Porta do forno e abertura para o depósito de brasas.	Abertura para a colocação da porta do forno. É deixada uma abertura próxima da porta para cair a brasa da lenha.	Pedro Cambruzzi (mestre construtor) e um ajudante.
Construção das paredes do forno.	É necessário duas camadas de tijolo para ter uma boa altura interna.	Pedro Cambruzzi (mestre construtor) e um ajudante.
Construção das chaminés.	Uma chaminé fica com a abertura na frente, logo após a porta de entrada, que segue até unir à outra chaminé, que fica no fundo do forno.	Pedro Cambruzzi (mestre construtor) e um ajudante.
Instalação do suspiro do forno.	Consiste em uma alavanca que fica localizada acima da porta do forno que na sua extremidade possui uma chapa de metal que faz o fechamento das chaminés.	Pedro Cambruzzi (mestre construtor) e um ajudante.
Queima do forno.	É colocada lenha no forno para a secagem do mesmo.	Pedro Cambruzzi (mestre construtor) e um ajudante.

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	11

Cobertura do forno	A parte de cima do forno é preenchida com terra e depois uma camada de cimento para evitar a entrada de umidade. Também recomenda cobrir o forno com telhas.	Pedro Cambruzzi (mestre construtor) e um ajudante.

8.2. QUAIS SÃO OS RECURSOS FINANCEIROS, CAPITAL E INSTALAÇÕES UTILIZADOS? (Não há informações).

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/COMO OBTÉM

8.3. QUAIS SÃO AS MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO UTILIZADAS?

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/COMO OBTÉM
Tijolos maciços, Ferro de Construção, Cimento, Cal, Brita, Areião, Areia média, Malha de ferro, Madeira de pinus, Pedra Grés, Madeira de Eucalipto, Pregos, Porta de ferroo fogão 37x42.	Materiais utilizados para a construção do forno.	Empresas do município.

8.4. HÁ COMIDAS E BEBIDAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? CONSOMEM-SE OUTRAS?

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM
*Cucas	As cucas são assadas no forno de tijolos a lenha	ASCUR e localidades que possuem fornos de tijolos.

8.5. **HÁ INSTRUMENTOS E OBJETOS RITUAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS? (**Não há informações).

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM

8.6. HÁ TRAJES E ADEREÇOS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS? (Não há informações).

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.7. HÁ DANÇAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS? (Não há informações).

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	11

8.8. HÁ MÚSICAS E ORAÇÕES PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.9. HÁ INSTRUMENTOS MUSICAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.10. APÓS A ATIVIDADE , QUAIS SÃO AS TAREFAS EXECUTADAS? QUEM AS EXECUTA?	
QUEM EXECUTA	ATIVIDADE
Pedro Cambruzzi e ajudante	Guardar os objetos utilizados e limpeza do local.

8.11. QUAIS SÃO OS PRODUTOS OU RESULTADOS DESTA ATIVIDADE? EM QUE QUANTIDADE?
Forno de tijolos a lenha.

8.12. QUAL É O PÚBLICO? QUAL O DESTINO DOS PRODUTOS DESTA ATIVIDADE?
Construiu fornos em diferentes localidades do município e também na região.

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	11

8.13. ESTA ATIVIDADE É IMPORTANTE PARA A RENDA / O SUSTENTO DE SUA FAMÍLIA? É A PRINCIPAL FONTE DE RENDA? E PARA A COMUNIDADE, ESSE TIPO DE ATIVIDADE É IMPORTANTE? POR QUÊ?		
PRINCIPAL ☒	COMPLEMENTO ☒	NÃO É FONTE DE RENDA ☐
IMPORTÂNCIA PARA A COMUNIDADE	O forno de tijolos mantém a qualidade das cucas.	

8.14. RECORDA-SE DE MUDANÇAS NOS MODOS DE FAZER E/OU RESULTADOS, MATÉRIAS PRIMAS, USOS DO BEM/SERVIÇO EXECUTADO? INFORMAR OS TIPOS, MOMENTOS (DATAS) E MOTIVOS DAS MUDANÇAS.	
ÉPOCA	OCORRÊNCIA
Não sabe com exatidão	“No início, quando comecei a fazer os fornos, eram de barro. Agora utilizo areia, cimento e cal.”

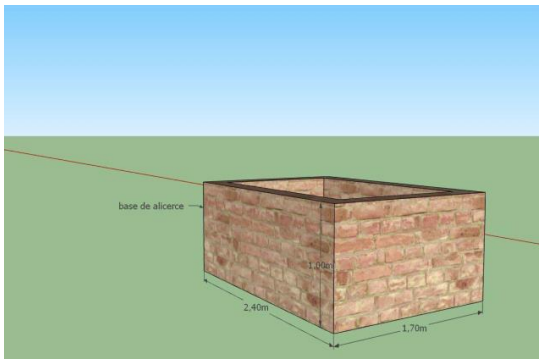
9. LUGAR DA ATIVIDADE

9.1. ONDE OCORRE? DESDE QUANDO NESSE LUGAR? POR QUÊ?
Município de Rolante.

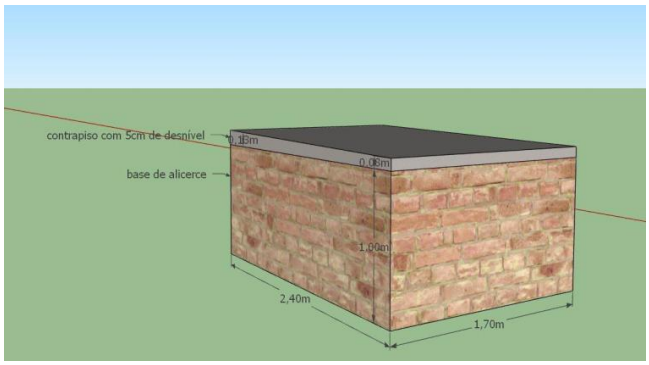
9.2. QUEM É RESPONSÁVEL OU PROPRIETÁRIO DO LUGAR EM QUE OCORRE A ATIVIDADE? (Não há informações).

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	11

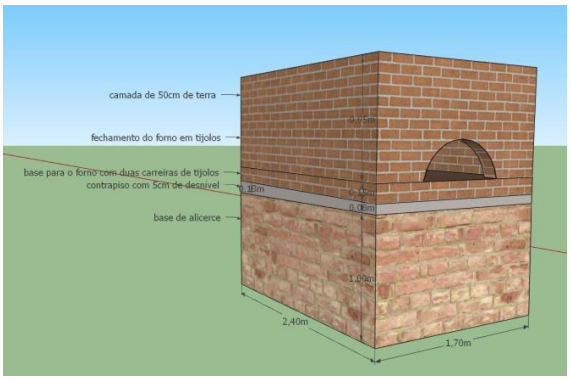
9.3. DESENHO DO LUGAR DA ATIVIDADE.



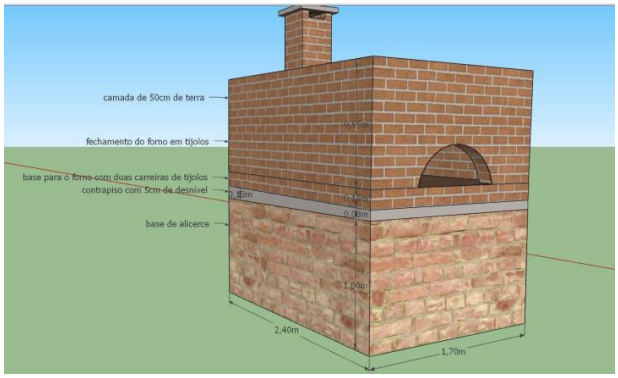
1ª etapa



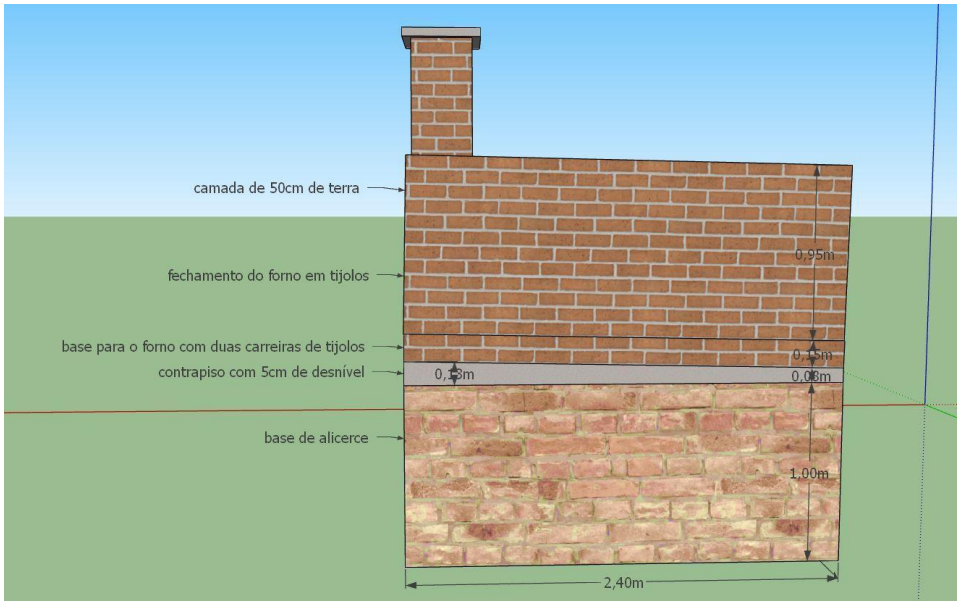
2ª etapa



3ª etapa



4ª etapa



Desenho = Desenho arquitetônico do forno
Fonte: Projeto de Fernanda Garcia – Arquiteta.

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	11

10. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS E INFORMANTES

10.1. QUEM MAIS PODE INFORMAR SOBRE ESTA ATIVIDADE? (Não há informações)

10.2. HÁ OUTROS OFÍCIOS CARACTERÍSTICOS DESTA LOCALIDADE? (Não há informações).		
OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CARACTERÍSTICAS	CONTATO

11. REGISTROS FOTOGRÁFICOS E AUDIOVISUAIS LOCALIZADOS OU PRODUZIDOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR
Pedro Cambruzzi. Fotografias de Fernanda Antunes de Camargo Schmidt. Museu Histórico de Rolante. 2023.	Fotografias realizadas durante a entrevista.	Acervo do Museu Histórico de Rolante.
Oficina “Mão na Massa”. Fotografias de Joyce Aline dos Reis. 2023.	Fotografias realizadas durante a fabricação do forno.	Acervo do Museu Histórico de Rolante.

12. MATERIAIS IMPRESSOS E OUTROS LOCALIZADOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR
Entrevista realizada com Pedro Cambruzzi, cedida a Igor Tieres Glaeser, 2023.	Entrevista sobre o saber fazer forno como Patrimônio Imaterial Municipal	Acervo do Museu Histórico de Rolante.
GLAESER. Igor Tieres Glaeser. **O modo de fazer a cuca no município de Rolante:** Patrimônio Imaterial Municipal. 2022.	Monografia sobre a Cuca de Rolante.	Acervo do Museu Histórico de Rolante.

13. OBSERVAÇÕES DO ENTREVISTADOR

13.1. RECOMENDA APROFUNDAR ESTA ENTREVISTA? POR QUÊ?

13.2. ATITUDES E OPINIÕES POR PARTE DO GRUPO IMEDIATO E MAIS AMPLO SOBRE O DESEMPENHO DO(A) ENTREVISTADO(A).
Pedro Cambruzzi é muito elogiado pelo seu conhecimento sobre as técnicas construtivas dos tradicionais fornos de tijolos.

13.3. OUTRAS OBSERVAÇÕES
Para assistir o vídeo: “**Oficina Mão na Massa - Aprendendo a construir um forno a lenha.”** Acesse o link: https://www.youtube.com/watch?v=yHpZDEl7hcE

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS **QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO** **OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**	CÓDIGO DA FICHA				
	RS	ROLANTE	2023	Q60	12
	UF	SÍTIO-.	ANO	FICHA	NO.

1. IDENTIFICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO

DATA	04 de maio de 2021	INÍCIO	14:00	TÉRMINO	15:00
ENTREVISTADOR	Igor Tieres Glaeser		SUPERVISOR	Igor Tieres Glaeser	

2. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Rolante
LOCALIDADE	Rolante - centro
MUNICÍPIO / UF	Rolante / RS

3. IDENTIFICAÇÃO DO BEM CULTURAL

DENOMINAÇÃO	Saberes e Modos de Fazer a Cuca
OUTRAS DENOMINAÇÕES	Técnica de assar a cuca no forno a lenha

4. IDENTIFICAÇÃO DO ENTREVISTADO

NOME	Roberto Carlos do Carmo.			Nº	15
COMO É CONHECIDO(A)	Roberto	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO	06/06/1969	SEXO	☒ MASCULINO ☐ FEMININO
ENDEREÇO	Localidade de Ilha Nova				
TELEFONE	(55) 51 99688116	FAX		E-MAIL	
OCUPAÇÃO	Agricultor e cuqueiro (forneiro)				
ONDE NASCEU	Três de Maio - RS	DESDE QUANDO MORA NA LOCALIDADE	Desde os 12 anos de idade.		

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	12

5. RELAÇÃO COM O BEM INVENTARIADO

5.1. QUAL É A SUA RELAÇÃO COM A ATIVIDADE? O QUE FAZ?

"Eu trabalho praticamente só nos fornos! Um ano eu amassei e no outro já fui para os fornos e não sai mais."

Faz parte da Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante – ASCUR, na parte de fabricação das cucas na Casa da Colônia e na festa da Kuchenfest.

Ministrou oficinas culinárias "Mestre Cuca". Realizadas em 2022 e 2023 na Casa da Cuca, prédio utilizado pela ASCUR localizado no Parque da Kuchenfest. Através do Edital SEDAC nº 07/2021, Edital de Concurso FAC Patrimônio, tendo como proponente a Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante.

5.2. COMO, QUANDO, ONDE E COM QUEM APRENDEU ESTA ATIVIDADE?

"Começou com a minha sogra. A mãe da minha esposa foi uma das primeiras cuqueiras aqui em Rolante. Ela trabalhava e depois a minha esposa começou ajudar. A gente começou a trabalhar primeiro no rodeio, ajudando nas vendas das cucas. Depois a minha esposa começou a trabalhar na Kuchenfest. No início, só vinha ela. Como eu a trazia e precisavam de pessoas para auxiliar na fabricação de cucas, me pediram para ficar. Fui gostando e aprendendo. A Vera, já falecida, me ensinou a trabalhar nos fornos. Uma das primeiras cuqueiras, que trabalhou com a minha sogra. Aprendi também com a dona Norma."

5.3. ENSINA OU ENSINOU A OUTROS?

"(...) durante a kuchenfest tem jovens participando na fabricação das cucas, que é muito bom na manutenção da tradição." Importante mencionar que Lígia, Débora e Roberto, cuqueiras e cuqueiro na Casa da Colônia e na Kuchenfest, ministraram as oficinas culinárias "Mestre Cuca" em 2022 e 2023 no Parque da Kuchenfest, para estudantes do 4º ano do Ensino Fundamental.

5.4. OUTROS DADOS BIOGRÁFICOS RELEVANTES. (Não há informações).

5.5. PARTICIPA OU PARTICIPOU DE ALGUMA COOPERATIVA OU ASSOCIAÇÃO? CONHECE ALGUMA QUE SEJA ATUANTE NESTA LOCALIDADE?

Faz parte da Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante - ASCUR.

6. DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE

6.1. PERIODICIDADE	A fabricação das cucas na Casa da Colônia é: "Todos os dias da semana, com exceção de segunda-feira. Sempre bem cedo! Até antes da Casa da Colônia abrir, já tem gente esperando sua cuca quentinha para o café da manhã. " Também durante a realização da Kuchenfest no mês de março.

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	12

6.2. ANOS EM QUE PRATICOU EFETIVAMENTE A ATIVIDADE DESDE 1990. (Não há informações).

1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

6.3. QUAIS OS MOTIVOS DA ATIVIDADE?

☒ **MEIO DE VIDA** - "Eu sou agricultor da Ilha Nova. Agora eu trabalho bastante com a cuca. Quando chego em casa vou para a roça! Faço o meu serviço, planto as minhas verduras e cuido dos meus animais. Trabalhar aqui ajuda na renda."

☐ **PRÁTICA RELIGIOSA** _____

☐ **OUTRAS (SENTIDO LÚDICO, ETC.)** _____

6.4. QUAIS AS ORIGENS DA ATIVIDADE? (Não há informações).

6.5. EXISTEM HISTÓRIAS ASSOCIADAS À ATIVIDADE? (Não há informações).

7. PREPARAÇÃO

A fabricação de cucas na Casa da Colônia é realizada por Lígia Rejane Laux, Débora Joece do Carmo e Roberto Carlos do Carmo. No primeiro momento, enquanto do Roberto vai colocando lenha no forno, Lígia e a Débora separam os ingredientes para massa e colocam em uma bacia de plástico: farinha, açúcar, fermento biológico, manteiga, banha, sal, raspas de limão, baunilha, noz-moscada a gosto, ovos e água morna até dar o ponto de massa média. Para deixar a massa no ponto certo, é sovada manualmente deixada descansar para dobrar de volume. Para rechear as cucas, Lígia, Débora e o Roberto colocam nas formas a primeira camada de massa, o recheio e depois a segunda. Em seguida é pincelada com ovo batido e uma camada de farofa. Para a fabricação da farofa se utiliza os seguintes ingredientes: farinha, açúcar, raspas de limão, canela e baunilha a gosto, gordura (manteiga e banha), noz-moscada. Modo de preparo: é misturada a farinha e o açúcar, adicionando as raspas de limão, canela, baunilha, gordura e noz-moscada. Mistura-se aos poucos até formar uma farofa.
O Roberto fica encarregado no preparo do forno, na organização das formas e auxilia no preparo da massa. Depois, é responsável por assar a mistura no forno por 60 minutos.
A cuca é levada para a comercialização e, então, começa a limpeza do local por todos participantes do processo.

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	12

8. REALIZAÇÃO

8.1. QUAIS SÃO AS PRINCIPAIS ETAPAS E PARTICIPANTES DA ATIVIDADE?		
DENOMINAÇÃO	DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE E SUAS METAS	PARTICIPANTES/FUNÇÃO
Preparar a massa; Preparar os recheios; passar o pincel com ovo.	"Elas fazem a preparação da massa e recheios. Quando chego, ajudo a amassar e depois eu cuido do forno. Também dou uma assistência durante o processo de fabricação, como, passar pincel com ovo nas cucas."	"Nas primeiras festas eram só mulheres. Depois começaram os homens, na parte do amassar a massa, pois era preciso fazer muita força. Hoje há muitos homens na fabricação das cucas durante a Kuchenfest.
Esquentar o forno	"É feito o fogo e deixo ele esquentar até branquear os tijolos. Bem quente! Eu calculo que vai a 180 a 200°C." "A temperatura é calculada, na experiência. É bem rústico ainda!" "O diferencial é saber espalhar bem a brasa. Se ficar uma brasa aqui e ali não, aqui vai queimar e ali vai ficar crua!"	Roberto Carlos do Carmo.
Limpar o forno	"Depois que a cuca está crescendo, as cuqueiras colocam a farofa. Momento em que limpo o forno. O que é limpar o forno? É tirar a brasa, passar um pano com a enxada de ferro e colocar um papel. Antigamente, se usava palha de milho e hoje a gente não tem, a gente usa o próprio papel da farinha. É colocado o papel dentro do forno e se ficar preto, o forno está muito quente, daí eu tiro, dou mais uma passada de pano e repito o processo até ficar na temperatura adequada."	Roberto Carlos do Carmo.
Assar	"Quando o papel, que utilizo na medição da temperatura do forno, ficar uma cor morena é o momento em que coloco as cucas. A temperatura é controlada abrindo ou fechando o suspiro do forno. " Tempo para assar: "Uma hora, a recheada, e, a simples, em torno de 50 minutos. A recheada precisa ser 60 minutos, porque às vezes tem recheio frio."	Roberto Carlos do Carmo.

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	12

8.2. QUAIS SÃO OS RECURSOS FINANCEIROS, CAPITAL E INSTALAÇÕES UTILIZADOS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	**FUNÇÃO OU SIGNIFICADO**	**QUEM PROVÊ/COMO OBTÉM**
*Forno a lenha Capacidade: "se for só forma grande , cabe umas 35. Quando a gente faz pequena e grande, cabe em torno de 48, 46, até 50, se for mais pequena do que grande. E se for só pequena cabem 65."	"O forno a lenha é o diferencial! Claro que a gente não desfaz as cucas das padarias, que são boas também, mas o diferencial são os fornos a lenha!"	Prefeitura Municipal de Rolante
*Fornos a lenha na Casa da Colônia	Há dois fornos a lenha construídos com tijolos para a fabricação das cucas.	Prefeitura Municipal de Rolante
*Fornos a lenha no Parque da Kuchenfest	Há seis fornos a lenha construídos com tijolos para a fabricação das cucas.	ASCUR
*Fornos Turbo a lenha no Parque da Kuchenfest	Há três fornos turbo movidos a eletricidade e abastecidos com lenha no Parque da Kuchenfest, para a fabricação das cucas.	ASCUR
*Casa da Colônia	São fabricadas as cucas e comercializadas	Prefeitura Municipal de Rolante
*Casa da Cuca no Parque da Kuchenfest	São fabricadas as cucas e comercializadas	Prefeitura Municipal de Rolante

8.3. QUAIS SÃO AS MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO UTILIZADAS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	**FUNÇÃO OU SIGNIFICADO**	**QUEM PROVÊ/COMO OBTÉM**
Lenha	Usada para o fogo que aquece o forno.	ASCUR
Caderno ou livro de receitas	"A gente tem! Essa receita que é usada aqui foi a Emater que buscou com base nas receitas antigas. Foram analisadas e padronizadas. "	*"(...) aqui se segue essa receita que foi formulada pela Emater!"*
Produtos para a fabricação das cucas.	Ingredientes para a fabricação das cucas.	ASCUR
Talheres, bacia e formas.	Para a fabricação das cucas.	ASCUR
Papel manteiga para colocar nas formas das cucas	Papel específico utilizado para não grudar a cuca na forma.	ASCUR

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	12

Pá e enxada (para tirar a brasa do forno); Gancho (para colocar e retirar as formas de cucas do forno); Enxada com pano e bacia com água (para lavar o forno, deixando na temperatura apropriada para colocar as formas de cucas)	Ferramentas utilizadas no forno a lenha.	ASCUR

8.4. HÁ COMIDAS E BEBIDAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? CONSOMEM-SE OUTRAS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM
*Cuca	Cucas produzidas de forma artesanal.	ASCUR
Produtos naturais de produtores rurais do município. Caso não haja em Rolante é comprado de outros municípios.	Para a fabricação das cucas.	ASCUR / Agroindústrias

8.5. HÁ INSTRUMENTOS E OBJETOS RITUAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM

8.6. HÁ TRAJES E ADEREÇOS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ
Touca	Higienização	ASCUR
Avental	Higienização	Fornecedores

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	12

8.7. HÁ DANÇAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ
Kuchenfest	No mês de março acontece a festa chamada *Kuchenfest* com músicas e danças de estilo alemão. Também é o momento em que são confeccionadas cucas em grande quantidade, porém, respeitando algumas características artesanais, principalmente com o uso de fornos tradicionais e produtos naturais fornecidos por agricultores locais. As bandinhas mais tocadas são: Jeszt's Los; Heio Heio; Barril de Chopp; Zic Zac; Kerb no Vale; Chopp Fest; Hiechtensteinem Polka; Stimmt All Rit Uns Ein.	Prefeitura Municipal de Rolante. Associação de Cuqueiras e Cuqueiros de Rolante.

8.8. HÁ MÚSICAS E ORAÇÕES PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.9. HÁ INSTRUMENTOS MUSICAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.10. APÓS A ATIVIDADE , QUAIS SÃO AS TAREFAS EXECUTADAS? QUEM AS EXECUTA?	
QUEM EXECUTA	ATIVIDADE
Roberto Carlos do Carmo.	Limpeza do forno e guardar os objetos utilizados.

8.11. QUAIS SÃO OS PRODUTOS OU RESULTADOS DESTA ATIVIDADE? EM QUE QUANTIDADE?
A cuca, além de uma cultura é um produto, cria uma identidade para o município: "Acho muito importante porque divulga bem! Falam de Rolante, falam das cucas! Capital Nacional da Cuca, acho que facilita muito ao turismo!"
Na Casa da Colônia são vendidas em média 500 cucas por semana.
Na 23ª Kuchenfest foram comercializadas 9.300 cucas

8.12. QUAL É O PÚBLICO? QUAL O DESTINO DOS PRODUTOS DESTA ATIVIDADE?
A cuca é vendida para a comunidade local e turistas.

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	12

8.13. ESTA ATIVIDADE É IMPORTANTE PARA A RENDA / O SUSTENTO DE SUA FAMÍLIA? É A PRINCIPAL FONTE DE RENDA? E PARA A COMUNIDADE, ESSE TIPO DE ATIVIDADE É IMPORTANTE? POR QUÊ?		
PRINCIPAL ☐	COMPLEMENTO ☒	NÃO É FONTE DE RENDA ☐
IMPORTÂNCIA PARA A COMUNIDADE	"A nossa cuca é amassada manualmente. A maioria dos produtos, para a fabricação das cucas, é comprado de agricultores do município. Como exemplo, o requeijão é comprado dos produtores da Ilha Nova. A banha, tudo é artesanal e nada industrial! "	

8.14. RECORDA-SE DE MUDANÇAS NOS MODOS DE FAZER E/OU RESULTADOS, MATÉRIAS PRIMAS, USOS DO BEM/SERVIÇO EXECUTADO? INFORMAR OS TIPOS, MOMENTOS (DATAS) E MOTIVOS DAS MUDANÇAS.	
ÉPOCA	OCORRÊNCIA
2001	A receita da massa da cuca foi padronizada, porém, preserva as características originais e tradicionais de fabricação.

9. LUGAR DA ATIVIDADE

9.1. ONDE OCORRE? DESDE QUANDO NESSE LUGAR? POR QUÊ?
A Casa da Colônia, inaugurada no ano de 2005 com um balcão de negócios dos produtores rurais do município. No ano de 2021 foi reinaugurada com um novo espaço, mais amplo, para a venda de produtos coloniais, sem esquecer a cuca original de Rolante, com o mesmo sabor e qualidade das confeccionadas na Kuchenfest. No Parque da Kuchenfest ocorre anualmente no mês de março.

9.2. QUEM É RESPONSÁVEL OU PROPRIETÁRIO DO LUGAR EM QUE OCORRE A ATIVIDADE?
A Prefeitura Municipal de Rolante é a proprietária da Casa da Colônia e do Parque da Kuchenfest.

9.3. DESENHO DO LUGAR DA ATIVIDADE. (Não há informações).

10. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS E INFORMANTES

10.1. QUEM MAIS PODE INFORMAR SOBRE ESTA ATIVIDADE? (Não há informações).

10.2. HÁ OUTROS OFÍCIOS CARACTERÍSTICOS DESTA LOCALIDADE? (Não há informações).		
OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CARACTERÍSTICAS	CONTATO

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	12

11. REGISTROS FOTOGRÁFICOS E AUDIOVISUAIS LOCALIZADOS OU PRODUZIDOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR

12. MATERIAIS IMPRESSOS E OUTROS LOCALIZADOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR
Entrevista realizada com o senhor Roberto Carlos do Carmo, cedida a Igor Tieres Glaeser, 2021.	Entrevista sobre a cuca de Rolante como Patrimônio Imaterial Municipal	Acervo do museu histórico de Rolante.
GLAESER. Igor Tieres Glaeser. **O modo de fazer a cuca no município de Rolante:** Patrimônio Imaterial Municipal. 2022.	Monografia sobre a Cuca de Rolante.	Museu Histórico de Rolante.

13. OBSERVAÇÕES DO ENTREVISTADOR

13.1. RECOMENDA APROFUNDAR ESTA ENTREVISTA? POR QUÊ?

13.2. ATITUDES E OPINIÕES POR PARTE DO GRUPO IMEDIATO E MAIS AMPLO SOBRE O DESEMPENHO DO(A) ENTREVISTADO(A).
A cuca produzida na Casa da Colônia e no Parque da Kuchenfest é muito elogiada pela comunidade local e turistas.

13.3. OUTRAS OBSERVAÇÕES
Sobre a importância do registro modo de fazer da cuca como Patrimônio Imaterial a nível municipal: “Acho importante! Hoje os turistas já vem pensando em uma cuca!”

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS **QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO** **OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**	CÓDIGO DA FICHA				
	RS	ROLANTE	2023	Q60	13
	UF	SÍTIO.	ANO	FICHA	NO.

1. IDENTIFICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO

DATA	14/03/2023	INÍCIO	15:15	TÉRMINO	16:00
ENTREVISTADOR	Igor Tieres Glaeser		SUPERVISOR	Igor Tieres Glaeser	

2. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Rolante
LOCALIDADE	Centro
MUNICÍPIO / UF	Rolante / RS

3. IDENTIFICAÇÃO DO BEM CULTURAL

DENOMINAÇÃO	Saberes e Modos de Fazer a Cuca
OUTRAS DENOMINAÇÕES	

4. IDENTIFICAÇÃO DO ENTREVISTADO

NOME	Rogério Darci Reinheimer			Nº	16
COMO É CONHECIDO(A)	Supermercado Avenida	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO	08/10/1966	SEXO	☒ MASCULINO ☐ FEMININO
ENDEREÇO	Av. Tenente Pedro Von Muhlen, 307 – Bairro: Centro.				
TELEFONE	(51) 3547-1076	FAX		E-MAIL	sup.avenida@yahoo.com.br
OCUPAÇÃO	Empresário				
ONDE NASCEU	Rolante	DESDE QUANDO MORA NA LOCALIDADE	Sempre morou no município		

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	13

5. RELAÇÃO COM O BEM INVENTARIADO

5.1. QUAL É A SUA RELAÇÃO COM A ATIVIDADE? O QUE FAZ?

Há 33 anos, iniciou com uma fruteira em que também confeccionava cucas tradicionais para comercializar. Atualmente, é um supermercado, e mantém a tradição de fazer as cucas da mesma forma que aprendeu.

5.2. COMO, QUANDO, ONDE E COM QUEM APRENDEU ESTA ATIVIDADE?

A sua avó era uma doceira de grande prestígio. Residia na localidade do Alto Rolante. Ensinou à sua filha (Marisa), a receita tradicional de fazer cuca. Marisa ensinou seu filho Rogério, que é proprietário de um supermercado e ensina seus padeiros.

5.3. ENSINA OU ENSINOU A OUTROS?

Ensinou seus padeiros, Clerio e Marcos.

5.4. OUTROS DADOS BIOGRÁFICOS RELEVANTES. (Não há informações).

5.5. PARTICIPA OU PARTICIPOU DE ALGUMA COOPERATIVA OU ASSOCIAÇÃO? CONHECE ALGUMA QUE SEJA ATUANTE NESTA LOCALIDADE? (Não há informações).

6. DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE

6.1. PERIODICIDADE	De terça a sábado durante todo o ano.

6.2. ANOS EM QUE PRATICOU EFETIVAMENTE A ATIVIDADE DESDE 1990. (Não há informações).

1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

6.3. QUAIS OS MOTIVOS DA ATIVIDADE?

☒ **MEIO DE VIDA:** A venda das cucas favorece a comercialização de outros produtos do Supermercado.

☐ **PRÁTICA RELIGIOSA** _____

☐ **OUTRAS (SENTIDO LÚDICO, ETC.)** _____

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	13

6.4. QUAIS AS ORIGENS DA ATIVIDADE? (Não há informações).

6.5. EXISTEM HISTÓRIAS ASSOCIADAS À ATIVIDADE (Não há informações).

7. PREPARAÇÃO

De acordo com Rogério a receita da cuca, que aprendeu com a sua mãe, e que ainda preserva em sua empresa é: 10 kg de farinha, 4 kg de açúcar, 30 ovos, meio kg de manteiga, sal a gosto. Essa é a receita da massa. Para os recheios, cada um tem seus ingredientes. Essa é uma receita para 20 cucas e que é realizada pelos seus dois padeiros. As cucas são assadas no forno turbo a lenha. Elas são amassadas manualmente em bacia de plástico.

8. REALIZAÇÃO

8.1. QUAIS SÃO AS PRINCIPAIS ETAPAS E PARTICIPANTES DA ATIVIDADE?		
DENOMINAÇÃO	DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE E SUAS METAS	PARTICIPANTES/FUNÇÃO
Preparo das cucas	Os ingredientes são colocados em uma bacia de plástico e a massa é amassada manualmente. Após, é deixada “descansar” até dobrar de tamanho e em seguida colocada em formas e levada ao forno turbo a lenha.	Os padeiros Clerio e Marcos.

8.2. QUAIS SÃO OS RECURSOS FINANCEIROS, CAPITAL E INSTALAÇÕES UTILIZADOS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/COMO OBTÉM
Cozinha para a fabricação das cucas.	São produzidas cucas de forma manual, mantendo a tradição.	Supermercado Avenida

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	13

8.3. QUAIS SÃO AS MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO UTILIZADAS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/COMO OBTÉM
Farinha, margarina, fermento	Ingredientes para fazer a massa das cucas.	Comprados na região.
Frutas	Frutas para os recheios das cucas.	Compradas no município
Bacia de plástico, colher, formas e forno.	Colher: para medir os ingredientes; Bacia de plástico: para amassar a massa; Forno Turbo a lenha: para assar as cucas; Formas: para colocar as cucas.	Supermercado Avenida

8.4. HÁ COMIDAS E BEBIDAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? CONSOMEM-SE OUTRAS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM

8.5. HÁ INSTRUMENTOS E OBJETOS RITUAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM

8.6. HÁ TRAJES E ADEREÇOS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ
Avental	Higiene	Supermercado Avenida
Touca ou boné	Higiene	Supermercado Avenida

8.7. HÁ DANÇAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.8. HÁ MÚSICAS E ORAÇÕES PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	13

8.9. HÁ INSTRUMENTOS MUSICAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.10. APÓS A ATIVIDADE , QUAIS SÃO AS TAREFAS EXECUTADAS? QUEM AS EXECUTA?	
QUEM EXECUTA	ATIVIDADE
Padeiros	A limpeza dos utensílios e da cozinha onde são feitas as cucas.

8.11. QUAIS SÃO OS PRODUTOS OU RESULTADOS DESTA ATIVIDADE? EM QUE QUANTIDADE?
De terça a sábado são fabricadas 40 cucas por dia.

8.12. QUAL É O PÚBLICO? QUAL O DESTINO DOS PRODUTOS DESTA ATIVIDADE?
Em sua empresa, segundo Rogério, as cucas são vendidas, aproximadamente, 60% para pessoas do município e 40% para turistas. Assim, demonstra que a cuca é um atrativo para atingir mais clientes.

8.13. ESTA ATIVIDADE É IMPORTANTE PARA A RENDA / O SUSTENTO DE SUA FAMÍLIA? É A PRINCIPAL FONTE DE RENDA? E PARA A COMUNIDADE, ESSE TIPO DE ATIVIDADE É IMPORTANTE? POR QUÊ?		
PRINCIPAL ☒	COMPLEMENTO ☒	NÃO É FONTE DE RENDA ☐
IMPORTÂNCIA PARA A COMUNIDADE	"Eu vejo que o principal atrativo é a cuca! Tem turistas que dificilmente não levam uma cuca para suas cidades. Essa é uma tradição da cidade: produzir cucas."	

8.14. RECORDA-SE DE MUDANÇAS NOS MODOS DE FAZER E/OU RESULTADOS, MATÉRIAS PRIMAS, USOS DO BEM/SERVIÇO EXECUTADO? INFORMAR OS TIPOS, MOMENTOS (DATAS) E MOTIVOS DAS MUDANÇAS.	
ÉPOCA	OCORRÊNCIA
Atual	"As nossas cucas são amassadas à mão. Acho que agora são poucos que fazem assim. Hoje a dificuldade são os padeiros, eles não gostam de ficar amassando. Quando é quente fica complicado! E também o forno a lenha é mais complicado. Mas dá um sabor diferenciado! "

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	13

9. LUGAR DA ATIVIDADE

9.1. ONDE OCORRE? DESDE QUANDO NESSE LUGAR? POR QUÊ?
Teve início há 33 anos, quando foi criada a fruteira que agora é um supermercado.

9.2. QUEM É RESPONSÁVEL OU PROPRIETÁRIO DO LUGAR EM QUE OCORRE A ATIVIDADE?
Rogério Darci Reinheimer e Amanda Cristina Reinheimer

9.3. DESENHO DO LUGAR DA ATIVIDADE. (Não há informações).

10. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS E INFORMANTES

10.1. QUEM MAIS PODE INFORMAR SOBRE ESTA ATIVIDADE? (Não há informações).

10.2. HÁ OUTROS OFÍCIOS CARACTERÍSTICOS DESTA LOCALIDADE? (Não há informações).		
OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CARACTERÍSTICAS	CONTATO

11. REGISTROS FOTOGRÁFICOS E AUDIOVISUAIS LOCALIZADOS OU PRODUZIDOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR
SUPERMERCADO AVENIDA. Processo de fabricação das cucas. Fotografias de Igor Tieres Glaeser. Museu Histórico de Rolante. 2023.	Fotografias realizadas durante a entrevista sobre a Cuca de Rolante.	Museu Histórico de Rolante

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	13

12. MATERIAIS IMPRESSOS E OUTROS LOCALIZADOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR
Glaeser, Igor Tieres. O MODO DE FAZER A CUCA NO MUNICÍPIO DE ROLANTE: Patrimônio Imaterial Municipal	Monografia sobre a Cuca de Rolante	Museu Histórico de Rolante

13. OBSERVAÇÕES DO ENTREVISTADOR

13.1. RECOMENDA APROFUNDAR ESTA ENTREVISTA? POR QUÊ?

13.2. ATITUDES E OPINIÕES POR PARTE DO GRUPO IMEDIATO E MAIS AMPLO SOBRE O DESEMPENHO DO(A) ENTREVISTADO(A).

As cucas do supermercado Avenida são muito procuradas por manterem o modo tradicional de fabricação.

13.3. OUTRAS OBSERVAÇÕES

Você acha importante para Rolante ter o modo de fazer da cuca como Patrimônio Imaterial a nível municipal?
Entrevistado: **“**Acho interessante para evoluir o município, pois vai agregar valor.”

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS **QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO** **OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**	CÓDIGO DA FICHA				
	RS	ROLANTE	2023	Q60	14
	UF	SÍTIO-.	ANO	FICHA	NO.

1. IDENTIFICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO

DATA	2021	INÍCIO		TÉRMINO	
ENTREVISTADOR	Igor Tieres Glaeser		SUPERVISOR	Igor Tieres Glaeser	

2. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Rolante
LOCALIDADE	Centro
MUNICÍPIO / UF	Rolante/RS

3. IDENTIFICAÇÃO DO BEM CULTURAL

DENOMINAÇÃO	Saberes e Modos de Fazer o Forno
OUTRAS DENOMINAÇÕES	Forno a lenha; forno de tijolos

4. IDENTIFICAÇÃO DO ENTREVISTADO

NOME	Theophilo Armindo Renck (entrevista mediada pelo filho André Renck)			Nº	18
COMO É CONHECIDO(A)	Theophilo	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO	17/06/1929	SEXO	☒ MASCULINO ☐ FEMININO
ENDEREÇO	Rua Pedro Schneider - Centro				
TELEFONE		FAX		E-MAIL	
OCUPAÇÃO	Construtor civil aposentado				
ONDE NASCEU	Santo Antônio da Patrulha.	DESDE QUANDO MORA NA LOCALIDADE	Não informações		

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	14

5. RELAÇÃO COM O BEM INVENTARIADO

5.1. QUAL É A SUA RELAÇÃO COM A ATIVIDADE? O QUE FAZ?

Construtor civil e detentor do modo tradicional de fazer forno:

"(...) para fazer que a fumaça não saia, é preciso ter dois chaminés. Um por baixo, onde se coloca lenha e outro por cima. A fumaça puxa e sai. Eu fiz até um para mim! E um na praia fiz também!"

Outro saber refere-se à altura do forno: "O forno precisa ter uma determinada altura interna."

5.2. COMO, QUANDO, ONDE E COM QUEM APRENDEU ESTA ATIVIDADE?

"Aprendi sozinho."

5.3. ENSINA OU ENSINOU A OUTROS?

"Ensinei algumas pessoas, pois ninguém sabia fazer! "

"Vinham pessoas para saber como fazia os fornos!"

5.4. OUTROS DADOS BIOGRÁFICOS RELEVANTES. (Não há informações).

5.5. PARTICIPA OU PARTICIPOU DE ALGUMA COOPERATIVA OU ASSOCIAÇÃO? CONHECE ALGUMA QUE SEJA ATUANTE NESTA LOCALIDADE? (Não há informações).

6. DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE

6.1. PERIODICIDADE	Durante o ano todo.

6.2. ANOS EM QUE PRATICOU EFETIVAMENTE A ATIVIDADE DESDE 1990

1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	14

6.3. QUAIS OS MOTIVOS DA ATIVIDADE? (Não há informações).

☒ **MEIO DE VIDA** - "(...) o pai trabalhou sempre em construção e tinha fila de espera! Ele trabalhava na construção civil e quando tinha encomenda de forno, ele fazia. As pessoas esperavam, em média, dois anos para conseguir a disponibilidade dele. Sempre foi muito detalhista! Ele pensava a noite para fazer durante o dia." (André Renck)

☐ **PRÁTICA RELIGIOSA** _____

☐ **OUTRAS (SENTIDO LÚDICO, ETC.)** _____

6.4. QUAIS AS ORIGENS DA ATIVIDADE? (Não há informações).

6.5. EXISTEM HISTÓRIAS ASSOCIADAS À ATIVIDADE? (Não há informações).

7. PREPARAÇÃO

(Não há informações).

8. REALIZAÇÃO

8.1. QUAIS SÃO AS PRINCIPAIS ETAPAS E PARTICIPANTES DA ATIVIDADE?

DENOMINAÇÃO	DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE E SUAS METAS	PARTICIPANTES/FUNÇÃO
Fazer a massa fina com terra e areia	"Fazia uma massa bem fininha entre os tijolos e colocava para emendar os tijolos."	Theophilo
Assentar os tijolos	Montagem do forno.	Theophilo
"Deixar secar"	"(...) deixar secar devagarzinho! Quando estiver seco, pode "curar" o forno para ele ficar vermelho por dentro!"	Theophilo
"Curar o forno"	"O forno quando está pronto, é o momento de 'curar'. Não pode fazer pouco fogo! É necessário ficar vermelho por dentro!"	Theophilo

8.2. QUAIS SÃO OS RECURSOS FINANCEIROS, CAPITAL E INSTALAÇÕES UTILIZADOS?

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/COMO OBTÉM
Valos	"Antigamente fazia valos e lá era misturado areia e terra."	

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	14

8.3. QUAIS SÃO AS MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO UTILIZADAS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/COMO OBTÉM
Terra e areia	"(...) Era misturada areia e terra para dar massa boa."	
Tijolos	Para a montagem do forno	Empresas do município

8.4. HÁ COMIDAS E BEBIDAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? CONSOMEM-SE OUTRAS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM
*Cucas	As cucas são assadas no forno de tijolos a lenha	

8.5. HÁ INSTRUMENTOS E OBJETOS RITUAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM

8.6. HÁ TRAJES E ADEREÇOS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.7. HÁ DANÇAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.8. HÁ MÚSICAS E ORAÇÕES PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.9. HÁ INSTRUMENTOS MUSICAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	14

8.10. APÓS A ATIVIDADE , QUAIS SÃO AS TAREFAS EXECUTADAS? QUEM AS EXECUTA? (Não há informações).	
QUEM EXECUTA	ATIVIDADE

8.11. QUAIS SÃO OS PRODUTOS OU RESULTADOS DESTA ATIVIDADE? EM QUE QUANTIDADE?
O forno tradicional apresenta uma qualidade diferenciada à cuca, “O forno precisa ser aquecido adequadamente, de forma homogênea."

8.12. QUAL É O PÚBLICO? QUAL O DESTINO DOS PRODUTOS DESTA ATIVIDADE?
“Aqui em casa, na praia, na localidade de Boa Esperança, fiz fornos. No Parque da Kuchenfest, quando Geraldo era prefeito, fiz quatro ou cinco fornos. Momento em que precisei de ajudante, não conseguia fazer tudo sozinho! Uma equipe me ajudou naquela vez.” Os fornos do Parque da Kuchenfest foram os últimos que o meu pai fez! Acho que ele tinha uns 70 anos.” (André Renck)

8.13. ESTA ATIVIDADE É IMPORTANTE PARA A RENDA / O SUSTENTO DE SUA FAMÍLIA? É A PRINCIPAL FONTE DE RENDA? E PARA A COMUNIDADE, ESSE TIPO DE ATIVIDADE É IMPORTANTE? POR QUÊ?		
PRINCIPAL ☐	COMPLEMENTO ☐	NÃO É FONTE DE RENDA ☐
IMPORTÂNCIA PARA A COMUNIDADE	O forno de tijolos mantém a qualidade das cucas.	

8.14. RECORDA-SE DE MUDANÇAS NOS MODOS DE FAZER E/OU RESULTADOS, MATÉRIAS PRIMAS, USOS DO BEM/SERVIÇO EXECUTADO? INFORMAR OS TIPOS, MOMENTOS (DATAS) E MOTIVOS DAS MUDANÇAS. (Não há informações).	
ÉPOCA	OCORRÊNCIA

9. LUGAR DA ATIVIDADE

9.1. ONDE OCORRE? DESDE QUANDO NESSE LUGAR? POR QUÊ? (Não há informações).

9.2. QUEM É RESPONSÁVEL OU PROPRIETÁRIO DO LUGAR EM QUE OCORRE A ATIVIDADE? (Não há informações).

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	14

9.3. DESENHO DO LUGAR DA ATIVIDADE. (Não há informações).

10. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS E INFORMANTES

10.1. QUEM MAIS PODE INFORMAR SOBRE ESTA ATIVIDADE? (Não há informações)..

10.2. HÁ OUTROS OFÍCIOS CARACTERÍSTICOS DESTA LOCALIDADE? (Não há informações)..		
OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CARACTERÍSTICAS	CONTATO

11. REGISTROS FOTOGRÁFICOS E AUDIOVISUAIS LOCALIZADOS OU PRODUZIDOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR
Fotografias de Igor Tieres Glaeser. Museu Histórico de Rolante. 2021.	Fotografias realizadas durante a entrevista.	Acervo do Museu Histórico de Rolante.

12. MATERIAIS IMPRESSOS E OUTROS LOCALIZADOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR
Entrevista realizada com Theophilo Armindo Renck , cedida a Igor Tieres Glaeser, 2021.	Entrevista sobre o saber fazer forno como Patrimônio Imaterial Municipal	Acervo do Museu Histórico de Rolante.
GLAESER. Igor Tieres Glaeser. **O modo de fazer a cuca no município de Rolante:** Patrimônio Imaterial Municipal. 2022.	Monografia sobre a Cuca de Rolante.	Acervo do Museu Histórico de Rolante.

13. OBSERVAÇÕES DO ENTREVISTADOR

13.1. RECOMENDA APROFUNDAR ESTA ENTREVISTA? POR QUÊ? (Não há informações)..

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	14

13.2. ATITUDES E OPINIÕES POR PARTE DO GRUPO IMEDIATO E MAIS AMPLO SOBRE O DESEMPENHO DO(A) ENTREVISTADO(A).

(Não há informações).

13.3. OUTRAS OBSERVAÇÕES

"Durante a festa da Kuchenfest a produção das cucas é feita no forno a lenha, sendo mais demorada. Muitos lugares fazem no forno a gás, que é bem mais rápido, porém não seguem a tradição! (André Renck)

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CÓDIGO DA FICHA				
	RS	ROLANTE	2023	Q60	15
	UF	SÍTIO-.	ANO	FICHA	NO.

1. IDENTIFICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO

DATA	01 de junho de 2021	INÍCIO	14:00	TÉRMINO	14:45
ENTREVISTADOR	Igor Tieres Glaeser		SUPERVISOR	Igor Tieres Glaeser	

2. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Rolante
LOCALIDADE	Boa Esperança
MUNICÍPIO / UF	Rolante / RS

3. IDENTIFICAÇÃO DO BEM CULTURAL

DENOMINAÇÃO	Saberes e Modos de Fazer a Cuca
OUTRAS DENOMINAÇÕES	

4. IDENTIFICAÇÃO DO ENTREVISTADO

NOME	Verônica Maria Montemezzo			Nº	19
COMO É CONHECIDO(A)	Agroindústria Verônica Maria Montemezzo	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO	10/09/1960	SEXO	☐ MASCULINO ☒ FEMININO
ENDEREÇO	Estrada Boa Esperança 3950				
TELEFONE	(55) 51 997537516	FAX		E-MAIL	
OCUPAÇÃO	Cuqueira e empresária				
ONDE NASCEU	São Francisco de Paula	DESDE QUANDO MORA NA LOCALIDADE	Desde o ano de 1979		

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	15

5. RELAÇÃO COM O BEM INVENTARIADO

5.1. QUAL É A SUA RELAÇÃO COM A ATIVIDADE? O QUE FAZ?

É proprietária e responsável na fabricação de cucas na agroindústria.

5.2. COMO, QUANDO, ONDE E COM QUEM APRENDEU ESTA ATIVIDADE?

A entrevistada relatou que aprendeu a fazer cucas nas festas realizadas na localidade de Boa Esperança:
"Eu aprendi com as cozinheiras das festas, aqui. De casa, a mãe fazia naquela época no Natal e na Páscoa. Daí eu saí de casa para trabalhar fora, casei, vim para aqui e comecei a trabalhar nas festas. Eu era a mais interessada sempre. Qualquer coisa chamavam a Verônica! Foi no ano de 1999 que fiquei na frente das festas aqui. Festas de 1500 almoços!"
A Verônica mencionou que durante as festas de casamentos e festas comunitárias, na localidade, há a tradição de servir cucas junto com o almoço ou jantar.

5.3. ENSINA OU ENSINOU A OUTROS?

Durante a entrevista Verônica informou que está passando o conhecimento do modo de fazer a cuca para o seu filho e nora. Assim como podemos observar em sua fala: "Sim! Hoje trabalho com o meu filho e a nora, se um dia eu tiver algum compromisso, eles vão saber fazer a cuca, pois tenho tudo anotado os ingredientes."

5.4. OUTROS DADOS BIOGRÁFICOS RELEVANTES

"Quando criamos o Grupo, que anos depois foi criada a Associação, de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante, éramos quatro na coordenação: eu, a Norma, a Vera e a Geci. Éramos nós as responsáveis! Foi o momento em que foi aumentando gente, que daí precisou ser criada a Associação, que está até hoje".

5.5. PARTICIPA OU PARTICIPOU DE ALGUMA COOPERATIVA OU ASSOCIAÇÃO? CONHECE ALGUMA QUE SEJA ATUANTE NESTA LOCALIDADE?

É integrante da Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante e também participa durante a Kuchenfest, auxiliando na fabricação das cucas.

6. DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE

6.1. PERIODICIDADE	O ano todo.

6.2. ANOS EM QUE PRATICOU EFETIVAMENTE A ATIVIDADE DESDE 1990

1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	15

6.3. QUAIS OS MOTIVOS DA ATIVIDADE?

☒ **Meio de vida:** Durante a entrevista, Veronica, relatou que a cuca, fabricada e comercializada na agroindústria aumenta a procura de outros produtos coloniais oferecidos. Há uma forte presença de turistas, para conhecerem a cuca da Veronica, sendo um incentivo para a manutenção da tradição da cuca tradicional.

☐ **PRÁTICA RELIGIOSA** _____

☐ **OUTRAS (SENTIDO LÚDICO, ETC.)** _____

6.4. QUAIS AS ORIGENS DA ATIVIDADE?

A fabricação das cucas na localidade de Boa Esperança é muito antiga. O costume de servir cucas como acompanhamento nos almoços e jantas, principalmente nas festas e reuniões da comunidade. Como na localidade há a migração italiana, demonstra que também há a tradição da cuca, não somente na cultura alemã.

6.5. EXISTEM HISTÓRIAS ASSOCIADAS À ATIVIDADE? (Não há informações).

7. PREPARAÇÃO

(Não há informações).

8. REALIZAÇÃO

8.1. QUAIS SÃO AS PRINCIPAIS ETAPAS E PARTICIPANTES DA ATIVIDADE? (Não há informações).

DENOMINAÇÃO	DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE E SUAS METAS	PARTICIPANTES/FUNÇÃO

8.2. QUAIS SÃO OS RECURSOS FINANCEIROS, CAPITAL E INSTALAÇÕES UTILIZADOS? (Não há informações).

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/COMO OBTÉM

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	15

8.3. QUAIS SÃO AS MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO UTILIZADAS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/COMO OBTÉM
*Touca	Higienização.	Agroindústria Verônica Maria Montemezzo
*Avental	Higienização.	Agroindústria Verônica Maria Montemezzo
*Produtos para a fabricação das cucas.	Ingredientes para a fabricação das cucas.	Agroindústria Verônica Maria Montemezzo
Talheres, bacia, formas e lenha.	Para a fabricação das cucas.	Agroindústria Verônica Maria Montemezzo
*Papel manteiga para colocar nas formas das cucas	Papel específico utilizado para não grudar a cuca na forma.	Agroindústria Verônica Maria Montemezzo

8.4. HÁ COMIDAS E BEBIDAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? CONSOMEM-SE OUTRAS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM
*Cuca	Cucas produzidas de forma artesanal.	Agroindústria Verônica Maria Montemezzo
Produtos naturais de produtores rurais do município. Caso não haja em Rolante é comprado de outros municípios.	Para a fabricação das cucas.	Agroindústria Verônica Maria Montemezzo

8.5. HÁ INSTRUMENTOS E OBJETOS RITUAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS? (Não há informações).		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM

8.6. HÁ TRAJES E ADEREÇOS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ
Avental	Higienização.	Agroindústria Verônica Maria Montemezzo
Touca	Higienização.	Agroindústria Verônica Maria Montemezzo

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	15

8.7. HÁ DANÇAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS? NÃO HÁ INFORMAÇÕES.		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.8. HÁ MÚSICAS E ORAÇÕES PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS? NÃO HÁ INFORMAÇÕES.		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.9. HÁ INSTRUMENTOS MUSICAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS? NÃO HÁ INFORMAÇÕES.		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.10. APÓS A ATIVIDADE , QUAIS SÃO AS TAREFAS EXECUTADAS? QUEM AS EXECUTA?	
QUEM EXECUTA	ATIVIDADE
Veronica, Rogério e Claudia	Limpeza do local e guardam os objetos utilizados na fabricação das cucas.

8.11. QUAIS SÃO OS PRODUTOS OU RESULTADOS DESTA ATIVIDADE? EM QUE QUANTIDADE?
As cucas são produzidas nas sextas-feiras, em pequenas quantidades.

8.12. QUAL É O PÚBLICO? QUAL O DESTINO DOS PRODUTOS DESTA ATIVIDADE?
Além da comunidade local e próximas, a entrevistada comentou que: “Há uma clientela muito boa de Santo Antônio, Parobé e Novo Hamburgo. Agora como aqui tem as cabanas de locação, vem muita gente de Porto Alegre. Tem final de semana que a gente precisa fazer três ou quatro fornadas de cucas. Conforme o final de semana, se der tempo bom, vem muito turista. Teve tempo que a gente teve que fazer quatro fornadas de cucas! ”

8.13. ESTA ATIVIDADE É IMPORTANTE PARA A RENDA / O SUSTENTO DE SUA FAMÍLIA? É A PRINCIPAL FONTE DE RENDA? E PARA A COMUNIDADE, ESSE TIPO DE ATIVIDADE É IMPORTANTE? POR QUÊ?		
PRINCIPAL ☐	COMPLEMENTO ☒	NÃO É FONTE DE RENDA ☐
IMPORTÂNCIA PARA A COMUNIDADE	Para a comunidade é um importante atrativo turístico e também como manutenção da tradição de fazer a cuca.	

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	15

8.14. RECORDA-SE DE MUDANÇAS NOS MODOS DE FAZER E/OU RESULTADOS, MATÉRIAS PRIMAS, USOS DO BEM/SERVIÇO EXECUTADO? INFORMAR OS TIPOS, MOMENTOS (DATAS) E MOTIVOS DAS MUDANÇAS.	
ÉPOCA	OCORRÊNCIA
Ano de 2001	A receita da massa da cuca foi padronizada, com base nas receitas antigas.

9. LUGAR DA ATIVIDADE

9.1. ONDE OCORRE? DESDE QUANDO NESSE LUGAR? POR QUÊ?
A atividade ocorre na Agroindústria, que foi criada no ano de 2014. É um lugar estratégico que fica próximo de pontos turísticos da localidade, como: Caminho das Pipas, Cascata das Três Quedas e o Parque Municipal da Asa Delta.

9.2. QUEM É RESPONSÁVEL OU PROPRIETÁRIO DO LUGAR EM QUE OCORRE A ATIVIDADE?
A responsável e proprietária é a Verônica Maria Montemezzo.

9.3. DESENHO DO LUGAR DA ATIVIDADE. (Não há informações).

10. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS E INFORMANTES

10.1. QUEM MAIS PODE INFORMAR SOBRE ESTA ATIVIDADE?
O filho Rogério e a nora Claudia.

10.2. HÁ OUTROS OFÍCIOS CARACTERÍSTICOS DESTA LOCALIDADE?		
OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CARACTERÍSTICAS	CONTATO
O modo de fazer Anholine	Massa cortada em quadrinhos de mais ou menos 2x2 cm. Coloca-se a carne no centro da massa e então é feita a dobradura do anholine.	Veronica Montemezzo; Joseane Gabriela Sbardelotto e Lisiane Bonetto Prezzi.
O modo de fazer doces de natal	Biscoito pintado que era produzido na época natalina.	Joseane Gabriela Sbardelotto e Lisiane Bonetto Prezzi.
A técnica da produção de uvas e vinhos	Boa Esperança é muito ligada à produção de vinhos e sucos de uva. Muitos ainda preservam, essa tradição que herdaram dos primeiros colonizadores.	Vinícola Bennato; Vinhos Finger; Vinícola Dallarosa; Vinhos e Sucos Sbardelotto; Vinhos e Sucos D'Boa Esperança; Dei Lazzari Vinícola; Vinícola Montemezzo; Vinhos e Sucos Dei Lazzari; Vinhos e Sucos Don Franchesco. Joseane Gabriela Sbardelotto e Lisiane Bonetto Prezzi.

QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	Q60	15

11. REGISTROS FOTOGRÁFICOS E AUDIOVISUAIS LOCALIZADOS OU PRODUZIDOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR
MONTEMEZZO. Verônica Maria. **Agroindústria Verônica Montemezzo.** Entrevista concedida a Igor Tieres Glaeser. 2021.	Áudio da entrevista sobre a tradição do modo de fazer a cuca na localidade de Boa Esperança.	Museu Histórico de Rolante

12. MATERIAIS IMPRESSOS E OUTROS LOCALIZADOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR
MONTEMEZZO. Verônica Maria. **Agroindústria Verônica Montemezzo.** Entrevista concedida a Igor Tieres Glaeser. 2021.	Entrevista impressa sobre a tradição do modo de fazer a cuca na localidade de Boa Esperança.	Museu Histórico de Rolante
GLAESER. Igor Tieres Glaeser. O modo de fazer a Cuca no município de Rolante: Patrimônio Imaterial Municipal. 2022.	Monografia sobre a Cuca de Rolante.	Museu Histórico de Rolante.

13. OBSERVAÇÕES DO ENTREVISTADOR

13.1. RECOMENDA APROFUNDAR ESTA ENTREVISTA? POR QUÊ?

Sim recomendo, pelo fato que a Verônica foi uma das criadoras do Grupo de Cuqueiras de Rolante, que depois passou a ser uma Associação – Ascur, e esteve desde o começo auxiliando na fabricação das cucas. Assim teria muitas histórias a contribuir para futuras pesquisas.

13.2. ATITUDES E OPINIÕES POR PARTE DO GRUPO IMEDIATO E MAIS AMPLO SOBRE O DESEMPENHO DO(A) ENTREVISTADO(A).

Segundo comentários de pessoas do município e principalmente da localidade, os produtos produzidos na agroindústria da Verônica, são de grande qualidade. Muitos procuram as famosas Cucas da Verônica!

13.3. OUTRAS OBSERVAÇÕES

Durante a entrevista foi perguntado: Você acha importante para Rolante ter o modo de fazer da cuca como Patrimônio Imaterial a nível municipal?
Entrevistada: “Sim! Acho que, desde que começou a “Capital Nacional da Cuca”, daí a gente precisa ter cucas para quando o cliente vier e sair satisfeito levando as cucas de Rolante. Acho isso muito importante! Já é o nome do lugar né. Temos que caprichar na nossa cuca!”

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS **FICHA DE IDENTIFICAÇÃO** **OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**	CÓDIGO DA FICHA				
	RS	ROLANTE	2023	F60	16
	UF	SÍTIO-.	ANO	FICHA	NO.

1. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Rolante
LOCALIDADE	
MUNICÍPIO / UF	Rolante/RS

1. BEM CULTURAL

DENOMINAÇÃO	Saberes e Modos de Fazer a Cuca		
OUTRAS DENOMINAÇÕES			
CONDIÇÃO ATUAL	X VIGENTE / ÍNTEGRO	X MEMÓRIA	☐ RUÍNA

2. EXECUTANTE

VER *ANEXO 4: CONTATOS*.

NOME			☐ MASCULINO ☐ FEMININO	
OCUPAÇÃO		DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO		
RELAÇÃO COM O BEM	☐ MESTRE ☐ APRENDIZ ☐ OUTRO _____	☐ PRODUTOR ☐ VENDEDOR	☐ PÚBLICO ☐ EXECUTANTE	

3. FOTOS

VER *ANEXO 2: REGISTROS AUDIOVISUAIS*.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	F60	16

1. DESCRIÇÃO DO BEM IDENTIFICADO

A frase da cuqueira Leda Teresinha de Oliveira é elucidativa para a compreensão de um saber enraizado no cotidiano: “onde tem comida, tem cuca, mesmo sem haver festas e comemorações”. Observa-se que a detentora classifica a Cuca dentro do ato alimentar, presente tanto no cotidiano quanto nas celebrações. Assim, os modos de fazer cuca referem-se aos processos que vão desde a aquisição dos ingredientes, de misturá-los para fazer a massa e os recheios, assá-los em fornos a lenha, para serem consumidos pela família ou comercializado em feiras, festas comunitárias e, na principal celebração, conhecida como *Kuchenfest*. Em cada uma destas etapas, encontram-se referências que indicam a particularidade do modo de fazer na construção identitária da comunidade. As *cuqueiras* são as principais guardiãs deste saber, detentoras de receitas passadas de geração em geração. E é pelas cozinhas, no aprender fazendo e no seu caráter inventivo que esta referência cultural vem sendo passada.

4. DESCRIÇÃO DO LUGAR DA ATIVIDADE

4.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A prática de fazer cuca se dá na cozinha. Conforme Certeau (2007), a cozinha é um dos espaços por excelência do exercício da inventividade e da criatividade humana. É na cozinha que se misturam ingredientes, coisas, pessoas e histórias. Ao mesmo tempo, pode-se considerar que é na cozinha onde misturam-se os elementos dos diferentes povos formadores da sociedade brasileira (MACIEL; MENASCHE, 2004). Nas antigas casas dos imigrantes, a cozinha ficava separada da área íntima da casa, sendo a cozinha em alvenaria e a área íntima em madeira.

Na cozinha se realiza a mistura dos ingredientes, a feitura da massa e dos recheios em um processo que culmina na massa “descansada” e pronta para ser assada. Então, deverá ser encaminhada para o forno a lenha, por sua vez, separado da cozinha. O forno se situa nos fundos da casa, anexo à cozinha, em uma parte coberta. Junto ao forno estão outras estruturas como o poço de água, a casinha das ferramentas agrícolas e o tanque de lavar roupas. Em espaços de produção em larga escala como as cozinhas da Casa da Colônia, do parque da Kuchenfest e das padarias, os fornos compartilham o ambiente com as demais estruturas.

4.2. MARCOS NATURAIS E/OU EDIFICADOS

Estrada dos Tropeiros: Em 1737 Cristóvão Pereira de Abreu abriu, sobre uma antiga trilha indígena, o Caminho das Tropas que foi, por mais de um século, a única via de circulação para o centro do país em solo gaúcho. A partir daí, estabeleceu-se neste local um espaço de vital importância para descanso e recuperação do gado e tropeiros, conhecido como “Ilha” e “Rodeio Velho”. Era assim chamado por ser “um grande desmonte de mato”, que se estendia desde a junção dos dois arroios até o local, que se estendia desde a junção dos dois arroios até o local, que a tradição popular chamou de Coletoria, ao leste. Ainda hoje encontramos vestígios desse local, onde provavelmente os Tropeiros pagavam pelo pouso. Ao redor da “Ilha” abriram-se roças e estabelecimentos que alimentavam o gado em seu descanso e abasteciam os tropeiros de farinha, açúcar, mascavo e cachaça, fornecendo as condições para o dia seguinte, continuarem a sua jornada.

Estátua do Teixerinha: Inaugurada no dia 28 de fevereiro de 2008 na Praça da Matriz, junto com o 53° aniversário de instalação política de Rolante. A estátua foi criada pelo artesão, Valerio Voltz. Ela possui 1 metro e 65 centímetros de altura. O monumento é uma homenagem a Vitor Mateus Teixeira, o Teixeirinha, famoso músico, compositor e ator gaúcho, nascido em terras rolantenses em 03 de março de 1927. Algumas de suas obras contavam um pouco das memórias vividas no município, como em o Velho Pontilhão e Velho Casarão, levando o nome de Rolante para além do município. A estátua de Teixeirinha é um marco histórico para a cidade e para o estado é importante para a manutenção da tradição do município.

Parque de Exposições Vitor Mateus Teixeira: O Parque de Exposições Agropecuárias de Rolante, em 15 de outubro de 2001, passou a ser chamado de Parque de Exposições Vitor Mateus Teixeira - Teixeirinha, em homenagem ao cantor, compositor, músico e ator nascido em Rolante. Este parque fica situado no Km 61 da ERS 239, lá que acontece o Rolantchê.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	F60	16

Parque da Kuchenfest: Situado no Bairro Contestado, na Rua Julio Kohlrausch número 524, possui uma área de 19.421,12 m². No local é realizada a Kuchenfest – Festa da Cuca, destacando-se o lindo portal de entrada e a Kuchen Haus – Casa da Cuca, onde são preparadas as deliciosas cucas da festa.

Monumento "A Cuqueira": Na rótula de acesso ao centro do município temos o monumento da "Cuqueira" que é um dos símbolos da hospitalidade do povo rolantense e referência ao título de Capital Nacional da Cuca. Ela representa uma mulher de descendência alemã (a cuqueira) retirando do forno de barro uma cuca e oferecendo aos visitantes. A estátua foi criada pelo artesão Valério Voltz, é colorida e mede 2,10 metros, inaugurada no dia 20 de março de 2008.

Casa da Colônia: Foi criada no ano de 2005 e no ano de 2021 foi ampliada e melhorada para ser um local que os pequenos e médios agricultores comercializam seus produtos. Tendo dois fornos a lenha para a produção das cucas.

Nova Casa da Cuca a Kuchenhaus: A primeira Casa da Cuca foi construída no ano de 1998, com o passar dos anos se viu a necessidade de ter um novo ambiente. Sendo assim, no ano de 2020 teve a reinauguração do Parque da Kuchentest, com um novo portal e também da nova Casa da Cuca, a Kuchenhaus. Onde o espaço para a fabricação das cucas foi melhorado, porém, mantendo seis fornos a lenha e três fornos a turbo (que são a lenha) para atender a demanda de produção durante a Kuchenfest.

A Casa do Colono: Inaugurada no dia 12 de novembro de 2022 no Parque de Exposições Vitor Mateus Teixeira. Sendo um local onde são comercializados produtos coloniais de pequenos agricultores e agroindústrias do município. Nesta casa também foi construído um forno a lenha para fabricação de cucas.

Fornos a lenha nos Salões Comunitários: Há dois fornos na Capela São José - Localidade de Km 17. No Salão da Paróquia Nossa Senhora de Caravaggio, localidade de Boa Esperança, há 1 forno de tijolos e 2 fornos turbos abastecidos com lenha.

4.3. AGENCIAMENTO DO ESPAÇO PARA A ATIVIDADE

"As famílias, as mães faziam a cuca em finais de semana, sempre havia algum preparativo e os filhos ajudavam a buscar a lenha, a vassoura para varrer as brasas e ajudar a colocar a cuca no forno. E a cuca feita no forno a lenha é mais gostosa! Então nessas casas onde é feita a cuca, até a vizinhança sabe que ali está sendo feita a cuca, por causa do cheirinho!" (Leda Teresinha de Oliveira).

5. TEMPO

5.1. PERIODICIDADE	Nas gerações passadas, em função da dificuldade na obtenção de ingredientes, como o trigo e o açúcar, a cuca era feita somente para as celebrações de Páscoa e Natal. Atualmente, devido a disponibilidade de tais produtos, é produzida todo o ano. Nas casas das famílias, a tarde dos sábados é destinada à produção de cucas. Porém, em casos de famílias que não produzem, tem-se a disponibilidade nas padarias e na casa da colônia.

5.2. OCORRÊNCIA EFETIVA DESDE 1990

1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	F60	16

6. BIOGRAFIA

Alexandra Cristina Marques - "A minha avó e a minha mãe faziam cucas em suas casas. Com o tempo fui aprendendo a fazer. Pois em casa acabava me envolvendo na fabricação das cucas."

Ana Caroline do Carmo - Aprendi com minha avó, Adélia Hoffmeister, que é da primeira geração de mulheres que faziam cuca, com minha mãe Debora do Carmo e com meu pai Roberto do Carmo.

Débora Joece do Carmo - "A minha mãe aprendeu com a minha avó, que aprendeu com a minha bisavó. Eu aprendi com a minha mãe e a minha filha está aprendendo comigo."

Elena Wallauer - Aprendeu a fazer cucas com a sua mãe, Sibila Olivia Puhl, quando tinha 10 anos de idade. Eram moradoras da localidade da Mascarada. Comentou que ensinou a sua filha, Adriana, a receita da cuca. De acordo com seus relatos, recorda que sua mãe fazia a massa em uma gamela de madeira e o fermento era caseiro, sendo preciso sempre renovar. Era feito com batata inglesa. As cucas eram assadas em forno de tijolo, construído pelo seu pai. Também recorda que o trigo era colhido para a fabricação das cucas. Geralmente eram feitas em épocas do Natal e Páscoa.

Gessi Lurdes Kolhrausch – "Aprendi a fazer cucas na adolescência com a minha avó e minha mãe. "

Helena Teresa Fick – "Faz 30 anos que faço cucas para as festas da igreja, para as festas particulares como: aniversários, casamentos, etc."

Joyce Aline dos Reis – "O modo de fazer a cuca em nossa família foi transmitido de geração em geração, através das mulheres. Memórias da infância me remetem ao forno a lenha que tínhamos no fundo da casa e em ocasiões especiais, como Natal e Páscoa minha mãe preparava deliciosas cucas. Durante o ano eram assados pães de milho, sendo que os ingredientes eram provenientes da própria propriedade, até o açúcar era produzido a partir da garapa da cana-de-açúcar (açúcar mascavo). Lembro que o meu pai chegou a produzir trigo para o nosso consumo, mas a terra não era favorável para essa lavoura, o que tornava a farinha de trigo muito especial, sendo usada somente no preparo das cucas para ocasiões festivas."

Leda Teresinha de Oliveira – "As famílias, as mães faziam a cuca em finais de semana, sempre havia algum preparativo e os filhos ajudavam a buscar a lenha, a vassoura para varrer as brasas e ajudar a colocar a cuca no forno. E a cuca feita no forno a lenha é mais gostosa! Então nessas casas onde é feita a cuca, até a vizinhança sabe que ali está sendo feita a cuca, por causa do cheirinho! E eu lembro de quando criança, eu senti o cheirinho da cuca! Eu tinha seis anos. Essa lembrança nunca me saiu da memória. Não foi na casa da minha mãe, foi na casa de umas pessoas que nos finais de semana faziam cucas."

Lígia Regane Laux -"Desde criança observava minha vó, minha mãe e tias fazerem cucas. Mas nunca tinha feito até começar a ajudar, no ano de 2009, no grupo de Cuqueiras."

Marlene Maria Ostjen - "Aprendi com a minha mãe. A minha mãe aprendeu com a mãe dela e agora estou ensinando a minha filha".

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	F60	16

Norma Sparrenberger Marques – "Eu nasci em Novo Hamburgo, mas morava no Canta Galo até os 10 anos e depois vim para cá. Faz 65 anos que moro aqui em Rolante. Quando foi feito o município eu já morava aqui. Um dia a minha mãe foi passear e a minha vizinha me disse, 'vamos fazer umas cucas?`. – Vamos! Antigamente a minha mãe amassava cuca na sexta feira para fazer no sábado. Um dia desses uma senhora veio perguntar para mim aqui às 8 horas: Que horas a gente amassou a cuca? Se foi um dia antes? Daí eu falei – 'Não! Foi hoje de manhã às 5 horas!' Daí ela queria saber, que fermento que a gente usava. Antigamente não se tinha esses fermentos que a gente usa. A Janelise deixava os ingredientes da cuca anotados. Daí fui ali aprendendo a fazer. Bom, já estou há 22 anos fazendo cuca! Comecei aprendendo a fazer recheio, depois amassando e em seguida trabalhando no forno. Isso é o pior! O pior é trabalhar no forno, não pode queimar a cuca e nem deixar crua. Mas isso já sabia fazer em casa."

Paola Natália Laux - "Aprendi com a minha mãe, Lígia Laux. Havia aprendido algumas etapas ao longo dos anos, desde a entrada da minha mãe na ASCUR. Mas aprender, de fato, ingredientes e modos de fazer para poder contribuir no processo de fabricação é algo mais recente, em 2019."

Roberto Carlos do Carmo - "Começou com a minha sogra. A mãe da minha esposa foi uma das primeiras cuqueiras aqui em Rolante. Ela trabalhava e depois a minha esposa começou ajudar. A gente começou a trabalhar primeiro no rodeio, ajudando nas vendas das cucas. Depois a minha esposa começou a trabalhar na Kuchenfest. No início, só vinha ela. Como eu a trazia e precisavam de pessoas para auxiliar na fabricação de cucas, me pediram para ficar. Fui gostando e aprendendo. A Vera, já falecida, me ensinou a trabalhar nos fornos. Uma das primeiras cuqueiras, que trabalhou com a minha sogra. Aprendi também com a dona Norma."

Rogério Darci Reinheimer - A sua avó era uma doceira de grande prestígio. Residia na localidade do Alto Rolante. Ensinou à sua filha (Marisa), a receita tradicional de fazer cuca. Marisa ensinou seu filho Rogério, que é proprietário de um supermercado e ensina seus padeiros.

Verônica Maria Montemezzo - "Eu aprendi com as cozinheiras das festas, aqui. De casa, a mãe fazia naquela época no Natal e na Páscoa. Daí eu saí de casa para trabalhar fora, casei, vim para aqui e comecei a trabalhar nas festas. Eu era a mais interessada sempre. Qualquer coisa chamavam a Verônica! Foi no ano de 1999 que fiquei na frente das festas aqui. Festas de 1500 almoços!"

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	F60	16

7. ATIVIDADE

7.1. ORIGENS, MOTIVOS, SENTIDOS E TRANSFORMAÇÕES

O ato alimentar, aliado a uma satisfação das necessidades vitais, está carregado de sentidos e valores. Preparar e consumir uma comida, é "uma forma de marcar uma identidade, agindo no reconhecimento do grupo, como esse é representado e como deseja se representar." (MACIEL; MENASCHE, 2004). A comida, muitas vezes, é o elemento central na cultura de um povo. Na cozinha não somente se misturam ingredientes, mas também coisas, pessoas e histórias, de maneira que se pode considerar que é onde misturam-se os elementos dos diferentes povos formadores da sociedade brasileira (MACIEL; MENASCHE, 2004). Nesse sentido, a "cuca", termo que vem do alemão "*kuchen*" (bolo) ou "*Streuselkuchen"* (Bolo de açúcar), carrega essas misturas de ingredientes, pessoas e histórias. As receitas, trazidas por famílias imigrantes, passaram por diversas transformações, adaptando-se às realidades locais, à disponibilidade de ingredientes e às interações com os diferentes povos. A história deste bem cultural, presente tanto no cotidiano quanto nas celebrações, se entrelaça com a histórias das famílias que se instalaram na região.

O primeiro aspecto a ser considerado está no fato de, por estar localizada em uma área de encosta, no limite entre as terras baixas da planície e a subida dos campos de cima da serra, a região onde se encontra o atual território do município de Rolante era propícia para a prática da agricultura tradicional. O clima, a fertilidade dos solos e a existência de diversos arroios e rios constituíam fatores favoráveis às práticas agrícolas. Os grupos indígenas que ali ocupavam a área, foram os primeiros a cultivar alimentos como milho, mandioca, batata-doce e abóbora.

Por conseguinte, em 1734, a partir da inauguração da "Estrada dos Tropeiros", que seguia o roteiro de um antigo caminho indígena, o aumento da circulação de pessoas e animais trouxe demandas por diversos produtos, fazendo com que ali se instalassem famílias açorianas cultivando lavouras voltadas para a produção de aipim - para a produção de farinha de mandioca -, milho, cereais, feijão e, principalmente, cana de açúcar (ROST & SCHMIDT, 2022). O cultivo da cana era possível a partir de uma particularidade da região onde, conforme Bunse (1983), ocorre um fenômeno climático chamado "inversão", ou seja, em terrenos que compreendem entre 50 e 300 metros acima do nível do mar, há uma massa de ar quente, não permitindo que aconteça as geadas. O cultivo da cana de açúcar permitia a disponibilidade de produtos essenciais para tropeiros e outros viajantes que eram a cachaça, o açúcar e o melado. Com os açorianos chegaram as primeiras sementes de trigo na região (BARROSO, 2009).

Assim, no processo de estabelecimento dos imigrantes alemães, poloneses e italianos, a partir de 1850, há que considerar a existência de práticas e saberes agrícolas já estabelecidos com os povos indígenas e colonos portugueses. Embora a chegada dos imigrantes tenha gerado inúmeros conflitos, também se constituiu em trocas de saberes, sementes, modos de cultivar, utensílios e práticas culinárias. Com os imigrantes vieram cultivos como o de centeio e cevada bem como difundiram o da batata inglesa (REINHARDT, 2007). Por sua vez, os imigrantes aprenderam os manejos de cultivos já estabelecidos tais como o milho, o aipim, o feijão, o amendoim (SEYFERTH, 1990; REINHARDT, 2007; MENASCHE; SCHMITZ, 2009). Os pesquisadores ROST & SCHMIDT (2022, p. 89), destacam a organização das unidades produtivas familiares, em que "ao redor das casas se estendiam os pomares e a horta". Com pequeno afastamento, os galinheiros, chiqueiro e estábulos. Estes últimos quase sempre ligados aos vastos potreiros ocupados quase que exclusivamente por bovinos e equinos." Neste arranjo se produziam diversos produtos: "Hortas e pomares garantiam a abundância de frutas e legumes. Cenouras, beterraba, couve, repolho, couve-flor, vagem pepino, alface, alho, cebola e toda a variedade de cultivos enriqueciam a dieta que rotineiramente se sustentava no feijão, aipim, batata inglesa, moranga, milho verde, etc."

Nesse período, a antiga "Estrada dos Tropeiros", embora com menos circulação de pessoas, tropas e outras mercadorias, tornou-se "picada" e se constituía como a principal via de contato com a sede municipal de Santo Antônio da Patrulha. (ROST & SCHMIDT, 2022). Por estas picadas, se escoavam a produção das hortas, lavouras e pomares, os derivados animais como a banha, e bens de manufaturas e indústrias tais como de alambiques, moinhos, ferrarias e selarias.

Esta diversidade de cultivos e bens manufaturados, que indicavam as relações entre os diferentes povos ali estabelecidos, constituiu também tradições culinárias bastante diversificadas (REINHARDT, 2007). A produção do trigo e centeio, expressivas nos primeiros anos, foram reduzidas, em função das doenças e pragas, ao cultivo para o autoconsumo das famílias. Com o trigo produzia-se diversos tipos de pães, bolos e cucas, esta última sendo um dos principais bens na cultura alimentar dos povos imigrantes. Porém, na falta da farinha de trigo, as famílias a substituíram por outras farinhas tais como a de milho.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	F60	16

A pesquisadora Daniela Matthes (2017, p. 71), ao estudar a cuca como elemento emblemático no médio vale do Itajaí-SC, mostra como eram feitos estes arranjos, já que "a receita usada em datas que não fosse o Natal continha ingredientes mais baratos e disponíveis na região, como farinha de milho, banha e melado. A Cuca de farinha de trigo branca, açúcar refinado, ovos e manteiga era servida apenas no dia da comemoração do nascimento de Jesus". Em outros casos, a farinha de trigo era destinada, exclusivamente, à produção de cucas, conforme o relato a seguir: "os ingredientes eram provenientes da própria propriedade, até o açúcar era produzido a partir da garapa da cana-de-açúcar (açúcar mascavo). Lembro que o meu pai chegou a produzir trigo para o nosso consumo, mas a terra não era favorável para essa lavoura, o que tornava a farinha de trigo muito especial, sendo usada somente no preparo das cucas para ocasiões festivas" (Joyce Reis).

Outro fato histórico marcante na tradição culinária em que a cuca faz parte, conforme Juliana Reinhardt (2007), foi o da valorização da cozinha como um espaço de manutenção e reafirmação das referências culturais dos imigrantes, diante das represálias e restrições que comunidades alemãs sofreram ao longo do processo de formação do Estado Brasileiro. O que ocorria no espaço da casa, era mais difícil de serem reprimidos, fazendo com que as práticas alimentares fossem as principais manifestações culturais passadas para as seguintes gerações. O cheiro, o gosto, o sabor, a textura de uma cuca constituem, hoje, significados compartilhados pela comunidade e implica uma marca distintiva, ou uma "referência cultural", termo adotado no inventário para enfatizar a diversidade não só da produção material, mas dos sentidos e valores atribuídos pelos grupos sociais a determinados bens e práticas. (LONDRES, 2000, p. 13).

A memória do saber fazer Cuca é articulada na experiência cotidiana, no aprender fazendo, com orientação dos/as mestres/as, e no praticar inovando, criando coisas, dando um caráter dinâmico à referência cultural. Neste aspecto, a frase da detentora Alexandra Cristina Marques (2021) é elucidativa: "A minha mãe sempre falava que o livro de receita dela é a mente dela! Se tu ir lá perguntar, ela vai te dizer a prática dela de como ela faz, da cabeça dela". A memória das receitas opera na constituição do grupo no presente sendo transmitida, além da forma escrita, pela oralidade que, por sua vez, é articulada em processos vividos no cotidiano. A detentora Débora Joece do Carmo (2021), é parte de um processo geracional de transmissão de uma a receita: "minha mãe aprendeu com a minha vó, a minha avó aprendeu com a minha bisavó, eu aprendi com a mãe e a minha filha está aprendendo comigo. Está sendo passado né!" Mas essa receita, ao ser apropriada pelas novas gerações, é transformada a partir dos atos criativos das herdeiras: "a receita da mãe é a base da mesma daqui! Pode aumentar um pouco de banha e diminuir um pouco de manteiga, não tinha a noz moscada, açúcar baunilha. Mas a base é a mesma! Mas muda algumas coisas, que foi ajuntado e montado a receita de uma e de outra." (CARMO, 2021).

Os atos criativos também constituem práticas cotidianas de "micro-resistências" que, por sua vez, se fundamentam como "microliberdades" (CERTEAU, 2007), ou seja, táticas para subverter, mesmo que não rejeitando diretamente, os processos de padronização vindos de cima para baixo (SANT'ANNA, 2012), e mantendo o caráter inventivo do saber fazer. A detentora Alexandra Cristina Marques (2021), defende a maneira de fazer tradicional: "é aquela tradicional! A cuca é amassada a mão não tem máquina, o forno é a lenha! A gente não usa adoçantes e produtos industrializados. Tudo o que a gente pode usar o mais natural possível e é ensinado isso para as pessoas (...)"

Portanto, os modos de fazer cuca são uma referência cultural, porque envolvem processos que se desenrolam no tempo e implicam duração, continuidade, e estão sujeitas a transformações, "porque são produtos do agenciamento humano" (ARANTES, 2009, p. 183). Os modos de fazer cuca carregam histórias de encontros, conflitos e interações entre os diferentes povos. Como parte de um sistema agrícola e de um sistema culinário, o saber fazer é uma manifestação dessas dinâmicas. Enquanto a receita da massa e do assar mantém uma tradição passada de geração para geração, considerando as diferentes estratégias adotadas para sua feitura, a prática de fazer os recheios carrega aspectos da inventividade de cada contexto, pela disponibilidade de frutas, nas diferentes estações, e, no caso de comercialização, para atingir diferentes públicos .

(Texto elaborado por Daniel Vaz Lima)

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	F60	16

7.2. NARRATIVAS E REPRESENTAÇÕES

"À noite, sonhava com o cheiro de pão fresco da Europa, com o perfume das cucas açucaradas, com a fritura das grossas salsichas e do chucrute conservado na vinha d'alhos. De madrugada, estrelas ainda no céu, enquanto enfiava as botinas de sola de madeira, jurava para si mesmo que um dia, um dia não muito distante, ainda plantaria sementes de trigo na sua terra, terra de papel passado, e das sementes tiraria a farinha. Catarina e Philipp comeriam com ele o pão, um cesto deles, com o mesmo aroma que teimava em não esquecer. Que as barrigas estourassem de tanto prazer. Catarina, tenho pensado no nosso pão da Alemanha, nas cucas estufadas extravasando das formas."

(Josué Guimarães – A Ferro e Fogo)

7.3. CRONOLOGIA (ver Ficha de Identificação: Sítio - item 5.2).

DATA	DESCRIÇÃO

8. PRODUTOS PATRIMONIAIS

8.1. REPERTÓRIO OU PRINCIPAIS PRODUTOS

Constituem os bens patrimoniais as variedades de cuca e seus modos de fazer; os diferentes tipos de fornos e seus modos de fazer; e as celebrações, que são as festas realizadas pelas comunidades religiosas e a *Kuchenfest*.

8.2. PROCESSO DE TRABALHO E COMERCIALIZAÇÃO

ETAPA	ATIVIDADE
Higienização do local antes do início das atividades	No primeiro momento é higienizada a mesa para ser utilizada na fabricação das cucas.
Ingredientes	Na segunda etapa são disponibilizados os ingredientes necessários para a fabricação da massa, dos recheios e da farofa. Muitas vezes, a receita não está escrita, sendo passada na prática e pela oralidade para as próximas gerações, conforme a detentora Alexandra Marques: "a minha mãe sempre fala que o livro de receitas dela é a mente dela! Se tu ir lá perguntar, ela vai te dizer a prática dela, de como faz, da cabeça dela. Até porque, antigamente, eles não tinham muito estudo. Mas se tu for lá agora: 'eu quero duas cucas', ela vai falar todos os ingredientes.
Misturar os ingredientes	Na terceira etapa os ingredientes são misturados para a fabricação da massa. É utilizado uma bacia de plástico e a massa é amassada manualmente. Conforme a detentora Alexandra Marques, "a cuca é amassada à mão, não tem máquina ...".
Preparação da farofa	Enquanto a massa está sendo produzida é o momento da fabricação da farofa.
Preparação do recheio	Enquanto a massa está sendo amassada, é preparado o recheio com produtos naturais, geralmente fornecidos por agroindústrias e agricultores do município. Conforme a detentora Alexandra Marques, a ASCUR dá prioridade aos fornecedores locais: "a gente mantém contato o ano todo com agricultores do município. Durante o ano é comprado, em pequenas quantidades, manteiga, banha e outros produtos naturais. Esses insumos que não são industrializados, a gente procura preconizar em comprar aqui no município, dos agricultores."
Massa	Após a massa estar no ponto certo, com os ingredientes misturados e amassada, é o momento de deixá-la descansar, ou seja, parada para crescer.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	F60	16

Preparação das formas e do forno.	Neste momento as formas são preparadas. Consiste em colocar um papel manteiga em cada. Também é preparado o forno a lenha. O detentor Roberto do Carmo, que é responsável pelos fornos na Casa da Colônia, comentou o processo de preparação do forno que consiste em esquentar com fogo e depois retirar as brasas. "É feito o fogo e o deixo esquentar até branquear os tijolos. Bem quente! Eu calculo que vai a 180 a 200°C. (...) A temperatura é calculada, na experiência. É bem rústico ainda! (...) O diferencial é saber espalhar bem a brasa. Se ficar uma brasa aqui e ali não, aqui vai queimar e ali vai ficar crua!"
Colocar a massa e os recheios nas formas.	Neste momento é colocada a primeira camada de massa nas formas e depois o recheio e mais uma camada de massa. Em seguida ela é pincelada com ovo, para grudar a farofa na massa. E após é colocada a farofa.
Deixar o forno na temperatura certa.	Neste momento é retirada a brasa e lavado o forno. A temperatura varia entre 180 a 200°C. Conforme o detentor Roberto do Carmo, "depois que a cuca está crescendo, as cuqueiras colocam a farofa. Momento em que limpo o forno. O que é limpar o forno? É tirar a brasa, passar um pano com a enxada de ferro e colocar um papel. Antigamente, se usava palha de milho e hoje a gente não tem, a gente usa o próprio papel da farinha. É colocado o papel dentro do forno e se ficar preto, o forno está muito quente, daí eu tiro, dou mais uma passada de pano e repito o processo até ficar na temperatura adequada." A cor que fica o papel é a cor que vai ficar a cuca. Assim, o detentor vai manejando o calor até que o papel adquira uma cor "morena". Momento em que o forno está pronto para receber as cucas. "Quando o papel, que utilizo na medição da temperatura do forno, ficar uma cor morena é o momento em que coloco as cucas. A temperatura é controlada abrindo ou fechando o suspiro do forno."
Retirar as formas do forno	Após uma hora no forno, é retirada as cucas.Tempo para assar: "Uma hora, a recheada, e, a simples, em torno de 50 minutos. A recheada precisa ser 60 minutos, porque às vezes tem recheio frio." São retiradas das formas e estão prontas para serem consumidas ou levadas para a etapa da comercialização.
Limpeza do local	Neste momento é realizada a limpeza do local e guardado os objetos utilizados.

8.3. PRINCIPAIS PARTICIPANTES	
STATUS	**FUNÇÃO**
Cuqueiros e cuqueiras	No cotidiano das casas a cuca era feita pela família, sob orientação da mulher, detentora e guardiã dos modos de fazer das antepassadas. "As famílias, as mães faziam a cuca em finais de semana, sempre havia algum preparativo e os filhos ajudavam a buscar a lenha, a vassoura para varrer as brasas e ajudar a colocar a cuca no forno. (detentora Leda Teresinha de Oliveira). Os homens, algumas vezes, ficavam responsáveis pelo manejo do forno e ajudavam nas vendas, em caso de comercialização. Entretanto, no âmbito da produção na *Kuchenfest* e na Casa da Colônia, os homens passaram a participar do processo, conforme o detentor Roberto do Carmo: "Nas primeiras festas eram só mulheres. Depois começaram os homens, na parte do amassar a massa, pois era preciso fazer muita força. Hoje há muitos homens na fabricação das cucas durante a Kuchenfest." O próprio detentor contou como se deu sua entrada: "a mãe da minha esposa foi uma das primeiras cuqueiras aqui em Rolante. Ela trabalhava e depois a minha esposa começou ajudar. A gente começou a trabalhar primeiro no rodeio, ajudando nas vendas das cucas. Depois a minha esposa começou a trabalhar na Kuchenfest. No início, só vinha ela. Como eu a trazia e precisavam de pessoas para auxiliar na fabricação de cucas, me pediram para ficar. Fui gostando e aprendendo. A Vera, já falecida, me ensinou a trabalhar nos fornos.
Forneiro	Aquele que detém o saber do manejo do forno, especialmente o forno a lenha.
Comerciante	Em casos de produção de cucas para a comercialização, tem-se a figura da pessoa responsável pelas vendas. Em casos de produção familiar, muitas vezes, as mulheres são responsáveis pela produção e os homens pelas vendas. Porém, não é uma regra e há que atentar para as possibilidades de arranjos familiares na organização do processo.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	F60	16

8.4. CAPITAL E INSTALAÇÕES	
DESCRIÇÃO	*Fornos a lenha e a turbo
QUEM PROVÊ	A família, ou associação, ou empresa
FUNÇÃO	Mais do que assar a cuca, os diferentes tipos de fornos imprimem gostos, cores e sabores ao bem. Conforme Roberto do Carmo, “o forno a lenha é o diferencial! Claro que a gente não desfaz as cucas das padarias, que são boas também, mas o diferencial são os fornos a lenha!”

8.5. CAPITAL E INSTALAÇÕES	
DESCRIÇÃO	Cozinha
QUEM PROVÊ	A família, ou associação, ou empresa
FUNÇÃO	Nas antigas casas dos imigrantes, a cozinha ficava separada da área íntima da casa, sendo a cozinha em alvenaria e a área íntima em madeira. Na cozinha se realiza a mistura dos ingredientes, a feitura da massa e dos recheios em um processo que culmina na massa “descansada” e pronta para ser assada. Então, deverá ser encaminhada para o forno a lenha, por sua vez, separado da cozinha.

8.6. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO	
DESCRIÇÃO	Pá e enxada (para tirar a brasa do forno); Gancho (para colocar e retirar as formas de cucas do forno); Enxada com pano e bacia com água (para lavar o forno, deixando na temperatura apropriada para colocar as formas de cucas)
QUEM PROVÊ	A família, ou associação, ou empresa
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Utilizados para limpar e manejar a temperatura do forno.
DISPONIBILIDADE	A enxada é um bem característico da agricultura familiar, e serve para diversos usos.

8.7. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO	
DESCRIÇÃO	Ingredientes para a produção da cuca
QUEM PROVÊ	A família, ou associação, ou empresa
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	“(...) na hora de comprar os ingredientes, damos prioridade para o que é produzido no município, como linguiça, banha, manteiga, uva, mirtilo, entre outros, ajudando assim as famílias de produtores locais, bem como a economia.” (Ana Caroline do CARMO)
DISPONIBILIDADE	A ASCUR constrói um cronograma com os agricultores para, ao longo do ano, irem fornecendo os produtos.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	F60	16

8.8. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO	
DESCRIÇÃO	Talheres, bacia, formas e lenha.
QUEM PROVÊ	A família, ou associação, ou empresa
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	A família, ou associação, ou empresa
DISPONIBILIDADE	São objetos presentes nas diferentes cozinhas e utilizados em diferentes funções.

8.9. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO	
DESCRIÇÃO	*Papel manteiga para colocar nas formas das cucas
QUEM PROVÊ	A família, ou associação, ou empresa
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	O papel manteiga é utilizado para dar mais agilidade na grande demanda de cucas. Tendo a função de não grudar a cuca na forma.
DISPONIBILIDADE	Antigamente nas formas eram passadas uma camada fina de manteiga para não grudar na cuca. Atualmente na maioria das localidades, que fabricam as cucas, já utilizam o papel manteiga.

8.10. COMIDAS E BEBIDAS	
DESCRIÇÃO	Sistema culinário agridoce
QUEM PROVÊ	A família, ou associação, ou empresa
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	A cuca está presente nas diferentes refeições, como comentou a detentora Leda Teresinha: “onde tem comida, tem cuca, mesmo sem haver festas e comemorações”. Assim, é uma comida que se caracteriza pela capacidade de fazer diferentes combinações de sal e açúcar.

8.11. OBJETOS E INSTRUMENTOS RITUAIS. (Não há informações).	
DESCRIÇÃO	
QUEM PROVÊ	
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	

8.12. TRAJES E ADEREÇOS	
DESCRIÇÃO	Toucas e aventais
QUEM PROVÊ	A família, ou associação, ou empresa
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	É característico nas representações das cozinhas. A imagem da cozinheira ou cozinheiro usando toucas e aventais está relacionada a sentidos que vão para além dos cuidados com a higienização, como afeto, cuidado e memória.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	F60	16

8.13. DANÇAS (Não há informações).	
DESCRIÇÃO	
QUEM EXECUTA	
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	

8.14. MÚSICAS E ORAÇÕES	
DESCRIÇÃO	Bandinhas alemãs
QUEM PROVÊ	Os grupos organizadores das celebrações
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	É comum nas festas típicas, que celebram aspectos ligados a cultura teuto-brasileira, as bandinhas tradicionais, fazerem a recepção do público na abertura das celebrações. Tais grupos, são patrimônio dos lugares, sendo que os músicos integrantes vão passando de geração em geração. Observa-se que as bandinhas são compostas por músicos arranjos de músicos mais velhos com jovens.

8.15. INSTRUMENTOS MUSICAIS (Não há informações).	
DESCRIÇÃO	
QUEM PROVÊ	
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	

8.16. ATIVIDADES APÓS A EXECUÇÃO	
EXECUTANTE	ATIVIDADE
Todos os envolvidos no processo de produção	Realizar a limpeza dos materiais utilizados e a limpeza do local. Após limpos, são guardados em armários.

9. DESTINAÇÃO DO PRODUTO

PARA USO PRÓPRIO X	VENDE X	TROCA X	OUTRO X	ESPECIFICAR – DAR DE PRESENTE PARA FAMILIARES, VIZINHOS E OUTROS ENTES QUERIDOS.
PARTICIPAÇÃO NA RENDA FAMILIAR	SIM X	NÃO ☐	PRINCIPAL FONTE DE RENDA ☐	COMPLEMENTO X
MODO DE COMERCIALIZAÇÃO	DIRETO X	INTERMEDIÁRIO X	COOPERATIVA / ASSOCIAÇÃO X	

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	F60	16

10. PARTICIPAÇÃO EM COOPERATIVAS OU ASSOCIAÇÕES

ASCUR (Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante). Tendo como objetivos de sua criação:

São objetivos da Associação o exercício da mútua colaboração entre os sócios, visando à prestação, pela entidade, de quaisquer serviços que possam contribuir para o fomento e racionalização das atividades do grupo; como melhorar a qualidade de vida de seus integrantes, e promovendo atividades culturais, educativas e de capacitação; recreativas, de lazer e turismo, em benefício do grupo. Promover a elaboração e comercialização conjunta de cucas para o principal evento municipal – Kuchenfest, bem como demais eventos locais e regionais. Participar de programas governamentais, em benefício de seus associados, podendo para tanto, celebrar convênios com entidades públicas, empresas ou profissionais qualificados. Receber doações de pessoas físicas e jurídicas; e manter intercâmbio com associações similares municipais e estaduais. (Estatuto da Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante, Artigo 4, 2014).

1. BENS ASSOCIADOS

DENOMINAÇÃO	CÓDIGO
Kuchenfest	(ver ficha da Janelise Terezinha Wuaden Wastowski) A *kuchenfest* é uma celebração que segue a tradição dos descendentes alemães, relembrando festividades como os antigos *Kerbs* (GLAESER, 2022, p. 8). Estas eram festas religiosas, em que se comemorava o dia do padroeiro, pelas comunidades católicas (*Schützheiliger*), ou o dia da inauguração do templo, no caso das comunidades protestantes (*Kirchweihe*). A celebração iniciava com uma missa ou culto e, após, as bandinhas conduziam os fiéis para confraternizações, como bailes, realizados nos salões de festa das comunidades. Os festejos duravam cerca de três dias e eram momentos de reunir famílias, parentes e amigos distantes. (FREITAS, 2018; ROST & SCHMIDT, 2022). Assim, a celebração dá seguimento às chamadas festas teuto-brasileiras, caracterizadas pelo caráter de símbolo étnico, marcando diferenças e reafirmando valores culturais, porém, atualizadas para finalidades turísticas (SEYFERTH, 1994, p. 25) .
Ofício e modo de fazer o forno de tijolo	O ofício envolve diferentes saberes, passados por mestres artesãos, que vão desde o processo de construção, de cura do barro, até os saberes envolvidos para assar uma “boa cuca”. Nesse aspecto, o forno artesanal - forno a lenha - pela infinidade de saberes que carrega na sua feitura e manejo, é o diferencial no processo do saber fazer. Mais do que assar a cuca, os diferentes tipos de fornos imprimem gostos, cores e sabores ao bem. Conforme Roberto do Carmo, “o forno a lenha é o diferencial! Claro que a gente não desfaz as cucas das padarias, que são boas também, mas o diferencial são os fornos a lenha!”

2. PLANTAS, MAPAS E CROQUIS

(Não há informações).

11. DOCUMENTOS INVENTARIADOS

11.1. DOCUMENTOS ESCRITOS, DESENHOS E IMPRESSOS EM GERAL

Todas as entrevistas estão disponibilizadas no acervo do Museu Histórico de Rolante.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	RS	ROLANTE	2023	F60	16

11.2. REGISTROS SONOROS E AUDIOVISUAIS
Todas as entrevistas estão disponibilizadas no acervo do Museu Histórico de Rolante.

11.3. REGISTROS FOTOGRÁFICOS
Fotografias dos processos que envolvem a fabricação da cuca e do forno estão disponíveis no acervo do Museu Histórico de Rolante.

12. OBSERVAÇÕES

12.1. APROFUNDAMENTO DE ESTUDOS PARA COMPLEMENTAÇÃO DA IDENTIFICAÇÃO OU PARA FINS DE REGISTRO OU TOMBAMENTO
Destaca-se a importância de aprofundar os estudos com levantamentos sobre receitas familiares e suas transformações; análises dos modos de fazer nos diferentes grupos sociais; e estudos sobre a relação entre a construção do saber fazer e os processos de formação histórica da região, a partir dos processos de imigração. No que se refere à materialidade, indica-se um mapeamento dos fornos a lenha nas casas das famílias e nas comunidades assim como do aprofundamento acerca do saber fazer e dos seus manejos.

12.2. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS MENCIONADOS NESTA FICHA

12.3. OUTRAS OBSERVAÇÕES

13. IDENTIFICAÇÃO DA FICHA

QUESTIONÁRIOS ANALISADOS		
PESQUISADOR(ES)	Igor Tieres Glaeser; Joyce Aline dos Reis; Mara Rúbia Scheffler de Souza; Fernanda Antunes de Camargo Schmidt; Franciele Carina Schmidt; Desire Ferreira da Rosa.	
SUPERVISOR	Igor Tieres Glaeser	
REDATOR	Igor Tieres Glaeser e Daniel Vaz Lima	DATA 05/2023.
RESPONSÁVEL PELO INVENTÁRIO	Mara Rúbia Scheffler de Souza	

NARRATIVAS FOTOGRÁFICAS:

Capacitações para membros da Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante

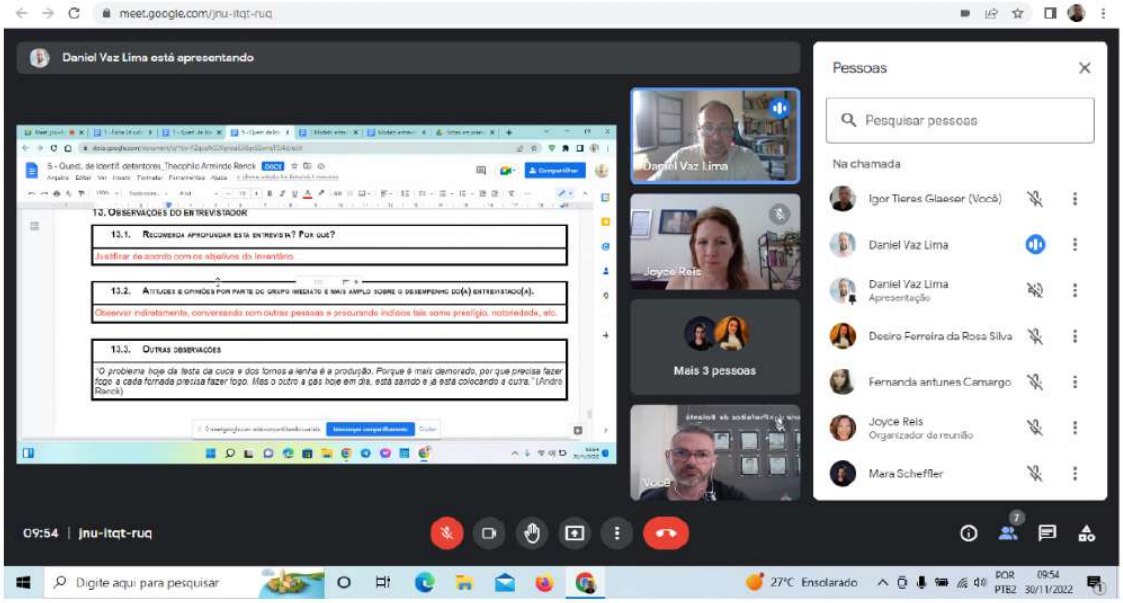


Imagem = 87 horas de Capacitação (reuniões). Ministradas pelo Sociólogo e Antropólogo, Daniel Vaz Lima.
Fotografia de Igor Tieres Glaeser.

Confecção das cucas na Casa da Colônia - 2023

Imagem 1 = Preparando a massa
Fotografia de Igor Tieres Glaeser e Fernanda Antunes de Camargo Schmidt

Imagem 2 = Amassando a massa
Fotografia de Igor Tieres Glaeser e Fernanda Antunes de Camargo Schmidt

Imagem 3 = Deixando a massa descansando para crescer
Fotografia de Igor Tieres Glaeser e Fernanda Antunes de Camargo Schmidt

Imagem 4 = Ingredientes para os recheios
Fotografia de Igor Tieres Glaeser e Fernanda Antunes de Camargo Schmidt

Imagem 5 = Colocando os recheios na massa
Fotografia de Igor Tieres Glaeser e Fernanda Antunes de Camargo Schmidt

Imagem 6 = Colocando a segunda camada de massa
Fotografia de Igor Tieres Glaeser e Fernanda Antunes de Camargo Schmidt

Imagem 6 = Lavando o forno para baixar a temperatura
Fotografia de Igor Tieres Glaeser e Fernanda Antunes de Camargo Schmidt

Imagem 7 = Colocando as cucas no forno
Fotografia de Igor Tieres Glaeser e Fernanda Antunes de Camargo Schmidt

Imagem 8 = Cucas no forno
Fotografia de Igor Tieres Glaeser e Fernanda Antunes de Camargo Schmidt

Imagem 9 = Após uma hora as cucas são retiradas do forno
Fotografia de Igor Tieres Glaeser e Fernanda Antunes de Camargo Schmidt

Imagem 10 = Cuca pronta
Fotografia de Igor Tieres Glaeser e Fernanda Antunes de Camargo Schmidt

Imagem 11 = Levando as cucas para a comercialização
Fotografia de Igor Tieres Glaeser e Fernanda Antunes de Camargo Schmidt

Desfile de Abertura da 24ª Kuchenfest e a inauguração da Placa do dia do Cuqueiro e Cuqueira de Rolante

Imagens = Desfile de Abertura da 24ª Kuchenfest
Fotografias de Edna Cardoso.

Confecção das cucas durante a 24ª Kuchenfest

Imagens 1, 2, 3, 4, 5 e 6 = Confecção das Cucas
Fotografias de Edna Cardoso

Imagens 7, 8, 9, 10, 11 e 12 = Utilização dos fornos a lenha (de tijolos) na fabricação das cucas
Fotografias de Igor Tieres Glaeser

Oficina Culinária: "Mestre Cuca"

Imagem 1 = Quebrando os ovos
Fotografia de Igor Tieres Glaeser.

Imagem 2 = Preparo dos ingredientes
Fotografia de Igor Tieres Glaeser.

Imagem 3 = Amassando a massa
Fotografia de Igor Tieres Glaeser.

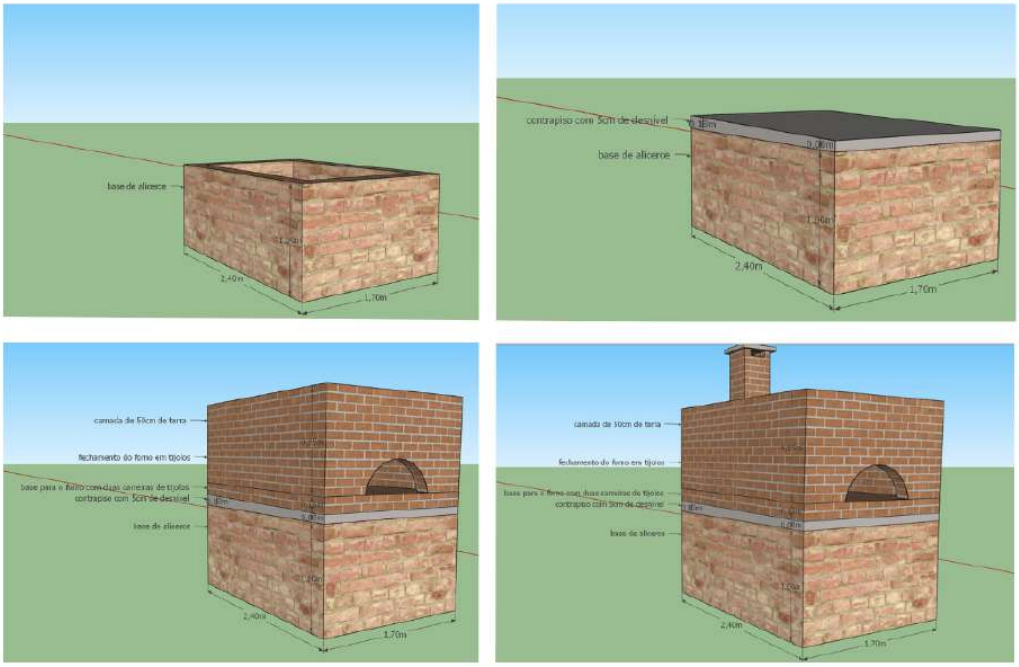
Imagem 4 = Preparando as formas
Fotografia de Igor Tieres Glaeser.

Imagem 5 = Colocando a massa e recheios nas formas
Fotografia de Igor Tieres Glaeser.

Imagem 6 = Preparando o forno
Fotografia de Igor Tieres Glaeser.

Oficina: Mão na Massa

Imagens = Construção do forno
Fotografias de Joyce Aline dos Reis.
Fonte: Museu Histórico de Rolante



Imagens = Desenho arquitetônico do forno
Fonte: Projeto de Fernanda Garcia – Arquiteta.

A Secretaria de Estado da Cultura e a
Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante
apresentam:

"CUCA, UMA DELÍCIA DE PATRIMÔNIO"

PLANO DE SALVAGUARDA DOS SABERES E MODOS DE FAZER A "CUCA" PARA REGISTRO COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

Maio de 2023

Financiamento:

PRO cultura

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

Projeto: Cuca, uma delícia de patrimônio

Proponente: Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante

Nome do responsável legal pelo CEPC e Presidente da Associação: Mara Rubia Scheffler de Souza

Financiamento: PRÓ-CULTURA RS FAC - Edital Sedac nº 07/2021 - FAC Patrimônio

Consultoria para coordenação dos processos que envolvem a construção do inventário cultural dos modos de fazer a "cuca" no município de Rolante, Rio Grande do Sul: Daniel Vaz Lima. (Bacharel em Sociologia com doutorado em Antropologia)

Período da pesquisa do inventário: setembro de 2022 a maio de 2023.

Facebook do projeto: "Cuca, uma delícia de patrimônio" - Rolante/RS, disponível no link: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100086412427277>.

Fotografia da capa: Crédito de Igor Tieres Glaeser.

Equipe de Pesquisa:

Pesquisador(es): Igor Tieres Glaeser; Joyce Aline dos Reis; Mara Rúbia Scheffler de Souza; Fer. Antunes de Camargo Schmidt; Franciele Carina Schmidt; Desire Ferreira da Rosa.

Supervisor: Igor Tieres Glaeser

Redatores: Igor Tieres Glaeser e Joyce Aline dos Reis.

Responsável pelo inventário: Mara Rúbia Scheffler de Souza

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO---------- 4

2. DEFINIÇÃO---------- 4

3. MOBILIZAÇÃO E FORMAÇÃO DA EQUIPE DE TRABALHO---------- 4

4. PLANEJAMENTO---------- 5

5. DIAGNÓSTICO DE POLÍTICAS PÚBLICAS, INICIATIVAS, POTENCIAIS PARCEIROS E AÇÕES DE SALVAGUARDA REALIZADAS---------- 5

6 - CONSTRUÇÃO DOS EIXOS, OBJETIVOS E AÇÕES DO PLANO DE SALVAGUARDA------ 6

7 - AVALIAÇÃO E REVISÃO DO PLANO---------- 8

8 – REFERÊNCIAS ---------- 9

1 – INTRODUÇÃO

Conforme Arantes (2009), o conhecimento sistemático e comparativo produzido pelo INRC, torna possível estabelecer metas, prioridades e o monitoramento das ações de salvaguarda. Assim, a realização deste inventário, permitiu implantar um “Plano de Salvaguarda”, ficando o Departamento Municipal de Cultura e o Museu Histórico de Rolante, em parceria com os detentores e detentoras, os responsáveis em proteger os saberes do modo de fazer a cuca e as técnicas construtivas dos fornos de tijolos. Porém, cabe ressaltar, que, os detentores do modo de fazer também têm a função de passar seus conhecimentos as pessoas interessadas, para que essa tradição não se perca ao longo do tempo.

2 – DEFINIÇÃO

Segundo o Manual de elaboração de Planos de Salvaguarda (Iphan, 2022), as ações de salvaguarda são aquelas que buscam proteger e promover os bens culturais de natureza imaterial dentro do contexto histórico e social em que ocorrem. Tais ações são planejadas de maneira coletiva, criando um “Plano de Salvaguarda”. Este será o instrumento que irá nortear e potencializar as iniciativas de proteção, valorização, promoção e apoio aos patrimônios culturais. No mesmo documento podemos observar que: “os objetivos da salvaguarda do bem cultural e o planejamento de ações a serem desenvolvidas a curto, médio e longo prazo, a fim de promover um amplo alcance da política de salvaguarda, a qual deve, também, estar sempre articulada a outras políticas públicas.”

3 - MOBILIZAÇÃO E FORMAÇÃO DA EQUIPE DE TRABALHO

A Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante e o Departamento de Cultura promoveram no dia 29 de maio de 2023 um encontro com representantes de instituições e lideranças locais para apresentar e debater o Plano de Salvaguarda. Na ocasião estavam representadas as seguintes instituições:

- Departamento de Cultura;
- Museu Histórico de Rolante;
- Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante;
- Conselho Municipal de Políticas Culturais;
- Departamento de Turismo;
- Secretaria de Educação;
- Secretaria de Agricultura;
- Secretaria de Desenvolvimento Social;
- Câmara de Vereadores;
- EMATER;
- ASCUR - Associação de Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante.

4 – PLANEJAMENTO

No encontro realizado no dia 29 de maio de 2023 o Plano de Salvaguarda foi construído com a colaboração das instituições presentes, sendo definidos os eixos, objetivos, ações, prazos, responsabilidades e recursos necessários para a viabilização deste Plano. Na ocasião foi atribuída a responsabilidade ao Departamento de Cultura e ao Museu Histórico de Rolante a competência de promover a divulgação do Plano, buscando instituições parceiras, bem como realizar o acompanhamento durante o período de vigência e promover a avaliação e revisão do mesmo dentro do prazo de quatro anos.

5 - DIAGNÓSTICO DE POLÍTICAS PÚBLICAS, INICIATIVAS, POTENCIAIS PARCEIROS E AÇÕES DE SALVAGUARDA REALIZADAS

Como políticas públicas já existentes podemos destacar o Plano Municipal de Cultura, instituído pela Lei Municipal nº 4064/2017, que apresenta como diretrizes e prioridades:

"V - Reconhecimento, promoção e garantia das condições para a preservação da memória e transformação da história e da tradição das diferentes expressões culturais; "

"IX - Defesa do patrimônio cultural e do turismo como forma de desenvolvimento econômico, produtivo e sustentável; "

Na mesma legislação o Plano apresenta o Eixo III - Patrimônio e Memória onde podemos destacar as seguintes metas:

Meta 9: Consolidação do inventário do patrimônio histórico, artístico e cultural de Rolante.

Meta 10: Criação de programa de Educação Patrimonial e realização de campanhas sobre o patrimônio histórico, artístico e cultural de Rolante, para divulgar nos meios de comunicação impressos e digitais, sensibilizando a população local e externa para a riqueza cultural da história e memória do município.

Além disso, a Secretaria Municipal de Educação, através do Programa de Transporte Escolar, disponibiliza recursos para viabilizar a participação dos alunos nas Oficinas Culinárias Mestre Cuca.

A ASCUR reafirma a parceria como ministrante da Oficina Culinária Mestre Cuca, disponibilizando também o espaço físico para a sua realização.

A EMATER já desenvolve um trabalho junto com os produtores locais para o provimento de grande parte dos insumos necessários para a produção das cucas.

A Secretaria de Agricultura possui o programa Patrulha Agrícola que disponibiliza maquinário para apoio aos produtores rurais do município.

6 - CONSTRUÇÃO DOS EIXOS, OBJETIVOS E AÇÕES DO PLANO DE SALVAGUARDA

Eixos	Objetivos	Ações	Justificativa	Responsáveis	Período	Recursos
Educação Patrimonial	- Ampliar as políticas de educação patrimonial com objetivo de manter viva os modos de fazer nas cozinhas das famílias rolantenses.	Continuidade das oficinas de "Mestre Cuca" para alunos do 4º ano do Ensino Fundamental.	Essa ação se justifica em preservar a tradição do modo de fazer cuca. Momento em que estudantes vão aprender todo o processo de fabricação da cuca.	Secretaria de Educação, Departamento de Cultura, Museu Histórico de Rolante e Associação dos Cuqueiros e Cuqueiras de Rolante – ASCUR.	Primeiro semestre de cada ano letivo.	Criação de dotação orçamentária; Transporte escolar oferecido pela SMEE
Produção e comercialização	- Incentivar o fortalecimento das cadeias curtas, a partir da produção de bens industrializados e in natura.	- Diagnóstico dos fornecedores e levantamento dos custos;	Com essas políticas de incentivo se buscará favorecer as agroindústrias familiares e a produção primária e melhorar a economia local.	EMATER e Secretaria Municipal de Agricultura	2023 - 2024	Emater com a Assistência técnica Sec. Agricultura com a Patrulha Agrícola
		- Políticas de incentivo a aquisição ou à criação de agroindústrias familiares e de produtos in natura, conforme diagnóstico anterior.	Promover o reconhecimento, visando agregar valor ao produto	ACISA EMATER Dep. Turismo	2024-2026	Recursos humanos
	- Reconhecer e divulgar os locais de comercialização das cucas originais de Rolante.	- Retomar o projeto do Selo da Cuca; - Criação de um calendário com as padarias, agroindústrias e outros, que possuem selo de cuca artesanal.	Divulgar o modo de fazer a cuca para turistas e comunidade	Dep. Turismo ASCUR EMATER	2024-2025	
	Desenvolver um produto turístico a partir da Oficina Mestre Cuca	Adequação da oficina Mestre Cuca para grupos turísticos e da comunidade	Divulgar o modo de fazer a cuca para turistas e comunidade	Dep. Turismo ASCUR EMATER	2024 2026	Infra estrutura do Parque da Kuchenfest

Preservação da materialidade	- Incentivar a preservação dos fornos a lenha (ou fornos de tijolos) existentes nas casas das famílias, salões das comunidades, agroindústrias e espaços públicos - Identificar pedreiros que dominam a técnica construtiva do Forno a lenha e realizar ações de divulgação desse trabalho.	Realização de um mapeamento dos fornos existentes na região, seus usos e saberes envolvidos. Após, elaborar, junto aos proprietários, formas de proteção e manutenção das suas estruturas.	As técnicas tradicionais de construção do forno de barro estão se perdendo, assim como a sua presença nas propriedades, nos salões comunitários, agroindústrias e espaços públicos. Sendo assim, além do mapeamento, será necessário a realização de ações de educação patrimonial, registro e proteção deste patrimônio material.	Departamento de Cultura, Museu Histórico de Rolante e Emater.	2024-2025	Recursos humanos
Pesquisa e acervo	- Salvaguardar antigas receitas da cuca de Rolante, principalmente através dos cadernos de receitas;	- Realizar um levantamento com moradores de diferentes localidades sobre a presença dos antigos cadernos de receitas. Os quais serão digitalizados para o acervo do Museu e os originais entregues aos proprietários.	Será uma forma de preservação dos antigos cadernos de receitas.	Departamento de Cultura, Museu Histórico de Rolante e Instituições de Pesquisa e Extensão.	2024-2026	Recursos humanos
	- Ampliar e manter o acervo do Museu Histórico de Rolante referente a cuca;	- Dar continuidade às entrevistas com os detentores do saber do modo de fazer a cuca e fornos a lenha.	- Com novos levantamentos irá enriquecer o arquivo de memórias do Museu. Assim tendo um material mais amplo para pesquisas.	Departamento de Cultura, Museu Histórico de Rolante e Instituições de Pesquisa e Extensão.	2024-2026	

	- Promover parcerias com Faculdades e Universidades na realização de estágios e pesquisas, no Museu Histórico de Rolante, sobre patrimônio cultural material e imaterial do município;	- Convidar as Instituição de Ensino Superior e Universidades a possibilitar aos seus alunos e alunas a realização de estágios e/ou pesquisas acadêmicas no Museu Histórico de Rolante. Assim, novos estudos sobre o modo de fazer a cuca e fornos de barro.	Com a realização de estágios no Museu, se buscará ampliar a área de pesquisas e novas abordagens.	Departamento de Cultura, Museu Histórico de Rolante e Instituições de Pesquisa e Extensão.	2024-2026	Recursos humanos
	Promover ações de comunicação que fortaleçam a memória das comunidades.	Realização de exposições, painéis e outras formas de comunicações em diferentes locais das cidades	Informar a comunidade e turistas sobre a cuca e o reconhecimento como patrimônio cultural imaterial	Dep. Cultura Museu Histórico Dep. Turismo Casa da Colônia Ascur	2024-2026	Recursos humanos e materiais para custear a elaboração dos materiais das exposições

7 - AVALIAÇÃO E REVISÃO DO PLANO

As ações previstas neste Plano devem ser atingidas no período de quatro anos, após esse prazo deverá ser o mesmo revisado e estabelecido um novo plano para dar continuidade às ações, sendo assegurada a participação dos representantes das entidades parceiras e ficando a cargo do Departamento de Cultura e do Museu Histórico de Rolante promover a referida revisão.

8 – REFERÊNCIAS

ARANTES, Antônio. Sobre inventários e outros instrumentos de Salvaguarda do Patrimonio Cultural Intangível: um ensaio de antropologia pública. **Anuário Antropológico**, 2009, p. 173 – 222.

Manual de elaboração de Planos de Salvaguarda / Organização : Aline Miranda, Rafael Belló Klein e Sara Santos Morais. - Dados eletrônicos (1 arquivo PDF). - Brasília : Iphan, 2022. 60p.

Plano Municipal de Cultura, instituído pela Lei Municipal nº 4064/2017. Disponível em: <https://rolante.cespro.com.br/visualizarDiploma.php?cdMunicipio=7830&cdDiploma=20174064&NroLei=4.064&Word=&Word2=>.

A Secretaria de Estado da Cultura e a
Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante
apresentam:

"CUCA, UMA DELÍCIA DE PATRIMÔNIO"

DOSSIÊ DO INVENTÁRIO DOS SABERES E MODOS DE FAZER A "CUCA" PARA REGISTRO COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

Maio de 2023

Financiamento:

PRO cultura

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CULTURA

Projeto: Cuca, uma delícia de patrimônio

Proponente: Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante

Nome do responsável legal pelo CEPC e Presidente da Associação: Mara Rubia Scheffler de Souza

Financiamento: PRÓ-CULTURA RS FAC - Edital Sedac nº 07/2021 - FAC Patrimônio

Consultoria para coordenação dos processos que envolvem a construção do inventário cultural dos modos de fazer a "cuca" no município de Rolante, Rio Grande do Sul: Daniel Vaz Lima. (Bacharel em Sociologia com doutorado em Antropologia)

Período da pesquisa do inventário: setembro de 2022 a maio de 2023.

Facebook do projeto: "Cuca, uma delícia de patrimônio" - Rolante/RS, disponível no link: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100086412427277>.

Fotografia da capa: Crédito de Igor Tieres Glaeser.

Equipe de Pesquisa:

Pesquisador(es): Igor Tieres Glaeser; Joyce Aline dos Reis; Mara Rúbia Scheffler de Souza; Fernanda Antunes de Camargo Schmidt; Franciele Carina Schmidt; Desire Ferreira da Rosa.

Supervisor: Igor Tieres Glaeser

Redator: Igor Tieres Glaeser

Responsável pelo inventário: Mara Rúbia Scheffler de Souza

SUMÁRIO

1. A METODOLOGIA DO INRC 4
1.1. Cultura, Memória e Patrimônio 4
1.3. O inventário e sua metodologia 5
2. OS SABERES E MODOS DE FAZER A CUCA NO MUNICÍPIO DE ROLANTE-RS 7
2.1. Os modos de fazer cuca: Definição 7
2.2. Formação histórica de Rolante 8
2.3. Origens, sentidos e transformações dos saberes e modos de fazer a cuca em Rolante 11
2.4. Bens associados 14
3. O PEDIDO DE REGISTRO 15
3.1. Definição de Registro 15
3.2. Importância do registro dos Modos de Fazer Cuca 15
3.3. Recomendações de Salvaguarda 18
4. REFERÊNCIAS 19

1. A METODOLOGIA DO INRC

1.1. Cultura, Memória e Patrimônio

O projeto "Cuca, uma delícia de patrimônio", elaborado pela Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante, foi realizado com recursos do PRÓ-CULTURA RS FAC - Fundo de Apoio à Cultura, do Governo do Estado do Rio Grande do Sul. Teve como objeto elaborar um inventário para o reconhecimento dos saberes e modos de fazer a "cuca" como patrimônio cultural imaterial do município de Rolante. Para a sua realização, houve a contratação de um serviço de consultoria para acompanhar os processos que envolvem pesquisa e a documentação. Para tanto, foram realizadas capacitações para uma equipe composta por alguns membros da Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante, que desenvolveram as pesquisas e demais ações necessárias para elaboração do inventário do modo de fazer a "cuca" para sua patrimonialização.

Para a realização da pesquisa, adotou-se o modelo do "Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC)", que é a metodologia do governo federal, elaborada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), para a identificação e documentação dos bens culturais de caráter imaterial. Para melhor compreensão do INRC, suas finalidades e metodologias, faz-se necessário uma análise do decreto n° 3.551, de 4 de agosto de 2000, que criou a Política Nacional de Patrimônio Imaterial (PNPI) e instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial (BRASIL, 2000). Tal decreto foi um marco em termos de iniciativas para a proteção dos modos de fazer, ser e existir, bem como de lugares de referência, de comunidades e grupos populares que, até então, estavam nas margens das políticas de proteção patrimonial (OLIVEIRA, 2008). A iniciativa se insere dentro do processo histórico e político de ações de grupos de intelectuais e/ou movimentos sociais para que o Estado, enquanto agente público, promovesse políticas públicas de proteção das referências culturais que caracterizam o processo de formação plural do Brasil, destacando a importância das manifestações populares e da diversidade cultural (CHUVA, 2012).

O termo "imaterial" é relativamente novo em termos de política de Estado e se consolidou, no Brasil, a partir da promulgação da Constituição Federal, em 1988, por meio do termo "patrimônio cultural". No artigo 216 escreve: "Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira (...)". A adoção deste conceito buscou superar a suposta dicotomia entre bens de pedra e cal, entendidos como patrimônio

material, e demais manifestações culturais presentes na vida cotidiana e que constitui a cultura imaterial dos diferentes grupos sociais (IPHAN, 2000).

A criação da Política Nacional do Patrimônio Imaterial, atendeu, a uma determinação legal preconizada pela carta magna, e tornou-se um instrumento jurídico que coloca em prática o compromisso legal do Estado em proteger e apoiar as referências culturais que foram fundamentais na formação da sociedade nacional. No artigo 215, inciso 1°, escreve: "O Estado protegerá as manifestações das culturas populares, indígenas e afro-brasileiras, e das de outros grupos participantes do processo civilizatório nacional." Assim, em vez de um papel de "mero observador", o Estado tornou-se, conforme escreveu Marcia Sant'Anna (2012), um "agente" que atua de maneira a proporcionar formas de proteção que garantam a continuidade das manifestações populares.

Assim, o termo "patrimônio cultural Imaterial" envolve os valores, os significados atribuídos pelas pessoas a objetos, lugares ou práticas culturais. (IPHAN, 2012). As referências são, portanto, as práticas cotidianas, os ofícios, as festas, os materiais e os lugares, em que são atribuídos sentidos diferenciados e compartilhados, "por meio dos quais os grupos representam, realimentam e modificam a sua identidade e localizam a sua territorialidade" (ARANTES, 2009, p. 54). No caso em questão, a comida, e seu saber fazer, opera como tradutora da identidade de um grupo. "As narrativas da comida sedimentam e transformam a identidade, o sistema de pertencimentos e as visões de mundo da comunidade (...)" (AMON; MENASCHE, 2008, P. 20).

O patrimônio de um grupo é, conforme Varine (2013, p. 18), o humus que fertiliza a terra, e proporciona o seu desenvolvimento quando é nutrido dos numerosos materiais que o constituem: "o solo e a paisagem, a memória e os modos de vida dos habitantes, as construções, a produção de bens e serviços adaptados as demandas e necessidades das pessoas (...)" (VARINE, 2013, P.18). Portanto, a noção de referência cultural indica a importância de estar atento à diversidade da produção material e dos sentidos e valores que são atribuídos a determinados bens e práticas. (LONDRES, 2000, p. 13).

1.3. O inventário e sua metodologia

O Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) é a metodologia elaborada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) para a identificação e documentação dos bens de caráter imaterial. É o instrumento de gestão e implementação da Política Nacional de Patrimônio Imaterial, contemplando as categorias patrimoniais estabelecidas no Decreto n.º 3.551, de

4 de agosto de 2000. Embora sempre esteve presente nas práticas de preservação do patrimônio cultural, o INRC estabeleceu, conforme Motta & Resende (2012, p. 4), procedimentos inovadores para

> "identificar e valorar os bens culturais a partir dos seus processos de produção, dos seus usos e dos significados que adquirem para os grupos sociais envolvidos na sua produção, podendo recomendar, ao final dos levantamentos, o aprofundamento de estudos com a finalidade do registro (Decreto 3551/2000) ou do tombamento (Decreto-lei 25/1937).

Conforme Arantes (2009, p. 179), para além do conhecimento sistemático e comparativo, a execução de um inventário cultural inaugura o estabelecimento de relações contínuas entre agências governamentais e comunidades e fornecem argumentos que "legitimam processos jurídico-administrativos (...)". Sua elaboração fortalece, portanto, as parcerias institucionais entre as instâncias do poder público e da sociedade no que se refere a atenção ao patrimônio cultural, em um processo emaranhado em negociações, conflitos, articulações e convergências.

Em termos gerais, a feitura e montagem do INRC tem a finalidade produzir conhecimento acerca das sociabilidades cotidianas dentro de um processo histórico e cultural e que configuram as práticas, conhecimentos e formas de expressão, realizando, ao mesmo tempo, uma "tradução" destas sociabilidades para o campo institucional. Conforme o manual de aplicação (IPHAN, 2000), a metodologia pressupõe três etapas:

- Levantamento Preliminar - consiste na delimitação do território do bem inventariado e reunião e sistematização de informações secundárias disponíveis acerca deste território;
- Identificação – aprofundamento do conhecimento das referências culturais previamente listadas, por meio de trabalhos de campo, etnografias e outras ferramentas;
- Documentação – consiste na sistematização e interpretação do conhecimento produzido e divulgação dos resultados.

O trabalho de documentação se refere ao preenchimento das fichas de identificação, trazendo diferentes aspectos do bem, tais como a identificação do território onde o mesmo acontece, e dos/as praticantes - o que fazem, como fazem, com o que fazem e onde fazem. A forma de questionário estruturado faz com que se tenha que estratificar os diferentes aspectos do bem cultural, estando atento às possibilidades de fazer as coisas, e suas articulações com processos sociais e históricos mais amplos.

Assim, as questões pontuadas colocam o INRC como um instrumento inovador no que se refere à proteção do patrimônio cultural, sendo essencial tanto para a identificação e documentação dos bens,

em seus sentidos e significados atribuídos pelos seus detentores, quanto para apontar as possibilidades de salvaguarda desses bens. (IPHAN, 2000, p. 8). A seguir, serão destacados os principais aspectos que envolvem as referências históricas e culturais dos saberes e modos de fazer a cuca no município de Rolante.

2. OS SABERES E MODOS DE FAZER A CUCA NO MUNICÍPIO DE ROLANTE-RS

2.1. Os modos de fazer cuca: Definição

A frase da cuqueira Leda Teresinha de Oliveira é elucidativa para a compreensão de um bem cultural que está enraizado no cotidiano. Ela disse, "onde tem comida, tem cuca, mesmo sem haver festas e comemorações". Observa-se que a detentora classifica a Cuca dentro do ato alimentar, presente tanto no cotidiano quanto nas celebrações. Assim, os saberes e modos de fazer a cuca referem-se aos processos que vão desde a aquisição dos ingredientes, de misturá-los para fazer a massa e os recheios, assá-los em fornos a lenha, para serem consumidos pela família ou comercializado em feiras, festas comunitárias e, na principal celebração, conhecida como Kuchenfest. Em cada uma destas etapas, encontram-se referências que indicam a particularidade do bem na construção identitária da comunidade. As cuqueiras são as principais guardiãs do saber fazer, detentoras de receitas passadas de geração em geração.

É pelas cozinhas, no aprender fazendo e no seu caráter inventivo que esta referência cultural vem sendo passada. Conforme Certeau (2007), a cozinha é um dos espaços por excelência do exercício da inventividade e da criatividade humana. É na cozinha que se misturam ingredientes, coisas, pessoas e histórias. Ao mesmo tempo, pode-se considerar que é na cozinha onde misturam-se os elementos dos diferentes povos formadores da sociedade brasileira (MACIEL; MENASCHE, 2004).

Na cozinha se realiza a mistura dos ingredientes, a feitura da massa e dos recheios em um processo que culmina na massa "descansada" e pronta para ser assada. Então, deverá ser encaminhada para o forno a lenha, por sua vez, separado da cozinha. Nas casas dos imigrantes, é comum o forno a lenha se situar nos fundos da casa, anexo à cozinha, em uma parte coberta. Junto ao forno estão outras estruturas como o poço de água, a casinha das ferramentas agrícolas e o tanque de lavar roupas. Por sua vez, em espaços de produção em larga escala como as cozinhas da Casa da Colônia, do parque da Kuchenfest e das padarias, os fornos compartilham o ambiente com as demais estruturas.

São diferentes arranjos que tornam o saber e modos de fazer a cuca uma referência cultural das famílias de Rolante. Essas referências estão presentes na casa das famílias desde os processos de

ocupação e formação do atual território do município. Por isso, no próximo item será apresentado um pouco desta história.

2.2. Formação histórica de Rolante

Rolante é um município do Estado do Rio Grande do Sul, situado na encosta da Serra, no Vale do Paranhana. Segundo os dados do IBGE, Rolante tem área da unidade territorial 296,090 km² e População estimada em 2021 de 21.591 habitantes. Desses, a maioria vive na área urbana, em torno de 78%. O município fica a 95 Km de distância de sua capital, Porto Alegre. Seus vizinhos são: Santo Antônio da Patrulha, Riozinho, São Francisco de Paula e Taquara.

Os primeiros habitantes foram os indígenas da tradição Umbu. Em registros arqueológicos da região também encontramos informações sobre os Kaigangs e Guaranis. Posteriormente com a abertura da Estrada dos Tropeiros, por volta de 1737, estabeleceram as primeiras famílias de origem lusitana. É provável que tenham residido em locais estratégicos dessa estrada, junto ao "Passo das Tropas" (local onde os tropeiros atravessavam o rio Rolante) atual sede do município, também, na "Ilha", que era um "desmonte de mato" a meio Caminho da Serra, local hoje chamado de Ilha Nova.

O primeiro registro encontrado que fala sobre este caminho que passava pelo Vale do Rio Rolante, é o roteiro de autor anônimo que acompanhou os tropeiros e fez um diário, descrevendo em detalhes o "Caminho do Sertão", conhecido como "Roteiro de 1745". Nos dá informações da travessia dos tropeiros pelo rio Rolante apresentando, entre outras, as seguintes expressões: "leva bastante água, "arrebatado" e "furioso". Por isso que Rolante tem esse nome, porque na época das cheias fica impetuoso e violento, levando tudo de "roldão". Ainda hoje em Rolante há vestígios dessa remota Estrada dos Tropeiros, como por exemplo, na localidade da Glória, onde encontra-se o "Túmulo do Tropeiro" ou "Túmulo do Farrapo". De acordo com o Historiador Ademir Rost (2020, p. 31), esse caminho foi importante para Rolante, pois era via de comunicação terrestre entre os núcleos de ocupação lusa do Rio Grande do Sul com o centro do país.

Outro ponto de grande importância para abordar, é a questão da presença de escravos negros, em que o professor Oto Petry nos esclarece:

> Nesta época (1800 – 1847), ocorre o desmonte da floresta na região do Campestre, no município de Santo Antônio da Patrulha, por força do braço escravo. Aconteciam eventuais fugas, sendo o local de refúgio destes, a região da Areia, Ilha Nova, onde no "alto da serra" tinha início a formação de um pequeno quilombo. A vista disto, registro a Câmara de vereadores de Santo Antônio da Patrulha, pedidos de providências, referindo-se à existência de escravos fugitivos nesta região, como Baianos. Para recapturar e devolver os fugitivos aos

> proprietários, é nomeado em 13 de Janeiro de 1848, como Capitão do Mato o senhor José Homem, sendo concedida esta área como sua propriedade, dando início a ocupação lusa nesta localidade. (PETRY, 2004, p. 19).

A historiadora Paola Laux em sua pesquisa "A presença do negro escravizado em Rolante", menciona um documento que comprova a existência de mão-de-obra escravizada em uma fazenda na região. Sobre a presença negra há muito a ser pesquisado, mas é inegável a sua importância e contribuição para formação de Rolante, através das manifestações culturais, religiosidade e costumes.

No que se refere a ocupação no Vale do Rio Rolante, o município também foi colonizado por descendentes de imigrantes alemães, poloneses e italianos. Os primeiros migrantes alemães chegaram por volta de 1880 e povoaram as localidades de Ilha Nova e Alto Rolante. A historiadora Andrea Helena Petry Rahmeier (2004, p. 769) argumenta que: "com a vinda dos teutos incentivou-se o interesse em obter terras no local, possibilitando uma espécie de especulação imobiliária". Na localidade do Alto Rolante há um cemitério luterano, atualmente desativado, que demonstra a presença dessa migração, pois muitos dos túmulos são do início do século XX, e a presença de lápides no dialeto alemão. A partir de 1890 chegaram os poloneses na Baixa Grande e Canta Galo. Os descendentes de italianos começaram a chegar na região de Boa Esperança, interior de Rolante, em 1910. Entre 1924 e 1926 vieram 160 imigrantes da região de Oldenburg, na Alemanha. Por isso podemos dizer que a história de Rolante é formada por diferentes etnias e modalidades de migração. No ano de 1935 tivemos também a presença da Arábia, em que se estabeleceu na localidade da Areia, um comércio de secos e molhados, conhecido como Casa Salim. Atualmente estamos recebendo imigrações de haitianos.

Rolante foi um distrito pertencente a Santo Antônio da Patrulha. Era por lá que os moradores pagavam seus impostos, faziam pedidos e reclamações. Na década de 1920, devido ao desenvolvimento do comércio e a forte agricultura, a localidade dava sinais de independência. Sendo assim, em 1928, ocorreu o primeiro movimento separatista. Somente com o terceiro movimento, no dia 15 de dezembro de 1954, foi assinada pelo Governador, General Ernesto Dornelles a Lei nº 2527, criando o Município de Rolante. No dia 28 de fevereiro de 1955, ocorreu a solenidade de instalação política do município, com a posse do primeiro Prefeito de Rolante, Hugo Zimmer.

Com o desenvolvimento econômico e com a emancipação política em 1955, foram ampliadas as ruas da sede, surgiram novos prédios, cooperativas agrícolas, cooperativas de crédito, residências, Igrejas e pontos comerciais. Sendo importante mencionar que através da Lei Municipal nº 045, de 15/04/1957 o Poder Executivo Municipal realizou um convênio com a Comissão Estadual de Energia Elétrica – CEEE, para o fornecimento de iluminação pública. Assim podemos observar um avanço na infraestrutura da região central do município, onde se concentrava a maioria dos comércios.

Atualmente a economia é baseada na indústria calçadista, moveleira e de esquadrias; na agricultura familiar e pecuária, observando-se um crescimento na indústria de alimentos e no turismo. No setor primário há a presença da agricultura, pecuária e extração de madeira. No setor secundário as principais indústrias são do setor calçadista e derivados de madeira. Há agroindústrias, onde se destacam as de gênero alimentício. E no terciário há serviços e comércio em geral.

Quando Rolante fez 30 anos, em 1985, foi realizada uma festa na Praça da Matriz para comemorar o aniversário da cidade. Como a principal bebida era o chope, chamaram a festa de 1º Festival do Chope. Por vários anos esse festival aconteceu sempre no primeiro final de semana do mês de março.

No ano de 1997 foi realizada a primeira Kuchenfest - Festa da Cuca, no mês de setembro, com o objetivo de valorizar as tradições culturais da imigração alemã. Como o mês de setembro é muito chuvoso, isso atrapalhava a realização. Então, em 1999, a festa passou a ser realizada no mês de março, junto com o Festival do Chope. Por vários anos as comemorações do aniversário de Rolante receberam esses dois nomes, até que, no ano de 2010, resolveram manter o nome Kuchenfest, pois era o mais usado pela comunidade. As cucas são produzidas manualmente, assim mantendo a tradição herdada de descendentes alemães. No ano de 1997 foi criado o Decreto Municipal Nº 1.458 de 17/09/1997, em que decreta "Rolante Capital Nacional da Cuca". Somente no ano de 2005 foi criada a Lei Municipal Nº 1.957 de 23/05/2005, que institui no município de Rolante a denominação de "Capital Nacional da Cuca". Em 2020 através da Lei Estadual Nº15829, inclui a Kuchenfest no Calendário Oficial de Eventos do Rio Grande do Sul e declara o município como Capital Estadual das Cucas. No dia 07 de Março de 2023 foi instituído o Dia Municipal do Cuqueiro e Cuqueira através da Lei Nº 4.815/2023. Uma homenagem a todas as pessoas que através da Cuca preservam a história da nossa gente.

A diversidade cultural de Rolante é muito grande. No CTG Passo dos Tropeiros é cultivada a cultura gaúcha, com as prendas e os peões praticando as danças e aprendendo sobre as tradições do nosso estado. Na Ilha Nova, a ASCOMIN – Associação Comunitária de Ilha Nova, preserva a cultura dos imigrantes alemães através das Danças Folclóricas, do Canto Coral e do Terno de Atiradores. Na localidade de Boa Esperança, se observa que há a intenção de manter viva a tradição da colonização italiana em seus Capitéis em devoção aos Santos da Igreja Católica e também nas cantinas de vinho, que fomentam o turismo no município.

O Canto Coral é a tradição cultural mais antiga do nosso município, muito praticada pela imigração alemã. Existiam diversas Sociedades de Canto em Rolante, como: Sociedade de Canto União Fraterna, em Campinas; Sociedade de Canto Alto Rolantense, em Alto Rolante e a Sociedade de Canto Concórdia no Rolantinho. A Sociedade de Canto Amor Perfeito, na localidade de Ilha Nova, ainda mantém as suas atividades. No centro de Rolante, além da Sociedade de Canto Carlos Gomes,

existia a Sociedade de Canto Cristo Rei. Com o passar dos anos os cantores foram envelhecendo e os jovens não demonstraram interesse em participar dos Coros, então muitas Sociedades de Canto foram desativadas. O município, preocupado com essa situação, criou o Coro Municipal de Rolante no ano de 2010, com o objetivo de preservar essa tradição, abrilhantar os eventos municipais e divulgar a cultura rolantense no nosso estado. O prédio que é referência para a comunidade rolantense, quando se fala em Sociedades de Canto, é a Sociedade de Canto Carlos Gomes, localizada no centro, na qual é realizado anualmente o Festival de Coros.

Como podemos observar, Rolante é formado por várias etnias e diversidades culturais, o que favorece o desenvolvimento cultural, econômico e turístico, valorizando as localidades, suas tradições e modo de vida. Nesse sentido, no próximo item será apresentado de que maneira o saber fazer a cuca vindo com as famílias de imigrantes participou da formação histórica do município.

2.3. Origens, sentidos e transformações dos saberes e modos de fazer a cuca em Rolante

Um primeiro aspecto a considerar é que o ato alimentar, aliado a uma satisfação das necessidades vitais, está carregado de sentidos e valores. Preparar e consumir uma comida, é "uma forma de marcar uma identidade, agindo no reconhecimento do grupo, como esse é representado e como deseja se representar." (MACIEL; MENASCHE, 2004). A comida, muitas vezes, é o elemento central na cultura de um povo. Na cozinha não somente se misturam ingredientes, mas também coisas, pessoas e histórias, de maneira que pode-se considerar que é na cozinha onde misturam-se os elementos dos diferentes povos formadores da sociedade brasileira (MACIEL; MENASCHE, 2004). Nesse sentido, a "cuca", termo que vem do alemão "kuchen" (bolo) ou "Streuselkuchen" (Bolo de açúcar), carrega essas misturas de ingredientes, pessoas e histórias. As receitas, trazidas por famílias imigrantes, passaram por diversas transformações, adaptando-se às realidades locais, à disponibilidade de ingredientes e às interações com os diferentes povos. A história deste bem cultural presente tanto no cotidiano quanto nas celebrações se cruza com a histórias das famílias que se instalaram na região.

Um detalhe a destacar é o fato de, por estar localizada em uma área de encosta, no limite entre as terras baixas da planície e a subida dos campos de cima da serra, a região onde se encontra o atual território do município de Rolante era propícia para a prática da agricultura tradicional. O clima, a fertilidade dos solos e a existência de diversos arroios e rios constituíam fatores favoráveis às práticas agrícolas. Os grupos indígenas que ali viviam, foram os primeiros a cultivar alimentos como milho, mandioca, batata-doce e abóbora.

Por conseguinte, em 1734, a partir da inauguração da "Estrada dos Tropeiros", que seguia o

roteiro de um antigo caminho indígena, o aumento da circulação de pessoas e animais trouxe demandas por diversos produtos, fazendo com que ali se instalassem famílias açorianas cultivando lavouras voltadas para a produção de aipim - para a produção de farinha de mandioca -, milho, cereais, feijão e, principalmente, cana de açúcar (ROST & SCHMIDT, 2022). O cultivo da cana era possível a partir de uma particularidade da região onde, conforme Bunse, ocorre um fenômeno climático chamado "inversão", ou seja, em terrenos que compreendem entre 50 e 300 metros acima do nível do mar, há uma massa de ar quente, não permitindo que aconteça as geadas. O cultivo da cana de açúcar permitia a disponibilidade de produtos essenciais para tropeiros e outros viajantes que eram a cachaça, o açúcar e o melado. Com os açorianos, chegaram também as primeiras sementes de trigo (BARROSO, 2009).

Assim, no processo de estabelecimento dos imigrantes alemães, poloneses e italianos, a partir de 1850, há que considerar a existência de práticas e saberes agrícolas já estabelecidos com os povos indígenas e colonos portugueses. Embora a chegada dos imigrantes tenha gerado inúmeros conflitos, também se constituiu em trocas de saberes, sementes, modos de cultivar, utensílios e práticas culinárias. Com os imigrantes vieram cultivos como o de centeio e cevada bem como difundiram o cultivo da batata inglesa (REINHARDT, 2007). Por sua vez, aprenderam os manejos de cultivos já estabelecidos tais como o milho, o aipim, o feijão, o amendoim (SEYFERTH, 1990; REINHARDT, 2007; MENASCHE; SCHMITZ, 2009). Os pesquisadores ROST & SCHMIDT (2022, p. 89), destacam a organização das unidades produtivas familiares, em que "ao redor das casas se estendiam os pomares e a horta". Com pequeno afastamento, os galinheiros, chiqueiro e estábulos. Estes últimos quase sempre ligados aos vastos potreiros ocupados quase que exclusivamente por bovinos e equinos." Neste arranjo se produziam diversos produtos: "Hortas e pomares garantiam a abundância de frutas e legumes. Cenouras, beterraba, couve, repolho, couve-flor, vagem pepino, alface, alho, cebola e toda a variedade de cultivos enriqueciam a dieta que rotineiramente se sustentava no feijão, aipim, batata inglesa, moranga, milho verde, etc."

A antiga "Estrada dos Tropeiros", embora com menos circulação de pessoas, tropas e outras mercadorias, tornou-se "picada" e se constituía como a principal via de contato com a sede municipal de Santo Antônio da Patrulha (ROST & SCHMIDT, 2022). Por estas picadas, se escoavam a produção das hortas, lavouras e pomares, os derivados animais como a banha, e bens de manufaturas e indústrias tais como de alambiques, moinhos, ferrarias e selarias.

Esta diversidade de cultivos e bens manufaturados, que indicavam as relações entre os diferentes povos ali estabelecidos, constituiu também tradições culinárias bastante diversificadas (REINHARDT, 2007). A produção do trigo e centeio, expressivas nos primeiros anos, foram reduzidas, em função das doenças e pragas, ao cultivo para o autoconsumo das famílias. Com o trigo produzia-se diversos tipos de pães, bolos e cucas, esta última sendo um dos principais bens na cultura

alimentar dos povos imigrantes. Porém, na falta da farinha de trigo, as famílias a substituíram por outras farinhas tais como a de milho.

Conforme a pesquisadora Daniela Matthes (2017, p. 71), ao estudar a cuca como elemento emblemático no médio vale do Itajaí-SC, mostra como eram feitos estes arranjos, já que "a receita usada em datas que não fosse o Natal continha ingredientes mais baratos e disponíveis na região, como farinha de milho, banha e melado. A Cuca de farinha de trigo branca, açúcar refinado, ovos e manteiga era servida apenas no dia da comemoração do nascimento de Jesus". Em outros casos, a farinha de trigo era destinada, exclusivamente, à produção de cucas, conforme o relato a seguir: "os ingredientes eram provenientes da própria propriedade, até o açúcar era produzido a partir da garapa da cana-de-açúcar (açúcar mascavo). Lembro que o meu pai chegou a produzir trigo para o nosso consumo, mas a terra não era favorável para essa lavoura, o que tornava a farinha de trigo muito especial, sendo usada somente no preparo das cucas para ocasiões festivas" (Joyce Reis).

Outro detalhe a destacar é no processo de formação da tradição culinária em que a cuca faz parte, conforme Juliana Reinhardt (2007), foi o da valorização da cozinha como um espaço de manutenção e reafirmação da tradição culinária, diante das represálias e restrições que as comunidades alemãs sofreram ao longo do processo de formação do Estado Brasileiro. O que ocorria no espaço da casa, era mais difícil de serem reprimidos, fazendo com que as práticas alimentares fossem as principais manifestações culturais passadas para as seguintes gerações.

Assim, o cheiro, o gosto, o sabor, a textura de uma cuca constituem, hoje, significados compartilhados pela comunidade e implica uma marca distintiva, ou uma "referência cultural", ou seja, carregada de sentidos e valores (LONDRES, 2000, p. 13). Neste aspecto, a frase da detentora Alexandra Cristina Marques (2021) é elucidativa: "A minha mãe sempre falava que o livro de receita dela é a mente dela! Se tu ir lá perguntar, ela vai te dizer a prática dela de como ela faz, da cabeça dela". A memória das receitas opera na constituição do grupo no presente sendo transmitida, além da forma escrita, pela oralidade que, por sua vez, é articulada em processos vividos no cotidiano.

A memória do saber fazer Cuca é articulada na experiência cotidiana, no aprender fazendo, com orientação dos/as mestres/as, e no praticar inovando, criando coisas, dando um caráter dinâmico à referência cultural. Nesse sentido, a detentora Débora Joece do Carmo (2021), é parte de um processo geracional de transmissão de uma a receita: "minha mãe aprendeu com a minha vó, a minha avó aprendeu com a minha bisavó, eu aprendi com a mãe e a minha filha está aprendendo comigo. Está sendo passado né!" Mas essa receita, ao ser apropriada pelas novas gerações, é transformada a partir dos atos criativos das herdeiras: "a receita da mãe é a base da mesma daqui! Pode aumentar um pouco de banha e diminuir um pouco de manteiga, não tinha a noz moscada, açúcar baunilha. Mas a base é a mesma! Mas muda algumas coisas, que foi ajuntado e montado a receita de uma e de outra." (CARMO,

2021).

Os atos criativos também constituem práticas cotidianas de “micro-resistências” que, por sua vez, se fundamentam como “microliberdades” (CERTEAU, 2007), ou seja, táticas para subverter, mesmo que não rejeitando diretamente, os processos de padronização vindos de cima para baixo (SANT’ANNA, 2012), e mantendo o caráter inventivo do saber fazer. A detentora Alexandra Cristina Marques (2021), defende a maneira de fazer tradicional: “é aquela tradicional! A cuca é amassada a mão não tem máquina, o forno é a lenha! A gente não usa adoçantes e produtos industrializados. Tudo o que a gente pode usar o mais natural possível e é ensinado isso para as pessoas (...)”

Portanto, uma referência cultural, envolve processos que se desenrolam no tempo e implicam duração, continuidade, e estão sujeitas a transformações, porque são produtos do agenciamento humano” (ARANTES, 2009, p. 183). Os modos de fazer cuca carregam histórias de encontros, conflitos e interações entre os diferentes povos. Como parte de um sistema agrícola e sistema culinário, o saber fazer é uma manifestação dessas dinâmicas. Enquanto a receita da massa e do assar mantém uma tradição passada de geração para geração, considerando as diferentes estratégias adotadas para sua feitura, a prática de fazer os recheios carrega aspectos da inventividade de cada contexto, pela disponibilidade de frutas, nas diferentes estações, e, no caso de comercialização, para atingir diferentes públicos.

2.4. Bens associados

A metodologia INRC indica a listagem de outros bens que tenham relação com o que foi documentado. Nesse sentido, o saber fazer Cuca envolve outras referências culturais presentes desde a aquisição dos ingredientes, das misturas na feitura da massa e dos recheios, no momento de assá-los e consumidos pela família ou comercializados em feiras ou festas.

A pesquisa do inventário identificou dois bens culturais associados, ou seja, que são importantes para a manutenção e valorização dos saberes e modos de fazer a Cuca. São eles:

Saberes e Modos de Fazer o Forno a Lenha: O ofício envolve diferentes saberes, passados por mestres artesãos, que vão desde o processo de construção, de cura do barro, até os saberes envolvidos para assar uma “boa cuca”. Nesse aspecto, o forno artesanal - forno a lenha - pela infinidade de saberes que carrega na sua feitura e manejo, é o diferencial no processo do saber fazer. Mais do que assar a cuca, os diferentes tipos de fornos imprimem gostos, cores e sabores ao bem. Conforme Roberto do Carmo, “o forno a lenha é o diferencial! Claro que a gente não desfaz as cucas das padarias, que são

boas também, mas o diferencial são os fornos a lenha!" **Kuchenfest, ou festa da cuca:** A kuchenfest é uma celebração que segue a tradição dos descendentes alemães, relembrando festividades como os antigos Kerbs (GLAESER, 2022, p. 8). Estas eram festas religiosas, em que se comemorava o dia do padroeiro, pelas comunidades católicas (Schützheiliger), ou o dia da inauguração do templo, no caso das comunidades protestantes (Kirchweihe). A celebração iniciava com uma missa ou culto e, após, as bandinhas conduziam os fiéis para confraternizações, como bailes, realizados nos salões de festa das comunidades. Os festejos duravam cerca de três dias e eram momentos de reunir famílias, parentes e amigos distantes. (FREITAS, 2018; ROST & SCHMIDT, 2022). Assim, a celebração dá seguimento às chamadas festas teuto-brasileiras, caracterizadas pelo caráter de símbolo étnico, marcando diferenças e reafirmando valores culturais, porém, atualizadas para finalidades turísticas (SEYFERTH, 1993, p. 25). A Kuchenfest, celebra, principalmente, as mulheres, na imagem da cuqueira, e o espaço da cozinha, valorizando um espaço de manutenção e reafirmação das referências culturais das famílias rolantenses.

3. O PEDIDO DE REGISTRO

3.1. Definição de Registro

O Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial foi instituído pelo Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000. O registro é o instrumento legal de reconhecimento e valorização do Patrimônio Imaterial. Entre os requisitos para o registro estão a necessidade de pesquisa documental e de campo com argumentação do valor patrimonial do bem, mobilização e consenso das comunidades sobre suas motivações e propósitos e análise das vulnerabilidades com recomendações para salvaguarda.

Ao serem registrados como Patrimônio Cultural de caráter imaterial, os bens são inscritos em Livros de Registro, de acordo com a categoria correspondente. A inscrição num dos livros de registro terá sempre como referência a continuidade histórica do bem e sua relevância para a memória e para a identidade dos grupos.

3.2. Importância do registro dos Modos de Fazer Cuca

Partindo da noção de que a comida e as práticas alimentares têm uma dimensão comunicativa, ou seja, elas "contam" histórias (AMON e MENASCHE, 2008), buscou-se entrelaçar, a partir das narrativas de cuqueiras e cuqueiros, as histórias pessoais e familiares com a trajetória dos grupos

sociais a que pertencem. Com base em seus depoimentos foi possível identificar os saberes e modos de fazer, formas de transmissão, valores atribuídos e a situação atual da tradição cuqueira.

Os saberes e modos de fazer a Cuca são um patrimônio cultural dos povos que ocuparam a região. São histórias de encontros, conflitos e interações as quais foram modificando e transformando as receitas. E é no cotidiano das cozinhas, no aprender fazendo, com orientação dos/as mestres/as, e no praticar inovando, criando novas receitas, que o bem cultural vem sendo passado ao longo das gerações. O cheiro, o gosto, o sabor, as texturas de uma cuca constituem, hoje, significados compartilhados pela comunidade e implica uma marca distintiva, pois, como destacou Arantes (2009), envolve processos que se desenrolam em caráter contínuo ao longo do tempo estando sujeitas a transformações, porque são "produtos do agenciamento humano". Nesse sentido, adota-se como orientação as indicações de Glaeser, para quem,

> "(...) preservar o modo de fazer de um bem intangível, vai muito além do seu registro e sim adotar medidas adequadas para que haja uma continuidade da tradição. Que não seja aplicado somente ao modo de fazer a cuca, mas também nas técnicas tradicionais dos fornos de tijolos, os quais já foram mencionados nesta pesquisa." (GLAESER, 2022, p. 33)

Assim,

Considerando a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, adotada pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), em 2003, que considera o Patrimônio Cultural Imaterial enquanto mola propulsora da diversidade cultural e garantia do desenvolvimento sustentável;

Considerando o artigo 216, da Constituição Federal, que define Patrimônio Cultural "os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira (...).";

Considerando o artigo 215, inciso 1°, da Constituição Federal, em que o "Estado protegerá as manifestações das culturas populares, indígenas e afro-brasileiras, e das de outros grupos participantes do processo civilizatório nacional.";

Considerando o Decreto n° 3.551, de 2000, que instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências;

Considerando o uso do modelo da metodologia INRC, que é o instrumento de gestão que contempla as categorias patrimoniais estabelecidas no Decreto n.º 3.551, de 4 de agosto de 2000;
Considerando a Lei estadual nº. 13.678/2011 e regulamentações do IPHAE, que consideram como patrimônio cultural imaterial do Estado do Rio Grande do Sul os bens culturais de natureza imaterial portadores de referência à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade gaúcha;

Considerando a Lei n° 10.116, de 23 de março de 1994, "Lei do Desenvolvimento Urbano", que no artigo 38, inciso 1º, escreve que "os municípios, com o apoio e a orientação do Estado e da União, realizarão o inventário de seus bens culturais.";

Considerando a Lei Estadual N° 15.829, de 2020, que inclui a Kuchenfest no Calendário Oficial de Eventos do Rio Grande do Sul e declara o município como "Capital Estadual das Cucas";

Considerando a Lei Municipal N° 1.957, de 23 de maio de 2005, que conferiu o título de "Capital Nacional da Cuca" ao município de Rolante, com a justificativa de que este desenvolveu uma relação cultural com este prato típico;

Considerando a Lei Municipal nº 4.815/2023 que cria o "Dia Municipal do Cuqueiro e Cuqueira" (07/03/2023), sendo uma forma de homenagear as pessoas que se dedicam à fabricação das cucas;

Considerando a Lei municipal n° 4064, de 10 de agosto de 2017, que instituiu o Plano Municipal de Cultura do município de Rolante;

Considerando o Plano Museológico do Museu Histórico de Rolante, em que um dos objetivos é "recolher, inventariar, estudar, expor e divulgar os testemunhos da cultura material, e imaterial relacionados com a história da formação do Município de Rolante";

Considerando os resultados do projeto "Cuca, uma delícia de patrimônio", elaborado pela Associação dos Amigos do Museu Histórico de Rolante, realizado com recursos do PRÓ-CULTURA RS FAC -

Fundo de Apoio à Cultura, do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, que reconheceu os Saberes e Modos de Fazer a Cuca como uma referência histórica e cultural do município de Rolante;

Apresenta-se o pedido **do registro dos Saberes e Modos de Fazer a Cuca como Patrimônio cultural de caráter Imaterial do Município de Rolante**, dando as providências para sua salvaguarda.

3.3. Recomendações de Salvaguarda

Conforme Arantes (2009), o conhecimento sistemático e comparativo produzido pelo Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), torna possível estabelecer metas, prioridades e o monitoramento das ações de salvaguarda. Assim, a realização deste inventário, permitiu implantar um "Plano de Salvaguarda", ficando o Departamento Municipal de Cultura e o Museu Histórico de Rolante, em parceria com os detentores e detentoras, os responsáveis em proteger os saberes do modo de fazer a cuca e as técnicas construtivas dos fornos a lenha. Porém, cabe ressaltar, que, os detentores do modo de fazer também têm a função de passar seus conhecimentos às pessoas interessadas, para que essa tradição não se perca ao longo do tempo.

Segundo o Manual de elaboração de Planos de Salvaguarda (Iphan, 2022), as ações de salvaguarda são aquelas que buscam proteger e promover os bens culturais de natureza imaterial dentro do contexto histórico e social em que ocorrem. Tais ações são planejadas de maneira coletiva, criando um "Plano de Salvaguarda". Este será o instrumento que irá nortear e potencializar as iniciativas de proteção, valorização, promoção e apoio aos patrimônios culturais.

No mesmo documento podemos observar que: "os objetivos da salvaguarda do bem cultural e o planejamento de ações a serem desenvolvidas a curto, médio e longo prazo, a fim de promover um amplo alcance da política de salvaguarda, a qual deve, também, estar sempre articulada a outras políticas públicas."

No plano de salvaguarda do inventário: "Os modos de fazer a cuca", destacamos algumas ações, tais como:

- Inclusão no currículo escolar, como conteúdo a ser trabalhado nos planos de estudo do quarto ano do ensino fundamental, nas escolas de Rolante, o modo de fazer a cuca como patrimônio cultural imaterial, incluindo a definição de patrimônio cultural imaterial, as etapas do processo de fabricação, sua relevância para a comunidade e a realização da

oficina Mestre Cuca, onde os alunos aprendem com as detentoras do saber, as cuqueiras, todas as etapas da fabricação;

- Levantamento dos fornos a lenha que estão em espaços públicos e comunitários, realização de encontros de sensibilização e orientação no sentido da preservação desses fornos;
- Ações de divulgação do inventário, como disponibilização do mesmo no site da cultura;
- Manutenção do evento Semana Municipal de Patrimônio, realizando uma edição anual, sempre no mês de agosto, abordando vários temas relacionados ao patrimônio cultural material e imaterial do município;
- Salvaguardar antigas receitas da cuca de Rolante, principalmente através dos cadernos de receitas;
- Ampliação e manutenção do acervo do Museu Histórico de Rolante referente a cuca, para futuras pesquisas;
- Parceria com Faculdades, Universidades e demais Institutos de pesquisas na realização de estágios e pesquisas, no Museu Histórico de Rolante, sobre patrimônio cultural material e imaterial do município;
- Criação de legislação municipal de reconhecimento e proteção do bem inventariado.

4. REFERÊNCIAS

ARANTES, Antônio. Sobre inventários e outros instrumentos de Salvaguarda do Patrimonio Cultural Intangível: um ensaio de antropologia pública. **Anuário Antropológico**, 2009, p. 173 –222.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, vol. 11, núm. 1, janeiro-junho, 2008, pp. 13-21.

BARROSO, Véra Lucia Maciel. O povoamento de Território do Rio Grande do Sul/Brasil: o oeste como direção. ESTUDIOS HISTORICOS – CDHRP- Agosto 2009

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal: Centro Gráfico, 1988.

BRASIL. **Decreto n° 3551, de 4 de agosto de 2000**. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem o Patrimônio Cultural Brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimonio Imaterial e dá outras providências. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Decreto_n_3.551_de_04_de_agosto_de_2000.pdf>.

CARMO, Débora Joece do. **Entrevista sobre a cuca de Rolante como Patrimônio Imaterial Municipal**. Data de realização:18 de maio de 2021. Acervo do Museu Histórico de Rolante.

CERTEAU, M. **A invenção do cotidiano**: artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 2007.

CHUVA, Márcia. Por uma história da noção de Patrimônio Cultural no Brasil. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, p. 146 – 165, 2012.

FREITAS, Luciana Lopes de. **Festas regionais como pedagogias culturais:** um estudo sobre a Kuchenfest e o Rolantchê no município de Rolante – RS. 170f. Dissertação (mestrado) - Universidade Luterana do Brasil, Programa de Pós-Graduação em Educação, Canoas, 2018.

GLAESER, Igor Tieres. **O modo de fazer a cuca no município de Rolante**: Patrimônio Imaterial Municipal. Pesquisa apresentada ao Departamento de Cultura, Rolante, 2022.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Patrimônio Cultural Imaterial**: Para saber mais. Brasilia: IPHAN, 2012.

____. **Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC)**: Manual de aplicação. Apresentação de Célia Maria Corsino. Introdução de Antônio Augusto Arantes Neto. – Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000.

LONDRES, Cecília. Referências Culturais: Base Para Novas Políticas de Patrimônio. In: **Inventário nacional de referências culturais: manual de aplicação**. – Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000, p. 11-21.

LOPEZ, Immaculada. **Memória social**: uma metodologia que conta histórias de vida e o desenvolvimento local. 1. ed. --São Paulo: Museu da Pessoa: Senac São Paulo, 2008.

MACIEL, Maria Eunice; Renata Menasche. **Alimentação e Cultura, Identidade e Cidadania**. O Brasil Tem Fome de Quê? (2008) Disponível em: <https://elianarebecadidio.wordpress.com/2010/05/01/alimentacao-e-cultura-identidade-e-cidadania-o-brasil-tem-fome-de-que/>.

Manual de elaboração de Planos de Salvaguarda / Organização : Aline Miranda, Rafael Belló Klein e Sara Santos Morais. - Dados eletrônicos (1 arquivo PDF). - Brasília : Iphan, 2022. 60p.

MARQUES, Alexandra Cristina. **Entrevista sobre a cuca de Rolante como Patrimônio Imaterial Municipal**. Data de realização: 23 de julho de 2021. Acervo do Museu Histórico de Rolante.

MENASCHE, Renata; SCHMITZ, Leila Claudete . Agricultores de origem alemã: trabalho e vida. In: Emilia Pietrafesa de Godói; Marilda Aparecida de Menezes; Rosa Acevedo Marin. (Org.). **Diversidade do Campesinato:** expressões e categorias - História Social do Campesinato no Brasil - Tomo IV. 1ed.São Paulo: Ed. UNESP, 2009, v. I, p. 163-184.

MATTHES, Daniela. **Patrimônio cultural e desenvolvimento no território**: a cuca (kuchen) como elemento emblemático no médio vale do Itajaí (SC). 145F. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Regional, Centro de Ciências Humanas e da Comunicação, Universidade Regional de Blumenau, 2017.

MOTTA, Lia; REZENDE, Maria Beatriz (2012). Inventário. In: GRIECO, Bettina; TEIXEIRA, Luciano; THOMPSON, Analucia (Orgs.). **Dicionário IPHAN de Patrimônio Cultural**. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro, Brasília: IPHAN/DAF/Copedoc, 2016. (verbete). ISBN 978-85-7334-299-4.

OLIVEIRA. Ana Gita de. **O INRC como Instrumento de Políticas de Preservação do Patrimônio Cultural Imaterial: a Experiência Brasileira**. (2008). Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/artigo_boiBumba_AExperienciaBrasiliera_AnaGitaOliveira.pdf>. Acesso em: setembro de 2022.

OLIVEIRA, Leda Teresinha de. **Entrevista sobre a cuca de Rolante como Patrimônio Imaterial Municipal**. Data de realização: 21 de setembro de 2021. Acervo do Museu Histórico de Rolante.

PETRY, Andrea Helena. A ocupação do Vale do Rio Rolante. In: SCHOLL, Marly etal. (Org.) **Raízes de Osório**. Porto Alegre: EST, 2004.

REINHARDT, Juliana Cristina. **Dize-me o que comes e te direi quem és**: alemães, comida e identidade. 204F, Tese (Doutorado em História), Programa de Pós-Graduação do Departamento de História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, 2007.

ROST, Ademir J. **Tópicos da história de Rolante e textos originais do Pr. Bremer**. Porto Alegre: Gráfica e Editora RJR, 2020

ROST, Ademir; SCHMIDT, Franciele. **A Ilha**: de tropas e colonos. Rolante: ASCOMIN, 2022.

SANT'ANNA, Márcia. Relatório Final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. In. IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **O registro do patrimônio imaterial**: dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. Brasilia, DF: IPHAN, 2012, p. 06-11.

SEYFERTH, Giralda.Imigração e Cultura no Brasil. Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 1990.

_____. Identidade étnica, assimilação e cidadania. A imigração alemã e o estado brasileiro. Trabalho apresentado no XV1I Encontro Anual da ANPOCS. Caxambu, MG, 22-25 de outubro de 1993.

VARINE, Hugues de. **As raízes do futuro**: o patrimônio a serviço do desenvolvimento local. Porto alegre, RS: Medianiz, 2013.